



รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ/กิจกรรม

กิจกรรมสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่ออำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น
การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ :
สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น ชุตองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่
ของชาวนครสวรรค์ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ”
วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗
ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

คำนำ

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

กิจกรรมสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น การอบรมเชิงปฏิบัติการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการ กินอยู่ของชาวนครสวรรค์ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ ห้อง ประชุมบุญชู โรจนเสถียร หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เป็นการบูรณาการ นำศาสตร์ด้านการประกอบอาหารชาวประเภหนึ่ง ซึ่งเป็นอีกหนึ่งวิถีศิลปการกินอยู่ที่กำลังสูญหายไปของชาวนครสวรรค์ นำมาสู่กระบวนการถ่ายทอดความรู้เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางงานศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ และ ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้สนใจได้สืบสานต่อไป

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	เพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น
กิจกรรม	สืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ”
หน่วยงานรับผิดชอบ	หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

๑. ชื่อโครงการ เพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น

๒. หลักการและเหตุผล

ตามยุทธศาสตร์ชาติกำหนดให้เร่งผลักดันและขับเคลื่อนซอฟต์พาวเวอร์ Soft Power ของประเทศไทย เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้าและบริการ รวมถึงเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับประเทศ ถือเป็นการยกระดับทักษะของคนไทยให้ใช้ทักษะขั้นสูงและสร้างสรรค์นำไปสู่การส่งเสริมและสร้างความเชื่อมั่นให้กับประเทศไทยได้เป็นที่รู้จักไปทั่วโลก เพื่อขยายช่องทางการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืนและผลักดันให้ประเทศไทยเป็นหนึ่งในประเทศผู้นำด้านซอฟต์พาวเวอร์ของโลก

จังหวัดนครสวรรค์มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวควบคู่กับการผลักดันการขับเคลื่อนซอฟต์พาวเวอร์ Soft Power เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวเชิงศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีการเสนอรายการอาหาร “แกงนอกหม้อ” ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรมได้ประกาศให้เป็นเมนูอาหารของชาวนครสวรรค์ ในกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย Thailand Best Local Food มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนไทย รวมถึงเป็นการรวบรวม ต่อยอดทางภูมิปัญญา และเผยแพร่ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นให้ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น

กอปด้วยความสำเร็จของบทบาทพันธกิจหลักของหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์นั้น เพื่อเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดนครสวรรค์ ทำหน้าที่ในการทำนุบำรุง ส่งเสริมและเผยแพร่งานด้านศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาประจำท้องถิ่น ซึ่งหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ อยู่ในความดูแลรับผิดชอบของสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ โครงการเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น กิจกรรมสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” ในครั้งนี้ เป็นการถ่ายทอดความรู้แบบหลักสู่ตระยาชั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมและมรดกไทยที่หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ได้จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒ มีการกำหนดนโยบายตามแนวคิดจากคณะผู้บริหารเพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ให้เป็นไปตามปรัชญา วิสัยทัศน์ และพันธกิจของหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ สำหรับเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้งานด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำให้เกิดกิจกรรมอย่างมีส่วนร่วมและเกิด

การสร้างเครือข่ายทางศิลปวัฒนธรรมตลอดทั้งปี อีกทั้ง เป็นการเผยแพร่องค์ความรู้ในเรื่องต่าง ๆ ที่เป็นมรดกของชาติไทย ก่อให้เกิดการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และสืบทอดองค์ความรู้ให้คงอยู่คู่ความเป็นวิถีไทยสืบไป

นอกจากนี้ กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ : กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” ในครั้งนี้ เป็นการบูรณาการนำศาสตร์ด้านการประกอบอาหารคาวประเภทหนึ่ง ซึ่งเป็นอีกหนึ่งวิถีศิลปการกินอยู่ที่กำลังสูญหายไปของชาวนครสวรรค์ นำมาสู่กระบวนการถ่ายทอดความรู้เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางงานศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้สนใจได้สืบสานต่อไป

๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “ถอดองค์ความรู้ แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” ในรูปแบบหลักสูตรระยะสั้น

๓.๒ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้จากวิทยากรหรือปราชญ์ท้องถิ่น ในงานด้านศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้คนรุ่นหลังหรือผู้สนใจได้สืบสานเป็นมรดกที่สืบทอดต่อไป

๓.๓ เพื่อต่อยอดทางความคิดและพัฒนาความรู้ความสามารถของบุคลากร ครู-อาจารย์ เด็กเยาวชน นักเรียน-นักศึกษา รวมถึงประชาชนผู้สนใจทั่วไป

๔. เป้าหมาย (เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ)

๔.๑ กลุ่มคณะครู-อาจารย์ บุคลากรทางการศึกษา นักพัฒนาชุมชนขององค์การบริหารส่วนตำบล รวมถึงประชาชนผู้สนใจทั่วไป จำนวน ๓๐ คน และกลุ่มเยาวชนนักเรียน-นักศึกษาภายนอก เช่น โรงเรียน นวมินทราชูทิศฉะเชิงมณี มหาวิทยาลัยนเรศวร ฯลฯ จำนวน ๑๐ คน เข้ารับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน ๔๐ คน

๔.๒ เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เรียนรู้ประสบการณ์ตรง และมีการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน จนเกิดกระบวนการจัดการ สามารถสืบทอดและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่นร่วมกัน

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินงาน

วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๐๐ – ๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

๖. แผนงบประมาณ

งบประมาณสนับสนุน รหัส ๑๐๓๑๐๑๓๖๐๑๔๔ จำนวน ๓๕,๔๐๐ บาท (สามหมื่นห้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

รายละเอียดดังนี้

รายการ	รวม (บาท)
๑. หมวดค่าตอบแทน	
- ตอบแทนวิทยากร จำนวน ๒ คน ๆ ละ ๖ ชั่วโมง ๆ ละ ๑,๒๐๐ บาท	๑๔,๔๐๐.-
๒. หมวดค่าใช้สอย	
- 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.-
๓. หมวดค่าวัสดุ - ค่าวัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ เช่น ไวน์ล เกียรติบัตร กระดาษ ผ้ากันเปื้อน น้ำมันพืช ฯลฯ	๑๕,๐๐๐.-
รวม (สามหมื่นห้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)	๓๕,๔๐๐.-

***ขอถัวเฉลี่ยจ่าย ไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของงบประมาณในกิจกรรม

๗. ขั้นตอนการดำเนินโครงการ

๗.๑ วางแผนดำเนินโครงการ

๗.๑.๑ จัดทำโครงการ

๗.๑.๒ จัดทำคำของบประมาณ

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 วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น ผ่านหลักสูตรระยะสั้น และใช้เวลาว่างก่อให้เกิดประโยชน์

๘.๒ ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการปลูกฝังและสร้างจิตสำนึกในการทำงานแบบบูรณาการอย่างมีระบบ ขั้นตอน เป็นการพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ในรูปแบบผสมผสานงานด้านศิลปวัฒนธรรมไทย

๘.๓ หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ เป็นที่รู้จักด้านศูนย์กลางการเรียนรู้ ที่ให้บริการ สนับสนุน และส่งเสริมงานด้านศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น

๙. การประเมินผลโครงการ

๙.๑ เล่มรายงานสรุปผลการจัดโครงการ

๙.๒ แบบสอบถามความพึงพอใจ

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ดร.พิมรา ทองแสง รองผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

อาจารย์ศิริวัฒนา ลาภหลาย ผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

นายปริญญา จันเจริญ นักวิชาการศึกษาชำนาญการ

หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

๑๑. ผู้เสนอโครงการ/ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ



(ดร.พิมรา ทองแสง)

รองผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

ลงชื่อ



(นายปริญญา จันเจริญ)

นักวิชาการศึกษาคำนวณการ

๑๒. ความเห็นของฝ่ายบริหาร

ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปฐพีธีรนนท์ รอดชื่น)

รองผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

๑๓. ผู้อนุมัติโครงการ



อนุมัติ



ไม่อนุมัติ

เนื่องจาก.....

ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มงคล ศัยยกุล)

ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

ส่วนที่ ๒ วิธีการดำเนินงาน

กำหนดการ

กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น
ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ”

วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวदनครสวรรค์

- เวลา ๐๘.๐๐ – ๐๘.๑๕ น. ผู้เข้าร่วมโครงการลงทะเบียน พร้อมกัน
ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวदनครสวรรค์
- เวลา ๐๘.๑๕ – ๐๘.๓๐ น. พิธีเปิดโครงการ
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์แหววัน ชมพูนุท ณ อยุธยา รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กล่าวเปิดโครงการ
 - ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มงคล ศัยกุล ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรมมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กล่าวรายงานวัตถุประสงค์
- เวลา ๐๘.๓๐ – ๑๐.๐๐ น. การอภิปราย เรื่อง “แกงนอกหม้อ” : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่นตามประกาศของกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม โดยวิทยากร นางสาวรัชณี เชาว์ปรีชา และ นางจำรัส จันทราม ปราชญ์ชาวบ้าน
- เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๐.๑๐ น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- เวลา ๑๐.๑๐ – ๑๒.๐๐ น. การอภิปรายและฝึกปฏิบัติ เรื่อง การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ส่วนผสม เครื่องปรุง และการจัดการวัตถุดิบที่เกี่ยวข้องของ “แกงนอกหม้อ” โดยวิทยากร นางสาวรัชณี เชาว์ปรีชา และ นางจำรัส จันทราม ปราชญ์ชาวบ้าน
- เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น. การอภิปรายและฝึกปฏิบัติ เรื่อง องค์ความรู้และเทคนิคขั้นตอนต่าง ๆ ของการทำ “แกงนอกหม้อ” โดยวิทยากร นางสาวรัชณี เชาว์ปรีชา และ นางจำรัส จันทราม ปราชญ์ชาวบ้าน
- เวลา ๑๔.๐๐ – ๑๔.๑๐ น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- เวลา ๑๔.๑๐ – ๑๖.๐๐ น. การอภิปรายและฝึกปฏิบัติ เรื่อง องค์ความรู้และการคำนวณองค์ประกอบต่าง ๆ ของ “แกงนอกหม้อ” เพื่อนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ โดยวิทยากร นางสาวรัชณี เชาว์ปรีชา และ นางจำรัส จันทราม ปราชญ์ชาวบ้าน
- เวลา ๑๖.๐๐ – ๑๖.๓๐ น. วิทยากรอภิปรายสรุปชิ้นผลงาน มอบเกียรติบัตรให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ และถ่ายภาพหมู่ร่วมกัน โดยวิทยากร นางสาวรัชณี เชาว์ปรีชา และ นางจำรัส จันทราม ปราชญ์ชาวบ้าน



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ที่ /๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการ

โครงการเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น

กิจกรรม : การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗

กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๗

ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ”

ด้วย สำนักศิลปะและวัฒนธรรม กำหนดจัดโครงการเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นกิจกรรม : การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๗ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ ห้องบุญชู โรจนเสถียร หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดสืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่และผู้สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยนเรียนรู้

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

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มงคล ศัยกุล	ประธานกรรมการ
๑.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นัฐธีรนนท์ รอดชื่น	กรรมการ
๑.๓ อาจารย์ ดร.พิมรา ทองแสง	กรรมการ
๑.๔ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปริญนันท์ โพธิ์ศิริวัฒน์	กรรมการ
๑.๕ อาจารย์ศิริวัฒนา ลาภหลาย	กรรมการ
๑.๖ นางสาวชญกร สาทประสิทธิ์	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ๑) ให้คำปรึกษาในการจัดงาน

๒) ควบคุมดูแลและอำนวยความสะดวกแก่คณะกรรมการฝ่ายต่าง ๆ ให้ดำเนินงานไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ

๒. คณะกรรมการวางแผนดำเนินงานและโครงการ

๒.๑ อาจารย์ ดร.พิมรา ทองแสง	ประธานกรรมการ
๒.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัฐธีรนนท์ รอดชื่น	กรรมการ
๒.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปริญญ์ โพธิ์ศิริวัฒน์	กรรมการ
๒.๔ อาจารย์ศิริวัฒนา ลาภหลาย	กรรมการ
๒.๕ นางสาวชญกร สาทประสิทธิ์	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ๑.จัดทำโครงการและกำหนดการ

๒.ประสานงานและปฏิบัติหน้าที่ต่าง ๆ ที่ไม่อยู่ในหน้าที่ของคณะกรรมการฝ่ายอื่น

๓.จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการ

๓. คณะกรรมการฝ่ายพิธีกรและพิธีการ

๓.๑ อาจารย์ ดร.พิมรา ทองแสง	ประธานกรรมการ
๓.๒ อาจารย์ศิริวัฒนา ลาภหลาย	กรรมการ
๓.๓ นายอภิชาติ จุมพล	กรรมการ
๓.๔ นักศึกษาฝึกประสบการณ์ฯ	กรรมการ
๓.๕ นายปริญญา จันทเจริญ	กรรมการ
๓.๖ นางสาวชญกร สาทประสิทธิ์	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ๑.จัดทำคำกล่าวต้อนรับ คำกล่าวรายงาน และคำกล่าวเปิดงาน

๒.ทำหน้าที่พิธีกรและดำเนินรายการ

๔. คณะกรรมการฝ่ายปฏิคมและรับลงทะเบียน

๔.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปริญญ์ โพธิ์ศิริวัฒน์	ประธานกรรมการ
๔.๒ อาจารย์ศิริวัฒนา ลาภหลาย	กรรมการ
๔.๓ นายปริญญา จันทเจริญ	กรรมการ
๔.๔ นางช่อลัดดา คันทิชิต	กรรมการ
๔.๕ นางสาวศุภรสวรรค์ รอดเพ็ชร	กรรมการ
๔.๖ นักศึกษาฝึกประสบการณ์ฯ	กรรมการ
๔.๗ นางสาวชญกร สาทประสิทธิ์	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ๑.รับลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ

๒.จัดเตรียมเกียรติบัตรให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ

๕. คณะกรรมการฝ่ายจัดสถานที่ โต๊ะหมู่บูชา และงานประชาสัมพันธ์

๕.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัฐธีรนนท์ รอดชื่น	ประธานกรรมการ
๕.๒ อาจารย์ศิริวัฒนา ลาภหลาย	กรรมการ
๕.๓ นางสาวณัฐนรี แสงสุข	กรรมการ
๕.๔ นักศึกษาฝึกประสบการณ์ฯ	กรรมการ
๕.๕ นายปริญญา จันทเจริญ	กรรมการและเลขานุการ

- หน้าที่ ๑.จัดสถานที่ในการดำเนินโครงการ
๒.จัดทำป้ายประชาสัมพันธ์การดำเนินโครงการ และเผยแพร่สู่สาธารณะ
๓. ติดตั้งโสตทัศนูปกรณ์และบันทึกภาพ ตลอดการดำเนินโครงการ

๖.คณะกรรมการฝ่ายงบประมาณ

- | | |
|---|---------------------|
| ๖.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรียานันท์ โพธิ์ศิริวัฒน์ | ประธานกรรมการ |
| ๖.๒ นางช่อลัดดา คันธชิต | กรรมการ |
| ๖.๓ นางสาวชัยนกร สาทประสิทธิ์ | กรรมการและเลขานุการ |

- หน้าที่ ๑.จัดเตรียมเงินทดรองจ่าย
๒.จัดเตรียมเอกสาร และทำเรื่องเบิกจ่ายงบประมาณในโครงการ

๗.คณะกรรมการฝ่ายประเมินผล

- | | |
|---|---------------------|
| ๗.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรียานันท์ โพธิ์ศิริวัฒน์ | ประธานกรรมการ |
| ๗.๒ นายปริญญา จันเจริญ | กรรมการ |
| ๗.๓ นางช่อลัดดา คันธชิต | กรรมการ |
| ๗.๔ นางสาวศุภรสวรรค์ รอเพ็ชร | กรรมการและเลขานุการ |

- หน้าที่ ๑. จัดทำแบบประเมินและประมวลผลการดำเนินโครงการ
๒. จัดทำรายงานแบบสรุปโครงการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยรัตน์ ปราณี)
รักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ส่วนที่ ๓ บทสรุป

รายงานสรุปความพึงพอใจ/ แบบสอบถาม

การวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อได้รับแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างแล้ว นำมาดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

๑. ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามที่ได้เก็บรวบรวมจากกลุ่มตัวอย่าง เพื่อคัดเลือกรับสมบูรณ์เอาไว้สำหรับวิเคราะห์
๒. 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

จากการสอบถามความพึงพอใจของผู้ร่วมกิจกรรมสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เก็บข้อมูลจำนวนทั้งสิ้น ๔๐ คน สรุปข้อมูลได้ดังนี้

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

ตารางที่ ๑ แสดงจำนวนร้อยละ ของเพศผู้ตอบแบบประเมิน

เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
หญิง	๔๐	๑๐๐
ชาย	๐	๐
รวม	๔๐	๑๐๐

ตารางที่ ๒ แสดงจำนวนร้อยละ ของอายุผู้ตอบแบบประเมิน

อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า ๒๐ ปี	๑๑	๒๗.๕๐
๒๐ – ๓๐ ปี	๘	๒๐.๐๐
๓๑ – ๔๐ ปี	๑๔	๓๕.๐๐
๔๑ – ๕๐ ปี	๗	๑๗.๕๐
๕๑ – ๖๐ ปี	๐	๐
๖๑ ปีขึ้นไป	๐	๐
รวม	๔๐	๑๐๐

ตารางที่ ๓ แสดงจำนวนร้อยละ ของสถานะผู้ตอบแบบประเมิน

การศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
นักเรียน/นักศึกษา	๑๑	๒๗.๕๐
เจ้าหน้าที่/บุคลากร	๘	๒๐.๐๐
ครู/อาจารย์	๕	๑๒.๕๐
ประชาชนทั่วไป	๑๖	๔๐.๐๐
อื่น ๆ	๐	๐
รวม	๔๐	๑๐๐

ตอนที่ ๒ ระดับความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ ๔ แสดงความพึงพอใจ (คิดเป็นร้อยละ)

รายการ	พึงพอใจมากที่สุด	พึงพอใจมาก	พึงพอใจปานกลาง	พึงพอใจน้อย	ควรปรับปรุง	เฉลี่ย	ร้อยละ	แปรผล
ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ								
๑. การประชาสัมพันธ์การจัดโครงการ	๒๗	๑๓	๐	๐	๐	๔.๖๘	๙๓.๕๐	มากที่สุด
๒. ความสะดวกในการลงทะเบียน	๒๘	๑๒	๐	๐	๐	๔.๗๐	๙๔.๐๐	มากที่สุด
๓. รูปแบบการจัดงานมีความเหมาะสม	๒๙	๑๑	๐	๐	๐	๔.๗๓	๙๔.๕๐	มากที่สุด
๔. ความเหมาะสมของวัน และระยะเวลา	๒๘	๑๒	๐	๐	๐	๔.๗๐	๙๔.๐๐	มากที่สุด
รวม						๔.๗๐	๙๔.๐๐	มากที่สุด
ด้านวิทยากร								
๕. ความสามารถของวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้เนื้อหา	๓๑	๙	๐	๐	๐	๔.๗๘	๙๕.๕๐	มากที่สุด
๖. ความเหมาะสมระยะเวลา และรูปแบบการจัดกิจกรรม ให้ความรู้ของวิทยากร	๓๐	๑๐	๐	๐	๐	๔.๗๕	๙๕.๐๐	มากที่สุด
๗. วิทยากรมีการตอบข้อซักถามชัดเจน ตรงประเด็น	๓๐	๑๐	๐	๐	๐	๔.๗๕	๙๕.๐๐	มากที่สุด
๘. ความพึงพอใจในภาพรวมของวิทยากร	๓๑	๙	๐	๐	๐	๔.๗๘	๙๕.๕๐	มากที่สุด
รวม						๔.๗๗	๙๕.๔๐	มากที่สุด
ด้านการอำนวยความสะดวก								
๙. ความสะอาด และเหมาะสมของสถานที่	๓๐	๑๐	๐	๐	๐	๔.๗๕	๙๕.๐๐	มากที่สุด

[illegible]

รายการ	พึงพอใจมากที่สุด	พึงพอใจมาก	พึงพอใจปานกลาง	พึงพอใจน้อย	ควรปรับปรุง	เฉลี่ย	ร้อยละ	แปรผล
๑๙. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ได้	๓๑	๙	๐	๐	๐	๔.๗๘	๙๕.๕๐	มากที่สุด
๒๐. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ได้	๓๐	๑๐	๐	๐	๐	๔.๗๕	๙๕.๐๐	มากที่สุด
๒๑. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดให้กับผู้อื่นได้	๒๙	๑๑	๐	๐	๐	๔.๗๓	๙๔.๕๐	มากที่สุด
รวม						๔.๗๕	๙๕.๐๐	มากที่สุด
ท่านต้องการให้เราจัดกิจกรรมในลักษณะนี้อีกครั้งต่อไป	๓๒	๘	๐	๐	๐	๔.๘๐	๙๖.๐๐	มากที่สุด
ความพึงพอใจในภาพรวมในการจัดโครงการ	๓๓	๗	๐	๐	๐	๔.๘๓	๙๖.๕๐	มากที่สุด
รวมทั้งหมด						๔.๗๕	๙๕.๐๐	มากที่สุด

ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะในการเข้าร่วมโครงการ

ท่านมีข้อเสนอแนะต่อการจัดโครงการในครั้งนี้อยู่เพื่อการปรับปรุง แก้ไข ในอนาคตอย่างไร และท่านมีความสนใจจะให้ทางหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ จัดโครงการในหัวข้อใดในครั้งต่อไป

- ๓.๑ เป็นกิจกรรมที่ต้ออยากให้มีการจัดแบบนี้อีกในปีต่อไป
- ๓.๒ อยากให้สำนักจัดกิจกรรมอบรมเกี่ยวกับของกินอีก

สรุปคะแนนทั้งหมดในการวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ มีค่าคะแนนเฉลี่ย ๔.๗๕ คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๐๐ ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

กิจกรรมสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น การอบรมเชิงปฏิบัติการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เป็นการบูรณาการนำศาสตร์ด้านการประกอบอาหารคาบพระเกษหนึ่ง ซึ่งเป็นอีกหนึ่งวิถีศิลปการกินอยู่ที่กำลังสูญหายไปของชาวนครสวรรค์ นำมาสู่กระบวนการถ่ายทอดความรู้เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางงานศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้สนใจได้สืบสานต่อไป

จากการจัดกิจกรรมสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” นั้น ได้มีการประเมินผลการดำเนินงานโดยใช้เครื่องมือในแบบต่าง ๆ อาทิ แบบสอบถามหรือแบบประเมินความพึงพอใจ คิดเป็นร้อยละ การสังเกตการณ์ หรือการสอบถามความพึงพอใจ เป็นต้น โดยสรุปความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม สามารถอธิบายได้ในลักษณะบรรยายสรุปภาพรวมของโครงการ/กิจกรรมดังนี้ มีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งกลุ่มคณะครู-อาจารย์ บุคลากรทางการศึกษา นักพัฒนาชุมชนขององค์การบริหารส่วนตำบล รวมถึงประชาชนผู้สนใจทั่วไป จำนวน ๔๐ คน ซึ่งได้ทำการเก็บข้อมูลตามความเหมาะสม จำนวนทั้งสิ้น ๔๐ คน เป็นหญิงร้อยละ ๑๐๐ โดยผู้ตอบแบบประเมินแสดงผลความพึงพอใจในภาพรวมของการจัดโครงการ คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๐๐ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด

สรุปผลการประเมินผลการดำเนินงานโครงการ/กิจกรรม

กิจกรรมสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น การอบรมเชิงปฏิบัติการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ นั้น ผลการดำเนินงานที่ได้ “บรรลุตามเป้าหมาย” โดยจำแนกออกเป็น

๑. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ/ กิจกรรม จำนวน ๔๐ คน ซึ่งบรรลุเป้าหมาย
๒. ระดับความพึงพอใจในภาพรวมทุกด้านของผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๐๐ ซึ่งบรรลุเป้าหมาย
๓. ผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมเกิดความรู้ความเข้าใจจากการเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๐๐ ซึ่งบรรลุเป้าหมาย
๔. ผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ หลังจากได้รับความรู้ คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๐๐ ซึ่งบรรลุเป้าหมาย

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก แบบความพึงพอใจ/ แบบสอบถาม/ แบบประเมิน

แบบประเมินความพึงพอใจ

กิจกรรมสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น
การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น
ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ”

วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

คำชี้แจง ขอความอนุเคราะห์ทุกท่านในการตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการให้บริการ เพื่อประโยชน์ในการพัฒนา
การให้บริการที่ดียิ่งขึ้น ซึ่งการตอบแบบประเมินความพึงพอใจนี้จะไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบใด 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
ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ					
๑. การประชาสัมพันธ์การจัดโครงการ					
๒. ความสะดวกในการลงทะเบียน					
๓. รูปแบบการจัดงานมีความเหมาะสม					
๔. ความเหมาะสมของวัน และระยะเวลา					
ด้านวิทยากร					
๕. ความสามารถของวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้เนื้อหา					
๖. ความเหมาะสมระยะเวลาและรูปแบบการจัดกิจกรรม ให้ความรู้ของวิทยากร					
๗. วิทยากรมีการตอบข้อซักถามชัดเจน ตรงประเด็น					
๘. ความพึงพอใจในภาพรวมของวิทยากร					
ด้านการอำนวยความสะดวก					

ประเด็นความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด ๕	มาก ๔	ปานกลาง ๓	น้อย ๒	น้อยที่สุด ๑
๙. ความสะอาด และเหมาะสมของสถานที่					
๑๐. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์					
๑๑. ความเหมาะสมด้านอาหาร และเครื่องดื่ม					
๑๒. การให้บริการของเจ้าหน้าที่					
ด้านความรู้ ความเข้าใจ					
๑๓. ความรู้ความเข้าใจ <u>ก่อน</u> การอบรมให้ความรู้					
๑๔. ความรู้ความเข้าใจ <u>หลัง</u> การอบรมให้ความรู้					
๑๕. ความรู้ที่ได้รับจากการอภิปราย เรื่อง “แกงนอกหม้อ” : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น ตามประกาศของกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม					
๑๖. ความรู้ที่ได้รับจากการอภิปรายและฝึกปฏิบัติ เรื่องการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ส่วนผสม เครื่องปรุง และการจัดการวัตถุดิบที่เกี่ยวข้องของ “แกงนอกหม้อ”					
๑๗. ความรู้ที่ได้รับจากการอภิปรายและฝึกปฏิบัติ เรื่ององค์ความรู้และเทคนิคขั้นตอนต่าง ๆ ของการทำ “แกงนอกหม้อ”					
๑๘. ความรู้ที่ได้รับจากการอภิปรายและฝึกปฏิบัติ เรื่ององค์ความรู้และการคำนวณองค์ประกอบต่าง ๆ ของ “แกงนอกหม้อ” เพื่อนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์					
ด้านการนำความรู้ไปใช้					
๑๙. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ได้					
๒๐. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ได้					
๒๑. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดให้กับผู้อื่นได้					
ท่านต้องการให้เราจัดกิจกรรมในลักษณะนี้อีกครั้งต่อไป					
ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการในครั้งนี้					

ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะในการเข้าร่วมโครงการ

ท่านมีข้อเสนอแนะต่อการจัดโครงการในครั้งนี้เพื่อการปรับปรุง แก้ไข ในอนาคตอย่างไร

และท่านมีความสนใจจะให้ทางหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ จัดโครงการในหัวข้อใดในครั้งต่อไป

.....

.....

.....

หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ : สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ขอขอบคุณในความกรุณาที่ท่านได้ตอบแบบสอบถาม เพื่อประโยชน์ในการปรับปรุงการดำเนินกิจกรรมในโอกาสต่อไป

ภาคผนวก ข เอกสาร หนังสือ หรือข้อมูลที่เกี่ยวข้อง



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/ว ๐๙๓

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์สนับสนุนบุคลากรเข้าร่วมโครงการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยหอม

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

ด้วยสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กำหนดจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชุตองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” โดยจัดเป็นการฝึกอบรม แบบหลักสูตรระยะสั้น มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่ และผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางด้านศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ในการนี้ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม ขอความอนุเคราะห์ท่านให้การสนับสนุนบุคลากรกลุ่มพัฒนาชุมชน หรือประชาชนผู้ที่สนใจในสังกัดของท่านเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชุตองค์ความรู้ วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” รวมทั้ง ขอความอนุเคราะห์ ประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรมดังกล่าวให้ผู้สนใจได้ทราบด้วย ซึ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่เสียค่าใช้จ่ายใด ๆ และจะได้รับชิ้นงานพร้อมเกียรติบัตร สามารถลงทะเบียนผ่านระบบคิวอาร์โค้ดตามเอกสารที่แนบมาด้วยพร้อมกันนี้ หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๔๗ ในวันและเวลาราชการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มงคล ศัยกุล)
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร., โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๓๘



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/ว ๐๙๔

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์สนับสนุนบุคลากรเข้าร่วมโครงการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา นครสวรรค์ เขต ๑

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

ด้วยสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กำหนดจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ :สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ขุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” โดยจัดเป็นการฝึกอบรม แบบหลักสูตรระยะสั้น มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่ และผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางด้านศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ในการนี้ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ขอความอนุเคราะห์ท่านให้การสนับสนุนบุคลากร ครู-อาจารย์ นักเรียน-นักศึกษา หรือผู้ที่สนใจในสังกัดของท่านเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ขุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” รวมทั้งขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรมดังกล่าวให้ผู้สนใจได้ทราบด้วย ซึ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่เสียค่าใช้จ่ายใด ๆ และจะได้รับชิ้นงานพร้อมเกียรติบัตร สามารถลงทะเบียนผ่านระบบคิวอาร์โค้ดตามเอกสารที่แนบมาด้วยพร้อมกันนี้ หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๔๗ ในวันและเวลาราชการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มงคล ศัยกุล)
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร., โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๓๘

แบบตอบรับ

เข้าร่วมกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗
ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ”
สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ตามประกาศของกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

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

มีความประสงค์ขอส่งรายชื่อเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗
ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ”
วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๓๐ น.เป็นต้นไป ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร
อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ (ในเมือง)

ลงชื่อ ผู้ส่งข้อมูล
(.....)

หมายเลขโทรศัพท์ผู้ประสานงาน

ส่งแบบตอบรับ ภายในวันที่ ๑๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

หรือ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ได้ที่ หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๔๗

หรือมือถือ ๐๘ ๑๐๔๑ ๕๔๒๔ คุณปริญญา

E-mail: nakhonsawanartculture@gmail.com



ติดต่อสอบถาม หรือลงทะเบียนออนไลน์



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญร่วมเป็นเกียรติในกิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น

เรียน วัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ได้จัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ :สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ขุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นนครสวรรค์

โอกาสนี้ จึงขอเรียนเชิญท่านร่วมเป็นเกียรติในพิธีเปิดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ และกล่าวถึงวัตถุประสงค์ของโครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สุ่มรดกทางวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ความเป็นไทย Thailand Best Local Food ตามประกาศของกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรมที่ผ่านมานั้น ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มงคล ศัยกุล)
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร./โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๓๘



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่บุคลากรเป็นวิทยากร

เรียน วัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ได้จัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ขุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นนครสวรรค์ ซึ่งได้พิจารณาแล้วว่าหน่วยงานของท่านในฐานะองค์กรที่มีความพร้อมทั้งด้านทรัพยากร ความรู้ความชำนาญ และบุคลากรที่มีประสบการณ์ เหมาะสมอย่างยิ่งกับการถ่ายทอดและเผยแพร่องค์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น

โอกาสนี้ จึงขออนุญาตเผยแพร่บุคลากร นางน้ำใจ รังผึ้ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ เป็นวิทยากรในการถ่ายทอดประวัติความเป็นมา ความสำคัญ และขั้นตอนการทำ “แกงนอกหม้อ” ตามรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. เป็นต้นไป ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มงคล ศัยกุล)
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร./โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๓๘



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากร

เรียน นางสาวรัชณี เชาว์ปรีชา ปราชญ์ชาวบ้าน

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ได้จัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นนครสวรรค์

โอกาสนี้ จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากร เพื่อถ่ายทอดประวัติความเป็นมา ความสำคัญ และขั้นตอนการทำ “แกงนอกหม้อ” ตามรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ – ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มงคล ศัยกุล)
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร./โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๓๘



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากร

เรียน นางจรัส จันทร์าม ปราชญ์ชาวบ้าน

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ได้จัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้ที่สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นนครสวรรค์

โอกาสนี้ จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากร เพื่อถ่ายทอดประวัติความเป็นมา ความสำคัญ และขั้นตอนการทำ “แกงนอกหม้อ” ตามรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ – ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มงคล ศัยยกุล)
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร./โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๓๘

คำกล่าวรายงาน

โครงการเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น
กิจกรรมสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น
การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น
ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ”
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มงคล คัยยกุล ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗
ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

เรียน รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

กระผมในนาม สำนักศิลปะและวัฒนธรรม และผู้เข้าร่วมการอบรม ขอขอบคุณท่านอธิการบดีเป็นอย่างยิ่ง ที่กรุณาให้เกียรติมาเป็นประธานในพิธีเปิดโครงการเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๗ ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” ในวันนี้

กิจกรรมที่จัดทำขึ้นในครั้งนี้ เป็นกิจกรรมแบบหลักสูตรระยะสั้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสาน และเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่และผู้สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย อีกทั้ง ยังเป็นการสนับสนุนให้หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ได้มีกิจกรรมต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมของชุมชนชาวนครสวรรค์ รวมถึงจะช่วยสร้างความตระหนักให้เกิดการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต

โดยมีผู้เข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการเป็นคณะผู้บริหาร ครู-อาจารย์ นักเรียน-นักศึกษา ที่มาจากสถาบันการศึกษาต่าง ๆ รวมถึงบุคลากรขององค์การบริหารส่วนท้องถิ่น ประชาชนผู้สนใจทั้งในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์และในพื้นที่ใกล้เคียง

ในการนี้ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ร้อยตรี สมเกียรติ เกตุพิท ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ กล่าวถึงวัตถุประสงค์ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย Thailand Best Local Food อีกทั้งได้รับเกียรติจากวิทยากรที่จะเป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ในวันนี้ ได้แก่ นางน้ำใจ รังผึ้ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ พร้อมด้วย นางสาวรัชนิชา ปรือชา และนางจำรัส จันทราม ปราชญ์ชาวบ้าน ซึ่งจะเป็นผู้อธิบายการประกอบอาหาร สาธิตขั้นตอน และถอดองค์ความรู้เกี่ยวกับ “แกงนอกหม้อ” ให้แก่ผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการในวันนี้

โอกาสนี้ กระผมขอเรียนเชิญท่านรองอธิการบดี ได้กล่าวเปิดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชูองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” ขอเรียนเชิญครับ

คำกล่าวเปิด

โครงการเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น
กิจกรรมสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น
การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น
ชุดองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ”
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์แวววัน ชมพูนุท ณ อยุธยา รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗
ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

ท่านวิทยากร คณะผู้บริหาร คณาจารย์ และผู้เข้าร่วมการอบรมทุกท่าน

ดิฉันรู้สึกยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้รับเกียรติให้มาเป็นประธานในพิธีเปิด
กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗
กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ชุดองค์ความรู้วิถีศิลป
การกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” ในวันนี้

เป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่าทางสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์
ได้เสนอรายการอาหาร “แกงนอกหม้อ” ให้เป็นเมนูอาหารประจำจังหวัด
นครสวรรค์ ตามประกาศของกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม
ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๗ ซึ่งที่ผ่านมา “ทอดมันปลากราย” หรือที่ชาว
นครสวรรค์บางพื้นที่เรียกกันว่า “ปลาเห็ด” ก็เป็นอีกหนึ่งรายการอาหาร
ที่ถูกขึ้นทะเบียนให้เป็น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่นประจำจังหวัด
นครสวรรค์ด้วยแล้วนั้น จะเห็นได้ว่า จังหวัดนครสวรรค์ ถือเป็นแหล่งที่มี
ทรัพยากรทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ และมีความหลากหลายในการ
ดำรงชีวิต เป็นอีกหนึ่งสิ่งสำคัญที่จะคอยสนับสนุน และส่งเสริมควบคู่ไปกับ
การผลักดันและขับเคลื่อนซอฟต์แวร์พาวเวอร์ (Soft Power) เพื่อดึงดูด
นักท่องเที่ยวในเชิงศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต การกินการอยู่ และภูมิปัญญา
ท้องถิ่น ซึ่งจากการอบรมเชิงปฏิบัติการสนับสนุนกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑

เมนู เชิดชูอาหารถิ่นในครั้งนี้ จะเป็นการประกอบอาหารที่ช่วยสะท้อนให้เห็นถึง วิถีชีวิตประจำท้องถิ่นนครสวรรค์ได้เป็นอย่างดี

ในโอกาสนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม และร่วมกันอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทย ซึ่งเป็นไปตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และการบริการวิชาการแก่ชุมชน ดิฉันขอขอบคุณสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ วิทยากร และบุคลากรทุกท่านที่เป็นตัวแทนของมหาวิทยาลัยในการจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้ด้วย

บัดนี้ได้เวลาอันสมควรแล้ว ดิฉันขอเปิดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๗ กิจกรรมสนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๖๗ ชุตองค์ความรู้วิถีศิลป์ การกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ” และขออวยพรให้การอบรมในครั้งนี้ บรรลุวัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรมทุกประการ

ภาคผนวก ค รูปภาพประกอบ

ภาพกิจกรรม

กิจกรรมสืบสานและสร้างสรรค์ เพื่อธำรงคุณค่าด้านศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น
การอบรมเชิงปฏิบัติการถอดองค์ความรู้แบบไทย - ไทย ปีที่ ๗ : สนับสนุน ๑ จังหวัด ๑ เมนู
เชิดชูอาหารถิ่น ชุตองค์ความรู้วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ว่าด้วยเรื่อง “แกงนอกหม้อ”
วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗
ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์







