

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมสนับสนุนในการจัดฝึกอบรมด้านอาชีพหลักสูตรการทำบายศรีปากชาม หลักสูตร 5 ชั่วโมง รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มีความก้าวหน้า สร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกงานศิลปะที่กำลังจะสูญหายมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

27 กุมภาพันธ์ 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำบายศรีปากชาม	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำบายศรีปากชาม	4
หลักสูตรการทำบายศรีปากชาม	6
1. ความเป็นมา	6
2. จุดประสงค์การเรียนรู้	6
3. กลุ่มเป้าหมาย	6
4. ระยะเวลา	6
5. เนื้อหาหลักสูตร	7
6. การจัดการเรียนรู้	7
7. สื่อการเรียนรู้	7
8. การวัดและประเมินผล	7
9. การจบหลักสูตร	7
10. เอกสารหลักฐานการศึกษา	7
11. การเทียบโอนผลการเรียน	8
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำบายศรีปากชาม	9
ใบความรู้ที่ 1 ความเป็นมาของการทำบายศรีปากชาม	11
ใบความรู้ที่ 2 วิธีทำบายศรีปากชาม	13
ใบงานที่ 1 แบบบันทึกการทำบายศรีปากชาม	17
ใบความรู้ที่ 3 คุณค่าบายศรีปากชาม	18
ใบความรู้ที่ 4 การคำนวณต้นทุน กำไร	19
ใบงานที่ 2 การคิดต้นทุน กำไร	20
ใบความรู้ที่ 5 ช่องทางการตลาด	21
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	22
บรรณานุกรม	23
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	

หลักสูตรการทำบายศรีปากชาม จำนวน 5 ชั่วโมง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำบายศรีปากชาม

วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบายศรีปากชาม

การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ไว้ให้พร้อม เป็นการเตรียมการที่ดี สามารถดำเนินงานได้ด้วย
ความเรียบร้อยรวดเร็วซึ่งมีอุปกรณ์ที่ควรจะต้องเตรียมไว้ดังต่อไปนี้

วัสดุและอุปกรณ์

1. ใบตอง (ควรให้ใบตองกล้วยตานี)



2. ชาม หรือ ชัน



3. ลวดเย็บกระดาษ กรรไกรและริบบิ้น



4. น้ำมันมะกอก



5. ไม้ปลายแหลม (ขนาดไม้เสียบลูกชิ้น) ประมาณ 20-30 อัน



6. ดอกไม้ (ดอกพุท ดอกดาวเรือง ดอกบานไม่รู้โรย)



7. สารส้ม



การเลือก และ การทำความสะอาดใบตอง

ใบตองที่นำมาใช้สำหรับทำบายศรี มักนิยมใช้ใบตองจากกล้วยตานี เนื่องจากเป็นใบตองที่มีลักษณะเป็นเงา มันวาว เมื่อโดนน้ำจะยิ่งเกิดประกายสีเขียวยิ้มสวยงามยิ่งขึ้น และที่สำคัญ ใบตองจากกล้วยตานี มีความคงทน ไม่แตกง่าย ไม่เหี่ยวง่าย สามารถนำมาพับม้วนเป็นรูปลักษณะต่างๆได้ง่าย และสามารถเก็บไว้ได้นานหลายวัน หรือถ้ารักษาโดยหมั่นพรมน้ำบ่อยๆ ใบตองกล้วยตานี จะสามารถคงทนอยู่ได้นานเป็นสัปดาห์ทีเดียว

เมื่อได้ใบตองกล้วยตานีมาแล้ว จะต้องนำมาทำความสะอาดก่อน ด้วยการเช็ด โดยใช้ผ้านุ่มๆ เช็ดฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกต่างๆออกจากใบตองเสียก่อน โดยการเช็ด จะต้องใช้ผ้าเช็ดตามรอยของเส้นใบไปในทางเดียว อย่าเช็ดกลับไปกลับมา หรืออย่าเช็ดขวางเส้นใบเป็นอันขาด เพราะจะทำให้ใบตองเสียหาย มีรอยแตก และชำรุด ทำให้ไม่สามารถนำใบตองมาใช้งานได้เต็มที่ เมื่อเช็ดสะอาดดีแล้ว ก็ให้พับพอหลวมๆ เรียงซ้อนกันไว้ให้เป็นระเบียบ เพื่อรอนำมาใช้งานในขั้นตอนต่อไป

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำบายศรีปากชาม

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำบายศรี

บายศรีมีลักษณะคล้ายกระทงลอยน้ำในเทศกาลลอยกระทงของภาคกลาง เป็นสิ่งที่ทำขึ้นสำหรับใช้ในพิธีสังเวยเทวดาและพิธีทำขวัญ ทั้งในพิธีของหลวงและพิธีของราษฎร ทำด้วยใบตองม้วนเป็นกรวยแหลม ใส่ข้าวสุกอัดแน่นเต็มกรวย แล้วคว่ำกรวยตั้งไว้ในภาชนะ เช่น พานเงิน พานทอง มีไม้เสียบไข่มุกให้ตั้งไว้บนปลายกรวย เชิงกรวยแต่ละต้นมีส่วนประกอบโดยรอบทำด้วยใบตองม้วน เป็นกรวยเล็กๆ จับซ้อนเป็นต้นบายศรี ปลายกรวยเสียบดอกไม้ และใส่อาหารคาว-หวาน ใช้ในพิธีสังเวยบูชาเทวดา พิธีทำขวัญ ทั้งในพิธีของหลวงและพิธีของราษฎร

บายศรีมีประวัติความเป็นมาอย่างไรไม่มีหลักฐานที่แน่ชัด แต่บายศรีได้รับอิทธิพลมาจากคติพราหมณ์อย่างแน่นอน สันนิษฐานได้จากสิ่งต่างๆ ดังนี้

1. ใบตอง

คติพราหมณ์เชื่อว่า ใบตองเป็นของบริสุทธิ์ สะอาด ไม่แปดเปื้อนอาหารเหมือนถ้วยชามจึงนำมาทำเป็นกระทงใส่อาหาร

2. รูปแบบของบายศรีที่ทำรูปแบบจำลองเขาพระสุเมรุ

คติพราหมณ์เชื่อว่า เขาพระสุเมรุเป็นที่สถิตของพระอิศวร เทพเจ้าของพราหมณ์ เมื่อทำบายศรีรูปแบบจำลองเขาพระสุเมรุ จึงเปรียบเสมือนอัญเชิญพระอิศวรมาเป็นประธานในพิธี

3. อาหาร

อาหารประกอบในบายศรีหลายชนิดได้รับความเชื่อมาจากคติพราหมณ์ เช่น ไข่แดงกวน มะพร้าว

4. พิธีการต่างๆ เช่น การเวียนเทียน การเจิม จะมีพราหมณ์เป็นผู้ประกอบพิธีทั้งสิ้น



บายศรีในพิธีบวงสรวงสังเวย

ในสมัยอยุธยา มีหลักฐานชัดเจนเกี่ยวกับบายศรี เช่น มีคำว่า "**บายศรี**" ในวรรณคดีเรื่อง มหาชาติคำหลวง กัณฑ์มหาธา และที่บานประตูตุลาจรดน้ำ ศิลปะอยุธยา ก็ปรากฏเรื่องราวเกี่ยวกับ บายศรีเช่นกันจึงยืนยันได้ว่าบายศรีมีใช้กันในสมัยอยุธยาแล้วและสืบเนื่องต่อมาจนถึงปัจจุบัน

ในปัจจุบัน คนไทยมีความเชื่อและนับถือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ รวมทั้งเทพเจ้าในลัทธิต่างๆ กันอย่าง กว้างขวางและมีศรัทธาว่า สิ่งศักดิ์สิทธิ์ และเทพเจ้าที่ตนนับถือนั้นจะสามารถดลบันดาลให้มีความสุข ความ เจริญรุ่งเรือง และประสบความสำเร็จในชีวิตได้ ดังนั้น ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมาจะเห็นได้ว่า คนไทยนับถือ เทพเจ้าบนสวรรค์ที่อยู่ในระดับชั้นพรหม และชั้นเทพ ที่มีทั้งเทพฝ่ายชาย และเทพฝ่ายหญิง เทพเจ้าใน ลัทธิของจีนตามนิกายมหายาน ตลอดจนเทวดาอารักษ์และสมมติเทพ ที่เป็นสมเด็จพระบูรพมหากษัตริยาธิ ราชในอดีตของไทยหลายพระองค์ ผู้ที่นับถือศรัทธาเทพเจ้าองค์ใด ก็สักการะเทพเจ้าองค์นั้น ตามความเชื่อ ในลัทธิของตน ในบรรดาเทพเจ้าเหล่านั้นจะมีเทพเจ้าชั้นสูงของพราหมณ์รวมอยู่ด้วยหลายองค์ ผู้ที่สืบเชื้อ สาย จากพราหมณ์ หรือผู้ที่เชื่อว่า สามารถสื่อสารกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ได้ มักจัดทำบายศรีเป็นเครื่องสักการบูชา สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ที่ตนนับถือ ประกอบกับบายศรีเป็นสิ่งที่ได้รับอิทธิพลมาจากพราหมณ์โดยตรง ดังนั้นไม่ว่าจะ เป็นการบวงสรวงสังเวย สักการะ หรือไหว้ครุประจำปี เพื่อขอความเป็นสิริสวัสดิมงคลแก่ตน จึงมักนำ บายศรีไปเป็นเครื่องบูชา

การทำบายศรีนี้มักทำขึ้นเป็นการเฉพาะ เพื่อบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ซึ่งมีทั้งระดับชั้นพรหมและ ชั้นเทพ ที่เรียกกันว่า บายศรีพรหม และบายศรีเทพ บายศรีเหล่านี้ จะมีความงดงามอลังการ และวิจิตร บรรจงตามความคิดสร้างสรรค์จินตนาการของผู้ประดิษฐ์ และตามความสำคัญของเทพเจ้า โดยมีหลักเกณฑ์ ในการทำบายศรีแต่ละต้น ส่วนใหญ่มักนำหลักธรรมในพระพุทธศาสนา มาเป็นแนวคิดประดิษฐ์ตกแต่ง เช่น อริยสัจ 4 มรรค 8 โปธิปักขิยธรรม 37 หรือนำความเชื่อเรื่องระบบจักรวาล หรือไตรภูมิ ที่มีเขาพระสุเมรุ เป็นศูนย์กลางแวดล้อมด้วยทิวเขาสำคัญ หรือความเชื่อในเรื่องพรหมโลกตามคติพระพุทธศาสนา สำหรับ รูปแบบการทำบายศรีนั้น จะแตกต่างกันไปในแต่ละสำนัก เช่น การถือหลักนับตัวแม่ตัวลูกบายศรีเป็นเกณฑ์ ตัวอย่างเช่น บายศรีพรหมและบายศรีเทพ มีจำนวนตัวแม่ตัวลูกบายศรีเป็นเลขคู่ และเป็นที่ยูกันว่า จะนำ บายศรีแบบใดไปสักการะพรหม หรือเทพองค์ใด อย่างไรก็ตาม ไม่ว่าสำนักใดจะทำบายศรีเป็นรูปแบบใด บายศรีเหล่านั้นก็ล้วนแต่มีความหมายเป็นมงคลทั้งสิ้น นอกจากนี้ยังมีการตั้งชื่อเฉพาะของบายศรีตามแต่ ผู้ทำบายศรีนั้นๆ ตั้งขึ้นเช่น บายศรีอภาพันธุ์ บายศรีพุทธบูชา บายศรีพัชรโอภาส ฯลฯ

หลักสูตรการทำบายศรีปากชาม

1. ความเป็นมา

ในยุคโลกาภิวัตน์ แม้ว่าความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ได้แพร่หลายกว้างขวาง การพัฒนาประเทศมุ่งสู่อุตสาหกรรม และอิทธิพลวัฒนธรรมตะวันตกได้หลั่งไหลเข้ามา มาก จนทำให้ความเชื่อต่างๆ เปลี่ยนไป รูปแบบของพิธีกรรมหลายอย่าง ก็ได้เปลี่ยนแปลงไปด้วย ดังจะเห็นว่า มีบายศรีสำเร็จรูปเกิดขึ้น ในปัจจุบันมักไม่ค่อยมีโอกาสได้พบเห็นการทำขวัญต่างๆ เช่น ทำขวัญเด็ก โคนจุก บวชนาค แต่งงาน หรือ ทำขวัญเสาเรือน ผู้เฒ่า ผู้แก่ ที่มีความรอบรู้และเคร่งครัดในประเพณีก็หายากมากขึ้น นอกจากนี้ ช่างทำบายศรีนับวันยิ่งจะลดน้อยลงทุกที หรือจำกัดอยู่ในวงวิชาช่างหรือผู้ที่ได้รับการสืบทอดต่อมาจากท่านั้น อย่างไรก็ตาม ยังพอกกล่าวได้ว่า พิธีกรรมที่ต้องใช้บายศรีเป็นหลักในการประกอบพิธีนั้นยังคงยึดถือปฏิบัติอยู่ในบางท้องถิ่น โดยเฉพาะในภาคอีสาน และภาคเหนือ ส่วนในพิธีของหลวงนั้น ถือว่า ยังคงรักษาและยึดมั่นในแบบแผนประเพณีอย่างเคร่งครัด ดังนั้น บายศรีจึงยังคงเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่อนุชนรุ่นหลังจะได้รู้จัก และชื่นชมในภูมิปัญญาของบรรพชนกันไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการทำบายศรีปากชามขึ้นเพื่อเป็นการสืบสานและอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยที่สืบเนื่องมาแต่โบราณ ให้คนรุ่นใหม่ได้มีโอกาสสืบสานให้คงอยู่ต่อไป

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 อธิบายความเป็นมาของการทำบายศรีปากชามได้
- 2.2 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 อธิบายขั้นตอนการทำบายศรีปากชามได้
- 2.4 ปฏิบัติการทำบายศรีปากชามได้
- 2.5 อธิบายคุณค่าของบายศรีปากชามได้
- 2.6 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายบายศรีปากชามได้
- 2.7 อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของบายศรีปากชามได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำบายศรีปากชาม
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
- 5.3 ขั้นตอนการทำบายศรีปากชาม
- 5.4 การปฏิบัติการทำบายศรีปากชาม
- 5.5 คุณค่าของบายศรีปากชาม
- 5.6 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายบายศรีปากชาม
- 5.7 ช่องทางการจัดการการตลาดของบายศรีปากชาม

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
- 7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
- 7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- 7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

8. การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม และจากชิ้นงาน/ผลงาน

9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอนผลการเรียน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สารการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

12. แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำบายศรีปากชามบายศรีปากชาม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำบายศรีปากชาม	1. อธิบายความเป็นมาของการทำบายศรีปากชามได้	1. ความเป็นมาของการทำบายศรีปากชาม	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำบายศรีปากชาม	1. ใบความรู้ที่ 1 เรื่องความเป็นมาของบายศรีปากชาม 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน	10 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำบายศรีปากชาม 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำบายศรีปากชาม 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	5. ประเมินผลงานผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด	10 นาที	
3. ขั้นตอนการทำบายศรีปากชาม	3. อธิบายขั้นตอนการทำบายศรีปากชามได้	3. ขั้นตอนการทำบายศรีปากชาม	1. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำบายศรีปากชาม	1. ใบความรู้ที่ 2 เรื่องการทำบายศรีปากชาม 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		10 นาที	
4. การปฏิบัติการทำบายศรีปากชาม	4. ปฏิบัติการทำบายศรีปากชามได้	4. การปฏิบัติการทำบายศรีปากชาม	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำบายศรีปากชาม และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบความรู้ที่ 2 เรื่องการทำบายศรีปากชาม 2. ใบงานที่ 1 แบบบันทึกการทำบายศรีปากชาม			3 ชั่วโมง

12. แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำบายศรีปากชามบายศรีปากชาม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. คุณค่าของบายศรีปากชาม	5. อธิบายคุณค่าของบายศรีปากชามได้	5. คุณค่าของบายศรีปากชาม	5.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของขนมไทย 5.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของบายศรีปากชาม 5.3 วิทยากรสรุปองค์ความรู้	ใบความรู้ ที่ 3 เรื่องคุณค่าของบายศรีปากชาม		10 นาที	1 ชั่วโมง
6. การคิดต้นทุนกำไร	6. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายบายศรีปากชามได้	6. การคำนวณต้นทุนกำไร	6.1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 6.2 ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้ที่ 4 เรื่องการคำนวณต้นทุนกำไร 2. ใบงานที่ 2 การคำนวณต้นทุนกำไร		10 นาที	
7. ช่องทางการจัดการการตลาดของบายศรีปากชาม	7. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของบายศรีปากชามได้	7. ช่องทางการตลาดของบายศรีปากชาม	7.1 วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 7.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	1. ใบความรู้ เรื่องช่องทางการตลาด		10 นาที	

ใบความรู้ที่ 1 ความเป็นมาของบายศรีปากชาม



งานประดิษฐ์ “ใบตอง” ที่เราเรียกว่าบายศรีนั้น แต่เดิม ผู้ที่จะนำบายศรีมาใช้ประกอบพิธีนั้น ก็จะมีคนคุ้นตา ในโอกาสพิธี สำคัญๆต่างๆ อาทิเช่น งานทำขวัญนาค งานบวงสรวงพิธีใหญ่ๆ ส่วนงานบุญสามัญในชีวิตประจำวัน อื่นๆ แทบจะไม่ต้องได้เห็นนำบายศรี มาเป็นส่วนการประกอบพิธีกันเท่าไรนัก ในปัจจุบันนี้ ค่อนข้างที่จะรู้จัก “ บายศรี” กันกว้างขวางกว่าในสมัยโบราณ เพราะนำมาใช้ในพิธีเกือบทุกพิธี ก็ว่าได้ ทั้งงานที่บวงสรวงอัญเชิญทวยเทพเทวดา ตั้งศาล ฯลฯ หลากหลายพิธีกรรม แม้กระทั่ง ในวัดในวา ประกอบพิธีสักการะ พระพุทธรูป รวมทั้งเราท่านทั้งหลายก็จัดหาบายศรี นำไปไหว้พระประจำบ้านเรือนด้วยทีเดียว โดยความเข้าใจของบุคคลทั่วไปนั้น เข้าใจว่า บายศรีที่เราจัดหามา นั้น เป็นเครื่องสักการะอันสำคัญยิ่ง นอกจากเป็นอามิสบูชา บูชาพระพุทธรูป บูชาเทพยดา แล้วยังเป็นเครื่องน้อมนำอัญเชิญเทพยดามาสถิตประจำบายศรีนั้นๆด้วย บางตำรา ยังระบุว่า บายศรีปากชามนั้นเหมือนสำหรับอาหารเพื่อถวายแด่เทพยดา , บายศรีเทพนั้นเป็นที่สำหรับอัญเชิญเทพเทวดามาสถิต , บายศรีพรหมนั้นเป็นที่สำหรับอัญเชิญเทพยดาชั้นพรหมมาสถิต บายศรีต่อนั้นเป็นที่สำหรับเทพยดาไว้ผูกกราชพาหนะ ยุคเวลาผ่านกาลสมัยในปัจจุบันบุคคลต่างๆให้ความสำคัญกับบายศรี ในแง่ทัศนะ เป็นของสูง เป็นของทรงคุณค่าเป็นสิ่งสำคัญที่งานพิธีต่างๆ จำเป็นต้องมี ขาดเสียมิได้ บางเจ้าภาพถึงขนาดมีความเข้าใจว่าต้องทำบายศรีเยอะๆไว้ พิธีจึงจะดี จึงจะเข้มขลัง ยิ่งบายศรีมาก เทวดายิ่งเสด็จมามากๆ แลคมณาอาจารย์ต่างๆ ผู้รู้เชิงช่างหัตถศิลป์งานประเพณีใบตอง ยังคิดประดิษฐ์บายศรี อันทรงคุณค่า เพิ่มขึ้นในรูปแบบทันสมัย เหมาะสมกับยุค และรองรับฐานลูกค้าผู้ที่ชื่นชอบบายศรี อีกมากมาย อาทิเช่น บายศรีบัลลังก์ , บายศรีธรรมจักร ,บายศรีพยานาคแผ่

พังพาน 3 เคียร 5 เคียร 7 เคียร 9 เคียร , บายศรีพญาครุฑ ร้อยแปดพันประการ ส่วนบายศรีหลัก หรือ บายศรีตัน ก็ประดิษฐ์ ขึ้นสูงๆขึ้นกว่าแต่เดิม ที่เราเคยเห็นแต่โบราณ ที่มี 5 ชั้น , 7 ชั้น , 9 ชั้น ปัจจุบันที่ ผ่านสายตา บางงานต่อชั้นบายศรีหลักสูงถึง 36 ชั้นเลยก็มี ซึ่งก็ดูแล้วครี้มอกครี้มใจสวยงามเป็นบุญตา ที่เดียว

ปัจจุบันมีความสะดวกในการซื้อ สำหรับบุคคล ที่ชอบในงานบายศรี อยากรจะนำไปไหว้ พระที่บ้านบ้าง ก็ไม่ใช่เรื่องยาก แค่เดินไปตลาดใกล้บ้าน ก็มีบายศรีแขวนเป็นพวงไว้เรียงรายพร้อมหยิบซื้อ หากันได้อย่างทันใจ โดยเฉพาะ อย่างเช่น “บายศรีปากชาม”

ถ้าจะพูดถึงเรื่องบายศรี ตามความเห็นแต่โบราณ ที่ถูกต้อง มีหลักได้ใจความแท้ๆแล้ว ก็ ต้องมาศึกษาดูว่า เหตุไหน ทำไมพิธีบวงสรวงสังคีตสิทธิ์ ต้องมีบายศรีเข้ามาเป็นส่วนประกอบด้วย ที่ขาด เสียมิได้ คือ “บายศรีปากชาม”

บายศรีมาจากคำเขมรและสันสกฤต บาย ภาษาเขมร แปลว่า ข้าว ศรีเป็นคำสันสกฤต แปลว่า สิริมงคล คือข้าวที่เป็นมงคลนั่นเอง จัดเป็นเครื่องบูชาแบบหนึ่ง และที่สำคัญยังเป็น "จักรวาล จำลอง" ด้วย บายศรีจึงไม่ได้มีความสำคัญแค่ใบตองพับสวยๆดอกไม้ประดับสวยสดงดงาม เพราะนั่นคือ “เปลือก”

บายศรี 1 ถ้วย (ไม่ใช่ 1 คู่) เรียก 1 สำหรับ บายศรีปากชามที่ถูกต้องตามโบราณประเพณี นั้น มีส่วนประกอบด้วยกัน 3 ส่วน ส่วนแรก ใบตองเย็บเป็นกรวย ภายในบรรจุข้าวสุกปากหม้ออัดแน่น (หมายถึงข้าวที่ยังไม่มีคนกด) แทนความหมายถึงเขาพระสุเมรุ ศูนย์กลางจักรวาล วางตั้งกลางชามขนาด ย่อม ๆ ส่วนที่ 2 คือ “นมแมว” ทำด้วยใบตองฉีกเป็นแถบ แล้วพับเป็นกลีบสามเหลี่ยมเรียงลำดับเป็นชั้น 7 ชั้น แต่ละชั้น “นุ่งผ้า” เตี่ยวสลัดกันไป ลายกลีบแต่ละกลีบเสียบดอกพุดตูมทุกปลายกลีบ นมแมวนี้ทำไว้ 3 ชุด วางนมแมวเป็น 3 เส้ารอบกรวยบรรจุข้าวสุก หมายถึงเขาสัตบริภัณฑ์ทั้ง 7 ที่อยู่รายล้อมเขาพระสุเมรุ ส่วนที่ 3 ใช้ใบตองเจียนเป็นรูปร่างคล้ายตัวแมงดาทะเล ทำไว้ 3 ชั้น เอาส่วนหัวสอดลงในชามระหว่าง นมแมว ซักส่วนหางให้ตั้งขึ้นสลับกับปลายนมแมว ตำราว่าแทนตรีภูหรือเขาทั้งสาม บางตำราว่า จะได้ แทนมหานทีสี่ทันดร บางตำราก็ว่าตัวแมงดานี้ แทนปลาใหญ่หนุนเขาพระสุเมรุ และชามบรรจุบายศรี คือ กำแพงจักรวาล ยอดของกรวยจะต้องเสียบด้วย "ไข่ต้ม" ไข่ไข่ไก่เท่านั้น (คนโบราณว่าไข่ไก่สะอาด ไข่เป็ด เปราะโคลนตม ไม่สะอาด) เรียกว่าไข่ขวัญ ท่านอธิบายว่า ยอดของพระสุเมรุคือที่สถิตของพระเป็นเจ้า ไข่ ขวัญจึงเป็นที่สถิตของพระเป็นเจ้าหรือขวัญตามคติผี บางท่านอธิบายเข้าพราหมณ์ว่า ในพระเวทและ ปุราณะ เล่าว่าพระพรหมา เกิดจากฟองไข่ หรือหิรัณยครรภ์ ไข่จึงเป็นสัญลักษณ์ของหิรัณยครรภ์ ลางที่ เปลี่ยนเป็นดอกบัวแทน (ในกรณีไหว้เทพเจ้าที่ไม่เสวยของสดคาว ที่ถือตามคติฮินดูแท้ๆ) ก็ถือว่าพระ พรหมาสถิตบนดอกบัว แล้วเรียกว่าบายศรีเทพ ที่จริงคือบายศรีปากชามที่มียอดเป็นบัว

นอกจากนี้ ใน 1 สำหรับ จะต้องมี แต่งกวาผ่าสามซีกประกบที่กรวย กล้วยน้ำไท ผ่าสามซีก (เดี๋ยวนี้ใช้น้ำว่าหมดแล้ว ว่า -ละว่า) บุหรี่และหมากพลูหนึ่งกำ มีทั้งหมดนี้จึงจะเรียกว่าบายศรี 1 สำหรับ ส่วนภาชนะนั้นใส่ชาม ท่านจึงเรียกว่า "บายศรีปากชาม"

ใบความรู้ที่ 2

การทำบายศรีปากชาม

ขั้นตอนการเตรียมการ

1. นำใบตองที่ฉีกไว้มาพันเป็น紐นาง พันไปพร้อมกับดอกพุท ทำไปทีละตัวจนได้ตามจำนวนที่ต้องการ



2. นำใบตองไปแช่น้ำสารส้มและน้ำมันมะกอก ทิ้งไว้ประมาณ 5 -10 นาที



3. ใบตองนี้้วนาง ทำ 4 แพ ๆ ละ 9 นี้้ว รวมจำนวน 36 ชั้น



4. ใบตองทำเป็นกรวย จำนวน 3 ชั้น สำหรับซ้อนให้กรวยตั้งได้



5. ใบตองฝ้านุ่ง ฉีกกว้าง 2-3 นี้้ว



ขั้นตอนการทำบายศรีปากชาม

1. นำใบตองที่ฉีกไว้มาพันเป็นน้้วนาง พันไปพร้อมกับดอกพุท ทำไปที่ละตัวจนได้ตามจำนวนที่ต้องการ



2. นำน้้วนางมาประกอบ (นุ่งผ้า) ใช้น้้วนางมานุ่งผ้าทีละ 1 ตัว โดยใช้ใบตองที่ฉีกไว้มาพับเข้าหากันให้เป็นรูปนม นุ่งทีละตัวจนครบ 9 ตัว



3. นำริบบิ้นมาพับเป็นยอดของนั้วนาง



4. นำนั้วนางที่พันไว้มาประกบกัน



5. เมื่อทำนั้วนางเสร็จแล้ว ก็ประกอบเป็นนายศรีปากชาม



6. ประกอบบายศรีปากชามจนเสร็จแล้วนำไปประกอบพิธี



ใบงานที่ 1

แบบบันทึกการทำบายศรีปากชาม

ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอน การทำบายศรีปากชาม ระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

แบบบันทึก

วัสดุอุปกรณ์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้ที่ 3

คุณค่าของบายศรีปากชาม

บายศรีปากชามใช้เป็นเครื่องตั้งประธานในหมู่เครื่องสังเวท หรือเครื่องเชิญขวัญ ก็เนื่องมาจากแต่คติความเชื่อว่า บายศรีได้รับการทำขึ้นเป็นสัญลักษณ์แทน “จักรวาล” เป็นที่สถิตแห่งเทพเทวดาในศาสนาพราหมณ์ อันประกอบด้วย พรหมโลก การตั้งบายศรีในพิธีเปรียบได้กับเชิญเทพตามาสถิตในพิธีทั่วทั้งจักรวาล เป็นประธานในพิธีนั้นนั่นเอง บายศรีปากชาม จึงเป็นของสูงโดยตัวมันเอง ถ้ายิ่งเราพิณิจเราจะเห็นว่า บายศรีหนึ่งสำหรับ คือ สำหรับอาหารถวายเทพเจ้า ที่ประกอบด้วยอาหารง่ายๆแล้ว

ดังนั้นเวลาบวงสรวงที่ถูกต้อง จึงต้องมีบายศรีปากชามเพียงแค่สำหรับเดี่ยวเท่านั้น ที่บางงานมีเป็นคู่ก็เป็นกรณีที่มีการจัดถวายเครื่องสังเวทเป็นเครื่องคู่ คือมีสองชุด บายศรีจึงจะมีเป็นคู่ไปด้วย เช่นการไหว้ครูทางดนตรีไทยและนาฏศิลป์ที่มีการจัดสองชุดเป็นต้น บายศรีที่มีเพียงไปไม้ดอกไม้ จึงเป็นเพียงเครื่องประดับงานให้สวยงามเหมือนดอกไม้แจกัน แต่ไม่ใช่เครื่องสังเวทตามความหมายอย่างเดิม

นอกจากนี้บายศรียังเป็นส่วนสำคัญของเครื่อง “กระยาบวด” คืออาหารของนักบวช ซึ่งเป็นเครื่องสังเวทเวทาศันสูง ที่รายล้อมรอบบายศรีปากชาม เครื่องกระยาบวดประกอบด้วย บายศรีปากชามหนึ่งสำหรับ ขนมนโบริณคือ ต้มแดง ต้มขาว มะพร้าวอ่อน กล้วยน้ำไทย อ้อยแดง ถั่วงาเผือกมัน หมากพลู เครื่องกระยาบวด เป็นเครื่องบูชาเทพเจ้าชั้นสูงที่ไม่เสพเสวยของสดคาว ซึ่งในเครื่องสังเวทหนึ่งที่มีทั้งเครื่องกระยาบวด ที่อยู่ในพาน ตรงกลางวางด้วยสำหรับบายศรีปากชาม 1 สำหรับ ส่วนใหญ่มักจะตั้งเป็นประธานในหมู่เครื่องสังเวท และจะมีเครื่องสังเวทชนิดต่างๆ รายล้อม พานสำหรับบายศรีปากชาม อาทิเช่น ถ้าเป็นเครื่องสังเวทเครื่องคาวก็จะประกอบด้วย มัจฉมังสาหาร 6 ประการ (หัวหมู , เป็ด , ไก่ , กุ้ง , ปู , ปลา) นอกจากนั้นก็จะมี ผลหมากรากไม้ ที่มีรสหวานต่างๆหลากหลายชนิด และ ขนมหวานชื่ออันเป็นมงคลนาม ด้วยกันตามแต่จะหาได้ ซึ่งในความหมายแต่โบราณนั้น ผลไม้หมายถึงความอุดมสมบูรณ์ ขนมหวานหมายถึงความสดชื่น สมหวัง

ส่วนในเครื่องสักการะอื่นๆ ที่วางอยู่ในแท่นบวงสรวงต่างๆนั้น ก็จะมีจำแนกออกไปอีกมากมายแล้วแต่พิธีนั้นๆ อาทิเช่น บัตรเทวดาพระเกตุ , บัตรพระภูมิ บัตรเจ้ากรุงพาลี (จะมาเล่าในคราวต่อไป) จะใช้ในพิธีบูชาฤกษ์ , พิธีนพเคราะห์ ฯลฯ

ส่วนในเครื่อง รูปเทียน ที่จะต้องจุด ในพิธี โบราณกาลก็ยังสอดแทรกสาระสำคัญ ในเครื่องบูชาประเภทนี้ อีก มีจุดเทียนเพื่อสักการะเทพเจ้า เพียงถ่ายเดี่ยวเท่านั้น โดยเครื่องสักการะนั้นประกอบด้วย รูป หมายถึงการบูชาพระพวย, เทียน หมายถึงการบูชาพระอัคนี , แก้วน้ำบรรจุน้ำ หมายถึงการบูชาพระแม่คงคา กระถางเจิมบรรจุดอกไม้ หมายถึงบูชาพระแม่ธรณี ซึ่งเครื่องบูชาทั้ง 4 ชนิดนี้ คือการบูชาเทวดา ทั้ง 4 นั่นเอง

นี่คือหลักใหญ่ใจความ สาระสำคัญ ในการประดิษฐ์บายศรีเพื่อใช้ในพิธีบวงสรวงสักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ต่างๆ ที่โบราณจารย์ ท่านได้สอดแทรกความสำคัญ ในสิ่งสมมุติ ให้เกี่ยวพันกับเทพเจ้า ซึ่งถ้าท่านรับทราบถึงสาระนี้คงจะมีความเข้าใจ และมีความเห็นต่อ “บายศรี” อย่างถูกต้อง

ใบความรู้ที่ 4 การคำนวณต้นทุน กำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิต และค่าใช้จ่ายในการทำบายศรีปากชาม

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			การกำหนดราคาขาย คิดจากต้นทุน + กำไรที่ต้องการ
	ใบตองตานี	1 มัด	25	
	ดอกพุทพลาสติก	1 ถุง	10	
	ดอกดาวเรือง	50 ดอก	25	
	รวมค่าใช้จ่าย		60	
	รายได้	บายศรีปากชาม จำนวน 1 คู่ จำหน่ายคู่ละ 100 บาท		กำไร 40 บาท
	บายศรีปากชาม		100	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

- กำหนดกำไรที่ต้องการได้จากต้นทุน X (กำไรที่ต้องการหารด้วย 100=%)

การคำนวณ

ขาย 100 บาท จากต้นทุน 60 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 24

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = $40 \times 60 \div 100 = 24\%$

- การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร หารด้วยจำนวนหน่วย

การคำนวณต้นทุน+กำไร

ทำบายศรีปากชามได้ 2 ชิ้น จากต้นทุน 60 บาท และกำไรที่ต้องการ 40 บาท

ฉะนั้น ราคาขายต่อชิ้น = $60 \text{ บาท} + 40 \text{ บาท} \div 2 \text{ ชิ้น} = 50 \text{ บาท}$

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงานที่ 2 การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง บายศรีปากชาม

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			1. ให้กำหนดกำไรที่ ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหาราคาต่อ หน่วยจึงจะทราบรายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้จากการขาย บายศรีปากชาม			
	รวมรายได้			

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = _____ จำนวนหน่วย

ใบความรู้ที่ 5

ช่องทางการตลาด

ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้

- หน้าร้าน

มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้

- ทางออนไลน์

ขายบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งงบที่ใช้ลงโฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้เปิดเพจขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล

หลักสูตร กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนน ประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะ

ผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

บรรณานุกรม

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ / เล่มที่ 38 / เรื่องที่ 2 บายศรี

<https://www.youtube.com/watch?v=S9MfoYlyF9c>

รายการโน้มนิด นี้น้อย ตอนที่ 3 บายศรีปากชาม EP3/17

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1. ว่าที่พันตรีดำรงห์ ดิยะวัฒน์ | ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. นางสาวนันทมน สกุนนรรคา | รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นายอนุชา วิจิตรศิลป์ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ |
| 4. นางสาวอาลิตตา นาควิจิตร | ครูชำนาญการพิเศษ |
| 5. นางสาวฉัตรชนันท์ นวลนิจ | ครู |
| 6. นางศิริพร อหันตะ | บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |

คณะทำงาน

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. นางดวงแข เจนชัย | ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน |
| 2. นางอลิศา แห่งสูงเนิน | ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน |
| 3. นายสุขสันต์ แห่งสูงเนิน | ครู กศน.ตำบล |
| 4. นายสุพจน์ มูลหอม | ครู กศน.ตำบล |
| 5. นางสาวกนิษฐา ภูอินทร์ | ครู กศน.ตำบล |
| 6. นางสาวกฤษณา จันคณา | ครู กศน.ตำบล |

ผู้รวบรวม เรียบเรียง และจัดพิมพ์

- | | |
|-------------------------|--------------|
| นายสุขสันต์ แห่งสูงเนิน | ครู กศน.ตำบล |
|-------------------------|--------------|