

มพล.จัดแข่งขัน'เชฟกระทะเหล็ก'

สำนักวิชาการจัดการ สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มพล.) จัดโครงการแข่งขันการทำอาหารเชฟกระทะเหล็ก MFU Junior Iron Chef 2019 ที่ห้องปฏิบัติการงานครัว อาคาร เอ็ม-สแควร์ (M-Square) ซึ่งครั้งนี้มีนักศึกษาชั้นปีที่ 2 จากรายวิชา Food Preparation and Culinary Skills เข้าร่วมการแข่งขันภายใต้หัวข้อ Harmony of East & West โดยมีดร.ชัชชญา ยอดสุวรรณ รองคณบดีสำนักวิชาการจัดการ เป็นประธานเปิดกิจกรรม พร้อมด้วยคณาจารย์และนักศึกษาในสำนักวิชา รวมทั้งเชฟณัฐพงษ์ บุญมา เชฟภาสกร กุ๋ขวัณพงษ์ ให้เกียรติเป็นกรรมการตัดสินการแข่งขันทำอาหาร

ดร.ชัชชญา ยอดสุวรรณ กล่าวในพิธีเปิดว่า สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ จัดโครงการแข่งขันการทำอาหาร MFU Junior Iron Chef ซึ่งเป็นโอกาสดีที่นักศึกษาจะได้แสดงความสามารถในด้านการทำอาหาร โดยประยุกต์ใช้ความรู้ ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติที่ได้จากการเรียนรู้ในรายวิชา Food Preparation and Culinary Skills อีกทั้งเสริมสร้างให้นักศึกษาได้เรียนรู้การบริหารจัดการ ทั้งในการจัดการด้านเวลาที่มีจำกัดในการแข่งขัน และเรียนรู้การทำงานร่วมกันเป็นทีม และยังสามารถนำประสบการณ์ที่ได้รับจากการแข่งขันไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต รวมทั้งเป็นกิจกรรมที่ช่วยส่งเสริมการผลิตบุคลากรด้านอุตสาหกรรมบริการที่มีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงาน

แข่งทำอาหาร -
สำนักวิชาการจัดการ
สาขาวิชาการจัดการ
อุตสาหกรรมบริการ
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
จัดโครงการแข่งขันการทำอาหาร
เชฟกระทะเหล็ก MFU Junior Iron Chef 2019
โดยมีเชฟณัฐพงษ์ บุญมา, เชฟภาสกร กุ๋ขวัณพงษ์ ร่วมเป็น
กรรมการตัดสิน ที่ห้องปฏิบัติการงานครัว
อาคาร M-Square

