อนุรักษ์ขนมไทยเพื่อสร้างความมั่นคงด้านอาชีพและรายได้ให้ชุมชน

คณะอุตสาหกรรมการโรงแรมและการท่องเที่ยวจัดโครงการอนุรักษ์ขนมไทยเพื่อสร้างความมั่นคงด้านอาชีพและรายได้ชุมชนเป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการทำขนมท้องถิ่นจากวัตถุดิบที่เป็นผลผลิตส่วนเกินในชุมชน เน้นการสร้างอาชีพเพิ่มรายได้ในครัวเรือนอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและสร้างความมั่นคงทางอาหารอบรมภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้จากการอบรมไปสร้างอาชีพชุมชนได้ประโยชน์จากการใช้วัตถุดิบส่วนเกินให้เกิดคุณค่าสูงสุดดังนั้นการพัฒนาขนมท้องถิ่นจากวัตถุดิบที่เป็นผลผลิตส่วนเกินในชุมชนเดิมของชุมชนให้ทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการตลาดมากขึ้นซึ่งจะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชนรวมทั้งเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายให้ได้มากขึ้นโครงการอนุรักษ์ขนมไทยเพื่อสร้างความมั่นคงด้านอาชีพและรายได้ให้ชุมชนจะเป็นการช่วยยกระดับการแปรรูปขนมและบรรจุภัณฑ์ของชุมชนรวมทั้งเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้นซึ่งจะช่วยเป็น การเพิ่มมูลค่าให้กับชุมชนมีการสร้างงาน สร้างอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้นในวันที่ 6 มีนาคม 2568 ณ อาคารปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว (ราชมงคลชมคลื่น) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ วิทยาเขตวังไกลกังวล เป็นการบรรยาย แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติจำนวน 40 คน จำนวน 4 กลุ่ม กลุ่มละ 10 คน









