



Title :	มพล. เปิดคอร์สระยะสั้น เสริมทักษะผปก. รุ่นใหม่
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	เชียงใหม่
Date :	ปีที่ 27 ฉบับที่ 620 เดือนสิงหาคม 2562

มพล.เปิดคอร์สระยะสั้น เสริมทักษะผปก.รุ่นใหม่



มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มพล.) สด คูกี้ช็อกโกแลตชิพ เค้กหน้านิ่ม เค้ก
โดยสำนักวิชาการจัดการ และศูนย์บริการ มะพร้าว การเสิร์ฟและตกแต่งจาน โดยมี
วิชาการ จัดโครงการ “การอบรมเชิงปฏิบัติ เชฟ นิดนารี โพธิ์วัง เชฟเบเกอรี่ จากโรงแรม
การ ด้านการทำขนมสำหรับธุรกิจร้าน เลอเมอริเดียน เชียงราย มาเป็นวิทยากร
เบเกอรี่” ณ ห้องปฏิบัติการครัวและห้อง
อาหาร อาคาร M-Square โดยจัดขึ้นเพื่อ
พัฒนาทักษะการขนมสำหรับธุรกิจร้าน
เบเกอรี่ ทั้งเสริมสร้างความชำนาญและ
ทักษะเฉพาะด้าน และยังเป็นการสร้างผู้
ประกอบการรุ่นใหม่ รวมทั้งส่งเสริมให้ตลาด
เบเกอรี่เติบโตอย่างมีคุณภาพมากยิ่งขึ้น
โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมที่เป็นทั้งผู้ประกอบการ
และผู้สนใจเริ่มต้นธุรกิจเบเกอรี่ ซึ่งได้เรียน
รู้การทำขนมทั้งเบเกอรี่ที่ใช้เตาอบและไม่
ใช้เตาอบ เช่น บานอฟฟี บลูเบอร์รี่สพาย
ทiramisu พานาคอตตา มูสชาเขียว คูกี้เนย

ดร.จิราภา ปราเตรา ดิเอส ผู้ช่วย
คณบดีสำนักวิชาการจัดการ กล่าวว่า “การ
ทำธุรกิจเบเกอรี่ให้ประสบความสำเร็จนั้น
ไม่ใช่เพียงแค่เสริมทักษะการทำขนมให้เก่ง
เท่านั้น แต่ต้องอาศัยใจรักด้วย เริ่มจากรัก
ตัวเอง อยากพัฒนาศักยภาพของตัวเอง
เมื่อทำขนมออกมาจากใจ คนที่ทานขนมก็
สามารถรับรู้ได้ถึงความรักและใส่ใจ คนทำ
มีความสุขคนทานก็มีความสุข นั่นจะส่งผล
ต่อการทำธุรกิจที่มีทั้งคุณภาพและประสบ
ความสำเร็จได้”

