

The Food School Bangkok
A Progressive Learning Community

หลักสูตร อาหารร่วมสมัยขั้นสูง และการประยุกต์ วิทยาศาสตร์อาหาร สำหรับผู้ประกอบวิชาชีพ

*Advanced Contemporary Cuisine
and Applied Food Science
for Food Professionals*



**THE
FOOD
SCHOOL**

**BOI
STEAM++**

วอ
กระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation

สอวท
สำนักงานสถาบันนโยบายการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย
และนวัตกรรมแห่งชาติ

หลักสูตรอาหารร่วมสมัยขั้นสูง และการประยุกต์วิทยาศาสตร์อาหาร สำหรับผู้ประกอบวิชาชีพ

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ และมีความจำเป็นต้องพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะสูง สามารถรองรับการแข่งขันและการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีการผลิตอาหารในอนาคต การยกระดับทักษะด้านอาหารร่วมสมัย (Contemporary Cuisine) จึงมีความสำคัญ เนื่องจากเป็นศาสตร์ที่ผสานเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่เข้ากับหลักการวิทยาศาสตร์อาหาร อันเป็นทักษะที่จำเป็นต่อการเพิ่มคุณภาพ ความสม่ำเสมอ และมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร

การพัฒนาทักษะกลุ่มนี้สอดคล้องกับ Future Skills Set ที่กำหนดให้บุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารต้องมีทักษะทั้งด้านความรู้เชิงวิเคราะห์ (Cognitive Skills) ทักษะปฏิบัติด้านเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่ (Technical Skills) และทักษะวิชาชีพในการควบคุมคุณภาพและออกแบบการผลิตอาหารอย่างเป็นระบบ (Professional Skills)



นอกจากนี้ แนวทางดังกล่าวยังตอบสนองต่อทิศทางอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต (Food for the Future) และการพัฒนาเศรษฐกิจ BCG ของประเทศ ซึ่งมุ่งเน้นการผลิตอาหารที่มีคุณภาพสูง ยั่งยืน ลดการสูญเสีย และสามารถแข่งขันในตลาดระดับสากล หลักสูตรนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อยกระดับ ทักษะ (Upskill) ของบุคลากรในภาคอุตสาหกรรมอาหารให้สามารถนำเทคนิคอาหารร่วมสมัยและ วิทยาศาสตร์อาหารไปประยุกต์ใช้จริงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และต่อยอดสู่อาชีพ และนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่เสริมสร้างรายได้และความสามารถในการแข่งขันของประเทศอย่างยั่งยืน

หลักสูตรนี้จัดทำขึ้นเพื่อ

หลักสูตรนี้จัดทำขึ้นเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารให้มีความรู้และทักษะขั้นสูงด้านการปรุงอาหารร่วมสมัย โดยมุ่งเน้นการบูรณาการเทคนิคการทำอาหารสมัยใหม่เข้ากับหลักการทางวิทยาศาสตร์อาหาร เพื่อยกระดับคุณภาพ มาตรฐาน และความสม่ำเสมอของกระบวนการผลิตอาหาร ผู้เรียนจะได้รับการฝึกฝนทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติในการควบคุมรสชาติ เนื้อสัมผัส ความเสถียร และกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเมนูใหม่ การเพิ่มมูลค่าสินค้าอาหาร และการปรับปรุงคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

หลักสูตรนี้ยังมุ่งเสริมสร้างความสามารถของผู้เรียนในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจริงในกระบวนการทำอาหาร และการนำเทคนิคสมัยใหม่มาปรับใช้ให้เหมาะสมกับลักษณะงานของตนเอง ผู้เรียนจะได้ฝึกพัฒนาเมนูต้นแบบ (Menu R&D) เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความร่วมสมัย มีความเป็นมืออาชีพ และสามารถต่อยอดไปสู่การใช้งานจริงในอุตสาหกรรมอาหาร

ด้วยเนื้อหาที่สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่ หลักสูตรนี้จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งในการยกระดับกำลังคนในประเทศให้สามารถพัฒนา พัฒนาต่อยอด และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและมีมูลค่าเพิ่ม รองรับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศอย่างมั่นคงและยั่งยืน



หลักสูตรนี้ ออกแบบสำหรับ

บุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารที่มีความประสงค์จะพัฒนาสมรรถนะ โดยเฉพาะผู้ที่ต้องการต่อยอดทักษะด้านเทคนิคการปรุงอาหารร่วมสมัยและความเข้าใจเชิงวิทยาศาสตร์อาหารเพื่อยกระดับมาตรฐานการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่



กลุ่มตำแหน่งงานที่สอดคล้อง

- ผู้ช่วยหัวหน้าสายงานครัว (Demi Chef) ที่ต้องการพัฒนาศักยภาพเพื่อรับผิดชอบงานในระดับสูงขึ้น
- หัวหน้าสายงานครัวเฉพาะส่วน (Chef de Partie) ที่ดูแลสายงานครัวเฉพาะด้าน และต้องการเสริมทักษะการควบคุมคุณภาพและการประยุกต์เทคนิคสมัยใหม่
- รองหัวหน้าครัวระดับต้น (Junior Sous Chef) เตรียมความพร้อมเพื่อเติบโตสู่ระดับ Sous Chef และจำเป็นต้องมีความสามารถเชิงวิเคราะห์และเทคนิคขั้นสูง
- ภัฏประจำสายงาน (Line Cook) ที่มีประสบการณ์และต้องการยกระดับทักษะการปรุงอาหารและการควบคุมคุณภาพให้ได้มาตรฐานระดับมืออาชีพ
- เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนาอาหาร (Culinary R&D) / นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Product Developer) ที่ต้องการนำเทคนิคสมัยใหม่และหลักการวิทยาศาสตร์อาหารมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
- นักพัฒนาเมนู (Menu Developer) ของร้านอาหารหรือโรงแรมที่ต้องการพัฒนาจานอาหารร่วมสมัยเพื่อเพิ่มมูลค่าและความสร้างสรรค์
- เชฟในครัวระบบกลุ่ม เช่น ครัวระบบเดลิเวอรี่ (Cloud Kitchen), ครัวจัดเลี้ยง (Catering Kitchen), และครัวกลาง (Central Kitchen) ที่มีความจำเป็นต้องใช้เทคนิคและกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพและมีความสม่ำเสมอ
- อาจารย์หรือผู้สอนด้านศิลปะการประกอบอาหารที่ต้องการปรับปรุงองค์ความรู้และแนวทางการสอนให้ทันสมัยและสอดคล้องกับอุตสาหกรรมปัจจุบัน
- นักเรียนและนักศึกษาสายงานครัวที่ศึกษาอยู่ในปีที่ 3-4 หรือระดับ ปวส. ที่ต้องการเตรียมตัวเข้าสู่ตลาดแรงงาน



วัตถุประสงค์หลัก

- เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้เรียนให้สามารถประยุกต์ใช้เทคนิคการปรุงอาหารร่วมสมัยและหลักการวิทยาศาสตร์อาหารในการปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยพร้อมปฏิบัติงานในครัวที่ใช้เทคนิคสมัยใหม่ เช่น ครัวร้านอาหาร โรงแรม ครัวกลาง และครัวระบบเดลิเวอรี่
- เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการคิดวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และควบคุมคุณภาพอาหารในกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม โดยให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจเชิงเทคนิคและจัดการความสม่ำเสมอของอาหารในสภาพงานจริงได้
- เพื่อยกระดับทักษะของบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารสู่ระดับกลางและระดับสูง โดยมุ่งเน้นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์อาหาร ความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาเมนู และการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสถานประกอบการ
- เพื่อเตรียมความพร้อมผู้เรียนให้สามารถรองรับเทคโนโลยีการผลิตอาหารสมัยใหม่และแนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต (Food for Future) รวมถึงการปรับตัวต่อเทคโนโลยีการผลิต เครื่องมือสมัยใหม่ และแนวทางการผลิตที่มีความยั่งยืน
- เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้สามารถออกแบบ ปรับปรุง และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารร่วมสมัยได้อย่างเป็นระบบตามหลักวิชาชีพ โดยสามารถปฏิบัติงานด้านการพัฒนาเมนู การวิจัยและพัฒนาอาหาร (R&D) และการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่นำไปใช้จริงในอุตสาหกรรมอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้

เมื่อจบหลักสูตร ผู้เรียนจะสามารถปฏิบัติงานด้านการปรุงอาหารร่วมสมัยและการประยุกต์วิทยาศาสตร์อาหารได้อย่างมีมาตรฐาน มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์เชิงลึก และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานภายในสถานประกอบการ โดยจำแนกผลลัพธ์การเรียนรู้เป็น 3 ด้าน ดังนี้



ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะเทคนิค Technical Skills

- ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้เทคนิคการปรุงอาหารร่วมสมัย เช่น การใช้ความร้อนต่ำ (low-temperature cooking), การทำให้แห้ง (dehydration), การทำอิมัลชัน (emulsification) และการจัดงานสมัยใหม่ ในการผลิตอาหารจริงในสถานประกอบการ
- ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพอาหารด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส และความเสถียร โดยใช้หลักการวิทยาศาสตร์อาหารเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่สม่ำเสมอและมีมาตรฐาน
- ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานด้านการทดลอง พัฒนาสูตร และพัฒนาเมนูร่วมสมัย (Menu R&D) ได้อย่างเป็นระบบ ตั้งแต่ขึ้นวางแผน ทดลอง จนถึงการประเมินผล
- ผู้เรียนสามารถจัดทำสูตรมาตรฐาน (Standard Recipe) และกำหนดสัดส่วน วัตถุดิบ ขั้นตอน อุณหภูมิ และเวลา การผลิตได้อย่างถูกต้องและสามารถนำไปใช้ซ้ำได้ในสถานประกอบการจริง



ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะคิดขั้นสูง Cognitive Skills

- ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการปรุงอาหาร และวินิจฉัยสาเหตุเชิงเทคนิคหรือเชิงวิทยาศาสตร์เพื่อแก้ไขและปรับปรุงคุณภาพอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ
- ผู้เรียนสามารถประเมินความเหมาะสมของเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่ และเลือกใช้ให้สอดคล้องกับประเภทอาหาร วัตถุดิบ และบริบทของสถานประกอบการ
- ผู้เรียนสามารถออกแบบและปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหารโดยมีเหตุผลรองรับตามหลักวิทยาศาสตร์อาหาร และมาตรฐานวิชาชีพ
- ผู้เรียนสามารถใช้ข้อมูลจากการทดลองและการประเมินผล เพื่อปรับขั้นตอนการทำอาหารหรือพัฒนาเมนูใหม่อย่างมีประสิทธิภาพภายใต้ทรัพยากรที่มีอยู่



ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะวิชาชีพ Professional Skills

- ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานในการผลิตอาหารร่วมสมัยให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย สุขอนามัย และคุณภาพที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร
- ผู้เรียนสามารถสื่อสารเหตุผลเชิงเทคนิคของการปรุงอาหารและผลการพัฒนาเมนูต่อทีมงานหรือผู้บังคับบัญชาได้อย่างชัดเจนและเป็นมืออาชีพ
- ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับทีมครัวหรือทีมวิจัยและพัฒนาอาหาร (R&D) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยใช้การคิดเชิงระบบการวางแผน และการจัดการทรัพยากรให้เหมาะสมกับสภาพการทำงานจริง
- ผู้เรียนสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ พัฒนามาตรฐานการผลิต และเสริมศักยภาพการแข่งขันของสถานประกอบการได้อย่างเป็นรูปธรรม

การจัดเวลาและวิธีการเรียนของหลักสูตร



วิธีการสอน

รูปแบบอบรมแบบพบหน้า (Onsite)



ระยะเวลาการอบรม

รวมทั้งสิ้น 20 ชั่วโมง แบ่งเป็นการเรียนการสอนครั้งละ 2.5 วัน



ขนาดชั้นเรียน

จำกัดจำนวนผู้เรียน ไม่เกิน 24 คน ต่อรอบการอบรม



จำนวนรุ่นที่เปิดสอน

30 รุ่น



สถานที่

The Food School Bangkok
หรือ วิทยาลัยดุสิตธานี



กรอบโครงสร้างหลักสูตร

วันที่ 1 ภาคเช้า

กิจกรรมละลายพฤติกรรม

และส่งเสริมการมีส่วนร่วมในชุมชนวิชาชีพอาหาร

Ice Breaking Activity and Community Engagement

เริ่มต้นด้วยกิจกรรมละลายพฤติกรรมและสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ที่เป็นกันเอง เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักกัน เปิดใจ กล้าสื่อสาร และพร้อมทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์ รวมถึง กิจกรรมส่งเสริมการมีส่วนร่วมในชุมชนวิชาชีพด้านอาหารร่วมสมัย เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และสร้างเครือข่ายทางวิชาชีพอันเป็นพื้นฐานสำคัญต่อการพัฒนาทักษะ (Up-skill) ตลอดหลักสูตร รวมทั้งแจ้งกำหนดการและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

วิธีการเรียนและชั่วโมง

กิจกรรมสร้างสัมพันธ์

จำนวน 30 นาที



วันที่ 1 ภาคเช้า

หลักการที่สำคัญในการประกอบอาหารร่วมสมัย

Fundamentals of Contemporary Cuisine

ภาคทฤษฎีและปฏิบัติว่าด้วยพื้นฐานของเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่

- ความหมายและพัฒนาการของการทำอาหารร่วมสมัย
- จุดต่างของการทำอาหารแบบดั้งเดิมและแบบร่วมสมัย
- การออกแบบเมนูโดยพิจารณาองค์ประกอบด้านเนื้อสัมผัส (texture) อุณหภูมิ (temperature) และการจัดชั้นของรสชาติ (flavor layering)
- การใช้เทคนิคสมัยใหม่เพื่อสร้างเอกลักษณ์ของจาน
- การจัดจานในรูปแบบร่วมสมัย
- การประยุกต์หลักการออกแบบอาหาร

ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้เทคนิคการปรุงอาหารร่วมสมัยและหลักการออกแบบอาหาร (Food Design) เพื่อสร้างจานที่มีความสมดุลด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส และการนำเสนอได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาชีพ

วิธีการเรียนและชั่วโมง

เรียนภาคทฤษฎี

จำนวน 3.5 ชั่วโมง



Future Skill Set

ที่เกี่ยวข้อง

Food Design

วันที่ 1 ภาคบ่าย

วิทยาศาสตร์อาหารเพื่อการปรุงอาหาร

Food Science for Cooking

เน้นการนำวิทยาศาสตร์มาใช้แก้ปัญหาในการประกอบอาหาร

หัวข้อนี้มุ่งเน้นการประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์อาหารในการแก้ไขปัญหาและควบคุมคุณภาพอาหารในกระบวนการประกอบอาหารจริง โดยครอบคลุมประเด็นสำคัญดังต่อไปนี้

Emulsification: หลักการรวมตัวของสารที่ไม่เข้ากัน เช่น น้ำและน้ำมัน การสร้างความเสถียรของอิมัลชัน และแนวทางป้องกันการแยกชั้นหรือซอสแตก

Gels และ Hydrocolloids: การใช้สารสร้างเจล เพื่อควบคุมและปรับแต่งเนื้อสัมผัสของอาหารให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ของเมนู

การควบคุมเนื้อสัมผัส (Texture Control): การศึกษาบทบาทของโปรตีน ไขมัน และแป้ง ที่ส่งผลต่อความรู้สึกขณะรับประทาน และการประยุกต์ใช้เพื่อสร้างเนื้อสัมผัสที่ต้องการ

ยาโมยาร์ด (Maillard Reaction): กระบวนการเกิดสีน้ำตาลและกลิ่นรสเฉพาะจากการให้ความร้อน รวมถึงการนำหลักการนี้ไปใช้เพื่อเพิ่มความลึกของรสชาติและความน่ารับประทาน



ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการปรุงอาหาร เช่น การแยกชั้น เนื้อสัมผัสไม่เหมาะสม หรือการควบคุมสีและกลิ่น โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์อาหารเพื่อให้ได้คุณภาพที่สม่ำเสมอ

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- สาธิตการทำอาหาร
- ปฏิบัติจริง
- จำนวน 4 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Sciences

วันที่ 2 ภาคเช้า

การปรุงอาหารด้วยเทคนิคสมัยใหม่

Modern Techniques

หัวข้อนี้มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติและการประยุกต์ใช้เทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่ที่ใช้ในครัวระดับมืออาชีพ เพื่อยกระดับคุณภาพความสม่ำเสมอ และความคิดสร้างสรรค์ของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเนื้อหาประกอบด้วย

การใช้ความร้อนต่ำ (Low-temperature cooking): การควบคุมอุณหภูมิและเวลาอย่างแม่นยำเพื่อคงความชุ่มฉ่ำของอาหารและสร้างเนื้อสัมผัสที่เหมาะสม

การทำให้แห้ง (Dehydration): การนำเทคนิคการลดความชื้นมาใช้เพื่อพัฒนาเนื้อสัมผัสรูปแบบใหม่ เช่น ความกรอบ, ความเปราะ หรือ แบบอื่น ๆ

การปรุงอาหารแบบซูวี (Sous-vide): การปฏิบัติตามกระบวนการมาตรฐานรวมถึงการใช้เส้นโค้งเวลา-อุณหภูมิ (time-temperature curve) เพื่อให้ได้คุณภาพอาหารที่สม่ำเสมอและแม่นยำ

การจัดจานร่วมสมัย (Modern Plating): การออกแบบและจัดวางองค์ประกอบของจานโดยใช้หลักการด้านการจัดจานร่วมสมัยเพื่อสร้างความสวยงามและเอกลักษณ์ของอาหารร่วมสมัย



ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถเลือกใช้เทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่ เช่น low-temperature cooking, dehydration และ sous-vide ได้อย่างเหมาะสมกับบริบทของเมนู พร้อมทั้งควบคุมคุณภาพของอาหารให้ได้ตามมาตรฐานอุตสาหกรรม

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- สาธิตการทำอาหาร
- ปฏิบัติจริง
- จำนวน 4 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Technology
and Innovation

วันที่ 2 ภาคบ่าย

การประกอบอาหารอย่างยั่งยืน

Sustainable Cooking

หัวข้อนี้มุ่งเน้นการประยุกต์แนวคิดด้านความยั่งยืนตามกรอบเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) เข้ากับการดำเนินงานในครัวมืออาชีพ โดยมุ่งลดการสูญเสียทรัพยากร เพิ่มประสิทธิภาพการใช้วัตถุดิบ และพัฒนาแนวทางการผลิตอาหารที่คำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เนื้อหาประกอบด้วย

- การลดของเสีย ในทุกขั้นตอนของครัว ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต ไปจนถึงการจัดเก็บ
- การใช้ประโยชน์จากส่วนที่เหลือของวัตถุดิบ เช่น การนำเปลือก ราก ก้าน หรือส่วนที่ไม่ใช้ในการทำอาหารทั่วไปมาใช้หมักทำ น้ำมันแต่งกลิ่น หรือสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่
- การผลิตน้ำสต็อก น้ำมันแต่งกลิ่น และผงปรุงรสจากเศษ วัตถุดิบเพื่อเพิ่มมูลค่าและลดต้นทุนการผลิต
- การใช้เทคนิคการปรุงอาหารที่ประหยัดพลังงาน เช่น การใช้ ความดัน (pressure cooking) การทำงานแบบผลิตครั้งละชุด ใหญ่ (batch cooking) และวิธีการที่ช่วยลดเวลาหรือพลังงาน ในการปรุง



ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถออกแบบกระบวนการผลิตอาหารที่ลดของเสีย ใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า และคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยประยุกต์แนวคิด BCG และเทคนิคการทำอาหารอย่างยั่งยืน ในงานครัวจริง

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- สาธิตการทำอาหาร
- ปฏิบัติจริง
- จำนวน 4 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Design + BCG

วันที่ 3 ภาคเช้า

การปฏิบัติการพัฒนาเมนู

Menu R&D Workshop

หัวข้อนี้เป็นภาคปฏิบัติที่ผู้เรียนต้องพัฒนาเมนูร่วมสมัยจำนวนหนึ่งเมนูในรูปแบบ “Signature Modern Dish” โดยประยุกต์ใช้ความรู้ด้านเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่และหลักการออกแบบอาหารจากเนื้อหาที่ได้เรียนในสองวันแรก ผู้เรียนจะทำงานเป็นกลุ่ม โดยดำเนินการตามกระบวนการวิจัยและพัฒนาเมนู (R&D) อย่างเป็นระบบ ประกอบด้วย

- การกำหนดโจทย์การพัฒนาเมนู: ระบุองค์ประกอบด้านเนื้อสัมผัส รสชาติ ความเสถียรของจาน ต้นทุนวัตถุดิบ และเป้าหมายของเมนู
- การเลือกใช้เทคนิคสมัยใหม่อย่างเหมาะสม (Modern Technique Application): นำเทคนิคการปรุงร่วมสมัย เช่น low-temperature cooking, emulsification, dehydration หรือการควบคุมอุณหภูมิ มาใช้ตามความจำเป็นของเมนู
- การออกแบบและจัดจานในรูปแบบร่วมสมัย (Modern Plating Design): วางองค์ประกอบและสร้างเอกลักษณ์ของจานด้วยหลัก Food Design อย่างเป็นระบบ
- การประเมินคุณภาพด้วยประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation): ประเมินรสชาติ กลิ่น เนื้อสัมผัส ความสมดุล และความสม่ำเสมอของเมนู
- การนำเสนอเหตุผลเชิงเทคนิค: อธิบายที่มาของแนวคิด เทคนิคที่เลือกใช้ เหตุผลเชิงวิทยาศาสตร์ และกระบวนการปรับปรุงสูตรอย่างเป็นมืออาชีพในการปรุง

ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานด้านการทดลองและพัฒนาเมนูร่วมสมัยได้อย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การตั้งโจทย์ ทดลอง ปรับสูตร จัดจาน และนำเสนอเหตุผลเชิงเทคนิคอย่างมืออาชีพ พร้อมสร้างเมนูต้นแบบได้จริง 1 รายการ

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- ประกอบอาหารตามโจทย์ที่กำหนด
- นำเสนอผลงาน
- จำนวน 3 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Technology
and Innovation
& Food Design

วันที่ 3 ภาคเช้า

สะท้อนการเรียนรู้และปิดหลักสูตร

Course Reflection and Closing

ผู้เรียนจะสรุปองค์ความรู้และทักษะที่ได้รับตลอดหลักสูตรผ่านกระบวนการสะท้อนการเรียนรู้ พร้อมกำหนดแนวทางการพัฒนาทักษะในอนาคต เพื่อยกระดับยกระดับทักษะการประกอบอาหารร่วมสมัยด้วยวิทยาศาสตร์อาหารและการใช้เทคนิคสมัยใหม่ จากนั้นจึงเข้าสู่พิธีปิดหลักสูตรอย่างเป็นทางการ

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- ทาม ตอบ
- จำนวน 1 ชั่วโมง



เกณฑ์และวิธีการประเมิน

- ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- สัดส่วนระหว่างภาคทฤษฎี: ภาคปฏิบัติ เป็นร้อยละ 30: 70
- เกณฑ์การตัดสิน ผู้เรียนต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่า 70%

วิธีการประเมินผล

รายการประเมิน	สัดส่วนคะแนน
การประเมินก่อนและหลังการอบรม (pre-test/post-test)	ไม่มีคะแนน
การประเมินทักษะปฏิบัติระหว่างเรียน	30%
ผลการพัฒนาเมนูร่วมสมัย	50%
การมีส่วนร่วมในการเรียนและวินัยเข้าชั้นเรียน	20%
คะแนนรวม	100%