

November 7, 2023

FPHP BULLETIN HOT & TOUR

NEWSLETTER VOL. 2/2023

"Together, We Make it Great!"

FPHP 2023 EVENTS & ACTIVITIES

ACADEMIC TRIP TO UNESCO WORLD
HERITAGE SITE IN GEORGETOWN, PENANG

Knowledge Transfer on Food and Beverage
Industry by Mandarin Hotel Doha, Qatar

Kursus Etika di Meja Makan

2023 HIGHLIGHTS

HADRAH 7.0

PERTANDINGAN

'BATTLE OF EMPOWER BARISTA ART'

Afternoon Tea: A Timeless Tradition
(HTP283- Cafe Service Operation)



Faculty of Hotel & Tourism Management

Universiti Teknologi MARA

Cawangan Pulau Pinang

13500 Permatang Pauh, PENANG

Tel: 04 3823888 Fax: 04 3823861

HOT & TOUR NEWSLETTER

NOV. VOL. 2/2023

<https://anyflip.com/homepage/oistf>

https://is.gd/fphpnewsletter_penanguitm

ISSN 2231-7422

FPHP BULLETIN HOT&TOUR NEWSLETTER

VOL. 2 2023 NOVEMBER ISSUE

Pg 11

Penyertaan Pelajar Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Seni Kulinari di Pertandingan Penang di dalam International Invention, Innovation & Design 2023 (PIID 2023) & International Virtual Innovation, Invention & Design Competition 2023 (IVID2023)

Oleh: Farhan Faat, Aida Khalida Mohamed Idris, Sperico Michael Alden & Rashid Salleh

Pada 16 sehingga 18hb Mei, 2023, bertempat di Dewan Besar, Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang, suatu pertandingan Penang International Invention, Innovation and Development 2023 telah pun berlangsung. Seramai 8 orang pelajar semester 5 dari Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Seni Kulinari telah mewakili Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan (FPHP) Universiti Teknologi MARA, Cawangan Pulau Pinang, Kampus Permatang Pauh ke pertandingan ini. Sebanyak 5 produk telah diketengahkan dan berjaya meraih 4 pingat perak dan 1 pingat gangsa. Diantara produk



Events Highlights

yang telah dipertandingkan oleh pelajar-pelajar tersebut adalah Pizza Spicy and Sour, Sambal Cosmos, Sambal Kucai Kering, Cc Tea dan Reverse Spherification onde-onde. Selain dari itu, seorang pelajar Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Seni Kulinari, Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang, Kampus Permatang Pauh juga telah menyertai pertandingan International Virtual Innovation, Invention & Design Competition 2023 yang telah diadakan secara alam maya pada 4 September 2023. Pada pertandingan ini, sebanyak 1 produk telah diketengahkan dan berjaya membawa 1 pingat perak. Produk yang dibawa pelajar tersebut adalah Confinement Tea Product (CTP). Penyertaan pelajar di dalam pertandingan inovasi ini dilihat sebagai satu platform pembangunan pelajar aras tinggi dimana penglibatan pelajar ini dapat membentuk peribadi dan intelektual pelajar seiring dengan matlamat UiTM dalam memastikan kelestarian pelajar. Disamping itu juga, ianya berbaloi kepada pelajar kerana dapat mendalami dan menguna pakai ilmu yang dipelajari. Pada waktu yang sama dapat menyemarakkan semangat jitu berikutan kepada pendedahan pelajar merasakan pengalaman sebenar menyertai sebuah pertandingan. Terutamanya apabila melibatkan penghasilan produk pelajar itu sendiri. Secara kesimpulannya, ianya merupakan pengalaman berharga kepada pelajar-pelajar yang terlibat oleh kerana projek yang dimulai pada awal semester 4 ketika mempelajari ilmu Culinary Creation (HTC585-Penghasilan Kulinari) dapat diketengahkan dan ianya membuahkan hasil didalam pertandingan. Selain itu, adalah sesuatu yang lebih bermakna apabila ilmu yang diperolehi dan produk yang dihasilkan dikongsi dan dipersembahkan kepada pengunjung. Mungkin pada masa akan datang pelajar-pelajar ini dapat menghasilkan produk yang lebih baik melalui ilmu dan pengalaman yang diperolehi. Setidak-tidaknya sebagai pemangkin bagi menghasilkan produk yang baik di masa hadapan dan berjaya memasarkan produk mereka. InsyaAllah.



Faculty of Hotel & Tourism Management
Universiti Teknologi MARA
Cawangan Pulau Pinang
Permatang Pauh Campus
13500 Permatang Pauh
PENANG
Tel:04 3823888/fax:04 3823681

HOT & TOUR NEWSLETTER
NOV. VOL. 2/2023

ISSN 2231-7422

<https://anyflip.com/homepage/oistf>
https://is.gd/fphpnewsletter_penanguitm

Read More On