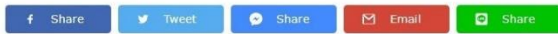


<https://1th.me/TeVjl>

หัวข้อข่าว : ม.อ. จับมือ ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



ม.อ. จับมือ ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต โดยคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว ร่วมกับ เทศบาลนครภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ภายใต้โครงการ “Phuket City of Gastronomy of UNESCO” พร้อมยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชน สู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต

จากพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ได้รับการประกาศจากองค์การยูเนสโกให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารเมื่อเดือนธันวาคม 2558 นั้น องค์การยูเนสโกได้กำหนดให้สมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ต้องจัดทำกิจกรรมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติ ตามเกณฑ์และแบบประเมินที่กำหนดตามพันธกิจของเครือข่ายฯ ให้มีการใช้ฐานวัฒนธรรมที่มีอยู่สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ประชาชน สร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การค้าเงินกิจกรรม รวมถึงการทำงานระหว่างเมืองสมาชิกด้วยกัน

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต ได้รับจัดสรรงบประมาณจากเทศบาลนครภูเก็ต ดำเนินโครงการ “Phuket City of Gastronomy of UNESCO” เพื่อพัฒนาและยกระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม ขับเคลื่อน และนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต โดยมี ผศ.ดร.ศศิธร จารุมณีรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการบริการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว เป็นหัวหน้าทีมที่ปรึกษา ทั้งนี้ อ.ภุชงค์ สิมเจริญกุล ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมมากมายเพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ของ UNESCO เพื่อรักษาและต่อยอดความเป็นเมืองเครือข่าย อาทิ การจัดกิจกรรมให้ความรู้เพื่อสร้างความเข้าใจ ความภาคภูมิใจให้กับคนในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต ชุมชนกมลา ชุมชนมาหนัก และชุมชนบ่อแร่

นอกจากนี้ ยังได้ร่วมมือกับเชฟผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ เชฟหน้อย ธรรมศักดิ์ จินดาพล ชูทอง เจ้าของร้าน ‘Suay’ เซเลบริตี้เชฟแห่งภูเก็ต ผู้ชนะเลิศจากการแข่งขันเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ผู้คิดค้นเมนูอาหารคาวจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วย กระเจี๊ยบเขียว ปลาตะมะ และหอยหวาน กลายมาเป็น กระเจี๊ยบเขียวทอดกรอบหมอลำ ปลาตะมะหมกหัวปลี และคั่วหอยหวาน และ เชฟต้น ธนิต เลิศศิริ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารหวาน ผู้คิดค้นเมนูอาหารหวานจากวัตถุดิบท้องถิ่นเช่นกัน อาทิ น้ำตะลิงปลิงมาสร้างสรรค์เป็นคุกกี้พายตะลิงปลิง และทาร์ตครีมตะลิงปลิง พร้อมกันนี้ เมื่อวันที่ 6 - 8 กุมภาพันธ์ 2564 ที่ผ่านมา คณะฯ ได้จัดให้มีการฝึกอบรมการทำอาหารเมนูดังกล่าวให้กับชาวบ้านทั้ง 4 ชุมชน ณ ห้องปฏิบัติการครัว เพื่อส่งมอบสูตรอาหารดังกล่าวให้กับชุมชนได้นำไปต่อยอด พัฒนา และสร้างอาชีพต่อไปในอนาคต

อย่างไรก็ตาม คณะการบริการและการท่องเที่ยว วิทยาเขตภูเก็ต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ยังคงเดินหน้าจัดกิจกรรมต่างๆ ต่อไป อาทิ การนำสมาชิกของชุมชนต่างๆ ไปศึกษาดูงานรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อให้เป็นแรงบันดาลใจในการจัดท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ท้องถิ่นของตนเอง และเชื่อมโยงกับเส้นทางอาหารสร้างสรรค์ที่ได้เรียนรู้ไปแล้วก่อนหน้านี้ หลังจากนั้นจะจัดให้มีงานแถลงข่าวเปิดตัวเมนูอาหารหวานคาวชนิดใหม่นี้ พร้อมกบวีดิทัศน์การท่องเที่ยวโดยชุมชนไปพร้อมกันอีกด้วย.



<https://www.ddpostnews.com/123505/>

หัวข้อข่าว : ม.สงขลานครินทร์ จับมือ ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

16/02/2021 admin



Post Views: 6

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต โดยคณะบริการและการท่องเที่ยว ร่วมกับ เทศบาลนครภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ภายใต้โครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" พร้อมยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชน ส่งเสริมมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต



จากการที่จังหวัดภูเก็ต ได้รับการประกาศจากองค์การยูเนสโกให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารเมื่อเดือนธันวาคม 2558 นั้น องค์การยูเนสโกได้กำหนดให้สมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ต้องจัดทำกิจกรรมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติ ตาม เกณฑ์และแบบประเมินที่กำหนดตามพันธกิจของเครือข่ายฯ ให้มีการใช้ฐานวัฒนธรรมที่มีอยู่ สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ประชาชน สร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานกิจกรรม รวมถึงการทำงานระหว่างเมืองสมาชิกด้วยกัน



มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต ได้บริหารจัดการงบประมาณจากทางเทศบาลนครภูเก็ต ดำเนินโครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" เพื่อพัฒนาและยกระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม อันเคลื่อน และนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทาง เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตติยาพร จารุณีรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการ การบริการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว เป็นหัวหน้าทีมที่ปรึกษา ทั้งนี้ อาจารย์กฤษณ์ สิงห์เจริญกุล ผู้นำคณะคณาจารย์วิชาการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมมากมายเพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ของ UNESCO เพื่อศึกษา และถอดถอดความเข้มแข็งของเครือข่าย อาทิ การจัดกิจกรรมให้ความรู้เพื่อสร้างความเข้าใจ ความภาคภูมิใจใจให้แก่ คนในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต ชุมชนกมลา ชุมชนมาหานิก และชุมชนบ่อแร่



นอกจากนี้ ยังได้ร่วมมือกับเชฟผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ เชฟเนออย ธรรมศักดิ์ จินดาพล ชูทอง เจ้าของร้าน "Suay" เชเลมวิทีเชฟแห่งเกาะภูเก็ต ผู้ชนะเลิศจากการแข่งขันเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ผู้คิดค้นเมนูอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วย กระเจี๊ยบเขียว ปลาตะเพียน และถั่วฝักยาว กลายมาเป็น กระเจี๊ยบเขียวทอดกรอบหนามล่า ปลาตะเพียนหั่นปิ้ง และผัดไทยถั่วฝักยาว และเชฟต้น ธนิต เลิศศิริ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารหวาน ผู้คิดค้นเมนูอาหารหวานจากวัตถุดิบท้องถิ่นเช่นกัน อาทิ นาคะสิงห์มังสาสร้างสรรค์เป็นคุกกี้ พายตะลิงปลิง และทาร์ตครีมและสิงปลิง พร้อมกันนี้ เมื่อวันที่ 6 - 8 กุมภาพันธ์ 2564 ที่ผ่านมา คณะฯ ได้จัดให้มีการฝึกอบรมการทำอาหารเมนูดังกล่าวให้กับชาวบ้านทั้ง 4 ชุมชน ณ ห้องปฏิบัติการครัว เพื่อส่งมอบสูตรอาหารดังกล่าวให้กับชุมชนได้นำไปต่อยอดพัฒนา และสร้างอาชีพต่อไปในอนาคต



อย่างไรก็ตาม คณะกรรมการและการท่องเที่ยว วิชาเขตภูเก็ต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ยังคงเดินหน้าจัดกิจกรรมต่างๆ ต่อไป อาทิ การนำสมาชิกของชุมชนต่างๆ ไปศึกษาดูงานรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อให้เป็นแรงบันดาลใจในการจัดท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ท้องถิ่นของตนเอง และเชื่อมโยงกับเส้นทางอาหารสร้างสรรค์ที่ได้เรียนรู้ไปแล้วก่อนหน้านี้ หลังจากนี้จะจัดให้ทีมงานแกนนำเปิดตลาดเมนูอาหารหวานชนิดใหม่ พร้อมกันวิถีชีวิตการท่องเที่ยวโดยชุมชนไปพร้อมกันอีกด้วย



<https://www.siamfocustime.com/91876/>

หัวข้อข่าว : ม.สงขลานครินทร์ จับมือ ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

16/02/2021 admin



1 Post Views: 1

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต โดยคณะกรรมการและการท่องเที่ยว ร่วมกับ เทศบาลนครภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ภายใต้โครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" พร้อมยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชนสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต



จากการที่จังหวัดภูเก็ต ได้รับการประกาศจากองค์การยูเนสโกให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารเมื่อเดือนธันวาคม 2558 นั้น องค์การยูเนสโกได้กำหนดให้สมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ต้องจัดทำกิจกรรมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติ ตามเกณฑ์และแบบประเมินที่กำหนดตามพันธกิจของเครือข่ายฯ ใ้มีการไปฐานวัฒนธรรมที่มีอยู่ สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ประชาชน สร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานกิจกรรม รวมถึงการทำงานระหว่างเมืองสมาชิกด้วยกัน



มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต ได้รับจัดสรรงบประมาณจากทางเทศบาลนครภูเก็ต ดำเนินโครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" เพื่อพัฒนาและยกระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม ขับเคลื่อน และนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดติยาพร จารุมณีรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการบริการ คณะการบริหารและการท่องเที่ยว เป็นหัวหน้าทีมที่ปรึกษา ทั้งนี้ อาจารย์ยกฤษณ์ สิ้นเจริญกุล ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ คณะการบริหารและการท่องเที่ยว ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมมากมายเพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ของ UNESCO เพื่อรักษา และต่อยอดความเป็นเมืองเครือข่าย อาทิ การจัดกิจกรรมให้ความรู้เพื่อสร้างความเข้าใจ ความภาคภูมิใจให้กับคนในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต ชุมชนกมลา ชุมชนมาหาติก และชุมชนมอแตร



นอกจากนี้ ยังได้รับมือกับเชฟผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ เชฟทนายธรรมศักดิ์ จินดาพล ชูทอง เจ้าของร้าน "Suay" เชลเมวิทซ์เชฟแห่งเกาะภูเก็ต ผู้ชนะเลิศจากการแข่งขันเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ผู้คิดค้นเมนูอาหารตรวจกรดดูซึมในท้องถิ่น ประกอบด้วย กระเจี๊ยบเขียว ปลาตะเพียน และหน่อหวาน กลายมาเป็น กระเจี๊ยบเขียวทอดกรอบหน่อปลา ปลาตะเพียนทอด และผัดไทยหน่อหวาน และเชฟต้น ธนิตเสกศิริ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารหวาน ผู้คิดค้นเมนูอาหารหวานจากวัตถุดิบท้องถิ่นเช่นกัน อาทิ น้ำตะขิงปลิงมาสร้างสรรค์เป็นคอกกี หน่อตะขิงปลิง และทาร์ตคัสตาร์ดสิงปลิง พร้อมกันนี้ เมื่อวันที่ 6 - 8 กุมภาพันธ์ 2564 ที่ผ่านมานี้ คณะฯ ได้จัดให้มีการฝึกอบรมการทำอาหารเมนูสังคังให้กับชาวบ้านทั้ง 4 ชุมชน ณ ห้องปฏิบัติการครัว เพื่อส่งมอบสูตรอาหารดังกล่าวให้กับชุมชนได้นำไปต่อยอดพัฒนา และสร้างอาชีพต่อไปในอนาคต



อย่างไรก็ตาม คณะกรรมการและการท่องเที่ยว วิชาเขตภูเก็ต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ยังคงเดินหน้าจัดกิจกรรมต่างๆ ต่อไป อาทิ การนำสมาชิกของชุมชนต่างๆ ไปศึกษาดูงานรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อให้เป็นแรงบันดาลใจในการจัดท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ท้องถิ่นของตนเอง และเชื่อมโยงกับเส้นทางอาหารสร้างสรรค์ที่ได้เริ่มขยับไปแล้วก่อนหน้านี้ หลังจากนี้จะจัดให้ทีมงานดูแลชาวเปิดครัวเมนูอาหารหวานควบคู่กันนี้ พร้อมกันนี้ก็ขិតการท่องเที่ยวโดยชุมชนไปพร้อมกับอีกด้วย



<https://www.4forcenews.com/179023/>

หัวข้อข่าว : ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

หนังสือพิมพ์ข่าว 4เหล่าทัพ

ข่าวทั่วไป

ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

© 16/02/2021 admin



Post Views: 3

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตภูเก็ต โดยคณะบริการและการท่องเที่ยว ร่วมกับ เทศบาลนครภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ภายใต้โครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" พร้อมยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชน ผู้การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต



จากการที่จังหวัดภูเก็ต ได้รับการประกาศจากองค์การยูเนสโกให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารเมื่อเดือนธันวาคม 2558 นั้น องค์การยูเนสโกได้กำหนดให้สมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ต้องจัดทำกิจกรรมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติ ตามเกณฑ์และแบบประเมินที่กำหนดตามพันธกิจของเครือข่ายฯ ให้มีการใช้ฐานวัฒนธรรมที่มีอยู่ สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ประชาชน สร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินกิจกรรม รวมถึงการทำงานระหว่างเมืองสมาชิกด้วยกัน



มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต ได้รับจัดสรรงบประมาณจากทางเทศบาลนครภูเก็ต ดำเนินโครงการ “Phuket City of Gastronomy of UNESCO” เพื่อพัฒนาและยกระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม ชิมเคลื่อน และนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตติยาพร จารุมณีรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการการบริการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว เป็นหัวหน้าทีมที่ปรึกษา ทั้งนี้ อาจารย์กฤษณ์ สินเจริญกุล ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมมากมายเพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ของ UNESCO เพื่อรักษา และต่อยอดความเป็นเมืองเครือข่าย อาทิ การจัดกิจกรรมให้ความรู้เพื่อสร้างความเข้าใจ ความภาคภูมิใจให้กับคนในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต ชุมชนกมลา ชุมชนมาหานึก และชุมชนบ่อแร่



นอกจากนี้ ยังได้ร่วมมือกับเชฟผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ เชฟหน้อย ธรรมศักดิ์ จินดาพล ชูทอง เจ้าของร้าน 'Suay' เซเลบริตี้เชฟแห่งเกาะภูเก็ต ผู้ชนะเลิศจากการแข่งขันเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ผู้คิดค้นเมนูอาหารดาวจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วย กระเจี๊ยบเขียว ปลาตะเพียน และหอยหวาน กลายมาเป็น กระเจี๊ยบเขียวทอดกรอบหมอลำ ปลาตะเพียนหมกหัวปลี และผัดไทยหอยหวาน และเชฟต้น ธนิต เล็กศิริ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารหวาน ผู้คิดค้นเมนูอาหารหวานจากวัตถุดิบท้องถิ่นเช่นกัน อาทิ น้าดะลิงปลิงมาสร้างสรรค์เป็นคอกก็วยดะลิงปลิง และทาร์ตครีมดะลิงปลิง พร้อมกันนี้ เมื่อวันที่ 6 - 8 กุมภาพันธ์ 2564 ที่ผ่านมา คณะฯ ได้จัดให้มีการฝึกอบรมการทำอาหารเมนูดังกล่าวให้กับชาวบ้านทั้ง 4 ชุมชน ณ ห้องปฏิบัติการครัว เพื่อส่งมอบสูตรอาหารดังกล่าวให้กับชุมชนได้นำไปต่อยอด พัฒนา และสร้างอาชีพต่อไปในอนาคต





อย่างไรก็ตาม คณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว วิทยาลัยสงฆ์สงขลานครินทร์ ยังคงเดินหน้าจัดกิจกรรมต่างๆ ต่อไป อาทิ การนำสมาชิกของชุมชนต่างๆ ไปศึกษาดูงานรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อให้เป็นแรงบันดาลใจในการจัดท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ท้องถิ่นของตนเอง และเชื่อมโยงกับเส้นทางอาหารสร้างสรรค์ที่ได้เรียนรู้ไปแล้วก่อนหน้านี้ หลังจากนั้นจะจัดให้ทีมงานแกลงข่าวเปิดตัวเมนูอาหารหวานคาวชนิดใหม่นี้ พร้อมกับวิธีชีวิตการท่องเที่ยวโดยชุมชนไปพร้อมกันอีกด้วย



https://thainews.prd.go.th/th/news/print_news/TCATG210215161704570

หัวข้อข่าว : ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต โดยคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว ร่วมกับ เทศบาลนครภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ภายใต้โครงการ “Phuket City of Gastronomy of UNESCO” พร้อมยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชน สู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต

จากการที่จังหวัดภูเก็ต ได้รับการประกาศจากองค์การยูเนสโกให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารเมื่อเดือนธันวาคม 2558 นั้น องค์การยูเนสโกได้กำหนดให้สมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ต้องจัดทำกิจกรรมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติ ตามเกณฑ์และแบบประเมินที่กำหนดตามพันธกิจของเครือข่ายฯ ให้มีการใช้ฐานวัฒนธรรมที่มีอยู่ สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ประชาชน สร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินกิจกรรม รวมถึงการทำงานระหว่างเมืองสมาชิกด้วยกัน

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ตได้รับจัดสรรงบประมาณจากทางเทศบาลนครภูเก็ต ดำเนินโครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" เพื่อพัฒนาและยกระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม ขับเคลื่อน และนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตติยาพร จารุมณีรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการบริการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว เป็นหัวหน้าทีมที่ปรึกษา ทั้งนี้ อาจารย์กฤษณ์ สันเจริญกุล ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมมากมายเพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ของ UNESCO เพื่อรักษา และต่อยอดความเป็นเมืองเครือข่าย อาทิ การจัดกิจกรรมให้ความรู้เพื่อสร้างความเข้าใจ ความภาคภูมิใจให้กับคนในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต ชุมชนกมลา ชุมชนมาหนัก และชุมชนป่อแร่

นอกจากนี้ ยังได้ร่วมมือกับเชฟผู้เชี่ยวชาญได้แก่ เชฟน้อย ธรรมศักดิ์ จินดาพล ซูทอง เจ้าของร้าน 'Suay' เซเลบริตีเชฟแห่งเกาะภูเก็ต ผู้ชนะเลิศจากการแข่งขันเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ผู้คิดค้นเมนูอาหารคาวจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วย กระเจี๊ยบเขียว ปลาตะมะ และหอยหวาน กลายมาเป็น กระเจี๊ยบเขียวทอดกรอบหมอลำ ปลาตะมะหมกหัวปลี และผัดไทยหอยหวาน และเชฟต้น ธนิต เล็กศิริ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารหวาน ผู้คิดค้นเมนูอาหารหวานจากวัตถุดิบท้องถิ่นเช่นกัน อาทิ น้ำตะลิงปลิงมาสร้างสรรค์เป็นคุกกี้พายตะลิงปลิง และทาร์ตครีมตะลิงปลิง พร้อมกันนี้ เมื่อวันที่ 6 - 8 กุมภาพันธ์ 2564 ที่ผ่านมา คณะฯ ได้จัดให้มีการฝึกอบรมการทำอาหารเมนูดังกล่าวให้กับชาวบ้าน ทั้ง 4 ชุมชน ณ ห้องปฏิบัติการครัว เพื่อส่งมอบสูตรอาหารดังกล่าวให้กับชุมชนได้นำไปต่อยอด พัฒนา และสร้างอาชีพต่อไปในอนาคต

อย่างไรก็ตาม คณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว วิทยาเขตภูเก็ต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ยังคงเดินหน้าจัดกิจกรรมต่างๆ ต่อไป อาทิ การนำสมาชิกของชุมชนต่างๆ ไปศึกษาดูงานรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อให้เป็นแรงบันดาลใจในการจัดท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ท้องถิ่นของตนเอง และเชื่อมโยงกับเส้นทางอาหารสร้างสรรค์ที่ได้เรียนรู้ไปแล้วก่อนหน้านี้ หลังจากนั้นจะจัดให้มีงานแถลงข่าวเปิดตัวเมนูอาหารหวานคาวชนิดใหม่นี้ พร้อมกับวิถีชีวิตการท่องเที่ยวโดยชุมชนไปพร้อมกันอีกด้วย

<https://www.facebook.com/MGR.Online.South/posts/4019102608109794>

หัวข้อข่าว : ม.สงขลานครินทร์ ร่วมกับ ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



MGR Online ภาคใต้

17 กุมภาพันธ์ ·

ม.สงขลานครินทร์ ร่วมกับ ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

<https://mgronline.com/south/detail/9640000015813>

#สงขลานครินทร์ #ภูเก็ต #วิทยาการอาหาร



MGRONLINE.COM

ม.สงขลานครินทร์ ร่วมกับ ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

<https://www.facebook.com/SongkhlaFocus/posts/965784030493093>

หัวข้อข่าว : ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



สงขลาโฟกัส - SongkhlaFocus

16 กุมภาพันธ์ · 🌐

ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต
ขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต โดยคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว ร่วมกับ เทศบาลนครภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ภายใต้โครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" พร้อมยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชน ส่งเสริมมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต

#สงขลาโฟกัส

<https://songkhlafocus.com/38934/>



SONGKHLAFOCUS.COM

ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

<https://songkhlafocus.com/38934/>

หัวข้อข่าว : ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

Admin · © 16/02/2021 · 1 min read



**ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต
ขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร**



Post Views: 96

11

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต โดยคณะกรรมการและการท่องเที่ยว ร่วมกัน เทศบาลนครภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ภายใต้โครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" พร้อมยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชน สุักการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต



จากการที่จังหวัดภูเก็ต ได้รับการประกาศจากองค์การยูเนสโก ให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารเมื่อเดือนธันวาคม 2558 นั้น องค์การยูเนสโก ได้กำหนดให้สมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ต้องจัดทำกิจกรรมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติ ตามเกณฑ์และแบบประเมินที่กำหนดตามพันธกิจของเครือข่ายฯ ให้มีการใช้ฐานวัฒนธรรมที่มีอยู่ สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ประชาชน สร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานกิจกรรม รวมถึงการทำงานระหว่างเมืองสมาชิกด้วยกัน

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต ได้รับจัดสรรงบประมาณจากทางเทศบาลนครภูเก็ต ดำเนินโครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" เพื่อพัฒนาและยกระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม ขับเคลื่อน และนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิมาพร จาตุมนต์ไธสงค์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการบริการ คณะการบริหารและการท่องเที่ยว เป็นหัวหน้าทีมที่ปรึกษา ทั้งนี้ อาจารย์กฤษณ์ สีนเจริญกุล ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ คณะการบริหารและการท่องเที่ยว ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมมากมายเพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ของ UNESCO เพื่อรักษา และต่อยอดความเป็นเมืองเครือข่าย อาทิ การจัดการกิจกรรมให้ความรู้เพื่อสร้างความเข้าใจ ความภาคภูมิใจ ให้กับคนในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต ชุมชนกมลา ชุมชนท่าเรือ และชุมชนบ่อแร่



e us

นอกจากนี้ ยังได้ร่วมมือกับเชฟผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ เชฟหน้อย ธรรมศักดิ์ จินดาพล ชูทอง เจ้าของร้าน 'Suay' เชฟเลมริดี เชฟแห่งเกาะภูเก็ต ผู้ชนะเลิศจากการแข่งขันเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ผู้คิดค้นเมนูอาหารคาวจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วย กระเจี๊ยบเขียว ปลาตะขอมะ และหอยหวาน กลายมาเป็น กระเจี๊ยบเขียวทอดกรอบหมาล่า ปลาตะขอมะหมกหัวปลี และผัดไทยหอยหวาน และเชฟตัน ธนิต เลิศศิริ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารหวาน ผู้คิดค้นเมนูอาหารหวานจากวัตถุดิบท้องถิ่นเช่นกัน อาทิ นาดะสิงปลิงมาสร้างสรรค์เป็นคุกกี้พายดะสิงปลิง และทาร์ตครีมดะสิงปลิง พร้อมกันนี้ เมื่อวันที่ 6 - 8 กุมภาพันธ์ 2564 ที่ผ่านมา คณะฯ ได้จัดให้มีการฝึกอบรมการทำอาหารเมนูดังกล่าวให้กับชาวบ้านทั้ง 4 ชุมชน ณ ห้องปฏิบัติการครัว เพื่อส่งมอบสูตรอาหารดังกล่าวให้กับชุมชนได้นำไปต่อยอด พัฒนา และสร้างอาชีพต่อไปในอนาคต อย่างไรก็ตาม คณะกรรมการและการท่องเที่ยว วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา นครินทร์ ยังคงเดินหน้าจัดกิจกรรมต่างๆ ต่อไป อาทิ การนำสมาชิกของชุมชนต่างๆ ไปศึกษาดูงานรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อให้เป็นแรงบันดาลใจในการจัดท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ท้องถิ่นของตนเอง และเชื่อมโยงกับเส้นทางอาหารสร้างสรรค์ที่ได้เรียนรู้ไปแล้วก่อนหน้านี้ หลังจากนั้นจะจัดให้มีงานแถลงข่าวเปิดตัวเมนูอาหารหวานคาวชนิดใหม่นี้ พร้อมกับวิธีชีวิตการท่องเที่ยวโดยชุมชนไปพร้อมกันอีกด้วย





e us



<https://www.pheupuangchon.com/116214/>

หัวข้อข่าว : ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

📅 16/02/2021 👤 admin



มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต โดยคณะกรรมการและการท่องเที่ยว ร่วมกับ เทศบาลนครภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ภายใต้โครงการ “Phuket City of Gastronomy of UNESCO” พร้อมยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชน สู่อุตสาหกรรมมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต



จากการที่จังหวัดภูเก็ต ได้รับการประกาศจากองค์การยูเนสโกให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารเมื่อเดือนธันวาคม 2558 นั้น องค์การยูเนสโกได้กำหนดให้สมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ต้องจัดทำกิจกรรมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติ ตามเกณฑ์และแบบประเมินที่กำหนดตามพันธกิจของเครือข่ายฯ ให้มีการใช้ฐานวัฒนธรรมที่มีอยู่ สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ประชาชน สร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินกิจกรรม รวมถึงการทำงานระหว่างเมืองสมาชิกด้วยกัน



มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต ได้รับจัดสรรงบประมาณจากทางเทศบาลนครภูเก็ต ดำเนินโครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" เพื่อพัฒนาและยกระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม ขับเคลื่อน และนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตติยาพร จารุมณีรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการบริการ การบริการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว เป็นหัวหน้าทีมที่ปรึกษา ทั้งนี้ อาจารย์กฤษณ์ สินเจริญกุล ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมมากมายเพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ของ UNESCO เพื่อรักษา และต่อยอดความเป็นเมืองเครือข่าย อาทิ การจัดกิจกรรมให้ความรู้เพื่อสร้างความเข้าใจ ความภาคภูมิใจให้กับคนในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต ชุมชนกมลา ชุมชนมาหนัก และชุมชนบ่อแร่





นอกจากนี้ ยังได้ร่วมมือกับเชฟผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ เชฟหน้อย ธรรมศักดิ์ จินดาพล ชูทอง เจ้าของร้าน 'Suay' เซเลบริตีเชฟแห่งเกาะภูเก็ต ผู้ชนะเลิศจากการแข่งขันเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ผู้คิดค้นเมนูอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วย กระเจี๊ยบเขียว ปลาตะเพียน และหอยหวาน กลายมาเป็น กระเจี๊ยบเขียวทอดกรอบหม่าล่า ปลาตะเพียนหมกหัวปลี และผัดไทยหอยหวาน และเชฟต้น ธนิต เล็กศิริ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารหวาน ผู้คิดค้นเมนูอาหารหวานจากวัตถุดิบท้องถิ่นเช่นกัน อาทิ น้ำตะลิงปลิงมาสร้างสรรค์เป็นคุกกี้พายตะลิงปลิง และทาร์ตครีมตะลิงปลิง พร้อมกันนี้ เมื่อวันที่ 6 - 8 กุมภาพันธ์ 2564 ที่ผ่านมา คณะฯ ได้จัดให้มีการฝึกอบรมการทำอาหารเมนูดังกล่าวให้กับชาวบ้านทั้ง 4 ชุมชน ณ ห้องปฏิบัติการครัว เพื่อส่งมอบสูตรอาหารดังกล่าวให้กับชุมชนได้นำไปต่อยอดพัฒนา และสร้างอาชีพต่อไปในอนาคต



อย่างไรก็ตาม คณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว วิทยาเขตภูเก็ต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ยังคงเดินหน้าจัดกิจกรรมต่างๆ ต่อไป อาทิ การนำสมาชิกของชุมชนต่างๆ ไปศึกษาดูงานรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อให้เป็นแรงบันดาลใจในการจัดท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ท้องถิ่นของตนเอง และเชื่อมโยงกับเส้นทางอาหารสร้างสรรค์ที่ได้เรียนรู้ไปแล้วก่อนหน้านี้ หลังจากนั้นจะจัดให้มีงานแถลงข่าวเปิดตัวเมนูอาหารหวานคาวชนิดใหม่นี้ พร้อมกับวิถีชีวิตการท่องเที่ยวโดยชุมชนไปพร้อมกันอีกด้วย



<https://www.facebook.com/pheupuangchonnewspaper/posts/1721515411352732>

หัวข้อข่าว : ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



หนังสือพิมพ์ เพื่อปวงชน

16 กุมภาพันธ์ · 🌐



ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

<https://www.pheupuangchon.com/?p=116214>



PHEUPUANGCHON.COM

ม.สงขลานครินทร์ ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้าน
วิทยาการอาหาร - หน้

<https://1th.me/42uju>

หัวข้อข่าว : ม.อ.ภูเก็ตร่วมขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร พัฒนาระดับ...



ม.อ.ภูเก็ตร่วมขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร พัฒนาระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม

๑2 พฤษภาคม 2021

235 ๐



คณะกรรมการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตภูเก็ต ร่วมขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร เพื่อพัฒนาและยกระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม ขับเคลื่อนและนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต



เมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม 2564 ณ บ้านเลขที่ 92 ถนนกลาง ย่านเมืองเก่า จ.ภูเก็ต เทศบาลนครภูเก็ต ร่วมกับคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต ได้จัดกิจกรรมแถลงข่าวกิจกรรม “ทรอยแล้วทลาว Cook From Home” โครงการเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร (Creative City of Gastronomy) เพื่อขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารสู่ความยั่งยืน ในทุกกระบวนการ ตั้งแต่ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง” โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ



ภายในงานแถลงข่าว เชฟหน้อย ธรรมศักดิ์ จินดาพล ชูทอง เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ,เชฟตัวแทนจาก 3 ชุมชน คือชุมชนบ้านป่อแร่ ชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต และชุมชนบ้านมาหนัก ได้ร่วมกันเปิดสูตรอาหาร 3 เมนูชิกเนเจอร์แห่งการรังสรรค์จากเชฟกระทะเหล็ก จากวัตถุดิบท้องถิ่นธรรมดาๆ ให้กลายเป็น Chef's Table แสนอร่อยโดยสุดยอดเชฟชุมชน



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิยาพร จารุณณิรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการบริการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต กล่าวว่า จากการที่จังหวัดภูเก็ต ได้รับการประกาศจากองค์การยูเนสโก (UNESCO) ให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารเมืองเดือนธันวาคม 2558 นั้น องค์การยูเนสโกได้กำหนดให้สมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ต้องจัดทำกิจกรรมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติ ตามเกณฑ์และแบบประเมินที่กำหนดตามพันธกิจของเครือข่ายฯ โดยการใช้นวัตกรรมที่มีอยู่ สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ประชาชน สร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานระหว่างเมืองสมาชิกด้วยกัน

เทศบาลนครภูเก็ต จึงจัดสรรงบประมาณให้กับ ผศ.ดร.ศศิยาพร จารุมณีรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการการบริการ คณะ การบริการและการท่องเที่ยว ให้เป็นหัวหน้าทีมที่ปรึกษาโครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" เพื่อพัฒนา และยกระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม ชับเคลื่อน และนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ จังหวัดภูเก็ต



ผศ.ดร. ตติยาพร กล่าวว่ คณะกรบริการและการท่องเที่ยว ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมอย่างมากมายในการยกระดับขีดความสามารถของชุมชนต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ของ UNESCO เพื่อรักษาและต่อยอดความเป็นเมืองเครือข่ายในครั้งนี อาทิ การจัดกิจกรรมให้ความรู้เพื่อสร้างความเข้าใจ สร้างความภาคภูมิใจให้กับคนในจังหวัดภูเก็ตเกี่ยวกับ Creative City of Gastronomy การศึกษาดูงานการท่องเที่ยวชุมชนต้นแบบ เพื่อเป็นแรงบันดาลใจในการนำไปประยุกต์ใช้ในพื้นที่ชุมชนของตนเอง เป็นต้น



สำหรับโครงการนี้เราได้รับร่วมมืออย่างดียิ่งจากเชฟผู้เชี่ยวชาญได้แก่ เชฟน้อย ธรรมศักดิ์ จินดาพล ชูทอง เจ้าของร้าน 'Suay' เซลบริตี้เชฟแห่งเกาะภูเก็ต เชฟกระทะเลลึกประเทศไทย เป็นผู้คิดค้นเมนูอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นประกอบด้วย กระเชียบ, เชียว, ปลาดิบ และหอยหวาน กลายมาเป็น กระเชียบ, เชียวทอดกรอบนมาล่า, ปลาดิบมะหมกพัวบิส และผักไทยหอยหวาน และเชฟอีกท่านคือ เชฟต้น ธนิต เล็กศิริ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารหวาน เป็นผู้คิดค้นเมนูอาหารหวานจากวัตถุดิบท้องถิ่นเช่นกันคือ ตะลิงปลิง ออกมาเป็น ลูกกัท็พวยตะลิงปลิง และทาร์ตครีมตะลิงปลิง





หลังจากที่เราได้เมนูอาหารและอาหารหวานออกมาเป็นที่เรียบร้อย ทางโครงการ ได้จัดให้มีการฝึกอบรมการทำอาหารแบบดั้งเดิมให้กับตัวแทนจากชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต ชุมชนบ้านป่อแร่ ชุมชนบ้านกมลา และชุมชนบ้านท่าหมึก เพื่อนำไปต่อยอด พัฒนาและสร้างอาชีพต่อไปในอนาคต

"สุดท้ายนี้ เราขอต้อนรับว่า การเป็นเมืองเครือข่ายของยูเนสโกนี้ จะช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวด้านอาหาร และสร้างรายได้ให้กับชุมชนภูเก็ตต่อไปในอนาคตด้วย" ผศ.ดร.ศศิยาพร กล้าว่า





<http://ktslive.com/?p=61690>

หัวข้อข่าว : ม.อ. ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



ม.อ. ร่วม ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้าน วิทยาการอาหาร



มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต โดยคณะกรรมการและการท่องเที่ยว ร่วมกับเทศบาลนครภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ภายใต้โครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" พร้อมยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชน สู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต

จากการที่จังหวัดภูเก็ต ได้รับการประกาศจากองค์การยูเนสโกให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร เมื่อเดือนธันวาคม 2558 นั้น องค์การยูเนสโก ได้กำหนดให้สมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ต้องจัดทำกิจกรรมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติ ตามเกณฑ์และแบบประเมินที่กำหนดตามพันธกิจของเครือข่ายฯ ให้มีการไม่ฐานวัฒนธรรมที่มีอยู่ สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ประชาชน สร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงาน กิจกรรม รวมถึงการทำงานระหว่างเมืองสมาชิกด้วยกัน

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต ได้ริเริ่มจัดสรรงบประมาณจากทางเทศบาลนครภูเก็ต ดำเนินโครงการ "Phuket City of Gastronomy of UNESCO" เพื่อพัฒนาและยกระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม ขับเคลื่อน และนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ติดยาพร จารุมณีรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการบริการ คณะการบริหารและการท่องเที่ยว เป็นหัวหน้าทีมที่ปรึกษา

ทั้งนี้ อาจารย์กษณัฏ์ ลินเจริญกุล ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ คณะการบริหารและการท่องเที่ยว ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมมากมายเพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของยูเนสโก เพื่อรักษา และต่อยอดความเป็นเมืองเครือข่าย อาทิ การจัดกิจกรรมให้ความรู้เพื่อสร้างความเข้าใจ ความภาคภูมิใจให้กับคนในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต ชุมชนกมลา ชุมชนมาหังนิก และชุมชนบ่อแร่

นอกจากนี้ ยังได้ร่วมมือกับเชฟผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ เชฟหม่อม ธรรมศักดิ์ จินดาพล ซูทอง เจ้าของร้าน Suay เซเลบริตี้เชฟแห่งเกาะภูเก็ต ผู้ชนะเลิศจากการแข่งขันเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ผู้คิดค้นเมนูอาหารคาวจากรัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วย กระเจี๊ยบเขียว ปลาตะเพียน และหอยหวาน กลายมาเป็นกระเจี๊ยบเขียวทอดกรอบหมอลำ ปลาตะเพียนทอดห่อกล้วย และผัดไทยหอยหวาน และเชฟต้น ธนิต เล็กศิริ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารหวาน ผู้คิดค้นเมนูอาหารหวานจากรัตถุดิบท้องถิ่นเช่นกัน อาทิ นาดะสิงปลิงมาสร้างสรรค์เป็นคุกกี้พายดะสิงปลิง และहारตคริมดะสิงปลิง พร้อมกันนี้ เมื่อวันที่ 6-8 กุมภาพันธ์ 2564 ที่ผ่านมา คณะฯ ได้จัดให้มีการฝึกอบรมการทำอาหารเมนูดังกล่าวให้กับชาวบ้านทั้ง 4 ชุมชน ณ ห้องปฏิบัติการครัว เพื่อส่งมอบสูตรอาหารดังกล่าวให้กับชุมชนได้นำไปต่อยอด พัฒนา และสร้างอาชีพต่อไปในอนาคต

อย่างไรก็ตาม คณะการบริหารและการท่องเที่ยว วิทยาเขตภูเก็ต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ยังคงเดินหน้าจัดกิจกรรมต่าง ๆ ต่อไป อาทิ การนำสมาชิกของชุมชนต่าง ๆ ไปศึกษาดูงานรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อให้เป็นแรงบันดาลใจในการจัดท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ท้องถิ่นของตนเอง และเชื่อมโยงกับเส้นทางอาหารสร้างสรรค์ที่ได้เรียนรู้ไปแล้วก่อนหน้านี้ หลังจากนั้น จะจัดให้ทีมงานลงพื้นที่เปิดตัวเมนูอาหารหวานคาวชนิดใหม่นี้ พร้อมกับวิถีชีวิตการท่องเที่ยวโดยชุมชนไปพร้อมกัน อีกด้วย

<https://mgronline.com/south/detail/9640000015813>

หัวข้อข่าว : ม.สงขลานครินทร์ ร่วมกับ ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร



ข่าวภาคใต้

Lite Version

หน้าหลัก / ภาคใต้ / ข่าวภาคใต้

ม.สงขลานครินทร์ ร่วมกับ ทน.ภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

เผยแพร่: 17 ก.พ. 2564 13:18 | ปรับปรุง: 17 ก.พ. 2564 13:18 | โดย: ผู้จัดการออนไลน์



ศูนย์ข่าวหาดใหญ่ - ม.อ.ภูเก็ต โดยคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว ร่วมกับเทศบาลนครภูเก็ต ขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ภายใต้โครงการ “Phuket City of Gastronomy of UNESCO” พร้อมยกระดับการท่องเที่ยวโดยชุมชน สู่อการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ จ.ภูเก็ต

จากการที่จังหวัดภูเก็ตได้รับการประกาศจากองค์การยูเนสโก ให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร เมื่อเดือนธันวาคม 2558 นั้น “องค์การยูเนสโก” ได้กำหนดให้สมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ต้องจัดทำกิจกรรมทั้งในระดับท้องถิ่น และระดับนานาชาติ ตามเกณฑ์ และแบบประเมินที่กำหนดตามพันธกิจของเครือข่ายฯ ให้มีการใช้ฐานวัฒนธรรมที่มีอยู่ สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ประชาชน สร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินกิจกรรม รวมถึงการทำงานระหว่างเมืองสมาชิกด้วยกัน

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) วิทยาเขตภูเก็ต ได้รับจัดสรรงบประมาณจากทางเทศบาลนครภูเก็ต ดำเนินโครงการ “Phuket City of Gastronomy of UNESCO” เพื่อพัฒนา และยกระดับเศรษฐกิจด้วยทุนทางวัฒนธรรม ขับเคลื่อน และนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ จ.ภูเก็ต โดยมี ผศ.ดร.ตติยาพร จารุมณีรัตน์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการการบริการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว เป็นหัวหน้าทีมที่ปรึกษา

ทั้งนี้ อาจารย์กฤษณ์ สินเจริญกุล ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ คณะการบริการและการท่องเที่ยว ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมมากมาย เพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนต่างๆ ตามวัตถุประสงค์ของ UNESCO เพื่อรักษา และต่อยอดความเป็นเมืองเครือข่าย เช่น การจัดกิจกรรมให้ความรู้เพื่อสร้างความเข้าใจ ความภาคภูมิใจให้แก่คนในพื้นที่ จ.ภูเก็ต ได้แก่ ชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต ชุมชนกมลา ชุมชนมาหานิก และชุมชนบ่อแร่



นอกจากนี้ ยังได้ร่วมมือกับเชฟผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ “เชฟหน้อย” ธรรมศักดิ์ จินดาพล ชูทอง เจ้าของร้าน ‘Suay’ เซเลบริตีเชฟ แห่งเกาะภูเก็ต ผู้ชนะเลิศจากการแข่งขันเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ผู้คิดค้นเมนูอาหารควาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วย กระเจี๊ยบเขียว ปลาตะมะ และหอยหวาน กลายมาเป็นกระเจี๊ยบเขียวทอดกรอบหมาล่า ปลาตะมะหมกหัวปลี และผัดไทยหอยหวาน และ “เชฟตัน” ธนิต เล็กศิริ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารหวาน ผู้คิดค้นเมนูอาหารหวานจากวัตถุดิบท้องถิ่นเช่นกัน เช่น นำตะลิงปลิงมาสร้างสรรค์เป็นคุกกี้พายตะลิงปลิง และทาร์ตครีมตะลิงปลิง

พร้อมกันนี้ เมื่อวันที่ 6-8 กุมภาพันธ์ 2564 ที่ผ่านมา คณะฯ ได้จัดให้มีการฝึกอบรมการทำอาหารเมนูดังกล่าวให้แก่ชาวบ้านทั้ง 4 ชุมชน ที่ห้องปฏิบัติการครัว เพื่อส่งมอบสูตรอาหารดังกล่าวให้แก่ชุมชนได้นำไปต่อยอด พัฒนา และสร้างอาชีพต่อไปในอนาคต

อย่างไรก็ตาม คณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว วิทยาเขตภูเก็ต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ยังคงเดินทางจัดกิจกรรมต่างๆ ต่อไป เช่น การนำสมาชิกของชุมชนต่างๆ ไปศึกษาดูงานรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อให้เป็นแรงบันดาลใจในการจัดท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ท้องถิ่นของตนเอง และเชื่อมโยงกับเส้นทางอาหารสร้างสรรค์ที่ได้เรียนรู้ไปแล้วก่อนหน้านี้ หลังจากนั้นจะจัดให้มีงานแถลงข่าวเปิดตัวเมนูอาหารหวานควาชนิดใหม่นี้ พร้อมกับวิถีชีวิตการท่องเที่ยวโดยชุมชนไปพร้อมกันอีกด้วย



