

อาหารไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์และมีเสน่ห์เฉพาะตัว นอกจากวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารจะมีมากมายหลากหลาย และเป็นของที่มีประโยชน์ด้านโภชนาการสูงแล้ว การใส่ใจในการปรุงอาหารนั้นจึงสำคัญ รวมทั้งต้องอาศัยความประณีตและศิลปะในการปรุงแต่งอาหารด้วย

เพื่อเพิ่มคุณค่าให้กับอาหารไทยแบบดั้งเดิมให้สามารถเกิดการนำเสนออาหารไทยในรูปแบบใหม่ สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันกับอาหารนานาชาติได้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ (มทร.กรุงเทพ) และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

พระนคร (มทร.พระนคร) จึงร่วมกับหน่วยงานการศึกษานิวซีแลนด์ สถานทูตนิวซีแลนด์ประจำประเทศไทย สถาบันโอทาโก โพลีเทคนิค (Otago Polytechnic) และสมาคมพ่อครัวไทย จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาการเรียนการสอนการออกแบบอาหาร ด้านการใช้ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมในการประกอบอาหารให้กับคณาจารย์และนักศึกษา โดยทีมวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันโอทาโก โพลีเทคนิค ประเทศนิวซีแลนด์

โดยหัวข้อการอบรมในครั้งนี้ได้กล่าวถึงแนวทางการศึกษาด้านการเพิ่มมูลค่าของอาหารไทยผ่านการคิดและการออกแบบ เพื่อตอบโจทย์ความต้องการของลูกค้าระดับนานาชาติ และตอบสนองวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับโลกให้กับอาหารไทยประยุกต์ ด้วยการจำลองการออกแบบอาหารผ่านการใช้นวัตกรรมอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ โดยแบ่งผู้เข้าอบรมออกเป็นกลุ่มแล้วปรุงอาหารตามที่ได้ออกแบบไว้ พร้อมนำเสนอแนวคิดการประกอบและการออกแบบอาหารให้คณะผู้ร่วมอบรมทุกคนได้รับรู้

เชฟจางค์ นริ้งสรรค์ อดีตนายกสมาคมพ่อครัวไทย กล่าวว่า ศิลปะการทำอาหารที่ทันสมัยอยู่ยู่วิธีการออกแบบ ที่เริ่มตั้งแต่พื้น

จับมือนิวซีแลนด์สร้างนวัตกรรม เพิ่มคุณค่าอาหารไทย



ฐานของการเตรียมอาหาร ผสมผสานกับเทคนิคการออกแบบ จะช่วยให้ทุกคนสามารถเปลี่ยนอาหารแบบดั้งเดิมให้เป็นอาหารที่ทันสมัยตามความต้องการ ซึ่งผู้ที่มีความชำนาญด้านอาหารจะต้องมีความทะเยอทะยานและความคิดสร้างสรรค์ด้วยทักษะที่เริ่มตั้งแต่พื้นฐาน นำไปสู่เทรนด์ต่างๆ ของผู้บริโภคที่มีการพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว ฉะนั้นนักออกแบบอาหารจะต้องหมั่นหาประสบการณ์ใหม่ๆ อยู่ตลอดเวลา ทั้งจากร้านอาหาร อุตสาหกรรมอาหาร และนิทรรศการอาหารต่างๆ ที่มีการจัดแสดง เพื่อพัฒนาแนวคิดธุรกิจอาหาร ภายใต้การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ และส่งเสริมการริเริ่มนวัตกรรมใหม่ๆ อยู่เสมอด้วย

น.ส.ช่อทิพย์ ประมูลผล ผู้จัดการตลาด หน่วยงานการศึกษานิวซีแลนด์ สถานทูตนิวซีแลนด์ประจำประเทศไทย กล่าวว่า ประเทศนิวซีแลนด์มีสถาบันการศึกษาด้านการประกอบอาหารชั้นนำหลายแห่งที่เปิดรับนักเรียนและนักศึกษาจากทั่วโลก

รวมถึงสถาบันโอทาโก โพลีเทคนิค (Otago Polytechnic) ซึ่งเป็นสถาบันการศึกษาที่มีความโดดเด่นทางด้านนี้ มีการผสมผสานโปรแกรมการศึกษาร่วมกับเทคโนโลยีที่ทันสมัย สอดคล้องกับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลในประเทศไทย โดยมุ่งเน้นให้นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติจริงและพัฒนาทักษะในด้านต่างๆ เพื่อให้ผู้เรียนค้นพบศักยภาพของตนเอง และเสริมสร้างพัฒนาการของผู้เรียนได้เรียนรู้ เติบโต และประสบความสำเร็จใน



การประกอบอาชีพในอนาคต

ทั้งนี้ สถาบันโอทาโก โพลีเทค

นิก เป็นสถาบันที่มีผลสัมฤทธิ์ทางการ

ศึกษาที่ดีที่สุดในกลุ่ม Australasia

(ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และหมู่เกาะ

ใกล้เคียงในมหาสมุทรแปซิฟิก) กว่า

92% ของนักเรียนที่จบจากที่นี่ได้รับความ

ชื่นชอบและยอมรับจากบรรดานายจ้าง ด้วย

นักเรียนมีความพร้อมในการทำงาน มีความสามารถ
ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม รวมทั้งมีความมั่นใจ กระตือรือร้นที่
จะเรียนรู้ สามารถแก้ปัญหา และสร้างความแตกต่างได้ นอกจากนี้
นี้ คณะจารย์ของสถาบันยังได้รับรางวัลความเป็นเลิศด้านการสอน
(AkoAotearoa Tertiary Teaching Excellence Awards) มีการ
พัฒนางานวิจัยอย่างต่อเนื่อง พร้อมความรู้ด้านอุตสาหกรรมที่ทันสมัย สนับสนุนการเรียนรู้แบบตัวต่อตัวทุกหลักสูตร ทั้งหลักสูตร
ปริญญาและหลักสูตรระยะสั้น อีกทั้งคณะจารย์ยังมีประสบการณ์
การทำงานผ่านเครือข่ายความร่วมมือทั้งระดับชาติและระดับ
นานาชาติ.