



รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ

นักธุรกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

กิจกรรม

ข้าวเกรียบกล้วยหอม



โรงเรียนสร้างคอมวิทยา

อำเภอสร้างคอม จังหวัดอุดรธานี

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาอุดรธานี



คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานโครงการนักรุกกน้อย มีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ฉบับนี้ เป็นการรวบรวมผลการดำเนินงาน กิจกรรมส่งเสริมทักษะอาชีพของโรงเรียน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนเกิดทักษะในการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม พัฒนาต่อยอดสร้างรายได้ระหว่างเรียนเพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอมและถ่ายทอดความรู้สู่ชั้นเรียนและชุมชน เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะในการใช้ชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและเพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีความรู้ความสามารถ คุณธรรม จริยธรรม รู้จักความเสียสละ และ ความสามัคคีในการทำงาน

คณะกรรมการฝ่ายประเมินผลการดำเนินงานได้รวบรวมผลการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค โดยใช้แบบสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อข้าวเกรียบกล้วยหอม ทั้งนี้เพื่อเป็นข้อมูลเพื่อปรับปรุงโครงการและผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากโครงการต่อไป

คณะกรรมการฝ่ายประเมินผล ขอขอบคุณคณะผู้บริหาร คณะครูที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ตลอดจนผู้ตอบแบบสำรวจความพึงพอใจทุกท่าน ที่ให้การสนับสนุนในการดำเนินกิจกรรมสำเร็จ ลุล่วงไปด้วยดี

คณะผู้จัดทำ



สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์	1
เป้าหมายของตัวชี้วัดความสำเร็จ	2
งบประมาณ	2
สถานที่ดำเนินการ	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	4
กล้วยหอมทอง	4
ข้าวเกรียบ	5
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	6
ขั้นตอนการร่วมกันวางแผน (Plan)	6
ขั้นตอนการร่วมกันปฏิบัติ (Do)	6
ขั้นตอนการร่วมกันประเมิน (Check)	7
ขั้นตอนการร่วมปรับปรุง (Act)	7
บทที่ 4 ผลการดำเนินการและวิเคราะห์ข้อมูล	8
ผลการดำเนินโครงการ	8
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	9
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	



บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

นโยบายและจุดเน้นของกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2567 ที่มีจุดมุ่งหมาย คือ “ให้ผู้เรียนเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ คำนึงถึงชาติ ศาสนา ศิลปะ ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม กีฬา ความปลอดภัย ความมีโอกา และ ความเสมอภาคทางการศึกษามีสมรรถนะที่สำคัญจำเป็นสำหรับโลกยุคใหม่” การปฏิวัติอุตสาหกรรม 4.0 กำลังขับเคลื่อนให้เกิดการทำงานของเครื่องจักรมากกว่าคน เป็นดาบสองคมที่มนุษย์เราต้องปรับตัว การศึกษาจึงต้องยกระดับศักยภาพของมนุษย์ขึ้นเพื่อส่งเสริมการถูกแย่งงานของมนุษย์ โดยเน้นไปที่การฝึกพัฒนาทักษะอาชีพ กระทรวงศึกษาธิการจึงมีนโยบายการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานได้ดำเนินงานโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการและสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ด้านการพัฒนาทักษะการอาชีพ ส่งเสริมการจัดการศึกษาที่เน้นพัฒนาทักษะอาชีพของผู้เรียน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพและรายได้ที่เหมาะสมและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

โรงเรียนสร้างคอมวิทยา ได้ตระหนักถึงความสำคัญด้านการพัฒนาอาชีพของผู้เรียนและสอดคล้องกับบริบทของสถานศึกษาและท้องถิ่น จึงได้ส่งเสริมการจัดการความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ โดยมีชุมนุมนักรุกกิจน้อยเป็นแกนนำในการดำเนินงาน โครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยการนำพืชผลทางการเกษตรของคนในชุมชน ตำบลบ้านโคก อำเภอสร้างคอม จังหวัดอุดรธานี คือกล้วยหอมทอง ชุมนุมนักรุกกิจน้อยโรงเรียนสร้างคอมวิทยาจึงนำกล้วยหอมทองมาแปรรูปเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม เป็นขนมทานที่ทานได้ทุกเพศทุกวัย เรียนรู้ผ่านวิทยากรในชุมชนเพื่อนำความรู้มาถ่ายทอดความรู้สู่ชั้นเรียนและชุมชนต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนเกิดทักษะในการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม พัฒนาต่อยอดสร้างรายได้ระหว่างเรียน

1.2.2 เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอมและถ่ายทอดความรู้สู่ชั้นเรียนและชุมชนได้

1.2.3 เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะในการใช้ชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

1.2.4 เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีความรู้ความสามารถ คุณธรรม จริยธรรม รู้จักความเสียสละ และ ความสามัคคีในการทำงาน



1.3 เป้าหมายของตัวชี้วัดความสำเร็จ

1.3.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

1. นักเรียนสมาชิกชุมนุมนักรุกกน้อย ร้อยละ 90 เกิดทักษะในการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม พัฒนาต่อยอดสร้างรายได้ระหว่างเรียน
2. นักเรียนสมาชิกชุมนุมนักรุกกน้อย ร้อยละ 90 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอมและถ่ายทอดความรู้สู่ชั้นเรียนและชุมชนได้

1.3.2 เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. นักเรียนเกิดทักษะในการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม พัฒนาต่อยอดสร้างรายได้ระหว่างเรียน
2. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอมและถ่ายทอดความรู้สู่ชั้นเรียนและชุมชนได้
3. นักเรียนมีทักษะในการใช้ชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
4. นักเรียนมีความรู้ความสามารถ คุณธรรม จริยธรรม รู้จักความเสียสละ และ ความสามัคคีในการทำงาน

1.4 งบประมาณ 6,000 บาท

รายละเอียดดังนี้

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	หน่วยละ	จำนวนเงิน
1	ซึ้งนึ่งอาหาร	1 ชุด	1,500	1,500
2	กระทะ	1 ใบ	500	500
3	ตะหลิว	1 ด้าม	100	100
4	ชุดผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวก	10 ชุด	90	900
5	คอนโดตากอาหาร	2 อัน	150	300
6	น้ำมัน	5 ลิตร	350	350
7	แป้งมัน	1 ลัง	270	270
8	ตะแกรงกรองน้ำมัน	1 ด้าม	50	50
9	กล้วยหอมทอง	2 หวี	50	100
10	น้ำตาล	2 กิโลกรัม	35	70
11	ฟิล์มถนอมอาหาร	4 กล่อง	20	80
12	เตาแก๊ส	1 ชุด	1,700	1,700
13	บรรจุภัณฑ์ห่อขนม	2 ห่อ	40	80
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (หกพันบาทถ้วน)				6,000



1.5 สถานที่ดำเนินการ

โรงเรียนสร้างคอมวิทยา ตำบลสร้างคอม อำเภอสร้างคอม จังหวัดอุดรธานี
สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาอุดรธานี

1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักเรียนเกิดทักษะในการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม พัฒนาต่อยอดสร้างรายได้ระหว่างเรียน
2. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอมและถ่ายทอดความรู้สู่ชั้นเรียนและชุมชนได้
3. นักเรียนมีทักษะในการใช้ชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
4. นักเรียนมีความรู้ความสามารถ คุณธรรม จริยธรรม รู้จักความเสียสละ และ ความสามัคคีในการทำงาน



บทที่ 2

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

2.1 กล้วยหอมทอง

2.1.1 ลักษณะของกล้วยหอมทอง

ลำต้นกล้วยหอมทองมีความสูงประมาณ 2.5-3.5 เมตร ซึ่งค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับสายพันธุ์อื่นๆ ลำต้นมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 15 ซม. ขึ้นไป ทำให้เป็นกล้วยที่มีลำต้นที่แข็งแรง และสามารถยืนต้นและทนต่อปัจจัยภายนอกได้ดี ลำต้นภายนอกจะมีกาบเป็นรอยประสีดำเล็กน้อย ซึ่งเป็นลักษณะเด่นของกล้วยหอมทอง ทำให้ง่ายต่อการระบุและจำแนก ภายในของลำต้นจะมีสีเขียว การทราบลักษณะของลำต้นกล้วยหอมทองจะช่วยในการดูแลรักษา และในการป้องกันโรคที่อาจจะเกิดขึ้นกับลำต้นกล้วย รวมถึงการระบุสายพันธุ์และการจำแนกกล้วยตามสายพันธุ์ต่างๆ ในสวนกล้วยของคุณเองได้ง่ายขึ้น

ใบของกล้วยหอมทองมีลักษณะยาวและกว้าง มีสีเขียวอ่อนหรือเขียวอมเหลือง เส้นกลางใบเป็นสีเขียวเข้มกว่าส่วนที่เป็นแผ่นใบ ช่วยในการส่งผ่านน้ำและธาตุอาหารไปยังส่วนต่าง ๆ ของใบ ก้านใบมักจะมีร่องก้านใบที่กว้าง ทำให้เกิดความแข็งแรงและสามารถรับน้ำหนักของแผ่นใบที่มีขนาดใหญ่ เนื้อใบแข็งแรงแต่ยังคงความยืดหยุ่นสามารถทนทานต่อสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ลักษณะขอบใบมักจะเป็นเส้นตรง โดยไม่มีขอบที่ขรุขระ ใบของกล้วยหอมทองไม่เพียงแต่ทำหน้าที่ในการสังเคราะห์และระบุสายพันธุ์ แต่ยังมีบทบาทสำคัญในการสังเคราะห์โรคและแมลงศัตรูที่อาจทำลายต้นกล้วย การดูแลใบให้สมบูรณ์จึงเป็นสิ่งที่สำคัญสำหรับเกษตรกรที่ปลูกกล้วย

ดอกของกล้วยหอมทองเป็นส่วนที่สำคัญเพื่อการผลิตผลของกล้วย ดอกกล้วยส่วนใหญ่มีลักษณะที่คล้ายกันระหว่างสายพันธุ์ต่าง ๆ แต่ก็ยังมีลักษณะเฉพาะที่ช่วยในการระบุและจำแนกสายพันธุ์ได้ สำหรับกล้วยหอมทองนั้น ลักษณะดอกมีดังนี้ ก้านช่อดอกยาวและมีขนอ่อน ๆ ปกคลุมอยู่ เป็นลักษณะเด่นของช่อดอกกล้วยหอมทอง ใบประดับมีรูปร่างมนรีคล้ายไข่และยาว ด้านบนของใบประดับมักจะมีสีม่วงอมเทา ส่วนที่เป็นโคนใบมีสีที่ซีดลง และส่วนปลายของใบประดับจะมีสีแดงอมส้ม มีลักษณะแหลมและม้วนขึ้น เครือดอกเป็นเครือยาวแบ่งเป็นหวี ซึ่งในหวีหนึ่ง ๆ จะมีดอกกล้วยตั้งแต่ 12-16 ดอก ดอกกล้วยมักมีสีที่ค่อนข้างอ่อน แต่สามารถมีสีที่แตกต่างกันออกไปตามสภาพแวดล้อมและการดูแล

ผลมีขนาดใหญ่ ความกว้างประมาณ 3-4 ซม. และยาวประมาณ 18-25 ซม. เปลือกผลหนาและเมื่อยังอ่อนจะมีสีเขียว แต่เมื่อกล้วยสุกเปลือกจะกลายเป็นสีเหลืองทอง ภายในผลมีเนื้อสีครีม สีเหลือง หรือสีส้มอ่อนๆ มีกลิ่นหอมและรสหวาน และไม่มีเมล็ด เครือมีลักษณะเป็นเครือยาวแยกออกเป็นหวี ๆ ในเครือหนึ่งจะมีประมาณ 4-6 หวี และในหวีหนึ่งๆ จะมีผลอยู่ประมาณ 12-16 ผล

2.1.2 การขยายพันธุ์ และการปลูกกล้วยหอมทอง

การขยายพันธุ์กล้วยด้วยวิธีแยกหน่อเป็นวิธีที่ได้รับความนิยมและใช้กันอย่างแพร่หลายเนื่องจากเป็นวิธีที่ง่ายและมีประสิทธิภาพสูง วิธีนี้ยังทำให้ได้ต้นกล้วยที่มีลักษณะพันธุ์และคุณภาพคล้ายกับต้นแม่ ขั้นตอนในการขยายพันธุ์กล้วยด้วยวิธีแยกหน่อสามารถทำได้ดังนี้



1. เลือกต้นแม่: เลือกต้นกล้วยที่มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรค และมีการเจริญเติบโตที่ดีเพื่อใช้เป็นต้นแม่ในการแยกหน่อ
2. การขุดหน่อ: ขุดรอบ ๆ ฐานต้นแม่เพื่อแยกหน่อกล้วยที่เติบโตขึ้นมาจากรากของต้นแม่
3. เตรียมหน่อกล้วย: หลังจากขุดหน่อกล้วยขึ้นมา ตัดใบออกเก็บเฉพาะส่วนหน่อและทำการตัดรากที่ยาวเกินไปหรือรากที่อ่อนแอออก
4. การปลูกหน่อกล้วย: นำหน่อกล้วยที่เตรียมไว้ไปปลูกในหลุมที่ขุดเตรียมไว้ โดยใส่ปุ๋ยคอกเก่าหรือปุ๋ยหมักลงไปหลุมก่อน และวางหน่อกล้วยลงไป กลบดินปลูก และรดน้ำให้ชุ่ม
5. การดูแลรักษา: หลังจากปลูกหน่อกล้วยแล้ว ควรให้น้ำสม่ำเสมอ และดูแลรักษาโดยระมัดระวังโรคและศัตรูพืช

2.1.3 คุณประโยชน์ของกล้วยหอมทอง

1. กล้วยหอมทองและอุดมไปด้วยแร่ธาตุและสารอาหารต่างๆ และให้พลังงานมากถึง 100 กิโลแคลอรีต่อหน่วย เพราะในกล้วยหอมทองมีน้ำตาล อยู่ 3 ชนิด ได้แก่ ซูโครส ฟรุคโตส และกลูโคส รวมทั้งเส้นใยอาหาร
2. คลายเครียด กล้วยหอมทองมีสาร Tryptophan เป็นกรดอะมิโนที่ร่างกาย ที่ร่างกายเปลี่ยนเป็น Serotonin ซึ่งเป็นสารกระตุ้นทำให้ร่างกายรู้สึกผ่อนคลาย อารมณ์สดใสและมีความสุข
3. บำรุงระบบประสาท วิตามินบี ในกล้วยหอมทองจะช่วยบำรุงระบบประสาทให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีความสุขมากขึ้น
4. เพิ่มพลังสมอง สารอาหารที่อยู่ในกล้วยหอมทองสามารถกระตุ้นความตื่นตัวให้กับสมองได้ การทานกล้วยหอมทองในช่วงเช้าช่วยให้สมองทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และทานในช่วงกลางวันจะทำให้รู้สึกสดชื่นและตื่นตัว
5. ลดการเกิดแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ กล้วยหอมทองมีใยอาหารมากจึงช่วยให้ลำไส้เล็กย่อยอาหารได้ดีขึ้น และช่วยเคลือบกระเพาะอาหารไม่ให้เกิดแผลในกระเพาะ ลดอาการจุกเสียดแน่นท้อง และช่วยลดท้องผูก

2.2 ข้าวเกรียบ

ข้าวเกรียบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย ในประเทศแถบเอเชีย (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนาปนนท์, 2556) ส่วนประกอบหลักและวัตถุดิบในการผลิตข้าวเกรียบ ได้แก่ แป้งมันสำปะหลัง เกลือ น้ำตาล น้ำ อาจมีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ หรือผัก ผลไม้ เช่น ปลา กุ้ง ฟักทอง เผือก งาดำ งาขาว เป็นต้น ขั้นตอนในการทำข้าวเกรียบ คือ ผสมส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงเครื่องปรุงรสต่างๆ ให้เข้ากันดีแล้วทำให้เป็นรูปทรงตามความต้องการ ซึ่งต้องมีความสม่ำเสมอเพื่อให้ข้าวเกรียบมีขนาดเท่าๆ กัน จากนั้นนึ่งให้สุก หั่นให้เป็นแผ่นบางๆ แล้วนำไปทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือพลังงานอื่นๆ อย่างเช่นเตาอบ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม-ข้าวเกรียบ, 2530) จึงได้ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกึ่งสำเร็จรูป ซึ่งก่อนบริโภคจะต้องอบหรือทอดในน้ำมันร้อน ทำให้ข้าวเกรียบสามารถพองตัวได้ และผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีลักษณะรูพรุนกรอบ และมีความหนาแน่นต่ำ (จันทร์เพ็ญ ไชยนุ้ย, 2550)



บทที่ 3

การดำเนินงานโครงการ

โครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ โรงเรียนสร้างคอมวิทยาแปรรูปกล้วยหอมทอง เป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม มีขั้นตอนในการดำเนินโครงการตามวงจรคุณภาพของเดมिंग 4 ขั้นตอนดังนี้

3.1 ขั้นตอนการร่วมกันวางแผน (Plan)

- 3.1.1 ประชุมปรึกษาหารือระดมความรู้ ความคิดของครูและนักเรียนเลือกกิจกรรม
- 3.1.2 สำรวจชุมชนเพื่อหาแนวคิดใหม่ๆ
- 3.1.3 เลือกกิจกรรมที่จะดำเนินการ

3.2 ขั้นตอนการร่วมกันปฏิบัติ (Do)

- 3.2.1 ติดต่อประสานงานกับวิทยากรชุมชน
- 3.2.2 นำนักเรียนตัวแทนเข้าเรียนรู้ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบกล้วยหอม

1. วัสดุ-อุปกรณ์

- กล้วยหอมทอง
- แป้งมัน
- น้ำตาล
- ชั่งนึ่งอาหาร
- พลาสติกห่ออาหาร
- ภาชนะสำหรับผสมวัตถุดิบ
- ถาด และมีด

2. ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบกล้วยหอม

- เลือกกล้วยหอมที่สุกงอม หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ 5 ลูก ใส่ลงการมีส่วนร่วมในการระดมความคิด
- บดกล้วยหอมให้ละเอียดเติมน้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- เติมแป้งมัน 500 กรัม (ใส่ทีละนิดแล้วนวดผสมกับกล้วยหอมทอง)
- นวดแป้งมันและกล้วยหอมทองให้เป็นเนื้อเดียวกันจนได้ที่ (แป้งจะไม่ติดภาชนะ)
- นำแป้งที่นวดแล้วใส่พลาสติกห่ออาหารแล้วนำไปนึ่งจนสุก
- นำแป้งที่นึ่งแล้วพักไว้ให้เย็นและนำไปใส่ตู้เย็นให้แป้งแข็งตัวเพื่อง่ายต่อการหั่นเป็นชิ้นๆ
- เมื่อแป้งแข็งตัวแล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ
- นำไปตากแดดให้แห้ง
- นำมาทอดด้วยไฟอ่อนๆ
- ใส่บรรจุภัณฑ์

3.3 ขั้นตอนการร่วมกันประเมิน (Check)

3.3.1 ประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคด้วยแบบสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อข้าวเกรียบกล้วยหอม โครงการนักรุกจิมน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ โรงเรียนสร้างคอมวิทยา

3.3.2 ข้อมูลที่เป็นมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ใช้วิธีแจกแจงความถี่ หาค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) ทั้งในรายข้อและภาพรวมเทียบกับเกณฑ์ ดังนี้

4.51-5.00	หมายถึง	ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด
3.51-4.50	หมายถึง	ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
2.51-3.50	หมายถึง	ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง
1.51-2.50	หมายถึง	ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย
1.00-1.50	หมายถึง	ความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด

3.3.3 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. ค่าเฉลี่ย (Arithmetic: \bar{X})
2. ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : S.D.)

3.3.4 รายงานผลการดำเนินงาน

3.4 ขั้นตอนการร่วมปรับปรุง (Act)

นำผลที่ได้จากประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคด้วยแบบสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อข้าวเกรียบกล้วยหอม ไปปรับปรุง



ขั้นตอนในการดำเนินโครงการตามวงจรคุณภาพ



บทที่ 4

ผลการดำเนินโครงการ

จากการดำเนินโครงการนักรุกกน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ โรงเรียนสร้างคอมวิทยาแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม ได้ผลการดำเนินโครงการดังนี้

4.1 เป้าหมายของตัวชี้วัดความสำเร็จ

4.1.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

1. นักเรียนสมาชิกชุมนุมนักรุกกน้อย ร้อยละ 90 เกิดทักษะในการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม พัฒนาต่อยอดสร้างรายได้ระหว่างเรียน
2. นักเรียนสมาชิกชุมนุมนักรุกกน้อย ร้อยละ 90 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอมและถ่ายทอดความรู้สู่ชั้นเรียนและชุมชนได้

4.1.2 เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. นักเรียนเกิดทักษะในการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม พัฒนาต่อยอดสร้างรายได้ระหว่างเรียน
2. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอมและถ่ายทอดความรู้สู่ชั้นเรียนและชุมชนได้
3. นักเรียนมีทักษะในการใช้ชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
4. นักเรียนมีความรู้ความสามารถ คุณธรรม จริยธรรม รู้จักความเสียสละ และ ความสามัคคีในการทำงาน

4.2 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อข้าวเกรียบกล้วยหอม

การประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค โดยใช้แบบสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อข้าวเกรียบกล้วยหอม กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 50 คน และนำข้อมูลวิเคราะห์โดยการหาค่าเฉลี่ย (X) และค่าร้อยละ ได้ผล ดังนี้

ข้อที่	รายการ	(\bar{X})	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
1	รสชาติ	3.50	70.00	ระดับมาก
2	กลิ่น	3.94	78.80	ระดับมาก
3	สี	3.80	76.00	ระดับมาก
4	ความกรอบ	4.30	86.00	ระดับมาก
5	ความชอบโดยรวม	3.92	78.40	ระดับมาก
เฉลี่ย		3.88	77.50	ระดับมาก



บทที่ 5

สรุปผล และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการดำเนินโครงการ

5.1.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

1. นักเรียนสมาชิกชุมนุมนักรุกกน้อย ร้อยละ 90 เกิดทักษะในการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม พัฒนาต่อยอดสร้างรายได้ระหว่างเรียน
2. นักเรียนสมาชิกชุมนุมนักรุกกน้อย ร้อยละ 90 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอมและถ่ายทอดความรู้สู่ชั้นเรียนและชุมชนได้

5.1.2 เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. นักเรียนเกิดทักษะในการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอม พัฒนาต่อยอดสร้างรายได้ระหว่างเรียน
2. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นข้าวเกรียบกล้วยหอมและถ่ายทอดความรู้สู่ชั้นเรียนและชุมชนได้
3. นักเรียนมีทักษะในการใช้ชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
4. นักเรียนมีความรู้ความสามารถ คุณธรรม จริยธรรม รู้จักความเสียสละ และ ความสามัคคีในการทำงาน

5.1.3 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อข้าวเกรียบกล้วยหอม

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค โดยใช้แบบสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อข้าวเกรียบกล้วยหอม กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 50 คน พบว่า สำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อข้าวเกรียบกล้วยหอม เฉลี่ยอยู่ในระดับมาก

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. เวลาทอดควรตั้งไฟอ่อน
2. น้ำตาลไม่ใส่ก็ได้เนื่องจากกล้วยหอมทองมีความหวานอยู่แล้ว



ภาคผนวก





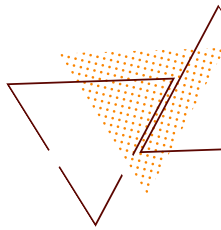
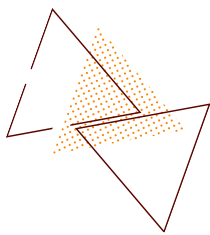






บรรณานุกรม

- สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). **กล้วยหอมทอง กล้วยดีมีจุดเด่นเฉพาะตัว**.
<https://www.arda.or.th/detail/6311>. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 กันยายน 2567
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2554). **ข้าวเกรียบ** (มอก. 701-2530). กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม. [On-line]. Available: <http://WWW.libauto.tsu.ac.th/ULIB/dublin.php>. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 กันยายน 2567



โรงเรียนสร้างคอมวิทยา
อำเภอสร้างคอม จังหวัดอุดรธานี
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาอุดรธานี