

ใบสมัครเข้าร่วมกิจกรรม ของกินตามฤดู เล่าสู่กันฟัง

ภายใต้โครงการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีล้านนา สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วันศุกร์ที่ 11 มกราคม 2562(อาหารล้านนาในฤดูหนาว), วันศุกร์ที่ 5 เมษายน 2562(อาหารล้านนาในฤดูร้อน)
และวันศุกร์ที่ 14 มิถุนายน 2562(อาหารล้านนาในฤดูฝน)
เวลา 08.30 – 16.00 น. ณ สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ข้าพเจ้า (นาย,นาง,นางสาว,ดช.,ดญ.)อายุ.....ปี

(กรุณาเขียนตัวบรรจงเพื่อนำไปจัดทำใบประกาศนียบัตร)

ศาสนา..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์.....

E-mail.....

สถานที่ทำงาน/สถานศึกษา.....

ถนน..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... มีความประสงค์สมัครเข้าร่วมกิจกรรมดังนี้

☐ กิจกรรมของกินตามฤดู เล่าสู่กันฟัง (อาหารล้านนาในฤดูหนาว) วันศุกร์ที่ 11 มกราคม 2562

☐ กิจกรรมของกินตามฤดู เล่าสู่กันฟัง (อาหารล้านนาในฤดูร้อน) วันศุกร์ที่ 5 เมษายน 2562

☐ กิจกรรมของกินตามฤดู เล่าสู่กันฟัง (อาหารล้านนาในฤดูฝน) วันที่ 14 มิถุนายน 2562

(เข้าร่วมกิจกรรม ครบ 3 กิจกรรม ได้ใบประกาศนียบัตร การอบรมหลักสูตรระยะสั้น การทำอาหารล้านนา
จากสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)

หมายเหตุ: ค่าลงทะเบียน 200 บาท (ต่อ1กิจกรรม) เป็นค่าวัสดุอุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ ค่าอาหารว่าง และอาหารกลางวัน

☐ ชำระเป็นเงินสด จำนวน.....บาท

☐ โอนเงินเข้าบัญชีธนาคาร จำนวน.....บาท

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วิธีการสมัครและชำระค่าลงทะเบียน

- ยื่นใบสมัครและชำระค่าลงทะเบียนด้วยตนเอง ที่ **สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**
(บนถนนเลียบคลองชลประทาน มาจากแยก โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ ก่อนถึงสี่แยกไฟแดงตลาดต้นพะยอม 100 เมตร
อยู่ซ้ายมือ)
- โอนเงินเข้าบัญชีธนาคาร

ธนาคาร ไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) | สาขา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | เลขที่บัญชี 667 293 558 0

ส่งใบสมัคร พร้อมหลักฐานการโอนเงินค่าลงทะเบียนทางโทรสาร (053) 943 625 หรือ 222 680

หรือทางข้อความ **Facebook Page: สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**

สามารถสมัครได้ตั้งแต่วันนี้ – วันปิดรับสมัคร (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน)

- สอบถามข้อมูล โทรศัพท์ (053) 943 625, 38 หรือ 084 3643592

กำหนดการกิจกรรมของกินตามฤดู เล่าสู่กันฟัง
อาหารล้านนาในฤดูหนาว
ภายใต้โครงการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีล้านนา ประจำปี 2562
วันศุกร์ที่ 11 มกราคม 2562

เวลา	รายการ	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	รับเอกสาร/อาหารว่าง
09.00 - 10.00 น.	บรรยายอาหารในพิธีกรรมและ ความเชื่อของคน ล้านนา(ตอนที่1) วิทยาการโดย อาจารย์สนั่น ธรรมธิ	
10.00 - 11.30 น.	บรรยายให้ความรู้ทางวิชาการเรื่องวัฒนธรรมการกิน ของคนล้านนาในฤดูหนาว หัวข้อ "ของกินล้านนา ความรู้คู่สุขภาพ ตอนที่ 1" (แกงกระด้าง, แกงฟักแก้ว ใส่ปลาจี่, คั่วมะเขือถั่วฝักยาว, น้ำพริกจี่กุ้งและข้าว ก้นจิ้น) วิทยาการโดย พญ.ลลิตา ธีระสิริ	
11.30 - 12.30 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
12.30 -14.30 น.	ทัศนศึกษา และคัดสรรวัตถุดิบพื้นบ้าน ณ ตลาดของ ป่าบ้านทาป่าเปา จังหวัดลำพูน	ซื้อของตามรายการอาหาร (แบ่ง 5 กลุ่ม ตามรายการ อาหาร)
14.30 - 16.00 น.	ฝึกปฏิบัติ การทำอาหารล้านนา (แกงกระด้าง, แกงฟักแก้วใส่ปลาจี่, คั่วมะเขือ ถั่วฝักยาว, น้ำพริกจี่กุ้งและข้าวก้นจิ้น) วิทยาการโดย กลุ่มภาคหมั่วเหือนคำป็น	แบ่ง 5 กลุ่ม ตามรายการอาหาร - แกงกระด้าง (เรือนแม่แดง) -แกงฟักแก้วใส่ปลาจี่ (เรือนแม่ แดง) -คั่วมะเขือถั่วฝักยาว (ศาลา วัฒนธรรม) -น้ำพริกจี่กุ้ง (ศาลาวัฒนธรรม) -ข้าวก้นจิ้น (เรือนไทลื้อ)
หมายเหตุ กำหนดการ และรายการอาหารสำหรับการฝึกปฏิบัติ สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม		

*** ค่าลงทะเบียนคนละ 200 บาท ต่อ 1 กิจกรรม (เข้าร่วมกิจกรรม ครบ 3 กิจกรรม ได้ใบประกาศนียบัตร
การอบรมหลักสูตรระยะสั้น การทำอาหารล้านนา จากสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่) ***

กำหนดการกิจกรรมของกินตามฤดู เล่าสู่กันฟัง
อาหารล้านนาในฤดูร้อน
ภายใต้โครงการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีล้านนา ประจำปี 2562
วันศุกร์ที่ 5 เมษายน 2562

เวลา	รายการ	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	รับเอกสาร/อาหารว่าง
09.00 - 10.00 น.	บรรยายอาหารในพิธีกรรมและ ความเชื่อของคน ล้านนา(ตอนที่2) วิทยากรโดย อาจารย์สนั่น ธรรมธิ	
10.00 - 11.30 น.	บรรยายให้ความรู้ทางวิชาการเรื่องวัฒนธรรมการกิน ของคนล้านนาในฤดูร้อน หัวข้อ "ของกินล้านนาความรู้ คู่สุขภาพ ตอนที่ 2" (แกงขนุน, ห่อหนึ่งจิ้นหมู, แกงคั่วไก่เมือง, แกงผักหวานใส่ไข่มดส้ม และตำ มะม่วง) วิทยากรโดย พญ.ลลิตา อีระศิริ	
11.30 - 12.30 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
12.30 -14.30 น.	ทัศนศึกษา และคัดสรรวัตถุดิบพื้นบ้าน ณ ตลาดของ ป่าบ้านทาป่าเปา จังหวัดลำพูน	ซื้อของตามรายการอาหาร (แบ่ง 5 กลุ่ม ตามรายการ อาหาร)
14.30 - 16.00 น.	ฝึกปฏิบัติ การทำอาหารล้านนา (แกงขนุน, ห่อหนึ่งจิ้นหมู, แกงคั่วไก่เมือง, แกงผักหวาน ใส่ไข่มดส้ม และตำมะม่วง) วิทยากรโดย กลุ่มกาดหมั้วเหือนคำปิ่น	แบ่ง 5 กลุ่ม ตามรายการอาหาร - แกงขนุน (เรือนแม่แดง) -แกงห่อหนึ่งจิ้นหมู (เรือนแม่แดง) -แกงคั่วไก่เมือง (ศาลาวัฒนธรรม) -แกงผักหวานใส่ไข่มดส้ม (ศาลา วัฒนธรรม) -ตำมะม่วง (เรือนไต้ลื้อ)

หมายเหตุ กำหนดการ และรายการอาหารสำหรับการฝึกปฏิบัติ สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

*** ค่าลงทะเบียนคนละ 200 บาท ต่อ 1 กิจกรรม (เข้าร่วมกิจกรรม ครบ 3 กิจกรรม ได้ใบประกาศนียบัตร
การอบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารล้านนา จากสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่) ***

กำหนดการกิจกรรมของกินตามฤดู เล่าสู่กันฟัง
อาหารล้านนาในฤดูฝน
ภายใต้โครงการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีล้านนา ประจำปี 2562
วันศุกร์ที่ 14 มิถุนายน 2562

เวลา	รายการ	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	รับเอกสาร/อาหารว่าง
09.00 - 10.00 น.	บรรยายอาหารในพิธีกรรมและ ความเชื่อของคน ล้านนา(ตอนที่3) วิทยากรโดย อาจารย์สนั่น ธรรมธิ	
10.00 - 11.30 น.	บรรยายให้ความรู้ทางวิชาการเรื่องวัฒนธรรมการกิน ของคนล้านนาในฤดูร้อน หัวข้อ "ของกินล้านนาความรู้ คู่สุขภาพ ตอนที่3" (แกงผักพ้อคำตี้เมีย, ยำจิ้นไก่ใส่ปลี กล้วย, น้ำพริกเห็ดหล่ม,แอ็บกึ่งน้อย และยำหน่อไร่) วิทยากรโดย พญ.ลลิตา ธีระสิริ	
11.30 - 12.30 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
12.30 -14.30 น.	ทัศนศึกษา และคัดสรรวัตถุดิบพื้นบ้าน ณ ตลาดของ ป่าบ้านทาป่าเปา จังหวัดลำพูน	ซื้อของตามรายการอาหาร (แบ่ง 5 กลุ่ม ตามรายการ อาหาร)
14.30 - 16.00 น.	ฝึกปฏิบัติ การทำอาหารล้านนา (แกงผักพ้อคำตี้เมีย, ยำจิ้นไก่ใส่ปลีกล้วย, น้ำพริกเห็ด หล่ม, แอ็บกึ่งน้อย และยำหน่อไร่) วิทยากรโดย กลุ่มกาดหมั้วเหือนคำป็น	แบ่ง 5 กลุ่ม ตามรายการอาหาร - แกงผักพ้อคำตี้เมีย (เรือนแม่ แดง) -ยำจิ้นไก่ใส่หัวปลี (เรือนแม่แดง) -น้ำพริกเห็ดหล่ม (ศาลา วัฒนธรรม) -แอ็บกึ่งน้อย (ศาลาวัฒนธรรม) -ยำหน่อไร่ (เรือนไต้ลื้อ)
หมายเหตุ กำหนดการ และรายการอาหารสำหรับการฝึกปฏิบัติ สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม		

*** ค่าลงทะเบียนคนละ 200 บาท ต่อ 1 กิจกรรม (เข้าร่วมกิจกรรม ครบ 3 กิจกรรม ได้ประกาศนียบัตร
 การอบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารล้านนา จากสำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ***



โครงการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีล้านนา ประจำปีงบประมาณ 2562 สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

1. ชื่อโครงการ

โครงการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีล้านนา

2. ความเป็นมา หรือหลักการและเหตุผล

จังหวัดเชียงใหม่มีศักยภาพในด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เพราะมีสถาปัตยกรรมและวัฒนธรรมประเพณีอันทรงคุณค่า จึงทำให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศเข้ามาศึกษาวัฒนธรรมล้านนาในเชียงใหม่เป็นจำนวนมาก ทั้งนี้ ทำให้ภาคธุรกิจหาผลประโยชน์จากการท่องเที่ยว โดยการนำวัฒนธรรมเดิมที่มีอยู่มาสร้างสรรค์เป็นรูปแบบใหม่ให้สอดคล้องกับภาคธุรกิจมากขึ้น เพื่อส่งเสริมรายได้จากการท่องเที่ยว ส่งผลให้รูปแบบวัฒนธรรมประเพณีที่ดั้งเดิมของล้านนาเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว เยาวชนรุ่นใหม่จึงได้รับความรู้และประสบการณ์ด้านวัฒนธรรมที่แตกต่างไปจากอดีต คุณค่าและความสำคัญของวัฒนธรรมประเพณีบางอย่างถูกบิดเบือนไป จนไม่สามารถสืบที่มาและแนวคิดความเชื่อที่ผนวกอยู่ในวัฒนธรรมประเพณีนั้นได้ ขณะที่ความรู้และความเชื่อเดิมกำลังหายไป แรงกระตุ้นใหม่จากภายนอกก็เข้ามาในสังคมล้านนา ด้วยการสร้างวัฒนธรรมล้านนาใหม่เพื่อดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวได้เข้ามาในจังหวัดเชียงใหม่มากขึ้น ซึ่งการพัฒนาเป็นสิ่งที่ดี ช่วยสร้างรายได้ให้กับประชาชนและประเทศ แต่หากมีการนำไปใช้ด้วยความไม่รู้ ก็จะทำให้เกิดความเสียหายให้กับวัฒนธรรมที่มีมาแต่เดิมได้

สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตระหนักถึงความเปลี่ยนแปลงตามกระแสวัฒนธรรมสมัยใหม่ จึงเห็นควรที่จะจัดการบรรยาย เสวนา สาธิต และการทัศนศึกษา ให้ความรู้กับนักเรียน นักศึกษาและประชาชนทั่วไป ได้ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของวัฒนธรรมประเพณีล้านนา เพื่อปรับฐานความรู้ความเข้าใจให้แก่คนรุ่นใหม่ ให้สอดคล้องกับประเพณีที่ดั้งเดิมที่ยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน

3. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับประเพณีล้านนาแก่นักเรียน นักศึกษาและประชาชนทั่วไป ได้ทราบที่มาและความสำคัญของวัฒนธรรมประเพณีล้านนา
2. เพื่อให้เกิดแนวทางปฏิบัติที่ถูกต้องตามประเพณี
3. เพื่อส่งเสริมสนับสนุนและกระตุ้นให้เกิดความตระหนักในคุณค่าและความหมายของวัฒนธรรมประเพณีล้านนา

4. เป้าหมายการดำเนินงาน

1. เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้และความคิดเห็นระหว่างผู้มีความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมกับนักเรียนนักศึกษาและประชาชนทั่วไป
2. นักเรียน นักศึกษาและประชาชนทั่วไป เกิดความตระหนักในคุณค่าและความหมายของวัฒนธรรมประเพณีล้านนา
3. นักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไปได้รับความรู้และแนวทางในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมประเพณีล้านนาอย่างถูกต้องและยั่งยืน

5. ผลประโยชน์ที่ประชาชนได้รับ

1. นักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไปได้ทราบที่มาและความสำคัญของวัฒนธรรมประเพณีล้านนา

2. นักเรียน นักศึกษาและประชาชนทั่วไป เกิดจิตสำนึกและตระหนักถึงความสำคัญของวัฒนธรรม ประเพณีล้านนา

3. นักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไปนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เกิดประโยชน์ทั้งในด้านการอนุรักษ์ และพัฒนา

6. โครงการนี้เป็นไปตามความต้องการ ปัญหา หรือเรื่องที่สนใจของกลุ่มเป้าหมายและ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย หรือไม่

ไม่ใช่

7. ความสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย (ยุทธศาสตร์สำหรับการจัดทำงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2560-2564)

ยุทธศาสตร์เชิงรุกที่ 2: นวัตกรรมด้านอาหาร สุขภาพ และผู้สูงอายุ

ยุทธศาสตร์เชิงรุกที่ 3: นวัตกรรมล้านนา

8. ผลผลิต

1. กิจกรรมการสาธิตและให้ความรู้ที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมประเพณีล้านนา (อาหารล้านนาตามฤดูกาล) จำนวน 3 ครั้ง

2. มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม 90 คน

9. ผลลัพธ์

1. นักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไปได้รับความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมประเพณีล้านนา

2. เป็นข้อมูลด้านวัฒนธรรมและประเพณีล้านนาให้กับธุรกิจการท่องเที่ยว โรงแรม

นักท่องเที่ยว ออกแบบ ไลน์ ฯลฯ ได้นำไปประยุกต์ใช้เพื่อการพัฒนาธุรกิจเชิงสร้างสรรค์

3. มีการเผยแพร่ความรู้ ฟันฟู และอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมล้านนาให้แพร่หลายและคงอยู่สืบไป

10. ปัญหาอุปสรรค

-

11. ข้อมูลเพิ่มเติม

-

12. ระยะเวลาดำเนินงาน

1 ปี (เริ่มต้นเดือนตุลาคม 2561 สิ้นสุดเดือนกันยายน 2562)

13. ส่วนงานที่รับผิดชอบ

หัวหน้าโครงการ : นายต่อพงษ์ เสมอใจ

ตำแหน่ง : นักช่างศิลป์

ส่วนงาน : ฝ่ายส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม

เบอร์โทรศัพท์ติดต่อภายใน : 053 943638

เบอร์มือถือ : 0843643592