



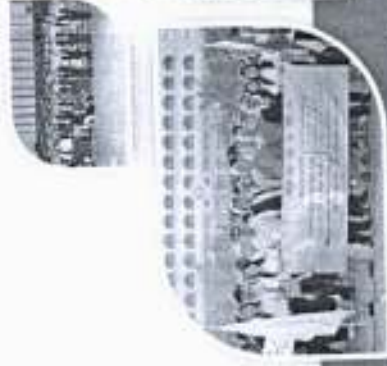
รายงานการประเมินวิชาการ

เครือข่ายนักศึกษาคณาจารย์พัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ
CSD สัปดาห์ที่ 18



CSD สัปดาห์ที่ 18

“พลังสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน”



27-30 มกราคม 2562
ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

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) เกิดจากการที่ประชากรมุ่งมั่นพัฒนาเพื่อขยายพื้นที่ การเรียนการสอนพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม เริ่มจากนักศึกษาสาขาพัฒนาชุมชน/สังคม จากมหาวิทยาลัย ราชภัฏในภูมิภาคอื่นสามารถมีการพบปะแลกเปลี่ยนกันเป็นประจำในทุกๆปี วัตถุประสงค์เป็นการพบปะกันอย่างไม่ เป็นทางการ โดยอาศัยความสัมพันธ์ร่วมกันของคณาจารย์และนักศึกษาในแต่ละสถาบัน โดยในระยะแรกใช้ ชื่อว่า CD สัมพันธ์

คณบดีคณะศึกษาศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ได้จัดโครงการประชุม วิชาการ การพัฒนาท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ (CSD สัมพันธ์) ครั้งที่ 18 เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้ง ในด้านกิจกรรม การพัฒนาพื้นที่และ งานวิชาการสำหรับนักศึกษา และอาจารย์สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน/ สังคม รวมถึงสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องหรือเกี่ยวข้อง เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างคณาจารย์ นิสิต และ นักศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน/สังคม รวมทั้งสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง และเพื่อเสริมสร้างเครือข่ายความร่วมมือ ระหว่างองค์กรภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชนที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาและพัฒนารอบความเข้มแข็ง สร้างความเป็นธรรมในสังคมด้วยพลังชุมชน

เพื่อให้การดำเนินงานโครงการดังกล่าว เกิดความเรียบร้อย บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด คณบดีคณะศึกษาศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตาม โครงการฯ ดังนี้

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลงานวิชาการ ระดับบัณฑิตศึกษา

- | | | |
|------------------------------------|------------------|----------------------------------|
| 1. อาจารย์ ดร. สมพันธ์ | เดชอภิช | มหาวิทยาลัยขอนแก่น |
| 2. รองศาสตราจารย์ ปาวิชาติ | เฉลยเสถียร | กรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์บริหาร |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศินสนีย์ | จันทร์โอ บุญฤกษ์ | มหาวิทยาลัยทักษิณ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภรชนก | สนธิพรรค | มหาวิทยาลัยราชภัฏจีระราช |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วรภพ | วงศ์ระพี | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ |

- | | | |
|--|--|--|
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรวณทิพร ใจเอื้อ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ |
| 7. อาจารย์ ดร. ณัฐณมาศ เมืองภาพม | | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ |
| 8. อาจารย์ ดร. อธิศา ทะสาแมง | | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| 9. อาจารย์ ดร. จิรัชยา เจียวีก | | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| 10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เขมอร แสนสูง | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลงานวิชาการ ระดับปริญญาตรี

- | | | |
|---|--|--|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดำรงศักดิ์ แก้วเพ็ง | | มหาวิทยาลัยทักษิณ |
| 2. อาจารย์ ดร. วิศิษฐ์ ปิ่นทองวิชัยกุล | | มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม |
| 3. อาจารย์ ดร. สุธี โกสิงห์ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา |
| 4. อาจารย์วรมณี ทองระย้า | | มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี |
| 5. อาจารย์ณัฐพงษ์ อภิโชติเดชาสกุล | | มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา |
| 6. อาจารย์กัญญาภัทร์ อภิโชติเดชาสกุล | | มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา |
| 7. อาจารย์วรมงคล ฉันทโค | | มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ |
| 8. อาจารย์จามรี พระสุนิศ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ |
| 9. อาจารย์วรมงคล เสนใจ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ |
| 10. อาจารย์สโรสิตี ไหลภาพรณ์ | | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| 11. อาจารย์อุษารัตน์ แสงทอง | | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| 12. อาจารย์อับดุล คอลีค เจ๊ะแม | | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี) |
| 13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญเชน สุขคุ้ม | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาวดี ทะไกรราช | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 15. อาจารย์ ดร. อนันต์ศักดิ์ พวงอก | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |

คณะกรรมการประกวดเคลือบวีดีโอ

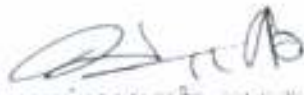
- | | | |
|--|--|-------------------------------|
| 1. อาจารย์ ดร. ขวัญสุภาณัฐ์ พันธุ์เกษม | | มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี |
| 2. อาจารย์วรมณี ทองระย้า | | มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี |
| 3. อาจารย์ณัฐพงษ์ อภิโชติเดชาสกุล | | มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา |
| 4. อาจารย์ศิริพงษ์ ไชยนิ้งคละ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม |
| 5. อาจารย์เสถียร สีขันธ์ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 6. อาจารย์ไพฑูริพงษ์ ฉัตรนันทกรณ์ | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 7. อาจารย์สิงห์สิทธิ์ นามะใส | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 8. อาจารย์พรเทพ เงินขุนทด | | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |

คณะกรรมการประกวด Mind Map

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. อาจารย์ธานี พระสุณิสา | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ |
| 2. อาจารย์ อานนต อรุณศรีพัฒน์ | มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา |
| 3. อาจารย์วันศักดิ์ โพธิ์ศรีบุญ | มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ |
| 4. อาจารย์วิระพงษ์ ทศวัฒน์ | มหาวิทยาลัยราชภัฏราชบุรี |
| 5. อาจารย์สโรจน์ ไชยการณ | มหาวิทยาลัยศิลปากร (วังทอง) |
| 6. ผู้แทนสภาครูอาจารย์อำเภอ สังกัดสำนักงานศึกษาธิการจังหวัด | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 7. อาจารย์ศิริวุฒิ วรรณทอง | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |
| 8. อาจารย์พิลาพร ไชยอน | มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ |

ทั้งนี้ ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ด้วยความดีใจโดยปราศจากข้อสงสัยในความสามารถเพื่อให้
เกิดประโยชน์สูงสุดต่อทางการ จากบทบัญญัติหรืออุปสรรคใดๆ ให้รายงานผู้บังคับบัญชา หรือผู้ที่ได้รับ
มอบหมายทราบ เพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

สั่ง ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2561


รองศาสตราจารย์ ดร.บรรณาธิกร อัญญาพนมธนากร
ผู้อำนวยการงาน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ



**คำสั่งแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์บทความ
งานประชุมวิชาการเครือข่ายนักศึกษาครุศึกษาคณาจารย์พัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมแห่ง
ประเทศไทย ระดับชาติ (CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 18)**



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
ที่ ๑๐๓ / ๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์บทความ งานประชุมวิชาการเครือข่ายนักศึกษาครุศึกษาคณาจารย์พัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมแห่งประเทศไทย ระดับชาติ (CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ ๑๘)
“พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน”

โครงการประชุมวิชาการการเครือข่ายวิชาการนักศึกษาคณาจารย์พัฒนาชุมชน สังคมท้องถิ่นแห่งประเทศไทย ระดับชาติ หรือ CSD สัมพันธ์ (CSD ย่อมาจาก Community Social Development) เกิดจากการพัฒนาความร่วมมือของมหาวิทยาลัยที่มีการเรียนการสอนพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม เริ่มจากนักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์/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 เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพบรรลุวัตถุประสงค์ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการฯ อธิการบดีอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๓๕ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการ เพื่อปฏิบัติราชการ ดังต่อไปนี้

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์บทความ ระดับบัณฑิตศึกษา

- | | | |
|-----------------------------------|----------|----------------------------|
| ๑. อาจารย์ ดร. สมพันธ์ | คณะอักษร | มหาวิทยาลัยขอนแก่น |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วรภพ | นศ.รศก | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรณภัทร | ใจเอื้อ | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ |


คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์บทความ ระดับปริญญาตรี

- | | | |
|-----------------------------------|---------------|---------------------------------|
| ๑. อาจารย์ ดร. บุญงาม | เมืองเกษม | มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย |
| ๒. อาจารย์ ดร. จิรัชยา | เหืองภัก | มหาวิทยาลัยสกลนคร (วิทย์ฯ ๒๕๓๖) |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สันติย์ | จันทร์ภาณุภาค | มหาวิทยาลัยทักษิณ |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภรชนก | สนิพรค์ | มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อังศิณี | แก้วเพ็ญ | มหาวิทยาลัยทักษิณ |
| ๖. อาจารย์ ดร. สันต์ | ดิษฐ์ดิษฐ์ | มหาวิทยาลัยมหาสารคาม |
| ๗. อาจารย์ วิรุฬห์ | อภิโชคเดช | มหาวิทยาลัยราชภัฏสกล |
| ๘. อาจารย์ ดร. ชุต | อินพรหม | มหาวิทยาลัยราชภัฏสกล |

๙. อาจารย์วรรณิ	ทองระย้า	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
๑๐. อาจารย์สโรหิตี	ไพฑูริกาภรณ์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (วิทยาเขตปัตตานี)	
๑๑. อาจารย์จามรี	พระสุนัก	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
๑๒. อาจารย์ ดร.วิศิษฐ์	ปิ่นทองวิชัยกุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม
๑๓. อาจารย์ ดร.อนันศักดิ์	พรชอก	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปริญญ์เขน	สุชาติ	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ	วิชาสิงห์	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภราวดี	ทะเลทราย	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อานนท์	ตั้งพิทักษ์กิจ	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๘. อาจารย์จรรณู	นพชน	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๑๙. อาจารย์ไฉฉวีณู	ศิลาบุตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๐. อาจารย์อนันตี	ย่ำพันธ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๑. อาจารย์วิภาพร	ใจก้อน	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๒. อาจารย์วิภาวดี	ทวี	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๓. อาจารย์สุทธิดา	พันธุโคตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๔. อาจารย์พัฒนิตา	นันทะกาล	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
๒๕. อาจารย์ศศิธร	สมอินทร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

ทั้งนี้ ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรับผิดชอบอย่างเต็มความสามารถเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อทางราชการ หากเกิดปัญหาหรืออุปสรรคใดๆ ให้รายงานผู้บังคับบัญชาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายทราบเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒


 (รองศาสตราจารย์ ดร.ประภาศิต์ สาบุญภาพแสนเพชร)
 ศึกษาราชการแทน
 ยี่สิบสามมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

สารบัญ (ต่อ)

ภาคโปสเตอร์ (นักศึกษาระดับปริญญาตรี)	หน้า
73 ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการโดยสารรถอีแต๊กขึ้นภูบ่อปัด อำเภอเมือง จังหวัดเลย โดย ทิวทิวา ศรีวัต และคณะ.....	665
74 การจัดการท่องเที่ยวภูเขาเปาะ อำเภอหนองหิน จังหวัดเลย โดย กวินทรา ไสยันต์ และคณะ.....	671
75 ทักษะคตินักศึกษาที่มีต่อกิจกรรมรับน้องใหม่ กรณีศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏ สงขลา โดย ชัชวาวรรณ ใจดี และคณะ.....	677
76 พฤติกรรมการสวมหมวกนิรภัยในรั้วมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตสงขลา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดย นุชรี แก้วเกศ และคณะ.....	687
77 ทักษะคตินักศึกษาที่มีต่อกิจกรรมรับน้องใหม่ กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สงขลา โดย ชัชวาวรรณ ใจดี และคณะ.....	695
78 แผนภูมิตอนคา : การบริหารจัดการของผู้ประกอบการธุรกิจการจำหน่ายเนื้อหมูสด ตลาดตอนคา หมู่ที่ 2 ตำบลทอนหงส์ อำเภอพรหมคีรีจังหวัดนครศรีธรรมราช โดย ศักรินทร์ สุดรัก.....	705
79 ธุรกิจขยะ : การบริหารจัดการธุรกิจซื้อขายขยะรีไซเคิล กรณีศึกษา ชุมชนบ้านเนินทราย หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านพร้าว อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง โดย เนติพงษ์ คงอ่อน.....	713
80 ดำรวจชุมชน : แนวทางส่งเสริมการบริหารงานคณะกรรมการอาสาสมัครตำรวจ ชุมชน กรณีศึกษา : ตำบลบ้านพร้าว อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง โดย สหชัย นุ่นสง.....	721
81 หนมจีนเส้นสด : องค์ความรู้ในการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลไสหัว อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย นิธิศ พิศภักดิ์.....	731
82 ชุมชนพหุวัฒนธรรม : การอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุขไทยพุทธ-มุสลิม กรณีศึกษา ชุมชนบ้านปากพียง หมู่ที่ 11 ตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย สิทธิพร กุหลาบวรรณ.....	741

หมมจีนเส้นสด : องค์ความรู้ในการแปรรูปแปงขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลโสहर้า อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

นิธิศ พิศภักดิ์*

จิตติมา คำรงวัฒนะ** อุตมศักดิ์ เตโชชัย** เดโช แซ่น้ำแก้ว**

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ความรู้ในการแปรรูปขนมจีนเส้นสด ปัญหาการแปรรูปแปงขนมจีนเส้นสด และแนวทางการส่งเสริมการแปรรูปแปงขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลโสहर้า อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ผลการศึกษาพบว่า 1) การแปรรูปแปงขนมจีนเส้นสดร้านแอนขนมจีนเส้นสด พบว่า มีขั้นตอนในการแปรรูปแปงขนมจีน ได้แก่ ขั้นตอนการนึ่งแปงทางร้านแอนมักนิยมใช้แปงสำเร็จรูปจากโรงงาน หลังจากเสร็จสิ้นขั้นตอนดังกล่าวก็จะนำแปงเข้าสู่เครื่องนวดแปงเพื่อคลุกเคล้าให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ร่อนแปง ซึ่งนวดเสร็จแล้วประมาณ 5-7 นาที ก่อนนำแปงดังกล่าวเข้าสู่เครื่องโรยเส้นร่อนเส้นขนมจีนสุก หลังจากเส้นขนมจีนสุกดีแล้วทางร้านแอนก็จะล้างเส้นขนมจีนประมาณ 3 ครั้ง จากนั้นจึงนำมาใส่ภาชนะเพื่อรอเสด็จน้ำ เป็นขั้นตอนสำเร็จของการแปรรูปแปงขนมจีนเส้นสดเพื่อรอจัดจำหน่าย 2) ปัญหาการแปรรูปแปงขนมจีนเส้นสดร้านแอนขนมจีนเส้นสด พบว่า ทางร้านมีปัญหาสำคัญหลายประการ เช่น ปัญหาขนมจีนมีสีคล้ำ ทางร้านต้องระมัดระวังในการล้างเส้นด้วยน้ำที่สะอาดอยู่เสมอ และปัญหาขนมจีนเส้นเปื่อยยุ่ยจึงควรระวังไม่แช่เส้นขนมจีนไว้ในน้ำนานจนเกินไป 3) แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปแปงขนมจีนเส้นสด พบว่าสร้างอาชีพ และรายได้ให้กับชุมชน สืบทอดองค์ความรู้การทำขนมจีนจากรุ่นสู่รุ่น เป็นศูนย์การเรียนรู้การทำอาชีพขนมจีนเส้นสดให้กับชุมชน และมีตัวแทนจำหน่ายเส้นขนมจีน

คำสำคัญ : หมมจีนเส้นสด ความรู้ในการแปรรูปแปงขนมจีนเส้นสด ร้านแอนขนมจีนเส้นสด

บทนำ

ขนมจีนเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ปลอดภัยที่คนส่วนใหญ่ชอบรับประทาน รวมทั้งในคนทวีปเอเชียด้วย ไม่ว่าจะเป็นลาว พม่า หรือจีน ต่างรู้จักอาหารเส้นประเภทนี้เป็นอย่างดีโดยทั่วไป เส้นขนมจีนจะทำจากแป้งข้าวเจ้า โดยมีด้วยกันสองชนิดที่แม้จะเป็นขนมจีนเหมือนกันแต่มีคุณลักษณะที่แตกต่างกัน คือ "ขนมจีนแปงสด" เส้นจะขาวนุ่มอุ้มน้ำ ไม่เหนียวหอมกลิ่นแป้งจากนั้นนำไปบีบผ่านหน้าแวนให้โรยลงกระโถใบบัวที่น้ำร้อนกำลังดีเมื่อเส้นสุกใช้กระชอนตักล้าง และแช่น้ำเย็นก่อนมาจับเป็นหัว ๆ ที่เรียกว่า "จับขนมจีน" จากนั้นนำมาเรียงซ้อนต่อกันในเชิงไม้ไผ่ที่นิยมรองด้วยใบกล้วย หรือใบมะยมเพื่อให้เส้นมีกลิ่นหอมโดยความเหนียวจะต่างกันไปตามระยะเวลาหมักข้าวยังมีกานเส้นจะยิ่งเหนียว และหอมแต่สีจะคล้ำขึ้นด้วยกรรมวิธีที่ซับซ้อน ทำให้ปัจจุบันคนหันมานิยม "ขนมจีน แปงสด" มากขึ้น (สถาบันสอนอาชีพ, 2557)

การแปรรูปขนมจีนเส้นสดถือเป็นภูมิปัญญาในการแปรรูปแปงของคน โดยมีขั้นตอนในการทำขนมจีนเส้นสด คือ การทำความสะอาดเป็นขั้นตอนแรกด้วยการนำข้าวมาแช่น้ำ และล้างทำความสะอาดโดยเฉพาะสิ่งปนเปื้อนที่มักลอยอยู่บนบนหลังแช่ข้าวในน้ำหลังล้างเสร็จให้แช่ข้าวสักพักก่อนนำเข้าสู่ขั้นตอนการหมัก การบดข้าว

* นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

** อาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

เป็นขั้นตอนนำข้าวมาบดผ่านเครื่องบดเพื่อให้เมล็ดข้าวแตกเป็นผงขนาดเล็กเติมน้ำขณะบดโดยข้าวที่บดจะแตกเป็นผงละเอียด การนึ่งแป้งเป็นขั้นตอนที่ใช้ในระดับครัวเรือน ด้วยการแช่น้ำแป้งให้ตกตะกอน น้ำแป้งส่วนบนจะมีสีเหลือง และสิ่งปนเปื้อน สีดำคล้ำจะลอยอยู่บนสุดในขั้นตอนนี้จะทำการล้างน้ำแป้ง ด้วยการให้น้ำ และปล่อยให้ตกตะกอน ซึ่งจะช่วยให้แป้งขาว สะอาด การต้ม หรือการนึ่งแป้งเป็นขั้นตอนที่ทำให้แป้งสุกประมาณ 25-35 เปอร์เซ็นต์ เท่านั้นเพื่อไม่ให้แป้งเหนียวมากเกินไป การนวดแป้งเป็นขั้นตอนต่อไปการนำก้อนแป้งมานวดให้ส่วนแป้งสุก สุกทั่วรอยเส้นเป็นขั้นตอนสำคัญที่ทำให้ขนมจีนเป็นเส้นด้วยการบีบดันก้อนแป้งเหลวให้ไหลผ่านรูขนาดลงในน้ำเดือดเพื่อทำให้เส้นสุกโดยยังคงรูเส้นเหมือนเดิม 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)

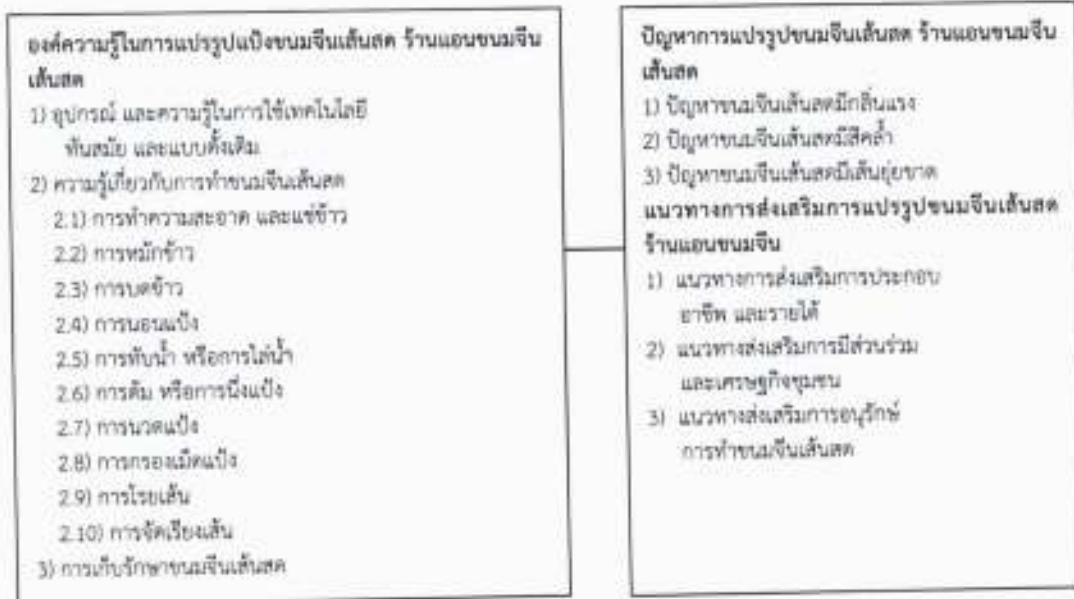
นิยามศัพท์เฉพาะ

1. ขนมจีนเส้นสด หมายถึง เป็นวิธีการที่นำแป้งกวนวคให้มันเป็นก้อนแล้วนำแป้งนั้นไปบิบให้เป็นเส้น โดยใช้เครื่องบิบเส้นลงไปหม้อที่ต้มน้ำไว้รอให้มันสุกเมื่อมันสุกเส้นมันจะลอยขึ้นมาเองแล้วก็นำตะกร้าตักมันขึ้นมาตั้งไว้ให้ให้เย็นเป็นการเสร็จในการทำขนมจีนเส้นสดของในชุมชนบ้านโสहर้า หมู่ที่ 8 ตำบลโสहर้า อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. ความรู้ในการแปรรูปขนมจีนเส้นสด หมายถึง ความรู้ความสามารถที่นำมาปฏิบัติกันของคนในชุมชนในการคิดที่จะทำแป้งต่าง ๆ ให้มันเป็นเส้นขึ้นมาเรียกกันว่าขนมจีนเส้นสดของชุมชนบ้านโสहर้า หมู่ที่ 8 ตำบลโสहर้า อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมายถึง การประกอบธุรกิจร้านขายขนมจีนเส้นสด ซึ่งตั้งอยู่ในชุมชนบ้านโสहर้า หมู่ที่ 8 ตำบลโสहर้า อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดเกี่ยวกับการแปรรูปขนมจีนเส้นสด เมื่อนำอาหารที่นิยมทุกท้องถิ่นของไทยแต่มีการปรุงนํ้ายาแตกต่างกัน แม้ว่า ขนมจีน จะมีคำว่า "ขนม" แต่ก็ไม่ได้มีความเกี่ยวข้องกับขนมใด ๆ ขณะเดียวกันแม้จะมีคำว่า "จีน" แต่ก็ไม่ได้เกี่ยวข้องกับอาหารของจีนภาษาเหนือเรียก ขนมเส้น ภาษาอีสาน เรียก ข้าวเหนียว จะมีขนมจีนชนิดหนึ่งซึ่งใกล้เคียงกับขนม คือ ขนมจีนขาวน้ำ เพราะมีรสหวาน คำว่า "ขนมจีน" ไม่ใช่ของอาหารจีน แต่คำว่า "จีน" ที่ต่อท้ายขนมจีนสันนิษฐานกันว่าน่าจะมาจากมอญซึ่งเรียกขนมจีนว่า "คนอมจีน" (คนอมจีน) หมายถึง "สุก 2 ครั้ง" คนมอญหรือรามัญคนมอญเรียกขนมจีนว่า คนอมจีน คนอม หมายความว่าจับกันเป็นกลุ่มเป็นก้อนจีนแปลว่าทำให้สุก นอกจากนี้ "คนอม" (คนอม) นั้นสันนิษฐานว่าน่าจะใกล้เคียงกับคำไทย "เข้าหมม" แปลว่าข้าวที่นำมาบดให้เป็นแป้งเสียก่อน ซึ่งภายหลังกร่อนเป็น "ขนม" จริง ๆ แล้ว ขนม ในความหมายดั้งเดิมจึงมีใช้ของหวานอย่างที่เขาใจในปัจจุบัน (อรินทร์ เพชรพิล, 2552) โดยขนมจีน เป็นอาหารไทยพื้นบ้านที่มีอยู่ทั่วประเทศทุกภาคทั่วท้องถิ่น ถือว่าเป็นอาหารเส้นยอดนิยมของทั่วทุกภาคของประเทศไทยมีหลักฐานปรากฏขึ้นในสมัยอยุธยาเป็นราชธานี ขนมจีนมีต้นกำเนิดกับประเทศมอญซึ่งในสมัยก่อนชาวมอญ ชอบนำข้าวเจ้ามาบดเป็นแป้งเพื่อที่จะเป็นการถนอมอาหารของคนมอญในสมัยก่อนซึ่งคนมอญจะเรียกขนมจีนว่า "คนอมจีน" เพราะคำว่า "คนอม" แปลว่า จับให้เป็นก้อนแล้วคำว่า "จีน" แปลว่าการทำให้สุก คนอมจีน จึงแปลว่า แป้งที่ทำให้สุกแล้วนำมาจับเป็นก้อน
2. แนวคิดการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน เป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการผลิต การบริโภคการจำหน่ายจ่ายแจกที่คนในท้องถิ่นชุมชนได้มีส่วนร่วมคิดร่วมทำ ร่วมรับประโยชน์ของประชาชน และร่วมกันเป็นเจ้าของ เศรษฐกิจชุมชนมีรากฐานมาจากศักยภาพของชุมชน ภูมิปัญญา วัฒนธรรม ประเพณี สภาพภูมิประเทศ ความหลากหลายทางทรัพยากรที่มีอยู่เศรษฐกิจชุมชนมีลักษณะสำคัญ คือ ครอบคลุมเป็นหน่วยการผลิตแรงงานของสมาชิกในครอบครัวเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุด เป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการอยู่รอดของครอบครัวคือ ความพอเพียง และต่อความสามารถในการพึ่งตนเอง (วิริพงษ์ สารีสิงห์, 2556) อาจกล่าวโดยสรุปได้ว่า แนวทางส่งเสริมการมีส่วนร่วม และเศรษฐกิจชุมชน คือ กิจกรรมทางเศรษฐกิจต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการผลิตการบริโภค การจำหน่ายจ่ายแจกที่คนในท้องถิ่นชุมชนได้มีส่วนร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมรับประโยชน์ของประชาชน และร่วมกันเป็นเจ้าของ ภูมิปัญญาของชุมชน และเศรษฐกิจชุมชนจะไม่มุ่งเน้นการแข่งขัน แต่จะเน้นให้ความสำคัญกับความร่วมมือของคนในชุมชน

กรอบแนวคิดของการวิจัย



วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากร จำนวน 14 คน ประกอบด้วย 1) ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเงินเส้นสด และพนักงานทำขนมเงิน จำนวน 8 คน ได้แก่ นายตะวัน หนูสง, นางวรรณหนูสง, นายพีรพัฒน์ ผิวนวน, นางเพียร ผิวนวน, นายณรงค์ศักดิ์ บุญชู, นางประทุม บุญชู, นายทวีศักดิ์ แจ่มจรัส และนางจรัสศรี แจ่มจรัส และ 2) ผู้ให้ข้อมูลรอง คือ ผู้ที่ส่งเสริม และสนับสนุนภูมิปัญญาการแปรรูปขนมเงินเส้นสด จำนวน 6 คน ได้แก่ นายไพโรจน์ สุดใจ (นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านโสहर้า), นายวิวัฒน์ เสนามิตร (นักพัฒนาชุมชนองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านโสहर้า), นางอุติพร คำอินทร์ (เจ้าหน้าที่สาธิตสาธิต), นายอภิเดช สโมสร์ (ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 8 ตำบลโสहर้า), นางนงเยาว์ รักช้าง (ตัวแทนจำหน่าย) และนางวราพร เพ็งสกุล (ผู้บริหาร)

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

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล สืบสวนที่ในชุมชนเพื่อศึกษาข้อมูลเบื้องต้นก่อน หลังจากนั้นจึงไปสำรวจข้อมูลเบื้องต้นของการทำขนมเงินเส้นสด สร้างความสัมพันธ์ และแนะนำตัวเบื้องต้น เพื่อนำไปสู่การปรับตัวให้เข้ากับวิธีการขนมเงินเส้นสด พร้อมทั้งสอบถามข้อมูลเบื้องต้น ทั้งวิธีการทำขนมเงินเส้นสด ปัญหาการทำขนมเงินเส้นสด และแนวทางการส่งเสริมการทำขนมเงินเส้นสด ประสานงานโดยใช้เครื่องมือเพื่อเก็บข้อมูลรายละเอียดแบบเจาะลึกโดยนัดวัน เวลา และสถานที่ จากนั้นผู้วิจัยได้เก็บข้อมูล และรายละเอียดแต่ละประเด็นโดยพบปะพูดคุยกับกลุ่มเป้าหมาย พร้อมทั้งถ่ายภาพประกอบ รวบรวมวิเคราะห์ และสรุปผล หากปรากฏว่าขาดรายละเอียดข้อมูลส่วนใดก็ไปเก็บข้อมูลเพิ่มเติม

4. การวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาข้อเท็จจริงกับข้อมูลที่ได้มา โดยนำข้อมูลที่เป็นความจริงนั้น มาวิเคราะห์ในเชิงพรรณนา

ผลและอภิปรายการศึกษา

1. ความรู้ในการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลโสहर้า อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ ผลการศึกษาพบว่า

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

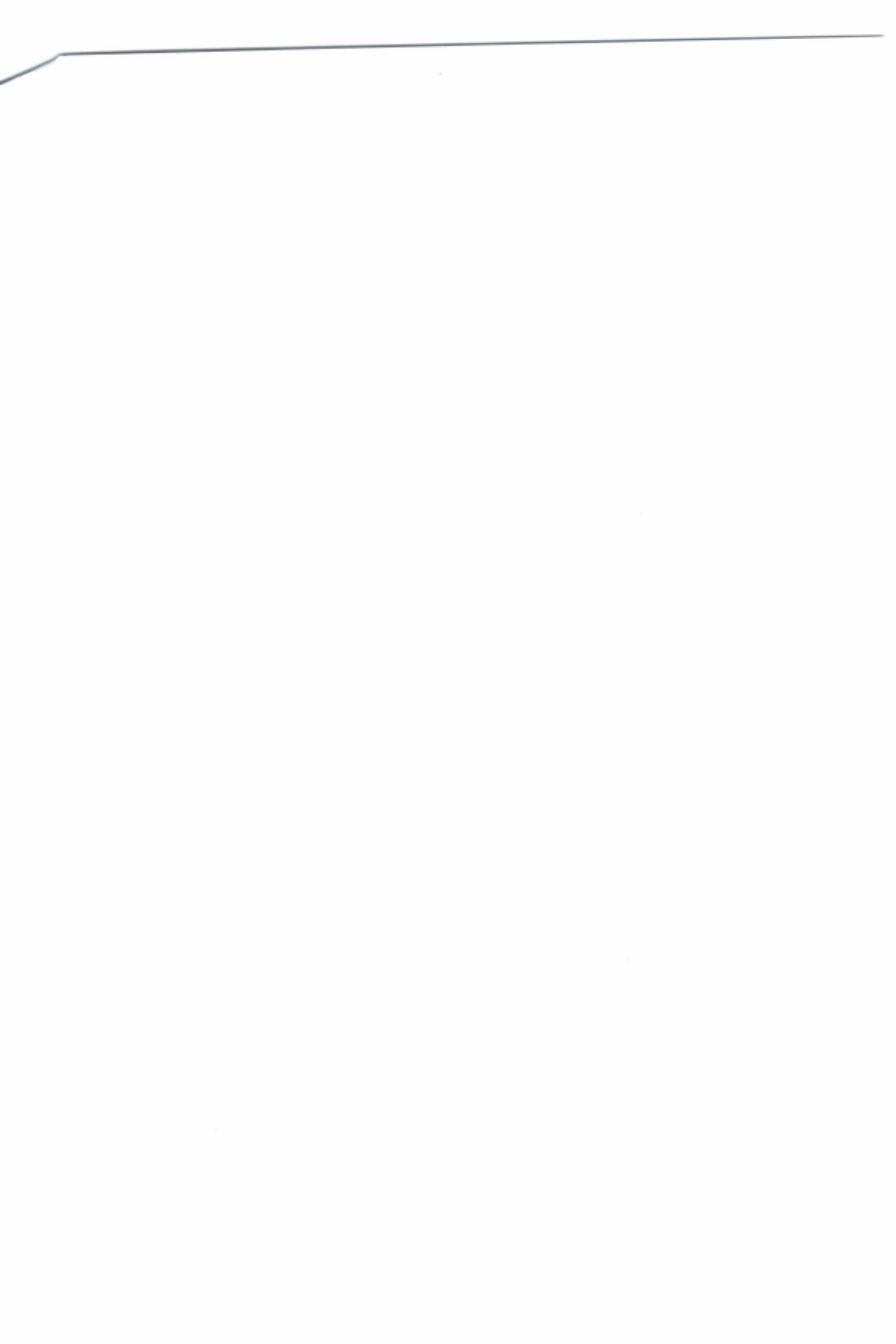
1.2 การทำความสะอาดและแช่ข้าว พบว่า เป็นการนำข้าวมาล้างน้ำ หรือทำความสะอาดเพื่อให้ข้าวมีความนิ่ม และทำให้ข้าวมีความสะอาด ควรแช่ข้าวเพื่อให้เมล็ดข้าวมันพอง ควรแช่ข้าวด้วยน้ำที่สะอาด ขั้นตอนนี้ถือว่าเป็นขั้นตอนสำคัญเพื่อให้เมล็ดข้าวมันพอง หลังจากนั้นก็นำมากรองในตะแกรง หรือตะกร้าที่เตรียมไว้ไม่ให้เมล็ดข้าวผ่านลงไปได้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

1.3 การหมักข้าว พบว่า การหมักข้าวเป็นขั้นตอนในการนำข้าวที่เตรียมไว้มาทำความสะอาด หรือแช่น้ำให้สิ่งสกปรกออกให้หมด หลังจากนั้นแล้วก็นำเมล็ดที่ผ่านจากการทำความสะอาดมาแล้วนั้นใส่ลงไปในภาชนะที่น้ำสามารถผ่านได้ แล้วก็หมักข้าวโดยการตั้งทิ้งไว้ประมาณ 1-2 วัน เมื่อครบกำหนดก็นำสิ่งเกิดดูว่าเมล็ดข้าวมันพองตัวขึ้น เมล็ดข้าวจะเปื่อยแล้วก็นำไปคั่วข้าวในขั้นตอนต่อไป ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของศศิ สายสนิท (2556) ได้สรุปว่า เป็นกระบวนการที่ใช้จุลินทรีย์เข้าช่วยย่อยแป้ง เพื่อให้แป้งในเมล็ดข้าวมีการดูดซับน้ำเกิดภาวะเหมาะสมของจุลินทรีย์ และทำให้นำมาบดได้ง่ายขึ้น ขั้นตอนการหมัก คือนำข้าวที่ล้างทำความสะอาด

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

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

1.6 การหั่นน้ำ หรือการไล่น้ำ พบว่า การหั่นน้ำเป็นการนำแป้งที่ผ่านขั้นตอนการนอนแป้งมากำจัดน้ำที่อยู่ในแป้งโดยการรินน้ำออกแล้วนำมาใส่ถุงผ้าดิบแล้วก็ผูกปากด้วยเชือกเอาไว้ให้แน่นจากนั้นก็นำของที่หมักมาตั้งทับบนถุงผ้าเพื่อให้ น้ำที่อยู่ในแป้งไหลออกมาถ้าใช้ของหนักมาก ๆ ก็จะช่วยให้แป้งได้แห้งเร็วขึ้น



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

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

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

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

1.10 การโรยเส้น พบว่า การโรยเส้นเป็นขั้นตอนในการบีบดันแข็งเหลวให้ไหลผ่านรูขนาดลงในกระทะในน้ำร้อนที่เดือดอยู่เพื่อทำให้เส้นสุก และบีบดันแข็งให้ไหลผ่านรูลงหม้อต้มผ่านแผ่นโลหะที่เจาะรูเล็ก ๆ ตามขนาดที่ต้องการเติมผิวหน้าของกระทะ ถ้าแข็งสุกแล้วแข็งก็จะลอยขึ้นมา เติมน้ำร้อนของกระทะ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของกฤษฎา จินดากุล (2553) ได้สรุปว่า การโรยเส้น เป็นการบีบดันก้อนแข็งเหลวให้ไหลผ่านรูขนาดลงในน้ำเดือดเพื่อทำให้เส้นสุก โดยยังคงรูปลักษณ์เหมือนเดิม

1.11 การจัดเรียงเส้น พบว่า การจัดเรียงเส้นเป็นขั้นตอนสุดท้ายในการทำขนมจีน ต้มเส้นให้สุก ลอยขึ้นด้านบนหม้อแล้วใช้ตะแกรงตักเส้นขนมจีนขึ้นมารองจนเส้นเย็น และจัดแจงจับให้เป็นกลุ่มแล้วเรียงลงภาชนะ นำสามารถไหลผ่านได้ เพื่อให้สะเด็ดน้ำแล้วนำมารับประทานได้ และพร้อมจำหน่ายซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของศุภกร พวงวัดโพธิ์ (2559) ได้สรุปว่า การจัดเรียงเส้นไว้ว่าเป็นขั้นตอนสุดท้ายในการทำขนมจีน ภายหลังจากต้มเส้นให้สุกลอยขึ้นด้านบนหม้อแล้ว ต่อมาจะใช้ตะแกรง หรือกระชูดตักเส้นขนมจีนขึ้นมา แล้วจุ่มลงน้ำเย็นทันที รอจนเส้นเย็นพร้อมสามารถใช้มือจับได้

2. ปัญหาการแปรรูปขนมจีนเส้นสด กรณีศึกษา ร้านแอนขนมจีนเส้นสด หมู่ที่ 8 ตำบลโสहर้า อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการศึกษาพบว่า

2.1 ปัญหาขนมจีนเส้นสดมีกลิ่นแรง พบว่า สาเหตุเกิดขึ้นจากขั้นตอนการหมักข้าวที่ทิ้งไว้นานจนเกินไปจึงเป็นสาเหตุที่ทำให้เส้นของขนมจีนเกิดกลิ่นเหม็น เพราะเกิดจากการหมักข้าว ที่นานจนเกินไปจึงทำให้เส้นของขนมจีนที่ออกมาส่งกลิ่นขึ้นมาได้เช่นกัน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของอนาวีล รัดนพันธ์ (2558)

ได้สรุปว่า ปัญหาชนมจีนเส้นสคมมีกลิ่นแรงไว้ว่าซึ่งสารกันบูด ซึ่งเป็นสารสังเคราะห์ที่ผู้ผลิตมักใส่ลงในอาหาร เพื่อถนอมให้อาหารเก็บรักษาไว้ได้นาน เพราะสารกันบูดสามารถช่วยยับยั้ง หรือทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เส้นของจีน อาจจะมีกลิ่นขึ้นมาได้

2.2 ปัญหาชนมจีนเส้นสคมมีสีคล้ำ พบว่า เกิดจากสาเหตุที่ทำให้ในขั้นตอนสุดท้าย คือ การที่ดักเส้น ชนมจีนขึ้นจากหม้อแล้วนำลงไปแช่ลงในน้ำที่ไม่สะอาดจึงทำให้เส้นของชนมจีนมีสีขุ่นมาทันที หรือเกิดจากการหมัก ข้าวที่ทานจนเกินไป เพราะฉะนั้นแล้วต้องใช้น้ำที่มันสะอาดในการล้างเส้นชนมจีน หรือแช่เมล็ดข้าว ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของสุรสาร เป็งเอียด (2555) ได้สรุปว่า หาชนมจีนเส้นสคมมีสีคล้ำไว้ว่าสีคล้ำ อาจเกิดจากขั้นตอนการล้างที่ไม่สะอาดพอ รวมถึงมีการหมักนานเกินไป รวมไปถึงการใช้ น้ำที่ไม่สะอาดในขั้นตอนการผลิต วิธีแก้ไข ได้แก่ ใช้น้ำที่สะอาด เช่น น้ำประปา หรือน้ำฝน และล้างเมล็ดข้าวให้สะอาดทุกครั้ง ระยะเวลาการหมัก 2-3 วัน

2.3 ปัญหาชนมจีนเส้นสคมมีเส้นขุ่น พบว่า สาเหตุเกิดจากการคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่ไม่ได้คุณภาพ การที่เดิมเกลือผสมลงไปในการนวดแป้งน้อย การนวดแป้งที่ใช้เวลาในการนวดที่น้อย และการที่มีน้ำปะปนอยู่ใน แป้งมากจนเกินไปก่อนที่จะทำในขั้นตอนก่อนโรยเส้น เพราะจะทำให้การโรยเส้นนั้นเส้นอาจจะขาด หรือเส้นและได้ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของนรวิทย์ สุรินทร์วงศ์ (2559) ได้สรุปว่า อาจเกิดจากคุณภาพข้าวไม่ดี ใช้เวลานวดแป้งสั้น ใช้เกลือเล็กน้อย รวมถึงน้ำแป้งก่อนโรยเส้นมีน้ำมากเกินไป แก้โดยอันดับแรกที่คัดเลือกพันธุ์ข้าว และเมล็ดข้าวที่มีคุณภาพ มีการใช้เกลือที่เหมาะสมเวลาในการนวดแป้งนานพอที่ทำให้แป้งผสมกันดีเหมาะสม

3. แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปชนมจีนเส้นสคม กรณีศึกษา ร้านแอนชนมจีนเส้นสคม หมู่ที่ 8 ตำบล ไสหัว อำเภอดงยาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการศึกษาพบว่า

3.1 แนวทางการส่งเสริมการประกอบอาชีพและรายได้ พบว่า การส่งเสริมการประกอบอาชีพและ สร้างรายได้ ควรมีการสร้างความรู้ ความเข้าใจให้กับคนในชุมชน เพื่อให้คน ในชุมชนนั้นเห็นถึงความสำคัญของภูมิ ปัญญาท้องถิ่นของตนเอง เพื่อนำไปสู่การต่อยอดอาชีพเสริมของคนในชุมชนตนเองต่อไปได้ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของทิพย์ พรรณศิริ (2558) ได้สรุปว่า แนวทางการส่งเสริมการประกอบอาชีพ และรายได้ไว้ว่าการทำ กิจกรรม การทำงาน การประกอบอาชีพที่ไม่เป็นโทษแก่สังคม และมีรายได้ตอบแทน โดยอาศัยแรงงาน ความรู้ ทักษะ อุปกรณ์ เครื่องมือ วิธีการแตกต่างกันไปกลุ่มอาชีพตามลักษณะการประกอบอาชีพ คือ อาชีพอิสระและอาชีพรับจ้าง

3.2 แนวทางส่งเสริมการมีส่วนร่วม และเศรษฐกิจชุมชน พบว่า การส่งเสริมและสนับสนุน ให้คำแนะนำ และจัดหาตลาดเพื่อการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพ โดยร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐอื่น และ ภาคเอกชน การสร้างร้านค้าชุมชนเพื่อเป็นแหล่งขายสินค้าในชุมชนของตนเอง เพื่อให้กำไรตกอยู่ในชุมชน และสามารถนำกำไรนั้นกลับมาพัฒนาชุมชนของตนเองต่อไปได้ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของวิรัชพงษ์ สาริสิงห์ (2556) ได้สรุปว่า กิจกรรมทางเศรษฐกิจต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการผลิตการบริโภคการจำหน่ายจ่ายแจกที่คนในท้องถิ่นชุมชน ได้มีส่วนร่วมคิดร่วมทำร่วมรับประโยชน์ของประชาชน และร่วมกันเป็นเจ้าของ เศรษฐกิจชุมชนมีรากฐานมาจาก ศักยภาพของชุมชน ภูมิปัญญาของชุมชน หรือทุนในชุมชน

3.3 แนวทางส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำชนมจีนเส้นสคม พบว่า การอนุรักษ์ควรมี การจัดตั้งศูนย์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน เพื่อเป็นศูนย์รวมองค์ความรู้ของผู้อาวุโสในชุมชนได้อยู่คู่กับชุมชนต่อไป ในอนาคต ไม่สูญหายไปเสียเปล่ากับผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชน การส่งเสริมสนับสนุน การสืบทอดองค์ความรู้ให้กับ คนรุ่นใหม่ต่อไป เพื่อให้องค์ความเหล่านี้อยู่คู่กับชุมชนบ้านไสหัวต่อไปในอนาคตซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ชาญวิทย์ 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 นำแป้งเข้าสู่เครื่องนวดแป้งเพื่อคลุกเคล้า นวดแป้ง แล้วเข้าสู่เครื่องโรยเส้น รอยเส้นขนมจีนสุก ล้างเส้นขนมจีน และนำมาใส่ภาชนะเพื่อรอจัดจำหน่าย 2) ปัญหาการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสดร้านแอนขนมจีนเส้นสด มีปัญหาขนมจีนมีสีคล้ำ และปัญหาขนมจีนเส้นเปื่อยยุ่ย และ 3) แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปแป้งขนมจีนเส้นสด เป็นการสร้างอาชีพ และรายได้ให้กับชุมชน สืบทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น และเป็นศูนย์การเรียนรู้การทำขนมจีนเส้นสดให้กับชุมชนได้ มีข้อเสนอแนะว่า ควรมีการถ่ายทอดความรู้ และประสบการณ์ในการทำขนมจีนเส้นสดให้กับคนทั่วไปด้วย พร้อมทั้งการณรงค์ให้เห็นถึงความสำคัญของเส้นขนมจีนที่ชวนรับประทาน หรือสนับสนุน "ภูมิปัญญาในการแปรรูปขนมจีนเส้นสด" เพื่อส่งเสริมอาชีพ

บรรณานุกรม

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

ระหว่างวันที่ 27 - 30 มกราคม 2562 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

- พิมพ์ พรณศิริ. (2558). *แนวทางการส่งเสริมการประกอบอาชีพ*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก: <https://sites.google.com/site/karprakxbxachiph/> (สืบค้นวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2561)
- ดำรงศักดิ์ สิริชัย. (2553). *การนวดแม่ปั๋ง*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก: <http://program.thaipbs.or.th/watch/xSp6AG> (สืบค้นวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2561)
- นวรัตน์ สุรินทร์วงศ์. (2559). *การผลิตแบบคหิที่เรียแคคคและยี่โถงสำหรับกระบวนการผลิตขนมจีน*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บัณฑิตพัฒน์ กิจการ. (2553). *การศึกษาประสิทธิภาพการทำงานของตะแตรร่อนข้าว*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัตนภรณ์ ศรีเมือง. (2556). *การทดแทนข้าวกล้องในการทำขนมจีนแป้งหมัก*. *วารสารเกษตรพระจอมเกล้า* ปีที่ 5 ฉบับที่ 3 หน้า 11-20.
- วชิรพงษ์ สารสิงห์. (2556). *การศึกษากการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- วิศาลาภรณ์ ธรรมชัย. (2553). *กระบวนการขนมจีน ภาษาถิ่นเกี่ยวกับขนมจีน*. *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). *เครื่องทำขนมจีนอบนึ่งประสงค์*. วิทยาลัยเทคนิคนครปฐมอาชีวศึกษา จังหวัดนครปฐม สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษากระทรวงศึกษาธิการ.
- สถาบันสอนอาชีพ. (2557). *ขนมจีนแป้งสด*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก: http://www.xn--72cfaa1dsag3b5bk2c2ad9bbe6drh8dc2bwa.com/article_detail.php?id=20. (สืบค้นวันที่ 6 ตุลาคม 2560).
- สุทธิพันธ์ สมบัติ. (2557). *ขั้นตอน และวิธีการกรองเม็ดแป้งขนมจีน*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก : <https://www.pantown.com/board.php?id=5495> (สืบค้นวันที่ 10 ตุลาคม 2560).
- สุรสาร เป็งอ้อย. (2555). *การศึกษาปัญหาการทำเส้นขนมจีนในการประกอบอาชีพของคนในชุมชนบ้านบันเต*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยสวนสุนันทา.
- อนาวิต รัตนพันธ์. (2558). *ขนมจีนมีกลิ่นเหม็น*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก : <http://www.psychgroup.com/index.php/th/news-psch/news/item/12-psch.html> (สืบค้นวันที่ 9 ตุลาคม 2560).
- อรัญพร เพชรหัส. (2552). *ประวัติความเป็นมาของขนมจีน*. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก: <http://arran-phathet.m.exteen.com/20091109/entry> (สืบค้นวันที่ 8 ตุลาคม 2560).



คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

ขอขอบเกียรติบัตรฉบับนี้ไว้เพื่อแสดงว่า

นายเดโช แชน้ำแก้ว

ได้นำเสนอผลงานวิชาการ (ภาคโปสเตอร์)

เรื่อง ทดสอบชิ้นงานสด: องค์ความรู้ในการแปรรูปเป็นวงกลมเส้นสัมผัส กรณีศึกษา ไร่แม่เขมมเงินล้านสด หมู่ที่ 8 ตำบลโคกทราย อำเภอฉวาง จังหวัดนครราชสีมา ใต้ในระดับปี

สาขาวิชาการพัฒนากุมนุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ประชุมวิชาการ เครือข่ายนิสิต นักศึกษา คณาจารย์ พัฒนากุมนุมท้องถิ่นและสังคม ระดับชาติ (CSD สัมพันธ์) ครั้งที่ ๑๔

“พลังประชาสังคมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน” ระหว่างวันที่ ๒๑-๓๐ มกราคม ๒๕๖๒

ใช้ ณ วันที่ ๒๑ มกราคม พุทธศักราช ๒๕๖๒

ขอให้มีความสุข ความเจริญ และพัฒนาตนเองสืบต่อไป

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอมอร แสนภูวา)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ประกาศิต อานนภาพสนทยากร)

รักษาราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ