

瓦萊拉克大學管理學院推動國際化，派遣學生赴臺灣交流學習，與米其林星級主廚共學精進專業技能並強化中文能力

駐泰國代表處教育組

瓦萊拉克大學管理學院持續推動國際化發展，積極拓展學生國際視野，派遣專業主廚課程學生 28 名及教師 2 名，於 2026 年 5 月 17 日至 28 日前往臺灣弘光科技大學進行交流與專業技能實作訓練。本次計畫旨在與米其林星級主廚學習烹飪創新技術，同時提升學生中文能力，為未來投入國際觀光與款待產業做好準備。

瓦萊拉克大學管理學院院長、皮拉帕斯·龐薩孔朗西爾普副教授表示，之所以選擇台灣作為目的地，是因為臺灣在食品產業、觀光旅遊及款待產業方面表現卓越，尤其以創新特色與國際化環境最具代表性。因此，該計畫不僅是「學會料理」，更重視培養學生的創造力，使其能運用創新思維設計菜單，並備因應快速變遷世界的的能力。

副教授進一步指出，管理學院致力於透過國際學生交流為學生創造實務經驗，並視其為培養專業能力的重要方法。本次計畫的亮點之一，是學生得以在配備先進技術的廚藝實驗室中，與米其林星級主廚共同學習與實作，進一步將課堂所學拓展至國際層面，提升專業競爭力。

學生代表查納猜·普蘇特分享此次行程的感受，能代表學生前往臺灣參訪與實務訓練感到十分榮幸。在臺灣期間，他學會了國際廚房管理技術、擺盤藝術，以及如何有效管理食材以創造最大價值。在實際體驗專業廚房的工作環境中，他深刻體會到細節、速度以及團隊合作是成功之關鍵。這段經驗不僅提升了他的專業技能與自信心，也拓展了他的視野，使他更加接近成為專業主廚的夢想。

另一位學生代表娜麗莎·喬提通表示，此次前往臺灣交流是難得的學習機會，使她有機會直接向專業主廚學習中華料理技術。最令她印象深刻的是當地井然有序且高效率的作業系統，與課堂上的理論學習截然不同。這段經驗也讓她更加明顯自我提升的方向，有助於未來職涯的進一步發展與延伸。

撰稿人/譯稿人：駐泰國代表處教育組

資料來源：2026年5月22日 <https://www.banmuang.co.th/news/education/476932>

