



รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ/กิจกรรม

กิจกรรมการถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ

“ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลป์การกินอยู่ของชาวนครสวรรค์”

วันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

คำนำ

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

กิจกรรมการถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่า ทอด : วิถีศิลป์การกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” เมื่อวันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ เป็นการบูรณาการนำศาสตร์ด้านวิถีศิลป์การกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่องข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด ซึ่งเป็นเมนูขนมหวานของไทยชนิดแบบแห้ง ที่มีข้าวเหนียวและข้าวเจ้าเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาสู่กระบวนการถ่ายทอดความรู้เพื่อเสริมสร้าง ประสิทธิภาพทางงานศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้สนใจได้สืบสานต่อไป

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	เสริมสร้างคุณค่าและรักษาท้องถิ่น เพื่อสืบสานศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย และอัจฉริยภาพด้านดนตรี
กิจกรรม	การถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไทย ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์”
หน่วยงานรับผิดชอบ	หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

-

๑. ชื่อโครงการ เสริมสร้างคุณค่าและรักษาท้องถิ่น เพื่อสืบสานศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย และอัจฉริยภาพด้านดนตรี

๒. หลักการและเหตุผล

ตามบทบาทพันธกิจหลักของหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์นั้น เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดนครสวรรค์ ทำหน้าที่ในการทำนุบำรุง ส่งเสริมและเผยแพร่ทางด้านศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาประจำท้องถิ่น ซึ่งหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ อยู่ในความดูแลรับผิดชอบของสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” เป็นหลักสูตรระยะสั้นเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางศิลปวัฒนธรรมและมรดกไทย ที่หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ได้จัดขึ้นตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๖๒ มีการกำหนดนโยบายแนวคิดจากคณะผู้บริหารเพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ ให้เป็นไปตามปรัชญา วิสัยทัศน์ และพันธกิจของหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ สำหรับเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้งานด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น อีกทั้ง การเผยแพร่องค์ความรู้ในเรื่องต่าง ๆ ที่เป็นมรดกของไทย ก่อให้เกิดการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และสืบทอดองค์ความรู้ให้คงอยู่คู่ความเป็นวิถีไทยสืบไป

ทั้งนี้ กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” ที่จัดขึ้นในครั้งนี้เป็นการถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไทย ปีที่ ๕ ที่มุ่งให้ความสำคัญกับการสืบสานและถ่ายทอดมรดกทางศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยยึดรูปแบบวิถีชีวิตของมนุษย์เป็นหลักสำคัญ เชื่อมโยงกับการรักษาความสมดุลในมิติความสัมพันธ์ ๓ ด้าน กล่าวคือ ๑) ความสัมพันธ์กับสังคมคนในครอบครัวญาติพี่น้อง เพื่อนและชุมชน ๒) ความสัมพันธ์กับธรรมชาติ ทั้งดิน น้ำ ลม ไฟ และป่าไม้ และ ๓) ความสัมพันธ์กับสิ่งเหนือธรรมชาติ เป็นสิ่งที่วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยียังไม่สามารถพิสูจน์ได้ ทั้งนี้ การถ่ายทอดและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยที่มีการประยุกต์อย่างสร้างสรรค์และมีระบบขั้นตอนที่ชัดเจน จะเป็นตัวเชื่อมโยงประสบการณ์ ความรู้ ความถนัด และความสามารถที่มีอยู่เดิมในแต่ละบุคคลนำไปสู่การสร้างกระบวนการทัศนใหม่ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องใหม่เน้นเป็นการบริหารจัดการเชิงวัฒนธรรมอย่างเป็นรูปธรรม อีกทั้ง ยังเป็นการจัดกลุ่มเยาวชน ทั้งเด็กนักเรียน-นักศึกษา ให้ถูกพัฒนาคุณภาพในด้านต่าง ๆ จนเกิดเป็นความรู้และความสามารถเฉพาะตัว

นอกจากนี้ กิจกรรมการถอดองค์ความรู้แบบไทย – ไทย ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” ครั้งนี้ เป็นการบูรณาการนำศาสตร์ด้านวิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่องข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด ซึ่งเป็นเมนูขนมหวานของไทยชนิดแบบแห้ง ที่มีข้าวเหนียวและข้าวเจ้าเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาสู่กระบวนการถ่ายทอดความรู้เพื่อเสริมสร้าง

ประสบการณ์ทางงานศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้สนใจได้สืบสานต่อไป

๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “ถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ ข้าวโปงและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” ในรูปแบบหลักสูตรระยะสั้น

๓.๒ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้จากวิทยากรหรือปราชญ์ท้องถิ่น ในงานด้านศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้คนรุ่นใหม่หรือผู้สนใจได้สืบสานเป็นมรดกที่สืบทอดต่อกันไป

๓.๓ เพื่อต่อยอดทางความคิดและพัฒนาความรู้ความสามารถของบุคลากร ครู-อาจารย์ เด็กเยาวชน นักเรียน-นักศึกษา รวมถึงประชาชนผู้สนใจทั่วไป

๔. เป้าหมาย (เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ)

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

๔.๒ เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เรียนรู้ประสบการณ์ตรง และมีการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน จนเกิดกระบวนการจัดการ สามารถสืบทอดและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่นร่วมกัน

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินงาน

วันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๐๐ – ๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

๖. แผนงบประมาณ

งบประมาณสนับสนุน รหัส ๑๐๓๑๐๑๒๗๐๑๔๔ จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน)

รายละเอียดดังนี้

รายการ	รวม (บาท)
๑. หมวดค่าตอบแทน	
- ตอบแทนวิทยากร จำนวน ๒ คน ๆ ละ ๖ ชั่วโมง ๆ ละ ๑,๒๐๐ บาท	๑๔,๔๐๐.-
๒. หมวดค่าใช้จ่าย	
- 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.-
- ค่าจ้างจัดเตรียมและตกแต่งสถานที่	๕,๐๐๐.-

รายการ	รวม (บาท)
๓. หมวดค่าวัสดุ	
- ค่าวัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ เช่น ไวนิล เกียรติบัตร แป้ง ข้าวเม่า ข้าวเหนียว ฯลฯ	๒๔,๖๐๐.-
รวม (ห้าหมื่นบาทถ้วน)	๕๐,๐๐๐.-

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 วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น ผ่านหลักสูตรระยะสั้น และใช้เวลาว่างก่อให้เกิดประโยชน์

๘.๒ ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการปลูกฝังและสร้างจิตสำนึกในการทำงานแบบบูรณาการอย่างมีระบบ เป็นการพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ในรูปแบบผสมผสานงานด้านศิลปวัฒนธรรมไทย

๘.๓ หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ เป็นที่รู้จักด้านศูนย์กลางการเรียนรู้ ที่ให้บริการ สนับสนุน และส่งเสริมงานด้านศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น

๙. การประเมินผลโครงการ

๙.๑ เล่มรายงานสรุปผลการจัดโครงการ

๙.๒ แบบสอบถามความพึงพอใจ

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการ

หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

๑๑. ผู้เสนอโครงการ/ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ



(นายปริญญ์ จันเจริญ)

นักวิชาการศึกษา

๑๒. ความเห็นของคณะผู้บริหาร

.....
.....

ลงชื่อ

ศาสตราจารย์ ดร. วิศาลสุวรรณกร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทัศนีย์พร วิศาลสุวรรณกร)
รองผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
ฝ่ายกิจกรรมส่งเสริมและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม

.....
.....

ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชอุณหิตา นาคภาพ)
รองผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
ฝ่ายบริหารแผนงานและประกันคุณภาพ

๑๓. ผู้อนุมัติโครงการ

อนุมัติ

ไม่อนุมัติ

เนื่องจาก.....

ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

ส่วนที่ ๒ วิธีการดำเนินงาน

กำหนดการ

การถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไทย ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ
“ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลป์การกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” วันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

- เวลา ๐๘.๐๐ – ๐๘.๐๐ น. ผู้เข้าร่วมโครงการลงทะเบียน พร้อมกัน
ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์
- เวลา ๐๘.๐๐ – ๐๘.๑๕ น. พิธีเปิดโครงการ
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยรัตน์ ปราณี อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
กล่าวเปิดโครงการ
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
กล่าวรายงานวัตถุประสงค์
- เวลา ๐๘.๑๕ – ๑๐.๐๐ น. การบรรยายและสาธิตการทำข้าวโป่ง โดยวิทยากร นางสมปอง อินทพัฒน์
นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์
และ นางบังอร จุมลี
- เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๐.๑๐ น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- เวลา ๑๐.๑๐ – ๑๒.๐๐ น. ผู้เข้าร่วมโครงการแบ่งกลุ่ม แจกวัสดุอุปกรณ์ และลงมือฝึกปฏิบัติ
การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการจัดเตรียมวัตถุดิบถ่ายทอดองค์ความรู้
และสอนเทคนิคต่าง ๆ และอภิปรายสรุปชิ้นผลงาน
โดยวิทยากร นางสมปอง อินทพัฒน์ นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ และ นางบังอร จุมลี
- เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น. การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการจัดเตรียมวัตถุดิบ และสาธิตการทำข้าวเม่าทอด
โดยวิทยากร นางจรรุวรรณ อรรถอาภา และนางสุนทร มีสอน
- เวลา ๑๔.๐๐ – ๑๔.๑๐ น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- เวลา ๑๔.๑๐ – ๑๕.๓๐ น. ผู้เข้าร่วมโครงการฝึกปฏิบัติการ ถ่ายทอดองค์ความรู้และสอนเทคนิคต่าง ๆ
โดยวิทยากร นางจรรุวรรณ อรรถอาภา และนางสุนทร มีสอน
- เวลา ๑๕.๓๐ – ๑๖.๓๐ น. วิทยากรอภิปรายสรุปชิ้นผลงาน มอบเกียรติบัตรให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ
และถ่ายภาพหมู่ร่วมกัน



คำสั่งสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

ที่ ๐๐๖/๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานกิจกรรม
การถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ
“ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์”

ด้วย สำนักศิลปะและวัฒนธรรม กำหนดจัดกิจกรรมการถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” ในวันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการคณะกรรมการเพื่อดำเนินงาน ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร	พรหมมาศ	ประธานกรรมการ
๑.๒ รองศาสตราจารย์พรชประเวศ	อชิโนบุญวัฒน์	กรรมการ
๑.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทัศนีย์พร	วิศาลสุวรรณกร	กรรมการ
๑.๔ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชুমชิตา	นาคภพ	กรรมการ
๑.๕ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เพียงพิศ	ชะโกทอง	กรรมการ
๑.๖ นางสาวชัยภรณ์	สาทประสิทธิ์	กรรมการและเลขานุการ

- หน้าที่
๑. ให้คำปรึกษา อำนวยความสะดวกคณะกรรมการดำเนินงาน
 ๒. พิจารณาให้ความเห็นชอบแนวทางการจัดกิจกรรม ฯ ตามที่คณะกรรมการดำเนินงานเสนอ
 ๓. จัดหางบประมาณให้เพียงพอกับการดำเนินงาน

๒. คณะกรรมการวางแผนดำเนินงานและโครงการ

๒.๑ รองศาสตราจารย์พรชประเวศ	อชิโนบุญวัฒน์	ประธานกรรมการ
๒.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทัศนีย์พร	วิศาลสุวรรณกร	กรรมการ
๒.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชুমชิตา	นาคภพ	กรรมการ
๒.๔ นางสาวศุภรสวรรค์	รอพีเชษฐ์	กรรมการ
๒.๕ นางช่อลัดดา	คันธชิต	กรรมการ
๒.๖ นายปริญญา	จันเจริญ	กรรมการ
๒.๗ นางสาวณัฐนรี	แสงสุข	กรรมการ
๒.๘ นางสาวชัยภรณ์	สาทประสิทธิ์	กรรมการและเลขานุการ

- หน้าที่
๑. วางแผนการดำเนินงานการจัดกิจกรรมและ เตรียมการจัดทำกิจกรรม
 ๒. บริหารจัดการและประสานงานหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓. วางแผน กำหนดกิจกรรม ขั้นตอน และกำหนดการดำเนินกิจกรรม

๓. คณะกรรมการฝ่ายจัดทำเอกสาร เตรียมวัสดุและอุปกรณ์สำนักงาน

๓.๑	นางสาวชัญญกร	สาทประสิทธิ์	ประธานกรรมการ
๓.๒	นางสาวศุภรสรวรรค์	รอพีเชษฐ์	กรรมการ
๓.๓	นางช่อลัดดา	คันธชิต	กรรมการและเลขานุการ

- หน้าที่
๑. ประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรมตามสื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ
 ๒. จัดทำและเตรียมเอกสาร วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการกิจกรรม ฯ
 ๓. จัดเตรียมรายชื่อและเอกสารในการรับลงทะเบียนของผู้เข้าร่วมกิจกรรม ฯ

๔. คณะกรรมการฝ่ายจัดสถานที่และโสตทัศนอุปกรณ์

๔.๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เพียงพิศ	ชะโกทอง	ประธานกรรมการ
๔.๒	นางสาวชัญญกร	สาทประสิทธิ์	กรรมการ
๔.๓	นายปริญญา	จันเจริญ	กรรมการและเลขานุการ
๔.๔	นางสาวณัฐนรี	แสงสุข	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

- หน้าที่
๑. ตกแต่งสถานที่
 ๒. ดูแล และอำนวยความสะดวกในการจัดกิจกรรม ฯ
 ๓. บันทึกภาพในระหว่างการจัดกิจกรรม ฯ
 ๔. เตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเทคโนโลยีที่ใช้ในการกิจกรรม ฯ

๕. คณะกรรมการฝ่ายปฏิคมสวัสดิการอาหารและเครื่องดื่ม

๕.๑	นางสาวชัญญกร	สาทประสิทธิ์	ประธานกรรมการ
๕.๒	นางสาวศุภรสรวรรค์	รอพีเชษฐ์	กรรมการ
๕.๓	นางมกร	พรหมลิขิต	กรรมการ
๕.๔	นางช่อลัดดา	คันธชิต	กรรมการและเลขานุการ

- หน้าที่
๑. จัดบริการอาหารและเครื่องดื่มระหว่างการจัดอบรม ฯ
 ๒. ดูแลต้อนรับและอำนวยความสะดวกผู้เข้าร่วมกิจกรรม ฯ

๖. คณะกรรมการฝ่ายพิธีกรและพิธีการ

๖.๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทัศนีย์พร	วิศาลสุวรรณกร	ประธานกรรมการ
๖.๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไพศาล	เครือแสง	กรรมการ
๖.๓	นายปริญญา	จันเจริญ	กรรมการและเลขานุการ

- หน้าที่
๑. ประสานกับฝ่ายดำเนินงานจัดลำดับพิธีการจัดกิจกรรม
 ๒. พิธีกรในการดำเนินการจัดกิจกรรม ฯ
 ๓. จัดเตรียมคำกล่าวรายงาน คำกล่าวเปิดให้กับประธาน

๗. คณะกรรมการฝ่ายการเงิน

- | | | |
|-----|----------------------------------|---------------------|
| ๗.๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชอุณชิตา นาคภพ | ประธานกรรมการ |
| ๗.๒ | นางสาวชัญญกร | กรรมการ |
| ๗.๓ | นางช่อลัดดา | กรรมการและเลขานุการ |

- หน้าที่ ๑. รวบรวมเอกสารการเบิก-จ่าย และดำเนินการจัดซื้อวัสดุในกิจกรรม
๒. ดำเนินการทำเบิก-จ่ายตามกิจกรรม

๘. คณะกรรมการฝ่ายประเมินผล สรุปผล และจัดทำรายงานการอบรมฯ

- | | | |
|-----|---------------------------------------|---------------------|
| ๘.๑ | รองศาสตราจารย์พรชประเวศ อชิโนบุญวัฒน์ | ประธานกรรมการ |
| ๘.๒ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์เพียงพิศ ชะโกทอง | กรรมการ |
| ๘.๓ | นางสาวศุภรสวรรค์ | กรรมการและเลขานุการ |

- หน้าที่ ๑. จัดทำแบบประเมินผลการดำเนินงานตามกิจกรรม
๒. สรุปผลและจัดทำรายงานการจัดกิจกรรม ฯ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

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

จากการสอบถามความพึงพอใจของผู้ร่วมกิจกรรมการถอดองค์ความรู้ แบบไทย - ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” เมื่อวันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ เก็บข้อมูลจำนวนทั้งสิ้น ๓๐ คน สรุปข้อมูลได้ดังนี้

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

ตารางที่ ๑ แสดงจำนวนร้อยละ ของเพศผู้ตอบแบบประเมิน

เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
หญิง	๒๖	๘๖.๖๗
ชาย	๔	๑๓.๓๓
รวม	๓๐	๑๐๐

ตารางที่ ๒ แสดงจำนวนร้อยละ ของอายุผู้ตอบแบบประเมิน

อายุ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า ๒๐ ปี	๕	๑๖.๖๗
๒๐ - ๓๐ ปี	๒	๖.๖๖
๓๑ - ๔๐ ปี	๘	๒๖.๖๗
๔๑ - ๕๐ ปี	๙	๓๐.๐๐
๕๑ - ๖๐ ปี	๖	๒๐.๐๐
๖๑ ปีขึ้นไป	๐	๐
รวม	๓๐	๑๐๐

ตารางที่ ๓ แสดงจำนวนร้อยละ ของการศึกษาผู้ตอบแบบประเมิน

การศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	๐	๐
มัธยมศึกษา	๕	๑๖.๖๗
ปวช. / ปวส.	๐	๐
ปริญญาตรี	๑๖	๕๓.๓๓
ปริญญาโท	๙	๓๐.๐๐
ปริญญาเอก	๐	๐
รวม	๓๐	๑๐๐

ตอนที่ ๒ ระดับความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ ๔ แสดงความพึงพอใจ (คิดเป็นร้อยละ)

รายการ	พึงพอใจมากที่สุด	พึงพอใจมาก	พึงพอใจปานกลาง	พึงพอใจน้อย	ควรปรับปรุง	เฉลี่ย	ร้อยละ	แปรผล
ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ								
๑. การประชาสัมพันธ์การจัดโครงการ	๑๔	๑๔	๒	๐	๐	๔.๔๐	๘๘.๐๐	มาก
๒. ความสะดวกในการลงทะเบียน	๑๖	๑๓	๑	๐	๐	๔.๕๐	๙๐.๐๐	มาก
๓. รูปแบบการจัดงานมีความเหมาะสม	๑๘	๑๒	๐	๐	๐	๔.๖๐	๙๒.๐๐	มากที่สุด
๔. ความเหมาะสมของวัน และระยะเวลา	๑๕	๑๔	๑	๐	๐	๔.๔๗	๘๙.๓๓	มาก
รวม						๔.๔๙	๘๙.๘๐	มาก
ด้านการอำนวยความสะดวก								
๕. ความสะอาด และเหมาะสมของสถานที่	๑๗	๑๓	๐	๐	๐	๔.๕๗	๙๑.๓๓	มากที่สุด
๖. ความพร้อมของอุปกรณ์ สไลด์ทัศนูปกรณ์	๑๖	๑๓	๑	๐	๐	๔.๕๐	๙๐.๐๐	มาก
๗. วัสดุ อุปกรณ์ประกอบโครงการ	๑๖	๑๔	๐	๐	๐	๔.๕๓	๙๐.๖๗	มากที่สุด
๘. ความเหมาะสมด้านอาหาร และเครื่องดื่ม	๑๗	๑๒	๑	๐	๐	๔.๕๓	๙๐.๖๗	มากที่สุด
๙. การให้บริการของเจ้าหน้าที่	๑๖	๑๓	๑	๐	๐	๔.๕๐	๙๐.๐๐	มาก
รวม						๔.๕๓	๙๐.๖๐	มากที่สุด
ด้านวิทยากร								

รายการ	พึงพอใจมากที่สุด	พึงพอใจมาก	พึงพอใจปานกลาง	พึงพอใจน้อย	ควรปรับปรุง	เฉลี่ย	ร้อยละ	แปรผล
๑๐. ความสามารถของวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้เนื้อหา	๒๑	๙	๐	๐	๐	๔.๗๐	๙๔.๐๐	มากที่สุด
๑๑. ความเหมาะสมระยะเวลาและรูปแบบการจัดกิจกรรมให้ความรู้ของวิทยากร	๒๐	๑๐	๐	๐	๐	๔.๖๗	๙๓.๓๓	มากที่สุด
๑๒. วิทยากรมีการตอบข้อซักถามชัดเจน ตรงประเด็น	๒๐	๑๐	๐	๐	๐	๔.๖๗	๙๓.๓๓	มากที่สุด
๑๓. ความพึงพอใจในภาพรวมของวิทยากร	๒๒	๘	๐	๐	๐	๔.๗๓	๙๔.๖๗	มากที่สุด
รวม						๔.๖๙	๙๓.๘๐	มากที่สุด
ด้านความรู้ ความเข้าใจ								
๑๔. ความรู้ความเข้าใจ <u>ก่อน</u> การอบรม	๐	๐	๘	๒๒	๐	๒.๒๗	๔๕.๓๓	น้อย
๑๕. ความรู้ความเข้าใจ <u>หลัง</u> การอบรม	๒๔	๖	๐	๐	๐	๔.๘๐	๙๖.๐๐	มากที่สุด
๑๖. ความรู้ที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ เรื่อง “การทำข้าวโป่ง”	๒๓	๗	๐	๐	๐	๔.๗๗	๙๕.๓๓	มากที่สุด
๑๗. ความรู้ที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ เรื่อง “การทำข้าวเม่าทอด”	๒๓	๗	๐	๐	๐	๔.๗๗	๙๕.๓๓	มากที่สุด
๑๘. เนื้อหาที่ได้ตรงกับวัตถุประสงค์ของการจัดอบรม/สัมมนาและความคาดหวังของผู้เข้าร่วมอบรม/สัมมนา	๒๒	๘	๐	๐	๐	๔.๗๓	๙๔.๖๗	มากที่สุด
รวม						๔.๗๗	๙๕.๔๐	มากที่สุด
ด้านการนำความรู้ไปใช้								
๑๙. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ได้	๒๑	๙	๐	๐	๐	๔.๗๐	๙๔.๐๐	มากที่สุด
๒๐. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ได้	๒๐	๑๐	๐	๐	๐	๔.๖๗	๙๓.๓๓	มากที่สุด
๒๑. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดให้กับผู้อื่นได้	๒๐	๑๐	๐	๐	๐	๔.๖๗	๙๓.๓๓	มากที่สุด
รวม						๔.๖๘	๙๓.๖๐	มากที่สุด
ท่านต้องการให้เราจัดกิจกรรมในลักษณะนี้อีกครั้งต่อไป	๒๔	๖	๐	๐	๐	๔.๘๐	๙๖.๐๐	มากที่สุด

รายการ	พึงพอใจมากที่สุด	พึงพอใจมาก	พึงพอใจปานกลาง	พึงพอใจน้อย	ควรปรับปรุง	เฉลี่ย	ร้อยละ	แปรผล
ความพึงพอใจในภาพรวมในการจัดโครงการ	๒๕	๕	๐	๐	๐	๔.๘๓	๙๖.๖๗	มากที่สุด
รวมทั้งหมด						๔.๖๔	๙๒.๘๐	มากที่สุด

ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะในการเข้าร่วมโครงการ

ท่านมีข้อเสนอแนะต่อการจัดโครงการในครั้งนี้อย่างไร เพื่อการปรับปรุงแก้ไข ในอนาคตอย่างไร และท่านมีความสนใจจะให้ทางหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ จัดโครงการในหัวข้อใดในครั้งต่อไป

๓.๑ ผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการมีความชื่นชอบและความต้องการให้สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ จัดกิจกรรมโดยหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ได้จัดกิจกรรมแบบนี้ขึ้นอีกในโอกาสต่อไป

สรุปคะแนนทั้งหมดในการวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ มีค่าคะแนนเฉลี่ย ๔.๖๔ คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๘๐ ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

กิจกรรมการถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” เมื่อวันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ เป็นการบูรณาการนำศาสตร์ด้านวิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์ ว่าด้วยเรื่องข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด ซึ่งเป็นเมนูขนมหวานของไทยชนิดแบบแห้ง ที่มีข้าวเหนียวและข้าวเจ้าเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาสู่กระบวนการถ่ายทอดความรู้เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางงานศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่หรือผู้สนใจได้สืบสานต่อไป

จากการจัดกิจกรรมการถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” นั้น ได้มีการประเมินผลการดำเนินงานโดยใช้เครื่องมือในแบบต่าง ๆ อาทิ แบบสอบถามหรือแบบประเมินความพึงพอใจ คิดเป็นร้อยละ การสังเกตการณ์ หรือการสอบถามความพึงพอใจ เป็นต้น โดยสรุปความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม สามารถอธิบายได้ในลักษณะบรรยายสรุปภาพรวมของโครงการ/กิจกรรมดังนี้ มีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งกลุ่มนักเรียนนักศึกษา กลุ่มครู-อาจารย์ ชุมชน และกลุ่มประชาชนผู้สนใจ จำนวน ๔๐ คน ซึ่งได้ทำการเก็บข้อมูลตามความเหมาะสม จำนวนทั้งสิ้น ๓๐ คน เป็นชายร้อยละ ๑๓.๓๓ เป็นหญิงร้อยละ ๘๖.๖๗ โดยผู้ตอบแบบประเมินแสดงความพึงพอใจในภาพรวมของการจัดโครงการ คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๘๐ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด

ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะสำหรับการจัดโครงการ/กิจกรรมในครั้งนี้ ประกอบด้วย

๑. ปัญหาของการให้บริการด้านสถานที่ ซึ่งอาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ ไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อจัดกิจกรรมแบบกลุ่มใหญ่ พื้นที่ในการประกอบกิจกรรมภายในอาคารมีขนาดเล็ก พื้นที่มีอยู่อย่างจำกัด อีกทั้ง ในด้านห้องรับรองและห้องสุขาก็ยังไม่พร้อมที่จะให้บริการแก่ผู้เข้าร่วมอบรมในจำนวนมาก ๆ ในเบื้องต้นทำได้เพียงการแก้ไขปัญหาชั่วคราวในการตั้งเต็นท์ภายนอกอาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ เพื่อเป็นจุดรับรองเรื่องการจัดเตรียมอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม

สรุปผลการประเมินผลการดำเนินงานโครงการ/กิจกรรม

กิจกรรมการถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” เมื่อวันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ นั้น

ผลการดำเนินงานที่ได้ “บรรลุตามเป้าหมาย” โดยจำแนกออกเป็น

๑. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม จำนวน ๔๐ คน ซึ่งบรรลุเป้าหมาย
๒. ระดับความพึงพอใจในภาพรวมทุกด้านของผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๘๐ ซึ่งบรรลุเป้าหมาย
๓. ผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมเกิดความรู้ความเข้าใจจากการเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๔๐ ซึ่งบรรลุเป้าหมาย
๔. ผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ หลังจากได้รับความรู้ คิดเป็นร้อยละ ๙๓.๖๐ ซึ่งบรรลุเป้าหมาย

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก แบบความพึงพอใจ/ แบบสอบถาม/ แบบประเมิน

แบบประเมินความพึงพอใจ

กิจกรรมการถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ

“ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปกรรมการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์”

วันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

คำชี้แจง ขอความอนุเคราะห์ทุกท่านในการตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการให้บริการ เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาการให้บริการที่ดียิ่งขึ้น ซึ่งการตอบแบบประเมินความพึงพอใจนี้จะไม่มีการทบทวนต่อผู้ตอบใด 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. การศึกษา

ประถมศึกษา

มัธยมศึกษา

ปวช. / ปวส.

ปริญญาตรี

ปริญญาโท

ปริญญาเอก

ตอนที่ ๒ ระดับความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านเพียงระดับเดียว

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด ๕	มาก ๔	ปานกลาง ๓	น้อย ๒	น้อยที่สุด ๑
ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ					
๑. การประชาสัมพันธ์การจัดโครงการ					
๒. ความสะดวกในการลงทะเบียน					
๓. รูปแบบการจัดงานมีความเหมาะสม					
๔. ความเหมาะสมของวัน และระยะเวลา					
ด้านการอำนวยความสะดวก					
๕. ความสะอาด และเหมาะสมของสถานที่					
๖. ความพร้อมของอุปกรณ์วัสดุที่สนับสนุน					
๗. วัสดุ อุปกรณ์ประกอบโครงการ					
๘. ความเหมาะสมด้านอาหาร และเครื่องดื่ม					

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด ๕	มาก ๔	ปานกลาง ๓	น้อย ๒	น้อยที่สุด ๑
๙. การให้บริการของเจ้าหน้าที่					
ด้านวิทยากร					
๑๐. ความสามารถของวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้เนื้อหา					
๑๑. ความเหมาะสมระยะเวลาและรูปแบบการจัดกิจกรรม ให้ความรู้ของวิทยากร					
๑๒. วิทยากรมีการตอบข้อซักถามชัดเจน ตรงประเด็น					
๑๓. ความพึงพอใจในภาพรวมของวิทยากร					
ด้านความรู้ ความเข้าใจ					
๑๔. ความรู้ความเข้าใจ <u>ก่อน</u> การอบรม					
๑๕. ความรู้ความเข้าใจ <u>หลัง</u> การอบรม					
๑๖. ความรู้ที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ เรื่อง “การทำข้าวโป่ง”					
๑๗. ความรู้ที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ เรื่อง “การทำข้าวเม่าทอด”					
๑๘. เนื้อหาที่ได้ตรงกับวัตถุประสงค์ของการจัดอบรม/สัมมนาและความคาดหวังของผู้เข้าร่วมอบรม/สัมมนา					
ด้านการนำความรู้ไปใช้					
๑๙. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ได้					
๒๐. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ได้					
๒๑. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดให้กับผู้อื่นได้					
ท่านต้องการให้เราจัดกิจกรรมในลักษณะนี้อีกครั้งต่อไป					
ความพึงพอใจในภาพรวมในการจัดโครงการ					

ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะในการเข้าร่วมโครงการ

ท่านมีข้อเสนอแนะต่อการจัดโครงการในครั้งนี้อย่างไรเพื่อการปรับปรุง แก้ไข ในอนาคตอย่างไร และท่านมีความสนใจจะให้ทางหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ จัดโครงการในหัวข้อใดในครั้งต่อไป

.....

.....

.....

หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ : สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
ขอขอบคุณในความกรุณาที่ท่านได้ตอบแบบสอบถาม เพื่อประโยชน์ในการปรับปรุงการดำเนินงานในโอกาสต่อไป

ภาคผนวก ข เอกสาร หนังสือ หรือข้อมูลที่เกี่ยวข้อง



ที่ อว ๐๖๑๖.๐๔/ว

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์สนับสนุนบุคลากรเข้าร่วมโครงการถ่ายทอดภูมิปัญญาไทย

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครสวรรค์ เขต ๑

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียด จำนวน ๑ ฉบับ

๒. แบบตอบรับ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กำหนดจัดโครงการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๕ ว่าด้วยเรื่องข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปกรรมถิ่นอยู่ของชาวนครสวรรค์ จัดเป็นกิจกรรมฝึกอบรมแบบหลักสูตรระยะสั้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอด สืบสานและเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทยให้กับคนรุ่นใหม่และผู้สนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยนและเรียนรู้ ในวันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

ในการนี้ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ขอความอนุเคราะห์ท่านให้การสนับสนุนบุคลากร ครู-อาจารย์ นักเรียน-นักศึกษา หรือผู้สนใจในสังกัดของท่านเข้าร่วมโครงการ “ถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๕ ว่าด้วยเรื่องข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปกรรมถิ่นอยู่ของชาวนครสวรรค์” รวมทั้งขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การจัดงานดังกล่าวนี้ให้ผู้สนใจได้ทราบด้วย ซึ่งผู้เข้าร่วมโครงการไม่เสียค่าใช้จ่ายใด ๆ และจะได้รับชิ้นงานพร้อมเกียรติบัตร สามารถลงทะเบียนผ่านระบบคิวอาร์โค้ดตามเอกสารที่แนบมาด้วยพร้อมกันนี้ หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๔๗ ในวันและเวลาราชการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ)
ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

โทร. ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๔๗

แบบตอบรับ

เข้าร่วมโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๕
ว่าด้วยเรื่องข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์
ณ หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

๑. ชื่อ-สกุล.....

หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน ๑๓ หลัก.....

ตำแหน่ง

หน่วยงาน / สังกัด

หมายเลขโทรศัพท์

ประเภทอาหาร ทวีไป มังสวิรัต มุสลิม

๒. ชื่อ-สกุล.....

หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน ๑๓ หลัก.....

ตำแหน่ง

หน่วยงาน / สังกัด

หมายเลขโทรศัพท์

ประเภทอาหาร ทวีไป มังสวิรัต มุสลิม

มีความประสงค์ขอส่งรายชื่อเข้าร่วมโครงการฝึกอบรม “ถอดองค์ความรู้แบบ ไทย – ไท ปีที่ ๕”
ว่าด้วยเรื่องข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์
วันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เวลา ๐๘.๐๐ น.เป็นต้นไป ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร
อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ลงชื่อ ผู้ส่งข้อมูล

(.....)

หมายเลขโทรศัพท์ผู้ประสานงาน

ส่งแบบตอบรับ ภายในวันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

หรือ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ได้ที่

หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

โทรสาร ๐๕๖ ๒๑๙๑๐๐ ต่อ ๑๑๔๗

หรือมือถือ ๐๘ ๑๐๔๑ ๕๔๒๔ คุณปริญญา

E-mail: nakhonsawanartculture@gmail.com



ลงทะเบียนออนไลน์

คำกล่าวรายงาน

กิจกรรมถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด :

วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์”

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรพร พรหมมาศ ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

วันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

กระผมในนาม สำนักศิลปะและวัฒนธรรม และผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม ขอขอบคุณท่านอธิการบดีเป็นอย่างยิ่ง ที่กรุณาให้เกียรติมาเป็นประธาน ในพิธีเปิดกิจกรรมถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” ในวันที่

กิจกรรมถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” ที่จัดทำขึ้นเป็นกิจกรรมแบบหลักสูตรระยะสั้น โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อถ่ายทอด สืบสานและเผยแพร่ความรู้ในการอนุรักษ์ความเป็นไทย ให้กับคนรุ่นใหม่และผู้ที่มีสนใจได้ศึกษา แลกเปลี่ยนและเรียนรู้ เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ทางด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย อีกทั้ง ยังเป็นการสนับสนุนให้หอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์ได้มี กิจกรรมต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม ของชุมชน รวมถึงช่วยสร้างความตระหนักให้เกิดการสร้างสังคม แห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต

โดยผู้เข้าร่วมอบรมเป็นคณะครู-อาจารย์ นักเรียน-นักศึกษา ที่มาจาก สถาบันการศึกษาหรือโรงเรียนต่าง ๆ รวมถึงบุคลากรขององค์การบริหาร ส่วนท้องถิ่นจากเทศบาลและตำบลต่าง ๆ อีกทั้ง ประชาชนผู้สนใจทั้งในเขต อำเภอเมืองนครสวรรค์และอำเภอใกล้เคียง เข้ารับการฝึกอบรม เชิงปฏิบัติการในครั้งนี้

วิทยากร ที่เป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ในวันนี้ มีจำนวน ๔ ท่าน โดยแบ่งออกเป็น ๒ ส่วน คือ ในส่วนองค์ความรู้เกี่ยวกับข้าวโป่ง ได้เชิญ คุณสมปอง อินทับ นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ สำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดนครสวรรค์ และนางบังอร จุมลี เป็นผู้อธิบายสาธิตการทำข้าวโป่ง และในส่วนองค์ความรู้เกี่ยวกับข้าวเม่าทอด ได้เชิญนางจารุวรรณ อรรถอาภา และนางสุนทร มีสอน เป็นผู้อธิบายสาธิตการทำข้าวเม่าทอด

โอกาสนี้ กระผมขอเรียนเชิญท่านอธิการบดี ได้กล่าวเปิดกิจกรรม ถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและ ข้าวเม่าทอด : วิถีศิลป์การกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” ขอเรียนเชิญครับ

คำกล่าวเปิด

กิจกรรมถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด :

วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์”

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยรัตน์ ปราณี อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

วันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์

ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

ท่านวิทยากร คณะครู-อาจารย์ และผู้เข้าร่วมการอบรมทุกท่าน

กระผมรู้สึกยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้รับเกียรติให้มาเป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรมถอดองค์ความรู้แบบไทย-ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลปการกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” ในวันนี้

อย่างที่ทราบกันดีอยู่แล้ว “ข้าว” กับวิถีชีวิตของคนไทย เป็นสิ่งคู่กันมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน ข้าวถือเป็นธัญพืชที่มีความสำคัญ และเป็นอาหารหลักที่มนุษย์ใช้ในการบริโภค มีการนำข้าวมาแปรรูปเป็นอาหารคาวและหวานมากมาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งการนำข้าวมาแปรรูปเป็นข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด ซึ่งเริ่มหายากขึ้นในชุมชนท้องถิ่นเรา มักพบเจอขนมทั้ง ๒ ชนิดนี้ในงานมงคลหรือพิธีกรรมที่แตกต่างกันไปในแต่ละชุมชน วิธีการทำข้าวโป่งและข้าวเม่าทอดล้วนมีความประณีต พิถีพิถัน และมีความละเอียดอ่อน ถือเป็นศาสตร์และศิลป์ด้านขนมหวานอย่างหนึ่งของไทยที่จะสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิต สภาพจิตใจที่งดงาม ละเอียดอ่อน ละเมียดละไม

ซึ่งในกระบวนการผลิตขนมทั้ง ๒ ชนิดนี้ ต่างจำเป็นต้องอาศัยความชำนาญ
ของผู้ที่ทำขนม ความรู้ความสามารถ และความมุ่งมั่นควบคู่กันเสมอ

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์มีความยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้เป็นส่วน
หนึ่งในการส่งเสริมและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม และร่วมกันอนุรักษ์
ภูมิปัญญาไทย ในด้านการแปรรูปข้าวให้เป็นขนมหวานในครั้งนี้ ซึ่งเป็นไป
ตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและ
การบริการวิชาการแก่ชุมชน กระผมขอขอบคุณสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
ที่เป็นตัวแทนของมหาวิทยาลัยในการจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้ด้วย

บัดนี้ได้เวลาอันสมควรแล้ว กระผมขอเปิดกิจกรรมถอดองค์ความรู้
แบบไทย-ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด :
วิถีศิลป์การกินอยู่ของชาวนครสวรรค์” และขออวยพรให้การอบรมในครั้งนี้
บรรลุวัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรมทุกประการ

ภาคผนวก ค รูปภาพประกอบ

ภาพกิจกรรม

กิจกรรมการถอดองค์ความรู้ แบบไทย – ไท ปีที่ ๕ ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ
“ข้าวโป่งและข้าวเม่าทอด : วิถีศิลป์การกินอยู่ของชาวนครสวรรค์”
วันศุกร์ที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ ห้องประชุมบุญชู โรจนเสถียร อาคารหอวัฒนธรรมจังหวัดนครสวรรค์







