



การศึกษา

สวด. เปิดร้านอาหารสาธิต สร้างประสบการณ์แก่นักศึกษา

วันอังคาร ที่ 15 มีนาคม พ.ศ. 2565, 15.01 น.



สวด. เปิดร้านอาหารสาธิต สร้างประสบการณ์แก่นักศึกษา



โรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา เปิดร้านอาหารสาธิต ภายใต้แนวคิด "อาหารไทยโมเดิร์น ณ ร้านรุ่งข้าว" จัดขึ้น ณ ห้องปฏิบัติการร้านปรุงสารพัด อาคาร 605 สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

ดร.นวลอนงค์ ธรรมเจริญ ผู้อำนวยการโรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา กล่าวว่า รายวิชาธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารไทย และวิชาการประกอบอาหารไทยโบราณได้จัดกิจกรรมทดลองประกอบการทำธุรกิจอาหารแก่นักศึกษา เป็นปีที่ 2 เพื่อสร้างประสบการณ์การเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติและการนำความรู้ที่ได้จากห้องมาเรียนมาประยุกต์ใช้จริงแก่นักศึกษา ปวส. ชั้นปีที่ 2 สาขาเซฟอาหารไทย โดยนักศึกษาจะได้เรียนรู้ตั้งแต่กระบวนการวางแผน การขายคอร์สอาหาร การจัดหาวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงอาหาร การตกแต่งอาหาร การดูแลลูกค้า การเสิร์ฟ การตกแต่งโต๊ะอาหารและสถานที่ รวมถึงการทำงานเป็นทีม สำหรับกิจกรรมครั้งนี้เป็นการจัดคอร์สอาหารแบบ Full Course Lunch มีรายการอาหาร-เครื่องดื่ม คือ สิ้นธุ์ชัยสดไสจืด (น้ำพັນขมิ้นขาว) ไตรมิตรพิศवास (ขอม่วงแดงโม ปลาแห้ง เมี่ยงสา) ซุปหอมหวานัญจวนกลั่นกอมก้อ (แกงเลี้ยงกุ้งสด) โปสพคลูกเคล้าเข้าเครื่อง (ข้าวคดลูกกะปิ) และของหวานได้แก่ รัตนชาติพิลาสรส (ทับทิมกรอบใส่กะทิ)