



รายงานการประชุมวิชาการ
เครือข่ายนักศึกษาคณาจารย์พัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ
CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 18



CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 18

“พลังสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน”



27 – 30 มกราคม 2562
ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

งานประชุมวิชาการการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ (CSD สัมพันธ์)
ระดับชาติ ครั้งที่ 18 “พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน”

The 18th National and 1st International Community Social Development (CSD)
“Power of The Civil Society and Sustainable Development”

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ร่วมกับสมาคมพัฒนา
ชุมชนท้องถิ่นและสังคม ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
ระหว่างวันที่ 27-30 มกราคม 2562

1. ชื่อโครงการ : โครงการ CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 18 “พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน”
2. ชื่อหน่วยงาน : สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
3. ผู้รับผิดชอบโครงการ : สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ร่วมกับสมาคมพัฒนาชุมชนท้องถิ่น
และสังคม

4. หลักการและเหตุผล

โครงการประชุมวิชาการการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ หรือ CSD สัมพันธ์ (CSD ย่อมาจาก Community Social Development) เกิดจากพัฒนาการความร่วมมือของมหาวิทยาลัยที่มีการเรียนการสอนพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม เริ่มจากนักศึกษาสาขาพัฒนาชุมชน/สังคมจากมหาวิทยาลัยราชภัฏในกลุ่มภาคอีสานได้มีการพบปะแลกเปลี่ยนกันเป็นประจำในทุก ๆ ปี ระยะเวลาแรกเป็นการพบปะกันอย่างไม่เป็นทางการโดยอาศัยความสัมพันธ์ร่วมกันของคณาจารย์และนักศึกษาในแต่ละสถาบัน โดยในระยะแรกใช้ชื่อว่า “CD สัมพันธ์”

นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 เป็นต้นมา ซึ่งเป็นการจัด CD สัมพันธ์ ครั้งที่ 4 โดยมีมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษเป็นเจ้าภาพ จึงมีการขยายเครือข่ายความสัมพันธ์เป็นระดับประเทศและได้เกิด “ปฏิญญาเชียงใหม่” ว่าด้วยเรื่องการเชื่อมเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการและวิชาชีพด้านพัฒนาชุมชน สังคม โดยมุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ การเรียน การสอนเพื่อตอบสนองกับการปฏิบัติงานและแก้ไขปัญหาของชุมชน สังคม รวมทั้งการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาให้มีความเป็นวิชาชีพในสาขาพัฒนาชุมชนและสังคมมากขึ้น ต่อมาจึงได้มีการเปลี่ยนชื่อกิจกรรมจาก CD สัมพันธ์ มาเป็น CSD สัมพันธ์ เนื่องจากเพื่อให้ครอบคลุมในมหาวิทยาลัยที่มีการเรียนการสอนด้านพัฒนาชุมชน/พัฒนาสังคมและสาขาที่เกี่ยวข้อง

หัวใจสำคัญของการจัดกิจกรรม CSD สัมพันธ์ คือการเชื่อมร้อยเครือข่ายของนิสิตนักศึกษาที่เรียนในสาขาวิชาพัฒนาชุมชน ท้องถิ่น สังคมและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องให้มีการพบปะแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกันอันจะนำไปสู่การพัฒนากิจกรรมอันเป็นประโยชน์ต่อชุมชน สังคมและในส่วนของอาจารย์ จะเป็นการพัฒนาวิสัยทัศน์ด้านการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการและสังคมที่ตอบสนองต่อการพัฒนากิจกรรมเพื่อการแก้ไขปัญหาและการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นมากขึ้น

ในการดำเนินกิจกรรมในแต่ละปีได้มีการหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันเป็นเจ้าภาพรวมทั้ง การพัฒนารูปแบบกิจกรรม ประเด็นการนำเสนอให้สอดคล้องกับสถานการณ์บริบท จุดมุ่งเน้นและ ยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศในแต่ละปี

แนวคิดหลักแนวคิดหนึ่งในการขับเคลื่อนการพัฒนาท้องถิ่นก็คือภาคประชาสังคม แต่ที่ผ่าน มาภาคประชาสังคมไม่ได้รับความสนใจเท่าที่ควร จึงทำให้การพัฒนาท้องถิ่นขาดการมีส่วนร่วมของ ชุมชนท้องถิ่นหรือภาคประชาสังคม ประชาสังคมหรือ Civil Society เป็นแนวคิดที่มีเป้าหมายเพื่อ การมีสังคมและชุมชนที่เข้มแข็งด้วยเป็นแนวคิดที่กว้าง จึงมีผู้ให้คำนิยามไว้หลากหลาย โดยทั่วไป ประชาสังคม หมายถึง พื้นที่หรือส่วนของสังคมที่มีประชาชนเป็นผู้แสดงบทบาทหลัก พื้นที่ดังกล่าวจึง ไม่ใช่ภาครัฐ ซึ่งปฏิบัติหน้าที่โดยมีกฎหมายรองรับและภาครัฐกิจเอกชนที่เน้นดำเนินงานโดยมุ่ง แสวงหาผลกำไรในพื้นที่ประชาสังคม ประชาชนทั่วไปเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการดำเนินการที่เป็น อิสระจากภาครัฐและอยู่นอกบริบทการแข่งขันทางการเมือง ซึ่งกลุ่มและผู้กระทำการทางสังคม อาจมี วัฒนธรรม วิถีชีวิต วิธีคิดอันหลากหลายมาร่วมกันในกิจกรรมที่มีเป้าหมายเพื่อแลกเปลี่ยนข่าวสาร ข้อมูล ถกเถียงแลกเปลี่ยนความคิด สร้างเอกลักษณ์และความเห็นร่วมกัน รวมถึงต้องมีจุดมุ่งหมาย ร่วมในการพิทักษ์หรือเพิ่มพูนผลประโยชน์สาธารณะบางประการให้กับสังคม โดยลักษณะของพื้นที่ ดังกล่าวสามารถเข้าไปมีปฏิสัมพันธ์กับพื้นที่ทางการเมือง และทางเศรษฐกิจ ซึ่งส่งผลกระทบต่อ การตัดสินใจระหว่างสามพื้นที่ดังกล่าวนี้ด้วยพลังประชาสังคมจึงเป็นแนวคิดที่เหมาะสมอย่างยิ่งใน การเป็นกระบวนทัศน์ในการพัฒนาที่ยั่งยืนในปัจจุบันและอนาคต

สถานศึกษาเป็นอีกกลุ่มหนึ่งที่ต้องมีภารกิจและบทบาทในการหนุนเสริมเพื่อให้เกิดการ พัฒนาระบบการจัดการเพื่อการแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยเฉพาะสาขาวิชาการพัฒนาชุมชนและ สาขาวิชาการพัฒนาสังคม ถือได้ว่าเป็นสาขาวิชาที่มีความใกล้ชิดกับภาคประชาชน ดังนั้น จึงควรจะมี การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และหนุนเสริมให้เกิดการเชื่อมประสานเครือข่ายการทำงานร่วมกันทั้งในส่วน องค์กรภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชน

จากสถานการณ์ดังกล่าวข้างต้น หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน ร่วมกับสมาคมพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม จึงกำหนดให้มี โครงการประชุมวิชาการการพัฒนา ชุมชนท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ (CSD สัมพันธ์) ครั้งที่ 18 เรื่อง “พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ ยั่งยืน” ขึ้น ในวันที่ 27-30 มกราคม 2562 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ตำบลโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ เพื่อเป็นเสริมปัญญา ทักษะ และประสบการณ์ให้แก่นักศึกษาและคณาจารย์ใน การเรียนรู้ และใช้เวทีดังกล่าวเป็นเวทีในการแลกเปลี่ยนวิชาการ

5. วัตถุประสงค์

5.1 เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งในด้านกิจกรรม การพัฒนาพื้นที่และงานวิชาการ สำหรับนักศึกษา และอาจารย์สาขาพัฒนาชุมชน/สังคม รวมทั้งสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องทั่วประเทศ

5.2 เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างคณาจารย์ นิสิต และนักศึกษา สาขาวิชาพัฒนา ชุมชน/สังคม รวมทั้งสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

5.3 เพื่อเสริมสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างองค์กรภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชนที่เกี่ยวข้องในการหาแนวทางการลดความเหลื่อมล้ำ สร้างความเป็นธรรมในสังคมด้วยพลังชุมชน

6. เป้าหมาย

6.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

- 1) ผู้เข้าร่วมโครงการ อย่างน้อยร้อยละ 80
- 2) ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ อย่างน้อยร้อยละ 80
- 3) มีการส่งบทความทางวิชาการ/วิจัย อย่างน้อย 50 บทความ
- 4) มีการส่งผลงานของกลุ่มนิสิต/นักศึกษาเข้าประกวด อย่างน้อย 10 ผลงาน

6.2 เป้าหมายเชิงคุณภาพ

เกิดความร่วมมือระหว่าง นิสิต นักศึกษา คณาจารย์ นักวิชาการด้านพัฒนาชุมชน/สังคม จากสถาบันต่าง ๆ ทั่วประเทศในการพัฒนาองค์ความรู้ด้านการพัฒนาชุมชน/สังคม อันนำไปสู่การขับเคลื่อนประสานเครือข่ายความร่วมมือและนำไปสู่การพัฒนาพลังชุมชนก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเชิงสร้างสรรค์และสร้างฐานปัญญาแก่สังคมไทยและสังคมโลก

6.3 กลุ่มเป้าหมาย

- 1) คณาจารย์/นักวิชาการด้านพัฒนาชุมชน/สังคม/ท้องถิ่น จำนวน 100 คน
 - 2) นิสิต/นักศึกษาสาขาพัฒนาชุมชน/สังคม/ท้องถิ่นและสาขาที่เกี่ยวข้อง จำนวน 1,000 คน
 - 3) นักพัฒนา ผู้นำชุมชน และผู้สนใจทั่วไป จำนวน 100 คน
- รวมทั้งสิ้น 1,200 คน

7. รูปแบบของงาน

7.1 ภาควิชาการ ประกอบไปด้วย

1) ปาฐกถา เรื่อง “พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน” “Empowerment of Civil Society and Sustainable Development” โดย คุณเดช พุ่มคชา ตำแหน่ง คณะกรรมการประสานงานองค์กรพัฒนาชุมชน

2) เสวนาแลกเปลี่ยน “ความหลากหลายและการปรับตัวทางชาติพันธุ์ นิเวศวัฒนธรรมกับการพัฒนาสังคม” ประชาธิปไตยชุมชน vs ประชาธิปไตยชาติ, ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี กับการพยากรณ์ทางสังคม, ผู้ประกอบการทางสังคม (SE) การดำเนินธุรกิจอย่างรับผิดชอบต่อสังคม/การดำเนินธุรกิจอย่างสร้างสรรค์ (CSR) เศรษฐกิจพอเพียง (SEP) และเศรษฐกิจชุมชนกับพัฒนาที่ยั่งยืนและความอยู่รอด, และคนหนุ่มสาวกับการพัฒนาสังคมในอนาคตและแนวทางแห่งการพัฒนาร่วมสมัยในสังคมยุค 4.0

3) การนำเสนอผลงานวิชาการของอาจารย์ และนักศึกษาทั้งในระดับปริญญาตรี/โท/เอก ในสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน/สังคมและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

4) การนำเสนอกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ของนิสิตนักศึกษาระดับปริญญาตรี

5) การจัดตลาดนัดความรู้ จัดนิทรรศการ แสดงผลงานของหลักสูตรต่าง ๆ และการจำหน่ายสินค้าผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น

11. คณะกรรมการโครงการฯ

ผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ร่วมกับสมาคมพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักศึกษามีเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งด้านกิจกรรม การพัฒนาพื้นที่และงานวิชาการสำหรับนักศึกษา-คณาจารย์สาขาพัฒนาชุมชน/สังคมและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องทั่วประเทศ
2. นักศึกษาและคณาจารย์มีความสัมพันธ์อันดีระหว่างคณาจารย์ นิสิตและนักศึกษา สาขาวิชาพัฒนาชุมชน/สังคมและสาขาที่เกี่ยวข้องทั่วประเทศ
3. นักศึกษาและคณาจารย์เครือข่ายความร่วมมือระหว่างองค์กรภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชนที่เกี่ยวข้องในการหาแนวทางการลดความเหลื่อมล้ำ สร้างความเป็นในสังคมด้วยพลังชุมชน

กำหนดการ
งานประชุมวิชาการการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ
CSD สัมพันธ์แห่งประเทศไทย ครั้งที่ 18 “พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน”
ระหว่างวันที่ 27-30 มกราคม 2562
ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

วันอาทิตย์ที่ 27 มกราคม 2562

เวลา	กิจกรรม	สถานที่
09.00 - 21.00 น.	ผู้เข้าร่วมประชุมเดินทางจากภูมิลำเนา - ลงทะเบียนเข้าที่พัก รับเสื้อ กระเป๋า และเอกสาร (ตัวแทนมหาวิทยาลัย ประธานเจ้าหน้าที่ จาก มรภ.ศก.) - พักผ่อนตามอัธยาศัย	- ณ หอประชุมที่ปึงกร มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
	- จัดเตรียมนิทรรศการของแต่ละมหาวิทยาลัย - จัดโปสเตอร์และผลงานวิชาการ	ณ หอประชุมที่ปึงกร

วันจันทร์ที่ 28 มกราคม 2562

เวลา	กิจกรรม	สถานที่
05.00 - 06.30 น.	ตื่นนอนและทำภารกิจส่วนตัว	- อาคารนอน
06.30 - 08.00 น.	นักศึกษารับประทานอาหารเช้า	ณ หอประชุมที่ปึงกร
08.00- 08.30 น.	พร้อมกันที่จุดนัดพบ ตั้งขบวนเพื่อเดินไปสู่อาคารหอประชุม	บริเวณวงเวียนตราพระราชสัญลักษณ์
08.30 - 09.15 น.	ผู้เข้าร่วมประชุมร่วมขบวนเชิญธงสถาบัน และธงตราสัญลักษณ์ CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 18	ถนนจากวงเวียนตราพระราชสัญลักษณ์สู่อาคารหอประชุมที่ปึงกร
09.15 - 10.20 น.	พิธีเปิดการประชุม - วัตถุประสงค์ “พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน” - ประธานเดินทางมาถึงห้องประชุม - ประธานในพิธีจุดธูปเทียน และนำบูชาพระรัตนตรัย - ผศ.ดร.เอมอร แสนภูวา คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กล่าวรายงาน - ประธานกล่าวเปิดงานการประชุม CSD สัมพันธ์แห่งประเทศไทย ระดับชาติ ครั้งที่ 18 โดยท่านอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ	ห้องประชุมที่ปึงกร

เวลา	กิจกรรม	สถานที่
10.20 - 12.00 น.	ปาฐกถา เรื่อง พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน วิทยากร คุณเดช พุ่มคชา ตำแหน่ง คณะกรรมการ ประสานงานองค์กรพัฒนาชุมชน	ห้องประชุมที่ปิงกร
12.00 - 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	เสวนากลุ่มย่อย ห้องที่ 1 : ความหลากหลายและการ ปรับตัวทางชาติพันธุ์ นิเวศวัฒนธรรมกับการพัฒนาสังคม วิทยากร : - อ.ดร.ไชยณรงค์ เศรษฐเชื้อ อาจารย์ภาควิชาสังคมวิทยา และมานุษยวิทยา (สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม - นส.ปาริชาติ หาญชัยนา ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อ ท้องถิ่น กาฬสินธุ์ ผู้ดำเนินรายการ : อ.นลินี อำพันธ์ และอ.ปรมัตต์ โปदानล	7201
13.00- 15.00 น.	เสวนากลุ่มย่อย ห้องที่ 2 : ประชาธิปไตยชุมชน VS ประชาธิปไตยชาติ วิทยากร : - ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศพล สมพงษ์ นักวิชาการชำนาญ การ สถาบันพระปกเกล้า ผู้ดำเนินรายการ : ดร.ฐิติรัตน์ เวทย์ศิริยานันท์ และ อ.พร ชนก ชาติขำนิ	7202
13.00- 15.00 น.	เสวนากลุ่มย่อย ห้องที่ 3 : ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี กับ การพยากรณ์ทางสังคม วิทยากร : - รศ.ดร.วรวิภา โรมรัตนพันธุ์ วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ป๋วย อึ้งภากรณ์ - ดร.สัมพันธ์ เตชะอริก นายกสมาคมพัฒนาชุมชนท้องถิ่น และสังคม - ดร.จิตติ มงคลชัยอรัญญา ผู้ดำเนินรายการ : อ.ทิวาพร ใจก้อน และ ผศ.ธนพล วิลาสสิงห์	7203

เวลา	กิจกรรม	สถานที่
13.00- 15.00 น.	เสวนากลุ่มย่อย ห้องที่ 4 : ผู้ประกอบการทางสังคม (SE) การดำเนินธุรกิจอย่างรับผิดชอบต่อสังคม/การดำเนินธุรกิจอย่างสร้างสรรค์ (CSR) เศรษฐกิจพอเพียง (SEP) และเศรษฐกิจชุมชนกับการพัฒนาที่ยั่งยืนและความอยู่รอด วิทยากร : - นายบุญมี สุระโครต ตำแหน่งวิสาหกิจชุมชนศูนย์ข้าวชุมชน บ้านอุ่มแสง ตำบลกู่ อำเภอราศีไศล จังหวัดศรีสะเกษ - เกษตรกรรุ่นใหม่ นายทรงศักดิ์ โคษา ผู้ดำเนินรายการ : ผศ.กัจฉา ชินนาค และ อ.ศิริวุฒิ วรณทอง	7208
13.00- 15.00 น.	เสวนากลุ่มย่อย ห้องที่ 5 : คนหนุ่มสาวกับการพัฒนาสังคมในอนาคตและแนวทางแห่งการพัฒนาความร่วมมือในสังคมยุค 4.0 วิทยากร : - ตัวแทนนักศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ นายวรากร ศรีกิมแก้ว นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาการพัฒนาสังคม มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ - ตัวแทนนักศึกษาภาคเหนือ - ตัวแทนนักศึกษาภาคกลาง - ตัวแทนนักศึกษาภาคใต้ - นายกลโมสร/องค์การ มรภ.ศรีสะเกษ ผู้ดำเนินรายการ : อ.สรณา อนุสรณ์ และ และ ผศ.อานนท์ ตั้งพิทักษ์ไกร	7209
15.30 - 16.30 น.	คณาจารย์ นักวิชาการ ประชุมสมาคม ฯ	7210
15.30 - 16.30 น.	นิสิต นักศึกษาร่วมกิจกรรมสัมพันธ์ CSD ครั้งที่ 18	ห้องประชุมที่ปังกร
16.30 - 18.30 น.	พักผ่อนตามอัธยาศัย	
18.30 - 18.40 น.	กล่าวต้อนรับเครือข่าย CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 18 โดยรองศาสตราจารย์ ดร.ประกาศิต อานุกาฬแสนยากร อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ	ห้องประชุมที่ปังกร
18.40 - 21.00 น.	ร่วมรับประทานอาหารและรับชมการแสดงของแต่ละมหาวิทยาลัย	ห้องประชุมที่ปังกร
21.00 น.	พักผ่อนตามอัธยาศัย	

วันที่ 29 มกราคม 2562

เวลา	กิจกรรม	สถานที่
07.00 - 08.30 น.	รับประทานอาหารเช้า	ใต้ตึกลานนอน
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	ห้องประชุมที่ปังกร
09.00 - 12.00 น.	<p>กิจกรรมพัฒนาทักษะนักศึกษา</p> <p>1) การแข่งขัน Mind Mapping</p> <p>1.1) แข่งเป็นทีมๆ ละ 5 ทีม (1 ทีม/1 สาขา)</p> <p>1.2) จุดมุ่งเน้นของการแข่งขันเพื่อให้นักศึกษาได้แสดงถึงทักษะในการจัดทำแผนที่ทางความคิด ดังนั้น ให้ทุกทีมจะต้องเข้าร่วมรับฟังเสวนาในห้องย่อยทั้ง 5 ห้อง และในวันถัดมาจะมีการจับสลากเพื่อวาดแผนที่ตามหัวข้อที่ได้รับต่อหน้ากรรมการ (ห้ามจัดทำต้นแบบมาก่อน) ให้จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ต้องใช้มาเอง (สี ปากกา หรือวัสดุอุปกรณ์ประกอบฯ) คณะทำงานจะจัดเตรียมกระดาษร่างแบบให้ทีมละ 4 แผ่น</p> <p>1.3) การพิจารณาให้คะแนน (หัวข้อละ 10 คะแนน)</p> <p>1.3.1) การทำงานเป็นทีม</p> <p>1.3.2) การนำเสนอที่ตรงกับประเด็น</p> <p>1.3.3) ความสวยงามและความคิดสร้างสรรค์ที่ทำให้การนำเสนอมีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น</p> <p>1.3.4) เวลาในการแข่งขัน 30 นาที</p> <p>1.3.5) นำเสนอทีมละ 5 นาที</p> <p>ผู้รับผิดชอบ : อาจารย์จามรี พระสุนิล มรภ.เชียงใหม่ และคณะ</p> <p>2) การประกวดคลิปวิดีโอ/หนังสือ/สารคดี เรื่อง “บทเรียนกับการศึกษา/พัฒนาชุมชน”</p> <p>2.1) เงื่อนไขการพิจารณาให้คะแนน (หัวข้อละ 10 คะแนน)</p> <p>2.1.1) เนื้อหามีความยาวไม่เกิน 10 นาที</p> <p>2.1.2) นำเสนอให้เห็นถึงเทคนิค วิธี กระบวนการศึกษาชุมชน หลักการพัฒนาชุมชนที่นักศึกษาได้ดำเนินการจริง</p> <p>2.1.3) รูปแบบการนำเสนอมีความน่าสนใจ/ความชัดเจนของภาพและเสียงรวมทั้งความเป็นธรรมชาติของการนำเสนอ</p> <p>2.1.4) ไม่เป็นส่วนหนึ่งส่วนใดในสารคดีหรือเป็น</p>	ห้องประชุมที่ปังกร

เวลา	กิจกรรม	สถานที่
	เนื้อหาที่นำเสนออ่านสื่อมาก่อน 2.2 สามารถถ่ายด้วยกล้องถ่ายภาพหรือโทรศัพท์ ผู้รับผิดชอบ : อาจารย์ ดร.ขวัญสุภาณัฐ พันธุ์เกษม และคณะ	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารเที่ยง	
13.00 - 16.30 น.	นำเสนอผลงานวิชาการระดับปริญญาตรี ห้องที่ 1 ปริญญาตรีนำเสนอปากเปล่าและโปสเตอร์ Oral Presentation	7201
13.00 - 16.30 น.	นำเสนอผลงานวิชาการระดับปริญญาตรี ห้องที่ 2 ปริญญาตรีนำเสนอปากเปล่าและโปสเตอร์ Oral Presentation	7202
13.00 - 16.30 น.	ห้องที่ 3 นำเสนอผลงานวิชาการปริญญาโท และปริญญา เอก Oral Presentation	7203
13.00 - 16.30 น.	ห้องที่ 4 นำเสนอผลงานวิชาการของนักวิจัยและอาจารย์ Oral Presentation	7208
13.00 - 16.30 น.	ให้แต่ละสถาบันเตรียม นิทรรศการหรือ Poster Presentation (X stand ขนาด 80x180 ซม. โดยผู้นำ เสนอจัดหาและติดตั้งในบริเวณที่เจ้าภาพได้จัดให้)	
16.30 - 18.30 น.	พักผ่อนตามอัธยาศัย	
18.40 - 21.00 น.	รับประทานอาหารเย็น ร่วมแรงบันดาลใจ เครือข่าย “CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 18” มอบธงให้กับเจ้าภาพ CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 19 มอบคู่มือการประชุมวิชาการ ระดับชาติ CSD สัมพันธ์ โดย อธิการบดี มหาวิทยาลัย ราชภัฏศรีสะเกษ	หอประชุมที่ปึงกร
21.00 น.	เข้าที่พักพักผ่อนตามอัธยาศัย	

วันที่ 30 มกราคม 2562

เวลา	กิจกรรม	สถานที่
07.00 - 08.00 น.	รับประทานอาหารเช้า	-
08.00 - 16.30 น.	การศึกษาดูงาน (ตามความสนใจ) - ปราสาทสระกำแพงน้อย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ ประมาณ 20 กิโลเมตร - ปราสาทสระกำแพงใหญ่ บ้านสระกำแพง อำเภอ อุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ ประมาณ 30	

	กิโลเมตร - ชุมชนบ้านกู่ (ปราสาทปรางค์กู่ ต.กู่ อ.ปรางค์กู่ ประมาณ 60 กิโลเมตร - ช่องสง่า ตำบลไพรพัฒนา อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ ประมาณ 80 กิโลเมตร - ผามออีแดง (เขาพระวิหาร) อำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ ประมาณ 85 กิโลเมตร - วัดพระธาตุเรืองรอง บ้านสร้างเรือง ตำบลหญ้าปล้อง อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ ประมาณ 15 กิโลเมตร - วัดสุพรรณหงส์ บ้านหวาน ตำบลน้ำคำ อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ ประมาณ 17 กิโลเมตร - วัดไพรพัฒนา (หลวงปู่สรวง) ตำบลไพรพัฒนา อำเภอภูสิงห์ จังหวัดศรีสะเกษ ประมาณ 80 กิโลเมตร	
16.30 น.	เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ	

หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายตลอดการประชุมฯ ระหว่างวันที่ 27-30 มกราคม 2562 (เช้า) ไม่รับคืนหรือเพิ่มกรณีที่ได้ตัดสินใจลงทะเบียนในแต่ละประเภทแล้ว ดังนี้

1. นักศึกษาค่าลงทะเบียนคนละ 800 บาท รวมค่าใช้จ่าย ดังนี้

1.1 ที่พัก (อาคารเรียน แยกชาย/หญิง)

*ให้นักศึกษาเตรียมเครื่องนอนผ้าห่มและที่จำเป็นส่วนตัว พร้อม อุปกรณ์สำหรับกรอ
 อាប់น้ำ

1.2 อาหาร เช้า กลางวัน เย็น ตั้งแต่วันที่ 28 – 30 มกราคม 2562 รายละเอียด ดังนี้

- อาหารเช้า กลางวัน เย็น 28 –29 มกราคม 2562

- อาหารเช้า 30 มกราคม 2562

1.3 เสื้อที่ระลึกคอโปโล

1.4 เอกสารประกอบการประชุมพร้อมกระเป๋า

1.5 ไม่รวมค่าใช้จ่ายในการทัศนศึกษา

2. อาจารย์ค่าลงทะเบียน คนละ 1,500 บาท

2.1 อาหาร เช้า กลาง เย็น ตั้งแต่วันที่ 28 – 30 มกราคม 2562

- อาหารเช้า กลางวัน เย็น 28 –29 มกราคม 2562

- อาหารเช้า 30 มกราคม 2562

2.2 เสื้อที่ระลึก

2.3 เอกสารประกอบการประชุมพร้อมกระเป๋า

2.4 ไม่รวมค่าใช้จ่ายในการทัศนศึกษา

2.5 ไม่รวมค่าที่พัก

แบบตอบรับการเข้าร่วมงานประชุมวิชาการ
การการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่น และสังคม ระดับชาติ ครั้งที่ 18 (CSD สัมพันธ์)
“พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน”

ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

(กรุณาส่งแบบตอบรับทุกประเภทภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน 2560)

ข้าพเจ้าชื่อ.....นามสกุล.....
สังกัดภาควิชา/สาขาวิชา/โปรแกรม.....สำนักวิชา/คณะ.....
มหาวิทยาลัย.....เบอร์โทรติดต่อ.....

ขอแจ้งความจำนงตอบรับการเข้าร่วมกิจกรรม ดังนี้

() สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ในวันที่

() 28 มกราคม 2562 () 29 มกราคม 2562 () 30 มกราคม 2562

1) อาจารย์ ได้ร่วม จำนวน..... ท่าน

() ต้องการให้จองที่พัก..... ห้อง (โรงแรมศรีพฤธาลัยราชภัฏสัมมนาการ)
โรงแรมอยู่ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ) ราคา คืนละ 600 บาท พร้อมอาหารเช้า ติดต่อ
0933286334 จำนวนทั้งหมด 60 ห้อง

() จองที่พักเอง ห้องพักภายนอกมหาวิทยาลัย ดังนี้

- โรงแรมเกษตรศิริ จำนวน 93 ห้อง ราคา ห้อง 600-1,600 บาท

ติดต่อ 086-461-6485

- โรงแรมศรีลำดวน จำนวน 60 ห้อง ราคา 900 บาท ติดต่อ 045-633600

- โรงแรมพรหมพิมาน จำนวน 188 ห้อง ราคา 600-1,500 บาท ติดต่อ 045-

612677

2) นักศึกษา ได้ร่วม ชาย..... คน หญิง..... คน

() พักร่วมกับเพื่อนสมาชิกเครือข่าย () จัดหาที่พักเอง

() ต้องการที่พักระหว่างวันที่ถึงวันที่มกราคม 2562

3) ขนาดเสื้อ

สำหรับอาจารย์

() S.....ตัว () M.....ตัว () Lตัว () XL.....ตัว () XXL.....ตัว

สำหรับนักศึกษา

() S.....ตัว () M.....ตัว () Lตัว () XL.....ตัว () XXL.....ตัว

4) ข้อจำกัดด้านอาหาร () ทวีป จำนวน.....คน () อาหารมุสลิม จำนวน.....คน

() มังสวิรัตติ จำนวน.....คน

5) การลงทะเบียน

- 5.1) อาจารย์ท่านละ 1,500 บาท (ค่าอาหาร ค่าเอกสาร เสื้อ กะเป๋า)
() ต้องการใบเสร็จรับเงินในนาม (โปรดระบุ)

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

* หมายเหตุ

1) การโอนเงินค่าลงทะเบียน อาจารย์และนักศึกษา เข้าบัญชีธนาคารกรุงศรีอยุธยา
ชื่อบัญชี เงินรายได้ในการจัดหาผลประโยชน์จากทรัพย์สินของมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
(ฝีกอบรม) เลขบัญชี 156-153419-2 ภายใน วันที่ 25 ธันวาคม 2561 - 5 มกราคม 2562

2) โอนเงินเรียบร้อยแล้ว กรุณาส่ง

อาจารย์เสถียร สีชื่น โทร. 0857539625 และ คุณนิลวรรณ จันทา

โทร. 0866524104

Email : Sathian.s@sskru.ac.th

ไลน์



- 5.2) นักศึกษาคนละ 800 บาท (ค่าอาหาร ค่าเอกสาร เสื้อ กะเป๋า ค่าที่พัก)
() ต้องการใบเสร็จรับเงินในนาม (โปรดระบุ)

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

* หมายเหตุ

1) การโอนเงินค่าลงทะเบียน อาจารย์และนักศึกษา เข้าบัญชีธนาคารกรุงศรีอยุธยา
ชื่อบัญชี เงินรายได้ในการจัดหาผลประโยชน์จากทรัพย์สินของมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
(ฝีกอบรม) เลขบัญชี 156-153419-2 ภายใน วันที่ 25 ธันวาคม 2561 - 5 มกราคม 2562

2) โอนเงินเรียบร้อยแล้ว กรุณาส่ง

อาจารย์เสถียร สีชื่น โทร. 0857539625 และ คุณนิลวรรณ จันทา

โทร. 0866524104

Email : Sathian.s@sskru.ac.th

ไลน์ :



6) การส่งบทความ/ผลงานวิชาการเข้าร่วมนำเสนอ

6.1 อาจารย์ที่นำเสนอผลงานวิชาการ จำนวนท่าน () มี () ไม่มี

6.2 นักศึกษาที่นำเสนอผลงานวิชาการ จำนวนท่าน () มี () ไม่มี

6.3 Poster Presentation X stand ขนาด 80x180 ซม. โดยผู้นำนเสนอจัดทำมาเอง และติดตั้งในบริเวณที่เจ้าภาพได้จัดให้

ส่งบทความที่

ผศ.ดร.กรชนก สนิทวงศ์ โทร.0815582605 Email : Pin5000@msn.com

อ.เสถียร สีชื่น โทร.0857539625 Email : Sathian.s@sskru.ac.th

หมายเหตุ

1) อาจารย์ /นักศึกษาศึกษาปริญญาโท/ ปริญญาเอก บทความละ 1,000 บาท

2) นักศึกษาระดับปริญญาตรี บทความละ 500 บาท

3) การโอนเงินค่าบทความ อาจารย์และนักศึกษา เข้าบัญชีธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ชื่อบัญชี สมาคม พัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม สาขาท่าพระจันทร์ เลขที่บัญชี 114-220708-5 โอนเงินภายใน วันที่ 25 ธันวาคม 2561 - 5 มกราคม 2562

4) โอนเงินเรียบร้อยแล้ว กรุณาส่งหลักฐานการโอนเงิน ผศ.ดร.กรชนก สนิทวงศ์

โทร.0815582605 Email : Pin5000@msn.com

7) การร่วมจัดนิทรรศการ

() มี

() ไม่มี

หมายเหตุ

1) ให้ส่งแบบตอบรับเข้าร่วมงานประชุมวิชาการภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน 2561 ที่ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ 319 ตำบลโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ 33000 Fax : 045-643607 หรือ Email : sathian.s@sskru.ac.th โทร. 0857539625 อาจารย์เสถียร สีชื่น

ไลน์ :



2) การโอนเงินค่าลงทะเบียน อาจารย์และนักศึกษา เข้าบัญชีธนาคารกรุงศรีอยุธยา ชื่อ บัญชีเงินรายได้ในการจัดหาผลประโยชน์จากทรัพย์สินของมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ (ฝึกรอบรม) เลขบัญชี 156-153419-2 ภายใน วันที่ 25 ธันวาคม 2561 - 5 มกราคม 2562

3) การโอนเงินค่าบทความ อาจารย์และนักศึกษา เข้าบัญชีธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ชื่อบัญชี สมาคม พัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม สาขาท่าพระจันทร์ เลขที่บัญชี 114-220708-5 โอนเงินภายใน วันที่ 25 ธันวาคม 2561 - 5 มกราคม 2562

3) กรณีต้องการให้ทางผู้จัดฯ ประสานงานด้านที่พักให้ ติดต่อได้ที่ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ โทร. 0933277303 คุณนิลวรรณ จันทา, คุณปาวริศา แดงงาม, คุณนงนุช แสงพลุษ์

4) ต้องการติดต่อเพื่อขอรับข้อมูลเพิ่มเติมที่ สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุรณเฑาะว์ สุขคุ้ม โทร. 0896831926, อาจารย์เสถียร สีชื่น โทร. 0857539625 และ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ โทร. 0933277303

6) กิจกรรม ประกวดแข่งขัน

6.1 เข้าร่วมการประกวด ดาว-เดือน CSD สัมพันธ์

() เข้าร่วม () ไม่เข้าร่วม

***หมายเหตุ** แต่ละสถาบันสามารถเข้าร่วมได้ 1 ทีมเท่านั้น เตรียมการแสดงไม่เกิน 3 นาที

6.2 เตรียมการแสดงของแต่ละสถาบัน

() เข้าร่วม () ไม่เข้าร่วม

***หมายเหตุ** แต่ละสถาบันเตรียมการแสดงสถาบันละไม่เกิน 5 นาที

6.3 การประกวด คลิป VDO “ชุมชนศึกษา : ชุมชนของฉัน”

() เข้าร่วม () ไม่เข้าร่วม

***หมายเหตุ** แต่ละสถาบันเตรียมคลิป สถาบันละไม่เกิน 10 นาที

6.4 การแข่งขัน Maid Map “พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน”

() เข้าร่วม () ไม่เข้าร่วม

***หมายเหตุ** แต่ละสถาบันส่งทีมเข้าร่วมได้ไม่เกิน 1 ทีม

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาบทความวิชาการ



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

ที่ 2076 / 2561

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาบทความวิชาการ, ประกวดคลิป VDO และประกวด Mind Map ในโครงการประชุมวิชาการ การพัฒนาท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ (CSD สัมพันธ์) ครั้งที่ 18

โครงการประชุมวิชาการการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ หรือ CSD สัมพันธ์ (CSD ย่อมาจาก Community Social Development) เกิดจากการพัฒนาความร่วมมือของมหาวิทยาลัยที่มีการเรียนการสอนพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม เริ่มจากนักศึกษาสาขาพัฒนาชุมชน/สังคม จากมหาวิทยาลัยราชภัฏในกลุ่มภาคอีสานได้มีการพบปะแลกเปลี่ยนกันเป็นประจำในทุกๆปี ระยะแรกเป็นการพบปะกันอย่างไม่เป็นทางการ โดยอาศัยความสัมพันธ์ร่วมกันของคณาจารย์และนักศึกษาในแต่ละสถาบัน โดยในระยะแรกใช้ชื่อว่า CD สัมพันธ์

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ได้จัดโครงการประชุมวิชาการ การพัฒนาท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ (CSD สัมพันธ์) ครั้งที่ 18 เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งในด้านกิจกรรม การพัฒนาพื้นที่และ งานวิชาการสำหรับนักศึกษา และอาจารย์สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน/สังคม รวมทั้งสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องทั่วประเทศ เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างคณาจารย์ นิสิต และนักศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน/สังคม รวมทั้งสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง และเพื่อเสริมสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างองค์กรภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชนที่เกี่ยวข้องในการหาแนวทางลดความเหลื่อมล้ำ สร้างความเป็นธรรมในสังคมด้วยพลังชุมชน

เพื่อให้การดำเนินงานตามโครงการดังกล่าว เกิดความเรียบร้อย บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการฯ ดังนี้

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลงานวิชาการ ระดับบัณฑิตศึกษา

- | | | |
|-----------------------------------|------------------|---------------------------------|
| 1. อาจารย์ ดร.สมพันธ์ | เดชะอธิก | มหาวิทยาลัยขอนแก่น |
| 2. รองศาสตราจารย์ปาริชาติ | วลัยเสถียร | กรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์ปวช.ฯ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศันสนีย์ | จันทร์อาภาอนุภาพ | มหาวิทยาลัยทักษิณ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรชนก | สนิหวงศ์ | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรภพ | วงศ์รอด | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ |

- | | | |
|---|--|--|
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรรณภัทร ใจเอื้อ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ |
| 7. อาจารย์ ดร.เบญจมาศ เมืองเกษม | | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย |
| 8. อาจารย์ ดร.อลิสสา หะสาเมาะ | | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| 9. อาจารย์ ดร.จิรัชยา เจียวก๊ก | | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| 10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.एमอร แสนภูวา | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลงานวิชาการ ระดับปริญญาตรี

- | | | |
|--|--|--|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดำรงศักดิ์ แก้วเพ็ง | | มหาวิทยาลัยทักษิณ |
| 2. อาจารย์ ดร.วิศิษย์ ปิ่นทองวิชัยกุล | | มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม |
| 3. อาจารย์ ดร.สุธี โกสิทธิ์ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา |
| 4. อาจารย์วรวรรณี ทองระย้า | | มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ |
| 5. อาจารย์ณัฐพงษ์ อภิโชติเดชาสกุล | | มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา |
| 6. อาจารย์กัลยาภัทร์ อภิโชติเดชาสกุล | | มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา |
| 7. อาจารย์รณรงค์ จันโต | | มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ |
| 8. อาจารย์จามรี พระสุนิล | | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย |
| 9. อาจารย์ณรงค์ เจนใจ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย |
| 10. อาจารย์สวัสดิ์ ไหลภากรณ์ | | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| 11. อาจารย์จุฑารัตน์ แสงทอง | | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| 12. อาจารย์อัปตล คอเล็ด เจ๊ะแต | | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| 13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญชน สุขคุ้ม | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาวดี ทะไกรราช | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 15. อาจารย์ ดร.อนันศักดิ์ พวงอก | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |

คณะกรรมการประกวดศิลปคดีโอ

- | | | |
|--------------------------------------|--|------------------------------|
| 1. อาจารย์ ดร.ขวัญสุภาณัฐ พันธุ์เกษม | | มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี |
| 2. อาจารย์วรวรรณี ทองระย้า | | มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ |
| 3. อาจารย์ณัฐพงษ์ อภิโชติเดชาสกุล | | มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา |
| 4. อาจารย์ธีรพงศ์ ไชยมังคละ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม |
| 5. อาจารย์เสถียร สีชื่น | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 6. อาจารย์โพธิ์พงศ์ ฉัตรนันทภรณ์ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 7. อาจารย์สิทธิชัย บวชโรสง | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 8. อาจารย์พรเทพ เจริญนท | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |

คณะกรรมการประกวด Mind Map

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. อาจารย์จามรี พระสุนิต | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย |
| 2. อาจารย์ ดร.นฤมล อนุสนธิพัฒน์ | มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา |
| 3. อาจารย์ธนกศักดิ์ โพธิ์ศรีคุณ | มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี |
| 4. อาจารย์ธีระพงษ์ ทศวัฒน์ | มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ |
| 5. อาจารย์สวัสดิ์ ไหลภากรณ์ | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ปัตตานี) |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อานนท์ ตั้งพิทักษ์ไกร | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 7. อาจารย์ศิริวุฒิ วรรณทอง | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 8. อาจารย์ทิวพร ใจก้อน | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |

ทั้งนี้ ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรับผิดชอบอย่างเต็มความสามารถเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อทางราชการ หากเกิดปัญหาหรืออุปสรรคใดๆให้รายงานผู้บังคับบัญชาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายทราบ เพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

สั่ง ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2561



(รองศาสตราจารย์ ดร.ประกาศิต อานุภาพแสนยาวกร)

รักษาราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

คำสั่งแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์บทความ
งานประชุมวิชาการเครือข่ายนักศึกษาคุณาจารย์พัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมแห่ง
ประเทศไทย ระดับชาติ (CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 18)



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

ที่ ๑๐๓ / ๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์บทความ งานประชุมวิชาการเครือข่ายนักศึกษาคุณาจารย์
พัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมแห่งประเทศไทย ระดับชาติ (CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ ๑๘)

“พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน”

โครงการประชุมวิชาการการเครือข่ายวิชาการนักศึกษาคุณาจารย์พัฒนาชุมชน สังคมท้องถิ่นแห่งประเทศไทยระดับชาติ หรือ CSD สัมพันธ์ (CSD ย่อมาจาก Community Social Development) เกิดจากการพัฒนาความร่วมมือของมหาวิทยาลัยที่มีการเรียนการสอนพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม เริ่มจากนักศึกษาสาขาพัฒนาชุมชน/สังคม จากมหาวิทยาลัยราชภัฏในกลุ่มภาคอีสานได้มีการพบปะแลกเปลี่ยนกันเป็นประจำในทุกๆปี ระยะเวลาเป็นการพบปะกันอย่างไม่เป็นทางการ โดยอาศัยความสัมพันธ์ร่วมกันของคณาจารย์และนักศึกษาในแต่ละสถาบัน โดยในระยะแรกใช้ชื่อว่า CD สัมพันธ์

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ได้จัดโครงการ CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ ๑๘ “พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน” เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งในด้านกิจกรรม การพัฒนาพื้นที่และงานวิชาการสำหรับนักศึกษา และอาจารย์สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน/สังคม รวมทั้งสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องทั่วประเทศ เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างคณาจารย์ นิสิต และนักศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน/สังคม รวมทั้งสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง และเพื่อเสริมสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างองค์กรภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชนที่เกี่ยวข้องในการหาแนวทางการลดความเหลื่อมล้ำ สร้างความเป็นธรรมในสังคมด้วยพลังชุมชน

เพื่อให้การดำเนินงานตามโครงการดังกล่าว เป็นไปด้วยความเรียบร้อยมีประสิทธิภาพบรรลุวัตถุประสงค์ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการฯ อธิการบดีอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการ เพื่อปฏิบัติงานต่างๆ ดังต่อไปนี้

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์บทความ ระดับบัณฑิตศึกษา

- | | | |
|-----------------------------------|----------|----------------------------|
| ๑. อาจารย์ ดร.สมพันธ์ | เดชะอธิก | มหาวิทยาลัยขอนแก่น |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรภพ | วงศ์รอด | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรรณภัทร | ใจเอื้อ | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ |

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์บทความ ระดับปริญญาตรี

- | | | |
|-----------------------------------|-----------------|--|
| ๑. อาจารย์ ดร.เบญจมาศ | เมืองเกษม | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย |
| ๒. อาจารย์ ดร.จิรัชยา | เจียวัก | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คันสนีย์ | จันทร์อาภาณุภาพ | มหาวิทยาลัยทักษิณ |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรชนก | สนิหวงค์ | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดำรงศักดิ์ | แก้วเพ็ง | มหาวิทยาลัยทักษิณ |
| ๖. อาจารย์ ดร.วสันต์ | ลัมรัตนภัทรกุล | มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณ์ |
| ๗. อาจารย์รัฐพงษ์ | อภิโชติเดชาสกุล | มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา |
| ๘. อาจารย์ ดร.ชยุต | อินพรหม | มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา |

๙. อาจารย์วรวรรณี	ทองระย้า	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์
๑๐. อาจารย์สวัสดิ์	ไหลภากรณ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี)
๑๑. อาจารย์จามรี	พระสุนิล	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๑๒. อาจารย์ ดร.วิศิษฐ์	ปิ่นทองวิชัยกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม
๑๓. อาจารย์ ดร.อนันต์ศักดิ์	พวงอก	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุรณิชน	สุขคุ้ม	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธนพล	วิยาลิงห์	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาวดี	ทะไกรราช	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อานนท์	ตั้งพิทักษ์ไกร	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๘. อาจารย์จรรยา	เข้มชื่น	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๙. อาจารย์รัตตัญญู	ศิลาบุตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๐. อาจารย์ณลินี	อำพันธ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๑. อาจารย์ทิวาพร	ใจก้อน	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๒. อาจารย์วิภาวดี	ทวี	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๓. อาจารย์สุพธิตา	พันธุ์โคตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๔. อาจารย์พัฒนิตา	นันทะกาล	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๕. อาจารย์ศศิธร	สมอินทร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

ทั้งนี้ ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรับผิดชอบอย่างเต็มความสามารถเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อทางราชการ หากเกิดปัญหาหรืออุปสรรคใดๆให้รายงานผู้บังคับบัญชาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายทราบเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒



(รองศาสตราจารย์ ดร.ประกาศิต อานุภาพแสนยากร)

รักษาราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

สารบัญ

ภาคบรรยาย (ระดับบัณฑิตศึกษาและนักวิชาการ)	หน้า
1 พลวัตความขัดแย้งและร่วมมือในการจัดการน้ำข้ามพรมแดนภายใต้บริบทเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน : ศึกษากรณีแม่น้ำสายและแม่น้ำรวก อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย กับ จังหวัดท่าซู้เหล็ก รัฐฉาน โดย สืบสกุล กิจนุกร.....	3
2 ความสำเร็จในการบริหารจัดการของเครือข่ายเกษตรกร : กรณีศึกษาเครือข่ายเกษตรกรสวนทุเรียนโครงการเกษตรแปลงใหญ่ ตำบลทรายขาว อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี โดย ศรีประไพ อุดมละมุล และคณะ.....	13
3 แนวทางการพัฒนากลุ่มผู้ผลิตโกปีเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา สู่การเป็นวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน โดย นิรุสรา มินทรศักดิ์ และคณะ.....	23
4 การศึกษาแนวทางเสริมศักยภาพโรงเรียนเพื่อประเมินเป็นศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง ด้านการศึกษา กรณีศึกษา 5 โรงเรียนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดย อานันต์ แม้นพยัคฆ์ และคณะ.....	33
ภาคโปสเตอร์ (ระดับบัณฑิตศึกษาและนักวิชาการ)	
5 การพึ่งตนเองด้านเศรษฐกิจของผู้สูงอายุในตำบลนาราชควาย อำเภอเมือง จังหวัดนครพนม โดย พัชรวดี เพ็งสระเกตุ และอนุวัฒน์ พลทิพย์.....	45
ภาคบรรยาย (นักศึกษาระดับปริญญาตรี)	
6 การศึกษาศักยภาพของหมู่บ้านป่าคาในการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร โดย กนกศักดิ์ ทับทอง และคณะ.....	57
7 “แพ้วคี”: หลักการจัดการทรัพยากรธรรมชาติในการทำไร่หมุนเวียนของชาวปกากะญอบ้านแม่หวดตำบลแม่หวด อำเภอท่าสองยาง จังหวัดตาก โดย จิรสุตา กาฬภักดี และก่อเกียรติ รุ่งเรืองเฉลิม.....	67
8 ภาษาและสัญลักษณ์การใช้ในกระบวนการสร้างความสัมพันธ์ผ่านแอปพลิเคชันของกลุ่มเกย์ในจังหวัดกำแพงเพชร โดย เมธี สุญจันท์ และยุทธพงษ์ เข้มนักกิจ.....	77
9 การศึกษาการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรแปลงใหญ่กล้วยไข่ ตำบลท่าพุทรา อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร โดย ศรัณยา ช่างเนียม และคณะ.....	83

สารบัญ (ต่อ)

ภาคบรรยาย (นักศึกษาระดับปริญญาตรี)	หน้า
10 กระบวนการพัฒนาภาวะผู้นำเด็กและเยาวชนกล้าดีเทศบาลนครนครราชสีมา ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา โดย ดมิสา ยามะโนพาด และคณะ.....	89
11 แนวทางการพัฒนาทักษะชีวิตของเด็กในสถานสงเคราะห์เด็กชายบ้านราชสีมา ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา โดย เนตรนภิศ ชี้อัสต์ย์ และคณะ.....	101
12 แนวทางการพัฒนาพฤติกรรมจิตอาสาของนักเรียนโรงเรียนบ้านกรูด ตำบลช้างทอง อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา โดย สุนิตา จงฤทธิ์ และคณะ.....	111
13 การศึกษาภูมิปัญญาการรักษาโรคของหมอเมือง ตำบลเวียงกาหลง อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย โดย ฉัตรชฎา แสนช่างไม้.....	121
14 พฤติกรรมการใช้ปุ๋ยหมักจากต้นกล้วยในการปลูกพืชผักสวนครัวของชาวบ้าน ตำบลจันจว้า อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย โดย ไพรินทร์ ไชยกุล.....	131
15 การสร้างแบบสอบถามเพื่อคัดเลือกวิทยากรฝึกอบรมเกษตรกร โดย วิกิจ ดวงเหมือง.....	141
16 การอนุรักษ์และใช้ทรัพยากรในชุมชนให้เกิดประโยชน์กับการท่องเที่ยวเชิง เกษตรอินทรีย์ กรณีศึกษา : ไร่เกษมสุข ตำบลปริก อำเภอทุ่งใหญ่ จังหวัด นครศรีธรรมราช โดย ภัทราวดี สุขทองแก้ว และคณะ.....	151
17 การปรับตัวจากความเสี่ยงของการทำนา กรณีศึกษา : บ้านบางด้วน หมู่ 8 ตำบลปากแพรก อำเภอปากพะนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย ปิยนุช ศรีเพนนี และคณะ.....	157
18 พื้นที่การรวมกลุ่มและสร้างเครือข่ายทางสังคมของชมรมกีฬาผู้สูงอายุจังหวัดตรัง โดย มัทยา ขาวสงค์.....	165
19 การดำเนินงานกองทุนหมู่บ้านกับการเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน กรณีศึกษา กองทุนหมู่บ้านไผ่ล้อม ตำบลนครสวรรค์ออก อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ โดย เมษา เกตรา และคณะ.....	175
20 ศักยภาพของชุมชนต่อการพึ่งตนเองบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง กรณีศึกษา ทำเกษตรอินทรีย์ บ้านเนินกลาง ตำบลเนินศาลา อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ โดย กมลชนก อินสุ่ม และคณะ.....	181

สารบัญ (ต่อ)

ภาคบรรยาย (นักศึกษาระดับปริญญาตรี)	หน้า
21 การบริหารจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องจักสานไม้ไผ่และหวายบ้านกลางแดดตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ตำบลกลางแดด อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ โดย มณีนีรัตน์ อินทร์นวม และคณะ.....	189
22 ความสำเร็จในการจัดการป่าชุมชนในพื้นที่บ้านโคกสะอาด ตำบลวังป้อ อำเภอหนองบัว จังหวัดนครสวรรค์ โดย นภัสวรรณ อินทสรำลี และคณะ.....	197
23 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของวัดหนองโพ จังหวัดนครสวรรค์ โดย กรวิภา พันธุ์ และคณะ.....	205
24 แนวทางการพัฒนาอาชีพคนพิการของกลุ่มเงี้ยว ตำบลแว้ง อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส โดย รุจิรา หนูนุ่น และ อาฟาฟ บือซา.....	213
25 แนวทางในการพัฒนาอาชีพในโรงเรียนผู้สูงอายุตำบลแว้ง อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส โดย กัญญารัตน์ ไกรดำ และ บุรินทร์ จันทร์นพคุณ.....	223
26 เยาวชนกับการเตรียมความพร้อมรับมือภัยพิบัติคลื่นพายุซัดฝั่งในพื้นที่ความขัดแย้ง หมู่ที่ 4 บ้านดาโต๊ะ ตำบลแหลมโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี โดย อธิดา จันทร์แก้ว, ซุฮานี ดือเราะ, ซอลาสุดดีน ซาฮะ.....	231
27 หมอพื้นบ้าน : การยอมรับในการดูแลสุขภาพของคนในชุมชนบ้านเงี้ยว ตำบลแว้ง อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส โดย ปณิตา บุญพรหม, วิสิฐานันท์ ช่วยนุ้ย, Kai Zhang.....	239
28 การเตรียมความพร้อมในการเข้าสู่วัยสูงอายุที่มีศักยภาพของบุคลากรสถานศึกษา โดย ศศิธร โพธิ์จ้อย.....	249
29 การศึกษาความคาดหวังของผู้สูงอายุที่มีต่อการดูแลของครอบครัว โดย เกษสิรินทร์ หมีดง.....	257
30 กิจกรรมการส่งเสริมสุขภาพจิตที่เหมาะสมของผู้สูงอายุในชุมชนเมืองพิษณุโลก โดย ชลิตา มอญดี และคณะ.....	265
31 พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน บทเรียนที่ได้จากบูรณาการงานวิจัยกับการเรียนการสอน โดย ณิชฐริกา ชัยรัตน์.....	275

สารบัญ (ต่อ)

ภาคบรรยาย (นักศึกษาระดับปริญญาตรี)	หน้า
32 พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน กรณีศึกษาการมีส่วนร่วมรับผิดชอบต่อสังคมของ ปตท.สผ. โดย มงคล เพชรบูรณ์ และคณะ.....	289
33 ความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจกีฬาลูกหนัง โดย ธนพล โพธิ์ศรี.....	301
34 แนวทางการฟื้นฟูบทบาทกระเปาะสู่การท่องเที่ยวชุมชน กรณีศึกษาบ้านกุ้งโกน หมู่ 6 ตำบลหนองฮี อำเภอปลาปาก จังหวัดนครพนม โดย ชนกชนัน ทองปลุก และคณะ.....	309
35 โลกกับศาสนากับการพัฒนา โดย อานนท์ เทพบินการ.....	317
36 ความพึงพอใจของประชาชนในการใช้บริการสำนักงานทะเบียนราษฎร อำเภอธารโต จังหวัดยะลา โดย นูรีปาชียะห์ บารานิง.....	325
37 ความพึงพอใจของประชาชนในการดำเนินงานขององค์การบริหารส่วนตำบลกรงปินัง อำเภอกรงปินัง จังหวัดยะลา โดย ซอลีฮี วอลี.....	333
38 ความพึงพอใจของประชาชนในการดำเนินงานขององค์การบริหารส่วนตำบลพร่อน อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา โดย ฮัมหมัดอัฟฟาน เจ๊ะอูมา และ นัชรูดีน ลีดอง.....	341
39 แนวทางการจัดการปัญหาความขัดแย้งในชุมชนไทยพุทธและไทยมุสลิม ตำบลทรายขาว อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี โดย ลัทธิกา โชติวงศ์.....	351
40 พิธีทรงพุ่มชูชาติไฟ : พิธีกรรมและความเชื่อในชุมชนชาวมอญ ตำบลเทพราช อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา โดย สิริชัย ลิ้มปิยะประพันธ์ และคณะ.....	361
41 แนวทางการพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ บ้านสันโป่ง หมู่ที่ 3 ตำบลเสริมกลาง อำเภอเสริมงาม จังหวัดลำปาง โดย สุรียัน ปาละอ้าย และคณะ.....	371
42 การได้รับการดูแลจากครอบครัวของผู้สูงอายุในเขตเทศบาลตำบลพยุหะ อำเภอพยุหะคีรี จังหวัดนครสวรรค์ โดย จิรพัส อิงคประหาสน์ และคณะ.....	381

สารบัญ (ต่อ)

ภาคบรรยาย (นักศึกษาระดับปริญญาตรี)	หน้า
43 การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในบริบทโลกาภิวัตน์ : กรณีศึกษาการสืบทอด “การเลี้ยงกลองกิ่ง” ของวัดโนนสว่าง ตำบลหมากหญ้า อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี โดย ณัฐนันท์ ทองคำ.....	389
44 ความทรงจำทางประวัติศาสตร์ของชุมชน : กรณีเหตุการณ์สังหารหมู่โดยเจ้าหน้าที่รัฐ ที่บ้านนาทรายสามัคคี ตำบลนาสิงห์ อำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ เมื่อปี พ.ศ. 2517 โดย อิศรภาพ อ่วมมาก และคณะ.....	399
45 รูปแบบพฤติกรรมกรรมการจัดการขยะของเยาวชนในชุมชนโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน กรณีศึกษา : หมู่ที่ 1 บ้านบึงวังจี้ ตำบลป่าเช่า อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิษฐ์ โดย นักศึกษาชั้นปีที่ 4 หลักสูตรสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน.....	409
46 บทบาทของผู้นำในการส่งเสริมการมีส่วนร่วมการจัดการขยะชุมชนบ้านหาดสองแคว กรณีศึกษา หมู่ที่ 2 ตำบลหาดสองแคว อำเภอตรอน จังหวัดอุดรดิษฐ์ โดย ขจรศักดิ์ กองบุญ.....	419
47 แนวทางการพัฒนาเครือข่ายผู้เพาะเห็ดอินทรีย กรณีศึกษา หมู่ที่ 2 บ้านไผ่เขียว ตำบลไผ่ล้อม อำเภอลับแล จังหวัดอุดรดิษฐ์ โดย ขวัญจิรา ใหม่ชุ่ม.....	429
48 แนวทางการแก้ไขปัญหาการถือครองที่ดินราชพัสดุโดยชุมชนมีส่วนร่วมกรณีศึกษา ชุมชนหลัง รพช. ตำบลท่าอิฐ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิษฐ์ โดย นันทิพัฒน์ ยอดทะเล.....	439
ภาคโปสเตอร์ (นักศึกษาระดับปริญญาตรี)	
48 การช่วงชิงความหมาย “งานแม่บ้าน” : กรณีศึกษาแรงงานแม่บ้านในมหาวิทยาลัย ราชภัฏกำแพงเพชร โดย พัชรพร สุขสาตร์ และคณะ.....	449
49 การศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยววิถีชุมชนผ่านวิสาหกิจชุมชน : กรณีศึกษา บ้านลานเพชร ตำบลลานดอกไม้ อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร โดย อรณิชา เทพนิกร และคณะ.....	459
50 การศึกษาการดำเนินงานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกรณีกลุ่มอาชีพถ่านไบโอเนค บ้านหนองไม้แดง ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร โดย วิไล ใจเสาร์ และคณะ.....	469

สารบัญ (ต่อ)

ภาคโปสเตอร์ (นักศึกษาระดับปริญญาตรี)	หน้า
51 ศึกษาพฤติกรรมการใช้เทคโนโลยีสังคมออนไลน์ของผู้สูงอายุในสังคมเมือง จังหวัดกำแพงเพชร โดย รัฐนนท์ หนองหลวง และ ธนาพร เกตุเสาะ.....	475
52 ความสามารถในการพึ่งพาตนเองของผู้สูงอายุในเขตตำบลจองคำ อำเภอเมืองจังหวัดแม่ฮ่องสอน โดย อนุพล ธีว่อง.....	487
53 การส่งเสริมการเลี้ยงหมูหลุมชีวภาพในชุมชนบ้านหัวดอย ตำบลสันติคีรี อำเภอแม่ลาน้อย จังหวัดแม่ฮ่องสอน โดย ธีรราช กุญจนาทไพศาล.....	497
54 รูปแบบการปลูกข้าวโพดสาลีที่เหมาะสมต่อการเพิ่มรายได้เกษตรกร โดย อภิวัฒน์ จินะสาม.....	507
55 แนวทางในการป้องกันการติดสารเสพติดของกลุ่มวัยรุ่น หมู่บ้านแม่ตำ ตำบลท่าก้อ อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โดย พรประภา มนเทียร.....	517
56 รูปแบบการเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย ที่บ้านป่าสักไก่อ ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองจังหวัดเชียงราย โดย กัญญ์วรา ชนะสม.....	527
57 รูปแบบการจัดตั้งกลุ่มองค์กรชุมชน กลุ่มสมาคมฌาปนกิจสงเคราะห์ 4 หมู่บ้าน ตำบลท่าก้อ อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โดย จิตรวี เข็มชัยภูมิ.....	535
58 รูปแบบการเลี้ยงปลาตุ๊กในบ่อดินที่มีประสิทธิภาพในพื้นที่บ้านโฮ้งเหนือ ตำบลแม่ฮ้อย อำเภอแม่ฮ้อย จังหวัดเชียงใหม่ โดย พรรษวุฒิ จอมนงค์.....	545
59 การศึกษาขั้นตอนการทำฮอร์โมนไข่เพื่อสุขภาพของกลุ่มผลิตฮอร์โมนไข่ ณ ศูนย์วิจัยปศุสัตว์ไร้เชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย โดย ธเนศร์ สมัยนิยม.....	553
60 แนวทางการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชนต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชนไทยบ้านโนน ตำบลโนนตาล อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม โดย ปริญญา วัจภูปัดชา.....	563
61 กระบวนการเรียนรู้ของนักเรียนในการส่งเสริมอาชีพการเพาะเห็ดโรงเรียนสายบุรีอิสลามวิทยา อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี โดย พิพัฒน์ บาวสหัส และ ลุภมาน แลแวง.....	573

สารบัญ (ต่อ)

ภาคโปสเตอร์ (นักศึกษาระดับปริญญาตรี)	หน้า
62 การจัดการสวัสดิการชุมชนของจะฮูในชุมชนกวาดำบลแวง อำเภอแวง จังหวัดนราธิวาส โดย ฟาติมะห์ สามะ, มาดารีย๊ะห์ อาแด.....	581
63 แนวทางการพัฒนาคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุ : กรณีศึกษาโรงเรียนผู้สูงอายุ ตำบลแวง อำเภอแวง จังหวัดนราธิวาส โดย มัสนา ยูนุ้ และอนิษา หมัดหลง.....	589
64 แนวทางการเตรียมความพร้อมของผู้สูงอายุ และผู้พิการในการรับมือกับภัยพิบัติ (น้ำท่วม) กรณีศึกษา ชุมชนบ้านจางา และบ้านยือโม่๊ะ หมู่ 2 ตำบลปะกาสะรัง อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี โดย ดาริซะห์แวเดร์, ฮาซียะ กาแบ.....	597
65 พฤติกรรมการจัดการขยะระดับครัวเรือนของชุมชนริมคลองจะเข้เหม ตำบลแวง อำเภอแวง จังหวัดนราธิวาส โดย เยาวเรศ วงษ์กล้า และเกวณิณิษฐ์ ศรีสุวรรณ.....	605
66 วิถีชีวิตและพฤติกรรมของเด็กแว้นและเด็กสก็อยในเขตพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี โดย อีซา สะแต และนุรมี อาแวบือซา.....	613
67 การเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ไทญ้อ บ้านท่าขอนยาง อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม โดย บุษยาพร จันทาสี และคณะ.....	621
68 กระบวนการฟื้นฟูกองทุนสวัสดิการชุมชนตำบลพระครู อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ โดย ชฎาพร จันทนา.....	629
69 การจัดการทรัพยากรขยะอย่างยั่งยืน ชุมชนพิชัยรักษ์ ตำบลหมากแข้ง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี โดย นพรัตน์ ศิลวัตรพงศกุล.....	637
70 การจัดการหนองน้ำชุมชนเพื่อใช้ประโยชน์บ้านเชียงเหียน ตำบลเขวา อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม โดย สานิตย์ เดชหามาตย์ และ สุภิตา ขานดาบ.....	643
71 การจัดสวัสดิการสำหรับคนพิการโดยชุมชน บ้านแจ้งเจริญ ตำบลหนองแจ้งใหญ่ อำเภอบัวใหญ่ จังหวัดนครราชสีมา โดย จตุพงศ์ สาสูงเนิน.....	651
72 ผลการดำเนินโครงการบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ในชุมชนท่าขอนยาง หมู่ 11 ตำบลท่าขอนยาง อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม โดย วิศนุกร อุทัยศรี. และคณะ.....	659

สารบัญ (ต่อ)

ภาคโปสเตอร์ (นักศึกษาระดับปริญญาตรี)	หน้า
73 ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการโดยสารรถอีแต๊กขึ้นภูบ่อปิด อำเภอเมือง จังหวัดเลย โดย ทิวทิวา ศรีวัด และคณะ.....	665
74 การจัดการท่องเที่ยวภูเขาป่าเปาะ อำเภอหนองหิน จังหวัดเลย โดย กวินทรา ไสยันต์ และคณะ.....	671
75 ทักษะคตินักศึกษาที่มีต่อกิจกรรมรับน้องใหม่ กรณีศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏ สงขลา โดย ชัชวาวรรณ ใจดี และคณะ.....	677
76 พฤติกรรมการสวมหมวกนิรภัยในรั้วมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตสงขลามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดย นุชรี แก้วเกศ และคณะ.....	687
77 ทักษะคตินักศึกษาที่มีต่อกิจกรรมรับน้องใหม่ กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สงขลา โดย ชัชวาวรรณ ใจดี และคณะ.....	695
78 แผงหมุดธนาคาร : การบริหารจัดการของผู้ประกอบการธุรกิจการจำหน่ายเนื้อหมูสด ตลาดดอนคา หมู่ที่ 2 ตำบลทอนหงส์ อำเภอพรหมคีรีจังหวัดนครศรีธรรมราช โดย ศักรินทร์ สุตรัก.....	705
79 ธุรกิจขยะ : การบริหารจัดการธุรกิจซื้อขยะรีไซเคิล กรณีศึกษา ชุมชนบ้านเนินทราย หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านพร้าว อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง โดย เนติพงษ์ คงอ่อน.....	713
80 ดำรวจชุมชน : แนวทางส่งเสริมการบริหารงานคณะกรรมการอาสาสมัครตำรวจ ชุมชน กรณีศึกษา : ตำบลบ้านพร้าว อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง โดย สหชัย นุ่นสง.....	721
81 หนมเงินเส้นสด : องค์ความรู้ในการแปรรูปแปงขนมเงินเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมเงินเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหัว อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย นิธิศ พิศภักดิ์.....	731
82 ชุมชนพหุวัฒนธรรม : การอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุขไทยพุทธ-มุสลิม กรณีศึกษา ชุมชนบ้านปากพียง หมู่ที่ 11 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย สิทธิพร กุหลาบวรรณ.....	741

นมเงินเส้นสด : องค์ความรู้ในการแปรรูปแปรงขนมเงินเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมเงินเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

นิธิศ พิศภักดิ์*

จิตติมา ดำรงวัฒนะ** อุดมศักดิ์ เดโชชัย** เดโช แชนน้ำแก้ว**

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ความรู้ในการแปรรูปขนมเงินเส้นสด ปัญหาการแปรรูปแปรงขนมเงินเส้นสด และแนวทางการส่งเสริมการแปรรูปแปรงขนมเงินเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมเงินเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ผลการศึกษาพบว่า 1) การแปรรูปแปรงขนมเงินเส้นสดร้านแอนขนมเงินเส้นสด พบว่า มีขั้นตอนในการแปรรูปแปรงขนมเงิน ได้แก่ ขั้นตอนการนึ่งแป้งทางร้านแอนมักนิยมใช้แป้งสำเร็จรูปจากโรงงาน หลังจากเสร็จสิ้นขั้นตอนดังกล่าวก็จะนำแป้งเข้าสู่เครื่องนวดแป้งเพื่อคลุกเคล้าให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ร่อนแป้ง ซึ่งนวดเสร็จแล้วประมาณ 5-7 นาที ก่อนนำแป้งดังกล่าวเข้าสู่เครื่องโรยเส้นร่อนจนเส้นขนมเงินสุก หลังจากเส้นขนมเงินสุกดีแล้วทางร้านแอนก็จะล้างเส้นขนมเงินประมาณ 3 ครั้ง จากนั้นจึงนำมาใส่ภาชนะเพื่อรอเสด็จน้ำ เป็นขั้นตอนสำเร็จของการแปรรูปแปรงขนมเงินเส้นสดเพื่อรอจัดจำหน่าย 2) ปัญหาการแปรรูปแปรงขนมเงินเส้นสดร้านแอนขนมเงินเส้นสด พบว่า ทางร้านมีปัญหาสำคัญหลายประการ เช่น ปัญหาขนมเงินมีสีคล้ำ ทางร้านต้องระมัดระวังในการล้างเส้นด้วยน้ำที่สะอาดอยู่เสมอ และปัญหาขนมเงินเส้นแป้นเยื่อเยื่อ จึงควรระวังไม่แช่เส้นขนมเงินไว้ในน้ำนานจนเกินไป 3) แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปแปรงขนมเงินเส้นสด พบว่า สร้างอาชีพ และรายได้ให้กับชุมชน สืบทอดองค์ความรู้การทำขนมเงินจากรุ่นสู่รุ่น เป็นศูนย์การเรียนรู้การทำอาชีพขนมเงินเส้นสดให้กับชุมชน และมีตัวแทนจำหน่ายเส้นขนมเงิน

คำสำคัญ : นมเงินเส้นสด ความรู้ในการแปรรูปแปรงขนมเงินเส้นสด ร้านแอนขนมเงินเส้นสด

บทนำ

ขนมเงินเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ปลอดภัยที่คนส่วนใหญ่ชอบรับประทาน รวมทั้งในคนทวีปเอเชียด้วย ไม่ว่าจะในลาว พม่า หรือจีน ต่างรู้จักอาหารเส้นประเภทนี้เป็นอย่างดีโดยทั่วไป เส้นขนมเงินจะทำจากแป้งข้าวเจ้า โดยมีตัวกั้นสองชนิดที่แม้จะเป็นขนมเงินเหมือนกันแต่มีคุณลักษณะที่แตกต่างกัน คือ “ขนมเงินแปงสด” เส้นจะขาวนุ่มอุ้มน้ำ ไม่เหนียวหอมกลิ่นแป้งจากนั้นนำไปบีบผ่านหน้าแวนให้โรยลงกระทะใบบัวที่น้ำร้อนกำลังดีเมื่อเส้นสุกใช้กระชอนตักล้าง และแช่ในน้ำเย็นก่อนมาจับเป็นหัว ๆ ที่เรียกว่า “จับขนมเงิน” จากนั้นนำมาเรียงซ้อนต่อกันในเชิงไม้ไผ่ที่นิยมรองด้วยใบกล้วย หรือใบมะยมเพื่อให้เส้นมีกลิ่นหอมโดยความเหนียวจะต่างกันไปตามระยะเวลาหมักข้าวยิ่งหมักนานเส้นจะยิ่งเหนียว และหอมแต่สีจะคล้ำขึ้นด้วยกรรมวิธีที่ซับซ้อน ทำให้ปัจจุบันคนหันมานิยม “ขนมเงิน แปงสด” มากขึ้น (สถาบันสอนอาชีพ, 2557)

การแปรรูปขนมเงินเส้นสดถือเป็นภูมิปัญญาในการแปรรูปแปรงของคน โดยมีขั้นตอนในการทำขนมเงินเส้นสด คือ การทำความสะอาดเป็นขั้นตอนแรกด้วยการนำข้าวมาแช่น้ำ และล้างทำความสะอาดโดยเฉพาะสิ่งปนเปื้อนที่มักลอยอยู่บนบนหลังแช่ข้าวในน้ำหลังล้างเสร็จให้แช่ข้าวสักพักก่อนนำเข้าสู่ขั้นตอนการหมัก การบดข้าว

* นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

** อาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

เป็นขั้นตอนนำข้าวมาบดผ่านเครื่องบดเพื่อให้เมล็ดข้าวแตกเป็นผงขนาดเล็กเติมน้ำขณะบดโดยข้าวที่บดจะแตกเป็นผงละลาย การนอบแป้งเป็นขั้นตอนที่ใช้ในระดับครัวเรือน ด้วยการแช่น้ำแป้งให้ตกตะกอน น้ำแป้งส่วนบนจะมีสีเหลือง และสิ่งปนเปื้อน สีดำคล้ำจะลอยอยู่บนสุดในขั้นตอนนี้จะทำการล้างน้ำแป้ง ด้วยการให้น้ำ และปล่อยให้ตกตะกอน ซึ่งจะทำให้แป้งขาว สะอาด การต้ม หรือการนึ่งแป้งเป็นขั้นตอนที่ทำให้แป้งสุกประมาณ 25-35 เปอร์เซ็นต์ เท่านั้นเพื่อไม่ให้แป้งเหนียวมากเกินไป การนวดแป้งเป็นขั้นตอนต่อไปการนำก้อนแป้งมานวดให้ส่วนแป้งสุก สูการโรยเส้นเป็นขั้นตอนสำคัญที่ทำให้ขนมจีนเป็นเส้นด้วยการบีบดันก้อนแป้งเหลวให้ไหลผ่านรูขนาดลงในน้ำเดือดเพื่อทำให้เส้นสุกโดยยังคงรูเส้นเหมือนเดิม และรอจนกว่าเส้นขนมจีนจะลอยตัวจึงใช้ตะแกรงตักขึ้นมาการทำให้เย็นเป็นขั้นตอนสุดท้ายในการทำขนมจีน แล้วจุ่มลงน้ำเย็นทันทีรอจนเส้นเย็นพร้อมสามารถใช้มือจับได้วางใส่ภาชนะบรรจุ เป็นต้น

ผู้วิจัยจัดทำได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการศึกษาการแปรรูปขนมจีนเส้นสดของคนในชุมชน ได้ศึกษาเรื่อง “ขนมจีนเส้นสด : องค์ความรู้ในการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช” เกี่ยวกับองค์ความรู้ในการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด ปัญหาการแปรรูปขนมจีนเส้นสด และแนวทางการส่งเสริมการแปรรูปขนมจีนเส้นสด เป็นการส่งเสริมการบริโภค และจำหน่ายขนมจีนเส้นสดของคนในชุมชนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาองค์ความรู้ในการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาปัญหาการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อหาแนวทางการส่งเสริมการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้รวบรวมองค์ความรู้ในการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด
2. ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้ทราบปัญหาการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด
3. ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด

ขอบเขตการวิจัย

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา ได้แก่ 1) องค์ความรู้ในการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด 2) ปัญหาการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด และ 3) แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด
2. ขอบเขตด้านพื้นที่ ได้แก่ ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. ขอบเขตด้านระยะเวลา ได้แก่ ปีการศึกษา 1/2561 ระหว่างเดือนสิงหาคมถึงธันวาคม 2561 (5 เดือน)

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. ขนมจีนเส้นสด หมายถึง เป็นวิธีการที่นำแป้งมานวดให้มันเป็นก้อนแล้วนำแป้งนั้นไปบีบให้เป็นเส้น โดยใช้เครื่องบีบเส้นลงไปลงในหม้อที่ต้มน้ำไว้รอให้มันสุกเมื่อมันสุกเส้นมันจะลอยขึ้นมาแล้วก็นำตะกร้าตักมันขึ้นมาตั้งไว้ให้เย็นเป็นการเสร็จในการทำขนมจีนเส้นสดของในชุมชนบ้านไสहर้า หมู่ที่ 8 ตำบลไสहर้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. ความรู้ในการแปรรูปขนมจีนเส้นสด หมายถึง ความรู้ความสามารถที่นำมาปฏิบัติกันของคนในชุมชนในการคิดที่จะทำแป้งต่าง ๆ ให้มันเป็นเส้นขึ้นมาเรียกกันว่าขนมจีนเส้นสดของชุมชนบ้านไสहर้า หมู่ที่ 8 ตำบลไสहर้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมายถึง การประกอบธุรกิจร้านขายขนมจีนเส้นสด ซึ่งตั้งอยู่ในชุมชนบ้านไสहर้า หมู่ที่ 8 ตำบลไสहर้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช

แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดเกี่ยวกับการแปรรูปขนมจีนเส้นสด เมนูอาหารที่นิยมทุกท้องถิ่นของไทยแต่มีการปรุงนํ้ายาแตกต่างกัน แม้ว่า ขนมจีน จะมีคำว่า "ขนม" แต่ก็ไม่ได้มีความเกี่ยวข้องกับขนมใด ๆ ณะเดียวกันแม้จะมีคำว่า "จีน" แต่ก็ไม่ได้เกี่ยวข้องกับอาหารของจีนภาษาเหนือเรียก ขนมเส้น ภาษาอีสาน เรียก ข้าวปุ้น จะมีขนมจีนชนิดหนึ่งซึ่งใกล้เคียงกับขนม คือ ขนมจีนขาวน้ำเพราะมีรสหวาน คำว่า "ขนมจีน" ไม่ใช่ของอาหารจีน แต่คำว่า "จีน" ที่ต่อท้ายขนมนี้สันนิษฐานกันว่าน่าจะมาจากมอญซึ่งเรียกขนมจีนว่า "คนอมจิน" (คะนอมจิน) หมายถึง "สุก 2 ครั้ง" คนมอญหรือรามัญคนมอญเรียกขนมจีนว่า คนอมจิน คนอม หมายความว่าจับกันเป็นกลุ่มเป็นก้อนจินแปลว่าทำให้สุก นอกจากนี้ "คนอม" (คะนอม) นั้นสันนิษฐานว่าน่าจะใกล้เคียงกับคำไทย "เข้าหนม" แปลว่าข้าวที่นำมานวดให้เป็นแป้งเสียก่อน ซึ่งภายหลังก่อนเป็น "ขนม" จริง ๆ แล้ว ขนม ในความหมายดั้งเดิมจึงมีใช้ของหวานอย่างที่เขาใจในปัจจุบัน (อรันท์ เพชรหัส, 2552) โดยขนมจีน เป็นอาหารไทยพื้นบ้านที่มีอยู่ทั่วทุกภาคทั่วท้องถิ่น ถือว่าเป็นอาหารเส้นยอดนิยมของทั่วทุกภาคของประเทศไทยมีหลักฐานปรากฏขึ้นในสมัยอยุธยาเป็นราชธานี ขนมจีนมีต้นกำเนิดกับประเทศมอญซึ่งในสมัยก่อนชาวมอญ ขอบนำข้าวเจ้ามาบดเป็นแป้งเพื่อที่จะเป็นการถนอมอาหารของคนมอญในสมัยก่อนซึ่งคนมอญจะเรียกขนมจีนว่า "คนอมจิน" เพราะคำว่า "คนอม" แปลว่า จับให้เป็นก้อนแล้วคำว่า "จีน" แปลว่าการทำให้สุก คนอมจิน จึงแปลว่า แป้งที่ทำให้สุกแล้วนำมาจับเป็นก้อน
2. แนวคิดการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน เป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการผลิต การบริการการค้าจำหน่ายแจกที่คนในท้องถิ่นชุมชนได้มีส่วนร่วมคิดร่วมทำ ร่วมรับประโยชน์ของประชาชน และร่วมกันเป็นเจ้าของ เศรษฐกิจชุมชนมีรากฐานมาจากศักยภาพของชุมชน ภูมิปัญญา วัฒนธรรม ประเพณี สภาพภูมิประเทศ ความหลากหลายทางทรัพยากรที่มีอยู่เศรษฐกิจชุมชนมีลักษณะสำคัญ คือ ครอบคลุมเป็นหน่วยการผลิต แรงงานของสมาชิกในครอบครัวเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุด เป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการอยู่รอดของครอบครัวต่อความพอเพียง และต่อความสามารถในการพึ่งตนเอง (วชิรพงษ์ สาริสิงห์, 2556) อาจกล่าวโดยสรุปได้ว่า แนวทางส่งเสริมการมีส่วนร่วม และเศรษฐกิจชุมชน คือ กิจกรรมทางเศรษฐกิจต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการผลิตการค้าบริการการค้าจำหน่ายแจกที่คนในท้องถิ่นชุมชนได้มีส่วนร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมรับประโยชน์ของประชาชน และร่วมกันเป็นเจ้าของ ภูมิปัญญาของชุมชน และเศรษฐกิจชุมชนจะไม่มุ่งเน้นการแข่งขัน แต่จะเน้นให้ความสำคัญกับความร่วมมือของคนในชุมชน

กรอบแนวคิดของการวิจัย

<p>องค์ความรู้ในการแปรรูปแปรงขนเงินเส้นสด ร้านแอนขนเงินเส้นสด</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) อุปกรณ์ และความรู้ในการใช้เทคโนโลยีทันสมัย และแบบดั้งเดิม 2) ความรู้เกี่ยวกับการทำขนเงินเส้นสด <ol style="list-style-type: none"> 2.1) การทำความสะอาด และแช่ข้าว 2.2) การหมักข้าว 2.3) การบดข้าว 2.4) การนอนแป้ง 2.5) การทับน้ำ หรือการไล่น้ำ 2.6) การต้ม หรือการนึ่งแป้ง 2.7) การนวดแป้ง 2.8) การกรองเม็ดแป้ง 2.9) การโรยเส้น 2.10) การจัดเรียงเส้น 3) การเก็บรักษาขนเงินเส้นสด 	<p>ปัญหาการแปรรูปขนเงินเส้นสด ร้านแอนขนเงินเส้นสด</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ปัญหาขนเงินเส้นสดมีกลิ่นแรง 2) ปัญหาขนเงินเส้นสดมีสีคล้ำ 3) ปัญหาขนเงินเส้นสดมีเส้นยุ่งขาด <p>แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปขนเงินเส้นสด ร้านแอนขนเงิน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) แนวทางการส่งเสริมการประกอบอาชีพ และรายได้ 2) แนวทางส่งเสริมการมีส่วนร่วม และเศรษฐกิจชุมชน 3) แนวทางส่งเสริมการอนุรักษ์การทำขนเงินเส้นสด
---	--

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากร จำนวน 14 คน ประกอบด้วย 1) ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับการทำขนเงินเส้นสด และพนักงานทำขนเงิน จำนวน 8 คน ได้แก่ นายตะวัน หนูสง, นางวรรณหนูสง, นายพีรพัฒน์ ผิวนวน, นางเพียร ผิวนวน, นายณรงค์ศักดิ์ บุญชู, นางประทุม บุญชู, นายทวีศักดิ์ แจ่มจรัส และนางจรัสศรี แจ่มจรัส และ 2) ผู้ให้ข้อมูลรอง คือ ผู้ที่ส่งเสริม และสนับสนุนภูมิปัญญาการแปรรูปขนเงินเส้นสด จำนวน 6 คน ได้แก่ นายไพโรจน์ สุดใจ (นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านไสหริ่ง), นายวิวัฒน์ เสนามิตร (นักพัฒนาชุมชนขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านไสหริ่ง), นางจิตติพร คำอินทร์ (เจ้าหน้าที่สาธารณสุข), นายอภิเดช สโมสร (ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 8 ตำบลไสหริ่ง), นางนงเยาว์ รักช้าง (ตัวแทนจำหน่าย) และนางวราพร เพ็งสกุล (ผู้บริโภค)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ เครื่องบันทึกภาพ เป็นการถ่ายภาพนิ่งเพื่อถ่ายรูปไว้เป็นหลักฐานในการวิจัย เพราะขณะสัมภาษณ์อาจจะต้องใช้กล้องถ่ายรูปในการเก็บภาพเพื่อนำมาใช้ในการวิจัย การสังเกต เป็นแบบที่ใช้ในการสังเกตในขณะที่สัมภาษณ์ หรือเพื่อสังเกตการตอบคำถามของผู้ถูกสัมภาษณ์ว่าตอบตรงประเด็น และตามข้อมูลจริงเท็จ เป็นการสังเกตกำหนดแนวทาง แบบสัมภาษณ์ เป็นแบบที่ผู้วิจัยได้ตั้งคำถามไว้เพื่อต้องการเก็บบันทึกข้อมูลในการวิจัย พร้อมทั้งรวบรวมข้อมูลให้ได้มากที่สุด และตรงประเด็นมากที่สุด และเครื่องบันทึกเสียง เป็นการบันทึกเสียงตอนสัมภาษณ์ เนื่องจากบางครั้งการจดบันทึกระหว่างสัมภาษณ์ไม่ทัน ก็ยังมีเครื่องบันทึกเสียงเป็นเครื่องสำรองข้อมูลได้

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล สัมภาษณ์ในที่ประชุมเพื่อศึกษาข้อมูลเบื้องต้นก่อน หลังจากนั้นจึงไปสำรวจข้อมูลเบื้องต้นของการทำขนเงินเส้นสด สร้างความสัมพันธ์ และแนะนำตัวเบื้องต้น เพื่อนำไปสู่การปรับตัวให้เข้ากับวิธีการขนเงินเส้นสด พร้อมทั้งสอบถามข้อมูลเบื้องต้น ทั้งวิธีการทำขนเงินเส้นสด ปัญหาการทำขนเงินเส้นสด และแนวทางการส่งเสริมการทำขนเงินเส้นสด ประสานงานโดยใช้เครื่องมือเพื่อเก็บข้อมูลรายละเอียดแบบเจาะลึกโดยนัดวัน เวลา และสถานที่ จากนั้นผู้วิจัยได้เก็บข้อมูล และรายละเอียดแต่ละประเด็นโดยพบปะพูดคุยกับกลุ่มเป้าหมาย พร้อมถ่ายภาพประกอบ รวบรวมวิเคราะห์ และสรุปผล หากปรากฏว่าขาดรายละเอียดข้อมูลส่วนใดก็ไปเก็บข้อมูลเพิ่มเติม

4. การวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาข้อเท็จจริงกับข้อมูลที่ได้อามา โดยนำข้อมูลที่เป็นความจริงนั้น มาวิเคราะห์ในเชิงพรรณนา

ผลและอภิปรายการศึกษา

1. ความรู้ในการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอดงขี้เหล็ก จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการศึกษาพบว่า

1.1 ด้านอุปกรณ์ และความรู้ในการใช้เทคโนโลยีทันสมัย และแบบดั้งเดิม พบว่า ปัจจัยสำคัญในการผลิตเส้นขนมจีน ก็คือ ข้าวเจ้าเป็นวัตถุดิบหลักน้ำจะใช้หลายขั้นตอน เช่น การล้างข้าว การโรยเส้น การล้างเส้น เป็นต้น และเกลือจะใช้เพิ่มรสชาติ ให้กับเส้นของขนมจีนส่วนการใช้อุปกรณ์ในการทำเส้นขนมจีนเส้นสดในปัจจุบัน กับแบบดั้งเดิม ปัจจุบันตามเทคโนโลยีจะใช้เครื่องโรยเส้น และเครื่องนวดแป้งที่เป็นระบบมอเตอร์ไฟฟ้า หรือใช้กระบอกขนมจีนทองเหลืองในการโรยเส้น ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของศศิ สายสนิท (2556) ได้สรุปว่า ขนมจีนเป็นแบบดั้งเดิม ซึ่งทำจากทองเหลือง เป็นเครื่องที่ใช้สำหรับกดเส้นขนมจีนให้ออกมาเป็นเส้น ๆ ส่วนวัตถุดิบที่มีหลักคือ ข้าวเจ้า กับน้ำ เป็นต้น

1.2 การทำความสะอาดและแช่ข้าว พบว่า เป็นการนำข้าวมาล้างน้ำ หรือที่ทำความสะอาดเพื่อให้ข้าวมีความนุ่ม และทำให้ข้าวมีความสะอาด ควรแช่ข้าวเพื่อให้เมล็ดข้าวมันพอง ควรแช่ข้าวด้วยน้ำที่สะอาด ขั้นตอนนี้ถือว่าเป็นขั้นตอนสำคัญเพื่อให้เมล็ดข้าวมันพอง หลังจากนั้นก็นำมากรองในตะแกรง หรือตะกร้าที่เตรียมไว้ไม่ให้เมล็ดข้าวผ่านลงไปได้ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของรัตนภรณ์ ศรีเมือง (2556) ได้สรุปว่า ขั้นตอนแรกหลังจากได้ข้าวมาแล้ว เราต้องนำข้าวไปล้างให้สะอาด ใส่ล้างในภาชนะที่น้ำไหลผ่านได้ เช่น กระบุง ตะกร้า เป็นต้น รดน้ำทุกวันวันละ 2 ครั้ง เช้ากับเย็น พร้อมกับกรอกกลับข้าวจากข้างล่างมาด้านบน เป็นเวลา 2-3 วัน ข้าวที่ผ่านกรรมวิธีนี้เรียกว่าการหมัก ข้าวจะมีสีคล้ำขึ้นมีกลิ่นแรง และเปื่อย

1.3 การหมักข้าว พบว่า การหมักข้าวเป็นขั้นตอนตอนในการนำข้าวที่เตรียมไว้มาทำความสะอาด หรือแช่น้ำให้สิ่งสกปรกออกให้หมด หลังจากนั้นแล้วก็นำเมล็ดที่ผ่านจากการทำความสะอาดมาแล้วนั้นใส่ลงไปในภาชนะที่น้ำสามารถผ่านได้ แล้วก็หมักข้าวโดยการตั้งทิ้งไว้ประมาณ 1-2 วัน เมื่อครบกำหนดก่อนให้สังเกตดูว่าเมล็ดข้าวขึ้นฟองตัวขึ้น เมล็ดข้าวจะเปื่อยแล้วก็นำไปบดข้าวในขั้นตอนต่อไป ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของศศิ สายสนิท (2556) ได้สรุปว่า เป็นกระบวนการที่ใช้จุลินทรีย์เข้าช่วยย่อยแป้ง เพื่อให้แป้งในเมล็ดข้าวมีการดูดซับน้ำเกิดภาวะเหมาะสมของจุลินทรีย์ และทำให้น้ำมาบดได้ง่ายขึ้น ขั้นตอนการหมัก คือนำข้าวที่ล้างทำความสะอาด

1.4 การบดข้าว พบว่า การบดข้าวนี้มีวิธีการที่นำข้าวเจ้าที่หมักไว้แล้วมาบดให้ละเอียดขึ้นแล้วนำข้าวมาล้างให้สะอาดแล้วนำไปบดด้วยโม่ปั่นไฟฟ้า เนื่องจากเทคโนโลยีปัจจุบันได้ทันสมัยขึ้นมันจะรวดเร็วกว่าการทำเส้นขนมจีนแบบดั้งเดิม จะได้น้ำแป้งข้น ๆ สีขาว ๆ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของนันทพัฒน์ กิจการ (2553) ได้สรุปว่า เป็นขั้นตอนนำข้าวมาบดผ่านเครื่องบดเพื่อให้เมล็ดข้าวแตก เป็นผงขนาดเล็ก โดยมีกบดขณะที่ข้าวอมน้ำร่วมกับเติมน้ำขณะบด โดยข้าวที่บดจะแตกเป็นผงละลายมากับน้ำ ผ่านผ้าขาวสำหรับกรองให้ไหลลงตุ่ม ซึ่งในขั้นตอนนี้อาจเติมเกลือประมาณ 4 ส่วน สำหรับป้องกันการเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์

1.5 การนอนแป้ง พบว่า การนอนแป้งเป็นขั้นตอนการที่ตั้งแป้งทิ้งไว้เพื่อให้มันตกตะกอน สีของน้ำจะออกเป็นสีเหลือง ๆ หลังจากนั้นก็ให้เหน้าที่อยู่ด้านบนเป็นน้ำใส ๆ ทิ้งโดยจะเอาส่วนที่จะเป็นแป้งเท่านั้น และล้างออกด้วยน้ำที่สะอาดหลาย ๆ ครั้ง เพื่อจะทำให้เส้นขนมที่ออกมาเป็นสีขาว สะอาด ไม่มีกลิ่น ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ วิศาลภรณ์ ชะรัมย์ (2553) ได้สรุปว่า การนอนแป้งเป็นขั้นตอนที่ใช้ในระดับครัวเรือน ด้วยการแช่น้ำแป้งให้ตกตะกอน น้ำแป้งส่วนบนจะมีสีเหลือง และสิ่งปนเปื้อนสีดำจะลอยอยู่บนสุดในขั้นตอนนี้จะทำการล้างน้ำแป้ง ด้วยการให้น้ำ และปล่อยให้ตกตะกอน ซึ่งจะทำให้แป้งขาวสะอาด และมีกลิ่นน้อยลง

1.6 การทับน้ำ หรือการไล่ฝ้า พบว่า การทับน้ำเป็นการนำแป้งที่ผ่านขั้นตอนการนอนแป้งมา กำนัดน้ำที่อยู่ในแป้งออกโดยการรินน้ำออกแล้วนำมาใส่ถุงผ้าดิบแล้วก็ผูกปากด้วยเชือกเอาไว้ให้แน่นจากนั้นก็นำของ ที่หนักมาตั้งทับบนถุงผ้าเพื่อให้ฝ้าที่อยู่ในแป้งไหลออกมาถ้าใช้ของหนักมาก ๆ ก็จะช่วยให้แป้งได้แห้งเร็วขึ้น

ซึ่งสอดคล้องการศึกษาของนวรรตน์ สุรินทร์วงศ์ (2559) เรื่อง ได้สรุปว่า เป็นขั้นตอนนี้เป็นวิธีการกำจัดน้ำออกจากน้ำแข็ง ด้วยการนำน้ำแข็งใส่ผ้าขาวที่มัดห่อให้แน่น แล้วนำของหนักมาทับเพื่อให้ น้ำไหลซึมผ่านออก ขั้นตอนนี้จะใช้เวลาประมาณ 1 วัน หลังจากนั้นจะได้ก้อนแข็งที่มีน้ำประมาณ 40-50 เปอร์เซ็นต์

1.7 การต้ม หรือการนึ่งแข็ง พบว่า การต้มแข็งนั้นเป็นขั้นตอนที่ทำให้แข็งนั้นสุกแค่บางส่วนทำให้แข็งที่เราใช้นั้นมีความเหนียวจะไม่ขาดง่ายเมื่อเรานำไปโรยเส้น จะเริ่มโดยการ นำแข็งที่ทับน้ำแล้วนั้นนำมาปั่นเป็นก้อนกลมแล้วใส่ลงไปนึ่งน้ำเดือดในหม้อต้มหรือหม้อนึ่งแข็งรออุ ให้แข็งสุกเฉพาะด้านนอกไม่ต้องให้สุกทั้งก้อนจะทำให้แข็งนำไปทอดแข็งได้ยากซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของวิสิทธิ์ เสนาพันธ์ (2553) ได้สรุปว่า เป็นขั้นตอนที่ทำให้แข็งสุกประมาณ 25-35 เปอร์เซ็นต์ เท่านั้น เพื่อไม่ให้แข็งเหนียวมากเกินไปสำหรับระดับครัวเรือนจะใช้วิธีการต้ม ส่วนในโรงงานจะใช้วิธีการนึ่งแทนในระดับครัวเรือนจะใช้วิธีการปั่นแข็งเป็นก้อน ๆ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 20-25 ซม. นำใส่เสวียนหย่อนลงต้มในน้ำเดือดโดยให้แข็งสุกเข้าด้านในประมาณ 1-3 ซม. เท่านั้น อย่าให้แข็งสุกมากเกินไป เพราะจะทำให้โรยเส้นได้ยาก

1.8 การนวดแข็ง พบว่า การนวดแข็ง ก็คือ การนำแข็งดิบมาผสมกับแข็งที่สุกที่เราที่ได้ผ่านการนึ่งแข็งมาแล้วโดยจะนวดให้แข็งผสมเข้าด้วยกันโดยใช้เวลาในการนวดประมาณ 15 – 20 นาที เพื่อให้แข็งละเอียดเพิ่มมากขึ้นในขณะที่นวดแข็งก็ให้เติมน้ำอุ่น ๆ ลงไปที่ละนิดเพื่อจะทำให้แข็งมีความเนียน และมีความนุ่มจะส่งผลให้การโรยเส้นง่ายขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของธำรงค์ ศิริชัย (2553) ได้สรุปว่า เป็นขั้นตอนการนำก้อนแข็งมาบีบให้ส่วนแข็งสุก และแข็งดิบผสมกัน ซึ่งอาจใช้มือ หรือเครื่องจักร หรือครกไม้สำหรับชาวชนบทโดยสังเกตเนื้อแข็งขณะนวดหากแข็งแห้งมากให้ผสมน้ำร้อนหากแข็งเหนียวติดกันมากให้ผสมแข็งดิบก้อนแข็งที่เหมาะสมสำหรับโรยเส้นขนมจีนนั้น

1.9 การกรองเม็ดแข็ง พบว่า การกรองเม็ดแข็งเป็นขั้นตอนที่เรากำจัดเม็ดแข็งที่ติดอยู่กับแข็งที่เราทอดแข็งหลังจากนั้นก็ให้นำแข็งไปต้มให้สุกแล้วก็นำแข็งที่ต้มสุกแล้วมาตีให้ละเอียดการกรองเม็ดแข็งนั้นจะนิยมใช้ผ้าขาวบาง ๆ ในการกรอง โดยการเทแข็งที่ตีละเอียดแล้วใส่ลงในผ้าขาวบาง ๆ แล้วก็รวบปากผ้าเข้าหากันแล้วหมุนผ้าให้เป็นเกลียวแล้วบีบให้แข็งไหลออกมาเราก็จะได้แข็งที่ละเอียดมากขึ้นโดยเม็ดแข็งจะติดอยู่ในผ้าขาวเพื่อจะนำไปโรยเส้นในขั้นตอนต่อไปซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของสุทธินันท์ สมบัติ (2557) ได้สรุปว่า การกรองเม็ดแข็งไว้ว่าเนื่องจากการนวดแข็งไม่สามารถทำให้แข็งแตกออกได้หมดบางส่วนยังมีเม็ดเล็ก ๆ ปนอยู่จะต้องกรองแข็งผ่านผ้าขาวบางเพื่อให้แข็งที่ผ่านการกรอง มีความละเอียดสม่ำเสมอโรยได้สะดวก

1.10 การโรยเส้น พบว่า การโรยเส้นเป็นขั้นตอนในการบีบดันแข็งเหลวให้ไหลผ่านรูขนาดลงในกระทะในน้ำร้อนที่เดือดอยู่เพื่อทำให้เส้นสุก และบีบดันแข็งให้ไหลผ่านรูของหม้อต้มผ่านแผ่นโลหะที่เจาะรูเล็ก ๆ ตามขนาดที่ต้องการเติมผิวหน้าของกระทะ ถ้าแข็งสุกแล้วแข็งก็จะลอยขึ้นมาเติมผิวหน้าของกระทะ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของกฤษฎา จินตกุล (2553) ได้สรุปว่า การโรยเส้น เป็นการบีบดันก้อนแข็งเหลวให้ไหลผ่านรูขนาดลงในน้ำเดือดเพื่อทำให้เส้นสุก โดยยังคงรูเส้นเหมือนเดิม

1.11 การจัดเรียงเส้น พบว่า การจัดเรียงเส้นเป็นขั้นตอนสุดท้ายในการทำขนมจีน ต้มเส้นให้สุก ลอยขึ้นด้านบนหม้อแล้วใช้ตะแกรงตักเส้นขนมจีนขึ้นมารองจนเส้นเย็น และจัดแจงจับให้เป็นกลุ่มแล้วเรียงลงภาชนะ น้ำสามารถไหลผ่านได้ เพื่อให้สะเด็ดน้ำแล้วนำมารับประทานได้ และพร้อมจำหน่ายซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของศุภกร พวงวัดโพธิ์ (2559) ได้สรุปว่า การจัดเรียงเส้นไว้ว่าเป็นขั้นตอนสุดท้ายในการทำขนมจีน ภายหลังจากต้มเส้นให้สุกลอยขึ้นด้านบนหม้อแล้ว ต่อมาจะใช้ตะแกรง หรือกระชูดักเส้นขนมจีนขึ้นมา แล้วจุ่มลงน้ำเย็นทันที รอนจนเส้นเย็นพร้อมสามารถใช้มือจับได้

2. ปัญหาการแปรรูปขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหัว อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการศึกษาพบว่า

2.1 ปัญหาขนมจีนเส้นสดมีกลิ่นแรง พบว่า สาเหตุเกิดขึ้นจากขั้นตอนการหมักข้าวที่ทิ้งไว้นานจนเกินไปจึงเป็นสาเหตุที่ทำให้เส้นของขนมจีนเกิดกลิ่นเหม็น เพราะเกิดจากการหมักข้าว ที่นานจนเกินไปจึงทำให้เส้นของขนมจีนที่ออกมาส่งกลิ่นขึ้นมาได้เช่นกัน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของอนาวิล รัตนพันธ์ (2558)

ได้สรุปว่า ปัญหาขนมจีนเส้นสดมีกลิ่นแรงไว้ว่าซึ่งสารกันบูด ซึ่งเป็นสารสังเคราะห์ที่ผู้ผลิตมักใส่ลงในอาหาร เพื่อถนอมให้อาหารเก็บรักษาไว้ได้นาน เพราะสารกันบูดสามารถช่วยยับยั้ง หรือทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เส้นของจีน อาจจะมีกลิ่นขึ้นมาได้

2.2 ปัญหาขนมจีนเส้นสดมีสีคล้ำ พบว่า เกิดจากสาเหตุที่ทำให้ในขั้นตอนสุดท้าย คือ การที่ตักเส้นขนมจีนขึ้นจากหม้อแล้วนำลงไปแช่ลงในน้ำที่ไม่สะอาดจึงทำให้เส้นของขนมจีนมีสีขึ้นมาทันที หรือเกิดจากการหมักข้าวที่นานจนเกินไป เพราะฉะนั้นแล้วต้องใช้น้ำที่มันสะอาดในการล้างเส้นขนมจีน หรือแช่เมล็ดข้าว ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของสุรสาร เป็งอ้าย (2555) ได้สรุปว่า หากขนมจีนเส้นสดมีสีคล้ำไว้ว่าสีคล้ำ อาจเกิดจากขั้นตอนการล้างที่ไม่สะอาดพอ รวมถึงมีการหมักนานเกินไป รวมไปถึงการใช้น้ำที่ไม่สะอาดในขั้นตอนการผลิต วิธีแก้ไข ได้แก่ ใช้น้ำที่สะอาด เช่น น้ำประปา หรือน้ำฝน และล้างเมล็ดข้าวให้สะอาดทุกครั้ง ระยะเวลาการหมัก 2-3 วัน

2.3 ปัญหาขนมจีนเส้นสดมีเส้นยุ่ย พบว่า สาเหตุเกิดจากการคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่ไม่ได้คุณภาพ การที่เติมเกลือผสมลงไปในการนวดแป้งน้อย การนวดแป้งที่ใช้เวลาในการนวดที่น้อย และการที่มีน้ำปะปนอยู่ในแป้งมากจนเกินไปก่อนที่จะทำในขั้นตอนก่อนโรยเส้น เพราะจะทำให้การโรยเส้นนั้นเส้นอาจจะขาด หรือเส้นและได้ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของนวัตน์ สุรินทร์วงศ์ (2559) ได้สรุปว่า อาจเกิดจากคุณภาพข้าวไม่ดี ใช้เวลานวดแป้งสั้น ใช้เกลือน้อย รวมถึงน้ำแป้งก่อนโรยเส้นมีน้ำมากเกินไป แก้โดยอันดับแรกที่คัดเลือกพันธุ์ข้าว และเมล็ดข้าวที่มีคุณภาพ มีการใช้เกลือที่เหมาะสมเวลาในการนวดแป้งนานพอที่ทำให้แป้งผสมกันดีเหมาะสม

3. แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหร้า อำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการศึกษาพบว่า

3.1 แนวทางการส่งเสริมการประกอบอาชีพและรายได้ พบว่า การส่งเสริมการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ ควรมีการสร้างความรู้ ความเข้าใจให้กับคนในชุมชน เพื่อให้คน ในชุมชนนั้นเห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนเอง เพื่อนำไปสู่การต่อยอดอาชีพเสริมของคนในชุมชนตนเองต่อไปได้ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของทิม พรรณศิริ (2558) ได้สรุปว่า แนวทางการส่งเสริมการประกอบอาชีพ และรายได้ไว้ว่าการทำกิจกรรม การทำงาน การประกอบอาชีพที่ไม่เป็นโทษแก่สังคม และมีรายได้ตอบแทน โดยอาศัยแรงงาน ความรู้ ทักษะ อุปกรณ์ เครื่องมือ วิธีการแตกต่างกันไปกลุ่มอาชีพตามลักษณะการประกอบอาชีพ คือ อาชีพอิสระและอาชีพรับจ้าง

3.2 แนวทางส่งเสริมการมีส่วนร่วม และเศรษฐกิจชุมชน พบว่า การส่งเสริมและสนับสนุนให้คำแนะนำ และจัดตลาดเพื่อการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพ โดยร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐอื่น และภาคเอกชน การสร้างร้านค้าชุมชนเพื่อเป็นแหล่งขายสินค้าในชุมชนของตนเอง เพื่อให้กำไรตกอยู่ในชุมชน และสามารถนำกำไรนั้นกลับมาพัฒนาชุมชนของตนเองต่อไปได้ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของวิฑูรย์ สารสิงห์ (2556) ได้สรุปว่า กิจกรรมทางเศรษฐกิจต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการผลิตการบริการโครงการจำหน่ายจ่ายแจกที่คนในท้องถิ่นชุมชน ได้มีส่วนร่วมคิดร่วมทำร่วมรับประโยชน์ของประชาชน และร่วมกันเป็นเจ้าของ เศรษฐกิจชุมชนมีรากฐานมาจากศักยภาพของชุมชน ภูมิปัญญาของชุมชน หรือทุนในชุมชน

3.3 แนวทางส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำขนมจีนเส้นสด พบว่า การอนุรักษ์ควรมีการจัดตั้งศูนย์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน เพื่อเป็นศูนย์รวมองค์ความรู้ของผู้อาวุโสในชุมชนได้อยู่คู่กับชุมชนต่อไปในอนาคต ไม่สูญหายไปเสียเปล่ากับผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชน การส่งเสริมสนับสนุน การสืบทอดองค์ความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่ต่อไป เพื่อให้องค์ความเหล่านี้อยู่คู่กับชุมชนบ้านไสหร้าต่อไปในอนาคตซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของชาลวิทย์ ศรีละพุม (2559) ได้สรุปว่า มีการส่งเสริมสนับสนุนการจัดกิจกรรมตามประเพณีและวัฒนธรรมต่าง ๆ สร้างจิตสำนึกของความเป็นคนท้องถิ่นนั้น ๆ ที่จะต้องร่วมกันอนุรักษ์ภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น



ภาพที่ 1 การต้มแป้ง



ภาพที่ 2 การนวดแป้งผสมเข้าด้วยกัน



ภาพที่ 3 การโรยเส้นลงไป
ในหม้อต้มน้ำที่เดือด



ภาพที่ 4 การจัดเรียงเส้น
ลงไปในตะกร้า

สรุปและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาทำให้ทราบว่า 1) องค์ความรู้การแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสดร้านแอนขนมจีนเส้นสด มีขั้นตอนในการแปรรูปแป้งขนมจีน ได้แก่ การนึ่งแป้งที่นิยมใช้แป้งสำเร็จรูปจากโรงงาน นำแป้งเข้าสู่เครื่องนวดแป้ง เพื่อคลุกเคล้า นวดแป้ง แล้วเข้าสู่เครื่องโรยเส้น ร่อนเส้นขนมจีนสุก ล้างเส้นขนมจีน และนำมาใส่ภาชนะเพื่อรอจัดจำหน่าย 2) ปัญหาการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสดร้านแอนขนมจีนเส้นสด มีปัญหาขนมจีนมีสีคล้ำ และปัญหาขนมจีนเส้นเปื่อยยุ่ย และ 3) แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด เป็นการสร้างอาชีพ และรายได้ให้กับชุมชน สืบทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น และเป็นศูนย์การเรียนรู้การทำขนมจีนเส้นสดให้กับชุมชนได้ มีข้อเสนอแนะว่า ควรมีการถ่ายทอดความรู้ และประสบการณ์ในการทำขนมจีนเส้นสดให้กับคนทั่วไปด้วย พร้อมทั้งการรณรงค์ให้เห็นถึงความสำคัญของเส้นขนมจีนที่ชวนรับประทาน หรือสนับสนุน “ภูมิปัญญาในการแปรรูปขนมจีนเส้นสด” เพื่อส่งเสริมอาชีพ

บรรณานุกรม

- กฤษฎา จินดากุล. (2553). การศึกษาสถานภาพของสถานประกอบการการผลิตเส้นขนมจีนในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
 ชาลวิทย์ ศรีละพุม. (2559). แนวทางสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น. วารสารภูมิปัญญาท้องถิ่น. ฉบับที่ 17 ปีที่ 7 หน้า 32-37.

- ทิม พรรณศิริ. (2558). *แนวทางการส่งเสริมการประกอบอาชีพ*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก: <https://sites.google.com/site/karprakxbxachiph/> (สืบค้นวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2561)
- จํารงค์ ศิริชัย. (2553). *การนวดแม่*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก: <http://program.thaipbs.or.th/watch/x5p6AG> (สืบค้นวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2561)
- นวรรตน์ สุรินทร์วงศ์. (2559). *การผลิตแบบที่เรียแคคติกและอีสต์สำหรับกระบวนการผลิตขนมจีน*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นันทพัฒน์ กิจการ. (2553). *การศึกษาประสิทธิภาพการทำงานของเตาตรงร้อนข้าว*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัตน์ภรณ์ ศรีเมือง. (2556). การทดแทนข้าวกล้องในการทำขนมจีนแม่หมัก. *วารสารเกษตรพระจอมเกล้า* ปีที่ 5 ฉบับที่ 3 หน้า 11-20.
- วชิรพงษ์ สารีสิงห์. (2556). *การศึกษาการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- วิศาลาภรณ์ ชะรัมย์ย์. (2553). *กระบอกขนมจีน ภาชนะดินเรียกว่าอกหมมจีน*. *วารสารศิลปวัฒนธรรมท่องเที่ยวภาคใต้*. ฉบับที่ 3 ปีที่ 7 หน้า 6-15.
- ศศิ สายสนิท. (2556). *ขั้นตอนในการทำเส้นขนมจีน* (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก : http://sasisaisanit.blogspot.com/2013/05/blog-post_19.html (สืบค้นวันที่ 8 ตุลาคม 2560).
- ศุภกร พวงวัดโพธิ์. (2559). *เครื่องทำขนมจีนอเนกประสงค์*. วิทยาลัยเทคนิคนครปฐมอาชีวศึกษา จังหวัดนครปฐม สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษากระทรวงศึกษาธิการ.
- สถาบันสอนอาชีพ. (2557). *ขนมจีนแม่สด*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก: http://www.xn-72cfaa1dsag3b5bk2c2ad9bbe6drh8dc2bwa.com/article_detail.php?id=20. (สืบค้นวันที่ 6 ตุลาคม 2560).
- สุทธินันท์ สมบัติ. (2557). *ขั้นตอน และวิธีการกรองแม่คั่วขนมจีน*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก : <https://www.pantown.com/board.php?id=5495> (สืบค้นวันที่ 10 ตุลาคม 2560).
- สุรสาร เป็งเอ้ย. (2555). *การศึกษาปัญหาการทำเส้นขนมจีนในการประกอบอาชีพของคนในชุมชนบ้านปันแต*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยสวนสุนันทา.
- อนาวิล รัตน์พันธุ์. (2558). *ขนมจีนมีกลิ่นเหม็น*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก : <http://www.psychgroup.com/index.php/th/news-psch/news/item/12-psch.html> (สืบค้นวันที่ 9 ตุลาคม 2560).
- อรรันท์ เพชรหัส. (2552). *ประวัติความเป็นมาของขนมจีน*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก: <http://arran-phathet.m.exteen.com/20091109/entry> (สืบค้นวันที่ 8 ตุลาคม 2560).

