

โครงการทักษะเชฟ

Vocational Events at WU: Free professional culinary training for all.

ศูนย์บริการวิชาการ ร่วมกับ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารวิทยาลัยฯ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ อำเภอท่าศาลา จังหวัด นครศรีธรรมราช ได้จัดทำโครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตหลายโครงการที่เกี่ยวข้องกับทักษะการประกอบอาหาร “ทักษะเชฟ” เพื่อให้ความรู้กับและฝึกทักษะอาชีพให้กับบุคคลทั่วไป อาทิ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ผู้ที่มีอาชีพอิสระ เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต มุ่งส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้ และกระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น โดยและผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับการถ่ายทอดความรู้องค์ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และคุณค่าทางวัฒนธรรม การประยุกต์ใช้ความรู้ในการประกอบอาชีพ ส่งเสริมองค์ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และคุณค่าทางวัฒนธรรม พัฒนาทักษะ การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา การทำงานเป็นทีม สร้างประสบการณ์จริง ในการทำงานร่วมกับชุมชน ตอบสนองความต้องการของตลาด ส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น โดยไม่มีค่าใช้จ่ายในปี พ.ศ. 2567 ในโครงการด้านล่างนี้

1. กิจกรรมฝึกอบรม “การทำน่ายาปลาอินทรี” มุ่งหวังส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้ และกระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น โดยผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม ได้แก่ นักศึกษาหลักสูตรศิลปะการประกอบอาหาร ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และผู้สนใจ ได้มีโอกาสเรียนรู้ ฝึกฝน และลงมือปฏิบัติจริง การบูรณาการ ในครั้งนี้ ไม่ได้มุ่งหวังแค่ให้บุคคลทั่วไปและนักศึกษาที่สนใจได้ฝึกฝนทักษะการประกอบอาหาร แต่ยังเป็น การส่งเสริมองค์ความรู้ : เกี่ยวกับวัตถุดิบ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และคุณค่าทางวัฒนธรรม พัฒนาทักษะ การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา การทำงานเป็นทีม สร้างประสบการณ์จริง ในการทำงานร่วมกับชุมชน ตอบสนองความต้องการ ของตลาด ส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น การอบรม สอนสูตรน่ายาปลาอินทรีต้นตำรับ ที่รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม สอนเทคนิคการคัดเลือกวัตถุดิบ ปลาสดและเครื่องเทศ สอนเทคนิค การปรุงที่ทันสมัยแต่คงรสชาติดั้งเดิม ผู้เข้าร่วม ได้รับความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ โดยโครงการ คาดหวังว่าชุมชนจะมีผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น สร้างรายได้ให้กับชุมชน และการกระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น
2. กิจกรรมฝึกอบรม “การทำขนมจีบปุม้าและปอเปี๊ยะปุม้า” มุ่งส่งเสริมให้ผู้คนในท้องถิ่นแปรรูปปุม้าเป็นเมนูอัตลักษณ์ สร้างมูลค่าเพิ่ม และกระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น โดยโครงการนี้ ไม่ได้มุ่งหวังแค่สอนให้ทำอาหาร แต่เป็นการต่อยอดภูมิปัญญาพื้นบ้าน สูตรอาหารโบราณ ผสมผสานเทคนิคการประกอบอาหารสมัยใหม่ ขนมจีบปุม้าและปอเปี๊ยะปุม้า แบ่งบาง ท่อใส่ปุม้าสด ปรุงรสกลมกล่อม ทานคู่กับน้ำจิ้มรสเด็ด กลายเป็นเมนูเรียกน้ำย่อย และส่งเสริมทักษะอาชีพ สร้างโอกาสให้ผู้คนในท้องถิ่น เพิ่มรายได้จากการนำปุม้ามาแปรรูปเป็นเมนู สร้างงานเกิดการจ้างงาน กระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น สืบสานภูมิปัญญาวิถีวัฒนธรรมการทำอาหาร

SDG INDICATOR

CORE SDG 4.3.3

Vocational training events (lifelong learning)

RELATED SDG

2.5.3 University access to local farmers and food producers

Provide access to university facilities (e.g. labs, technology, plant stocks) to local farmers and food producers to improve sustainable farming practices.

17.2.2 Cross sectoral dialogue about SDGs

Initiate and participate in cross-sectoral dialogue about the SDGs, e.g. conferences involving government or NGOs

Agenda: Outreach and Engagement

ลิงค์ข่าวที่เกี่ยวข้อง กับโครงการทักษะเซฟ

<https://cas.wu.ac.th/archives/28134> : เปิดอบรมฟรี 2 หลักสูตร อบรมฟรี เมนูเด็ดจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

<https://cas.wu.ac.th/archives/28577> : ศูนย์ปฏิบัติการอาหารวลัยลักษณ์ สำนักวิชาการจัดการ ร่วมกับ ศูนย์บริการวิชาการ จัดโครงการ "ทักษะเซฟ : อบรมทำขนมจีบปุม่าและปอเปี๊ยะปุม่า" มุ่งส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น สอนสูตรเด็ดจากเซฟมืออาชีพ

<https://cas.wu.ac.th/archives/28630> : มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ร่วมพัฒนาชุมชน อบรมทำ "น้ำยาปลาอินทรี" ส่งเสริมอาชีพและเมนูอัตลักษณ์ท้องถิ่น ฟรีไม่มีค่าใช้จ่าย