

จดหมายข่าวคณะพัฒนาการท่องเที่ยว ประจำเดือนธันวาคม 2563

## 2 ธันวาคม 2563

คณะผู้บริหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้ นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิโรจน์ สันณรงค์ รักษาการแทนผู้ช่วยอธิการบดี และกองพัฒนานักศึกษา ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมคณะพัฒนาการท่องเที่ยว เพื่อตรวจสอบมาตรการป้องกัน การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19



## 3 -4 ธันวาคม 2563

กิจกรรมพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา พร้อมการฝึกปฏิบัติด้านการเป็นผู้บรรยายนำชมสถานที่สำคัญของชาติ (ToBiz Tour Guide Training) นักศึกษาชั้นปีที่ 1 เส้นทางที่ 2 ภาคเหนือตอนล่าง ใน **โครงการพัฒนา Course Learning Outcome** นักศึกษาสาขาการจัดการธุรกิจท่องเที่ยว คณะพัฒนาการท่องเที่ยว ณ วัดพระธาตุลำปางหลวง จังหวัดลำปาง อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย และอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย เพื่อการเป็นผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวที่มีความรอบรู้ในอนาคต สามารถเสนอบริการและธุรกิจที่ตอบโจทย์นักท่องเที่ยว





## 4 ธันวาคม 2563

อุทยานวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเกษตรและอาหาร (MAP) โดยนายมงคล คงสุข และนางสาวประทีปชล ชัยเลิศ เข้าหารือกับอาจารย์ทีรติ ตระกูลศิริวานิช คณบดีคณะพัฒนาการท่องเที่ยว คุณธรรมา กันต์โรจน์ ผู้อำนวยการสำนักงานคณบดี และนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา คณะพัฒนาการท่องเที่ยว เพื่อร่วมดำเนินงานการขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยแห่งผู้ประกอบการ รวมถึงประชาสัมพันธ์โครงการการพัฒนาาระบบนิเวศเพื่อสร้างผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (Entrepreneurial Ecosystem Development) ณ ห้องประชุมสุวรรณ 1 คณะพัฒนาการท่องเที่ยว

## 5 ธันวาคม 2563

สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจ

สร้างสรรค์เชิงใหม่ และ ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จัดกิจกรรม Co Kitchen “สำหรับสำหรับคุณ” เมื่ออาหารไม่ใช่แค่เรื่องของสิ่งที่รับประทาน แล้วทำให้อยู่ได้ แนะนำแนวทาง “กินดี อยู่ดี มีสุข” สู่การสร้างภาวะสุขภาพสมบูรณ์สูงสุด (Optimal Health) บนหลักการเวชศาสตร์ชะลอวัย (Anti-Aging) ฉบับประชาชน โดย อาจารย์ ดร.นพ.ภาวิต หนองไชย จากวิทยาลัยการแพทย์บูรณาการ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตฯ ณ ร้าน OKRD Organic Cafe ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่





## 6 ธันวาคม 2563

คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดย ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) ร่วมกับ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai) จัดกิจกรรม [ Food Stage ] **เมื่อ...มะม่วงเป็นได้มากกว่า “มะม่วง”** Mango Inspired Innovation: Driving Thai Mango Orchards Towards Inclusive Economic Sustainability สร้างนิยามใหม่ให้กับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บนเส้นทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฐานนวัตกรรมภายใต้แบรนด์ Madame Mango และ Madame Healthy แบรินต์น้องของ มาตามแมงโก ที่ยึดหลักจุดเด่นของอัตลักษณ์ท้องถิ่น อำเภอพร้าว จังหวัดเชียงใหม่ ณ Hai Ya Art Venue ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่ นำการเสวนาโดย ดร.ปรเมษฐ์ ชุ่มยิ้ม FIA Platform Manager, ที่ปรึกษาอาวุโส Food Innopolis สวทช. ร่วมสร้างสรรค์ โดยอุทยานวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเกษตรและอาหาร (Maejo Agro Food Park: MAP)



## 7 ธันวาคม 2563

สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai) , ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และอุทยานวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเกษตรและอาหาร (Maejo Agro Food Park:MAP) ร่วมจัดกิจกรรม Food Stage ในหัวข้อ **เมื่อแมลงแปลงเป็นอาหาร Edible Insects: Unveiling the Future for Food and Feed** เป็นการรับฟังบรรยายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การทำธุรกิจจากแมลง เรียนรู้ขั้นตอนการเริ่มสร้างธุรกิจจากต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ตลอดจนการเรียนรู้หลักการทำธุรกิจให้ประสบผลสำเร็จและการเขียนโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเสนอขอทุนสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ นำการเสวนาโดย คุณพิริยะ เนื่อนวล CEO & Founder ผู้ก่อตั้ง แบรินต์กรุฟฟริบ ผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากแมลง ,คุณ ชาญณรงค์ แสงเดือน CEO & Founder ผู้ก่อตั้ง Biodiversity Corp และดร.ปรเมษฐ์ ชุ่มยิ้ม FIA Platform Manager ที่ปรึกษาอาวุโส Food Innopolis สวทช. ณ ร้าน Hai Ya Art Venue ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่



## เมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2563

สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เชียงใหม่ และ ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จัดกิจกรรม Co Kitchen “สำรับถิ่นดี” การเดินทางของสำรับอาหารราชสำนัก สู่สำรับอาหารสำหรับสามัญชน การแปรสภาพตำรับอาหารแบบดั้งเดิม สู่การพัฒนาออกแบบเป็นตำรับอาหารสมัยใหม่ ในหัวข้อ “เจาะลึก ตำรับอาหารบ้านตึก” สืบสานมรดกภูมิปัญญา ของครอบครัว บอกเล่าเรื่องราวของตำรับอาหารบ้านตึก สู่เอื้องคำสายในปัจจุบัน และได้สัมผัสรสชาติของอาหาร ตามแบบฉบับ

สำรับบ้านตึก ที่เป็นอาหารสูตรดั้งเดิม มาประยุกต์ให้มีความร่วมสมัย ภายในงานมีกิจกรรม workshop เรียนรู้การทำข้าวบ้าย อาหารเหนือโบราณซึ่งเป็นอีกหนึ่งเมนูเฉพาะของทางร้าน พร้อมชมภาพถ่ายฟิล์มกระจกในอดีตของหลวงอนุสารสุนทรกิจ โดยการสแกนภาพถ่ายฟิล์มกระจกด้วยวิธีสมัยใหม่ที่มีความคมชัดคงความสมบูรณ์ของภาพถ่ายเดิม บอกเล่าเรื่องราวโดยคุณมนัสวิทย์ ชูติมา ผู้บริหารศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่ และผู้ก่อตั้งร้านอาหารเอื้องคำสาย ณ ร้าน Hai Ya Art Venue ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่



## 9 ธันวาคม 2563

สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai) , ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และอุทยานวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเกษตรและอาหาร (Maejo Agro Food Park:MAP) จัดกิจกรรม Food Stage ในหัวข้อ เมื่อความหอมของชา มาพร้อมกับมหาหงส์ The Sense of Flora: Orchestrating Innovative Tea Creation บอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับชา เผยเคล็ดลับการอำนวยความสะดวกเชิงเทคนิคเพื่อเกื้อกูลการเกิดนวัตกรรมบนฐานของการร่วมสร้างสรรค์ (Co-Creation) สู่เส้นทางปฏิบัติการคู่ขนานผ่านกลไกการขับเคลื่อนงานนวัตกรรม การใช้ประโยชน์จากพืช ตลอดจนช่วงท้าย

การเสวนามีกิจกรรมทดลองใช้ผลิตภัณฑ์บอด้เซ็ท (HIGHLANDS AND THE SEA) และชิมชาที่สกัดจากกลั่นดอกไม้สกุลมหาหงส์ โดย ดร.รัชชพร สุขสถาน นักวิชาการพฤกษศาสตร์ กลุ่มงานวิจัยเพื่อการพัฒนาและสร้างผลิตภัณฑ์ องค์การสวนพฤกษศาสตร์ ร่วมนำการเสวนา โดย ดร.ปรเมษฐ์ ชุ่มยิ้ม FIA Platform Manager, ที่ปรึกษาอาวุโส Food Innopolis สวทช. และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสตาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ณ ร้าน Hai Ya Art Venue ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่



## 9 ธันวาคม 2563

บุคลากรคณะพัฒนาการท่องเที่ยว ร่วมแข่งขันกีฬาบุคลากรภายในประจำปี 2563 "วิ่งรอบมหาวิทยาลัยเชียงใหม่" ระยะทาง 5 กิโลเมตร ณ สนามกีฬาอินทนิล มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.ญาณิน โอกาสพัฒนกิจ รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ กล่าวเปิดพิธีและปล่อยตัวนักกีฬาออกจากสนามอินทนิล

## 11 ธันวาคม 2563

สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai) ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ร่วมกับ Slow Food Chiangmai จัดกิจกรรม "Food Tour" เปิดประสบการณ์ใหม่ในการเดินทาง มุ่งสร้างสังคมผู้บริโภคอาหารอย่างยั่งยืน ในหัวข้อ "Slow Food : Slow Bee" การเดินทางของน้ำผึ้ง...จากป่าสู่เมือง...เล่าเรื่องความหวานที่เป็นมากกว่า "น้ำตาล" เป็น การรับฟังบรรยาย การอยู่ร่วมกันของ "คนกับผึ้ง" นำเสนอประสบการณ์การทำงานด้านอนุรักษ์ทรัพยากร การพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือด้านความหลากหลายทางชีวภาพและความยั่งยืนของผืนป่า โดย คุณชัยธวัช จอมติ ผู้นำชุมชนรุ่นใหม่ บ้านหินลาดใน คุณพงษ์ศิลา คำมาก นักขับเคลื่อนด้านสิ่งแวดล้อมผ่านอาหาร และ เชฟ ภานุภน บุลสุวรรณ นักปรุงอาหารจากความหลงใหล และสนใจในเสน่ห์ของวัตถุดิบท้องถิ่น ผู้ที่ค่อยขับเคลื่อนกิจกรรม Slow Food Chiangmai นอกจากนี้ยังได้

จัดกิจกรรม Workshop ฝึกการวิเคราะห์ประสาทสัมผัส "การทดสอบชิมน้ำผึ้ง 7 ตัวอย่าง" เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในการรับรสเรื่อง "กิน-ดื่ม" โดย ผศ.ดร.อุมา สุนทรนฤรังษี (Kasertsart University Sensory & Consumer Research: KUSCR) ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ณ ร้าน 186 Cafe & Bar อำเภอสันทราย จังหวัด เชียงใหม่



## 12 ธันวาคม 2563

สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai) ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ร่วมกับ Slow Food Chiangmai จัดกิจกรรม “Food Tour” เปิดประสบการณ์ใหม่ในการเดินทาง มุ่งสร้างสังคมผู้บริโภคอาหารอย่างยั่งยืน ในหัวข้อ “Slow Food : Slow Fish” เรื่องเล่าแห่งความสุขของการได้ช่วยส่งเสริมวิถีประมงพื้นบ้าน เป็นการรับฟังบรรยาย การนำเสนออาหารพื้นบ้านที่หาทานยาก โดยใช้ปลาเป็นวัตถุดิบจากชุมชนบ้านสามเหลี่ยม กลุ่มประมงเรือเล็กจากจังหวัดชุมพร ที่เน้นการดำเนินธุรกิจควบคู่กับความยั่งยืน การขับเคลื่อนปฏิบัติการด้านอาหาร (Culinary Practices) การบริโภคอย่างรับผิดชอบ บนแนวคิดความตระหนักรู้ด้านอาหารและการใช้ชีวิตอย่าง “Slow Food” และ เรียนรู้วิธีการเลือกดื่ม Natural Wine ให้เข้ากับอาหารทะเล เพื่อช่วยเพิ่มอรรถรสในการทานอาหาร โดย คุณกิตติคุณ โพธิ์อารมย์ ผู้ร่วมก่อตั้ง Wine Citizen Chiang Mai

จากนั้นร่วมรับประทานอาหารกลางวัน “Slow Fish Long Table” โดยเชฟ ยาวดี ชูคง แห่งร้านอาหารยักษ์กะโจน ที่ได้สร้างสรรค์เมนู โดยใช้วัตถุดิบที่โดดเด่นจากภาคใต้ เช่น ปลาอินทรี กะปิจากเคยฉลุ กุ้งส้ม จากเกาะลันตา จังหวัดตรัง เกลือหวานบานา จากจังหวัดปัตตานี ผสมผสานกับวัตถุดิบผักสมุนไพรท้องถิ่นของภาคเหนือ ณ ร้านอาหารยักษ์กะโจน Taepae East (ท่าแพอีสต์) ถนนท่าแพ ตำบล ช้างม่อย อำเภอ เมือง จังหวัด เชียงใหม่



## 13 ธันวาคม 2563

สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai) ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) คณะพัฒนาการท่องเที่ยวมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ร่วมกับ องค์การสวนพฤกษศาสตร์สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ จัดกิจกรรม “Food Tour” เปิดประสบการณ์ใหม่ในการเดินทาง มุ่งสร้างสังคมผู้บริโภคอาหารอย่างยั่งยืน ในหัวข้อ “เมื่อข้าวหมดหม้อ: พฤกษศาสตร์ และพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน ของพืชให้แป้ง” กิจกรรมช่วงแรกเริ่มต้นด้วยการบรรยาย และแลกเปลี่ยนความรู้เบื้องต้นด้านพฤกษศาสตร์ ความสำคัญของความหลากหลายทางชีวภาพ ความหลากหลายของพืชให้แป้ง เพลิดเพลินกับพืชพรรณนานาชนิด ในแบบที่ทั้งชีวิตอาจยังไม่เคยรู้จัก หรือเคยเห็นการใช้ประโยชน์จากพืชในแบบเดิม ๆ โดย ดร.ประทีป ปัญญาดี และ คุณเมธี วงศ์หนัก นักวิชาการพฤกษศาสตร์กลุ่มงานพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน และ

นักวิชาการพฤกษศาสตร์หัวหน้างานรวบรวมและจัดทำทะเบียนพืชมีชีวิต นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรม “ชม ดม ชิม” โดยนักวิจัย และ นักพฤกษศาสตร์ ได้รวบรวมตัวอย่างของพืชให้แป้งที่หาชมได้ยาก อาทิ มันเทียน ที่ได้จากระยอง กับบอนดำ ที่นำมาจากสงขลา มาให้ได้รับชมกันถึงที่ และได้ส่งต่อกิจกรรม “จากคนปลูกสู่คนปรุง” โดยได้นำวัตถุดิบหลักของกิจกรรมคือ พืชให้แป้ง นำมาสาธิตการทำอาหารให้ทุก ๆ ท่านได้ชิม ผ่านผู้มีประสบการณ์ด้านการทำอาหาร โดย เชฟ ศิริศุภมาส ตันท์ทวี ผู้ก่อตั้ง Grape Wine Bar รับประทานพร้อมกัน “ชาสามฤดู สามรสชาติ” ที่ถูกพัฒนาขึ้นจากพืชพื้นบ้านตามฤดูกาลซึ่งให้กลิ่นหอมและรสสัมผัสของดอกไม้ที่แตกต่างกันถึงสามฤดู โดย ดร.รัชชพร สุขสถาน นักวิชาการพฤกษศาสตร์กลุ่มงานวิจัยเพื่อการพัฒนาและสร้างผลิตภัณฑ์ ณ สวนพฤกษศาสตร์สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์เชียงใหม่ ตำบลแม่แรม อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่



## 13 ธันวาคม 2563

ขอแสดงความยินดีกับทีม Qualifegus ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ การแข่งขัน E-sports ประจำปีการศึกษา 2563 PRESENTED BY TRUEMOVE H x CMU SPORT ในระดับอุดมศึกษา ซึ่งสมาชิกภายในทีมประกอบด้วยผู้เล่นจากคณะพัฒนาการท่องเที่ยว ได้แก่ นายภูวดล ดีหรั่ง โดยจัดขึ้นในวันที่ 13 ธันวาคม 2563 ณ ห้องประชุมทองทาว สำนักบริหารวิชาการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เครดิตภาพ : CMU Sports



# CHAMPION

ระดับอุดมศึกษา



TEAM QUALIFERGUS

## 17 ธันวาคม 2563

คณะพัฒนาการท่องเที่ยว นำโดย อาจารย์ ดร.กิริติ ตรีการศิริวานิช คณบดีคณะพัฒนาการท่องเที่ยว และ อาจารย์อนุวัตร เชื้อเย็น ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ หรือความร่วมมือในอนาคตร่วมกันกับ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (TCEB) ณ ห้องประชุม ชั้น 1 อาคารสุวรรณ-วาทกาสกิจ คณะพัฒนาการท่องเที่ยว



## 21 ธันวาคม 2563

คณะพัฒนาการท่องเที่ยว ดำเนินการสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลสำหรับปฏิบัติงานในโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ในพื้นที่ตำบลสะเมิงเหนือ อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ โดยมี อาจารย์ ดร.กิริติ ตรีการศิริวานิช คณบดีคณะพัฒนาการท่องเที่ยว และคุณดวงใจ ไพพงษ์ นักนโยบาย แผน และประกันคุณภาพ เป็นกรรมการในการสอบครั้งนี้

## 22 ธันวาคม 2563

รองศาสตราจารย์ ดร.วิระพล ทองมา อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ พร้อมด้วยผู้บริหาร พบบุคลากรคณะพัฒนาการท่องเที่ยว เพื่อถ่ายทอดนโยบายการดำเนินงาน รวมถึงแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และทิศทางในการปรับตัวการทำงานในสถานการณ์ปัจจุบัน และในอนาคต ในวันที่ 22 ธันวาคม 2563 ณ ห้องประชุม สุวรรณ 2 อาคารสุวรรณวาทกาสกิจ



ภาพ / เนื้อหาข่าว

Face Book : คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้  
สาขาการจัดการธุรกิจท่องเที่ยว คณะพัฒนาการท่องเที่ยว  
จัดทำโดย คณะกรรมการสื่อสารภาพลักษณ์องค์กร คณะพัฒนาการท่องเที่ยว