

การจัดการความรู้ (KM) เพื่อการบริการวิชาการและชุมชนที่ยั่งยืน

3 ขั้นตอนหลักสู่การสร้างองค์ความรู้



การกำหนดความรู้ที่จำเป็น (Knowledge Identification)

ระบุองค์ความรู้สำคัญที่ต้องใช้ในการขับเคลื่อนงานบริการวิชาการให้มีประสิทธิภาพ



การบูรณาการพันธกิจ (Mission Integration)

เชื่อมโยงงานบริการสังคมเข้าเข้ากับการกิจหลักขององค์กรอย่างเป็นระบบ



กระบวนการจัดการองค์ความรู้ (Knowledge Process)

ดำเนินการรวบรวม พัฒนา และจัดเก็บความรู้เพื่อให้พร้อมต่อการใช้งาน

เป้าหมายและผลลัพธ์สู่ความยั่งยืน



ผลลัพธ์และแนวปฏิบัติที่ดี (Outcomes & Best Practices)

การถอดบทเรียนความสำเร็จเพื่อสร้างมาตรฐานการทำงานที่เป็นเลิศ



สร้างชุมชนที่เข้มแข็งอย่างยั่งยืน

มุ่งเน้นการนำความรู้ไปใช้เพื่อพัฒนาสังคมให้พึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว





คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ที่ ๐๖๖๖ / ๒๕๖๙
เรื่อง อนุมัติให้เดินทางไปราชการ

ด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์จิตติมา ดำรงวิริยะ อาจารย์สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ได้รับอนุมัติงบประมาณเงินแผ่นดิน ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ให้ดำเนินโครงการการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนสุตาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) (โครงการที่ ๓) กิจกรรมที่ ๑๕ การสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรพืชมาตลอดการพัฒนาตัวรับอาหาร และสรรพคุณ **ใช้กรรมไทยอย่างมีส่วนร่วมในส่วน** พืชศาสตร์โรงเรียนพระพรหมพิทยานุสรณ์ อำเภอพระพรหม จังหวัดนครศรีธรรมราช มีกำหนดจัดกิจกรรมและบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการสังคมในรายวิชา ๕๓๓๓๓๑ ความมั่นคงทางด้านอาหารกับการพัฒนาชุมชน และเพื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ ในงานเปิดบ้าน เปิดโลกการเรียนรู้ P.N.S. Open House ๒๐๒๖ ในวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ณ โรงเรียนพระพรหมพิทยานุสรณ์ อำเภอพระพรหม จังหวัดนครศรีธรรมราช

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๗ และมาตรา ๓๑ (๑) (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.๒๕๔๗ ประกอบกับข้อ ๑๑ (๔) ของระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยการอนุมัติให้เดินทางไปราชการ และการจัดการประชุมของทางราชการ พ.ศ.๒๕๒๔ และ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๓๕ จึงอนุมัติให้บุคคลต่อไปนี้

- นางสาวจิตติมา ดำรงวิริยะ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
- นายอุทุมศักดิ์ เคโซชัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์

เดินทางไปราชการ ณ จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อจัดกิจกรรมดังกล่าว และควบคุมนักศึกษาตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง อนุญาตให้ใช้รถโดยคำคู่ เลขทะเบียน นข-๖๙๘๗ นครศรีธรรมราช มีนายอำนาจ พันจิรา เป็นพนักงานขับรถ, รถโดยคำคู่ เลขทะเบียน นข-๕๗๑๕ นครศรีธรรมราช มีนายสุรินทร์ อินทรพุกษา เป็นพนักงานขับรถ และรถโดยคำคู่ เลขทะเบียน ๙๐-๐๕๖๒ นครศรีธรรมราช มีนายพลพัฒน์ ภูธรภักดี เป็นพนักงานขับรถ เนื่องจากเดินทางเป็นหมู่คณะ และบริหารจัดการเวลา รวมถึงมีสัมภาระในการจัดกิจกรรม ให้เบิกค่าใช้จ่ายจากงบประมาณเงินแผ่นดิน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนสุตาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) (โครงการที่ ๓) กิจกรรมที่ ๑๕ การสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรพืชมาตลอดการพัฒนาตัวรับอาหาร และสรรพคุณเภสัชกรรมไทยอย่างมีส่วนร่วมในส่วนพฤกษศาสตร์ โรงเรียนพระพรหมพิทยานุสรณ์ อำเภอพระพรหม จังหวัดนครศรีธรรมราช รหัส ป.ม. ๓๒-๐๐๒/๘๐๐ และให้ปฏิบัติตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการพานักศึกษาไปนอกสถานศึกษาอย่างเคร่งครัด

ทั้งนี้ ในวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

สั่ง ณ วันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙

๙๓0750776201429C9DE325024090818C

19 กุมภาพันธ์ 2569 14:18:24 น.

(ดร.สมปอง วัชรธรรม)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

MASTER 7:52



การบูรณาการการเรียนการสอนกับ
การบริการวิชาการ

Add a reply

บัญชีแนบท้ายคำสั่งที่ ๐๖๖๖ /๒๕๖๙ ตั้ง ณ วันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

ที่	รหัสนักศึกษา	ชื่อ - สกุล
๑	๖๖๑๑๒๑๕๐๔๓	นางสาวบุญทริกา ชื่นแก้ว
๒	๖๖๑๑๒๑๕๐๔๔	นางสาวอารยา ใหม่เมือง
๓	๖๖๑๑๒๑๕๐๔๕	นางสาวบุญญทิพย์ เวชสิทธิ์
๔	๖๖๑๑๒๑๕๐๔๖	นายอภิรักษ์ ปานศรี
๕	๖๖๑๑๒๑๕๐๔๗	นายภูวดล นวลลับ
๖	๖๖๑๑๒๑๕๐๔๘	นายบุญพนธ์ จีนศรีคง
๗	๖๖๑๑๒๑๕๐๔๙	นางสาวอุติมา เอี่ยมละม่อม
๘	๖๖๑๑๒๑๕๐๕๐	นางสาวไสรยา นุ่นเอียด
๙	๖๖๑๑๒๑๕๐๕๑	นางสาวสิรินดา ว่องไว
๑๐	๖๖๑๑๒๑๕๐๕๒	นางสาวปาริฉัตร สุทธิศรี
๑๑	๖๖๑๑๒๑๕๐๕๔	นายสุทธิพงษ์ มีหมื่นพล
๑๒	๖๖๑๑๒๑๕๐๕๖	นางสาวบุญญาภา ไทยตรง
๑๓	๖๖๑๑๒๑๕๐๕๗	นางสาวสายฝน วันดี
๑๔	๖๖๑๑๒๑๕๐๕๘	นางสาวกนกนิภา อยู่คง
๑๕	๖๖๑๑๒๑๕๐๕๙	นางสาวพนิดา คลังจันทร์
๑๖	๖๖๑๑๒๑๕๐๖๒	นางสาวณัฐธิดา สุทิน
๑๗	๖๖๑๑๒๑๕๐๖๓	นางสาวรพีภัทร ปรีชา
๑๘	๖๖๑๑๒๑๕๐๖๖	นายคุณภัทร์ รัตนกุล
๑๙	๖๖๑๑๒๑๕๐๖๘	นายสันติสุข มณีโชติ
๒๐	๖๖๑๑๒๑๕๐๖๙	นายวิชากร ปณารัตน์
๒๑	๖๖๑๑๒๑๕๐๗๔	นางสาวกุลภรณ์ จุลสากร
๒๒	๖๖๑๑๒๑๕๐๗๕	นางสาวพรศิริ บุญเกิด
๒๓	๖๖๑๑๒๑๕๐๗๖	นางสาวอุไรวรรณ ปังฉิมเพชร
๒๔	๖๖๑๑๒๑๕๐๗๗	นายปลั่งกร นิยมผล
๒๕	๖๖๑๑๒๑๕๐๗๘	นางสาวนริสา มาละกา
๒๖	๖๖๑๑๒๑๕๐๘๒	นางสาวชนิษฐา เพชรศรี
๒๗	๖๖๑๑๒๑๕๐๘๓	นางสาวอารยา ผิวดี
๒๘	๖๖๑๑๒๑๕๐๘๔	นางสาวสุภัสรา ชูเรือง
๒๙	๖๖๑๑๒๑๕๐๒๓	นางสาวธีรดา สุขแก้ว



โครงการ (๓): อนุรักษ์พันธุ์กรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.)

กิจกรรม (๑๕): การสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรพืชมะตาด
ต่อการพัฒนาตำรับอาหาร และสรรพคุณเภสัชกรรมไทยอย่างมีส่วนร่วม
ในสวนพฤกษศาสตร์โรงเรียนพระพรหมพิทยานุสรณ์ อำเภอพระพรหม
จังหวัดนครศรีธรรมราช



ผศ.ดร.จิตติมา ดำรงวัฒนะ





55/2569

โรงเรียนพระพรหมพิทยานุสรณ์
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาศรีธรรมราช
ขอมอบเกียรติบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า
สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
เป็นหน่วยงานที่สนับสนุนกิจกรรมตลาดนัดวิชาการเปิดบ้านการเรียนรู้ ประจำปีการศึกษา 2568
(P.N.S. Open House 2026)

ขอให้มีความสุขสวัสดิ์ และความเจริญก้าวหน้าตลอดไป
ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

นายพิทักษ์ เชิญทอง

ผู้อำนวยการโรงเรียนพระพรหมพิทยานุสรณ์



88/2569

โรงเรียนพระพรหมพิทยานุสรณ์
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาศรีธรรมราช
ขอมอบเกียรติบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จิตติมา ดำรงวัฒนะ

ได้เข้าร่วมและสนับสนุนกิจกรรมตลาดนัดวิชาการเปิดบ้านการเรียนรู้ ประจำปีการศึกษา 2568
(P.N.S. Open House 2026)

ขอให้มีความสุขสวัสดิ์ และความเจริญก้าวหน้าตลอดไป
ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

นายพิทักษ์ เชิญทอง

ผู้อำนวยการโรงเรียนพระพรหมพิทยานุสรณ์

มะตาด

พืชที่ให้ผลผลิตปีละครั้ง

ทำความรู้จักกับ “มะตาด”

มะตาด เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลางถึงใหญ่
ที่สามารถนำผลมารับประทานได้
เนื่องจากผลมะตาดนั้นมีรสชาติเปรี้ยว
จึงนำมาทำแกงส้ม ซึ่งเป็นที่นิยมของคนไทย
เชื้อสายมอญ การบริโภคนั้น จะใช้ส่วนของกลีบ
ผลมะตาดที่หั่นแล้วนำไปประกอบอาหาร

ชื่อวิทยาศาสตร์ : DILLENIA INDICA

วงศ์ : DILLENIACEAE

ชื่อสามัญ : ELEPHANT APPLE, INDIAN SIMPOH, CHULTA

ชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ : สัมปรุ ส้านกว้าง ส้านท่า
ส้านป้าว ส้านใหญ่ แล้น

การใช้ประโยชน์จากมะตาด

ผลสด ใช้ทำแกงส้ม, แกงคั่วมะตาด, ใช้จิ้มน้ำพริก

เนื้อไม้ นำมาทำเครื่องมือการเกษตร

ทำเครื่องเรือนใช้ทำโครงสร้างต่าง ๆ และทำฝืน

เมล็ดแก่ สามารถรับประทานสดได้

เปลือกและผล นำมาใช้ย้อมหนังสัตว์และทำหมึกได้



ผศ.ดร.จิตติมา ดำรงวัฒนะ



วัตถุดิบหลัก มะเขาก



สมาชิก

1. นาย อภิรักษ์ ปานศรี 046
 2. น.ส. โสธยา นุ่นเอิบด 050
 3. น.ส. พณิตา คลั่งจันทร์ 059
 4. นาย สันติสุข มณีโชติ 068
 5. น.ส. นริสา มาละกา 078
- การพัฒนาชุมชน 02

แกงคั่วไก่มะเขาก



รับชมวิดีโอ



วัตถุดิบ

- | | |
|-------------------|--------------|
| 1. ไก่หั่นชิ้น | 6. น้ำปลา |
| 2. มะเขาก | 7. ใบมะกรูด |
| 3. กะทิ | 8. น้ำมันพืช |
| 4. พริกแกงคั่วไก่ | |
| 5. น้ำตาลปีบ | |

วิธีการทำ

1. ตั้งหม้อใส่น้ำกะทิครึ่งหนึ่งเคี่ยวพอมัน
2. ใส่พริกแกงคั่วไก่ ผัดให้หอม
3. ใส่ไก่ ผัดให้เข้ากันเครื่องแกงจนเริ่มสุก
4. เติมน้ำกะทิที่เหลือ เคี่ยวต่อให้นุ่ม
5. ใส่มะเขาก ใบมะกรูด เปรี้ยวรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลปีบ
6. เคี่ยวต่อจนมะเขากนุ่มน้ำแกงข้น ได้รสชาติกลมกล่อมแล้วปิดไฟ

ต้มยำบ่องไก่มะตาด

วัตถุดิบ/ส่วนผสม



บ่องไก่



ตะไคร้



พริก



ข่า



ใบมะกรูด



เกลือ/มะนาว



ผักชี



น้ำเปล่า



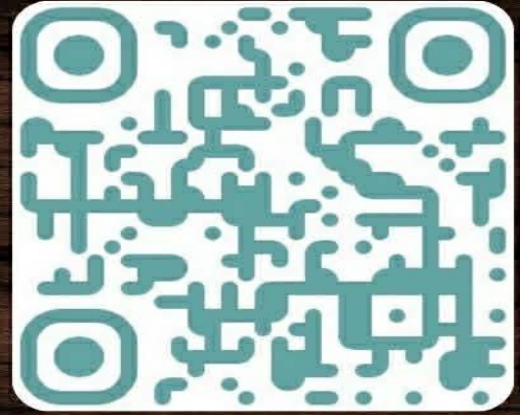
น้ำปลา



มะตาด

วิธีการทำ

- 1.ล้างบ่องไก่ให้สะอาด พักไว้
- 2.ตั้งหม้อน้ำให้เดือด ใส่ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด
- 3.ใส่บ่องไก่ลงไป ต้มไฟกลางจนไก่สุกนุ่ม
- 4.ใส่มะตาดลงไป ต้มต่อจนสุก
(ถ้าไม่ชอบชม ลวกมะตาดก่อน)
- 5.ใส่พริกชี้หนู ประุงรสด้วยน้ำปลาและเกลือชิมให้เค็มนำ
- 6.ปิดไฟ แล้วค่อยใส่น้ำมะนาว คนเบา ๆ
- 7.ตักใส่ชาม โรยผักชีฝรั่ง พร้อมเสิร์ฟ



วิดีโอ

ชื่อสมาชิก

- 1.บุณทริกา ชื่นแก้ว 043
- 2.เบญญาภา ไทยตรง 056
- 3.เบญญทิพย์ เวชสิทธิ์ 045
- 4.ภูวดล นวลพลับ 047
- 5.สุทริพจน์ มีหมื่นพล 054



วัตถุดิบหลัก มะตาด



วิธีการทำ

1. โขลกพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม เกลือ ให้ละเอียด ใส่กะปิ โขลกรวมจนเป็นพริกแกง
2. ตั้งหม้อ ใส่น้ำเปล่า พอน้ำเดือดละลายพริกแกงลงไป คนให้เข้ากัน
3. ใส่มะตาด ต้มจนเนื้อนุ่มและน้ำแกงเริ่มเปรี้ยว
4. ปรับรสด้วยน้ำปลา และน้ำตาลปีบเล็กน้อย ชิมให้ได้รสเปรี้ยวเค็มหวานกลมกล่อม
5. ใส่กุ้งสด ต้มต่อไม่นานจนกุ้งสุก ปิดไฟ

วัตถุดิบ

- กุ้งสด
- กะปิ
- เครื่องแกงส้ม
- มะนาว
- มะตาด
- น้ำปลา
- น้ำตาล

แกงส้มกุ้งมะตาด

รับชมวิดีโอ



สมาชิก

1. นางสาวสิรินดา ว่องไว
2. นางสาวสายฝน วันดี
3. นางสาวกุลกรรณ์ จุลलगูร
4. นางสาวอารยา ผิวดี
5. นายวิชชากร ปณารัตน์
6. (พัฒนาชุมชน 02)



ใช้พริกมะตาด



ส่วนผสม/วัตถุดิบ



ขั้นตอน/วิธีทำ

1. นำปลาช่อนมาทำผาหึ่งทำความสะอาด และล้างมะขามเปียก
2. นำปลาช่อนไปย่างโดยไฟอ่อน
3. แยกเนื้อปลาช่อนออกจากกระดูก แล้วนำไปตำให้ละเอียด
4. แล้วนำไปทอดโดยไฟแรง ให้เนื้อปลาออกสีเหลืองทอง หรือให้กรอบ และนำมาสเด็ดน้ำมัน
5. นำหอมแดง กระเทียม พริกแห้ง คั่วในกะทะด้วยไฟอ่อน ให้หอม
6. แยกเนื้อมะขามออกจากเมล็ด แล้วนำไปคั่วให้หอม
7. นำเนื้อมะตาดที่คั่วแล้วตำให้ละเอียด และตำหอมแดง กระเทียม พริกแห้ง เกลือ ตำให้ละเอียด และตามมะตาดลงไปตำละเอียด
8. นำน้ำตาลมะพร้าว มะขามเปียกมาละลายกับน้ำปลา
9. ผัดส่วนผสมที่ละลายไว้ ให้เหนียว แล้วนำส่วนผสมพริกแกง ผัดให้หอมเริ่มแห้งแล้วนำเนื้อปลาลงไปผัด ให้เข้ากัน

กลุ่มที่ 5





ยำมะตาดหมูสับ



วัตถุดิบ



-พริกป่น

-พริกสด

-เกลือ

-น้ำตาล

-ผักชีใบเลื่อย



วิธีทำ

1. นำผลมะตาดมาล้างและแช่น้ำเกลืออย่างน้อย 5 นาที
2. นำส่วนผสมที่เตรียมไว้เทลงในภาชนะและคนให้เข้ากัน
3. นำผลมะตาดที่แช่น้ำเกลือมาใส่ในน้ำข่าที่เตรียมไว้
4. นำหมูสับมาใส่ลงในน้ำข่าผลมะตาด
5. คลุกให้เข้ากันสุดท้ายโรยผักชีใบเลื่อยและจัดเสิร์ฟ

QR Code



สมาชิกในกลุ่ม

1. น.ศ. ฐิติมา เอี่ยมระม่อม 049
2. น.ศ. ปาริฉัตร สุทธิศิริ 052
3. น.ศ. กนกนิตา อู่คง 058
4. นายคุณนัทธ รัตนบุญ 066
5. น.ศ. สุภัตสร ชูเรือง 084



น้ำสมุนไพรมะตาดกระเจียบใบเตย

ผสมมะตาด



วัตถุดิบ

1. มะตาดสด



2. ถอกกระเจียบ



3. ใบเตยสด (มัดปม)



4. น้ำสะอาด



5. น้ำตาลทราย



6. เกลือเล็กน้อย

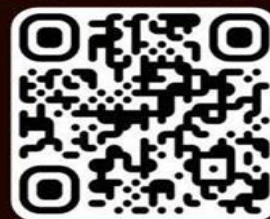


วิธีทำ



1. ล้างมะตาดให้สะอาด
2. นำมะตาดมาหั่นและแช่น้ำเกลือ 3 นาที
3. นำใบเตยมามัดปม
4. ต้มน้ำให้เดือดใส่มะตาดกระเจียบใบเตยลงไป
5. เติมน้ำตาลและเกลือเล็กน้อย
6. กรอกเอากากออก พักให้เย็น
7. แช่เย็นหรือใส่น้ำแข็งก่อนดื่มจะสดชื่น

QR CODE



สมาชิกในกลุ่ม

1. นางสาวณัฐจิรา สุทิน 062
2. นางสาวพรทิพย์ ปรียา 063
3. นางสาวพรศิริ บุญเกิด 075
4. นางสาวสุวิมลวรรณ ป๋อฉิมเพ็ชร 076





กิจกรรมการถอดบทเรียนการปฏิบัติการ ทางสังคม “ Social Lab ”



➡ ความรู้สึกลึกซึ้งศึกษา นางสาวกนกนิกา อยู่คง รหัสสังคมศึกษา 6611215058

ที่มีต่อกิจกรรม : รู้สึกสนุกและทำทาบกับการนำมะตาดมาประยุกต์เป็นเมนูอาหารหรือผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เช่น การดัดแปลงเมนูพื้นบ้าน การแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า หรือการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ และมองเห็นโอกาสในการต่อยอดเชิงอาชีพ และกิจกรรมแบบมีส่วนร่วม ทั้งกับ อาจารย์และครู เพื่อน น้องๆ สร้างความรู้สึกว่าตนเองมีบทบาทสำคัญในการอนุรักษ์และพัฒนาองค์ความรู้ ส่งผลให้เกิดความสามัคคีและความรับผิดชอบร่วมกัน



ประโยชน์การตอบคำถามของนักเรียน

1. ผลมะตาดมีรสชาติอะไร
2. ในขั้นตอนการแปรรูปมีส่วนผสมอะไรบ้าง





กิจกรรมการถอดบทเรียน การปฏิบัติการทางสังคม " SOCIAL LAB "



นางสาว สายฝน วันดี 6611215057

ความรู้สึกที่มีต่อกิจกรรม

ดิฉันรู้สึกประทับใจและยินดีเป็นอย่างยิ่งที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ เนื่องจากแต่ละบุคคลมีความ
น่าสนใจและให้ความรู้ที่หลากหลาย ตัวอย่างเช่น บุตรของมูลนิธิได้นำผลไม้สดซึ่งเป็นพืชพื้น
บ้านมาทำของกิน มาประยุกต์เป็นเมนูอาหาร เพื่อแสดงให้เห็นถึงคุณค่าและความสามารถในการ
การทำอาหารที่ปลอดภัยให้เกิดขึ้นในชุมชน นอกจากนี้ ภายในบูธยังมีการจัดกิจกรรมการ
เล่นเกมเพื่อทบทวนความรู้และสร้างความสนุกสนานให้แก่ผู้เข้าร่วม ทำให้การเรียนรู้ไม่น่าเบื่อ
และเปิดโอกาสให้ทุกคนได้มีส่วนร่วมอย่างเต็มที่

ขณะเดียวกัน ยังมีบูธอื่น ๆ ที่น่าสนใจ เช่น บูธโพลีเมอร์ที่จัดกิจกรรมระบายสีเชิงวิทยาศาสตร์และ
คณิตศาสตร์ ซึ่งช่วยส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ ผิดสามัญ และทำให้การเรียนรู้เนื้อหาวิชาการเป็น
เรื่องที่สนุกและเข้าใจง่ายมากยิ่งขึ้น

บรรยากาศโดยรวมของงานเต็มไปด้วยความร่วมมือ ความตั้งใจ และความกระตือรือร้นของผู้จัดและผู้
เข้าร่วมกิจกรรม ส่งผลให้ดิฉันได้รับทั้งความรู้ ประสบการณ์ และแรงบันดาลใจจากกิจกรรมนี้
ครั้งนี้อย่างมาก ถือเป็นประสบการณ์ที่มีคุณค่าและน่าประทับใจยิ่ง



กิจกรรมการถอดบทเรียน การปฏิบัติการทางสังคม " Social Lab "



โรงเรียนพระพรหม พิทยานุสรณ์

นางสาวเบญญาภา ไทยตรง 6611215056

มีความรู้สึกที่ดีและประทับใจต่อกิจกรรมการ
สร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรพืช
"มะตาด" กิจกรรมนี้ทำให้หนูได้เรียนรู้ถึงคุณค่า
และความสำคัญของพืชท้องถิ่นมากยิ่งขึ้น ทำให้
เห็นว่าการอนุรักษ์ควบคู่ไปกับการนำไปใช้
ประโยชน์อย่างเหมาะสมเป็นสิ่งที่สำคัญมากและ
 nötig ๆ มีความเป็นกันเอง กล้าแสดงออก และให้
ความร่วมมือในการทำกิจกรรมเป็นอย่างดี ทุก
คนยิ้มแย้มแจ่มใส





ปภักร นิยมผล 6611215077
 การปฏิบัติการทางสังคม social Lab
 มีความรู้สึกที่ได้ออกมานอกพื้นที่ได้นำความรู้มาถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนกับน้องๆ ผมได้มีส่วนร่วมในการช่วยจัดแจงระบบหลังบ้านให้กับนักศึกษาที่เข้าร่วม และเป็นตัวแทนในการรับเกียรติบัตร

กิจกรรมการถอดบทเรียน การปฏิบัติการทางสังคม "Social Lab "



กิจกรรมออกพื้นที่ไปโรงเรียนครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับ “ผลมะตาด” ทั้งลักษณะ ประโยชน์ และการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน โดยอธิบายให้น้อง ๆ เข้าใจง่าย พร้อมยกตัวอย่างการแปรรูป เช่น การทำน้ำมะตาดหรือขนมจากมะตาด น้อง ๆ ให้ความสนใจและมีส่วนร่วมตอบคำถาม ทำให้บรรยากาศสนุกและได้ความรู้ กิจกรรมนี้ช่วยฝึกทักษะการสื่อสาร การทำงานเป็นทีม และการถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นด้วย

6611215074 ฤกษณ์ จุลาณกุล

กิจกรรมอุดมพัฒนเรียน

การปฏิบัติการทางสังคม Social Lab



กิจกรรมนี้สะท้อนแนวคิดการพัฒนาที่ยึดหลักการมีส่วนร่วมและการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน โดยเชื่อมโยงองค์ความรู้ทางวิชาการเข้ากับภูมิปัญญาท้องถิ่น ก่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่ลึกซึ้งและสร้างคุณค่าแก่ทั้งผู้เรียนและชุมชนในระยะยาว มาตรฐานเป็นพืชท้องถิ่นที่มีศักยภาพทั้งด้านโภชนาการและสรรพคุณทางเภสัชกรรมไทย การส่งเสริมให้เยาวชนและชุมชนเห็นคุณค่าของพืชชนิดนี้ จึงเป็นการบูรณาการองค์ความรู้ด้านพฤกษศาสตร์ อาหารพื้นบ้าน และภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย เพื่อก่อให้เกิดการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน ควบคู่กับการอนุรักษ์ทรัพยากรชีวภาพ



นางสาว พรศิริ บุญเกิด 6611215075 (02)



ปฏิบัติการทางสังคม Socil Lab



นางสาวสิริชดา ว่องไว 6611215051
 ความรู้สึที่มีต่อกิจกรรม : ประทับใจมากที่ได้ไป
 จัดกิจกรรม ทำให้ตื่นตัวกับภูมิปัญญาใกล้ตัว การที่
 ได้เห็นของทุกอย่างรอบๆตัวเห็น ผลมะตาด ทำให้รู้สึก
 ว่าการอนุรักษ์พืชพื้นบ้านเป็นเรื่องที่สนุกและมีชีวิต
 ชีวาขึ้นมาทันที และได้จัดเกมขึ้นเพื่อให้เด็กๆได้
 เล่นเกมให้เพื่อนทายคำบงหิ้ว ได้เห็นรอบยิ้มและ
 เสียงหัวเราะของน้องๆ





การนำพืชหายาก "มะตาด" สู่ห้องเรียนมีชีวิต



ในการเข้าร่วมงาน P.N.S. 9PEN HOUSE 2026 ณ โรงเรียนพระพรหมพิทยา-นุสรณ์ กลุ่มของเราได้นำความรู้จากรายวิชา "ความมั่นคงทางด้านอาหารกับการพัฒนา ชุมชน" มาส่งต่อผ่านวัตถุดิบที่หาทานได้ยากอย่าง "มะตาด" ซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญของ กิจกรรม

ความรู้สึกร่วมในการเข้าร่วมกิจกรรม SOCIAL LAB

กิจกรรม SOCIAL LAB ครั้งนี้ทำให้เราได้เรียนรู้ว่าของใกล้ตัวอย่าง "มะตาด" ที่เคยมองว่าเป็นแค่ผลไม้ธรรมดาๆ จริงๆ แล้วสามารถนำมาสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ๆ ได้อย่างไม่น่าเชื่อ

กิจกรรมนี้ไม่เพียงแต่สอนให้เรา รู้จักการเพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบในท้องถิ่น แต่ผมได้เห็นถึงความสำคัญของการร่วมมือของเพื่อนๆ และน้องๆ ที่มาร่วมกิจกรรม และได้สับการันต์ดี ๆ และความทรงจำในการลงพื้นที่ในครั้งนี้ และนำไปใช้และปรับปรุงในครั้งหน้าครับ



นายบัณฑิต จินศรีคง

6611215048



การนำพืชหายาก "มะตาด" สู่ห้องเรียนมีชีวิต



ในการเข้าร่วมงาน P.N.S. Open House 2026 ณ โรงเรียนพระพรหมพิทยา-นุสรณ์ กลุ่มของเราได้นำความรู้จากรายวิชา "ความมั่นคงทางด้านอาหารกับการพัฒนา ชุมชน" มาส่งต่อผ่านวัตถุดิบที่หาทานได้ยากอย่าง "มะตาด" ซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญของ กิจกรรม

บรรยากาศที่อบอุ่นด้วยการเรียนรู้และความตั้งใจ

ภาพนิทรรศการและป้ายไว้นิสที่เตรียมไว้ตั้งแต่วันก่อนงาน แสดงถึงความพร้อมของพวกเรา ท่ามกลางบรรยากาศที่เป็นกันเองของโรงเรียน สิ่งที่คุณครูตั้งใจนำเสนอคือ 'พลมะตาด' พืชหายากที่ให้ผลผลิตน้อย และคนทั่วไปอาจไม่ค่อยมีโอกาสได้เห็น

เปิดโลกทัศน์ผ่าน "น้ำพริกมะตาด"

กลุ่มของพวกเราได้รับผิดชอบในการรังสรรค์ "น้ำพริกมะตาด" เพื่อสาริตให้เห็นถึงการนำทรัพยากรพืชที่ใกล้เลือนหายมาพัฒนาเป็นตำรับอาหาร

- ความตั้งใจ: เนื่องจากมะตาดเป็นพืชที่หาากินยาก เราจึงอยากนำเสนอทั้งรสชาติและสรรพคุณทางเภสัชกรรมไทยให้เด็ก ๆ ได้เห็นคุณค่า
- การถ่ายทอด: เราจัดนิทรรศการให้ความรู้ควบคู่ไปกับการชิม เพื่อให้เยาวชนได้สัมผัสภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่อาจไม่เคยพบเห็นมาก่อนในชีวิตประจำวัน



นางสาวนริดา สุขแก้ว
รหัสนักศึกษา 6611215123