

DIGITAL LIBRARY NEWS

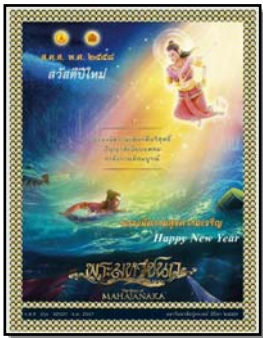


สำนักทรัพยากรสารสนเทศ

ปณิธาน : ส่งเสริมความรู้ ควบคู่บริการ ข่าวสารทันสมัย ก้าวไกลสู่สากล

ปีที่ 14 ฉบับที่ 78 (ม.ค.-ก.พ.58)

<http://e-librariy.siam.edu>



วันที่ 31 ธ.ค. พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณา

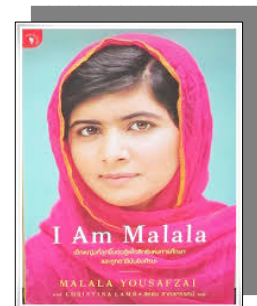
โปรดเกล้าฯ พระราชทาน พระราชดำรัสเนื่องในโอกาสวันขึ้นปีใหม่ พุทธศักราช 2558 ให้คนไทยคิดรอบด้าน รอบคอบ เที่ยงตรงและยั่งยืน พร้อมพระราชทานบัตรอวยพร ส.ค.ส. พุทธศักราช 2558 พระมหากษัตริย์แห่งปวงชนชาวไทย พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว มีพระราชดำรัสแก่ปวงชนชาวไทย เนื่องในวาระดิถีขึ้นปีใหม่ พุทธศักราช 2558 ว่า ประชาชนชาวไทยทั้งหลาย บัดนี้ถึงวาระจะขึ้นปีใหม่ ข้าพเจ้าขอส่งความปรารถนาดีมาอวยพรแก่ท่านทุกคน ให้มีความสุขความเจริญ ซึ่งเป็นสิ่งที่ทุกคนปรารถนาปรารถนา ในปีใหม่นี้ ขอให้ประชาชนชาวไทยตั้งใจให้เที่ยงตรงแน่วแน่ ไม่ว่าจะทำการสิ่งใดให้คิดให้ดีให้รอบคอบและรอบด้าน เพื่อให้การกระทำนั้นบังเกิดผลเป็นความสุขความเจริญที่แท้จริงและยั่งยืนทั้งแก่ตนเองและประเทศชาติ ขออนุภาพคุณพระรัตนตรัยและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ จงดลบันดาลพรให้คุณทุกคนมีความสุขสวัสดิ์ พร้อมด้วยพรอันเป็นมงคลทุกประการสวัสดิ์ปีใหม่

ข่าวประชาสัมพันธ์สำนักทรัพยากรสารสนเทศ

เนื่องจาก ในภาคการศึกษาที่ 2/2557 นี้ ทางสำนักทรัพยากรสารสนเทศ (สำนักหอสมุด) ได้อำนวยความสะดวกให้กับนักศึกษา และคณาจารย์ผู้ใช้สำนักฯ ในด้านการรักษาความปลอดภัย ด้วยการติดตั้งระบบควบคุมทางเข้า-ออก อัตโนมัติ ดังนั้นนักศึกษาผู้ใช้บริการที่สำนักฯ ทุกคน จะต้องนำบัตรประจำตัวนักศึกษามาใช้ในการเข้า-ออก สำนักฯ ทุกครั้ง ส่วนคณาจารย์และบุคลากรให้ใช้บัตรประจำตัวบุคลากรของมหาวิทยาลัยในการเข้า-ออก ทุกครั้ง **อย่าลืม!** เพื่อความสะดวกในการเข้าใช้บริการ นักศึกษา คณาจารย์ และบุคลากรทุกท่าน พกบัตรติดตัวมาด้วยทุกครั้งนะคะ

และสำหรับในภาคการศึกษานี้ ทางสำนักทรัพยากรสารสนเทศ (สำนักหอสมุด) ก็ได้ดำเนินงานในการสรรหาทรัพยากรสารสนเทศมาไว้ให้บริการแก่ผู้ใช้ เพราะเราก็เป็นกำลังสนับสนุนที่สำคัญหน่วยงานหนึ่ง ที่จะช่วยส่งเสริมการเรียนรู้ของท่านทั้งหลายในทุกๆ ด้าน และทุกๆ เรื่อง ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องการเรียนการสอนหรือ ความรู้ทั่วไป ทั้งสารคดี หรือบันเทิงคดี ท่านก็สามารถพบกันได้ได้ในทุกรูปแบบของทรัพยากรสารสนเทศทั้ง หนังสือ วารสาร น.ส.พ. CD/DVD/VCD

และนี่เลยคะ ทางเรามีหนังสือพ็อกเก็ตบุ๊กที่อ่านมาก อยากนำเสนอ นั่นคือ **"I Am Malala"** ซึ่งเขียนโดย มาลาลา ยูซัฟไซ เป็นหนังสือที่บอกเล่าเรื่องราวของเด็กหญิงชาวปากีสถาน ที่ลุกขึ้นต่อสู้เพื่อสิทธิแห่งการศึกษา และถูกตาลิบันยิงศีรษะ โดยเนื้อหาได้บอกเล่าเรื่องราวชีวิตและการต่อสู้ของเธอกับพ่อในปากีสถาน หนังสือเล่มนี้คือหลักฐานของอนุภาพแห่ง "ปากกา" หนังสือเล่มเดียว ข้อเขียนเรื่องเดียว ที่ทำให้ทั่วโลกรับรู้ถึงความอยุติธรรม ทำให้ชื่อของมาลาลาเป็นที่จดจำ นิตยสาร Forbes จัดให้เธอเป็นหนึ่งในผู้หญิงอิทธิพลที่สุดของโลก และเป็นบุคคลอายุน้อยที่สุดที่ได้รับรางวัลโนเบลสาขาสันติภาพ ปี 2557 ด้วย ไม่ว่าจะประเทศไหนบนโลกล้วนมีประวัติศาสตร์การต่อสู้ทางการเมือง ทุกประเทศล้วนมีพัฒนาการและจุดบอด มนุษย์ทุกคนแห่งล้วนมีความคิดจิตใจไม่ต่างกัน การอ่านเรื่องของคนอื่น จึงเป็นเหมือนกระจกเงาที่สะท้อนตัวตน เพื่อให้เราตรวจสอบตัวเองได้ด้วย



และอีกเล่มที่อยากแนะนำ สำหรับผู้ที่ชื่นชอบในการทำอาหาร หนังสือ **"ครบภาคครบรส อาหารไทย: อาหารจานเด่นกว่า 140 ตำรับ ทั่วทุกภาคของไทย"** ซึ่งเป็นที่รู้กันว่าอาหารไทยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ จุดเด่นคือรสชาติที่หลากหลาย ซึ่งได้จากพืชผักและสมุนไพรต่างๆ อาหารในแต่ละภูมิภาคจึงมีความแตกต่าง รวมถึงลักษณะเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ของภาคนั้นๆ ด้วย ภายในตัวเล่มมีการนำเสนอวิธีการปรุงอาหารไทยในภาคต่างๆ อาจมีการปรับเปลี่ยนเครื่องปรุง และวัตถุดิบบ้างตามท้องถิ่นนั้นๆ แต่ก็ยังคงรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารของภาคนั้นๆ ไว้ สำหรับผู้ที่ชื่นชอบการทำอาหารไทยไม่ควรพลาดหนังสือเล่มนี้นะคะ

ข่าวน่ารู้

นายวิระ โรจน์พจนรัตน์ ปลัดกระทรวงวัฒนธรรม แจ้งให้ทราบว่า การพิจารณารายชื่อผู้ได้รับการคัดเลือกให้เป็นศิลปินแห่งชาติ ประจำปี 2557 ได้มีการปรับเกณฑ์การพิจารณาจากเดิมที่คณะกรรมการอำนวยการคัดเลือกศิลปินแห่งชาติ จะนำเสนอรายชื่อผู้ผ่านการพิจารณาตามกระบวนการมาแล้ว เพื่อให้คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (กวช.) พิจารณาเห็นชอบ แต่ในครั้งนี้นี้ ได้มีการนำเสนอรายชื่อผู้ผ่านการพิจารณาในแต่ละสาขาเรียงตามลำดับ โดยพิจารณารายชื่อบุคคลที่สมควรได้รับการยกย่องเป็นศิลปินแห่งชาติ ประจำปี 2557 ตามหลักเกณฑ์ ผลงาน ตลอดจนความเหมาะสมทุกประการ โดยมีผู้ที่สมควรได้รับการยกย่องเชิดชูเกียรติเป็นศิลปินแห่งชาติ 3 สาขา จำนวนทั้งสิ้น 12 คนด้วยกัน ได้แก่

1. ศิลปินแห่งชาติสาขาทัศนศิลป์ ได้แก่

นายจรูญ อังศวานนท์ (สถาปัตยกรรมภายในมัณฑนศิลป์)

นายปัญญา วิจินธนสาร (จิตรกรรม)

นายชวลิต เสริมปรุงสุข (จิตรกรรม)

นายบุญช่วย หิรัญวิทย์ (ประณีตศิลป์)

นายนิจ หิณชิระนันท์ (การออกแบบผังเมือง)

2. ศิลปินแห่งชาติสาขาวรรณศิลป์ ได้แก่

นางชมัยภร บางคมบาง

3. ศิลปินแห่งชาติสาขาศิลปะการแสดง ได้แก่

นายณรงค์ จันทร์พุ่ม (หนังตะลุง)

นางศุภฎี บุญทัศน์กุล (ดนตรีสากล)

นายพงษ์ศักดิ์ จันทรุกษา (ดนตรีไทยลูกทุ่ง)

นางภัทราวดี มีชูชน (ละครเวทีและภาพยนตร์)

นายสะอาด เปี่ยมพงศ์สานต์ (โทรทัศน์และภาพยนตร์)

นายสิริชัยชาญ พิกจำรูญ (ดนตรีไทย)



ทั้งนี้ ศิลปินแห่งชาติ ทั้ง 12 คน จะเข้ารับพระราชทานโล่และเข็มเชิดชูเกียรติ จากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในวันศิลปินแห่งชาติ วันที่ 24 ก.พ. 58 นี้ พร้อมทั้งจะมีงานเลี้ยงแสดงความยินดีแก่ศิลปินแห่งชาติ และการจัดกิจกรรมการแสดงและนิทรรศการศิลปินแห่งชาติ ที่ ศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทยด้วย ทั้งนี้ การคัดเลือกศิลปินแห่งชาติ ดำเนินการตั้งแต่วันที่ 2528-2556 มีจำนวน 246 คน เสียชีวิตไปแล้ว 110 คน มีชีวิตอยู่ 136 คน

และอีกข่าวที่สำคัญ! ที่ต้องบอกกล่าวกัน เมื่อวันที่ 13 มกราคม นพ.โสภณ เมฆธน อธิบดีกรมควบคุมโรค กล่าวถึงกรณีที่มีการเผยแพร่หนังสือสั่งการจาก นพ.วิชัย ชัดดีวิทยากุล นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา เรื่องขอความร่วมมือในการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ โดยขอให้งดใส่เลือดไก่ลงในอาหารทุกชนิด ที่มาของเรื่องนี้เป็นเพราะช่วงก่อนหน้านี้ กรมควบคุมโรคได้ทำการตรวจสอบควบคุมโรคตามปกติ แล้วพบว่า มีเชื้ออหิวาต์เทียมในเลือดไก่ ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคท้องร่วง ซึ่งต้นตอจริงๆ นั้นพบว่าเชื้ออหิวาต์เทียมอยู่ในเลือดไก่ที่มาจาก โรงงานเลือดไก่ในพื้นที่ จึงได้ประสานไปยังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครราชสีมา ให้เข้าไปตรวจสอบและดูแลโรงงานให้ได้มาตรฐาน แก่ปัญหาการปนเปื้อนเชื้ออหิวาต์ นพ.โสภณกล่าวว่า อย่างไรก็ตามยืนยันว่าไม่ได้มีคำสั่งรื้อประทานข้าวมันไก่แต่อย่างใด เพราะปัญหาไม่ได้อยู่ที่ข้าวมันไก่ ไม่ว่าจะเป็นข้าวมันที่ใส่อยู่ในข้าวมันไก่ หรือส่วนประกอบของไก่ทุกชนิด ไม่ว่าเนื้อไก่ เครื่องในไก่ สามารถบริโภคได้ รวมทั้งเลือดไก่ ถ้านำไปปรุงสุกให้ซ้ำอีกครั้งหนึ่งถือว่ารับประทานได้ ฉะนั้นให้ประชาชนบริโภคข้าวมันไก่ได้ตามปกติ เพียงแต่ต้องทำให้สุกก่อน ด้วยการต้มที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 75 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที ซึ่งสามารถฆ่าเชื้ออหิวาต์เทียมได้ 100%

แหล่งที่มาของข้อมูล :

<http://e-library.siam.edu> สืบค้นที่ “ฐานข้อมูลมติชน”

<http://www.bangkokbiznews.com/>

<http://news.mthai.com>

<http://www.thairath.co.th>

<http://www.thaipost.net>