

พัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน ยกกระดับเมนูอาหารไทยสู่ สากล มุ่งพัฒนาความสามารถและทักษะ ผู้ประกอบการ การด้านอาหาร



สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน พัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการอาหาร สาขา การประกอบอาหารไทย เพื่อให้
ผู้เข้าอบรมได้มีความรู้และทักษะฝีมือให้ได้มาตรฐานอาหารไทย คำนี้ถึงสุขอนามัย คุณค่า เอกลักษณ์และรสชาติ
ของอาหารไทยแต่ละภาค และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทย ระหว่างวันที่ 2 – 5 สิงหาคม 2562
จำนวน 25 คน ณ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน

นางณฐมน ปัทมะสุนทร ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน กล่าวว่า อาหารไทยมีความสัมพันธ์และ
เชื่อมโยงอย่างใกล้ชิดกับวิถีชีวิต ประเพณีและวัฒนธรรมไทยมี เอกลักษณ์ที่โดดเด่น เป็นลักษณะเฉพาะไปในแต่ละ
ภาคของประเทศ การเรียนรู้อาหารไทย จึงเป็นการ เรียนรู้วิถีชีวิต สังคม ประเพณี วัฒนธรรม และประวัติศาสตร์
ของชาติไทย และแต่ละภาคของประเทศ ซึ่งมีเสน่ห์ มีความหลากหลาย ด้วยเหตุนี้ ธุรกิจด้านอาหารไทยจึงเป็นที่
นิยมและเป็นที่ชื่นชมสำหรับคนไทยและคนต่างชาติ เพื่อขยายตลาดให้สอดคล้องกับความต้องการบริโภคอาหาร
ไทย รัฐบาลไทยจึงมีนโยบายที่จะยกระดับธุรกิจด้านอาหารไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล การฝึกอบรมผู้
ประกอบการอาหารไทยจึงเป็นแนวทางหนึ่งที่เน้นการพัฒนาบุคลากรในธุรกิจท่องเที่ยวชุมชนให้มีทัศนคติ พฤติกรรมใน

การทำงาน

มีทักษะ ความสามารถทางด้าน อาหารไทย ไม่ว่าจะเป็นด้านการเตรียมและการประกอบอาหารไทย ด้านสุขาภิบาลอาหาร ด้านการ วางแผนจัดการรายการอาหารไทย ด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหารไทย รวมทั้งด้านการสื่อสารด้วย ภาษาอังกฤษ จึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในการพัฒนาธุรกิจด้านอาหารไทยให้เป็นที่ไปตามความต้องการของ ตลาดแรงงานและตามนโยบายของรัฐบาล นอกจากนี้ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ยังส่งเสริมให้เกิดความรัก และความภาคภูมิใจในวิถีชีวิต สังคม ประเพณีและวัฒนธรรมของชาติ