

**เผยครบ19ปี'okmd'
เพิ่มมูลค่าศก.หมื่นล.
ต้นแบบแหล่งเรียนรู้
รักอ่าน-ลดเหลื่อมล้ำ**
ผอ. okmd เปิดความสำเร็จ 19ปี
เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจกว่า
1.7 หมื่นล้าน ตั้งเป้าสร้างสรรค
นวัตกรรม ต้นแบบแหล่งเรียนรู้
(อ่านต่อหน้า 12)

'okmd'

เมื่อวันที่ 7 กันยายน ที่ TK Park ชั้น 8 ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ ปทุมวัน กรุงเทพฯ นายปรเมธี วิมลศิริ ประธานกรรมการสำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (okmd) กล่าวปาฐกถาตอนหนึ่งในงาน 19ปี okmd: Thailand Knowledge Landscape ว่า 19 ปีที่แล้วรัฐบาลได้ตั้ง okmd ขึ้นเพื่อให้ไทยขับเคลื่อนเรื่องการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและสังคม รวมถึงการพัฒนาเศรษฐกิจฐานความรู้ จนถึงปัจจุบัน okmd มีส่วนขับเคลื่อนประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ปัจจุบันแผนที่ 13 มีจุดหมายให้ไทยเป็นสังคมก้าวหน้า พัฒนานวัตกรรมในโลกยุคใหม่ มีความรู้ มีทักษะ และมีความเป็นธรรม และ okmd มีส่วนร่วมในการพัฒนา และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ นายปรเมธีกล่าวต่อว่า ก้าวต่อไปของ okmd ต้องปรับตัวให้เป็นคนที่อยู่ในแนวหน้า ทำสิ่งที่มีประโยชน์ เป็นต้นแบบ และถ่ายทอดไปยังแหล่งคนที่ขาดโอกาสเข้าถึง ลดความเหลื่อมล้ำของคนไทย และต้องมีโปรเจกต์แนวการเรียนรู้ใหม่ๆ ระดับโลก การเปิด okmd Knowledge Portal จะทำให้เกิดการเชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ทางออนไลน์ ไม่ว่าจะ เป็นหลักสูตรใหม่ๆ การบริหารจัดการและการรวบรวมองค์ความรู้อย่างมีอาชีพ ทำให้คนไทยเป็นคนฉลาด พัฒนาต่อยอด เท่าทันโลก เพื่อตัวเอง สังคม และประเทศไทย

นายทวารัฐ สูตะบุตร ผู้อำนวยการสำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ กล่าวว่า 19 ปีในการดำเนินงาน okmd เติบโตด้วยการพัฒนาการเรียนรู้ใหม่ๆ ทั้งนี้ จากการประเมินมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจและสังคมในปี 2566 ของผู้เชี่ยวชาญภายนอกพบว่า okmd สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้ 10,438.96 ล้านบาท และสร้างมูลค่าเพิ่มทางสังคมได้ถึง 6,615.19 ล้านบาท แสดงให้เห็นว่า okmd สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจและสังคมโดยรวมถึง 17,054.15 ล้านบาท ทั้งนี้ okmd ตั้งขึ้นภายใต้สโลแกน กระตุกต่อมคิด ที่พยายามส่งเสริมให้คนไทยเป็นสังคมอยากรู้อยากเห็นใฝ่หาความรู้ พร้อมทั้งพัฒนาแหล่งเรียนรู้ต้นแบบ วันนี้เดินมาถึงจุดที่เทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทในสังคมไทยมากขึ้น โดยเฉพาะเทคโนโลยีที่ทำให้ทุกคนได้เรียนรู้จากทุกที่ทุกเวลา เทคโนโลยีเป็น Landscape ใหม่ในการส่งเสริมการเรียนรู้ ขณะนี้ต้องพูดถึง AI, ChatGPT และ Metaverse okmd จึงมีผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เสริมการค้นหาความรู้ okmd Knowledge Portal เว็บไซต์ที่ช่วยให้ทุกคนหาความรู้ได้รวดเร็วมากยิ่งขึ้น

“okmd ช่วยขับเคลื่อนองค์ความรู้สู่สังคมไทย ซึ่ง painpoint ต่อจากนี้คือการลดความเหลื่อมล้ำและองค์กรทันสมัย เราต้องใช้โอกาสที่มี เทคโนโลยีแบบใหม่ มาสร้างกระบวนการเอื้อ กระตุกต่อมคิด และขยายองค์ความรู้ทำให้เรามีภารกิจในหลายๆ เรื่อง อาทิ เป็นองค์กรบริหารจัดการความรู้ของประเทศ ให้บริการแหล่งเรียนรู้ต้นแบบ ส่งเสริมการเรียนรู้ทุกช่วงวัย ส่งเสริมให้เด็กเยาวชนมีนิสัยรักการอ่าน เป็นต้น” นายทวารัฐกล่าว

นายทวารัฐกล่าวอีกว่า อย่างไรก็ตาม ปีที่ 20 ของ okmd จะดำเนินการใน 3 เรื่องสำคัญ ดังนี้ 1.สร้างสรรคนวัตกรรมการเรียนรู้ใหม่ๆ และจากหลากหลายรูปแบบ ใช้ประโยชน์จากความก้าวหน้าของเทคโนโลยี และเชื่อมโยงเข้ากับพันธมิตร ทั้งรูปแบบดิจิทัล และทางกายภาพ เช่น สร้างเส้นทางการท่องเที่ยว เป็นต้น แนวคิดที่จะทำให้การเรียนรู้เป็นรูปแบบตามอัธยาศัย นอก

ห้องเรียน 2.ต้นแบบการเรียนรู้ อย่างอุทยานการเรียนรู้ต้นแบบ TK park พัฒนาสื่อการเรียนรู้ดิจิทัลผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ ฯลฯ และ 3.สร้างเครือข่ายการเรียนรู้ เพราะเรื่องการเรียนรู้เป็นการสร้างเครือข่ายให้เกิดความเชื่อมโยงกัน มีการจัดกิจกรรมร่วมกัน

นายอนุชิต อนุชิตานุกูล ที่ปรึกษาประธานเจ้าหน้าที่บริหาร ธนาคารเกียรตินาคินภัทร กล่าวในการเสวนาเรื่อง Thailand Knowledge ว่าการเรียนรู้ในประเทศไทยเปลี่ยนแปลงเร็ว มีทั้งส่วนที่ดีขึ้นและส่วนที่น่าเป็นห่วง แต่การเข้าถึงความรู้ค่อนข้างจะเท่าเทียมกันในการเข้าถึงความรู้ แม้จะยังไม่เท่าเทียมกันทั้งหมดแต่ก็ดีขึ้นกว่าเดิมมาก เช่น พิพอกันต์สมัยนี้การนำเสนอดีขึ้นกว่าเดิมมาก ตอนนี้จะเรียนที่ไหนก็ได้ ไม่ต้องออกไปเรียนต่างประเทศ แต่ที่น่าห่วงคือเมื่อมีความเท่าเทียมแล้ว คนมีความเข้าใจมากแค่ไหน รวมถึงการเลือกเรียนความรู้ที่เด็กรุ่นใหม่มีปัญหาหนัก อย่างแรกตั้งคำถามไม่ถูก ซึ่งเป็นสเกลที่สำคัญ อย่างที่สองคือ คนเดี่ยวนั้นจะรู้แบบผิวๆ ไม่รู้ลึก ทำให้เกิดความรู้เทียมขึ้นมาแทน

“ถ้าอยากให้สังคมไทยเป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ สังคมไทยต้องอยู่กับความจริง ไม่รู้จักต้องยอมรับว่าไม่รู้ ไม่จำเป็นต้องเก่งทุกอย่าง รู้ทุกอย่าง จะทำให้เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้จริงๆ” นายอนุชิตกล่าว

นายธนา เอี่ยมอรรถจริยะ ประธานกรรมการบริษัท บลูบิล กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) กล่าวถึง Active Learning Society ว่าอดีตความรู้เป็นเรื่องจำกัด แต่ปัจจุบันไม่ใช่ ตอนนี้เป็นสังคมของความน่าสนใจ และประเทศไทยถือเป็นอาณานิคมของเทคโนโลยีต่างชาติ เพราะแพลตฟอร์มในไทยเป็นของต่างชาติ และคนไทยได้ให้ข้อมูลไปต่างชาติทั้งหมด นอกจากนี้ ยังมีเรื่องความแตกต่างระหว่างวัย ซึ่งเรามักจะมองว่า Gen ใหม่มีปัญหา แต่จริงๆ แล้ว Gen ใหม่รับข้อมูลได้ดี ไม่มีปัญหา แต่คนรุ่นเก่ามีปัญหาเยอะมาก และยากมากที่จะรองรับการเรียนรู้ใหม่ๆ ยิ่งเชื่อความรู้นี้เดิม ไม่ว่าจะเป็นการบริหารจัดการคน ทำอย่างไรถึงเกิดการเรียนรู้

“หัวใจหลักๆ ของการเปลี่ยนโลกคือ

มติชน

Matchon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,100

Section: First Section/หน้าแรก

วันที่: ศุกร์ 8 กันยายน 2566

ปีที่: 46

ฉบับที่: 16616

หน้า: 1(ซ้าย), 12

Col.Inch: 63.55

Ad Value: 69,905

PRValue (x3): 209,715

คลิป: ชาว-ดำ

หัวข้อข่าว: เผยครบ19ปี'okmd' เพิ่มมูลค่าศก.หมื่นล. ต้นแบบแหล่งเรียนรู้ รักอ่าน-ลดเหลื่อมล้ำ

ความกระหายใคร่รู้ อยากรู้ อยากเห็น เช่น การตั้งคำถามทุกอย่าง หรือกระตุกต่อมคิด หรือเอ๊ะ ทำอย่างไรให้เด็กๆ รู้จักเอ๊ะได้ โดยที่ไม่มีใครว่าและอย่าไปบอกเด็กว่าเขาโง่ ทำบรรยากาศให้ห้องเรียน ห้องทำงาน ให้เด็กสามารถเกิดความอยากรู้อยากเห็นได้” นายธนากกล่าว

นายอดิสร จันทรสุข คณบดีคณะวิทยาการการเรียนรู้และศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (มธ.) กล่าว ว่า เวลาพูดถึงเรื่องการเรียนรู้บางทีไปปนกับความรู้ ประเด็นสำคัญคือจะกระตุ้นคนอย่างไรให้สนใจเรียนรู้ สังคมไทยขณะนี้มีปัญหาเรียนรู้ใหม่ได้ยากมาก อยู่ในลูบของเราเอง คนรุ่นใหม่เป็นผลจากการจัดการศึกษาที่บ้านเรา เชื่อว่าคนรุ่นใหม่ชอบตั้งคำถามมาก แต่ถามว่าคำถามใดที่มีประโยชน์ และนำไปใช้ต่อยอดได้ ระบบการศึกษาไทยไม่ได้ส่งเสริม จะเน้นท่องจำเป็นส่วนใหญ่ และให้รอที่จะรับความรู้ เป็นวัฒนธรรมที่ส่งต่อและยากมากที่จะกะเทาะออก เขวahkan ต้องการพื้นที่การแสดงออก แต่สิ่งเหล่านี้ไม่ค่อยเกิดขึ้นในระบบการศึกษา ซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญมากที่ต้องการสื่อสารไปยังคนรุ่นใหม่ที่มีอำนาจที่จะส่งเสียง



เวทีนวัตกรรมเศรษฐกิจหมุนเวียน

“ถอดรหัสอาชีพ” เสาร์ที่ 9 ก.ย. 2566 นี้มาเริ่มกันด้วย... โคง์สุดท้ายแล้วสำหรับใครที่มี “นวัตกรรมเศรษฐกิจหมุนเวียน” กับการเข้าร่วมกิจกรรมประกวดไอเดีย “Circular Innovation Challenge 2023” ที่จัดขึ้นโดยวิทยาลัยโลกคดีศึกษามหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ร่วมกับ Indorama Ventures, TikTok, UNDP, UNEP, SDG Lab และ G-lab โดยกิจกรรมดังกล่าวนี้เปิดรับสมัครถึงวันที่ 10 ก.ย.นี้ ซึ่งมีช่องทางคือ <https://sgs.tu.ac.th/tucircularinnovation/> เป็นช่องทางกรอกใบสมัครเข้าร่วม และศึกษารายละเอียดกิจกรรม หรือสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ สุธิมา เดชสกุลรัตน์ โทร. 06-3227-6259



หน้าแรก / ไทฟัสโตล

ไทฟัสโตล

อาหารหมดอายุยังกินได้ไหม กินก่อนเที่ยงคืน จะปลอดภัยหรือเปล่า?

By พิราภรณ์ วัชรรัตน์ | ⌚ 08 ก.ย. 2566 เวลา 10:36 น. | 👁 2.7k



หมดอายุแล้วยังไปต่อได้! เช็กความต่าง “วันหมดอายุ” VS “ควรบริโภคก่อน” กันความสับสน-ลดขยะทำลายสิ่งแวดล้อม ผู้เชี่ยวชาญชี้ ต่างกันที่ความอันตรายของอาหาร แนะนำเปลี่ยนพฤติกรรมหยิบของด้านในก่อน “First in, First out” มาก่อนหยิบก่อนดีที่สุด

Key Points:

- ปัญหา “Food waste” หรือ “ขยะอาหาร” เกิดขึ้นทั้งในระดับโลกและในไทย มีงานศึกษาจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ที่ชี้ให้เห็นว่า ขยะอาหารในไทยเข้าขั้นวิกฤติแล้ว เป็นผลเสียทั้งเรื่องสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืนของอาหาร
- พฤติกรรมและความเข้าใจผิดหลายอย่างทำให้เกิด “ขยะอาหาร” มากขึ้น ทั้งการหยิบอาหารสดในชั้นวางซูเปอร์มาร์เก็ตด้านในก่อน รวมถึงความเข้าใจเรื่องวันหมดอายุด้วย
- ผู้เชี่ยวชาญแนะว่า ก่อนซื้ออาหารสดเข้าบ้านให้คำนวณตามความต้องการของครัวเรือน ซื้อแต่พอดี หลีกเลี่ยงการซื้อตุนเกินจำเป็น หากบริโภคไม่หมดก็จะกลายเป็น “ขยะอาหาร” ในท้ายที่สุด

ปัญหาขยะอาหารหรือ **“Food waste”** ไม่ใช่เรื่องใหม่หรือไกลตัวอีกต่อไป เรามักเห็นภาพการทิ้งขยะอาหารของร้านเซ็กซี่ใหญ่อยู่บ่อยครั้ง แม้จะดูเป็นขยะย่อยสลายง่ายเมื่อเทียบกับขยะพลาสติก แต่ผลการศึกษาศาสนาการณ **“ขยะอาหาร”** จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์เมื่อเร็วๆ นี้กลับชี้ให้เห็นว่า ขยะอาหารส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเข้าขั้นวิกฤติแล้ว มีอัตราการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสูง อีกทั้งกระบวนการผลิตอาหารในปัจจุบันยังมีลักษณะแบบ **“Mass production”** เน้นผลิตจำนวนมากแต่ไม่ได้มีการเกี่ยวข้องตามความต้องการอย่างที่เราควรจะเป็น

ในขณะที่ขยะอาหารเหลือทิ้งเพิ่มขึ้นทุกปี อีกด้านหนึ่งก็พบว่า มีคนยากไร้ที่ไม่สามารถเข้าถึงการบริโภคอาหารได้ครบถ้วน การเกี่ยวข้องอาหารและผลิตอาหารให้ตรงตามสัดส่วนจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้ปริมาณการเกิด **“Food Waste”** ลดลง รวมถึงการบริโภคอาหารอย่างถูกต้องตามหลัก **“First in, First Out”** ที่ยังมีความเข้าใจผิดอยู่ไม่น้อย ซึ่งจะมีส่วนช่วยให้ปริมาณขยะอาหารลดลงได้ด้วยการเริ่มที่ตัวเรา



- มาก่อนหยิบก่อน ซื่อเมื่อต้องกินต้องใช้

โดยทั่วไปชั้นวางอาหารและของสดในซูเปอร์มาร์เก็ตมักจัดวางสินค้าเรียงตามวันผลิตและวันหมดอายุตามหลัก **“First in, First out”** อยู่แล้ว ซึ่งจะช่วยลดปริมาณขยะอาหารลงได้อีกทางหนึ่ง **“พิเชษฐ คณาศิริชัยนนท์”** นักกำหนดอาหารวิชาชีพ และเจ้าของเพจ **“เมื่อวานนี้ทานอะไร”** เคยอธิบายถึงหลักการดังกล่าวไว้ว่า คนไทยบางกลุ่มมีค่านิยมหยิบสินค้าด้านในก่อน เพราะเชื่อว่า ของด้านในผลิตทีหลังจะทำให้ได้สินค้าที่สดใหม่กว่า ซึ่งวิธีคิดแบบนี้เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิด **“Food waste”** มากขึ้น เพราะตามหลักการแล้วห้างสรรพสินค้าหรือแผนกซูเปอร์มาร์เก็ตจะจัดวางสินค้าเรียงตามวันสิ้นอายุ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องสามารถเข้าถึงและเรียกดูสินค้าได้ง่ายขึ้น

เนื้อหาที่เกี่ยวข้อง



เดนมาร์กเปิดร้านขายอาหารหมดอายุ สาขาสอง

🕒 29 พ.ย. 2559 | 9:00 📍 2.8k



คุย "งบสภาฯ" ค่าอาหาร "108ล้าน" สวัสดิการ"ผู้ทรงเกียรติ"จัดเต็ม

🕒 08 ก.ย. 2566 | 8:56 📍 1.7k



'หมิว สิริลภัส' เดือด! พาดกลับคนแอบ ถ่าย-แหวงแรงลักลอบเอาข้าวสากกลับ...

🕒 07 ก.ย. 2566 | 9:40 📍 476

โดยเฉพาะอย่างยิ่งของสดที่มีวันหมดอายุจำกัดนั้น ผู้บริโภคควรซื้อแต่พอดี จัดสรรของสดให้เพียงพอกับความต้องการ หากเป็นไปตามนี้ก็จะไม่ต้องกังวลกับวันสิ้นอายุ เพราะสินค้าด้านหน้าจะมีการคำนวณวันหมดอายุพอดีกับช่วงเวลาของผู้บริโภคซื้อสินค้าอยู่แล้ว วิธีนี้จะช่วยลดปริมาณขยะอาหารได้อีกทางหนึ่ง แต่หากเลือกหยิบสินค้าด้านในก่อน สินค้าที่มีวันสิ้นอายุมาถึงเร็วกว่าก็จะกลายเป็น **“ขยะอาหาร”** ทันที

- แบบไหนหมดอายุ สิ้นสุดวัน “Expired Date” ยังกินได้อยู่ไหม?

แม้วันหมดอายุจะมีไว้เตือน **“ความอันตรายในหีบห่อ”** ตามหลักบรรจุกฎเกณฑ์อาหาร แต่หลายครั้งเราอาจพบว่า อาหารที่เลยวันหมดอายุไปแล้วก็ยังมีหน้าตาปกติ สามารถรับประทานได้ ทว่าอีกด้านหนึ่งก็เกรงว่า หากรับประทานแล้วจะเกิดอันตรายกับร่างกายหรือไม่อย่างไร เรื่องนี้นัก

กำหนดอาหารอธิบายว่า อาหารที่เลยวันหมดอายุมีแนวโน้มที่จะมีอันตรายเกิดขึ้นกับร่างกายสูง ยิ่งเลยวันไปมากเท่าไร รสชาติ สี กลิ่น ก็เลยยิ่งเปลี่ยนไปมากเท่านั้น

แต่หากผู้บริโภคพิจารณาแล้วว่า หน้าตาของอาหารยังไม่เปลี่ยนไปจากเดิมมากนัก สีและกลิ่นไม่แตกต่างจากเดิมเท่าไรก็อาจจะยังบริโภคได้โดยให้พิจารณาร่วมกับฉลากควบคู่ไปด้วยกัน หากเป็นอาหารที่เก็บมิดชิดในอุณหภูมิที่เหมาะสมก็จะช่วยยืดอายุอาหารได้มากขึ้น บางครั้งเราจึงเห็นขนมปังที่เลยวันหมดอายุไปแล้ว 1-2 วัน มีหน้าตา สี และกลิ่นปกติ ซึ่งตรงนี้ก็ต่อพิจารณาควบคู่ไปกับประสาทสัมผัสของเราไปด้วย



- “Best Before” เพื่อรสชาติที่ดีที่สุด

สำหรับอาหารบางประเภทที่ไม่มีวันหมดอายุ แต่จะเป็นป้าย “BBF” หรือ “Best Before” แทนหมายความว่า อาหารเหล่านี้ไม่มีการกำหนดวันสิ้นอายุเหมือนกับ “Expired Date” เพียงแต่ว่ารสชาติอาหารอาจมีความอร่อยน้อยลง ความหมายของ “BBF” คือ ถ้ากินภายในวันที่กำหนด ผู้บริโภคจะได้รับรสชาติอาหารที่ดีที่สุด มีคุณภาพสูงสุด เช่น โยเกิร์ต อาหารแช่แข็ง ไข่ไก่สด หรือซอสปรุงรสที่ไม่มีวันหมดอายุ ความหอมอร่อยจะเปลี่ยนไปเล็กน้อยแต่ยังคงรับประทานได้เรื่อยๆ

- ซื้อแต่พอดี ตุนเท่าที่จำเป็น

วิธีการลด “ขยะอาหาร” ที่เริ่มได้จากตัวเรา คือคำนวณปริมาณอาหารภายในครัวเรือนให้ดีกว่าก่อน ไม่เห็นแก่ของลดราคา ไม่ซื้อตุนเกินความจำเป็น บางครอบครัวมักมีปัญหา “เก็บจนล้น” มาเห็นอีกที่ตอนที่อาหารสิ้นอายุไปหลายเดือนแล้ว ยิ่งวัตถุดิบบางชนิดอย่างผลไม้หรืออาหารสดหากแช่ทิ้งไว้นานๆ จะก่อให้เกิดแบคทีเรียที่มีชื่อว่า “ลิสทีเรีย” (Listeria) ตัวการสำคัญที่ก่อให้เกิดอาการ “อาหารเป็นพิษ” หากปล่อยทิ้งไว้นาน เชื้อเหล่านี้้อาจลุกลามแพร่เชื้อไปยังอาหารอื่นๆ ที่ยังไม่สิ้นอายุในตู้เย็นเพิ่มเติมได้ด้วย

อ้างอิง: Food Network, Make it Matter, Thairath, The MATTER, Mahidol Channel

แท็กที่เกี่ยวข้อง

หมดอายุ

หมีว สิริลภัส

หมีวสิริลภัส

อาหารสภา

กับข้าวสภา



โฆษณาบนเว็บไซต์

โฆษณาบนเว็บไซต์

ศิชา ภาวัตโนทัย

Direct ฝ่ายโฆษณา กรุงเทพมหานคร : 02-338-3325 Mobile : 085-255-6753

sichol_paw@nationgroup.com