

แบบการเก็บข้อมูลแหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิต
สกร.ระดับตำบลโพธาราม สกร.ระดับอำเภอโพธาราม
สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดราชบุรี
ระบุชื่อแหล่งเรียนรู้ นางบุญส่ง ทองประเสริฐ



นางบุญส่ง ทองประเสริฐ เป็นวิทยากรสอนทำขนมแคะให้แก่ประชาชนในพื้นที่

ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ นางบุญส่ง ทองประเสริฐ
2. ชื่อ-สกุล วิทยากร นางบุญส่ง ทองประเสริฐ
3. ที่ตั้งแหล่งเรียนรู้/ที่อยู่วิทยากร เลขที่ 44 ถ.กสิกร ต.โพธาราม อ.โพธาราม จ.ราชบุรี รหัสไปรษณีย์ 70120 โทรศัพท์ 081-4580718
4. ช่องทางการติดตามอื่นๆ (Facebook, Line, Website, TikTok) 081-4580718
5. ผู้รับผิดชอบ/ผู้ประสานงาน นายนิรันดร์ พรหมเขียว โทรศัพท์ 081-2945004
6. แหล่งเรียนรู้มีระยะทางห่างจากถนนเส้นหลัก 200 เมตร
7. พิกัด ละติจูด-ลองจิจูด ของแหล่งเรียนรู้ 13.6981587,99.8516814
8. พิกัด GPS ของแหล่งเรียนรู้ GPS : 13.6981587,99.8516814
9. การเข้าถึงแหล่งเรียนรู้เดินทางโดย สามารถเดินทางโดยทางรถยนต์ส่วนตัวหรือรถจักรยานยนต์
10. แหล่งเรียนรู้มีพื้นที่รองรับสำหรับจัดกิจกรรม จำนวน 15 คน
11. พื้นที่สำหรับจอดรถในแหล่งเรียนรู้อย่างน้อย 15 คัน
12. จุดบริการห้องน้ำ จำนวน 1 ห้อง
13. โต๊ะ จำนวน 3 ตัว เก้าอี้จำนวน 20 ตัว

สรุปสาระสำคัญของแหล่งเรียนรู้

ประวัติความเป็นมา

นางบุญส่ง ทองประเสริฐ เกิดที่อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี โดยมีคุณพ่อ คุณแม่ และครอบครัว ประกอบอาชีพค้าขายอยู่ในตลาดโพธารามมาเป็นเวลานาน บรรยาการของการค้าขายในตลาดตั้งแต่วัยเด็ก ทำให้นางบุญส่งคุ้นเคยกับวิถีชีวิตของพ่อค้าแม่ค้า และซึมซับทักษะด้านการค้าขาย รวมถึงความขยัน อดทน และการบริการลูกค้า ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญในการประกอบอาชีพ

ความเป็นมาของแหล่งเรียนรู้

นางบุญส่ง ทองประเสริฐ ได้เรียนรู้การทำขนมแฉะจากพี่น้องภายในครอบครัว ซึ่งเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่น นอกจากขนมแฉะแล้ว ยังได้เรียนรู้การทำขนมไทยชนิดอื่น ๆ อีกหลายประเภท ทำให้มีความรู้ ความชำนาญ และเข้าใจขั้นตอนการทำขนมไทยอย่างละเอียด ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การปรุงรส ไปจนถึงการรักษาคุณภาพและรสชาติให้คงความเป็นเอกลักษณ์แบบดั้งเดิมและได้นำความรู้ในการทำขนมแฉะมาประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลักเป็นระยะเวลากว่า 20 ปี จนถึงปัจจุบัน โดยยึดถือความพิถีพิถันในกระบวนการผลิต ความสะอาด และความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า ส่งผลให้ขนมแฉะของนางบุญส่ง ทองประเสริฐ เป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมในชุมชนและผู้บริโภคทั่วไป ถือเป็นอาชีพที่สร้างรายได้และเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยพื้นบ้านให้คงอยู่สืบไปโดยให้ความสำคัญกับการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาด และได้มาตรฐาน ควบคู่กับการปรับปรุงสูตรและกระบวนการผลิตให้ทันสมัย เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน และยังคงรักษารสชาติดั้งเดิมทำให้ขนมมีรสชาติอร่อย กลมกล่อม และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

กระบวนการจัดการเรียนรู้

นางบุญส่ง ทองประเสริฐ เป็นผู้สืบสานและถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมพื้นถิ่น โดยมีมุ่งหวังให้มรดกทางวัฒนธรรมอาหารนี้คงอยู่สืบไปสู่คนรุ่นหลัง ท่านได้จัดกระบวนการเรียนรู้ที่ผสมผสานความรู้ด้านทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง โดยให้ผู้เรียนได้ลงมือทำทุกขั้นตอนด้วยตนเอง ซึ่งการถ่ายทอดองค์ความรู้ในลักษณะนี้ ไม่เพียงแต่นวัตกรรมกระบวนการเรียนรู้ที่ช่วยให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจและทักษะที่ถูกต้องอย่างแท้จริงเท่านั้น แต่ยังนับเป็นกลไกสำคัญในการอนุรักษ์ พื้นฟู และสืบสานเอกลักษณ์ของขนมพื้นถิ่นให้ดำรงอยู่อย่างยั่งยืนต่อไป