**กำหนดการ**

**โครงการสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน**

**ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๑**

**ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี**

**๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๑**

หอประชุมวิทยาเขตสุพรรณบุรี

**กิจกรรมการประกวดผลงานเย็บร้อยค่อยจีบ ประดิษฐ์ใบตอง ระดับชาติ ครั้งที่ ๙**เวลา ๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียนผู้เข้าประกวด
 - วิจิตรตระการกรองร้อยพานดอกไม้บูชาพระ (ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย)

- วิจิตรตระการกรองร้อยพานดอกไม้ทรงโถน้ำมนต์ (ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ)

- วิจิตรตระการกรองร้อยพานเครื่องนมัสการทองน้อย (ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง)

- วิจิตรตระการกรองร้อยกระเช้าดอกไม้ แบบประณีตศิลป์ (ระดับอุดมศึกษา)

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. เริ่มการประกวด

เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. คณะกรรมการตัดสินการประกวดทั้ง ๔ ประเภท

เวลา ๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. พิธีเปิดโครงการสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน

 โดย นายนิมิต วันไชยธนวงศ์ ผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี

 - การแสดงชุดวิถีไทย เพลงอีแซว และยุทธหัตถี โดย โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

 - การแสดงจาก SWAN Team

 - การมอบรางวัล/เกียรติบัตร

**อาคารแววเที่ยงธรรม
กิจกรรมครัวแผ่นดิน กระตุ้นการท่องเที่ยว
กิจกรรมการประกวดอาหารและอบรมเชิงปฏิบัติการ**

เวลา ๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียนผู้เข้าประกวดอาหารสำรับท้องถิ่นภาคกลาง รุ่นเยาวชนอายุไม่เกิน ๑๘ ปี และระดับบุคคลทั่วไป (ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น ๔)

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. เริ่มการประกวด อาหารสำรับท้องถิ่นภาคกลาง รุ่นเยาวชนอายุไม่เกิน ๑๘ ปี และระดับบุคคลทั่วไป (ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น ๔)

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. อบรมเชิงปฏิบัติการ (รอบเช้า-รอบบ่าย)- การจัดช่อดอกไม้แบบไทย (ห้องปฏิบัติการศิลปประดิษฐ์)

- การประดิษฐ์บายศรีผ้าไทย (ห้องปฏิบัติการผ้าและเครื่องแต่งกาย)

**อาคารศิลปอาชา**

**กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ**

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. อบรมเชิงปฏิบัติการ (รอบเช้า-รอบบ่าย)

- การประดิษฐ์ของใช้จากผ้าไหม (ห้องประชุมเล็ก)

- การประดิษฐ์ของตกแต่งจากไม้ (ห้องประชุมใหญ่)
 - การประดิษฐ์พวงบุหงาดอกไม้แห้ง (ห้องประชุมใหญ่)

**อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์**

**กิจกรรมครัวแผ่นดิน กระตุ้นการท่องเที่ยว (ชั้น ๓)**♦ เวทีสาธิต
เวลา ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น. พิธีเปิด
เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๑.๐๐ น. การสาธิตการประกอบอาหาร เมนูกระทงญวน โดย อาจารย์ณัฐพล ธีรนันทพิชิต
เวลา ๑๑.๐๐ - ๑๔.๐๐ น. การสาธิตผลิตนวัตกรรมอาหารและเครื่องสำอาง โดย

 โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ

 สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.มสด.)
เวลา ๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. การสาธิตการประกอบอาหาร เมนู Pork tenderloin, potato cake, confit cherry

 tomato, baby carrot, onion parma ham, jus sauce

 โดย อาจารย์สุชารัตน์ ปิยะโชคไพศาล ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
♦ ลานนิทรรศการและการฝึกอบรม
เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. - บูธนิทรรศการงานแสดงอาหารท้องถิ่นไทย ๔ ภาค
 - ออกร้านอาหารท้องถิ่น “สืบสานงานศิลป์ พัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน”
 - การฝึกอบรม : พานพุ่มข้าวเปลือกเมืองสุพรรณ

 - การฝึกอบรม : ขนมวุ้นลูกชุบ

 - การฝึกอบรม : แกงพริกหยวกยัดไส้ (ช่วงเช้า)

 ข้าวเกรียบอ่อน (ช่วงบ่าย)

 - การฝึกอบรมวัฒนธรรมจีน : การเขียนพู่กันจีน การตัดกระดาษ การถักเชือก ฯลฯ

- นิทรรศการ GMP

**กิจกรรมสู่ความยั่งยืน (ชั้น ๔)**

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. - กิจกรรม Suphan Buri Grand Hackathon: Tourism Tech Startup
(ห้องประชุม ดร.สุขุม)

 - นิทรรศการเส้นทางท่องเที่ยว “ย้อนรอยตามเสด็จฯ พระพุทธเจ้าหลวง ลุ่มน้ำท่าจีน
 เมืองสุพรรณบุรี” และ “Creative Edutain-Trip อู่ทอง สุพรรณบุรี”

 - นิทรรศการแผนการตลาดสื่อ Digital
 เพื่อการประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดสุพรรณบุรี และเครือข่ายบริษัทนำเที่ยว ​

 - นิทรรศการภูมิปัญญาไทยในตำนานสวนดุสิต

**อาคารปฏิบัติการฮาลาล**

**กิจกรรมละอออุทิศ สืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน**

เวลา ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น. ลงทะเบียน

เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น. พิธีเปิดและการบรรยาย หัวข้อ การจัดการเรียนการสอนศิลปะในเด็กปฐมวัยและประถมศึกษา
ในโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณศรี จันทร์ทรง ผู้อำนวยการโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. เสวนาทางวิชาการ หัวข้อ ศาสตร์และศิลป์สู่การเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์ในศตวรรษที่ ๒๑
ผู้ร่วมเสวนาจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย
๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ผดุง พรมมูล ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาทุนมนุษย์
๒. รองศาสตราจารย์ ดร.เนื้ออ่อน ขรัวทองเขียว ประธานหลักสูตรศิลปศึกษา
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เต็มสิริ เนาวรังสี อาจารย์ประจำหลักสูตรการศึกษาปฐมวัย
๔. อาจารย์ศักดิ์ชัย ใจซื่อตรง ครูผู้สอนศิลปะโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ชมนิทรรศการผลงานการแข่งขันประกวดวาดภาพระบายสีระดับปฐมวัยจากกิจกรรม “ละอออุทิศ สืบสาน ศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน

.......................................................................................

**หมายเหตุ : กำหนดการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม**

**๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๑**

หอประชุมวิทยาเขตสุพรรณบุรี

**กิจกรรมการประกวดผลงานเย็บร้อยค่อยจีบ ประดิษฐ์ใบตอง ระดับชาติ ครั้งที่ ๙**เวลา ๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียนผู้เข้าประกวด
 - วิจิตรตระการกรองร้อยกระทงลอย (ระดับประถมศึกษา)

- วิจิตรตระการกรองร้อยมาลัยชายเดียว (ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น)

เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ลงทะเบียนและส่งผลงานเข้าประกวด
 - วิจิตรตระการกรองร้อยพวงมาลาแบบประณีตศิลป์ ​

(ระดับอุดมศึกษา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง)

- วิจิตรตระการกรองร้อยเครื่องแขวนพวงดอกไม้เทียม (ประชาชนทั่วไป)

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. เริ่มการประกวด

 - วิจิตรตระการกรองร้อยกระทงลอย (ระดับประถมศึกษา)

- วิจิตรตระการกรองร้อยมาลัยชายเดียว (ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น)

 เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๕.๓๐ น. คณะกรรมการตัดสินการประกวดทั้ง ๔ ประเภท

เวลา ๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. พิธีมอบรางวัลการประกวดผลงานเย็บร้อยค่อยจีบ ประดิษฐ์ใบตอง ระดับชาติ ครั้งที่ ๙

โดย คุณโรจนา ผลพันธิน ที่ปรึกษาอธิการบดีฝ่ายศิลปวัฒนธรรมและกีฬา
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

**อาคารแววเที่ยงธรรม**

**กิจกรรมส่งเสริมสยาม : ครัวแผ่นดิน กระตุ้นการท่องเที่ยว
กิจกรรมการประกวดอาหารและอบรมเชิงปฏิบัติการ**

เวลา ๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียนผู้เข้าประกวดอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ ระดับเยาวชนอายุไม่เกิน ๑๘ ปี

และระดับบุคคลทั่วไป (ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น ๔)

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. เริ่มการประกวด อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ ระดับเยาวชนอายุไม่เกิน ๑๘ ปี

 และระดับบุคคลทั่วไป (ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น ๔)

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. อบรมเชิงปฏิบัติการ (รอบเช้า - รอบบ่าย)

- การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ (ห้องปฏิบัติการศิลปประดิษฐ์)

- การประดิษฐ์บายศรีผ้าไทย (ห้องปฏิบัติการผ้าและเครื่องแต่งกาย)

**อาคารศิลปอาชา**

**กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ**

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. อบรมเชิงปฏิบัติการ (รอบเช้า - รอบบ่าย)

- การประดิษฐ์เครื่องแขวน (กลิ่นตะแคง) (ห้องประชุมเล็ก)

- การประดิษฐ์กระเช้าสบู่หอม (ห้องประชุมใหญ่)
 - การประดิษฐ์ของตกแต่งจากไม้ (ห้องประชุมใหญ่)

**อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์**

**กิจกรรมครัวแผ่นดิน กระตุ้นการท่องเที่ยว (ชั้น ๓)**♦ เวทีสาธิต
เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ น. การสาธิตการประกอบอาหาร เมนูแกงฮังเล/ลาบหมูคั่ว โดย อาจารย์อรรถ ขันสี

อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง
เวลา ๑๑.๐๐ - ๑๔.๐๐ น. การสาธิตผลิตนวัตกรรมจากทรัพยากรและภูมิปัญญาไทย โดย

โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ

 สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.มสด.)
เวลา ๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. การสาธิตการจัดตกแต่งจานขนมหวาน โดย อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน

 อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
♦ ลานนิทรรศการและการฝึกอบรม
เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. - บูธนิทรรศการงานแสดงอาหารท้องถิ่นไทย ๔ ภาค
 - ออกร้านอาหารท้องถิ่น “สืบสานงานศิลป์ พัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน”
 - การฝึกอบรม : พานพุ่มข้าวเปลือกเมืองสุพรรณ

 - การฝึกอบรม : ขนมวุ้นลูกชุบ

 - การฝึกอบรม : ดาวล้อมเดือน (ช่วงเช้า)

 โรตีมะตะบะ (ช่วงบ่าย)

 - การฝึกอบรมวัฒนธรรมจีน : การเขียนพู่กันจีน การตัดกระดาษ การถักเชือก ฯลฯ ผ - นิทรรศการ GMP

**กิจกรรมสู่ความยั่งยืน (ชั้น ๔)**

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. - กิจกรรม Suphan Buri Grand Hackathon: Tourism Tech Startup
(ห้องประชุม ดร.สุขุม)

 - นิทรรศการเส้นทางท่องเที่ยว “ย้อนรอยตามเสด็จฯ พระพุทธเจ้าหลวง ลุ่มน้ำท่าจีน
 เมืองสุพรรณบุรี” และ “Creative Edutain-Trip อู่ทอง สุพรรณบุรี”

 - นิทรรศการแผนการตลาดสื่อ Digital
 เพื่อการประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดสุพรรณบุรี และเครือข่ายบริษัทนำเที่ยว ​

 - นิทรรศการภูมิปัญญาไทยในตำนานสวนดุสิต

**อาคารปฏิบัติการฮาลาล**

**มิติวัฒนธรรมอาหารจีนสู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน**

เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียน และชมนิทรรศการวัฒนธรรมจีน อาทิ สาธิตการชงชา การวาดภาพแบบจีน
การถักเชือกจีน

เวลา ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น. พิธีเปิด

เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๑.๐๐ น. บรรยายวิชาการ เรื่อง ความรู้เรื่องโต๊ะจีนกับมารยาทการรับประทานอาหารแบบจีน
โดย ศาสตราจารย์ ดร.หยู จิ่น
กรรมการอำนวยการสถาบันขงจื่อมหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี

เวลา ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ชมการสาธิตการจัดโต๊ะอาหารรูปแบบจีน โดย วิทยากรจากโรงแรมชื่อดัง
ชมการแสดงการบรรเลงเพลงด้วยเครื่องดนตรีจีน พร้อมกับการวาดภาพแบบจีน
โดย จิตรกรไทยและจิตรกรชาวจีนที่มีชื่อเสียง

.......................................................................................

**หมายเหตุ : กำหนดการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม**

**๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๑**

หอประชุมวิทยาเขตสุพรรณบุรี

**กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ :** การจัดแจกันดอกไม้แบบไทยประยุกต์ศิลป์ การประดิษฐ์บายศรีผ้าไทย การประดิษฐ์พวงบุหงาดอกไม้แห้ง การประดิษฐ์ของใช้จากผ้าไหม การประดิษฐ์ของตกแต่งจากไม้ การประดิษฐ์กระเช้าสบู่หอม การประดิษฐ์เครื่องแขวน (กลิ่นตะแคง)

เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียนผู้เข้าอบรม (รอบเช้า)
เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. อบรมเชิงปฏิบัติการ (รอบเช้า)

เวลา ๑๒.๓๐ - ๑๓.๐๐ น. ลงทะเบียนผู้เข้าอบรม (รอบบ่าย)

เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. อบรมเชิงปฏิบัติการ (รอบบ่าย)

**อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์**

**กิจกรรมครัวแผ่นดิน กระตุ้นการท่องเที่ยว (ชั้น ๓)**♦ เวทีสาธิต
เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ น. การสาธิตการประกอบอาหาร เมนูสลัดอะโวคาโดปูนิ่มทอดและซัลซ่ามะม่วง

โดย อาจารย์จารึก ศรีอรุณ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

 กิจกรรมมอบรางวัลการประกวดอาหารสำรับท้องถิ่นภาคกลาง และอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ

 ระดับเยาวชนอายุไม่เกิน 18 ปี และระดับบุคคลทั่วไป
เวลา ๑๑.๐๐ - ๑๔.๐๐ น. การสาธิตผลิตนวัตกรรมจากทรัพยากรและภูมิปัญญาไทย โดย

โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ

 สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.มสด.)
♦ ลานนิทรรศการและการฝึกอบรม
เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ น. - บูธนิทรรศการงานแสดงอาหารท้องถิ่นไทย ๔ ภาค
 - ออกร้านอาหารท้องถิ่น “สืบสานงานศิลป์ พัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน”
 - การฝึกอบรม : พานพุ่มข้าวเปลือกเมืองสุพรรณ

 - การฝึกอบรม : ขนมวุ้นลูกชุบ

 - การฝึกอบรม : Lemon Cup Dessert, Banoffee Pie

 - การฝึกอบรมวัฒนธรรมจีน : การเขียนพู่กันจีน การตัดกระดาษ การถักเชือก ฯลฯ

 - นิทรรศการ GMP

**กิจกรรมสู่ความยั่งยืน (ชั้น ๔)**

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. - กิจกรรม Suphan Buri Grand Hackathon: Tourism Tech Startup
(ห้องประชุม ดร.สุขุม)

 - นิทรรศการเส้นทางท่องเที่ยว “ย้อนรอยตามเสด็จฯ พระพุทธเจ้าหลวง ลุ่มน้ำท่าจีน
 เมืองสุพรรณบุรี” และ “Creative Edutain-Trip อู่ทอง สุพรรณบุรี”

 - นิทรรศการแผนการตลาดสื่อ Digital
 เพื่อการประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดสุพรรณบุรี และเครือข่ายบริษัทนำเที่ยว ​

 - นิทรรศการภูมิปัญญาไทยในตำนานสวนดุสิต

**อาคารปฏิบัติการอาหารฮาลาล**

**กิจกรรมการประชุมวิชาการระดับชาติ "สืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน"**

เวลา ๐๘.๐๐ - ๐๘.๔๕ น. ลงทะเบียน

เวลา ๐๘.๔๕ - ๐๙.๐๐ น. พิธีเปิดการประชุม
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนะศึก นิชานนท์ รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนาการศึกษา

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. เสวนาวิชาการ เรื่อง การสืบสานศิลปวัฒนธรรมอาหารไทยในยุคไทยแลนด์ ๔.๐
ผู้ร่วมเสวนา โดย
๑. คุณยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร (ผู้แทนด้านนโยบาย)
๒. คุณวีระ ตั้งวุทฒิไกรวิทย์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท สุพรรณคิวฟู้ดส จำกัด จ.สุพรรณบุรี
(ผู้แทนด้านผู้ประกอบการ)
๓. อาจารย์วันดี ณ สงขลา ผู้อำนวยการโรงเรียนสอนทำอาหารวันดี (ผู้แทนด้านวิชาการ)
ดำเนินรายการ โดย
อาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่

เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. การนำเสนอผลงานวิจัยภาคบรรยายและภาคโปสเตอร์ระดับชาติ
♦ การนำเสนอภาคบรรยาย (ห้องประชุมชั้น ๒)
 - กลุ่มที่ 1 สาขาศิลปะ
 - กลุ่มที่ 2 สาขางานประดิษฐ์
 - กลุ่มที่ 3 สาขานวัตกรรมอาหาร

 ♦ การนำเสนอภาคโปสเตอร์ (ชั้น ๑)

.........................................................................

**หมายเหตุ : กำหนดการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม**