



รายงานผลการดำเนินโครงการ
นักธุรกิจน้อย

มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

กิจกรรม "สารพัดยา:
แปรรักษาสู่ออกาสทางอาชีพ"

ปีการศึกษา
๒๕๖๗

โรงเรียนบ้านท่าสนุก

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพังงา

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ



รายงานผลการดำเนินงาน
โครงการ นักรุกกิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
กิจกรรม "สารพัดยา: แปรரசชาติสู่โอกาสทางอาชีพ"

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567
ปีงบประมาณ 2567

โรงเรียนบ้านท่าสนุก
อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพังงา
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานโครงการโครงการนักรูกริจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมสารพัดยา แปรรสนชาติสู่โอกาสทางอาชีพ ฉบับนี้ เป็นการรวบรวมผลการดำเนินงานกิจกรรม ส่งเสริมทักษะอาชีพโรงเรียนบ้านท่าสนุก ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดทำขึ้นเพื่อ 1. ส่งเสริมให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำยาต่างๆ 2. เพื่อส่งเสริมทักษะการเป็นผู้ประกอบการให้นักเรียน ผ่านการฝึกปฏิบัติจริงในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารประเภทยา 3. เพื่อปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจให้นักเรียน 4. เพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ของนักเรียนในการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น 5. เพื่อสร้างโอกาสทางอาชีพให้นักเรียน โดยเฉพาะในด้านธุรกิจอาหาร 6. เพื่อส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นและสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน 7. เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีม การวางแผน และการบริหารจัดการของนักเรียน 8. เพื่อสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของการมีทักษะทางธุรกิจในยุคเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ขอขอบคุณผู้อำนวยการ รองผู้อำนวยการทุกฝ่าย ผู้เชี่ยวชาญทุกท่าน และขอขอบคุณคณะกรรมการฝ่ายประเมินและสรุปผลทุกท่านที่เสียสละเวลา กำลังกาย และกำลังใจ จนทำให้การประเมินโครงการครั้งนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ว่าเอกสารประเมินผลการดำเนินโครงการนักรูกริจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมสารพัดยา แปรรสนชาติสู่โอกาสทางอาชีพ ฉบับนี้ จะสามารถเป็นข้อมูลในการพัฒนางานด้านการส่งเสริมทักษะอาชีพเพื่อการมีงานทำของนักเรียนอย่างเต็มรูปแบบต่อไป

โรงเรียนบ้านท่าสนุก

16 กันยายน 2567

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	
วัตถุประสงค์	
เป้าหมายของตัวชี้วัดความสำเร็จ	
งบประมาณ	
สถานที่ดำเนินการ	
ผลคาดว่าจะได้รับ	
บทที่ 2 ความรู้และเอกสารที่เกี่ยวข้อง	5
หลักและแนวคิดเกี่ยวกับโครงการ	
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงานโครงการ	14
ขั้นตอนการดำเนินงาน	
- ขั้นตอนการร่วมกันวางแผน (Plan)	
- ขั้นตอนการร่วมกันปฏิบัติ (Do)	
- ขั้นตอนการร่วมกันประเมิน (Check	
- ขั้นตอนการร่วมปรับปรุง (Act)	
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	
การเก็บรวบรวมข้อมูล	
บทที่ 4 ผลการดำเนินการและประเมินโครงการ	17
ผลการจัดกิจกรรมตามโครงการนักรุกกิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์	
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	19
บรรณานุกรม	23
ภาคผนวก	24

บทที่ 1

บทนำ

1. หลักการและเหตุผล

สภาวะเศรษฐกิจที่วิกฤตในปัจจุบัน ส่งผลต่อความเป็นอยู่ของประชาชนโดยตรง โดยเฉพาะปัญหา การถูกเลิกจ้าง และการว่างงาน ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อครอบครัวเป็นอย่างมาก อาชีพอิสระจึงเข้ามามี บทบาทสำคัญและเป็นทางเลือกใหม่ในการประกอบอาชีพ ไม่ว่าจะประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่ม รายได้อาชีพอิสระ หมายถึง การประกอบอาชีพส่วนตัวต่างๆในการผลิตสินค้าหรือบริการต่างๆที่ถูกต้องตาม กฎหมาย โดยผู้ประกอบการจะต้องดำเนินธุรกิจด้วยตนเอง เป็นเจ้าของกิจการและรับผิดชอบกิจการเอง สามารถตัดสินใจ กำหนดรูปแบบและวิธีการดำเนินงานของตนเองได้ตามความเหมาะสม อย่างเป็นอิสระ ไม่มีเงินเดือนหรือรายได้ที่แน่นอน ทำมากได้มาก ทำน้อยได้น้อย ผลตอบแทนที่ได้รับคือ กำไรจากการ ลงทุน

โรงเรียนบ้านท่าสนุกตระหนักดีว่าการศึกษาคือเครื่องมือสำคัญในการพัฒนาความรู้ ความคิด คุณธรรมของเด็กและเยาวชนให้เป็นพลเมืองที่ดีมีคุณภาพ นอกจากนี้ การศึกษายังเป็นกุญแจสำคัญที่จะ นำไปสู่การประกอบอาชีพ การมีรายได้ เพิ่มประสิทธิภาพของการทำงาน และการพึ่งพาตนเองได้ในที่สุด อย่างไรก็ตามปัญหาความยากจนยังเป็นอุปสรรคที่ทำให้นักเรียนส่วนหนึ่งขาดโอกาสทางการศึกษา ต้อง ออกจากโรงเรียนกลางคันหรือไม่ได้ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น จึงมีแนวคิดให้นักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา ปีที่ 1 - มัธยมศึกษาปีที่ 3 ได้ฝึกงานอาชีพต่างๆ เพื่อที่จะได้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเสริม และ เพื่อให้เด็กได้เรียนรู้ เสริมสร้างทักษะ มองหาความถนัด ที่จะพัฒนาเป็นอาชีพต่อไปในอนาคต จากเหตุผล ดังกล่าว โรงเรียนได้ให้ความสำคัญกับนักเรียน จึงส่งเสริมให้นักเรียนได้มีอาชีพระหว่างเรียนเพื่อเป็นการลด ภาระค่าใช้จ่ายของครอบครัว และได้ส่งเสริมให้นักเรียนได้มีความรู้ด้านวิชาชีพติดตัวไปเมื่อจบการศึกษา และสามารถนำความรู้ไปพัฒนาต่อยอดจนสามารถสร้างเป็นธุรกิจที่มีสินค้า ผลิตภัณฑ์ หรือการบริการที่ สร้างรายได้และสร้างความมั่นใจให้กับตนเองและครอบครัวต่อไปในอนาคต

ยาเป็นอาหารไทยที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน สะท้อนวัฒนธรรมการกินของคนไทย การทำยาเป็น การสืบสานภูมิปัญญาด้านอาหารของท้องถิ่น ยาสามารถดัดแปลงได้หลากหลาย เปิดโอกาสให้นักเรียนได้ใช้ ความคิดสร้างสรรค์ การคิดค้นสูตรยาใหม่ๆ ส่งเสริมทักษะนวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อีกทั้ง วัตถุดิบในการทำยาหาได้ง่ายและมีราคาไม่แพง เหมาะสำหรับการเริ่มต้นธุรกิจขนาดเล็ก มีโอกาสทำกำไรได้ ดี เนื่องจากต้นทุนต่ำแต่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้สูง ยาเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ใช้ผักและ ผลไม้สดเป็นส่วนประกอบหลัก สอดคล้องกับกระแสรักสุขภาพในปัจจุบัน การทำยาต้องใช้ทักษะหลายด้าน เช่น การเลือกวัตถุดิบ การปรุงรส การนำเสนอ เป็นการฝึกทักษะที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพใน อุตสาหกรรมอาหาร ยาเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ มีโอกาสในการพัฒนา เป็นธุรกิจขนาดย่อม (SME) หรือวิสาหกิจชุมชนได้ กิจกรรมนี้สามารถบูรณาการความรู้จากหลายวิชา เช่น วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ภาษา และศิลปะ การทำและขายยาช่วยฝึกทักษะการทำงานเป็นทีม การสื่อสาร และการแก้ปัญหา

ด้วยหลักการและเหตุผลเหล่านี้ กิจกรรมสารพัดยาจึงเป็นทางเลือกที่เหมาะสมในการพัฒนาทักษะ ผู้ประกอบการและสร้างโอกาสทางอาชีพให้แก่นักเรียน

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมทักษะการเป็นผู้ประกอบการให้แก่นักเรียน ผ่านการฝึกปฏิบัติจริงในการผลิตและ จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารประเภทยำ
2. เพื่อปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจให้แก่นักเรียน
3. เพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ของนักเรียนในการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น
4. เพื่อสร้างโอกาสทางอาชีพให้แก่นักเรียน โดยเฉพาะในด้านธุรกิจอาหาร
5. เพื่อส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นและสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน
6. เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีม การวางแผน และการบริหารจัดการของนักเรียน
7. เพื่อสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของการมีทักษะทางธุรกิจในยุคเศรษฐกิจสร้างสรรค์

3. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

1. นักเรียนมีความรู้และทักษะที่จำเป็นในงานอาชีพ ร้อยละ 80
2. นักเรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันและพัฒนาต่อยอดเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและทำธุรกิจของตน ได้ร้อยละ 80
3. นักเรียนมีรายได้จากการประกอบอาชีพเสริม และมีแนวทางในการพัฒนาเป็นธุรกิจที่มั่นคงร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ

1. นักเรียนมีความรู้และทักษะที่จำเป็นในงานอาชีพ
2. นักเรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันและเป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพเสริมเป็นธุรกิจที่มั่นคงในอนาคตได้

4. ระยะเวลาและขั้นตอนการดำเนินการ

กิจกรรม	ปีการศึกษา 2567												
	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	
ประชุมชี้แจงคณะกรรมการและแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน			↔										
ครูผู้รับผิดชอบโครงการเข้ารับการอบรมพัฒนาแผนธุรกิจ				↔									
ดำเนินงานตามแผนดังนี้ - ให้ความรู้แก่นักเรียนในโครงการเพื่อพัฒนาแผนธุรกิจ - จัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกงานอาชีพ - นักเรียนและครูร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ - นักเรียนฝึกจำหน่ายสินค้าที่ผลิต					↔								
สรุปลงและจัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ - ประเมินผลกิจกรรม													↔

5. สถานที่ดำเนินการ

โรงเรียนบ้านท่าสนุก ตำบลมะรุ่ย อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา

6. งบประมาณ

งบประมาณทั้งสิ้น จำนวน 6,000 บาท โดยได้รับจัดสรรจากสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษาพังงา นำไปใช้ดำเนินการดังต่อไปนี้

ที่	กิจกรรม	งบประมาณ				
		ค่าใช้จ่าย	ค่าตอบแทน	ค่าวัสดุ	ค่าครุภัณฑ์	รวม
1.	ค่าวัสดุ และอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้สู่อาชีพ	-	-	6,000	-	6,000
2.	ค่าตอบแทนวิทยากร	-	-	-	-	-
รวมทั้งสิ้น			-	6,000	-	6,000

7. การประเมินผล

ตัวบ่งชี้ความสำเร็จ	วิธีการประเมิน	เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน
1. ร้อยละ 80 ของนักเรียนมีความรู้และทักษะในงานอาชีพ	☆ การสังเกต	⇒ แบบสังเกต
2. ร้อยละ 80 ของนักเรียนที่สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันและและพัฒนาต่อยอดเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและทำธุรกิจของตน	☆ การสอบถาม	⇒ แบบสอบถาม
3. ร้อยละ 80 ของนักเรียนมีรายได้จากการประกอบอาชีพเสริมและมีแนวทางในการพัฒนาเป็นธุรกิจที่มั่นคง	☆ การสอบถาม	⇒ แบบสอบถาม
4. ร้อยละ 80 ของนักเรียนที่มีความพึงพอใจต่อการฝึกงานอาชีพ	☆ การสอบถาม	⇒ แบบสอบถาม

8. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการประกอบประกอบอาชีพและทำธุรกิจ รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงและสามารถนำความรู้ไปพัฒนาต่อยอดความสนใจเป็นธุรกิจส่วนตัวที่สร้างรายได้ให้ตนเอง
2. นักเรียนนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันและเล็งเห็นช่องทางประกอบอาชีพเสริมที่สร้างรายได้
3. นักเรียนมีรายได้จากการประกอบอาชีพเสริม
4. นักเรียนมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพสุจริต

บทที่ 2

ความรู้และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

ความหมายและลักษณะของยำ:

- ยำ คือ อาหารไทยประเภทสลัดที่มีรสชาติเปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน ผสมกัน
- มักประกอบด้วยผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ หรืออาหารทะเล คลุกเคล้ากับน้ำยำ

ประเภทของยำ:

- ยำผัก: เช่น ยำถั่วพู ยำห้วปลี
- ยำผลไม้: เช่น ยำมะม่วง ยำส้มโอ
- ยำเนื้อสัตว์: เช่น ยำวุ้นเส้น ยำกุนเชียง
- ยำอาหารทะเล: เช่น ยำทะเล ยำปลาตุกฟู ยำปลาฉิ่งฉ้าง

ตัวอย่างของสารพัดยำ

ยำมะม่วงปลาฉิ่งฉ้าง

ยำมะม่วงปลาฉิ่งฉ้างเป็นอาหารไทยประเภทยำที่มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน เผ็ดนำ และมีความกรอบของปลาฉิ่งฉ้างเป็นเอกลักษณ์ เป็นเมนูยอดนิยมในฤดูร้อนของไทย

ส่วนผสมหลัก

1. มะม่วงดิบ (เช่น มะม่วงแก้ว หรือมะม่วงเขียวเสวย) - 1-2 ลูก
2. ปลาฉิ่งฉ้างทอดกรอบ - 100 กรัม
3. หอมแดงซอย - 2-3 หัว
4. พริกขี้หนูสด - 3-5 เม็ด (ปรับตามความเผ็ดที่ต้องการ)
5. ถั่วลิสงคั่ว - 2 ช้อนโต๊ะ
6. ผักชีฝรั่ง - 1/4 ถ้วย

ส่วนผสมน้ำยำ

- น้ำมะนาว - 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปีบ - 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกป่น - 1/2 ช้อนชา (ปรับตามความเผ็ดที่ต้องการ)

วิธีทำ

1. ซอยมะม่วงดิบเป็นเส้นบางๆ แช่น้ำเกลือเล็กน้อยเพื่อไม่ให้ดำ
2. ทอดปลาฉิ่งฉ้างให้กรอบ พักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
3. ผสมส่วนผสมน้ำยำทั้งหมดในชามเล็ก คนให้น้ำตาลละลาย ชิมรสตามชอบ
4. นำมะม่วงที่ซอยไว้มาบีบน้ำออกเล็กน้อย ใส่ลงในชามผสม
5. ใส่ปลาฉิ่งฉ้างทอดกรอบ หอมแดงซอย พริกชี้หนูซอย และถั่วลิสงคั่ว
6. เทน้ำยำลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน
7. โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่ง

การเสิร์ฟ

เสิร์ฟทันทีในจานหรือชาม อาจเพิ่มปลาฉิ่งฉ้างทอดกรอบโรยหน้าเพื่อเพิ่มความกรอบ รับประทานเป็นกับแกล้มหรือกับข้าวสวยร้อนๆ

เคล็ดลับ

- เลือกมะม่วงที่เปรี้ยวกำลังดี ไม่อ่อนหรือแก่จนเกินไป
- ทอดปลาฉิ่งฉ้างในน้ำมันที่ร้อนจัดเพื่อให้ได้ความกรอบที่ดี
- ปรับรสชาติน้ำยำให้มีรสเปรี้ยวนำ ตามด้วยหวานและเค็มเล็กน้อย
- คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดก่อนรับประทานทันที เพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมและความกรอบของปลา

ประโยชน์ทางโภชนาการ

- มะม่วงดิบอุดมไปด้วยวิตามินซี และใยอาหาร
- ปลาฉิ่งฉ้างให้โปรตีนและแคลเซียม
- ถั่วลิสงมีไขมันที่ดีต่อสุขภาพ
- หอมแดงและพริกช่วยกระตุ้นการเผาผลาญ

ยำมาม่า: อาหารยอดนิยมแห่งยุคสมัย

1. ความเป็นมา: ยำมาม่าเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในประเทศไทย โดยเฉพาะในกลุ่มวัยรุ่นและคนทำงาน เกิดจากการผสมผสานระหว่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปกับวิธีการทำยำแบบไทย สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารร่วมสมัยและความคิดสร้างสรรค์ในการปรุงอาหาร
2. วัตถุดิบหลัก:
 - บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (มาม่า)
 - ไส้กรอก หรือหมูยอ (ตามความชอบ)
 - ไข่ต้ม
 - ผักชี ต้นหอม

- หอมแดง
 - พริกชี้หนู
 - ถั่วลิสงคั่ว (ตามความชอบ)
3. ส่วนผสมน้ำยำ:
- น้ำมะนาว
 - น้ำปลา
 - น้ำตาล
 - ซอสพริก (ตามความชอบ)

วิธีการทำ: 4.1 การเตรียมมาม่า: - ต้มมาม่าให้สุก แต่ไม่เละ - เทน้ำออก แล้วล้างด้วยน้ำเย็นเพื่อหยุดการสุก
 4.2 การเตรียมเครื่อง: - หั่นไส้กรอกหรือหมูยอเป็นชิ้นบางๆ - ต้มไข่ให้สุก แล้วผ่าครึ่ง - ซอยหอมแดง
 ต้นหอม และผักชี 4.3 การทำน้ำยำ: - ผสมน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาล และซอสพริก - ปูรงรสให้ได้ความ
 เปรี้ยวนำ ตามด้วยเค็มและหวาน 4.4 การคลุกเคล้า: - นำมาม่าที่เตรียมไว้มาคลุกกับน้ำยำ - เติมไส้กรอก
 หอมแดง ต้นหอม ผักชี และพริกชี้หนู - คลุกเบาๆ ให้เข้ากัน

รูปแบบการเสิร์ฟ:

- เสิร์ฟในงานหรือชาม โดยวางไข่ต้มด้านบน
- โรยหน้าด้วยถั่วลิสงคั่วและผักชี
- เสิร์ฟเย็นหรืออุณหภูมิห้อง

คุณค่าทางโภชนาการ:

- คาร์โบไฮเดรตจากบะหมี่
- โปรตีนจากไข่และไส้กรอก
- วิตามินจากผักสด
- ไขมันจากน้ำมันทอดในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (ควรบริโภคแต่พอประมาณ)

ข้อควรระวังด้านสุขภาพ:

- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมีโซเดียมสูง ควรบริโภคแต่พอประมาณ
- เพิ่มผักสดเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ
- ลดปริมาณเครื่องปรุงรสเพื่อควบคุมปริมาณโซเดียม

ยำขนมจีน: ความอร่อยแบบไทยๆ ที่ลงตัว

1. ความเป็นมา: ยำขนมจีนเป็นอาหารไทยที่ผสมผสานระหว่างขนมจีน ซึ่งเป็นเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า กับวิธีการทำยำแบบไทย สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์อาหารและการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น
2. วัตถุดิบหลัก:
 - ขนมจีน (เส้นข้าว)
 - หมูยอ หรือ ไส้กรอก
 - กุ้งสด หรือ กุ้งแห้ง
 - ถั่วฝักยาว
 - ใบสาระแหน่
 - ต้นหอม ผักชี
 - พริกขี้หนู
 - ถั่วลิสงคั่ว
3. ส่วนผสมน้ำยำ:
 - น้ำมะนาว
 - น้ำปลา
 - น้ำตาลปีบ
 - พริกขี้หนูสับ
 - กระเทียมสับ

วิธีการทำ: 4.1 การเตรียมขนมจีน: - ลวกขนมจีนให้สุก - ล้างด้วยน้ำเย็นเพื่อให้เส้นเหนียวนุ่ม - สะเด็ดน้ำให้แห้ง 4.2 การเตรียมเครื่อง: - หั่นหมูยอหรือไส้กรอกเป็นชิ้นบางๆ - ลวกกุ้งสดให้สุก (ถ้าใช้กุ้งแห้งให้แช่น้ำให้นุ่ม) - หั่นถั่วฝักยาวเป็นท่อนสั้นๆ - ซอยต้นหอมและผักชี 4.3 การทำน้ำยำ: - ผสมน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลปีบ พริกขี้หนูสับ และกระเทียมสับ - ปั่นรวมให้ได้ความเปรี้ยวฉ่ำ ตามด้วยเค็มและหวาน 4.4 การคลุกเคล้า: - นำขนมจีนที่เตรียมไว้มาคลุกกับน้ำยำ - เติมหมูยอ กุ้ง ถั่วฝักยาว ต้นหอม ผักชี และใบสาระแหน่ - คลุกเบาๆ ให้เข้ากัน

รูปแบบการเสิร์ฟ:

- เสิร์ฟในงานหรือชามขนาดใหญ่
- โรยหน้าด้วยถั่วลิสงคั่วและพริกขี้หนูซอย
- เสิร์ฟเย็นหรืออุณหภูมิห้อง

คุณค่าทางโภชนาการ:

- คาร์โบไฮเดรตจากขนมจีน
- โปรตีนจากกุ้งและหมูยอ
- วิตามินและเส้นใยจากผักสด
- แคลเซียมจากน้ำปลา

ประโยชน์ต่อสุขภาพ:

- ให้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรตในขนมจีน
- เสริมสร้างกล้ามเนื้อด้วยโปรตีนจากกุ้งและเนื้อสัตว์
- เพิ่มการได้รับวิตามินและแร่ธาตุจากผักสด
- ช่วยในการย่อยอาหารด้วยรสเปรี้ยวจากมะนาว

ยำขนมจีนเป็นอาหารที่แสดงถึงความหลากหลายและความคิดสร้างสรรค์ในอาหารไทย การพัฒนาและดัดแปลงเมนูนี้สามารถนำไปสู่นวัตกรรมทางอาหารและโอกาสทางธุรกิจที่น่าสนใจ โดยยังคงรักษาเอกลักษณ์ของอาหารไทยไว้

ย่ำรวมมิตร

ย่ำรวมมิตรเป็นอาหารไทยประเภทยำที่มีความหลากหลายของส่วนผสม รสชาติเผ็ด เปรี้ยว หวาน เค็ม กลมกล่อม เป็นที่นิยมทั้งเป็นอาหารว่างและกับข้าว

ส่วนผสมหลัก

1. ผลไม้รวม (เช่น สับปะรด แอปเปิ้ล ฝรั่ง)
2. ผักสด (เช่น แตงกวา มะเขือเทศ)
3. เนื้อสัตว์ (เช่น กุ้ง ปลาหมึก ไก่)
4. วุ้นเส้น
5. ถั่วลิสงคั่ว

น้ำยำ

- น้ำมะนาว
- น้ำปลา
- น้ำตาลทราย
- พริกขี้หนูสด

วิธีทำ

1. ต้มวุ้นเส้นให้สุก แช่น้ำเย็น พักไว้
2. เตรียมส่วนผสมอื่นๆ โดยหั่นผลไม้และผักเป็นชิ้นพอคำ
3. ลวกกุ้งและปลาหมึกให้สุก หั่นเป็นชิ้นพอดี
4. ผสมน้ำยำโดยคนน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลทราย และพริกขี้หนูซอยให้เข้ากัน
5. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ชามผสม เทน้ำยำลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน
6. โรยหน้าด้วยถั่วลิสงคั่ว

ประโยชน์ทางโภชนาการ

ย่ำรวมมิตรเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เนื่องจากมีส่วนผสมที่หลากหลาย:

วัฒนธรรมการกินย่ำ:

- นิยมรับประทานเป็นกับข้าวหรืออาหารว่าง
- มักพบในงานเลี้ยงหรือการรับประทานอาหารแบบบุฟเฟต์
- สะท้อนภูมิปัญญาในการถนอมอาหารและการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น

การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์:

- ย่ำสำเร็จรูป: พร้อมรับประทานหรือเพียงแค่เติมน้ำ
- น้ำย่ำสำเร็จรูป: สะดวกในการปรุงย่ำที่บ้าน
- ชุดทำย่ำ: รวมส่วนผสมพร้อมวิธีทำสำหรับทำย่ำเอง

ทักษะอาชีพในศตวรรษที่ 21



ความรู้ด้านนวัตกรรม



นวัตกรรม ประกอบด้วย...



นวัตกรรม Innovation	เกิดการ ยอมรับ นำไปใช้ อย่างแพร่หลาย เกิดมูลค่า	จับไฟให้ ชุมชน ในพื้นที่ห่างไกล
สิ่งประดิษฐ์ Invention	สร้างสิ่งใหม่ จากเทคโนโลยี	เครื่องปั่นไฟพลังน้ำ
เทคโนโลยี Technology	นำวิทยาศาสตร์ มาใช้งาน	ใช้พลังของไอน้ำมาหมุนใบพัด
วิทยาศาสตร์ Science	สิ่งที่พิสูจน์แล้ว เป็นจริง	น้ำเดือดที่ 100 องศา



ความรู้เรื่อง Steam 4 Innovator

คิดแก้ไขปัญหามาจากมุมมองใหม่
ที่แตกต่างและสร้างสรรค์

สร้างความเข้าใจ **ปัญหา 6 กลุ่มเป้าหมาย** อย่างลึกซึ้ง

4 ขั้นตอน

สร้างและทดสอบ **ชิ้นงานต้นแบบ** วางแผนธุรกิจ
เพื่อไปขอรับการสนับสนุน
จากหน่วยงาน

ก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม
กับงานบริการ
จากลูกค้า

ให้คะแนน ความเป็นนวัตกรรมผู้ประกอบการ ของตัวเอง
(เต็ม 5 คะแนน)

- คิดและร่างไอเดีย
- เลือกไอเดียที่ตอบโจทย์
- หากกลุ่มเป้าหมาย
- สัมภาษณ์เพื่อทำความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง
- ค้นพบปัญหาหรือโอกาส
- ตั้งโจทย์หรือเป้าหมาย

- สร้าง Prototype
- ทดสอบกับกลุ่มเป้าหมาย
- แก้ไข prototype
- หาเครือข่ายความร่วมมือ
- หาช่องทางการตลาด
- เปิดตัวกับที่สมบูรณ์
- สร้างภาพลักษณ์
- จัดจำหน่ายและโฆษณา
- slogan

ทักษะพื้นฐาน ของนวัตกรรม

Critical Thinking Creativity Collaboration Communication

มีความรอบคอบในการตัดสินใจ
มีความคิดสร้างสรรค์
สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
มีความสามารถในการสื่อสาร

บทบาท นวัตกรรม

4 ขั้นตอน

บทบาท นวัตกรรม

1. ค้นหาปัญหา/โอกาส
2. วิเคราะห์ปัญหา/โอกาส
3. สร้างต้นแบบ/Prototype
4. ทดสอบต้นแบบ/Prototype

1. ค้นหาปัญหา/โอกาส
2. วิเคราะห์ปัญหา/โอกาส
3. สร้างต้นแบบ/Prototype
4. ทดสอบต้นแบบ/Prototype

STEAM4INNOVATOR

ตั้งโจทย์หรือเป้าหมายในการทำผลิตภัณฑ์	จัดจำหน่ายและโฆษณา	ค้นพบปัญหาหรือโอกาส	สร้างภาพลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์	หาเครือข่ายความร่วมมือ
Slogan	หากกลุ่มเป้าหมาย	สัมภาษณ์	เลือก Idea ที่ตอบโจทย์	หาช่องทางการตลาด
สัมภาษณ์เพื่อทำความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง	ค้นพบปัญหาหรือโอกาส	ทดสอบกับกลุ่มเป้าหมาย	สร้าง Prototype	เปิดตัวกับที่สมบูรณ์

STEAM4INNOVATOR

"ดูข้อความถึง 15 ช่อง ว่าแต่ละข้อความควรอยู่ใน Stage ไหน"

5:00

- คิดและร่างไอเดีย
- เลือกไอเดียที่ตอบโจทย์
- หากกลุ่มเป้าหมาย
- สัมภาษณ์เพื่อทำความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง
- ค้นพบปัญหาหรือโอกาส
- ตั้งโจทย์หรือเป้าหมาย

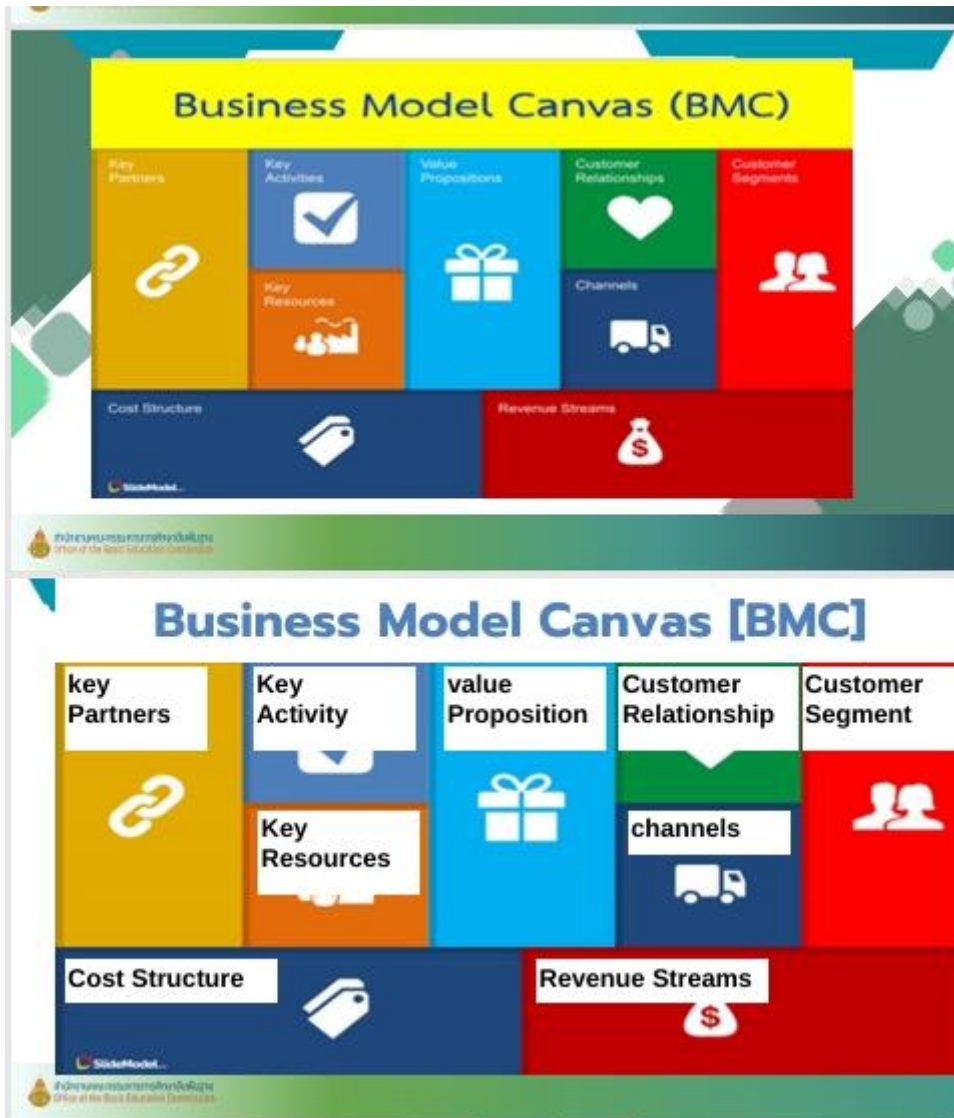
- สร้าง Prototype
- ทดสอบกับกลุ่มเป้าหมาย
- แก้ไข prototype
- หาเครือข่ายความร่วมมือ
- หาช่องทางการตลาด
- เปิดตัวกับที่สมบูรณ์
- สร้างภาพลักษณ์
- จัดจำหน่ายและโฆษณา
- slogan

กระบวนการ STEAM4INNOVATOR สามารถทำย้อนกลับ/กระโดดข้ามไปมา ได้หรือไม่

"ใช่"
ถ้าต้องการไปสนใจส่วนที่สนใจก่อนก็ทำได้ เช่น ไปทำ prototype ก่อนก็ได้

"ไม่ได้"
ตามกระบวนการต้องทำตามขั้นตอนที่ 4 นี้ก่อนก่อนจะไปทำขั้นตอนที่ 1 ไหม

การเขียนแผนธุรกิจ



บทที่ 3

วิธีดำเนินการ

รายงานผลการจัดกิจกรรมตามโครงการนักรู้กิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมสารพัดย่า แปรรสภาพโอกาสทางธุรกิจ ประจำปีงบประมาณ 2567 ได้นำวงจรคุณภาพของเดมิ่ง PDCA มาใช้ในการดำเนินการ 4 ขั้นตอนดังนี้

1. ขั้นตอนการร่วมกันวางแผน (Plan)
2. ขั้นตอนการร่วมกันปฏิบัติ (Do)
3. ขั้นตอนการร่วมกันประเมิน (Check)
4. ขั้นตอนการร่วมปรับปรุง (Act)

1. ขั้นตอนการร่วมกันวางแผน (Plan)

ขั้นตอนนี้เป็นการวางแผนการดำเนินการโดยมีขั้นตอน ดังนี้

1. การวิเคราะห์สถานการณ์
 - ศึกษาความต้องการของตลาดและชุมชนในด้านผลิตภัณฑ์อาหารประเภทย่า
 - วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของโครงการ (SWOT Analysis)
2. การกำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมาย
 - กำหนดวัตถุประสงค์เชิงปริมาณและคุณภาพของโครงการ
 - ตั้งเป้าหมายด้านทักษะการเป็นผู้ประกอบการและคุณธรรมจริยธรรมของนักเรียน
3. การวางแผนกิจกรรม
 - จัดทำแผนการอบรมให้ความรู้ด้านการเป็นผู้ประกอบการและการทำอาหาร
 - วางแผนการฝึกเขียนแผนธุรกิจและพัฒนาผลิตภัณฑ์
 - กำหนดแผนการทดลองจำหน่ายในโรงเรียนและการออกบูธนอกสถานที่
4. การจัดสรรทรัพยากร
 - วางแผนการใช้งบประมาณตลอดปีงบประมาณ
 - จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และสถานที่สำหรับการดำเนินกิจกรรม
 - ประสานงานกับวิทยากรและผู้เชี่ยวชาญ
5. การกำหนดตัวชี้วัดความสำเร็จ
 - กำหนด KPI ด้านทักษะการเป็นผู้ประกอบการของนักเรียน
 - กำหนดเป้าหมายยอดขายและความพึงพอใจของลูกค้า

2. ขั้นตอนการร่วมกันปฏิบัติ (Do)

การปฏิบัติงานตามแผนงานที่วางไว้โดยมีขั้นตอนในการดำเนินงาน

การเตรียมความพร้อม

- ประชาสัมพันธ์โครงการและรับสมัครนักเรียนเข้าร่วม
- จัดเตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ และเอกสารประกอบการอบรม

การดำเนินกิจกรรมหลัก

- จัดอบรมให้ความรู้แก่นักเรียนในโครงการเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการและคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินธุรกิจ
- ฝึกอบรมการทำอาหารประเภทยาและการแปรรูปผลิตภัณฑ์
- ฝึกการเขียนแผนธุรกิจและการนำเสนอ
- พัฒนาผลิตภัณฑ์ยาและบรรจุภัณฑ์

การทดลองตลาด

- จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในโรงเรียนให้กับครูและนักเรียน
- ออกบูธจำหน่ายในงานแสดงผลงานนักเรียนในสถานศึกษาอื่นๆ

การบันทึกผลการดำเนินงาน

- จัดทำรายงานความก้าวหน้าของโครงการเป็นรายเดือน
- บันทึกปัญหาและอุปสรรคที่พบระหว่างการดำเนินโครงการ

3. ขั้นตอนการร่วมกันประเมิน (Check)

3.1 ดำเนินการประเมินผลการจัดกิจกรรมตามโครงการนักธุรกิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรม สารพัดยา แปรรสชาติสู่ออกาสทางธุรกิจ โดยใช้แบบบันทึกกิจกรรม และแบบสอบถามความคิดเห็น

3.2 ข้อมูลที่เป็นมาตรฐานส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ใช้วิธีแจกแจงความถี่ หาค่าเฉลี่ย (X) และค่าร้อยละ ทั้งในรายข้อและภาพรวมเทียบกับเกณฑ์ ดังนี้

4.51-5.00	หมายถึง มีความเหมาะสม/การปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด
3.51-4.50	หมายถึง มีความเหมาะสม/การปฏิบัติอยู่ในระดับมาก
2.51-3.50	หมายถึง มีความเหมาะสม/การปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง
1.51-2.50	หมายถึง มีความเหมาะสม/การปฏิบัติอยู่ในระดับน้อย
1.00-1.50	หมายถึง มีความเหมาะสม/การปฏิบัติอยู่ในระดับน้อยที่สุด

3.3 ข้อมูลที่เป็นความคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากแบบบันทึกกิจกรรม ใช้วิธี วิเคราะห์เนื้อเรื่อง (Content Analysis)

3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ค่าเฉลี่ย (Arithmetic: \bar{X})

ค่าร้อยละ

3.5 รายงานผลการดำเนินงานต่อผู้บริหารและบุคลากรโรงเรียนบ้านท่าสนุก

1. การประเมินผลระหว่างดำเนินโครงการ
 - ประเมินความรู้และทักษะของนักเรียนหลังการอบรม
 - ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น
 - วิเคราะห์ยอดขายและความพึงพอใจของลูกค้า
 2. การเปรียบเทียบผลกับเป้าหมาย
 - เปรียบเทียบผลการดำเนินงานกับ KPI ที่กำหนดไว้
 - วิเคราะห์ความสอดคล้องของผลลัพธ์กับวัตถุประสงค์โครงการ
 3. การรวบรวมข้อเสนอแนะ
 - รับฟังความคิดเห็นจากนักเรียน ครู และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
 - วิเคราะห์จุดแข็งและจุดอ่อนของการดำเนินโครงการ
4. ขั้นตอนการร่วมปรับปรุง (Act)
1. การวิเคราะห์ปัญหาและอุปสรรค
 - ระบุปัญหาที่พบจากการดำเนินโครงการ
 - วิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและผลกระทบ
 2. การกำหนดแนวทางแก้ไขและปรับปรุง
 - จัดประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นในการแก้ไขปัญหา
 - วางแผนการปรับปรุงกระบวนการทำงานและกิจกรรม
 3. การนำผลการประเมินไปใช้
 - ปรับปรุงแผนการดำเนินงานสำหรับรอบต่อไป
 - พัฒนาหลักสูตรการอบรมและกิจกรรมให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
 4. การจัดทำรายงานสรุปผลโครงการ
 - สรุปผลการดำเนินงานตลอดปีงบประมาณ
 - จัดทำข้อเสนอแนะสำหรับการดำเนินโครงการในอนาคต
 5. การเผยแพร่ผลงานและต่อยอดโครงการ
 - จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักเรียน
 - นำเสนอผลการดำเนินงานต่อ สพฐ. และเขตพื้นที่การศึกษา

บทที่ 4

ผลการดำเนินการและวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการจัดกิจกรรมตามโครงการนักรูจักน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2567 สามารถสรุปตามขั้นตอนในการดำเนินงาน ดังนี้

กิจกรรมหลักของโครงการ

1. จัดอบรมให้ความรู้แก่นักเรียนในโครงการเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการและคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจ
2. ฝึกอบรมการทำอาหารประเภทยำและการแปรรูปผลิตภัณฑ์และการจัดจำหน่ายสินค้า
3. ฝึกการเขียนแผนธุรกิจและการนำเสนอ

ผลการดำเนินงาน

1. **ด้านผลิตภัณฑ์:**
 - นักเรียนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ยำหลากหลายชนิด
 - ผลิตภัณฑ์ยำได้รับการตอบรับที่ดีจากผู้บริโภค สะท้อนจากยอดขายที่น่าพอใจ
2. **ด้านการเรียนรู้และพัฒนาทักษะของนักเรียน:**
 - นักเรียนแสดงความสนใจและกระตือรือร้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ยำชนิดต่างๆ
 - นักเรียนได้ฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการผ่านการวางแผน ผลิต และจำหน่ายสินค้า
 - นักเรียนได้พัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีมและการบริหารจัดการ
3. **ด้านการตลาดและการจำหน่าย:**
 - ผลิตภัณฑ์ยำได้รับการตอบรับที่ดีจากลูกค้า แสดงถึงคุณภาพและความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์
4. **ด้านการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน:**
 - โครงการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ซึ่งเป็นการสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชนทางอ้อม

1. ขั้นตอนการร่วมกันวางแผน (Plan)

- มีการกำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการชัดเจน
- มีแผนการดำเนินกิจกรรมและกำหนดระยะเวลาที่เหมาะสม
- มีการจัดสรรทรัพยากรและงบประมาณอย่างมีประสิทธิภาพ

2. ขั้นตอนการร่วมกันปฏิบัติ (Do)

- จัดอบรมให้ความรู้แก่นักเรียนตามแผนที่กำหนด
- ดำเนินกิจกรรมฝึกปฏิบัติและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ตามกำหนดการ
- จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักเรียนสำเร็จตามเป้าหมาย

3. ขั้นตอนการร่วมกันประเมิน (Check)

- ผลการประเมินโครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด
- พบปัญหาเรื่องช่องทางการจำหน่ายที่ยังมีจำกัด
- ได้รับผลตอบรับที่ดีจากผู้เข้าร่วมโครงการและผู้บริโภค

4. ขั้นตอนการร่วมปรับปรุง (Act)

- กำหนดแนวทางการเพิ่มช่องทางการจำหน่าย เช่น การพัฒนาช่องทางออนไลน์
- วางแผนการพัฒนาทักษะการตลาดและการขายเพิ่มเติมให้แก่นักเรียน
- เตรียมแผนการขยายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกในระยะต่อไป

สรุปผลการประเมินโครงการ

โครงการนักรุกกิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ประสบความสำเร็จในการบรรลุวัตถุประสงค์หลักของโครงการ โดยสามารถส่งเสริมทักษะการเป็นผู้ประกอบการ พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ และปลูกฝังคุณธรรมในการดำเนินธุรกิจให้แก่นักเรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ นักเรียนได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติจริงในกระบวนการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ยา ซึ่งเป็นการสร้างโอกาสทางอาชีพและส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น

อย่างไรก็ตาม ยังมีความท้าทายในด้านช่องทางการจัดจำหน่ายที่จำกัด ซึ่งเป็นโอกาสในการพัฒนาโครงการให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นในอนาคต โดยการเพิ่มช่องทางการจำหน่าย พัฒนาทักษะการตลาดและการขาย และสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานต่างๆ

โดยภาพรวม โครงการนี้ประสบความสำเร็จในการสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ที่มีคุณค่าให้แก่นักเรียน และมีศักยภาพในการพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อนักเรียนและชุมชนในระยะยาว

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ผลการจัดกิจกรรม ตามโครงการ นักธุรกิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมสารพัดยา แปรรสาขาสู่อีโกลาสทางธุรกิจได้ผลสรุปดังนี้

ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ตามแผนปฏิบัติการประจำปีการศึกษา 2567 ภายใต้โครงการโดยดำเนินการแล้วเสร็จและสรุปรายงานต่อผู้บริหารทั้งสิ้น จำนวน 3 กิจกรรม ได้แก่ 1. การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการส่งเสริมพัฒนาทักษะชีวิตและทักษะการเรียนรู้ด้านการสร้างนวัตกรรม ผู้ประกอบการตามโครงการ นักธุรกิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ 2. ดำเนินกิจกรรมฝึกปฏิบัติและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สารพัดยาให้กับนักเรียนและบุคลากรในโรงเรียน 3. จัดให้นักเรียนจัดแสดงนิทรรศการและจำหน่ายสินค้าแก่บุคคลทั่วไป

ผลที่เกิดตามจุดประสงค์:

1. นักเรียนได้พัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการผ่านประสบการณ์ตรงในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ยา ทำให้เข้าใจกระบวนการทางธุรกิจตั้งแต่การผลิตจนถึงการขาย
2. นักเรียนแสดงออกถึงคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจ เช่น ความซื่อสัตย์ในการคิดราคา การให้บริการที่เป็นมิตร และความรับผิดชอบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์
3. นักเรียนได้พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นสูตรยาใหม่ๆ และการนำเสนอผลิตภัณฑ์ในรูปแบบที่น่าสนใจ โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบหลัก
4. นักเรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับโอกาสทางอาชีพในธุรกิจอาหาร และมีแรงบันดาลใจในการพิจารณาอาชีพที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารในอนาคต
5. โครงการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ทำให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน และสร้างความเชื่อมโยงระหว่างโรงเรียนกับผู้ผลิตในท้องถิ่น
6. นักเรียนได้พัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีม การวางแผน และการบริหารจัดการ ผ่านการร่วมกันวางแผนการผลิต การตลาด และการจัดการทางการเงินของธุรกิจยา
7. นักเรียนเกิดความตระหนักถึงความสำคัญของทักษะทางธุรกิจในยุคเศรษฐกิจสร้างสรรค์ และเข้าใจถึงความเชื่อมโยงระหว่างการศึกษากับการประกอบอาชีพในอนาคต

ผลที่เกิดขึ้นตามเป้าหมายของโครงการ:

เชิงปริมาณ:

1. จากการประเมินผลหลังจบโครงการ พบว่านักเรียนร้อยละ 85 มีความรู้และทักษะที่จำเป็นในงานอาชีพเพิ่มขึ้น ซึ่งสูงกว่าเป้าหมายที่ตั้งไว้ที่ร้อยละ 80
2. การติดตามผลหลังจากโครงการเสร็จสิ้น 3 เดือน พบว่านักเรียนร้อยละ 82 สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และมีแนวคิดในการพัฒนาต่อยอดเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและทำธุรกิจของตนเอง ซึ่งบรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้

3. จากการสำรวจหลังจบโครงการ 6 เดือน พบว่านักเรียนร้อยละ 78 มีรายได้จากการประกอบอาชีพเสริมที่เกี่ยวข้องกับการทำยา และมีแผนธุรกิจเบื้องต้นสำหรับการพัฒนาเป็นธุรกิจที่มั่นคงในอนาคต แม้จะต่ำกว่าเป้าหมายเล็กน้อย แต่ก็ถือว่าเป็นผลลัพธ์ที่น่าพอใจ

เชิงคุณภาพ:

1. นักเรียนแสดงให้เห็นถึงการพัฒนาความรู้และทักษะที่จำเป็นในงานอาชีพอย่างชัดเจน โดยเฉพาะในด้านต่อไปนี้:
 - o ทักษะการผลิตและแปรรูปอาหารประเภทยา
 - o ความรู้ด้านการตลาดและการกำหนดราคา
 - o ทักษะการบริหารจัดการและการทำงานเป็นทีม
 - o ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการทางการเงินเบื้องต้น

โครงการนี้ไม่เพียงแต่บรรลุเป้าหมายเชิงปริมาณเป็นส่วนใหญ่ แต่ยังสร้างผลลัพธ์เชิงคุณภาพที่เห็นได้ชัด โดยนักเรียนได้พัฒนาทักษะที่จำเป็นและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างโอกาสทางอาชีพได้จริง

สรุปโดยภาพรวม พบว่า การจัดกิจกรรมทุกกิจกรรมที่จัดขึ้นภายใต้โครงการนักเรียนร้อยละ 80 มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรม สารพัดยา แปรรุสชาติสู่โอกาสทางธุรกิจ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567 สำเร็จลุล่วงด้วยดีจากการสอบถามความคิดเห็นของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในแต่ละกิจกรรม พบว่า ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องส่วนใหญ่มีความความคิดเห็นต่อการจัดกิจกรรมโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมากถึงมาก

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ:

1. การพัฒนาทักษะอาชีพ:
 - o นักเรียนได้เรียนรู้และฝึกฝนทักษะที่จำเป็นในการประกอบธุรกิจอาหาร
 - o เกิดความเข้าใจในกระบวนการผลิต การตลาด และการจัดการธุรกิจขนาดเล็ก
2. การส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์:
 - o นักเรียนได้พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ผ่านการคิดค้นสูตรยาใหม่ๆ
 - o เกิดการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสู่ผลิตภัณฑ์ที่ทันสมัย
3. การปลูกฝังคุณธรรมจริยธรรมทางธุรกิจ:
 - o นักเรียนเรียนรู้การดำเนินธุรกิจอย่างมีความรับผิดชอบและซื่อสัตย์
 - o เกิดความตระหนักถึงความสำคัญของจริยธรรมในการประกอบธุรกิจ
4. การสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจ:
 - o นักเรียนมีรายได้เสริมจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ยา
 - o เกิดแนวทางในการพัฒนาอาชีพเสริมที่อาจนำไปสู่การสร้างธุรกิจในอนาคต
5. การส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน:
 - o เกิดการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการผลิต ส่งผลดีต่อเกษตรกรในพื้นที่
 - o สร้างความเชื่อมโยงระหว่างโรงเรียนกับชุมชนผ่านกิจกรรมทางเศรษฐกิจ

6. การพัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีม:
 - นักเรียนได้ฝึกการทำงานร่วมกัน การแบ่งหน้าที่ และการแก้ปัญหาาร่วมกัน
 - เกิดการพัฒนาทักษะการสื่อสารและการประสานงานในกลุ่ม
7. การเสริมสร้างความมั่นใจและภาวะผู้นำ:
 - นักเรียนได้พัฒนาความมั่นใจในการนำเสนอผลิตภัณฑ์และการเจรจาต่อรอง
 - เกิดการพัฒนาภาวะผู้นำผ่านการบริหารจัดการโครงการย่อยต่างๆ
8. การบูรณาการความรู้จากหลายวิชา:
 - นักเรียนได้นำความรู้จากวิชาต่างๆ มาประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง
 - เกิดการเชื่อมโยงระหว่างทฤษฎีในห้องเรียนกับการปฏิบัติจริง
9. การสร้างความตระหนักรู้ด้านสุขอนามัย:
 - นักเรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสุขอนามัยในการผลิตอาหาร
 - เกิดความเข้าใจในสำคัญของความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร
10. การเตรียมความพร้อมสู่การเป็นผู้ประกอบการในอนาคต:
 - นักเรียนได้สัมผัสประสบการณ์จริงในการดำเนินธุรกิจขนาดเล็ก
 - เกิดแรงบันดาลใจและวิสัยทัศน์ในการพัฒนาตนเองสู่การเป็นผู้ประกอบการในอนาคต

โครงการนี้ไม่เพียงแต่ให้ประโยชน์ด้านทักษะอาชีพแก่นักเรียนเท่านั้น แต่ยังส่งผลดีต่อชุมชนและสร้างพื้นฐานสำคัญสำหรับการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

ปัญหา/ข้อเสนอแนะ

ปัญหาและอุปสรรค

1. การจัดจำหน่าย:

- นักเรียนมีโอกาสลงพื้นที่จำหน่ายสินค้าน้อย
- ขาดช่องทางจัดจำหน่ายที่หลากหลาย

ข้อเสนอแนะและแนวทางการพัฒนา

1. เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย:

- พัฒนาช่องทางออนไลน์สำหรับการจำหน่ายสินค้า เช่น การสร้างเพจบนสื่อสังคมออนไลน์
- ประสานงานกับร้านค้าในชุมชนเพื่อวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์
- จัดกิจกรรมออกร้านในงานของโรงเรียนหรือชุมชนให้บ่อยขึ้น

2. พัฒนาทักษะการตลาดและการขาย:

- จัดอบรมเพิ่มเติมเกี่ยวกับเทคนิคการขายและการตลาดให้แก่นักเรียน
- ส่งเสริมให้นักเรียนพัฒนาทักษะการนำเสนอผลิตภัณฑ์

3. ขยายความหลากหลายของผลิตภัณฑ์:

- ส่งเสริมให้นักเรียนคิดค้นสูตรยาใหม่ๆ ที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเป็นหลัก
- พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจและสะดวกต่อการขนส่ง

4. สร้างเครือข่ายและความร่วมมือ:

- ประสานความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในพื้นที่เพื่อขยายโอกาสทางธุรกิจ
- สร้างเครือข่ายกับโรงเรียนอื่นๆ เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และขยายตลาด

บรรณานุกรม

กระทรวงศึกษาธิการ. (2565). แนวทางการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะผู้ประกอบการ. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน.

ณัฐวุฒิ วงศ์สิริเดช. (2566). STEAM Education: การจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรม ศิลปะ และคณิตศาสตร์. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ณัฐวุฒิ พงศ์สิริ. (2563). การพัฒนาทักษะผู้ประกอบการในยุคดิจิทัล. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิชัย วรรณวิวงศ์ และ นิตยา วรรณวิวงศ์. (2563). ตำรับยาเด็ดเพื่อธุรกิจร้านอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงดาว.

พรทิพย์ แจ่มพงษ์. (2565). การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมทักษะอาชีพสำหรับนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย. วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, 24(3), 286-300.

ธนาคารแห่งประเทศไทย. (2566). การส่งเสริมการออมและการลงทุนสำหรับเยาวชน. สืบค้นจาก <https://www.bot.or.th/Thai/FinancialLiteracy/Documents/YouthSavingInvestment.pdf>

ภาคผนวก

แบบสอบถามความคิดเห็น

เพื่อประเมินโครงการนักรุกกิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

คำชี้แจง: แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินผลการดำเนินโครงการนักรุกกิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กรุณาตอบคำถามตามความคิดเห็นของท่าน เพื่อนำไปปรับปรุงและพัฒนาโครงการต่อไป

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. สถานะของท่าน นักเรียน ครู/อาจารย์ ผู้ปกครอง อื่นๆ (โปรดระบุ) _____
2. เพศ ชาย หญิง ไม่ระบุ
3. อายุ ต่ำกว่า 15 ปี 15-18 ปี 19-25 ปี 26-35 ปี 36-45 ปี 46 ปีขึ้นไป

ส่วนที่ 2: ความคิดเห็นต่อการดำเนินโครงการ

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด (5 = มากที่สุด, 4 = มาก, 3 = ปานกลาง, 2 = น้อย, 1 = น้อยที่สุด)

ข้อที่	รายการ	5	4	3	2	1
1	ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ					
2	ความน่าสนใจของกิจกรรมในโครงการ					
3	ประโยชน์ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ					
4	ความเหมาะสมของวิธีการจัดกิจกรรม					
5	ความรู้และทักษะด้านการทำอาหารประเภทที่ได้รับ					
6	ความรู้และทักษะด้านการเป็นผู้ประกอบการที่ได้รับ					
7	การส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์					
8	การปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจ					
9	โอกาสในการฝึกปฏิบัติและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จริง					
10	การพัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีม					
11	การส่งเสริมการใช้วัสดุดิบในท้องถิ่น					
12	ความเหมาะสมของช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์					
13	การสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของทักษะทางธุรกิจ					
14	ความพึงพอใจโดยรวมต่อโครงการ					
เฉลี่ย						

ส่วนที่ 3: คำถามปลายเปิด

1. ท่านประทับใจอะไรมากที่สุดในการเข้าร่วมโครงการนี้?

2. ท่านคิดว่าควรปรับปรุงหรือพัฒนาส่วนใดของโครงการ? อย่างไร?

3. ท่านได้เรียนรู้ทักษะใหม่ๆ อะไรบ้างจากการเข้าร่วมโครงการ?

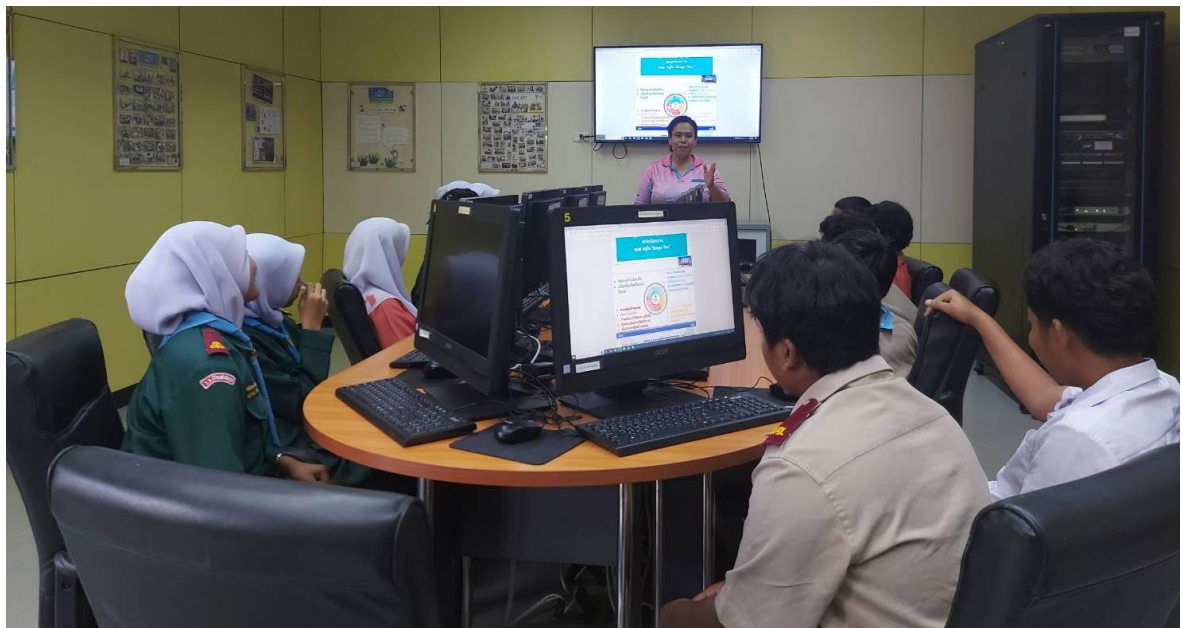
4. ท่านคิดว่าโครงการนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันหรือการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างไร?

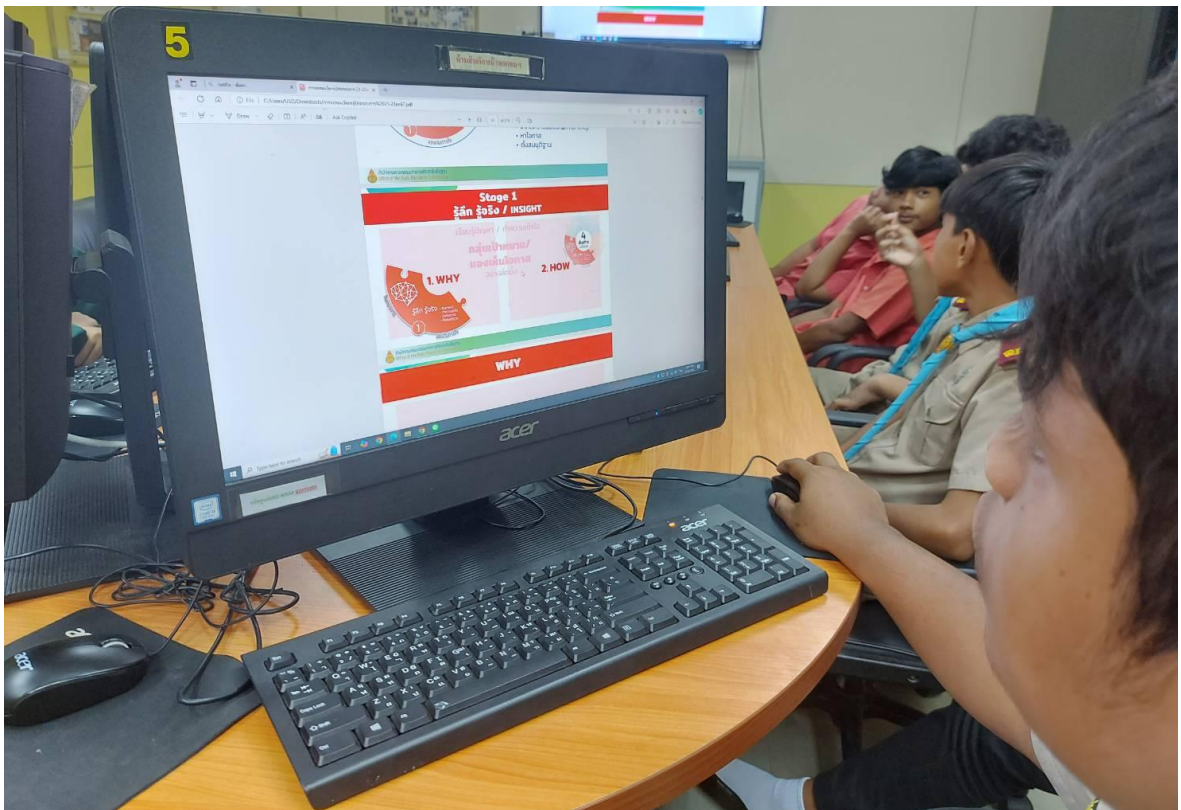
5. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมสำหรับการจัดโครงการในครั้งต่อไป

ขอขอบคุณที่สละเวลาตอบแบบสอบถาม ความคิดเห็นของท่านมีคุณค่าอย่างยิ่งต่อการพัฒนาโครงการ

การอบรมนักเรียนในโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้านการ
สร้างนวัตกรรมผู้ประกอบการ







ฝึกอบรมการทำอาหารประเภทยำและการแปรรูปผลิตภัณฑ์



ฝึกปฏิบัติและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สารพัดยาให้กับนักเรียนและบุคลากรในโรงเรียน





จัดให้นักเรียนจัดแสดงนิทรรศการและจำหน่ายสินค้าแก่บุคคลทั่วไป





