

โครงการสัปดาห์ห้องสมุด ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยบูรพา

๑. ชื่อโครงการ โครงการสูตรเด็ด "ขนมกล้วย: จากตำนานร้อยกว่าปี สู่คุณค่าภูมิปัญญาเมืองจันทบูร"

๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๒.๑ หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลัก ภาควิชาสารสนเทศศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

๒.๒ ผู้รับผิดชอบหลัก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีหทัย เวถ์ส

๒.๓ ผู้รับผิดชอบรอง อาจารย์สมฤทัย อธิ์เรืองสิริ
อาจารย์ปวีณา แจ่มประจักษ์

๒.๔ ผู้ประสานโครงการของสำนักหอสมุด

นางสาวสุภาวดี เพชรขึ้นสกุล

นางสาวนิสาชล กาญจนพิชิต

๔. ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

☒ แพลตฟอร์ม ๒ การเป็นกลไกหลักในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเป้าหมายและเป็นที่พึ่งในการพัฒนาพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนืออย่างยั่งยืน

☐ โปรแกรม ๗ ยกระดับคุณภาพและความเป็นสากลของงานวิจัยผ่านความร่วมมือการทำวิจัยกับสถาบันการศึกษาจากต่างประเทศ

☐ KPI B๑๑ จำนวนกิจกรรมที่นำองค์ความรู้และนวัตกรรมที่นำไปใช้ในการพัฒนาพื้นที่

☐ KPI B๑๒ จำนวนงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/โครงการบริการวิชาการที่ก่อให้เกิดผลกระทบการพัฒนาอย่างยั่งยืน (SDG related)

๕. ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ส่วนงาน

☒ ยุทธศาสตร์ที่ ๔ การพัฒนาบริการวิชาการอย่างยั่งยืน

☒ กลยุทธ์ที่ ๔.๓ พัฒนาอัตลักษณ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

๖. สอดคล้องกับ (SDGs)

☒ SDG๔ การศึกษาที่เท่าเทียม

☒ SDG๑๗ ความร่วมมือเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

๗. การบูรณาการงานโครงการ/กิจกรรม กับ

๗.๑ ☐ การบริการสารสนเทศ

๗.๒ ☐ การวิจัย (ระบุโครงการวิจัย).....

- ๗.๓ ☐ การบริการวิชาการ (ระบุ โครงการบริการวิชาการ).....
- ๗.๔ ☒ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม (ระบุโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม).....

๘. หลักการและเหตุผล

อาหารพื้นบ้านเป็นหนึ่งในมรดกทางวัฒนธรรมที่แสดงถึงศักยภาพ ความชาญฉลาด และอัตลักษณ์ของคนในชุมชน ที่แต่ละชุมชนต่างมีพัฒนาการมาอย่างยาวนานและต่อเนื่อง อีกทั้งยังต้องสานสัมพันธ์ความเป็นอยู่ของตนเองกับสภาพทางภูมิศาสตร์ สิ่งแวดล้อม สภาพเศรษฐกิจ และสังคมวัฒนธรรมของชุมชน อาหารพื้นบ้านมีความหลากหลายทั้งรูปแบบ วิธีการปรุง รสชาติ กลิ่น สี สัน รวมถึงความนิยมของผู้คน ยิ่งไปกว่านั้น ยังเป็นผลผลิตที่เกิดจากภูมิปัญญาและที่สำคัญเป็นเครื่องบ่งชี้ทางวัฒนธรรมให้กับประเทศชาติ ในปัจจุบันผู้คนต่างหันมาให้ความสนใจกับอาหารพื้นบ้านทั้งความและหวานกันมากขึ้น นอกจากนี้แล้ว อาหารพื้นบ้านยังมีความหลากหลายทั้งองค์ประกอบ ประเภท กรรมวิธีการปรุง การให้ความหมาย การให้เรื่องราวหรือเรื่องเล่า ความเป็นมาของอาหาร การนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นเครื่องปรุงที่มีแบบเฉพาะตัว ที่เป็นผลมาจากการใช้ความรู้และแฝงไปด้วยระบบคุณค่าและแตกต่างกันไปตามบริบททางธรรมชาติ สังคม และความเฉพาะของแต่ละพื้นที่

ขนมควยลิง เป็นขนมไทยโบราณพื้นบ้านของชุมชนริมคลองหนองบัว จังหวัดจันทบุรี มีอายุยาวนานกว่า 100 ปี ทำมาจากแป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นแท่งยาว ๆ รี ๆ นำไปต้มจนสุก แล้วคลุกเคล้ากับมะพร้าวขูดและน้ำตาลทราย รสชาติหวานมัน หนึบหนับ ในส่วนของที่มาชื่อนั้น สันนิษฐานกันว่ามาจากรูปร่างหน้าตาของขนมที่ปั้นเป็นแท่งยาวคล้ายอวัยวะเพศผู้ของลิงแสม ซึ่งในอดีตบริเวณชุมชนหนองบัวมีต้นไม้และฝูงลิงแสมอาศัยอยู่จำนวนมาก ผู้เฒ่าผู้แก่ในยุคนั้นจึงตั้งชื่อขนมตามลักษณะที่เห็นและเรียกกันมาจนถึงปัจจุบัน

๙. วัตถุประสงค์

- ๙.๑ เพื่อสืบสานเมนูขนมพื้นบ้านสู่สาธารณชน
- ๙.๒ เพื่อเผยแพร่เมนูขนมพื้นบ้านจังหวัดจันทบุรี ขนมควยลิง ให้ประชาชนและคนรุ่นหลังได้รู้จัก

๑๐. กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลทั่วไปที่สนใจ จำนวน ๒๐ คน

๑๑. สถานที่จัดโครงการ

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี

๑๒. ระยะเวลาในการจัดโครงการ

วันที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๙ เวลา ๑๐.๓๐-๑๔.๐๐ น.

๑๓. วิทยากร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีหทัย เวลล์ส

๑๔. รูปแบบการฝึกอบรม

การสาธิตการทำขนมKวยลิง และฝึกปฏิบัติ

๑๕. วิธีการดำเนินการ

๑๕.๑ เล่าสู่กันฟังเกี่ยวกับขนมKวยลิง

๑๕.๒ การสาธิตการทำขนม และฝึกปฏิบัติร่วมกัน

๑๕.๓ ถอดบทเรียนร่วมกัน

๑๖. ผลที่ได้คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้าร่วมโครงการได้ฝึกปฏิบัติการทำขนมKวยลิง และสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพได้

๑๗. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ (Output)

๑๗.๑ เชิงปริมาณ: จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของกลุ่มเป้าหมาย

๑๗.๒ เชิงคุณภาพ: ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในระดับมาก

๑๘. ผลผลิต (Output)

๑๘.๑ จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่า ๑๖ คน

๑๙. ผลลัพธ์ (Outcome)

๑๙.๑ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ภูมิปัญญา และขั้นตอนการทำขนมKวยลิงอย่างถูกต้อง

๑๙.๒ ขนมKวยลิงเป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น ทั้งในกลุ่มคนรุ่นใหม่และนักท่องเที่ยวในพื้นที่

กำหนดการ

โครงการสูตรเด็ด "ขนมKวยลิ่ง: จากตำนานร้อยกว่าปี สู่คุณค่าภูมิปัญญาเมืองจันทบูร"

ณ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยบูรพา

วันที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๙

วันที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๙

๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. ลงทะเบียน

๑๐.๔๕ - ๑๑.๐๐ น. กล่าวเปิดโครงการ

๑๑.๐๐ - ๑๑.๑๕ น. เล่าสู่กันฟังเกี่ยวกับขนมKวยลิ่ง

๑๑.๑๕ - ๑๓.๓๐ น. การสาธิตการทำขนมKวยลิ่ง และฝึกปฏิบัติร่วมกัน

๑๓.๓๐ - ๑๔.๐๐ น. ถอดบทเรียนร่วมกัน และปิดโครงการ