



SDGs : SDG 4 : Quality Education

Indicator : Education outreach activities beyond campus กิจกรรมเกี่ยวกับการศึกษา นอกมหาวิทยาลัย

ชื่อโครงการ : โครงการ Gastronomy Tourism : LANNA Gastronomy “คิดถึงเชียงใหม่”

การดำเนินโครงการ : ฟรีสำหรับผู้ประกอบการ

ความสอดคล้องกับ SDGs :

วัตถุประสงค์โครงการ

1. เพื่อให้ผู้ให้บริการธุรกิจอาหาร (Food Service) อาทิ บริษัทผู้ผลิตอาหาร ร้านอาหาร โรงแรม แพรนไฮส์ Street Food ได้รับการพัฒนาทักษะการเป็นเชฟด้าน Food Gastronomy รวมถึงทักษะด้านการแปรรูปอาหารที่เน้น Food Safety

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มเป้าหมาย คือ ผู้ให้บริการธุรกิจอาหาร (Food Service) จำนวน 100 คน

พื้นที่ดำเนินการ คือ จังหวัดเชียงใหม่

ตัวชี้วัดของกิจกรรม/โครงการ

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ/ค่าเป้าหมาย
เชิงปริมาณ	
1. ผู้ให้บริการธุรกิจอาหาร (Food Service) เกิดความรู้ความเข้าใจด้านมาตรฐานการผลิตและสุขอนามัย ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	100 คน
2. ผู้ให้บริการธุรกิจอาหาร (Food Service) มีความรู้เกี่ยวกับ Molecular gastronomy	100 คน
เชิงคุณภาพ	
1. ผู้ให้บริการธุรกิจอาหาร (Food Service) จำนวน 100 คน มีความรู้ความเข้าใจด้านมาตรฐานการผลิตและสุขอนามัย ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารเพิ่มขึ้นอย่างน้อย	ร้อยละ 80
2. ผู้ให้บริการธุรกิจอาหาร (Food Service) จำนวน 100 คน มีความรู้เกี่ยวกับ Molecular gastronomy เพิ่มขึ้นอย่างน้อย	ร้อยละ 80

ผลลัพธ์ของโครงการ

1. ผู้ให้บริการธุรกิจอาหาร (Food Service) จำนวน 100 คน เกิดความรู้ความเข้าใจด้านมาตรฐานการผลิตและสุขอนามัย ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร
2. ผู้ให้บริการธุรกิจอาหาร (Food Service) จำนวน 100 คน มีความรู้เกี่ยวกับ Molecular gastronomy
3. บรรลุตัวชี้วัดของกิจกรรม/โครงการ

ผลกระทบ (Impact) ที่เกิดจากการดำเนินโครงการ

ผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดเชียงใหม่ที่เข้าร่วมโครงการ มีความตระหนักถึงความสำคัญของสุขาภิบาลอาหาร สามารถปฏิบัติตามได้ถูกต้องตามหลัก ส่งผลให้เสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค หลังจากผ่านการฝึกอบรมในครั้งนี้ ผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับวุฒิบัตรเพื่อให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม 2563 และต้องทบทวนทุกๆ 3 ปี

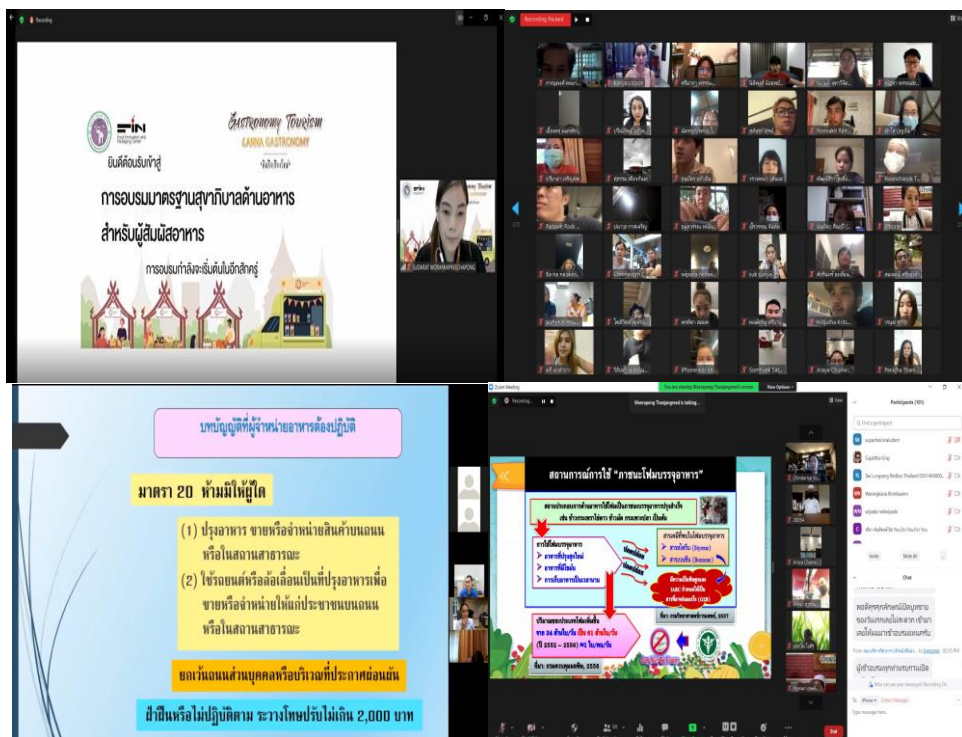
ผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดเชียงใหม่ที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้และเปิดโลก Molecular Gastronomy โดยได้ทำกิจกรรมแข่งขันการทำอาหารด้วยเทคนิคต่างๆ ในการประยุกต์หลักการทางวิทยาศาสตร์ เคมีและฟิสิกส์ โดยมีการนำเทคโนโลยี นวัตกรรม ผสมกับศิลปะ เพื่อสร้างอาหารรูปแบบแปลกใหม่แบบล้ำนา (Molecular Gastronomy) และเพิ่ม



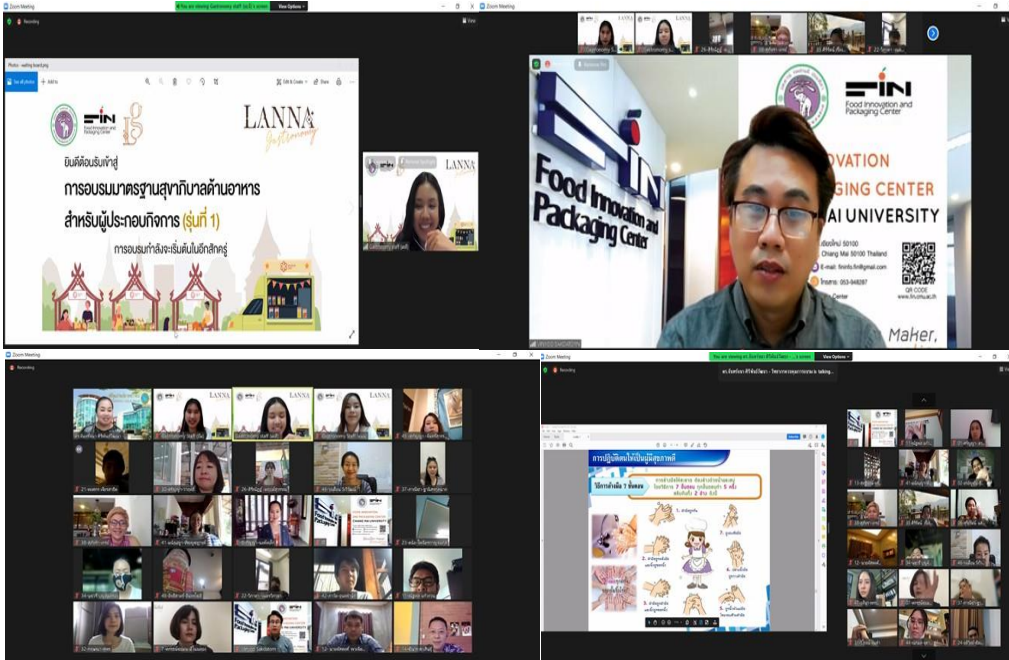
มูลค่าของผลิตภัณฑ์อาหารมาใช้ประกอบการทำอาหารเหนือ พร้อมทั้งมีเซฟผู้เชี่ยวชาญได้ให้เกียรติมาเป็นวิทยากรและ
กรรมการตัดสินเมนูอาหารจากฝีมือผู้ประกอบการ



กิจกรรมการอบรมมาตรฐานสุขาภิบาลด้านอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารรุ่นที่ 1
วันที่ 8 ธันวาคม 2563 ณ โรงแรมแคนทารี ฮิลล์ เชียงใหม่



กิจกรรมการอบรมมาตรฐานสุขาภิบาลด้านอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารรุ่นที่ 2
วันที่ 28 พฤษภาคม 2564 ผ่านระบบออนไลน์



กิจกรรมการอบรมมาตรฐานสุขาภิบาลด้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการ รุ่นที่ 1
วันที่ 6 สิงหาคม 2564 ผ่านระบบออนไลน์



กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ Northern Food Molecular Gastronomy Workshop รุ่นที่ 1
วันที่ 3-4 กรกฎาคม 2564 ณ โรงแรม โฟร์ซีซั่น รีสอร์ท เชียงใหม่

