

ศูนย์ความรู้กินได้จังหวัดสุรินทร์

ด้วยจังหวัดสุรินทร์ คณะกรรมการการจัดการศึกษาเชิงพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ โดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดสุรินทร์ และสำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน) ได้ร่วมดำเนินการพัฒนาแหล่งเรียนรู้ด้านอาชีพในจังหวัดสุรินทร์ตามแนวทางศูนย์ความรู้กินได้ เพื่อจัดให้เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับเด็ก เยาวชน และประชาชน โดยในช่วงแรกได้มีการคัดเลือกองค์ความรู้เกี่ยวกับอาชีพ ที่สอดคล้องกับต้นทุน โอกาส และบริบทของจังหวัดสุรินทร์ จำนวน ๑๐ อาชีพ มาจัดทำเป็น “กล่องความรู้กินได้” ซึ่งได้แก่ ๑.อาชีพนาข้าวหอมมะลิอินทรีย์สุรินทร์ ๒.อาชีพนาข้าวมะลินิลสุรินทร์อินทรีย์ ๓.อาชีพขนมก้นเต๋อ้อม ขนโมโชค : ขนพื้เมืองสุรินทร์จากแป้งข้าวจำว ๔.อาชีพคนเลี้ยงไหม ๕.อาชีพช่างทอผ้าไหมสุรินทร์ ๖.อาชีพสบู่โปรตีนไหม ๗.อาชีพช่างตีปะเก้อม ๘.อาชีพช่างซ่อมบำรุงเครื่องจักรกลการเกษตร (ดีเซล) ๙.อาชีพช่างเชื่อมอาร์คโลหะด้วยมือ และ ๑๐.อาชีพช่างติดตั้งและซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศขนาดเล็ก (Split Type) ในปัจจุบันได้นำกล่องความรู้กินได้ดังกล่าว มาบริการประชาชน และผู้ที่สนใจ ณ ศูนย์ความรู้กินได้ จังหวัดสุรินทร์ อาคารปราสาท บริเวณสวนสาธารณะเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเฉลิมพระชนมพรรษา ๘๐ พรรษา (สวนใหม่) ซึ่งเปิดให้บริการในวันพฤหัสบดี – วันศุกร์ เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. โดยในช่วงเวลาที่ผ่านมามีเยาวชน ประชาชนในจังหวัดสุรินทร์ รวมทั้งชาวต่างชาติได้ให้ความสนใจ แวะเวียนมาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง

นายกิติเมศวร์ รุ่งธนเกียรติ นายกององค์การบริหารส่วนจังหวัดสุรินทร์ ได้กล่าวว่า ศูนย์ความรู้กินได้จังหวัดสุรินทร์ ถือเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านอาชีพที่สำคัญอีกแห่งหนึ่ง โดยได้คัดเลือกอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของจังหวัดสุรินทร์ จำนวน ๑๐ อาชีพ นำมาถอดบทเรียนจากแหล่งความรู้และบุคคลต้นแบบในแต่ละอาชีพ และนำมาผลิตเป็นสื่อชุด “กล่องความรู้กินได้” เพื่อให้เยาวชนและประชาชนได้เข้าไปศึกษา จึงขอประชาสัมพันธ์เชิญชวนผู้ที่สนใจเข้าไปใช้บริการได้ตามห้วงเวลาดังกล่าว

ฝ่ายประชาสัมพันธ์และการท่องเที่ยว
สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนจังหวัด
องค์การบริหารส่วนจังหวัดสุรินทร์