



## รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ/กิจกรรม

กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย – ไท ปีที่ ๖  
กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖  
ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง  
“ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทราย”  
วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖  
ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

## คำนำ

รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ/กิจกรรมของสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์ จัดทำขึ้นเพื่อรายงานผลการดำเนินโครงการ/กิจกรรมภายใต้แผนงานที่กำหนด ทั้งนี้ เพื่อรวบรวม ข้อมูลและสร้างความเป็นระบบขั้นตอนในการดำเนินงาน การกำหนดภารกิจให้บรรลุเป้าหมายตามแผนที่วางไว้ ซึ่งจะก่อให้เกิดประโยชน์ในการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นในครั้งต่อ ๆ ไป

กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วย เรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เป็นการบูรณาการนำศาสตร์ด้านการ ประกอบอาหารซึ่งเป็นอีกหนึ่งวิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ทอดมันปลากราย” หรือที่ชาวนครสวรรค์เรียกชื่ออาหารชนิดนี้ว่า “ปลาเห็ด” ซึ่งเป็นเมนูอาหารคาวที่ทำมาจากเนื้อปลาเป็นส่วนประกอบ สำคัญ นำมาสู่กระบวนการถ่ายทอดความรู้ เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางงานศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ และถ่ายทอดองค์ ความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้สนใจได้สืบสานต่อไป

จากผลการดำเนินงานโครงการ/กิจกรรมดังกล่าว จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่คณะผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่บุคลากร นักเรียนและนักศึกษา ตลอดจนผู้ที่สนใจ สามารถค้นคว้าข้อมูลนำผลการดำเนินงานของ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ไปปรับประยุกต์ใช้ในการดำเนินงานด้านต่าง ๆ เกิดเป็นแนวทางและนำไปต่อยอดพัฒนาให้เกิดงานบูรณาการในรูปแบบอื่น ๆ ต่อไปได้ในอนาคต

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
ผู้จัดทำ

# สารบัญ

คำนำ

สารบัญ

ส่วนที่ ๑ บทนำ

ชื่อโครงการ

ชื่อผู้รับผิดชอบ

หลักการและเหตุผล

วัตถุประสงค์

ตั้งเป้าหมาย ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ระยะเวลาในการดำเนินงาน

งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ชื่อผู้เสนอโครงการ และชื่อผู้อนุมัติโครงการ

ส่วนที่ ๒ วิธีการดำเนินงาน

กำหนดการ วิธีการและขั้นตอนการดำเนินงาน

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน

ส่วนที่ ๓ บทสรุป

รายงานสรุปความพึงพอใจ/แบบสอบถาม

รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

ภาคผนวก

ผนวก ก. แบบความพึงพอใจ/แบบสอบถาม/แบบประเมิน

ผนวก ข. เอกสาร หนังสือ หรือข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

ผนวก ค. รูปภาพประกอบ

## ส่วนที่ ๑ บทนำ

## แผนปฏิบัติการโครงการ

ประเภทเงิน	(✓) งบประมาณแผ่นดิน ( ) เงินรายได้มหาวิทยาลัยฯ ( ) อื่น ๆ
ชื่อโครงการ	สืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น
กิจกรรม	การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย – ไทย ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย”
หน่วยงานรับผิดชอบ	หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

๑. ชื่อโครงการ สืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น

### ๒. หลักการและเหตุผล

ตามยุทธศาสตร์ชาติกำหนดให้เร่งผลักดันและขับเคลื่อนซอฟต์แวร์ Soft Power ของประเทศไทย เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่อุตสาหกรรมและบริการ รวมถึงเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับประเทศ ถือเป็นภาระยกระดับทักษะของคนไทยให้ใช้ทักษะขั้นสูงและสร้างสรรค์นำไปสู่การส่งเสริมและสร้างความเชื่อมั่นให้กับประเทศไทยได้เป็นที่รู้จักไปทั่วโลก เพื่อขยายช่องทางการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืนและผลักดันให้ประเทศไทยเป็นหนึ่งในประเทศผู้นำด้านซอฟต์แวร์ของโลก

จังหวัดนครสวรรค์มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวควบคู่กับการผลักดันการขับเคลื่อนซอฟต์แวร์ Soft Power เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวเชิงศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีการเสนอรายการอาหาร “ทอดมันปลากราย” ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรมได้ประกาศให้เป็นเมนูอาหารของชาวนครสวรรค์ ในกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย Thailand Best Local Food มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนไทย รวมถึงเป็นการรวบรวม ต่อยอดทางภูมิปัญญา และเผยแพร่ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นให้ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น

กอปไปด้วยความสอดคล้องกับบทบาทพันธกิจหลักของหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์นั้น เพื่อเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดนครสวรรค์ ทำหน้าที่ในการทำนุบำรุง ส่งเสริมและเผยแพร่งานด้านศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาประจำท้องถิ่น ซึ่งหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ อยู่ในความดูแลรับผิดชอบของสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย – ไทย ปีที่ ๖ : กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” ในครั้งนี้ เป็นการถ่ายทอดความรู้แบบหลักสูตรระยะสั้นเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมและมรดกไทยที่หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ได้จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒ มีการกำหนดนโยบายตามแนวคิดจากคณะผู้บริหารเพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ให้เป็นไปตามปรัชญา วิสัยทัศน์ และพันธกิจของหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ สำหรับเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้งานด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำให้เกิดกิจกรรมอย่างมีส่วนร่วมและเกิดการสร้างเครือข่ายทางศิลปวัฒนธรรมตลอดทั้งปี อีกทั้ง เป็นการเผยแพร่องค์ความรู้ในเรื่องต่าง ๆ ที่เป็นมรดกของชาติไทย ก่อให้เกิดการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และสืบทอดองค์ความรู้ให้คงอยู่คู่ความเป็นวิถีไทยสืบไป

นอกจากนี้ กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย – ไท ปีที่ ๖ : กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” ในครั้งนี้ เป็นการบูรณาการนำศาสตร์ด้านการประกอบอาหารซึ่งเป็นอีกหนึ่งวิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ทอดมันปลากราย” หรือที่ชาวนครสวรรค์เรียกชื่ออาหารชนิดนี้ว่า “ปลาเห็ด” ซึ่งเป็นเมนูอาหารคาวที่ทำมาจากเนื้อปลาเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาสู่กระบวนการถ่ายทอดความรู้เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางงานศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้สนใจได้สืบสานต่อไป

### ๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อจัดอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย – ไท ปีที่ ๖ : กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” ซึ่งเป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการในรูปแบบหลักสูตรระยะสั้น

๓.๒ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้จากวิทยากรหรือปราชญ์ท้องถิ่น ในงานด้านศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้สนใจได้สืบสานเป็นมรดกที่สืบทอดต่อกันไป

๓.๓ เพื่อต่อยอดทางความคิดและพัฒนาความรู้ความสามารถของบุคลากร ครู-อาจารย์ เด็กเยาวชน นักเรียน-นักศึกษา รวมถึงประชาชนผู้สนใจทั่วไป

### ๔. เป้าหมาย (เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ)

๔.๑ กลุ่มบุคลากร ครู-อาจารย์ กลุ่มเยาวชนนักเรียน-นักศึกษา รวมถึงประชาชนผู้สนใจทั่วไป เข้ารับการถ่ายทอดองค์ความรู้งานด้านศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน ๔๐ คน

๔.๒ เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เรียนรู้ประสบการณ์ตรง และเครือข่ายมีการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน เกิดกระบวนการจัดการจนสามารถสืบทอดและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมท้องถิ่นร่วมกัน

### ๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินงาน

วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๐๐ – ๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

### ๖. แผนงบประมาณ

งบประมาณสนับสนุน รหัส ๑๐๓๑๐๑๐๒๐๑๔๔ จำนวน ๓๕,๐๐๐ บาท (สามหมื่นห้าพันบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

รายการ	รวม (บาท)
<b>๑. หมวดค่าตอบแทน</b>	
- ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๒ คน ๆ ละ ๕ ชั่วโมง ๆ ละ ๑,๒๐๐ บาท	๑๒,๐๐๐.-
<b>๒. หมวดค่าใช้จ่าย</b>	
- อาหารกลางวัน จำนวน ๔๐ คน ๆ ละ ๑๐๐ บาท จำนวน ๑ มื้อ	๔,๐๐๐.-

- อาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๔๐ คน ๆ ละ ๒๕ บาท จำนวน ๒ มื้อ	๒,๐๐๐.-
<b>๓. หมวดค่าวัสดุ</b> - ค่าวัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ เช่น ไวนิล เกียรติบัตร กระดาษ ถูมือ ภาชนะ น้ำมันสำหรับทอด และวัตถุดิบทางอาหารสด ฯลฯ	๑๗,๐๐๐.-
<b>รวม (สามหมื่นห้าพันบาทถ้วน)</b>	<b>๓๕,๐๐๐.-</b>

\*\*\* ขอถัวเฉลี่ยจ่าย ไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของวงเงินงบประมาณในกิจกรรม

### ๗. ขั้นตอนการดำเนินโครงการ

#### ๗.๑ วางแผนดำเนินโครงการ

##### ๗.๑.๑ จัดทำโครงการ

##### ๗.๑.๒ จัดทำค่าของงบประมาณ

#### ๗.๒ ดำเนินงานตามแผน

##### ๗.๒.๑ เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ

##### ๗.๒.๒ ประชุมชี้แจงทำความเข้าใจแก่คณะผู้ปฏิบัติงาน

##### ๗.๒.๓ ประชาสัมพันธ์ และเผยแพร่โครงการ

##### ๗.๒.๔ ประสานงานกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

##### ๗.๒.๕ จัดหาวัสดุอุปกรณ์

##### ๗.๒.๖ ดำเนินงานตามโครงการ

#### ๗.๓ ตรวจสอบ/ประเมินผล

##### ๗.๓.๑ จำนวนผู้ที่เข้าร่วมโครงการ

##### ๗.๓.๒ จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ

### ๘. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๘.๑ กลุ่มบุคลากร ครู-อาจารย์ กลุ่มเยาวชน นักเรียน-นักศึกษา รวมถึงประชาชนผู้สนใจทั่วไป ได้เข้ารับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น ผ่านการอบรมเชิงปฏิบัติการรูปแบบหลักสูตรระยะสั้น และใช้เวลาว่างก่อให้เกิดประโยชน์

๘.๒ ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการปลูกฝังและสร้างจิตสำนึกในการทำงานแบบบูรณาการอย่างมีระบบ เป็นการพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้ เกิดการสร้างเครือข่าย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ในรูปแบบผสมผสานงานทางด้านศิลปวัฒนธรรมไทย

๘.๓ หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ เป็นที่รู้จักด้านศูนย์กลางการเรียนรู้ ที่ให้บริการ สนับสนุน และส่งเสริมงานด้านศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น

### ๙. การประเมินผลโครงการ

#### ๙.๑ เล่มรายงานสรุปผลการจัดโครงการ

#### ๙.๒ แบบสอบถามความพึงพอใจ


### ๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการ


ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทัศนีย์พร วิศาลสุวรรณกร รองผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

นายปริญญา จันเจริญ นักวิชาการศึกษานานาชาติ

หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์


๑๑. ผู้เสนอโครงการ/ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ   
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทัศนีย์พร วิศาลสุวรรณกร)  
รองผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
ฝ่ายกิจกรรมส่งเสริมและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม

ลงชื่อ   
(นายปริญญา จันเจริญ)  
นักวิชาการศึกษาคำนาฏการ


๑๒. ความเห็นของผู้บริหาร

.....  
.....

ลงชื่อ   
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุนชิตา นาคภพ)  
รองผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
ฝ่ายบริหารแผนงานและประกันคุณภาพ

๑๓. ผู้อนุมัติโครงการ

อนุมัติ     ไม่อนุมัติ    เนื่องจาก.....

ลงชื่อ   
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)  
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม



## ส่วนที่ ๒ วิธีการดำเนินงาน

## กำหนดการ

โครงการสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่ออํารงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น  
กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู  
เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์  
ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทราย”

วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

\*\*\*\*\*

- เวลา ๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น. ผู้เข้าร่วมโครงการลงทะเบียน พร้อมกัน  
ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์
- เวลา ๐๙.๐๐ – ๐๙.๓๐ น. **พิธีเปิดโครงการ**  
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยรัตน์ ปราณี อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
กล่าวเปิดโครงการ  
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
กล่าวรายงานวัตถุประสงค์ของโครงการ
- เวลา ๐๙.๓๐ – ๑๐.๐๐ น. **นางเบ็ญจมาศ บุญเทพ** วัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ กล่าวถึงความสำคัญ  
และการพิจารณาสรรหาเพื่อคัดเลือกรายการอาหารให้เป็น ๑ จังหวัด ๑ เมนู  
เชิดชูอาหารถิ่น ตามประกาศของกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม  
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยรัตน์ ปราณี อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
มอบของที่ระลึกแก่ **นางเบ็ญจมาศ บุญเทพ** วัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์  
และวิทยากรทั้ง ๒ ท่าน ได้แก่ ๑) **อาจารย์นารีรัตน์ บุญลักษณ์**  
หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย  
ราชภัฏนครสวรรค์ และ ๒) **นางวาสนา พูลเพิ่ม** ร้านป่าเหี้ยะทอดมันปลาทราย  
- ถ่ายภาพหมู่ร่วมกัน  
- การอภิปรายแบบเสวนา เรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทรายนครสวรรค์”  
โดยวิทยากร นางวาสนา พูลเพิ่ม ร้านป่าเหี้ยะทอดมันปลาทราย
- เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๐.๑๐ น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- เวลา ๑๐.๑๐ – ๑๒.๐๐ น. ผู้เข้าร่วมโครงการแบ่งกลุ่ม แจกวัสดุอุปกรณ์ และลงมือฝึกปฏิบัติ  
ถ่ายถอดองค์ความรู้และเทคนิคขั้นตอนต่าง ๆ ในการใช้วัสดุอุปกรณ์  
และการจัดเตรียมส่วนผสมและวัตถุดิบ (ขั้นตอนการตำพริกแกง และเตรียมเครื่อง  
ส่วนประกอบที่เกี่ยวข้อง) โดยวิทยากร อาจารย์นารีรัตน์ บุญลักษณ์ และคณะ
- เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๔.๓๐ น. ผู้เข้าร่วมโครงการแบ่งกลุ่ม (ขั้นตอนการผสม ปูรงรส และนำไปทอด)  
โดยวิทยากร อาจารย์นารีรัตน์ บุญลักษณ์ และคณะ
- เวลา ๑๔.๐๐ – ๑๔.๑๐ น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- เวลา ๑๔.๑๐ – ๑๖.๐๐ น. พิธีปิดโครงการ มอบเกียรติบัตรให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ และถ่ายภาพหมู่ร่วมกัน

\*\*\*\*\*



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ที่ /๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการ

โครงการสืบสานและสร้างสรรค์เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น

กิจกรรม : การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖

กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖

ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย”

ด้วย สำนักศิลปะและวัฒนธรรม กำหนดจัดโครงการโครงการสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น กิจกรรม : การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบ ไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้ วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” ในวันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องบุญชู โรจนเสถียร หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่และผู้สนใจได้ ศึกษา แลกเปลี่ยนเรียนรู้

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ จึงแต่งตั้งบุคคลเป็นกรรมการเพื่อปฏิบัติหน้าที่ ดังต่อไปนี้

#### ๑.คณะกรรมการที่ปรึกษา

๑.๑ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์	ประธานกรรมการ
๑.๒ รองอธิการบดีฝ่ายสื่อสารองค์กรและกิจการพิเศษ	กรรมการ
๑.๓ คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	กรรมการ
๑.๔ วัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์	กรรมการ
๑.๕ นายสันติ คุณาวงศ์	กรรมการ
๑.๖ นายสมศักดิ์ อรุณสุรัตน์	กรรมการ
๑.๗ นายปิยชาติ อ้นสุวรรณ	กรรมการ
๑.๘ ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ อำนวยความสะดวกและให้คำปรึกษาแก่คณะกรรมการฝ่ายต่างๆ

#### ๒.คณะกรรมการฝ่ายเลขานุการ

๒.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ	ประธานกรรมการ
๒.๒ รองศาสตราจารย์พรระวีพร เวศ อชิโนบุญวัฒน์	กรรมการ
๒.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชুমชิตา นาคภพ	กรรมการ
๒.๔ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทัศนีย์พร วิศาลสุวรรณกร	กรรมการ

- |                                       |                     |
|---------------------------------------|---------------------|
| ๒.๕ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เพ็ญพิศ ชะโกทอง | กรรมการ             |
| ๒.๖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไพศาล เครือแสง  | กรรมการ             |
| ๒.๗ นางสาวชญกร สาทประสิทธิ์           | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ ๑.จัดทำโครงการและกำหนดการ

๒.ประสานงานและปฏิบัติหน้าที่ต่างๆ ที่ไม่อยู่ในหน้าที่ของคณะกรรมการฝ่ายอื่น

๓.จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการ

### ๓.คณะกรรมการฝ่ายพิธีกรและพิธีการ

- |  |                     |
|--|---------------------|
| ๓.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทัศนพร วิศาลสุวรรณกร | ประธานกรรมการ       |
| ๓.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชนิกา พรหมมาศ        | กรรมการ             |
| ๓.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัทมา ดำประสิทธิ์    | กรรมการ             |
| ๓.๔ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชูชาติ คุ่มขำ        | กรรมการ             |
| ๓.๕ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อาทิตย์ ทรุณย์ธร     | กรรมการ             |
| ๓.๖ อาจารย์ชัชฌีย์ วินิจชัยนันท์           | กรรมการ             |
| ๓.๗ ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิบูล กองกลิ่น       | กรรมการ             |
| ๓.๘ นายอภิชาติ จุ่มพล                      | กรรมการ             |
| ๓.๙ นักศึกษาฝึกประสบการณ์ฯ                 | กรรมการ             |
| ๓.๑๐ นางสาวชญกร สาทประสิทธิ์               | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ ๑.จัดทำคำกล่าวต้อนรับ คำกล่าวรายงาน และคำกล่าวเปิดงาน

๒.ทำหน้าที่พิธีกรและดำเนินรายการ

### ๔.คณะกรรมการฝ่ายปฏิคมและรับลงทะเบียน

- |                                       |                     |
|---------------------------------------|---------------------|
| ๔.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุนนิศา นาคภพ   | ประธานกรรมการ       |
| ๔.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เพ็ญพิศ ชะโกทอง | กรรมการ             |
| ๔.๓ นายปริญญา จันเจริญ                | กรรมการ             |
| ๔.๔ นางช่อลัดดา คันธชิต               | กรรมการ             |
| ๔.๕ นางสาวศุภรสวรรค์ รอเพ็ชร์         | กรรมการ             |
| ๔.๖ นักศึกษาฝึกประสบการณ์ฯ            | กรรมการ             |
| ๔.๗ นางสาวชญกร สาทประสิทธิ์           | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ ๑.รับลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.จัดเตรียมเกียรติบัตรให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ

### ๕.คณะกรรมการฝ่ายจัดสถานที่ โสตทัศนอุปกรณ์ และงานประชาสัมพันธ์

- |   |               |
|---|---------------|
| ๕.๑ รองศาสตราจารย์พรชประเวศ อชิโนบุญวัฒน์ | ประธานกรรมการ |
| ๕.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เพ็ญพิศ ชะโกทอง     | กรรมการ       |
| ๕.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไพศาล เครือแสง      | กรรมการ       |
| ๕.๔ นางสาวณัฐนรี แสงสุข                   | กรรมการ       |
| ๕.๕ นักศึกษาฝึกประสบการณ์ฯ                | กรรมการ       |

๕.๖ นายปริญญา จั่นเจริญ

กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ๑. จัดสถานที่ในการดำเนินโครงการ

๒. จัดทำป้ายประชาสัมพันธ์การดำเนินโครงการ และเผยแพร่สู่สาธารณะ

๓. ติดตั้งโสตทัศนูปกรณ์และบันทึกภาพ ตลอดการดำเนินโครงการ

#### ๖. คณะกรรมการฝ่ายงบประมาณ

๖.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชুমจิตา นาคภพ

ประธานกรรมการ

๖.๒ นางช่อลัดดา คັນชิต

กรรมการ

๖.๓ นางสาวชญกร สาทประสิทธิ์

กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ๑. จัดเตรียมเงินทรองจ่าย

๒. จัดเตรียมเอกสาร และทำเรื่องเบิกจ่ายงบประมาณในโครงการ

#### ๗. คณะกรรมการฝ่ายประเมินผล

๗.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชুমจิตา นาคภพ

ประธานกรรมการ

๗.๒ นายปริญญา จั่นเจริญ

กรรมการ

๗.๓ นางช่อลัดดา คັນชิต

กรรมการ

๗.๔ นางสาวศุภรสวรรค์ รอเพ็ชร

กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ๑. จัดทำแบบประเมินและประมวลผลการดำเนินโครงการ

๒. จัดทำรายงานแบบสรุปโครงการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่

ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยรัตน์ ปราณี)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

## ส่วนที่ ๓ บทสรุป

## รายงานสรุปความพึงพอใจ/ แบบสอบถาม

### การวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อได้รับแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างแล้ว นำมาดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

- ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามที่ได้เก็บรวบรวมจากกลุ่มตัวอย่าง เพื่อคัดเลือกฉบับสมบูรณ์เอาไว้สำหรับวิเคราะห์
- เมื่อได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลเรียบร้อยแล้ว นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ โดยมีเกณฑ์ในการประเมินและวิเคราะห์ข้อมูลดังต่อไปนี้

๔.๕๑ - ๕.๐๐	หมายถึง ระดับความพึงพอใจ	มากที่สุด
๓.๕๑ - ๔.๕๐	หมายถึง ระดับความพึงพอใจ	มาก
๒.๕๑ - ๓.๕๐	หมายถึง ระดับความพึงพอใจ	ปานกลาง
๑.๕๑ - ๒.๕๐	หมายถึง ระดับความพึงพอใจ	น้อย
๑.๐๐ - ๑.๕๐	หมายถึง ระดับความพึงพอใจ	น้อยที่สุด

จากการสอบถามความพึงพอใจของผู้ร่วมกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทราย” วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เก็บข้อมูลจำนวนทั้งสิ้น ๔๐ คน สรุปข้อมูลได้ดังนี้

### ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

ตารางที่ ๑ แสดงจำนวนร้อยละ ของเพศผู้ตอบแบบประเมิน

เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
หญิง	๓๕	๘๗.๕๐
ชาย	๕	๑๒.๕๐
รวม	๔๐	๑๐๐

ตารางที่ ๒ แสดงจำนวนร้อยละ ของอายุผู้ตอบแบบประเมิน

อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า ๒๐ ปี	๔	๑๐.๐๐
๒๐ - ๓๐ ปี	๖	๑๕.๐๐
๓๑ - ๔๐ ปี	๑๐	๒๕.๐๐
๔๑ - ๕๐ ปี	๑๒	๓๐.๐๐
๕๑ - ๖๐ ปี	๘	๒๐.๐๐
๖๑ ปีขึ้นไป	๐	๐
รวม	๔๐	๑๐๐

ตารางที่ ๓ แสดงจำนวนร้อยละ ของสถานะผู้ตอบแบบประเมิน

การศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
นักเรียน/นักศึกษา	๔	๑๐.๐๐
เจ้าหน้าที่/บุคลากร	๑๒	๓๐.๐๐
ครู/อาจารย์	๑๘	๔๕.๐๐
บุคคลภายนอกมหาวิทยาลัย	๖	๑๕.๐๐
อื่น ๆ	๐	๐
<b>รวม</b>	<b>๔๐</b>	<b>๑๐๐</b>

ตอนที่ ๒ ระดับความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ ๔ แสดงความพึงพอใจ (คิดเป็นร้อยละ)

รายการ	พึงพอใจมากที่สุด	พึงพอใจมาก	พึงพอใจปานกลาง	พึงพอใจน้อย	ควรปรับปรุง	เฉลี่ย	ร้อยละ	แปรผล
<b>ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ</b>								
๑. การประชาสัมพันธ์การจัดโครงการ	๒๙	๑๐	๑	๐	๐	๔.๗๐	๙๔.๐๐	มากที่สุด
๒. ความสะดวกในการลงทะเบียน	๓๐	๙	๑	๐	๐	๔.๗๓	๙๔.๕๐	มากที่สุด
๓. รูปแบบการจัดงานมีความเหมาะสม	๓๑	๙	๐	๐	๐	๔.๗๘	๙๕.๕๐	มากที่สุด
๔. ความเหมาะสมของวัน และระยะเวลา	๓๐	๑๐	๐	๐	๐	๔.๗๕	๙๕.๐๐	มากที่สุด
<b>รวม</b>						<b>๔.๗๔</b>	<b>๙๔.๘๐</b>	<b>มากที่สุด</b>
<b>ด้านวิทยากร</b>								
๕. ความสามารถของวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้เนื้อหา	๓๓	๗	๐	๐	๐	๔.๘๓	๙๖.๕๐	มากที่สุด
๖. ความเหมาะสมระยะเวลา และรูปแบบการจัดกิจกรรม ให้ความรู้ของวิทยากร	๓๒	๘	๐	๐	๐	๔.๘๐	๙๖.๐๐	มากที่สุด
๗. วิทยากรมีการตอบข้อซักถามชัดเจน ตรงประเด็น	๓๒	๘	๐	๐	๐	๔.๘๐	๙๖.๐๐	มากที่สุด
๘. ความพึงพอใจในภาพรวมของวิทยากร	๓๓	๗	๐	๐	๐	๔.๘๓	๙๖.๕๐	มากที่สุด
<b>รวม</b>						<b>๔.๘๒</b>	<b>๙๖.๔๐</b>	<b>มากที่สุด</b>
<b>ด้านการอำนวยความสะดวก</b>								
๙. ความสะอาด และเหมาะสมของสถานที่	๓๒	๘	๐	๐	๐	๔.๘๐	๙๖.๐๐	มากที่สุด



รายการ	พึงพอใจมากที่สุด	พึงพอใจมาก	พึงพอใจปานกลาง	พึงพอใจน้อย	ควรปรับปรุง	เฉลี่ย	ร้อยละ	แปรผล
๑๐. ความพร้อมของอุปกรณ์ โสตทัศนูปกรณ์	๓๐	๙	๑	๐	๐	๔.๗๓	๙๔.๕๐	มากที่สุด
๑๑. ความเหมาะสมด้านอาหาร และเครื่องดื่ม	๓๒	๘	๐	๐	๐	๔.๘๐	๙๖.๐๐	มากที่สุด
๑๒. การให้บริการของเจ้าหน้าที่	๓๓	๗	๐	๐	๐	๔.๘๓	๙๖.๕๐	มากที่สุด
<b>รวม</b>						<b>๔.๗๙</b>	<b>๙๕.๘๐</b>	<b>มากที่สุด</b>
<b>ด้านความรู้ ความเข้าใจ</b>								
๑๓. ความรู้ความเข้าใจ <u>ก่อน</u> การอบรมให้ความรู้	๐	๐	๒๓	๑๗	๐	๒.๕๘	๕๑.๕๐	ปานกลาง
๑๔. ความรู้ความเข้าใจ <u>หลัง</u> การอบรมให้ความรู้	๓๒	๘	๐	๐	๐	๔.๘๐	๙๖.๐๐	มากที่สุด
๑๕. ความรู้ที่ได้รับจากการ อภิปรายแบบเสวนา เรื่อง “ปลา เห็ด : ทอดมันปลากรายนครสวรรค์”	๓๑	๙	๐	๐	๐	๔.๗๘	๙๕.๕๐	มากที่สุด
๑๖. ความรู้ที่ได้รับจากลงมือฝึก ปฏิบัติ "ขั้นตอนการตำพริกแกง และเตรียมเครื่องส่วนประกอบที่ เกี่ยวข้อง"	๓๑	๙	๐	๐	๐	๔.๗๘	๙๕.๕๐	มากที่สุด
๑๗. ความรู้ที่ได้รับจากลงมือฝึก ปฏิบัติ "ขั้นตอนการผสม ปูรงรส และนำไปทอด"	๓๒	๘	๐	๐	๐	๔.๘๐	๙๖.๐๐	มากที่สุด
<b>รวม</b>						<b>๔.๗๙</b>	<b>๙๕.๘๐</b>	<b>มากที่สุด</b>
<b>ด้านการนำความรู้ไปใช้</b>								
๑๘. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไป ใช้ประโยชน์ได้	๓๓	๗	๐	๐	๐	๔.๘๓	๙๖.๕๐	มากที่สุด
๑๙. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไป ประยุกต์ใช้ได้	๓๒	๘	๐	๐	๐	๔.๘๐	๙๖.๐๐	มากที่สุด
๒๐. สามารถนำความรู้ไป เผยแพร่/ถ่ายทอดให้กับผู้อื่นได้	๓๑	๙	๐	๐	๐	๔.๗๘	๙๕.๕๐	มากที่สุด
<b>รวม</b>						<b>๔.๘๐</b>	<b>๙๖.๐๐</b>	<b>มากที่สุด</b>
ท่านต้องการให้เราจัดกิจกรรมใน ลักษณะนี้อีกครั้งต่อไป	๓๔	๖	๐	๐	๐	๔.๘๕	๙๗.๐๐	มากที่สุด
ความพึงพอใจในภาพรวมใน การจัดโครงการ	๓๕	๕	๐	๐	๐	๔.๘๘	๙๗.๕๐	มากที่สุด

รายการ	พึงพอใจมากที่สุด	พึงพอใจมาก	พึงพอใจปานกลาง	พึงพอใจน้อย	ควรปรับปรุง	เฉลี่ย	ร้อยละ	แปรผล
รวมทั้งหมด						๔.๗๙	๙๕.๘๐	มากที่สุด

**ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะในการเข้าร่วมโครงการ**

ท่านมีข้อเสนอแนะต่อการจัดโครงการในครั้งนี้อย่างไร เพื่อการปรับปรุง แก้ไข ในอนาคตอย่างไร และท่านมีความสนใจจะให้ทางหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ จัดโครงการในหัวข้อใดในครั้งต่อไป

- ๓.๑ เป็นกิจกรรมที่ต้ออยากให้มีการจัดแบบนี้่อีกในปีต่อไป
- ๓.๒ อยากให้สำนักจัดกิจกรรมอบรมเกี่ยวกับของกินอีก

สรุปคะแนนทั้งหมดในการวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ มีค่าคะแนนเฉลี่ย ๔.๗๙ คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๘๐ ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

## รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย – ไทย ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เป็นการบูรณาการนำศาสตร์ด้านการประกอบอาหารซึ่งเป็นอีกหนึ่งวิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ทอดมันปลากราย” หรือที่ชาวนครสวรรค์เรียกชื่ออาหารชนิดนี้ว่า “ปลาเห็ด” ซึ่งเป็นเมนูอาหารคาวที่ทำมาจากเนื้อปลาเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาสู่กระบวนการถ่ายทอดความรู้ เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางงานศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้สนใจได้สืบสานต่อไป

จากการจัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย – ไทย ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” นั้น ได้มีการประเมินผลการดำเนินงานโดยใช้เครื่องมือในแบบต่างๆ อาทิ แบบสอบถามหรือแบบประเมินความพึงพอใจ คิดเป็นร้อยละ การสังเกตการณ์ หรือการสอบถามความพึงพอใจ เป็นต้น โดยสรุปความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม สามารถอธิบายได้ในลักษณะบรรยายสรุปภาพรวมของโครงการ/กิจกรรมดังนี้ มีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งกลุ่มนักเรียนนักศึกษา กลุ่มครู-อาจารย์ ชุมชน และกลุ่มประชาชนผู้สนใจ จำนวน ๔๐ คน ซึ่งได้ทำการเก็บข้อมูลตามความเหมาะสม จำนวนทั้งสิ้น ๔๐ คน เป็นชายร้อยละ ๑๒.๕๐ เป็นหญิงร้อยละ ๘๗.๕๐ โดยผู้ตอบแบบประเมินแสดงผลความพึงพอใจในภาพรวมของการจัดโครงการ คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๘๐ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด

### สรุปผลการประเมินผลการดำเนินงานโครงการ/กิจกรรม

กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย – ไทย ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ นั้น

ผลการดำเนินงานที่ได้ “บรรลุตามเป้าหมาย” โดยจำแนกออกเป็น

๑. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม จำนวน ๔๐ คน ซึ่งบรรลุเป้าหมาย
๒. ระดับความพึงพอใจในภาพรวมทุกด้านของผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๘๐ ซึ่งบรรลุเป้าหมาย
๓. ผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมเกิดความรู้ความเข้าใจจากการเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๘๐ ซึ่งบรรลุเป้าหมาย
๔. ผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ หลังจากได้รับความรู้ คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๐๐ ซึ่งบรรลุเป้าหมาย

ภาคผนวก

## ภาคผนวก ก แบบความพึงพอใจ/ แบบสอบถาม/ แบบประเมิน

### แบบประเมินความพึงพอใจ

กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู

เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์

ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย”

วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

**คำชี้แจง** ขอความอนุเคราะห์ทุกท่านในการตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการให้บริการ เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาการให้บริการที่ดียิ่งขึ้น ซึ่งการตอบแบบประเมินความพึงพอใจนี้จะไม่มีการระบุชื่อผู้ตอบใด ๆ ทั้งสิ้น

### ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

**คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง  หน้าข้อความ

๑. เพศ

หญิง

ชาย

๒. อายุ

ต่ำกว่า ๒๐ ปี

๒๐ - ๓๐ ปี

๓๑ - ๔๐ ปี

๔๑ - ๕๐ ปี

๕๑ - ๖๐ ปี

๖๑ ปีขึ้นไป

๓. สถานะ

นักเรียน/นักศึกษา

เจ้าหน้าที่/บุคลากร

ครู/อาจารย์

ประชาชนทั่วไป

อื่น ๆ

### ตอนที่ ๒ ระดับความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ

**คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านเพียงระดับเดียว

ประเด็นความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด ๕	มาก ๔	ปานกลาง ๓	น้อย ๒	น้อยที่สุด ๑
<b>ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ</b>					
๑. การประชาสัมพันธ์การจัดโครงการ					
๒. ความสะดวกในการลงทะเบียน					
๓. รูปแบบการจัดงานมีความเหมาะสม					
๔. ความเหมาะสมของวัน และระยะเวลา					
<b>ด้านวิทยากร</b>					
๕. ความสามารถของวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้เนื้อหา					
๖. ความเหมาะสมระยะเวลาและรูปแบบการจัดกิจกรรม ให้ความรู้ของวิทยากร					
๗. วิทยากรมีการตอบข้อซักถามชัดเจน ตรงประเด็น					
๘. ความพึงพอใจในภาพรวมของวิทยากร					

ประเด็นความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด ๕	มาก ๔	ปานกลาง ๓	น้อย ๒	น้อยที่สุด ๑
<b>ด้านการอำนวยความสะดวก</b>					
๙. ความสะอาด และเหมาะสมของสถานที่					
๑๐. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์					
๑๑. ความเหมาะสมด้านอาหาร และเครื่องดื่ม					
๑๒. การให้บริการของเจ้าหน้าที่					
<b>ด้านความรู้ ความเข้าใจ</b>					
๑๓. ความรู้ความเข้าใจ ก่อน การอบรมให้ความรู้					
๑๔. ความรู้ความเข้าใจ หลัง การอบรมให้ความรู้					
๑๕. ความรู้ที่ได้รับจากการอภิปรายแบบเสวนา เรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทรายนครสวรรค์”					
๑๖. ความรู้ที่ได้รับจากลงมือฝึกปฏิบัติ "ขั้นตอนการตำพริกแกง และเตรียมเครื่องส่วนประกอบที่เกี่ยวข้อง"					
๑๗. ความรู้ที่ได้รับจากลงมือฝึกปฏิบัติ "ขั้นตอนการผสมปรุงรส และนำไปทอด"					
<b>ด้านการนำความรู้ไปใช้</b>					
๑๘. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ได้					
๑๙. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ได้					
๒๐. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดให้กับผู้อื่นได้					
ท่านต้องการให้เราจัดกิจกรรมในลักษณะนี้อีกครั้งต่อไป					
<b>ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการในครั้งนี้</b>					

**ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะในการเข้าร่วมโครงการ**

ท่านมีข้อเสนอแนะต่อการจัดโครงการในครั้งนี้เพื่อการปรับปรุง แก้ไข ในอนาคตอย่างไร และท่านมีความสนใจจะให้ทางหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ จัดโครงการในหัวข้อใดในครั้งต่อไป

.....

.....

.....

หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ : สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
ขอขอบคุณในความกรุณาที่ท่านได้ตอบแบบสอบถาม เพื่อประโยชน์ในการปรับปรุงการดำเนินกิจกรรมในอนาคตต่อไป

## ภาคผนวก ข เอกสาร หนังสือ หรือข้อมูลที่เกี่ยวข้อง



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/ว ๐๘๘

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์สนับสนุนบุคลากรเข้าร่วมโครงการถ่ายทอดภูมิปัญญาไทย

เรียน นายองค์การบริหารส่วนตำบลยางตาล

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียด จำนวน ๑ ชุด  
๒. แบบตอบรับ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กำหนดจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” โดยจัดเป็นการฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่และผู้สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางด้านศิลปวัฒนธรรมไทย ในวันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ในการนี้ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม ขอความอนุเคราะห์ท่านให้การสนับสนุนบุคลากรกลุ่มพัฒนาชุมชน หรือประชาชนผู้สนใจในสังกัดของท่านเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชุดองค์ความรู้ วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” รวมทั้งขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรมดังกล่าวให้ผู้สนใจได้ทราบด้วย ซึ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่เสียค่าใช้จ่ายใด ๆ และจะได้รับชิ้นงานพร้อมเกียรติบัตรสามารถลงทะเบียนผ่านระบบคิวอาร์โค้ด ตามเอกสารที่แนบมาด้วยพร้อมกันนี้ หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๔๗ ในวันและเวลาราชการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)

ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร., โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๓๘



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/ว

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่สนับสนุนบุคลากรเข้าร่วมโครงการถ่ายทอดภูมิปัญญาไทย

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา นครสวรรค์

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียด จำนวน ๑ ชุด  
๒. แบบตอบรับ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กำหนดจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปกรรมถิ่นของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น โดยจัดเป็นกิจกรรมการฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทย ให้กับคนรุ่นใหม่และผู้สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ ในวันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

ในการนี้ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ขออนุญาตท่านให้การสนับสนุนบุคลากร ครู-อาจารย์ นักเรียน-นักศึกษา หรือผู้สนใจในสังกัดของท่านเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไท ปีที่ ๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปกรรมถิ่นของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น รวมทั้งขออนุญาตประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรมดังกล่าวให้ผู้สนใจได้ทราบด้วย ซึ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่เสียค่าใช้จ่ายใด ๆ และจะได้รับชิ้นงานพร้อมเกียรติบัตร สามารถลงทะเบียนผ่านระบบคิวอาร์โค้ดตามเอกสารที่แนบมาด้วยพร้อมกันนี้ หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๔๗ ในวันและเวลาราชการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)  
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร., โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๓๕



## แบบตอบรับ

เข้าร่วมกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖  
ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปกรรมที่อยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทราย”  
๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ตามประกาศของกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

๑. ชื่อ-สกุล.....  
ตำแหน่ง (ถ้ามี)..... หน่วยงาน / สังกัด .....
- หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน ๑๓ หลัก.....  
หมายเลขโทรศัพท์ .....
- ประเภทอาหาร  ทั่วไป  มังสวิรัต  มุสลิม
๒. ชื่อ-สกุล.....  
ตำแหน่ง (ถ้ามี)..... หน่วยงาน / สังกัด .....
- หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน ๑๓ หลัก.....  
หมายเลขโทรศัพท์ .....
- ประเภทอาหาร  ทั่วไป  มังสวิรัต  มุสลิม
๓. ชื่อ-สกุล.....  
ตำแหน่ง (ถ้ามี)..... หน่วยงาน / สังกัด .....
- หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน ๑๓ หลัก.....  
หมายเลขโทรศัพท์ .....
- ประเภทอาหาร  ทั่วไป  มังสวิรัต  มุสลิม

มีความประสงค์ขอส่งรายชื่อเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย – ไท ปีที่ ๖  
ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปกรรมที่อยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทราย”  
วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐ น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร  
อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ (ในเมือง)

ลงชื่อ ..... ผู้ส่งข้อมูล  
(.....)

หมายเลขโทรศัพท์ผู้ประสานงาน .....

ส่งแบบตอบรับ ภายในวันที่ ๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

หรือ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ได้ที่ หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๔๗

หรือมือถือ ๐๘ ๑๐๔๑ ๕๔๒๔ คุณปริญญา

E-mail: nakhonsawanartculture@gmail.com



ลงทะเบียนออนไลน์



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญร่วมเป็นเกียรติในกิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น

เรียน วัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ได้จัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชูองค์ความรู้วิถีศิลปกรรมกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทราย” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยนและเรียนรู้ จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมไทย

โอกาสนี้ จึงขอเรียนเชิญท่านร่วมเป็นเกียรติในพิธีเปิดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการและขึ้นกล่าวถึงวัตถุประสงค์ของโครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สุ่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย Thailand Best Local Food ตามประกาศของกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรมที่ผ่านมานั้น ในวันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)  
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร./โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๓๘



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/ว ๐๙๑

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๔ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากร

เรียน นางวาสนา พูลเพิ่ม ประชาญ์ชาวบ้าน

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ได้จัดโครงการสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่ออำรุงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลป์การกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมไทย

โอกาสนี้ จึงขอเชิญท่านเป็นวิทยากรในการอภิปรายเพื่อถ่ายทอดประวัติความเป็นมา ความสำคัญ และขั้นตอนการทำปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย ตามรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลป์การกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” ในวันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมบุญชู โรจันเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)  
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร./โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๓๘



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/ว ๐๙๑

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๔ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากร

เรียน นางสาวกรรณิการ์ ใจฉ่ำ ประชาญ์ชาวบ้าน

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ได้จัดโครงการสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากray” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมไทย

โอกาสนี้ จึงขอเชิญท่านเป็นวิทยากรในการอภิปรายเพื่อถ่ายทอดประวัติความเป็นมา ความสำคัญ และขั้นตอนการทำปลาเห็ด : ทอดมันปลากray ตามรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากray” ในวันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)  
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร./โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๓๘



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ... สำนักศิลปะและวัฒนธรรม... โทร. ๑๑๓๘.....

ที่..... วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖.....

เรื่อง... ขอความอนุเคราะห์บุคลากรเป็นวิทยากร.....

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ด้วยสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กำหนดจัดกิจกรรม  
อบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น  
ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชูดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด :  
ทอดมันปลากราย” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทย  
ให้กับคนรุ่นใหม่และผู้สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยนและเรียนรู้ จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น  
เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมไทย

ทางสำนักศิลปะฯ ได้พิจารณาและเห็นว่า สาขาวิชาคหกรรมเป็นศาสตร์วิชาชีพเฉพาะ  
และมีบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในด้านการถ่ายทอดความรู้การประกอบอาหารไทยได้เป็นอย่างดี  
โอกาสนี้ จึงขอความอนุเคราะห์บุคลากร อาจารย์นารีรัตน์ บุญลักษณ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรม เป็น  
วิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ พร้อมทั้งขออนุญาตใช้วัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ในวันศุกร์ที่  
๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐ – ๑๖.๓๐ น. ณ อาคารหอวัฒนธรรม จังหวัดนครสวรรค์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)  
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ.....สำนักศิลปะและวัฒนธรรม โทร. ๑๑๓๘.....

ที่..... วันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๖.....

เรื่อง.....ขอเรียนเชิญเป็นประธาน.....

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ด้วยสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กำหนดจัดกิจกรรม  
อบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น  
ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชูดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด :  
ทอดมันปลาทราย” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทย  
ให้กับคนรุ่นใหม่และผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยนและเรียนรู้ จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมรูปแบบหลักสูตร  
ระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมไทย

โอกาสนี้ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม ใคร่ขอเรียนเชิญท่านให้เกียรติเป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม  
อบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น  
ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชูดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด :  
ทอดมันปลาทราย” วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐ น. ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร  
อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)  
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ.....สำนักศิลปะและวัฒนธรรม โทร. ๑๑๓๘.....

ที่..... วันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๖.....

เรื่อง.....ขอความอนุเคราะห์วัสดุอุปกรณ์ พร้อมเจ้าหน้าที่ขนย้ายและติดตั้ง.....

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี

ด้วยสำนักศิลปะและวัฒนธรรม กำหนดจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปกรรมกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่ และผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมรูปแบบหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมไทย

เพื่อให้การจัดกิจกรรมดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โอกาสนี้ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม ขอความอนุเคราะห์ใช้วัสดุอุปกรณ์ พร้อมเจ้าหน้าที่ขนย้ายและติดตั้งเพื่อจัดเตรียมสถานที่สำหรับการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปกรรมกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรม จังหวัดนครสวรรค์ ดังรายการต่อไปนี้

- |                     |              |
|---------------------|--------------|
| ๑. เต็นท์           | จำนวน ๒ หลัง |
| ๒. โต๊ะสำหรับวางของ | จำนวน ๑๕ ตัว |
| ๓. แก้วพลาสติก      | จำนวน ๕๐ ตัว |

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)

ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ... สำนักศิลปะและวัฒนธรรม... โทร. ๑๑๓๘.....

ที่..... วันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๖.....

เรื่อง... ขออนุญาตเผยแพร่บุคลากรเป็นพิธีกร.....

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี

ด้วยสำนักศิลปะและวัฒนธรรม กำหนดจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ขุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่ และผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยนและเรียนรู้ จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมไทย ซึ่งได้พิจารณาแล้วว่าหน่วยงานของท่านมีความพร้อมทั้งด้านทรัพยากร ความรู้ความชำนาญ และบุคลากรที่มีประสบการณ์ เหมาะสมอย่างยิ่งกับการเป็นพิธีกรผู้ดำเนินรายการถ่ายทอดและเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ในครั้งนี้

โอกาสนี้ จึงขออนุญาตบุคลากร นายอภิชาติ จุมพล นักประชาสัมพันธ์ เป็นพิธีกรผู้ดำเนินรายการกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ขุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของ ชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” ในวันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)  
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ... สำนักศิลปะและวัฒนธรรม โทร. ๑๑๓๘

ที่..... วันที่ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง... ขอเรียนเชิญเข้าร่วมเป็นเกียรติในพิธีเปิดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ.....

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ด้วยสำนักศิลปะและวัฒนธรรม กำหนดจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่ และผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยนและเรียนรู้ จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมรูปแบบหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมไทย

การอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากสาขาวิชาคหกรรมเพื่อเป็นการบูรณาการการเรียนการสอน อีกทั้งจะเป็นการแสดงถึงศักยภาพและเผยแพร่องค์ความรู้ในงานบริการวิชาการร่วมกัน โอกาสนี้ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม ขอเรียนเชิญท่านเข้าร่วมเป็นเกียรติในพิธีเปิดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐ น. ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)  
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

## คำกล่าวรายงาน

กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖

กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖

ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทราย”

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทัศนีย์พร วิศาลสุวรรณกร รองผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

\*\*\*\*\*

เรียน ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

ดิฉันในนามคณะผู้จัดโครงการ และผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม ขอขอบคุณ ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรมเป็นอย่างยิ่ง ที่กรุณาให้เกียรติมาเป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทราย” ในวันนี้

กิจกรรมที่จัดทำขึ้นในครั้งนี้ เป็นกิจกรรมแบบหลักสูตรระยะสั้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่และผู้ที่มีสนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย อีกทั้ง ยังเป็นการสนับสนุนให้หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ได้มีกิจกรรมต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมของชุมชนชาวนครสวรรค์ รวมถึงจะช่วยสร้างความตระหนักให้เกิดการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต

โดยมีผู้เข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการเป็นคณะผู้บริหาร ครู-อาจารย์ นักเรียน-นักศึกษา ที่มาจากสถาบันการศึกษาต่าง ๆ รวมถึงบุคลากรขององค์การบริหารส่วนท้องถิ่น ประชาชนผู้สนใจทั้งในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์และในพื้นที่ใกล้เคียง

ในการนี้ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ร้อยตรี สมเกียรติ เกตุพิงก์ ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ กล่าวถึงวัตถุประสงค์ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สุ่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย Thailand Best Local Food อีกทั้งได้รับเกียรติจากวิทยากรที่จะเป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ในวันนี้ ได้แก่ อาจารย์นารีรัตน์ บุญลักษณะ หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ และนางวาสนา พูลเพิ่ม ซึ่งจะเป็นผู้อธิบายการประกอบอาหาร สาธิตขั้นตอน และถอดองค์ความรู้เกี่ยวกับ “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในวันนี้

โอกาสนี้ ดิฉันขอเรียนเชิญผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม ได้กล่าวเปิดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลากราย” ขอเรียนเชิญค่ะ

## คำกล่าวเปิด

กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖  
กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖  
ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทราย”  
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม  
วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์  
\*\*\*\*\*

คณะผู้บริหาร วิทยากร และผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมทุกท่าน

กระผมรู้สึกยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้รับเกียรติให้มาเป็นประธานในพิธีเปิด  
กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖  
กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖  
ในวันนี้

เป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่าทางสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์  
ได้เสนอรายการอาหาร “ทอดมันปลาทราย” ให้เป็นเมนูอาหารประจำจังหวัด  
นครสวรรค์ ตามประกาศของกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม  
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ที่ผ่านมา หากกล่าวถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญา  
ของชาวนครสวรรค์มักเรียกขานเมนูอาหารชนิดนี้ว่า “ปลาเห็ด” ซึ่งแต่เดิม  
เป็นการประกอบอาหารอย่างง่าย ๆ ของคนในแถบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา  
ที่ต้องพึ่งพาอาศัยแม่น้ำในการดำรงชีวิต เลี้ยงชีพด้วยการทำประมง  
การทอดแหหาปลา และเมื่อได้ปลาจากแม่น้ำมาแล้วจึงได้นำภูมิปัญญามาติดต่อ  
ยอด ประกอบเป็นเมนูอาหารประเภทต่าง ๆ ที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น

จังหวัดนครสวรรค์ ถือเป็นแหล่งที่มีทรัพยากรทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ และมีความหลากหลายในการดำรงชีวิตของชาวนครสวรรค์ เป็นอีกหนึ่งสิ่งสำคัญที่จะคอยสนับสนุนและส่งเสริมควบคู่ไปกับการผลักดันและขับเคลื่อนซอฟต์แวร์ (Soft Power) เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวในเชิงศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต การกินการอยู่ และภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งจากการอบรมเชิงปฏิบัติการสนับสนุนกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่นในครั้งนี้จะเป็นการประกอบอาหารที่ช่วยสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตประจำท้องถิ่นนครสวรรค์ได้เป็นอย่างดี

ในโอกาสนี้ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ มีความยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม และร่วมกันอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทย ซึ่งเป็นไปตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและการบริการวิชาการแก่ชุมชน กระทบขอขอบคุณวิทยากรและบุคลากรทุกท่านที่เป็นตัวแทนของมหาวิทยาลัยในการจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้ด้วย

บัดนี้ได้เวลาอันสมควรแล้ว กระทบขอเปิดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๖ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทราย” และขออวยพรให้การอบรมในครั้งนี้ บรรลุวัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรมทุกประการ

ภาคผนวก ค รูปภาพประกอบ

# ภาพกิจกรรม

กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย – ไท ปีที่ ๒  
กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๖  
ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “ปลาเห็ด : ทอดมันปลาทราย”  
วันศุกร์ที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖  
ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์









