



ขนม ข้าวโป่ง

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น
ตำบลศรีเทพ อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์



สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

คำนำ

ศรีเทพเป็นอำเภอที่มีเอกลักษณ์ในเรื่องการคิดค้นการทำอาหารได้อย่างลงตัว ไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวหรืออาหารหวาน รวมถึงอาหารว่างไว้นานเล่นๆ กัน คือ ขนมข้าวโป่ง หรือบางพื้นที่จะเรียกกันว่า ขนมข้าวแตงงา ซึ่งมีความน่าสนใจเป็นอย่างมากในด้านวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่น ผู้เขียนและทีมงานสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ จึงได้จัดทำข้อมูลจากการลงพื้นที่ภาคสนาม เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อให้เยาวชนและประชาชนได้รับรู้ถึงเรื่องราวที่เกิดขึ้นในอดีตและปัจจุบัน

ทั้งนี้ ผู้เขียน และคณะผู้จัดทำ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารเล่มนี้จะเป็นประโยชน์กับผู้สนใจทั้งหลาย นำองค์ความรู้นี้ไปเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ เล็งเห็นคุณค่าและสืบสาน อนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมต่อไป

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
วัตถุประสงค์	๑
ขอบเขต	๑
เป้าหมาย	๑
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๑
ขนมข้าวโป่ง วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น	๒
แนวทางการนำไปปฏิบัติใช้	๑๑
ข้อเสนอแนะ	๑๑
บรรณานุกรม	๑๑
ภาคผนวก	๑๓

องค์ความรู้ทางวัฒนธรรม
เรื่อง ขนบข้าวโป่ง วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น
ตำบลศรีเทพ อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อเป็นการเสาะแสวงหา รวบรวม จัดเก็บความรู้เกี่ยวกับประเพณี พิธีกรรม ความเชื่อ วัฒนธรรม ที่มีอยู่ในท้องถิ่นจังหวัดเพชรบูรณ์
๒. เพื่อจัดทำเป็นเล่มองค์ความรู้สำหรับเผยแพร่ให้แก่เยาวชนและผู้ที่มีความสนใจศึกษาเรียนรู้

ขอบเขต

ศึกษาประวัติความเป็นมาและรูปแบบการขั้นตอนการจัดประเพณีสมโภชน์ นมัสการหลวงพ่อบึงสามพัน ตำบลบึงสามพัน อำเภอบึงสามพัน จังหวัดเพชรบูรณ์

เป้าหมาย

จัดเก็บข้อมูลทางด้านวัฒนธรรมเรื่อง ประเพณีสมโภชน์ นมัสการหลวงพ่อบึงสามพัน อำเภอบึงสามพัน จังหวัดเพชรบูรณ์ เพื่อการประยุกต์ใช้งานให้เป็นระบบ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ได้ข้อมูลทางด้านวัฒนธรรมเรื่อง ประเพณีสมโภชน์ นมัสการหลวงพ่อบึงสามพัน อำเภอบึงสามพัน จังหวัดเพชรบูรณ์ที่เป็นระบบ
๒. ได้สืบสานและอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม เกี่ยวกับประเพณี พิธีกรรม ความเชื่อของท้องถิ่น เพชรบูรณ์ และนำองค์ความรู้ที่ได้ไปเผยแพร่สู่ชุมชนสาธารณะชน
๓. ได้องค์ความรู้สำหรับนำไปบูรณาการกับการเรียนการสอน

ขนมข้าวโป่ง วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ตำบลศรีเทพ อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

ศรีเทพเป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดเพชรบูรณ์ ตั้งอยู่ทางใต้สุดติดกับจังหวัดลพบุรี เดิมเป็นท้องที่ของอำเภอวิเชียรบุรีทั้งหมด มีชื่อเดิมว่า "เมืองอภัยสาลี" ถูกค้นพบเมื่อสมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพเสด็จไปตรวจราชการมณฑลเพชรบูรณ์ และได้ทรงเรียกเมืองนี้เสียใหม่ว่า "เมืองศรีเทพ"

นอกจากนี้ ยังมีอุทยานประวัติศาสตร์ศรีเทพ ซึ่งได้รับขึ้นทะเบียนเป็นแหล่งมรดกโลกทางวัฒนธรรม เมื่อวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

อาหารไม่ได้เป็นเพียงสิ่งที่หล่อเลี้ยงร่างกายเท่านั้น แต่ยังสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรม วิถีชีวิต และความเชื่อของผู้คนในแต่ละท้องถิ่นอย่างลึกซึ้ง ความหลากหลายของอาหารในแต่ละพื้นที่จึงเปรียบเสมือนหน้าต่างที่เปิดเผยประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นตลอดเวลา

อาหารพื้นถิ่นในแต่ละพื้นที่ล้วนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ตัวอย่างเช่น อาหาร ๔ ภาค คือ อาหารพื้นถิ่นของแต่ละภาค ซึ่งมีความแตกต่างกันไปตามการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของคนแต่ละท้องถิ่น

อาหารภาคกลาง จะมีความหลากหลายในเรื่องของรสชาติ เน้นการใช้กะทิและเครื่องแกงมาก ลักษณะเด่นของอาหารภาคนี้ คือ จะมีรสชาติครบทั้งเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด เวลาเสิร์ฟจะตกแต่งจานอาหารแบบสวยงาม และมีเครื่องแกงต่างๆ ในจานนั้นด้วย เช่น ข้าวเหนียวปิ้งใส่กุ้ง น้ำพริกกะปิกุ้งแห้ง ส้มตำไทย ฯลฯ

อาหารภาคเหนือ เป็นอาหารที่มีรสชาติดกลางๆ มีรสเค็ม เปรี้ยว และ หวาน แต่วุ้นวุ้นน้อยมากไม่ค่อยนิยมเท่าไร ความหวานจะได้จากส่วนผสมที่นำมาทำอาหาร นั่นคือ ความหวานจากผัก ปลา และไขมันจากน้ำมันสัตว์ เช่น น้ำพริกตาแดง ขาหมูต้มผักกาดดอง ขนมจีนน้ำเงี้ยว ใส่อั่ว ฯลฯ

อาหารภาคใต้ มีลักษณะผสมผสานระหว่าง อาหารไทยพื้นบ้าน กับ อาหารของอินเดีย เช่น น้ำบูดู ซึ่งได้มาจากการหมักปลาทะเลสดผสมกับเม็ดเกลือ อาหารภาคใต้นั้นมีรสจัดจ้านมาก ไม่ว่าจะเป็นเค็มจัด เผ็ดจัด เปรี้ยวจัด และเพราะได้รับอิทธิพลจากอาหารอินเดียจึงมีการใช้เครื่องเทศในอาหารจำนวนมาก เช่น ขมิ้น น้ำยาปู ปลาผัดสะตอ น้ำพริกปักษ์ใต้ แกงไตปลา ฯลฯ

อาหารภาคอีสาน จะมีรสเค็มจากน้ำปลาร้า รสเผ็ดจากพริกสดและแห้ง อาหารส่วนใหญ่จะมีลักษณะแห้ง ช้น ส่วนใหญ่จะมีปลาร้าเป็นส่วนผสมของอาหารทุกเมนู เน้นรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว และจะกินข้าวเหนียวเป็นหลัก เช่น ข้าวยาขมิ้น ข้าวพล่าหนวดปลาหมึก ไส้กรอกอีสาน หมกปลาชิว ฯลฯ

ข้อมูลดังกล่าวทั้งหมดนี้ คือ ความแตกต่างของอาหาร ๔ ภาคที่คุณสามารถทำความเข้าใจ และ แยกแยะอาหารได้อย่างถูกต้อง หรือถ้าคุณอยากทำอาหารภาคไหนก็ได้เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง อย่างเช่น อาหารอีสานก็จะเน้นเรื่องของน้ำปลาร้าก็ต้องมีน้ำปลาร้าติดครัวไว้ เพื่อให้ได้รสชาติแท้แบบอีสาน หรือถ้าอยากลองทำอาหารปักษ์ใต้ก็อย่าลืมเครื่องเทศหรือน้ำบูดูก็แล้วกัน เพื่อให้ได้กลิ่นอายของภาคใต้ เป็นต้น

อาหารแต่ละจานจึงสะท้อนถึงวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ของผู้คนได้อย่างชัดเจน เช่น ในชุมชนเกษตรกรรม อาหารมักเน้นวัตถุดิบจากธรรมชาติ ปรุงอย่างเรียบง่ายเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ ในขณะที่ในสังคมเมือง อาหารจานด่วนหรืออาหารแปรรูปเริ่มเข้ามามีบทบาทมากขึ้นตามวิถีชีวิตที่เร่งรีบ

นอกจากนี้อาหารยังเกี่ยวข้องกับพิธีกรรมทางศาสนา ความเชื่อ และเทศกาลสำคัญต่างๆ เช่น การจัดโต๊ะจีนในงานมงคลของชาวจีน การถวายภัตตาหารเพลของชาวพุทธ หรืออาหารเจในเทศกาลกินเจ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าอาหารมีบทบาทลึกซึ้งกว่าที่เราคิด

ศรีเทพเป็นชุมชนทางด้านการเกษตร มีการปลูกข้าวเป็นหลัก หลักจากเก็บเกี่ยวข้าวเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ชาวบ้านจะได้ ข้าวเหนียวใหม่ที่เพิ่งเก็บเกี่ยวจากนาข้าวในฤดูกาลล่าสุด แล้วจะนำมานึ่งหรือหุงรับประทาน โดยยังไม่ผ่านการเก็บไว้นาน ทำให้มีลักษณะเด่นคือ เมล็ดอ่อนนุ่มและมีกลิ่นหอม เป็นเอกลักษณ์ ชาวบ้านศรีเทพจึงนิยมนำมาทำเป็นขนมข้าวโป่งทานกัน และในช่วงพิธีเรียกขวัญข้าวขึ้นยั้งฉางก็จะทำข้าวโป่งไปรับขวัญแม่โพสพที่ท้องไร่ท้องนาด้วยเช่นกัน

ศรีเทพเป็นชุมชนที่ได้มีการคิดค้นการทำอาหารได้อย่างลงตัว ในที่นี้ผู้เขียนจะขอนำมาเสนอในเรื่องของการทำขนมหรืออาหารว่างไว้ทานเล่นๆ กัน คือ ขนมข้าวโป่ง หรือบางพื้นที่จะเรียกกันว่า ขนมข้าวแดงงา วัตถุดิบที่ใช้ประกอบด้วย

- ๑.ข้าวเหนียว
- ๒.งาดำ
- ๓.เกลือ
- ๔.น้ำผึ้ง หรือน้ำตาลทราย
- ๕.มะพร้าว



วิธีการทำ

นำข้าวเหนียวแช่น้ำประมาณ ๓-๔ ชั่วโมง แล้วจึงวกข้าวเหนียวขึ้นจากน้ำนำไปนึ่งจนสุก



ภาพนิ่งข้าวเหนียว

ในระหว่างที่รอให้ข้าวเหนียวที่นึ่งอยู่สุก ก็จะมีการนำงาดำคั่วให้เหลืองหอม นำมะพร้าวที่ขูดแล้ว กวนกับน้ำตาลไว้สำหรับทำเป็นไส้ เมื่อข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วก็นำใส่ลงในครกและใช้สากตำ



ภาพตำข้าวโปง



ภาพข้าวโป่งที่ตำเสร็จแล้ว

ระหว่างที่ตำให้โรยงาสลับกันไปเรื่อยๆ เหยาะน้ำเกลือ(เกลือละลายน้ำ) ตำต่อไปเรื่อยๆจนข้าวเหนียวแหลกเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วจึงนำออกมาจากครกปั่นเป็นแผ่นเล็กใส่ใส่มะพร้าวทวนกับน้ำตาลลงไป เท่านี้ก็พร้อมรับประทานได้





ภาพนำข้าวโป่งที่ตำเสร็จแล้วมาใส่ไส้มะพร้าวทวนกับน้ำตาล





ภาพข้าวโป่งย่างไฟ





ภาพข้าวโป่งที่เสร็จเรียบร้อยแล้วพร้อมรับประทาน

ข้าวโป่งจะมีรสมัน เค็ม หวานข้าวเหนียวไม่ต้องใส่น้ำตาล แต่ใครติดหวานมากจะจิ้มน้ำตาลหรือกินกับน้ำอ้อยก็ไม่ว่ากัน ตำเสร็จกินเลยอร่อยมาก แต่ถ้าจะให้อร่อยมากกว่าก็นำไปตากไว้ให้แห้ง แล้วนำมาทอดหรือปิ้งให้หอม ก็จะยิ่งทำให้อร่อยมากขึ้นนั่นเอง

ข้าวโป่ง เป็นอาหารพื้นบ้านของไทยที่ทำจาก ข้าวเหนียว นำไปคั่วหรือกวนกับ งา และน้ำตาล/เกลือเล็กน้อย แล้วห่อหรือปั้นเป็นก้อน

ข้าวโป่งแม้จะเป็นของว่างพื้นบ้าน แต่ก็มีคุณค่าทางอาหารค่อนข้างดีเพราะวัตถุดิบหลักมีประโยชน์หลายด้าน ดังนี้

๑. ข้าวเหนียว ๑.มีคาร์โบไฮเดรตสูง ช่วยให้พลังงานแก่ร่างกาย เหมาะสำหรับงานที่ใช้แรงหรือช่วงทำกิจกรรมกลางวัน ๒.มีวิตามินบี๑ ช่วยในการทำงานของระบบประสาทและป้องกันโรคเหน็บชา ๓.มีโปรตีนเล็กน้อย ช่วยสนับสนุนการซ่อมแซมร่างกาย ๔.มีใยอาหาร (จากข้าวกล้องหรือข้าวเหนียวไม่ขัดสี) ช่วยระบบขับถ่าย

๒. งา ๑.มีไขมันดี (ไม่อิ่มตัว) ช่วยในการลดคอเลสเตอรอลในเลือดและบำรุงหัวใจ ๒.มีแคลเซียมสูง ช่วยเสริมความแข็งแรงของกระดูกและฟัน ๓.มีธาตุเหล็ก ช่วยป้องกันภาวะโลหิตจาง ๔.วิตามินอี ช่วยในการต้านอนุมูลอิสระ ชะลอความเสื่อมของเซลล์ ๕.มีสารเซซามิน (Sesamin) มีฤทธิ์ด้านการอักเสบและช่วยบำรุงตับ

๓. น้ำตาลและเกลือ (ปรุงรส) ๑.น้ำตาลให้พลังงานเร็ว แต่ควรรับในปริมาณพอเหมาะ ๒.เกลือช่วยรักษาสมดุลเกลือแร่ แต่หากรับมากเกินไปอาจเพิ่มความเสี่ยงต่อความดันโลหิตสูง

เมื่อพูดถึงข้าวโป่งงาแล้วนอกจากจะเป็นขนมพื้นบ้านที่ให้พลังงานสูง บำรุงกระดูก หัวใจ และระบบประสาท เหมาะเป็นของว่างหรือเสปียงระหว่างทำงาน แต่ควรรับประทานในปริมาณพอเหมาะมีน้ำตาลและพลังงานสูง

ข้าวโป่งงานอกจากจะเป็นของทานเล่นแล้วยังใช้ในพิธีรับขวัญข้าวขึ้นยุ้งในวันขึ้น ๓ ค่ำ ๓ ข้าวโป่งงานในพิธีนี้จะปั้นเป็นรูปเครื่องมือเกษตรต่างๆ เช่น ไถ คราด บ้างป็นเป็น เต่า ปลา เป็นต้น
พิธีรับขวัญข้าวแม่โพสพ

คนไทยจะถูกบรรพบุรุษสั่งสอนเสมอว่าให้รู้จักสิ่งที่มีบุญคุณกับเราถึงแม้สิ่งเหล่านั้นจะมองไม่เห็นก็ตาม เช่นน้ำเรียกกันว่า แม่คงคา พื้นดิน เรียกว่า แม่ธรณี ข้าวเรียกว่าแม่โพสพ ทุกสิ่งล้วนมีพระคุณต่อวิถีชีวิตของคนไทย มาตั้งแต่ก่อตั้งขึ้นเป็นชาติไทย ประเพณี การบูชาแม่โพสพ หรือข้าวนั้น คนไทยนิยมทำกันมาช้านานถือว่า แม่โพสพมีพระคุณกับคนไทยทั่วประเทศ เพราะข้าวนี้เลี้ยงคนไทย แม่โพสพจึงมีความหมายอย่างลึกซึ้งและเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตคนไทยมาโดยตลอด จนเกิดประเพณี บูชาแม่โพสพ และขอขมาแม่พระโพสพ หลังการเก็บเกี่ยว คำว่าขวัญ นั้นเชื่อกันว่าสิ่งมีชีวิตไม่ว่าคนหรือสัตว์ หรือพืชจะมีขวัญสิงอยู่หากมั่นใจว่าสิ่งมีชีวิตไม่ตีขวัญประจำอยู่ต้องตายลงไป ข้าวเป็นสิ่งมีชีวิตและมีขวัญถ้าข้าวไม่มีขวัญ หรือไม่มีการบำรุงขวัญข้าว ให้อยู่ประจำข้าวจะไม่เจริญงอกงามและอาจตายได้ การทำพิธีขวัญข้าว โดยทำหลังจากการเก็บเกี่ยวแล้ว วันขึ้นสามค่ำเดือนสาม ถือเป็นวันสุดท้าย ซึ่งหมายถึงการไหว้แม่โพสพในยุ้งข้าวด้วย หลังจากเอาข้าวออกมาปลูกในปีต่อไป ข้าวจะอุดมสมบูรณ์ สถาบันอุดมศึกษาท้องถิ่น ได้มีโอกาสสืบทอด วัฒนธรรมการทำขวัญข้าวที่กำลังจะสูญหายไป นับว่าน่ายออย่างยิ่ง ชวนาถือว่าการทำขวัญข้าว เป็นการระลึกถึงบุญคุณของแม่โพสพ และขอขมาแม่โพสพไปในตัว เพราะการเหยียบย่ำข้าวในนา หรือข้าวที่ตกอยู่เก็บเกี่ยวไม่หมด จะทำให้แม่โพสพโกรธข้าวจะไม่บริบูรณ์ ในปีต่อไป พิธีกรรมแต่ละท้องที่อาจจะไม่เหมือนกัน เมื่อตอนจะไถ อาจกล่าวว่าข้าพเจ้าขออาศัยทำกินในแผ่นดินนี้ เกิดมั่งเกิดมี เป็นเศรษฐีบ้านนอก วัวควายเต็มคอก ข้าครอกเต็มเรือน กุม แอกกุมไถ กุมไร่กุนนา คຸ່ມນອນອຸປຣີຍ໌ อย่าให้มีเข้ามา สรรพลาภ ภาวนตุเต เมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยว จะยกฟ่อนข้าวไว้บนลานนวดข้าว เรียกว่าพิธีขวัญขึ้นลาน ทำตอนตะวันตกดิน โดยนำขนมต้ม ขนมบัวลอย ใส่ชลอม มีผ้าขาวคลุมหาบไว้ พร้อมร้องว่า ข้าวไปตกหล่นที่ไหน เชิญขึ้นมานบนลาน เชิญแม่โพสพขึ้นมาอยู่บนลาน เดินไปพูดไปในสิ่งมีชีวิตใด เดินไปพูดไป แล้วเก็บรวงข้าวหล่นใส่กระบุงหาบมาที่ลาน การทำขวัญข้าวนี้ว่าเป็นภูมิปัญญาสำคัญของชาติไทย ที่กำลังจะสาบสูญ ไปจากสังคมไทย เพราะคนไทยลืมความสำคัญเหล่านี้ แม่โพสพอาจจะกลายเป็นเพียงเมล็ดพืชธรรมดา การทำขวัญข้าวอาจหายไปจากสังคมชาวนา เทคโนโลยีเข้ามาแทนที่ ความพอเพียงหลักล้มหายไป คนไทย อาจจะลืมรากเหง้าของตนเอง ก่อนรับประทานข้าวอาหารหลักของคนไทยทุกครั้ง โปรดสำนึกถึงบุญคุณแม่โพสพบ้าง

ถึงแม้ในยุคโลกาภิวัตน์ อาหารท้องถิ่นได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมต่างชาติอย่างรวดเร็ว การผสมผสานและดัดแปลงเมนูใหม่ๆ จึงเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง การอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมก็เป็นเรื่องสำคัญเพื่อไม่ให้มรดกทางวัฒนธรรมเหล่านี้สูญหายไปตามกาลเวลา อย่างไรก็ตามปัจจุบันชุมชนศรีเทพก็ยังคงการทำข้าวโป่งวางขายอยู่ภายในชุมชน และยังมีการนำออกมาต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองอยู่ตลอด

แนวทางการนำไปปฏิบัติใช้

๑. นำองค์ความรู้ เรื่อง ขนมห้าวโปง วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ตำบลศรีเทพ อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ เผยแพร่ในรูปแบบต่าง ๆ ของสำนักศิลปะและวัฒนธรรม ได้แก่

๑) จัดทำเป็นรูปเล่มองค์ความรู้ สำหรับเผยแพร่ในห้องสมุดสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

๒) มีการเผยแพร่รูปเล่มองค์ความรู้ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ในรูปแบบ E – Book ลงในเว็บไซต์ของสำนักศิลปะและวัฒนธรรม

๒. นำองค์ความรู้ เรื่อง ขนมห้าวโปง วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ตำบลศรีเทพ อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ ไปบูรณาการกับการเรียนการสอน รายวิชา HSSD๘๐๔ ชื่อรายวิชา (ภาษาไทย) เศรษฐกิจชุมชน โดยนำองค์ความรู้ที่ได้ไปใช้ในกระบวนการเรียนการสอน (มคอ. ๓ หมวดที่ ๕) สัปดาห์ที่ ๓ – ๕ บทที่ ๕ ยุทธศาสตร์การพัฒนาสังคมไทยอย่างยั่งยืน เป็นกิจกรรมในการสอน โดยการบรรยายยกตัวอย่างองค์ความรู้ เรื่อง ขนมห้าวโปง วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ตำบลศรีเทพ อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ ซึ่งสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในหัวข้อ แนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืน

๓. การเผยแพร่องค์ความรู้ เรื่อง ขนมห้าวโปง วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ตำบลศรีเทพ อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ ในรูปแบบต่าง ๆ ถือเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ชุมชนได้ตระหนักถึงความสำคัญของแหล่งโบราณสถาน และประวัติความเป็นมาของชุมชนในอดีต อีกทั้งยังทำให้ชุมชนมีโอกาสได้มีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นจากผู้ที่ได้ศึกษาองค์ความรู้เรื่องดังกล่าว และเมื่อจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นจะส่งผลทำให้ชุมชนมีรายได้ที่เพิ่มมากขึ้น

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการลงพื้นที่ ทบทวน ข้อมูลให้ครบถ้วนทุกอำเภอในจังหวัดเพชรบูรณ์ เพื่อให้เยาวชนรุ่นหลังได้ใช้ศึกษาหาความรู้ สืบต่อจากรุ่นสู่รุ่นต่อไป

บรรณานุกรม

ก้อน บุญหนัก. (๒๕๖๘). อายุ ๗๑ ปี. บ้านเลขที่ ๓๒ หมู่ ๔ ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์.

สัมภาษณ์, ๒๕ มีนาคม.

คำพันธ์ คำศรี. (๒๕๖๘). อายุ ๕๔ ปี. บ้านเลขที่ ๓๑๑ หมู่ ๑๒ ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ

จังหวัดเพชรบูรณ์. สัมภาษณ์, ๒๕ มีนาคม.

ชง แสงเงิน. (๒๕๖๘). อายุ ๕๔ ปี. บ้านเลขที่ ๑๐๑ หมู่ ๔ ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์.

สัมภาษณ์, ๒๕ มีนาคม.

ดวงใจ สนุ่นดี. (๒๕๖๘). อายุ ๔๕ ปี. บ้านเลขที่ ๒๗ หมู่ ๓ ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์.

สัมภาษณ์, ๒๕ มีนาคม.

นพพร นงภา. (๒๕๖๘). อายุ ๕๓ ปี. บ้านเลขที่ ๑๑๘ หมู่ ๓ ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์.

สัมภาษณ์, ๒๕ มีนาคม.

ศิรินุช ต่ายตระเวณ. (๒๕๖๘). อายุ ๕๔ ปี. บ้านเลขที่ ๑๑๘ หมู่ ๑๓ ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ

จังหวัดเพชรบูรณ์. สัมภาษณ์, ๒๕ มีนาคม.

เสาวลักษณ์ ควบสันเทียะ. (๒๕๖๘). อายุ ๔๐ ปี. บ้านเลขที่ ๔๕ หมู่ ๑๑ ตำบลนาสนุ่น อำเภอศรีเทพ

จังหวัดเพชรบูรณ์. สัมภาษณ์, ๒๕ มีนาคม.

ภาคผนวก

รายละเอียดรายวิชา (มคอ. ๓) ที่ใช้ประกอบการ

	รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.๓)	
	คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต	สาขาวิชาพัฒนสังคม

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา	
HSSD๘๐๔	ชื่อรายวิชา (ภาษาไทย) เศรษฐกิจชุมชน ชื่อรายวิชา (ภาษาอังกฤษ) Community Economy
๒. จำนวนหน่วยกิต	
๓ (๒-๒-๕)	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต	สาขาวิชาพัฒนสังคม วิชาซีพีเลือก
๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	
อาจารย์จิตาภา คำต้อ	
๕. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	
ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๗	หมู่เรียน ๖๖๑๑๐๒๒๐๑๑ (ตามแผนการเรียน)
๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)	
-	
๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)	
-	
๘. สถานที่เรียน	
อาคาร ๘ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	
วันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๗	

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิด ขอบเขต ความหมายและความสำคัญของเศรษฐกิจชุมชน และการจัดการที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจชุมชน

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิวัฒนาการของเศรษฐกิจชุมชนแบบพึ่งตนเอง และแนวทางในการพัฒนาท้องถิ่นตามแนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืน

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

นักศึกษาสาขาวิชาการพัฒนาสังคม มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิด ขอบเขต ความหมายและความสำคัญของเศรษฐกิจชุมชน และการจัดการที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจชุมชน วิวัฒนาการของเศรษฐกิจชุมชนแบบพึ่งตนเอง และแนวทางในการพัฒนาท้องถิ่นตามแนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืน

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายของรายวิชา

แนวคิด ขอบเขต ความหมายและความสำคัญของเศรษฐกิจชุมชน และการจัดการที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจชุมชน วิวัฒนาการของเศรษฐกิจชุมชนแบบพึ่งตนเอง และแนวทางในการพัฒนาท้องถิ่นตามแนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืน

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

หน่วยกิต	จำนวนชั่วโมงต่อภาคการศึกษา			
	บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
๓(๒-๒-๕)	๔๕ ชั่วโมง	ไม่มี	๖ ชั่วโมง	ตามความต้องการของนักศึกษา

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

ช่วงเวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น. ของวันพุธ สถานที่ ห้องพักอาจารย์ สาขาวิชาพัฒนาสังคม
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ตารางการให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

รายวิชา	อาจารย์ ผู้สอน	วัน-เวลา ให้ คำปรึกษา	สถานที่ หรือ หมายเลข ห้อง ผู้สอน	หมายเลขโทรศัพท์ ผู้สอน	ที่อยู่ ของ E- mail ผู้สอน	รวม จำนวน ชั่วโมงต่อ สัปดาห์ ที่ให้ คำปรึกษา
ทุนทาง สังคมเพื่อ การพัฒนา	อาจารย์ จิตาภา คำตื้อ	ห้องพัก อาจารย์ สาขาวิชา พัฒนา สังคม	๐๕๖- ๗๑๗ ๑๐๐ ต่อ ๑๓๒๐	chida๑๒๓@hotmail.com	๒ ชั่วโมง/ สัปดาห์	วันพุธ ๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น.

หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ ผลการเรียนรู้	๑.๒ กลยุทธ์/วิธีการสอน	๑.๓ กลยุทธ์/วิธีการประเมินผล
๑ [O] มีคุณธรรมและจริยธรรม ศรัทธาในความดี		
๒ [●] มีจิตสาธารณะและมีความรับผิดชอบ	การชี้แจงกฎ ระเบียบ กติกาในการเรียนการสอน	พฤติกรรมในชั้นเรียน
๓ [O] มีศีลธรรม ซื่อสัตย์ สุจริต		
๔ [O] สามารถรับผิดชอบต่อสถานการณืได้อย่างเหมาะสม ทั้งภายในสถานการณืส่วนบุคคลและของกลุ่ม โดยการแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในการแสดงทางเลือกใหม่ที่เหมาะสม		
๕ [O] มีระเบียบวินัยและเคารพ กติกาของสังคม รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์		
๖ [O] สามารถวิเคราะห์ผลกระทบจากการใช้คอมพิวเตอร์ต่อบุคคล องค์กร และสังคม		
๗ [●] มีจรรยาบรรณทางวิชาการ และวิชาชีพ	สอดแทรกจรรยาบรรณ ในเนื้อหาของบทเรียน	การสังเกตพฤติกรรมการเรียน การสอน

๒. ด้านความรู้

๒.๑ ผลการเรียนรู้	๒.๒ กลยุทธ์/วิธีการสอน	๒.๓ กลยุทธ์/วิธีการประเมินผล
๑ [●] มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาวิชาที่ศึกษาและสามารถประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตเพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาและข้อโต้แย้งในสถานการณ์อื่นๆ และแก้ไขปัญหาในการทำงานได้	การสอนที่หลากหลายรูปแบบทั้งการบรรยาย การอภิปราย การฝึกคิดวิเคราะห์ และการฝึกปฏิบัติจากงานที่มอบหมายให้ โดยให้นักศึกษาไปศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	การตอบคำถาม การคิดวิเคราะห์ การอภิปรายของนักศึกษาในชั้นเรียน
๒ [●] สามารถวิเคราะห์ปัญหาเข้าใจ และอธิบายความต้องการทางการพัฒนาสังคม	วิเคราะห์ และการฝึกปฏิบัติจากงานที่มอบหมายให้ โดยให้นักศึกษาไปศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	การตอบคำถาม การคิดวิเคราะห์ การอภิปรายของนักศึกษาในชั้นเรียน
๓ [O] สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ รวมทั้งการนำไปประยุกต์ใช้		
๔ [O] รู้ เข้าใจ และสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญอย่างต่อเนื่อง		

๓. ด้านทักษะทางปัญญา

๓.๑ ผลการเรียนรู้	๓.๒ กลยุทธ์/วิธีการสอน	๓.๓ กลยุทธ์/วิธีการประเมินผล
๑ [●] สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ มีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผล	การฝึกคิดวิเคราะห์จากงานที่มอบหมาย และมีแหล่งข้อมูลในการอ้างอิงอย่างมีเหตุและผล	การสรุปและอภิปรายกันในชั้นเรียน
๒ [O] สามารถพิจารณาแสวงหาและเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข		

ปัญหาทางวิชาการหรือวิชาชีพ โดยยอมรับข้อจำกัดทางธรรมชาติของความรู้ในสาขาวิชาของตนเอง		
๓ [●] สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา และความต้องการ	การมอบหมายงานใน นักศึกษาฝึกวิเคราะห์ และสรุปประเด็นที่สำคัญ	การตรวจงานที่นักศึกษาได้รับ มอบหมายและนำมาส่ง และสามารถทำได้ถูกต้อง
๔ [O] สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ ผลงานวิจัยและทฤษฎีเพื่อสร้างหรือ พัฒนางองค์ความรู้ใหม่		

๔. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ผลการเรียนรู้	๔.๒ กลยุทธ์/วิธีการสอน	๔.๓ กลยุทธ์/วิธีการ ประเมินผล
๑ [●] มีความสามารถในการทำงาน ร่วมกับผู้อื่น มีภาวะผู้นำในการ ทำงานของกลุ่ม	มอบหมายงานกลุ่มที่ต้อง รับผิดชอบร่วมกันและภาวะ ผู้นำของนักศึกษา	สังเกตพฤติกรรมในขณะ ที่นักศึกษาได้ปฏิบัติงานกลุ่ม ร่วมกันและสังเกตการ แสดงออกซึ่งภาวะความเป็น ผู้นำ
๒ [O] มีความคิดริเริ่มในการแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้นในการทำงานของกลุ่ม		
๓ [O] มีความรับผิดชอบต่ออาชีพ มีน้ำใจและเสียสละ พร้อมอุทิศตน ในการทำงานเพื่อส่วนรวม		
๔ [●] สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์ มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม ให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวก ในการแก้ไขปัญหาสถานการณ์ ต่างๆ	มอบหมายงานให้ทำ ในชั้นเรียน และมีการ ยกตัวอย่างประเด็น เพื่อให้ นักศึกษารู้จักการแก้ไข ปัญหาตามสถานการณ์ ต่างๆได้	ดูจากการที่นักศึกษาสามารถ วิเคราะห์ประเด็นปัญหาและ แก้ไขปัญหาตามสถานการณ์ ต่างๆ

๕ [O] สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างเหมาะสมทั้งของตนเองและของกลุ่ม		
๖ [O] มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพ		

๕. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ผลการเรียนรู้	๕.๒ กลยุทธ์/วิธีการสอน	๕.๓ กลยุทธ์/วิธีการประเมินผล
๑ [O] มีความสามารถในการวิเคราะห์ด้วยกระบวนการทางคณิตศาสตร์หรือวิทยาศาสตร์อย่างมีวิจารณญาณ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตได้อย่างมีคุณภาพ		
๒ [O] มีความรู้และทักษะทางภาษาต่างประเทศ และสามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ		
๓ [●] มีความรู้และทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการแสวงหาความรู้ เพื่อนำไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	มอบหมายงานที่ต้องศึกษาค้นคว้าที่มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สังเกตจากพฤติกรรมและงานที่ส่ง
๔ [●] มีทักษะในการสื่อสารด้วยการพูด การเขียน ตลอดจนการสื่อสารความหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อนำไปใช้ในการนำเสนอผลงานทางวิชาการ หรือการนำเสนอเพื่อประโยชน์ทางภาครัฐและเอกชน	การมอบหมายงานที่มีกิจกรรมที่มีการฝึกกิจกรรมที่เน้นการสื่อสารด้วยการพูด การเขียน	สังเกตพฤติกรรมจากช่วงที่ทำกิจกรรมในชั้นเรียน

๖. ด้าน ทักษะพิสัย

๖.๑ ผลการเรียนรู้		๖.๒ กลยุทธ์/วิธีการสอน	๖.๓ กลยุทธ์/วิธีการ ประเมินผล
๑ [O].....	การเป็นตัวอย่างทำน	๑.....	๑.....
๒ [●].....		๒.....	๒.....
๓ [O].....		๓.....	๓.....
๔ [●].....		๔.....	๔.....
๕ [O].....		๕.....	๕.....

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑. แผนการสอน (จัดทำแผนการสอนไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์)

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	ชั่วโมงสอนต่อ สัปดาห์		กิจกรรมการ สอน	สื่อที่ใช้ใน การสอน	อาจารย์ ผู้สอน
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
๑	การอธิบายแนวการเรียนการสอนและกฎกติกาในการเรียนการสอนในรายวิชาตลอดภาคการศึกษา	๓		การอธิบายกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนและทำกิจกรรมการสร้างความสัมพันธ์กันในระดับเรียน	-เอกสารแนวการเรียนการสอน -กิจกรรมการสร้าง ความสัมพันธ์ ในชั้นเรียน	อาจารย์ จิตาภา คำต้อ
๒ - ๓	บทที่ ๑ บทนำ รากฐานสังคมไทย และบริบทของการเปลี่ยนแปลง	๖		-การบรรยายเนื้อหา -อภิปรายแลกเปลี่ยน ประเด็นและสรุปเนื้อหา	-หนังสือเรียน เนื้อหาบทที่ ๑-๒ -Power Point	อาจารย์ จิตาภา คำต้อ

				-ทำแบบฝึกหัด ท้ายบทเรียน		
๔ - ๕	บทที่ ๒ พัฒนาการ และบทเรียนของการ พัฒนาสังคม	๖		-การบรรยาย เนื้อหา -อภิปราย แลกเปลี่ยน ประเด็นและสรุป เนื้อหา -ทำแบบฝึกหัด ท้ายบทเรียน	-หนังสือเรียน เนื้อหาบทที่ ๓ -Power Point	อาจารย์ จิตาภา คำตื้อ
๖ - ๘	บทที่ ๓ ความ เป็นมา แนวคิด ความหมายและ หลักการพัฒนาที่ ยั่งยืน	๙		-การบรรยาย เนื้อหา -อภิปราย แลกเปลี่ยน ประเด็นและ สรุปเนื้อหา -คู่มือพร้อม ทั้งคิดวิเคราะห์ สิ่งที่ได้จากการดู เนื้อหาในวิดีโอ และมา แลกเปลี่ยนกัน ในชั้นเรียน -ทำแบบฝึกหัด ท้ายบทเรียน	-หนังสือเรียน เนื้อหาบทที่ ๔ -Power Point	อาจารย์ จิตาภา คำตื้อ
๙	สอบกลางภาค					
๑๐- ๑๑	บทที่ ๔ คน และ วัฒนธรรม ศูนย์กลาง ของการพัฒนา	๖		-การบรรยาย เนื้อหา -อภิปราย แลกเปลี่ยน ประเด็นและสรุป เนื้อหา	-หนังสือเรียน เนื้อหาบทที่ ๕ -Power Point	อาจารย์ จิตาภา คำตื้อ

				-ทำแบบฝึกหัด ท้ายบทเรียน		
๑๑- ๑๒	บทที่ ๕ ยุทธศาสตร์การ พัฒนาสังคมไทย อย่างยั่งยืน	๓	๓	-การบรรยาย เนื้อหา -อภิปราย แลกเปลี่ยน ประเด็นและ สรุปเนื้อหา -ทำแบบฝึกหัด ท้ายบทเรียน	-หนังสือเรียน เนื้อหาบทที่ ๖ -Power Point	อาจารย์ จิตาภา คำตื้อ
๑๓- ๑๔	บทที่ ๖ แนว ทางการพัฒนา ที่ยั่งยืน	๖		-การบรรยาย เนื้อหา -อภิปราย แลกเปลี่ยน ประเด็นและ สรุปเนื้อหา -ทำแบบฝึกหัด ท้ายบทเรียน	-หนังสือเรียน เนื้อหาบทที่ ๗ -Power Point -นักศึกษาสรุป ประเด็นเนื้อหา	อาจารย์ จิตาภา คำตื้อ
๑๕	บทที่ ๗ การพัฒนาที่ ยั่งยืนกับอนาคตของ สังคมไทย	๓				
สัปดาห์ที่ ๑๖ สอบปลายภาค						

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	การเรียนรู้ด้าน	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วน การ ประเมิน
๑	คุณธรรม จริยธรรม	๑.๑,๑.๗	การเข้าชั้นเรียน การซื้อสัตย์และ มีคุณธรรม จริยธรรมในงาน ที่ทำ	ตลอดภาค การศึกษา	๑๐%

๒	ความรู้	๒.๑,๒.๒	-การสอบ กลางภาค -การสอบ ปลายภาค	สัปดาห์ ที่ ๙ สัปดาห์ ที่ ๑๖	๓๐% ๓๐%
๓	ทักษะทาง ปัญญา	๓.๑,๓.๓	-การทำ แบบฝึกหัดท้าย บทเรียน -การตอบคำถาม การอภิปราย ในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	
๔	ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	๔.๑,๔.๔	การทำกิจกรรม ในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	
๕	ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	๕.๓,๕.๔	การศึกษาค้นคว้า การอภิปราย ในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	
๖	ทักษะพิสัย				

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก
หนังสือประกอบการเรียนการสอนในรายวิชาเศรษฐกิจชุมชน
๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ
๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา ▪ นักศึกษาเป็นรายบุคคล / กลุ่ม สนทนากับผู้สอน ▪ นักศึกษากรอกแบบสอบถามที่ทีมผู้สอนสร้างขึ้น เพื่อการประเมินรายวิชา
๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน ▪ จากทีมผู้สอน ผู้สังเกตการณ์ ▪ ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
๓. การปรับปรุงการสอน ▪ มีการกำหนดวิธีการจากสาขาวิชา ▪ มีการประชุมสัมมนาเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน
๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา การทวนสอบจากคะแนนข้อสอบ โดยการสังเกต สัมภาษณ์ สอบถาม และตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา หรืองานที่มอบหมาย ▪ การทวนสอบจากผลการเรียนรู้แต่ละด้านของรายวิชา
๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา การปรับปรุงรายวิชาเมื่อครบกำหนด ๔ ปี หรือตามข้อเสนอแนะจากผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามข้อ ๔ การหมุนเวียนอาจารย์/ทีมผู้สอน เพื่อให้ให้นักศึกษาเกิดมุมมอง แนวความคิด และความเข้าใจ อันดีเชิงวิชาการในเรื่องการประยุกต์ความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดประสบการณ์ และการแนะนำที่ปรึกษา ที่มาจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชาโดยตรง



สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครพนม