

| | | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ตัวชี้วัด | 2.6.1 จำนวนองค์ความรู้ด้านศิลปะและวัฒนธรรมที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ | ผลการดำเนินงาน |
| หน่วยงานเจ้าภาพ | สำนักศิลปะและวัฒนธรรม | รอบ 11 เดือน |

| ผู้รับผิดชอบ | | นางสาวจิตราบุช เวสลา | | โทร. 1216 ต่อ 15 | | | |
|------------------|---------------------------|----------------------|------------------|------------------|------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ลำดับ | หน่วยงาน | เป้าหมาย | จำนวนองค์ความรู้ | คะแนนตัวชี้วัด | การบรรลุเป้าหมาย | ผลประเมินตนเองของหน่วยงาน | เหตุผลที่ยืนยันไม่ตรงกับผลประเมินตนเองของหน่วยงาน |
| 1 | 19) สำนักศิลปะและวัฒนธรรม | 3 | 0 | 0.0000 | ไม่บรรลุเป้าหมาย | 0 | <p>ตอนนี้อยู่ในระหว่างรอการเผยแพร่จากทาง Google Arts & Culture ซึ่งจะดำเนินการแล้วเสร็จภายในเดือน กันยายน 2566 โดยมีองค์ความรู้จำนวน 3 เรื่อง ได้แก่</p> <p>1.พินิจสำหรับชาววังสวนสุนันทา Considering Suan Sunandha Royal Thai Cuisine Tray</p> <p>2.น้ำพริกปลาร้าภูมิปัญญาการสร้างสรรคอาหารชาววัง Nam Prik Long Rua Chili Paste with Creative Wisdom for the Royal Thai Cuisine</p> <p>3.สำหรับวรรณศิลป์ ผู้สื่อสร้างสรรค์ร่วมสมัย The creation of the contemporary media "Suan Sunandha Nam Prik Long Rua Chili Paste"</p> |
| ระดับมหาวิทยาลัย | | 3 | 0 | 0.0000 | ไม่บรรลุเป้าหมาย | | |

ช่วงปรับเกณฑ์การให้คะแนน 1












| | | | | |
|---------|---------|---------|---------|---------|
| คะแนน 1 | คะแนน 2 | คะแนน 3 | คะแนน 4 | คะแนน 5 |
| | | 1 | 2 | 3 |











| | |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ปัญหาอุปสรรคต่อการดำเนินงานของตัวชี้วัด | การพัฒนาองค์ความรู้เพื่อเผยแพร่เอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยฯ ใน Google Arts & Culture มีกระบวนการในการดำเนินงานและต้องใช้ระยะเวลาในการตรวจสอบข้อมูลซึ่งต้องได้รับความเห็นชอบจาก Google ก่อนที่จะดำเนินการอัปโหลดในแพลตฟอร์ม |
| ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง | วางแผนพัฒนาองค์ความรู้เพื่อเผยแพร่เอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยฯ ใน Google Arts & Culture อย่างน้อย 2 ปี โดยกำหนดเป้าหมายดำเนินการ จำนวน 3 องค์ความรู้ต่อ 1 แผน |
| ปัจจัยสนับสนุนต่อการดำเนินงาน | Google Arts & Culture ให้ความสำคัญกับการทำงานด้านการอนุรักษ์และนำศิลปะและวัฒนธรรมของโลกออนไลน์และให้ความสำคัญกับการดำเนินงานร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาในการเสริมสร้างภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัยให้กับคนทั่วโลกที่สนใจงานด้านศิลปะและวัฒนธรรมให้ปรากฏในเวทีระดับสากล โดยสามารถเข้ามาศึกษาศิลปะและวัฒนธรรม และองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องความเป็นสวนสุนันทาได้ |




ผู้รับผิดชอบ นางสาวศรีวิภา งามสง่า

โทร. 1216 ต่อ 15

| ลำดับ | องค์ความรู้ที่เผยแพร่ | รายละเอียดองค์ความรู้ | ลิงค์ช่องทางเผยแพร่ | วันที่เผยแพร่ | |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1 | พิธีสำรับชาววังสวนสุนันทา (Considering Suan Sunandha Royal Thai Cuisine Tray)  | 1. อาหารชาววัง อาหารของชนชั้นสูง  | อาหารชาววัง หรืออาหารราชสำนัก เป็นอาหารที่ถูกกักขึ้นเพื่อถวายพระมหากษัตริย์ ตลอดจนพระบรมวงศานุวงศ์ในพระราชวังหรือวังที่ประทับ การปรุงอาหารจึงมีความพิถีพิถันและวิจิตรตระการตมากกว่าอาหารทั่วไป สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อเรื่องสมมติเทพของสถาบันพระมหากษัตริย์ | https://artsandculture.google.com/story/6A5hV8HhZCAo7q?preview/ep | ภายในเดือน ก.ย. 2566 |
| | 2. ราชสำนักฝ่ายใน ศูนย์กลางอาหารชาววัง : |  | สมัยรัตนโกสินทร์ อาหารชาววังมีศูนย์กลางอยู่ในพระบรมมหาราชวัง โดยมีเจ้าชายฝ่ายในชั้นสูงเป็นผู้ควบคุมดูแล เมื่อเข้าสู่สมัยรัชกาลที่ 6 ไม่ปรากฏว่ามีเจ้าชายฝ่ายในชั้นสูงรับหน้าที่นี้ตามธรรมเนียมเดิม ประกอบกับเจ้าชายฝ่ายในผู้ดูแลห้องเครื่องเดิม คือ พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา บังพระมีพระชนม์ชีพอยู่ | | |
| | 3. สำนักพระวิมาดาเธอฯ ในสวนสุนันทา : |  | การเสด็จเข้ามาประทับในสวนสุนันทาของพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา พร้อมกับเจ้านายฝ่ายในอีกหลายพระองค์ ทำให้ได้ทราบสำนักฝ่ายในแห่งใหม่ จึงอาจกล่าวได้ว่าสวนสุนันทาคือศูนย์กลางอาหารชาววังในเวลาขึ้น | | |
| | 4. ห้องเครื่องจำลองในพระวิมาดาเธอฯ : |  | กิจกรรมอาหารชาววังของพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ถือเป็นงานสำคัญ ดังเห็นได้จากมีงานขอประทานจัดเลี้ยง มีห้องเครื่องขนาดใหญ่ และมีไม้เท้าเก็บเครื่องใช้ในครัว | | |
| | 5. การจัดสำรับอาหารไทย : |  | อาหารชาววังมีการผสมผสานจากวัฒนธรรมที่หลากหลาย ตัวอย่างเช่น สำนักพระวิมาดาเธอฯ จะตั้งเครื่องข้างเป็นเครื่องฝรั่ง เครื่องไทยและคำ จะเป็นเครื่องไทยจัดมาเป็นสำรับ | | |
| | 6. เครื่ององค์ใหญ่ สำรับคาวแบบไทย : |  | เครื่ององค์ใหญ่ จัดเป็นสำรับคาวแบบไทย ประกอบด้วยตัวอาหารหลากหลายประเภททั้งแกง ผัด ยำ และอาจมีอาหารหวานหรืออาหารจีนแทรกลงไปในบางโอกาส | | |
| | 7. เครื่องเคียง สำรับประทานคู่กับสำรับคาว : |  | เครื่องเคียง จัดเป็นอาหารรับประทานคู่กับสำรับคาว เพื่อตัดรสหรือเสริมรสให้อาหารอร่อยมากยิ่งขึ้น และที่ค้อมีทุกครั้งที่รับคาวคือ ข้าว น้ำพริกพร้อมผักสด แม้ว่าจะไม่สวยก็ตาม | | |
| | 8. ทับทิมลอยแก้ว เครื่องหวานสำนักพระวิมาดาเธอฯ : |  | เครื่องหวาน จัดเป็นอาหารอีกชุดสุดท้าย โดยมากมักโปรดเป็นผลไม้ตามฤดูกาล ซึ่งจะมีคุณค่าทางขึ้นไปออกในระหว่างเสวย | | |
| | 9. ความพิถีพิถัน เสน่ห์ของอาหารชาววัง : |  | รสชาติของอาหารชาววังไม่ได้มีรสชาติใดรสชาติหนึ่ง โดยจะขึ้นอยู่กับผู้รับประทานเป็นหลัก แต่สิ่งที่ให้ความสำคัญมากที่สุดคือเรื่องรสชาติและความปลอดภัย ดังเห็นได้จากการชำระพัดของพระวิมาดาเธอฯ มีถึง 5 ขั้นตอน | | |
| | 10. ศาสตร์และศิลป์แห่งอาหารชาววัง : |  | อาหารชาววังเป็นศาสตร์แขนงหนึ่งที่ต้องอาศัยศิลปะในการผลิต เป็นทั้งอาหารปากและอาหารตา โดยการถ่ายทอดนั้นจะส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น ต่อมาหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 กิจกรรมงานทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับราชสำนัก รวมไปถึงงานด้านอาหารถือเป็นอันสิ้นสุดลง | | |

| ลำดับ | องค์ความรู้ที่เผยแพร่ | รายละเอียดองค์ความรู้ | ลิงก์ช่องทางเผยแพร่ | วันที่เผยแพร่ | |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 2 | น้ำพริกเงี้ยวภูมิปัญญาการสร้างสรรคอาหารชาวจีน (Nam Prik Long Rue Chili Paste with Creative Wisdom for the Royal Thai Cuisine) | <p>สื่อ VDO น้ำพริกเงี้ยวภูมิปัญญาการสร้างสรรคอาหารชาวจีน :</p>  | <p>น้ำพริกเงี้ยวใหม่ที่ได้คิดให้ถึงความสามารถของสตรีชาวจีนที่อพยพเข้ามาในภาคเหนือของประเทศไทย ซึ่งสตรีชาวจีนได้นำเอาเครื่องปรุงรสและวัตถุดิบที่มีรสชาตินั้นมาทำ "น้ำพริกเงี้ยว"</p> | <p>https://artsandculture.google.com/story/0x8B9B4B1_Zeq/prevew/en</p> | ภายในเดือน ก.ย. 2566 |
| | <p>ภาพสื่อความหมาย 1. นวัตกรรมภูมิปัญญาการสร้างสรรคอาหารชาวจีน :</p> |  | <p>น้ำพริกเงี้ยวใหม่ที่ได้คิดให้ถึงความสามารถของสตรีชาวจีนที่อพยพเข้ามาในภาคเหนือของประเทศไทย ซึ่งสตรีชาวจีนได้นำเอาเครื่องปรุงรสและวัตถุดิบที่มีรสชาตินั้นมาทำ "น้ำพริกเงี้ยว"</p> | | |
| | <p>2. เจ้าจอม ม.ร.ว.สลับ ในรัชกาลที่ 5</p> |  | <p>น้ำพริกเงี้ยว เป็นหนึ่งในเครื่องขี้ที่ถูกปรุงขึ้นเพื่อใช้ตั้งเครื่องในการสำราญพระอิริยาบถในเรือ ภายในเรือของสมเด็จพระนันทา เกิดจากคิดค้นและปรุงโดยเจ้าจอม ม.ร.ว.สลับ ในรัชกาลที่ 5 เจ้าจอมในยุคนั้นก็ของพระวิมาดาเธอฯ ที่ได้รับการถ่ายทอดวิชาความรู้ด้านการปรุงอาหารจกนิคมชาวนาญ</p> | | |
| | <p>3. สระน้ำในสวนสุนันทา</p> |  | <p>เหตุผลที่น้ำพริกเงี้ยวในครั้งนั้นเป็นการเฉพาะไม่ได้มีสิ่งใดส่วนหน้า เมื่อเจ้าจอม ม.ร.ว.สลับ ในรัชกาลที่ 5 เข้าไปในห้องเครื่องเพียงน้ำพริกเงี้ยว และเครื่องเคียงชนิดต่าง ๆ จึงคิดนำทุกอย่างมาปรุงรวมกันเพื่อให้เหมาะแก่การเสวยในเรือขนาดเล็ก ซึ่งปรากฏว่าเป็นที่ถูกพระทัยและถูกปากของผู้ที่ได้เสด็จโดยทั่วกัน</p> | | |
| | <p>4. การโขลกน้ำพริก</p> |  | <p>วิธีการปรุงน้ำพริกเงี้ยวนั้นไม่ยุ่งยาก เริ่มจากทำน้ำพริกเงี้ยว โดยโขลกกระเทียม พริกชี้ฟ้า และกะปิให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา และน้ำมะนาว แต่ให้เหลวลึกหน่อย ชิมรสตามชอบ</p> | | |
| | <p>5. หมูหวาน</p> |  | <p>ตามคำรับโบราณใช้หมูสามชั้นต้มให้หนังเปื่อย แล้วหั่นให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ นำผัดกับน้ำมัน น้ำปลา และน้ำตาลมะพร้าว ชิมให้ออกรสจัดหวานมันเค็มตาม</p> | | |
| | <p>6. ปลาฟู</p> |  | <p>ปลาฟูที่ใช้โรยหน้าน้ำพริก เป็นของผลิตครัวกับไว้ในขวดโหลแก้ว จะใช้ปลาช่อนหรือปลาดุกก็ได้ นำไปนึ่งให้สุกแก่เอาเนื้อขึ้นให้ละเอียดแล้วลวกทอดในน้ำมันให้เหลืองกรอบ</p> | | |
| | <p>7. การผัดน้ำพริก</p> |  | <p>การผัดน้ำพริก เริ่มจากตั้งกระทะไฟกลางนำกระเทียมที่โขลกแล้วลงเจิมให้หอม ได้ น้ำพริกกะปิที่ตำไว้ลงไปผัดให้หอมสุก แต่อย่าให้ไหม้ตรงจนเกินไป</p> | | |
| | <p>8. การผสมน้ำพริกและการจัดจาน</p> |  | <p>นำน้ำพริกเงี้ยวที่ผัดแล้วผสมกับหมูหวานคั่วใส่ถ้วย เอาปลาทอดโรยให้ทั่ว กระเทียมคั่วเอาแต่กลีบ โขลกกับคั่วเป็นชิ้นเล็ก ๆ และมะเขือเปราะบาง ๆ เจียงลึงจนคั่วมีถ้วยแล้วโรยหน้าด้วยผักชี</p> | | |
| | <p>9. น้ำพริกเงี้ยว ภูมิปัญญาการสร้างสรรคอาหารชาวจีน</p> |  | <p>น้ำพริกเงี้ยว ถือเป็นตัวอย่างการสร้างสรรคอาหารของสตรีชาวจีนที่ปรุงรสดีมีความเข้าใจเรื่องวัตถุดิบและรู้จักรสชาติของอาหารชนิดต่าง ๆ เพื่อคิดค้นให้เกิดขึ้นเป็นอาหารชนิดใหม่ รวมถึงความพิถีพิถันในการปรุงอาหาร</p> | | |

| ลำดับ | องค์ความรู้ที่เผยแพร่ | รายละเอียดองค์ความรู้ | ลิงก์ช่องทางเผยแพร่ | วันที่เผยแพร่ |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 3 | <p>สำหรับวรรณศิลป์ ผู้สื่อข่าวร่วมสมัย (The creation of the contemporary media "Suan Sunandha Nam Prik Long Rua Chili Paste")</p> | <p>สื่อ VDO น้ำพริกปลาร้ารสสุคนธ์</p>  <p>ภาพสื่อความหมาย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. น้ำพริกปลาร้ารสสุคนธ์ 2. การจำลองการตั้งเครื่องสายในอดีต 3. การจำลองห้องเครื่องพระวิมาดาเธอฯ สถานที่เกิดน้ำพริกปลาร้ารสสุคนธ์ทางประวัติศาสตร์ 4. การจำลองการทำงานของข้าหลวงในเครื่องพระวิมาดาเธอฯ 5. ธชช ประทุมวรรณ ศิลปินจาก The Voice Thailand ผู้ขับร้องเพลงไทยร่วมสมัยในชื่อ "น้ำพริกปลาร้ารสสุคนธ์" 6. การทำงานเบื้องหลังของบุคลากรของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ 7. การขับกล่อมโดยเล่าเรื่องราวประวัติศาสตร์อาหารชาววังรสสุคนธ์ 8. เบื้องหลังการทำงานชื่อ "น้ำพริกปลาร้ารสสุคนธ์" 9. การจัดแสดงร่วมสมัย "น้ำพริกปลาร้ารสสุคนธ์" ในพิพิธภัณฑ์ศาลายาสุทธาณภค 10. ผู้ชมการแสดงร่วมสมัย "น้ำพริกปลาร้ารสสุคนธ์" ในพิพิธภัณฑ์ศาลายาสุทธาณภค | <p>https://atandculture.google.com/story/editor/story/CAMhV0qg_byFFw/peview/en</p> <p>ภายในเดือน ก.ย. 2566</p> | |