

รูปแบบการนำเสนอบทความแนวปฏิบัติที่ดี ประจำปีการศึกษา 2568

จากตำราท้าวทองกีบม้าสู่มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม: การขึ้นทะเบียนขนมไทย (ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด)
เป็นมรดกภูมิปัญญาของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

แผนการจัดการความรู้ที่ 4 ด้านการทํานุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

สังกัด สาขาวิชาภาษาไทย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

อาจารย์ ดร.วิเชษฐชาย กมลสัจจะ, อาจารย์ชาลิณี สำราญอินทร์ และ ผศ.นทีธิ เพชรบุรี

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ คนที่ 1 08-0310-8981

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ คนที่ 2 08-3239-9532

1. บทนำ

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นอดีตราชธานีที่มีความรุ่งเรืองและอุดมด้วยมรดกทางวัฒนธรรมอันทรงคุณค่า หนึ่งในนั้นคือขนมไทยตำราท้าวทองกีบม้า หรือมารี กีมาร์ (Marie Gimard) ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอด ซึ่งมีจุดกำเนิดในสมัยอยุธยาตอนปลาย จากการดัดแปลงองค์ความรู้การทำขนมแบบโปรตุเกสให้ผสานกับวัตถุดิบและรสนิยมแบบไทย จนกลายเป็นเอกลักษณ์ของขนมไทย จังหวัดพระนครศรีอยุธยาจึงถือเป็นแผ่นดินต้นกำเนิดขนมไทยตำราท้าวทองกีบม้าซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

ด้วยตระหนักถึงคุณค่าของมรดกภูมิปัญญาดังกล่าวไม่ให้อสูญหายไปตามกาลเวลา สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยาได้แต่งตั้งคณะผู้นำเสนอเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการดำเนินงานขับเคลื่อนการขึ้นทะเบียนขนมไทย ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอด เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ด้านความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประจำปีงบประมาณ 2568 ตามหนังสือเลขที่ อย 0037/744 โดยมีหน้าที่ศึกษาและรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายการเบื้องต้นฯ เพื่อเสนอต่อกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

ปัจจุบันยังมีผู้สืบสานภูมิปัญญาการทำขนมไทยที่ใช้กรรมวิธีแบบดั้งเดิม ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นชาวบ้านที่เป็นผู้สูงอายุหรือกลุ่มสตรีที่ได้รับการสืบทอดองค์ความรู้จากคนในครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น หนึ่งในผู้สืบสานภูมิปัญญาการทำขนมไทยตำราท้าวทองกีบม้า ซึ่งเป็นที่รู้จักแก่สาธารณชน ปรากฏตามสื่อต่าง ๆ เป็นจำนวนมาก คือ วิสาหกิจชุมชนขนมไทยป้ามะลิ เกาะเรียน โดยมีนางมะลิ ภาคาพร เป็นผู้ก่อตั้ง คณะผู้ดำเนินงานได้ลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว เพื่อนำมาใช้ประกอบการจัดทำข้อมูลสำหรับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม



ภาพที่ 1 คณะกรรมการดำเนินงานลงพื้นที่ วิสาหกิจชุมชนขนมไทยป้ามะลิ เกาะเรียน เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

คณะดำเนินงานได้ดำเนินงานแบบองค์รวมให้สอดคล้องกับภารกิจหลักของมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ได้แก่ การเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ การพัฒนานักศึกษา และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เพื่อให้การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไม่ได้เป็นเพียงภารกิจเชิงเอกสาร แต่เป็นกระบวนการบูรณาการองค์ความรู้สู่การเรียนรู้จริง การมีส่วนร่วมของนักศึกษา และการสร้างคุณค่าแก่ชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม อันนำไปสู่ผลสำเร็จสำคัญ คือ การที่ชนมไทยได้รับท้าวทองกบม้า ได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ตาม **ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม เรื่องรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศ ประจำปี 2568** ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึง แนวปฏิบัติที่ดีในการเชื่อมโยงพันธกิจมหาวิทยาลัยกับการอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรมท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

2. การเชื่อมโยงแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย

การดำเนินงานนี้เชื่อมโยงกับพันธกิจ แผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ พ.ศ. 2566–2570 และแผนบริหารและพัฒนาทรัพยากรบุคคลอย่างชัดเจน โดยสอดคล้องดังนี้

พันธกิจ

- ☒ ข้อที่ 3 นำเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมการทะนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และการเป็นมหาวิทยาลัยสีเขียว

ยุทธศาสตร์

- ☒ **ยุทธศาสตร์ที่ 1** ผลิตและพัฒนากำลังคนด้านเทคโนโลยีที่มีสมรรถนะตามความต้องการของภาคประกอบการและสร้างนวัตกรรมที่สามารถตอบโจทย์การพัฒนาประเทศ

การดำเนินงานนี้ เป็นการบูรณาการระหว่างการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการแก่ชุมชน โดยเปิดโอกาสให้อาจารย์และนักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริงผ่านการลงพื้นที่ภาคสนาม เก็บข้อมูล เรียนรู้ทุนวัฒนธรรมของท้องถิ่น และบูรณาการองค์ความรู้จากห้องเรียนสู่การปฏิบัติจริงควบคู่กับการใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น รวบรวม จัดการ และนำเสนอข้อมูล อันเป็นการพัฒนาศักยภาพผู้เรียนให้มีทักษะวิชาการ ทักษะการใช้เทคโนโลยี ทักษะการทำงานร่วมกับชุมชนและหน่วยงานภาครัฐ อีกทั้งตระหนักในคุณค่ามรดกวัฒนธรรมของท้องถิ่น

- ☒ **ยุทธศาสตร์ที่ 2** สร้างความเป็นเลิศทางการวิจัย นวัตกรรมใช้เองสู่เชิงพาณิชย์ ตอบสนองความต้องการของชุมชนและอุตสาหกรรม เพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยี

การดำเนินงานนี้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ที่ 2 เนื่องจากเป็นการวิจัยเพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านประวัติศาสตร์และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับชนมไทยได้รับท้าวทองกบม้า ซึ่งก่อให้เกิดคุณค่าทั้งด้านวิชาการ ด้านการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม และเชิงพาณิชย์ โดยสามารถต่อยอดสู่อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน การสร้างมูลค่าเพิ่มทางการตลาด และการพัฒนาเป็นทุนวัฒนธรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจชุมชน

ในภาพรวม แนวปฏิบัตินี้จึงเป็นตัวอย่างของการเชื่อมโยงแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย กับแผนพัฒนาทรัพยากรบุคคลได้อย่างชัดเจน กล่าวคือ เป็นการใช้ศักยภาพของบุคลากรและเครือข่ายความร่วมมือในการขับเคลื่อนภารกิจหลักของมหาวิทยาลัย ทั้งด้านการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ การพัฒนานักศึกษา และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม จนเกิดผลลัพธ์เชิงประจักษ์ในระดับจังหวัดและต่อยอดสู่การประกาศรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศ ประจำปี 2568

3. วิธีการดำเนินงาน

การจัดการความรู้เรื่อง จากตำรับท้าวทองกบม้าสู่มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม: การขึ้นทะเบียนชนมไทย (ผอยทองทองหยิบ ทองหยอด) เป็นมรดกภูมิปัญญาของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีวิธีการดำเนินงานและมีการใช้เครื่องมือการจัดการความรู้ดังตารางต่อไปนี้

ขั้นตอน	รายละเอียดการดำเนินงาน	เครื่องมือการจัดการความรู้ (KM Tools)	หลักฐาน/ผลที่ปรากฏ
P (Plan) วางแผน	คณะผู้ดำเนินงานประชุมร่วมกันเพื่อกำหนดเป้าหมาย แนวทาง และแผนการดำเนินงานเกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนขนมไทยตำรับท้าวทองกีบม้า ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอดให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยวางแผนให้เชื่อมโยงกับภารกิจหลักของมหาวิทยาลัย ทั้งด้านการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ การพัฒนานักศึกษา และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	(1) การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Knowledge Sharing) (2) การระดมสมอง (Brainstorming) เพื่อกำหนดประเด็นความรู้และวางแผนงาน	(1) หนังสือแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน เลขที่ อย 0037/744 (2) รายงานการประชุม (3) แผนการดำเนินงาน
D (Do) ดำเนินการ	(1) ศึกษาเอกสารและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับประวัติขนมไทยตำรับท้าวทองกีบม้า (2) จัดกิจกรรม Study Tour และลงพื้นที่เก็บข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้และผู้สืบสานภูมิปัญญา คือ วิสาหกิจชุมชนขนมไทยป้ามะลิ โดยการใช้การสัมภาษณ์ การสังเกต และการบันทึกข้อมูลวัตถุดิบและกลวิธีการทำขนมแต่ละประเภท เพื่อใช้จัดทำ มก.2 และวิจัย (3) เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริง และใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น รวบรวม บันทึก และนำเสนอข้อมูล โดยบูรณาการกับรายวิชา 603-11-03 ศิลปะการส่งสาร, 603-41-03 การพัฒนานวัตกรรมเพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น, 603-31-03 คติชนสร้างสรรค์	(1) การศึกษาดูงาน (Study Tour) (2) การรวบรวมและจัดเก็บองค์ความรู้ (Knowledge Capture) (3) ชุมชนนักปฏิบัติ (Community of Practice: CoP)	(1) สมุดบันทึกข้อมูลภาคสนาม (2) ภาพกิจกรรม (3) เอกสารรวบรวมข้อมูล
C (Check) ตรวจสอบ	(1) คณะผู้ดำเนินงานร่วมกันตรวจสอบความครบถ้วน ความถูกต้อง และความน่าเชื่อถือของข้อมูลจากเอกสารและภาคสนาม โดยจัดการสนทนากลุ่มร่วมกับผู้เกี่ยวข้องเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูล ตรวจสอบความสอดคล้องของเนื้อหา และยืนยันประเด็นสำคัญก่อนนำมาสังเคราะห์เป็นข้อมูลประกอบการขึ้นทะเบียน	(1) การสนทนากลุ่ม (Focus Group) (2) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Knowledge Sharing) (3) การทบทวน/ตรวจสอบข้อมูล (Review / Verification) (4) แบบทดสอบและแบบประเมินกิจกรรม	(1) บันทึกการสนทนากลุ่ม (2) ร่างเอกสารประกอบการขึ้นทะเบียน (มก.2) (3) ภาพกิจกรรม (4) ผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจากข้อมูลที่ได้จากการลงพื้นที่

ขั้นตอน	รายละเอียดการดำเนินงาน	เครื่องมือการจัดการความรู้ (KM Tools)	หลักฐาน/ผลที่ปรากฏ
	(2) ตรวจสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจากข้อมูลที่ได้จากการลงพื้นที่		
A (Act) ปรับปรุง/ต่อยอด	นำผลจากการตรวจสอบข้อมูลและการดำเนินงานมาสังเคราะห์ข้อมูลจัดกิจกรรมสะท้อนคิดในชั้นเรียนปรับปรุงเอกสารประกอบการขึ้นทะเบียน (มก.2) ถอดบทเรียนเป็นแนวปฏิบัติที่ดี และต่อยอดองค์ความรู้เป็นบทความวิจัยเพื่อเผยแพร่ในวารสารวิชาการ	(1)การสะท้อนคิด (Reflection) (2) การถอดบทเรียน (Lesson Learned) (3) การสรุปองค์ความรู้ (Knowledge Documentation) (4) การเผยแพร่องค์ความรู้ (Knowledge Sharing)	(1)เอกสารถอดบทเรียน, เอกสารประกอบการขึ้นทะเบียน (มก.2) ฉบับสมบูรณ์ที่เผยแพร่ในเว็บไซต์กรมส่งเสริมวัฒนธรรม (2)ผลประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม ประจำปี 2568 (3)บทความวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสาร TC11, (4) บทความแนวปฏิบัติที่ดี (5) ความสำเร็จของนักศึกษาอันเกิดจากการต่อยอดกิจกรรมนี้ เช่น รางวัลการประกวด และ Resume สมัยงาน

4. ผลและอภิปรายผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงานครั้งนี้สะท้อนให้เห็นว่า คณะผู้ดำเนินงานได้ถอดบทเรียนจากประสบการณ์เดิมในการขึ้นทะเบียนตำนานพระนางสร้อยดอกหมาก เมื่อปี 2567 มาปรับใช้ ซึ่งยังไม่ได้บูรณาการกับรายวิชาของหลักสูตร เมื่อได้รับโอกาสในการเป็นคณะกรรมการดำเนินงานอีกวาระหนึ่ง จึงวางแผนการดำเนินงานอย่างเป็นระบบและครบถ้วนยิ่งขึ้น โดยบูรณาการให้ครอบคลุมภารกิจหลักของมหาวิทยาลัยทั้งด้านการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ การพัฒนานักศึกษา และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ทำให้เกิดรูปแบบการจัดการความรู้ที่ช่วยแก้ปัญหาการทำงานแบบแยกส่วน และทำให้งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมสามารถเชื่อมโยงกับพันธกิจหลักของมหาวิทยาลัยได้ชัดเจนยิ่งขึ้น อีกทั้งยังเกิดคุณค่าเชิงพาณิชย์ในมิติของการเพิ่มมูลค่าให้ขนมไทยในฐานะทุนวัฒนธรรมของท้องถิ่น ซึ่งสามารถต่อยอดสู่การประชาสัมพันธ์ การสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ และการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนได้

ปัจจัยความสำเร็จของการดำเนินงานครั้งนี้มีลักษณะเป็นผลลัพธ์แบบห่วงโซ่ เกิดจากการวางแผนและขับเคลื่อนงานอย่างเป็นระบบ โดยบูรณาการพันธกิจหลักของมหาวิทยาลัยเข้ากับการอนุรักษ์และยกระดับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น ส่งผลให้เกิดผลลัพธ์ที่เป็นรูปธรรมในหลายมิติ ทั้งด้านการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการแก่สังคม การพัฒนานักศึกษา และกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ดังนี้

☒ ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

(1) ขนมไทยตำรับท้าวทองกบแก้ว ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอด ได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ตาม ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม เรื่องรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศ ประจำปี 2568

(2) เกิดการรวบรวมและจัดระบบองค์ความรู้เกี่ยวกับประวัติ ความเป็นมา และคุณค่าของขนมไทยตำรับท้าวทองกบแก้ว ฝอยทอง เป็นรูปธรรม ช่วยอนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาให้เป็นที่รับรู้ กว้างขวางยิ่งขึ้น โดยเผยแพร่ในเว็บไซต์กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

☒ การบริการวิชาการแก่สังคมและชุมชน

ความสำเร็จเกิดจากการที่บุคลากรของมหาวิทยาลัยนำองค์ความรู้และศักยภาพทางวิชาการเข้าไปสนับสนุนชุมชนและหน่วยงานภายนอกอย่างตรงตามความต้องการ โดยช่วยสังเคราะห์ข้อมูล ประสานความร่วมมือ และจัดทำข้อมูลประกอบการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ทำให้บทบาทของมหาวิทยาลัยไม่ได้จำกัดอยู่เพียงในห้องเรียน แต่ขยายสู่การเป็นแหล่งพึ่งพาทางวิชาการของชุมชน และสร้างความเข้มแข็งให้กับการอนุรักษ์ทุนวัฒนธรรมท้องถิ่น

☒ ด้านการจัดการเรียนการสอน

เกิดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ โดยบูรณาการกับรายวิชาในหลักสูตร ได้แก่ 603-11-03 ศิลปะการส่งสาร, 603-41-03 การพัฒนานวัตกรรมเพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น และ 603-31-03 คติชนสร้างสรรค์ ซึ่งเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริงผ่านการศึกษาดูงาน การลงพื้นที่เก็บข้อมูล การสัมภาษณ์ การสังเกต และการสะท้อนคิดในชั้นเรียน ทำให้นักศึกษาสามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้จากห้องเรียนกับบริบทจริงของชุมชน เข้าใจคุณค่าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมท้องถิ่น และพัฒนาทักษะทั้งด้านการสื่อสาร การคิดวิเคราะห์ การใช้เทคโนโลยี และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างดี

การจัดกิจกรรมที่ให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการรวบรวมข้อมูลนี้ ช่วยฝึกทักษะให้นักศึกษาเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ มีโลกทัศน์เกี่ยวกับการใช้ความรู้ในห้องเรียนกับการทำงานจริงกับหน่วยงานภาครัฐ เมื่อนักศึกษาเห็นถึงความสำเร็จของการทำงานจึงก่อให้เกิดความภาคภูมิใจและแรงบันดาลใจต่อไปในอนาคต โดยอ้างอิงจากผลการสำรวจพบว่า รูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพในการเสริมสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับขนบตระกูลทองทั้งด้านประวัติศาสตร์ กระบวนการผลิต และคุณค่าทางวัฒนธรรม (2) คะแนนเฉลี่ยของนักศึกษาหลังเข้าร่วมกิจกรรม (Post-test) สูงกว่าก่อนเข้าร่วมกิจกรรม (Pre-test) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งแสดงให้เห็นว่ากิจกรรมสามารถพัฒนาความรู้เกี่ยวกับขนบตระกูลทองได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ (3) นักศึกษามีทัศนคติที่ดีขึ้นต่อขนบตระกูลทองและมีความรู้สึกร่วมในการอนุรักษ์มากขึ้น (วิเชษฐชาย กมลสัจจะ และคณะ, 2568)

☒ ด้านการวิจัย

จากการดำเนินงานครั้งนี้ บทความวิจัยเรื่อง “การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อพัฒนาความเข้าใจและส่งเสริมความรู้สึกร่วมในการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาขนบตระกูลทอง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา” ในวารสารศิลปศาสตร์ราชมงคล สุวรรณภูมิ 7(2), 276–290 วารสารกลุ่มที่ 1

☒ ด้านการพัฒนานักศึกษา

(1) จากการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับขนมไทย (ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด) ณ วิสาหกิจชุมชนขนมไทยป้ามะลิ เกาะเรียน นักศึกษาได้นำข้อมูลไปต่อยอด โดยออกแบบสร้างสรรค์ “โครงการศิลปสามสาย” เพื่อประกวดภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพศักยภาพศิลปินร่วมสมัย (เด็ก อดว+ติ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 สำนักงานศิลปวัฒนธรรมร่วมสมัย กระทรวงวัฒนธรรม โดยนักศึกษาผ่านการคัดเลือก 10 ทีมสุดท้ายระดับประเทศ เพื่อเข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ

(2) นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมและเป็นผู้มีส่วนร่วมในการจัดทำข้อมูลนำไปใช้เป็นโปรไฟล์สำหรับเสนอรางวัล “คนดีศรีจังหวัด” ประจำปีงบประมาณ 2568 และนำเสนอประสบการณ์จากการทำกิจกรรมไปใช้สอนสอนภาษาและวัฒนธรรมไทยให้ชาวต่างชาติเพื่อคัดเลือกฝึกสหกิจ ที่คุมา สถาบันภาษาและวัฒนธรรม

5. การพัฒนาต่อยอดและความยั่งยืน

องค์ความรู้จากการดำเนินงานครั้งนี้สามารถต่อยอดสู่การจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ และกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมของมหาวิทยาลัยได้อย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะการใช้เป็นฐานเรียนรู้สำหรับนักศึกษา การพัฒนาเป็นบทความวิจัย สื่อเผยแพร่ และกิจกรรมศึกษาดูงานในชุมชน นอกจากนี้ เพื่อให้องค์ความรู้ไม่สูญหายไปจากองค์กร ควรมีการจัดเก็บอย่างเป็นระบบในรูปแบบเอกสาร งานวิจัย สื่อดิจิทัล และคลังความรู้ของหน่วยงาน ควบคู่กับการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน และหน่วยงานด้านวัฒนธรรม เพื่อสืบสาน ถ่ายทอด และใช้ประโยชน์จากทุนวัฒนธรรมท้องถิ่นได้อย่างยั่งยืน

6. บทสรุป

การดำเนินงานเรื่อง “จากตำรับท้าวทองกีบม้าสู่มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม: การขึ้นทะเบียนขนมไทย (ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด) เป็นมรดกภูมิปัญญาของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา” เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดีที่สามารถบูรณาการพันธกิจหลักของมหาวิทยาลัยเข้ากับการอนุรักษ์และยกระดับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นได้อย่างเป็นรูปธรรม ความสำเร็จที่เกิดขึ้นไม่เพียงสะท้อนผลสัมฤทธิ์ของการดำเนินงานเชิงวัฒนธรรมเท่านั้น แต่ยังสะท้อนการพัฒนาตนเองของผู้ปฏิบัติงานในด้านการทำงานร่วมกับชุมชน การจัดการความรู้ การวิจัย และการออกแบบกระบวนการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงห้องเรียนกับสังคมจริง

อย่างไรก็ตาม คณะผู้ดำเนินงานพบปัญหาและอุปสรรค คือ 1) องค์กรความรู้ในชุมชนเป็นความรู้ฝังลึก มีความยากและซับซ้อนในการเก็บข้อมูล 2) การสังเคราะห์ข้อมูลต้องใช้เวลาและความละเอียดสูง และ 3) การประสานงานกับหน่วยงานรัฐต้องใช้เวลาและมีหลายขั้นตอน ซึ่งได้ดำเนินการแก้ไขจนสำเร็จลุล่วง

ในอนาคต ความท้าทายสำคัญ คือ การทำให้องค์ความรู้ท้องถิ่นได้รับการสืบทอดอย่างต่อเนื่องท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคม การลดลงของผู้สืบทอดแบบดั้งเดิม และการแข่งขันทางเศรษฐกิจสมัยใหม่ ดังนั้น จึงควรให้ความสำคัญกับการจัดเก็บองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ การพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือ และการใช้เทคโนโลยีเพื่ออนุรักษ์ เผยแพร่ และต่อยอดทุนวัฒนธรรมให้เกิดประโยชน์ทั้งในเชิงวิชาการ เชิงสังคม และเชิงเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน

7. บรรณานุกรม

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2565, 1 มีนาคม). *มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ*. <https://ich-thailand.org/>

กระทรวงวัฒนธรรม. (2556). *ท้าวทองกีบม้าเจ้าตำรับขนมไทย*. สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.

กระทรวงวัฒนธรรม. (2566). *คู่มือดำเนินงานตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559*.

กลุ่มสงวนรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สถาบันวัฒนธรรมศึกษา กรมส่งเสริมวัฒนธรรม.

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ. (2566). *แผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ พ.ศ. 2566 – 2570*.

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ.

วิเชษฐชาย กมลสัจจะ, นัทธี เพชรบุรี และชาสินี สำราญอินทร์. (2568). กิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อพัฒนาภูมิรู้และส่งเสริมการมีส่วนร่วมอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาขนมตระกูลทอง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารศิลปศาสตร์ราชมงคลสุวรรณภูมิ*, 7(2), 276–290. สืบค้น จาก <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/art/article/view/288182>

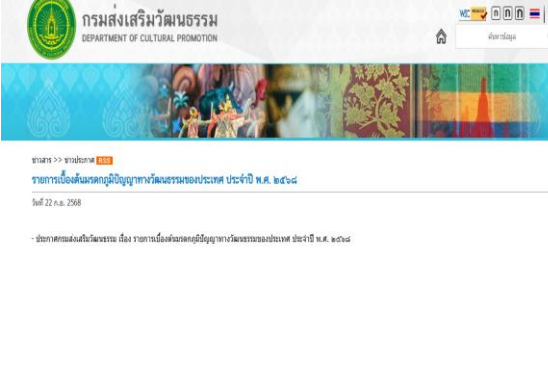
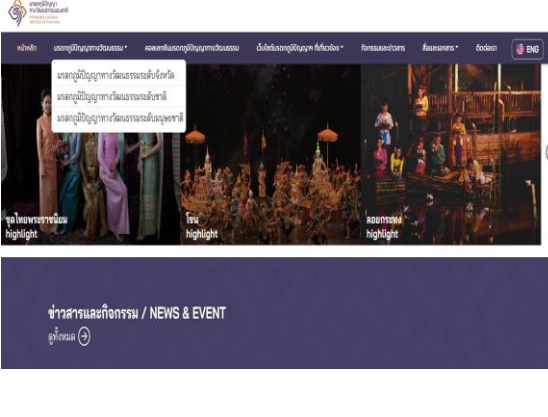
สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. (2568). *แบบจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม แบบ มก. ๒ รายการ ขนมไทย (ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด)*. สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา.

8. เอกสารประกอบผลงาน

ภาพที่	ภาพ	รายละเอียด
01		คณะดำเนินงานและนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมศึกษาดูงาน (Study Tour) ณ แหล่งเรียนรู้ชุมชนผู้สืบสานการทำขนมไทยตำรับท้าวทองกีบม้า วิสาหกิจชุมชนขนมไทยป้ามะลิ ตำบลเกาะเรียน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ภาพที่	ภาพ	รายละเอียด
02		นักศึกษามีส่วนร่วมในการเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมไทย ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอด ตามกรรมวิธีดั้งเดิม
03		ป้ามะลิสาธิตกระบวนการทำขนมไทย ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอด ตามกรรมวิธีดั้งเดิม
04		นักศึกษาฝึกปฏิบัติทำขนมฝอยทอง
05		นักศึกษาฝึกปฏิบัติทำขนมฝอยทอง
06		นักศึกษาฝึกปฏิบัติทำขนมทองหยิบ
07		นักศึกษาฝึกปฏิบัติทำขนมทองหยอด

ภาพที่	ภาพ	รายละเอียด
08		ถ่ายทำวิดีโอเพื่อประกอบการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
09		การสัมภาษณ์นางมะลิ ภาคาพร ผู้สืบสานภูมิปัญญาการทำขนมไทยตำรับท้าวทองกีบม้า
10		การสัมภาษณ์นางมะลิ ภาคาพร ผู้สืบสานภูมิปัญญาการทำขนมไทยตำรับท้าวทองกีบม้า
11		การมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการเรียนรู้ภาคสนาม เช่น การสังเกต สัมภาษณ์ บันทึกข้อมูล หรือเก็บภาพประกอบ เพื่อให้จัดทำข้อมูลรายการเบื้องต้นเพื่อเสนอขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม และเก็บข้อมูลสำหรับการวิจัย
12		การมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการถ่ายภาพขนมไทยและสื่อวิดีโอเพื่อประกอบการขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

ภาพที่	ภาพ	รายละเอียด
13		การมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการถ่ายภาพขนมไทยและสื่อวีดิทัศน์ เพื่อประกอบการขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
14		กิจกรรมสะท้อนคิดในชั้นเรียน ภายหลังการลงพื้นที่และศึกษาดูงานวิสาหกิจชุมชนขนมไทยป้ามะลิ ตำบลเกาะเรียน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
15		การสนทนากลุ่ม (Focus Group) เพื่อตรวจสอบความถูกต้องและความครบถ้วนของข้อมูลร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง
16		ขนมไทย (ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอด) ได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ลักษณะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ตาม ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม เรื่อง รายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศไทย ประจำปี 2568 เมื่อวันที่ 19 กันยายน 2568
17		หลักฐานการเผยแพร่ผลงาน เช่น ข่าวประชาสัมพันธ์ เว็บไซต์ पोสเตอร์ หรือสื่อออนไลน์ของหน่วยงาน

ภาพที่	ภาพ	รายละเอียด
18		บทความวิจัยเรื่อง “การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อพัฒนาความเข้าใจและส่งเสริมความรู้สึกร่วมในการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาชนบทระเทศของ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา” ในวารสารศิลปศาสตราจารย์ราชบัณฑิตยสถาน 7(2), 276–290 วารสารกลุ่มที่ 1
19		นักศึกษาได้นำข้อมูลไปต่อยอด โดยออกแบบสร้างสรรค์ “โครงการศิลปสามสาย” เพื่อประกวด ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพศักยภาพศิลปินร่วมสมัย (เด็ก อด+ติ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 สำนักงานศิลปวัฒนธรรมร่วมสมัย กระทรวงวัฒนธรรม โดยนักศึกษาผ่านเข้าการคัดเลือก 10 ทีมสุดท้ายระดับประเทศ เพื่อเข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ
20		นักศึกษาได้นำข้อมูลไปต่อยอด โดยออกแบบสร้างสรรค์ “โครงการศิลปสามสาย” เพื่อประกวด ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพศักยภาพศิลปินร่วมสมัย (เด็ก อด+ติ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 สำนักงานศิลปวัฒนธรรมร่วมสมัย กระทรวงวัฒนธรรม โดยนักศึกษาผ่านเข้าการคัดเลือก 10 ทีมสุดท้ายระดับประเทศ เพื่อเข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ
21		นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมและเป็นผู้มีส่วนร่วมในการจัดทำข้อมูลนำไปใช้เป็นโปรไฟล์สำหรับเสนอรางวัล “คนดีศรีจังหวัด” ประจำปีงบประมาณ 2568 และนำเสนอประสบการณ์จากการทำกิจกรรมไปใช้สอนภาษาไทยและวัฒนธรรมไทยให้ชาวต่างชาติเพื่อคัดเลือกฝึกสหกิจ ที่ศุมา สถาบันภาษาและวัฒนธรรม
22		นักศึกษาชั้นปีที่ 4 นำองค์ความรู้จากการลงพื้นที่ภาคสนามไปประยุกต์ใช้สอนภาษาและวัฒนธรรมไทยให้ชาวต่างชาติ ณ ศุมา สถาบันภาษาและวัฒนธรรม