



รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการ นักธุรกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567



โรงเรียนรารปราสาทเพชรวิทยา
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษานครราชสีมา
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมทำขนมทองม้วน ฉบับนี้ เป็นการรวบรวมผลการดำเนินงานกิจกรรมส่งเสริมทักษะอาชีพโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 โดยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อปลูกฝังให้นักเรียนอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ของชุมชน 2) เพื่อให้นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนมไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน 3) เพื่อส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้แก่นักเรียน ครอบครัว และชุมชน

รายงานโครงการฉบับนี้ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยการดูแล ให้ความช่วยเหลือ แนะนำเพื่อแก้ไข และปรับปรุงของ นางสาวเดือนเพ็ญ ขำผา ผู้อำนวยการโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา และ นายวิทวัส วาทิรชตะ รองผู้อำนวยการโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา ที่ได้ให้คำปรึกษา ด้วยความเอาใจใส่ ให้กำลังใจและให้ข้อคิดเห็นต่าง ๆ จนผลงานรายงานโครงการฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ขอขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณครูโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา สนับสนุน ให้กำลังใจ ให้ความช่วยเหลือ และข้อเสนอแนะต่าง ๆ ด้วยดีเสมอมา

ขอขอบพระคุณนักเรียนนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษานครราชสีมา ครูและบุคลากรทางการ ที่เข้าร่วมโครงการ และร่วมทำแบบประเมินความพึงพอใจ

ขอบคุณนายกรปภาวิน จริยาอดิษฐ์สกุล และนางสาวอังศุมาลิน เขมภูษิต ผู้รับผิดชอบโครงการ ที่คอยดูแล ช่วยเหลือ แนะนำ แก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ตลอดการทำโครงการนี้

โรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา

กันยายน 2567

สารบัญ

	หน้า
คำนำ.....	ก
สารบัญ.....	ข
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 ขอบเขตการศึกษา.....	1
1.4 กรอบแนวคิด	2
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ	2
1.6 สมมติฐาน	2
1.7 ประโยชน์ที่ได้คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	3
2.1. วิวัฒนาการขนมไทย.....	3
2.2. ประวัติขนมทองม้วน	4
บทที่ 3 วิธีดำเนินงาน.....	7
3.1 กลุ่มเป้าหมาย	7
3.2 เครื่องมือในการดำเนินโครงการ	7
3.3 งบประมาณการจัดกิจกรรม.....	7
3.4 ขั้นตอนดำเนินงานการทำขนมทองม้วน	8
3.5 ส่วนผสมและวิธีทำทองม้วน	9
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	10
4.1 ผลการดำเนินงาน.....	10
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	12
5.1 สรุปผลการดำเนินงาน.....	12
5.2 ประโยชน์ที่ได้รับ	12
5.3 ข้อเสนอแนะ	12
บรรณานุกรม.....	13
ภาคผนวก	14
ภาคผนวก ก เครื่องมือเก็บข้อมูล.....	15
ภาคผนวก ข ภาพกิจกรรมการดำเนินโครงการ.....	17
ภาคผนวก ค รายชื่อผู้ดำเนินโครงการ.....	23

สารบัญ

หน้า

ภาคผนวก ง โครงการ	25
-------------------------	----

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ได้ดำเนินงานโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อส่งเสริมให้โรงเรียนผลิต พัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้อาชีพและผลิตภัณฑ์ นักรุกกิจน้อย จึงกำหนดการคัดเลือกนวัตกรรมการจัดการเรียนการสอนงานอาชีพและผลิตภัณฑ์ โครงการ นักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการและ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ด้านการพัฒนาทักษะการอาชีพ ส่งเสริมการจัดการศึกษาที่เน้น พัฒนาทักษะอาชีพของผู้เรียน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพและรายได้ที่เหมาะสมและเพิ่มขีด ความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

นโยบายการจัดการศึกษากระทรวงศึกษาธิการ และมาตรฐานการศึกษาขั้นพื้นฐาน มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้ เป็นคนดี มีปัญญา มีความสุข มีศักยภาพในการศึกษาต่อ และประกอบอาชีพได้เมื่อจบการศึกษาขั้นพื้นฐาน โรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา ได้จัดโครงการนักรุกกิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ขึ้น เพื่อส่งเสริมพัฒนาคุณภาพผู้เรียนอย่างเต็มศักยภาพ โดยนักเรียนในโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยาส่วนใหญ่ สภาพแวดล้อมของโรงเรียนซึ่งอยู่ในชุมชนที่ประชากรของชุมชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำไร่ ทำนา มีฐานะ ค่อนข้างยากจน

ดังนั้นทางโรงเรียนต้องการฝึกฝนทักษะอาชีพให้กับนักเรียน โดยส่งเสริมทักษะอาชีพด้านการทำขนม ทองม้วนให้กับนักเรียน เพื่อนักเรียนจะได้ประสบการณ์การทำงาน รู้จักการทำงานเป็นกลุ่ม มองเห็นช่องทาง ประกอบอาชีพ ได้นำความรู้ที่ได้รับมาใช้ในการประกอบอาชีพ มีการวางแผนและปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ได้เรียนรู้คุณธรรม จริยธรรมจากการปฏิบัติจริง ได้รับการพัฒนาให้เกิดกระบวนการคิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหา เป็น

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อปลูกฝังให้นักเรียนอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ของชุมชน
- 1.2.2 เพื่อให้ให้นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนม ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
- 1.2.3 เพื่อส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้แก่นักเรียน ครอบครัว และชุมชน

1.3 ขอบเขตการศึกษา

1.3.1 เชิงปริมาณ

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา มัธยมศึกษา นครราชสีมา จำนวน 57 คน ครูและบุคลากรทางการศึกษา 13 คน โดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วย วิธีการเฉพาะเจาะจง

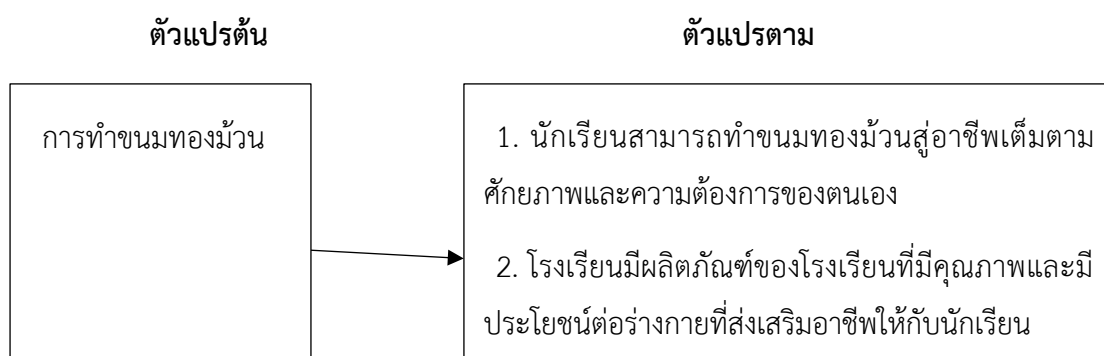
1.3.2 ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา

ตัวแปรต้น คือ การทำขนมทองม้วน

ตัวแปรตาม คือ 1) นักเรียนสามารถทำขนมทองม้วนสุ่อาซิฟเต็มตามศักยภาพและความต้องการของตนเอง

2) โรงเรียนมีผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนที่มีคุณภาพและมีประโยชน์ต่อร่างกายที่ส่งเสริมอาซิฟให้กับนักเรียน

1.4 กรอบแนวคิด



1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

1) ขนมทองม้วน หมายถึง ขนมไทยชนิดหนึ่งมีลักษณะเป็นแผ่นม้วนกลมเป็นวง มีลักษณะกรอบโดยมีส่วนผสมหลักคือ แป้ง มะพร้าว น้ำตาลปีบ ไข่ไก่ น้ำมันพืช และ งาดำ

2) นักเรียน หมายถึง นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนธรรปρασาทเพชรวิทยา สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา นครราชสีมา

1.6 สมมติฐาน

นักเรียนและครูบุคลากรทางการศึกษาโรงเรียนธรรปρασาทเพชรวิทยามีความพึงพอใจการทำขนมทองม้วน อยู่ในระดับมาก

1.7 ประโยชน์ที่ได้คาดว่าจะได้รับ

1.7.1 นักเรียนได้อุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ของชุมชน

1.7.2 นักเรียนนำความรู้ด้านการทำขนม ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

1.7.3 นักเรียนมีอาซิฟ สร้างรายได้แก่นักเรียน ครอบครัว และชุมชน

บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง

ในการดำเนินโครงการครั้งนี้ ผู้เสนอโครงการ การทำขนมทองม้วน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา นครราชสีมา ปีการศึกษา 2567 ผู้เสนอโครงการได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และเอกสารที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. วิวัฒนาการขนมไทย
2. ประวัติขนมทองม้วน

2.1 วิวัฒนาการขนมไทย

ขนมไทยมีมานานหลายยุคสมัยและมีการพัฒนาด้วยภูมิปัญญาของชาวบ้านแต่ละสมัย ซึ่งปรับปรุงตำรับให้มีรสชาติหลากหลายมากขึ้น ดังนั้นจะกล่าวถึงวิวัฒนาการของขนมไทยในแต่ละสมัยของไทย เริ่มต้นตั้งแต่สมัย สุโขทัย สมัยอยุธยา และสมัยรัตนโกสินทร์

สมัยสุโขทัย ขนมไทยเริ่มที่จะเป็นที่นิยมในการรับประทานกันมากขึ้น โดยส่วนมากจะเป็นขนชั้นสูงขึ้นไปที่มีคนนิยมรับประทานขนมไทยหลังมื้ออาหาร ซึ่งขนมไทยที่มีมีความนิยมอีกชนิดหนึ่งในสมัยนี้ คือ “ขนมต้ม” เป็นขนมไทยที่มีความเก่าแก่ พบการกล่าวถึงขนมชนิดนี้ในหนังสือไตรภูมิพระร่วง เรียบเรียงเป็นภาษาไทยตั้งแต่ปี พ.ศ.1888 ขนมต้มทำได้ง่ายโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ได้แก่ แป้ง มะพร้าว น้ำตาล ขนมต้มมี 2 ชนิดคือ ขนมต้มขาวและขนมต้มแดง “ขนมต้มขาว” ลักษณะเป็นแป้งลูกกลมๆ ข้างในใส่ไส้มะพร้าวเคี้ยวน้ำตาล ส่วน “ขนมต้มแดง” ไม่มีไส้ ทำเป็นแผ่นกลมขนาดเล็กต้มให้สุก คลุกน้ำตาลนับเป็นความอร่อยอย่างเรียบง่ายของคนไทยในยุคอดีตที่สืบทอดมาถึงปัจจุบัน

สมัยอยุธยา เป็นยุคสมัยที่ขนมไทยเฟื่องฟูเป็นอย่างมาก คนไทยสมัยโบราณจะได้กินขนมก็ต่อเมื่อมีงานนักขัตฤกษ์ หรืองานบุคคลสำคัญเท่านั้น ขนมไทยที่ใช้เลี้ยงแขกในงานชุดสระน้ำ เป็นขนมไทยที่กินกับน้ำกะทิ คือ “ขนมสี่ถ้วย” หมายถึง ไข่กบ (เม็ดแมงลัก) นกปล่อย (ลอดช่อง) บัวลอย (ข้าวตอก) และอ้ายตื้อ (ข้าวเหนียว) และได้กลายเป็นประเพณีเลี้ยงขนมชื่อว่า “ประเพณี 4 ถ้วย” นับแต่บัดนั้นเป็นต้นมา ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชถือได้ว่าเป็นยุคทองของการทำขนมไทย เมื่อสตรีชาวโปรตุเกสเชื้อสายญี่ปุ่นนามว่า “มารี กีมาร์” ผู้เป็นภรรยาเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ หรือบรรดาศักดิ์ว่า “ท้าวทองกิมม่า” เข้ารับราชการเป็นต้นเครื่องขนม ของหวานในวังท่านได้นำไข่ และน้ำตาลทราย มาเป็นส่วนผสมสำคัญในขนมไทย และท่านได้ดัดแปลงสูตรขนมต่างๆ เช่น ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง ซึ่งได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบันนี้

สมัยรัตนโกสินทร์จดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี ผู้ทรงเป็นพระเจ้าน้องยาเธอในสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชกล่าวไว้ว่าในงานสมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ได้มีเครื่องตั้งสำหรับหวานสำหรับพระสงฆ์ 2000 รูป ประกอบด้วย ขนมใส่ไข่ ขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมผิง กลัวยฉาบ ลำเตี้ยง หม่อม สังขยา ฝอยทอง และขนมตะไล ในกาพย์ห่อโคลงเห่เรือชมเครื่องคาว

หวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยได้กล่าวชมเครื่องหวานหรือขนมไทยหลายชนิดด้วยกัน อาทิ ข้าวเหนียวสังขยา ขนมลำเจียก ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมฝิง ขนมรังไร ขนมข่อม่วง ขนมบัวลอย ฯลฯ สมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่การทำขนมไทยก็เป็นหนึ่งในตำราอาหารไทยนั้นจึงนับได้ว่าการทำขนมไทยและวัฒนธรรมขนมไทย เริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างมีระบบระเบียบในสมัยรัชกาลที่ 5 นี้เอง แม่ครัวหัวป่าก์เป็นตำราอาหารไทยเล่มแรก ประพันธ์โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในตำราอาหารไทยเล่มนี้ปรากฏรายการสำหรับของหวานเลี้ยงพระอันประกอบด้วย ขนมทองหยิบ ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง ขนมหั้นตรา ขนมถั่วฝู ข้าวเหนียวแก้ว ขนมลิ่มกลืน วุ้นผลมะปราง ฯลฯ แสดงให้เห็นว่าคนไทยนิยมทำขนมใช้ในงานบุญ ซึ่งก็เป็นแบบแผนต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา

ดังจะเห็นได้ว่า ขนมไทยมีการพัฒนามาหลายยุคหลายสมัย มีความหลากหลายของขนมมากขึ้น และเกิดขนมไทยใหม่ ๆ ในแต่ละยุคจนสืบทอดตำรับมาจนถึงปัจจุบัน

2.2 ประวัติขนมทองม้วน

ทองม้วนเป็นขนมไทยชนิดหนึ่ง ลักษณะเป็นแผ่นแล้วนำม้วนกลมเป็นแท่งกลม สัมผัสตอนกินกรอบ โดยมีส่วนผสมหลักคือแป้งอเนกประสงค์ หลายคนนิยมใช้แป้งสาลีอเนกประสงค์ ยูเอฟเอ็ม ทรายขาว หรือแป้งว่าว มะพร้าว น้ำตาล ไข่ไก่ น้ำมันพืชและงา นำมาเทราดลงในพิมพ์วงกลม แล้วละเลงให้เป็นแผ่นบาง ฝิงไฟให้สุก แล้วม้วนเป็นแท่งหลอด หลังจากฝิงไฟแล้วสีขนมจะออกสีน้ำตาลเหลืองคล้ายทอง จึงถูกเรียกว่า “ขนมทองม้วน” คนไทยมักให้ทองม้วนเป็นของขวัญเนื่องจากชื่อสื่อถึงการมั่งมี การเคียงคู่กัน เหมือนขนมที่ถูกคิบบหรือประกบกันไว้

2.2.1 ความเป็นมาของทองม้วน

ทองม้วนเป็นขนมโบราณจากสมัยกรุงศรีอยุธยาช่วงของ “ท้าวทองกีบม้า” (ชื่อในประวัติศาสตร์ชื่อว่า มารี กีมาร์ ท้าวทองกีบม้าเป็นคริสตังเชื้อสายโปรตุเกส เบงกอล และญี่ปุ่น) ในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ไม่ได้เป็นของไทยแต่ตั้งแต่แรกเริ่ม ท้าวทองกีบม้าได้ประดิษฐ์ขนมไทยที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารโปรตุเกสหลายอย่าง เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง ขนมฝิง สังขยา สัมปันนี และทองม้วนก็เป็นหนึ่งในนั้น ผู้ที่ทำงานกับท้าวทองกีบม้าได้นำวิชาความรู้ที่ได้รับถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น

1.2.2 วิธีการทำขนมทองม้วน

ในสมัยก่อนยังไม่มีเครื่องสีมะพร้าว เอามะพร้าวมาขูดด้วยกระทายแล้วนำมะพร้าวขูดที่ได้ไปคั้นให้ได้น้ำกะทิที่เข้มข้นพอสมควร ในสมัยปัจจุบันมีเครื่องสีมะพร้าวและเครื่องคั้นกะทิแล้วคงต้องบอกแม่ค้าว่าให้ใส่น้ำต่อนั้นน้อย ๆ เพราะต้องการหัวกะทิที่เข้มข้น หรือบางสูตรอาจใช้เป็นกะทิกล่องสำเร็จแทน แต่ความหอมอาจจะอีกแบบต่างไปจากกะทิสด นำน้ำกะทิที่ได้ไปตั้งไฟให้เดือด พักไว้ให้เย็น การเคี้ยวกะทิทำให้เก็บรักษาแ่งที่ผสมแล้วไว้ได้นาน ไม่บูดเสียง่ายระหว่างการผิงทองม้วน แต่บางสูตรก็ใช้กะทิกั้นสดโดยไม่นำไปตั้งไฟเลย ก็ไม่ผิด เพียงแต่ว่าส่วนผสมที่ได้ต้องใช้ให้หมด เก็บรักษาไม่ได้นาน และส่วนที่ยังไม่พร้อมจะผิงควรแช่ตู้เย็นไว้ระหว่างพักกะทิที่เคี้ยวไว้ให้เย็น ผสมแ่งข้าวสาธากับน้ำตาล แ่งข้าวสาธิต หรือแ่งสาธิตที่ใช้เลือกเป็นแ่งอเนกประสงค์ เช่น แ่งข้าวสาธิตอเนกประสงค์ ยูเอฟเอ็ม ตราวาว หรือแ่งวาว เพื่อให้ได้เนื้อขนมทองม้วนที่สัมผัสดี ไม่กระด้างหรือเปราะบางเกินไป บางสูตรใส่แ่งมันสำปะหลังด้วย เพื่อให้ขนมเกาะตัวกันดี ไม่ร่วง สำหรับน้ำตาลก็แล้วแต่สูตร บางสูตรใช้น้ำตาลทรายแต่เพียงอย่างเดียว บางสูตรใช้น้ำตาลทรายผสมน้ำตาลปีบ เพื่อให้ได้ความหอมจากน้ำตาลปีบด้วย น้ำตาลทั้ง 2 ชนิด มีความแตกต่างกันในหลายด้าน เช่น ความหวาน ความหอม และสี น้ำตาลทรายจะหวานแหลม น้ำตาลปีบจะหวานนุ่ม การใช้น้ำตาล 2 อย่างผสมกัน สีของทองม้วนที่ผิงได้อาจจะเข้มกว่าการใช้น้ำตาลทรายแต่เพียงอย่างเดียว และส่งผลถึงความหอมที่ต่างออกไป ใส่ไข่เพื่อประสานของแ่งและของเหลว ไข่แดงจากไข่ไก่จะทำให้ขนมมีความมัน ไข่ขาวจากไข่ไก่จะช่วยให้นขนมกรอบ จากนั้นทยอยใส่กะทิที่เคี้ยวไว้ อย่าใส่พรวดเดียวหมด ให้ทยอยใส่และใช้มือบีบแ่งข้าวสาธิตอเนกประสงค์ ยูเอฟเอ็ม ตราวาว (แ่งวาว) และน้ำตาลให้เข้ากันดี ไม่หลงเหลือน้ำตาลเป็นเม็ด ผสมให้เข้ากันดี ส่วนผสมจะเหลวขึ้น กรองด้วยกระชอนหนึ่งครั้ง จึงใส่งาที่ล้างและคั่วแล้วลงไป คนให้เข้ากันดี พักไว้เพื่อให้แ่งข้าวสาธิตอเนกประสงค์ ยูเอฟเอ็ม ตราวาว (แ่งวาว) ดูดซิมของเหลว และเตรียมทำการผิงไฟต่อไป ส่วนผสมที่ทำได้จะคล้ายนมข้นหวาน บางคนอาจเพิ่มมูลค่าให้ขนมทองม้วนด้วยการประยุกต์ดัดแปลงสูตรให้มีหลายรสชาติ รสเค็ม รสหวาน ที่เป็นสูตรเฉพาะมากขึ้น เช่น ใส่ผงไมโล โกโก้ น้ำใบเตย กระทียมพริกไทย กุ้งแห้ง ผักชี หรืออื่น ๆ ตามสูตรที่คิดและทดสอบมาได้ ขนมจะมีความหอมและรสชาติเฉพาะมากขึ้นเป็นจุดขายของแต่ละร้าน

2.2.3 พิมพ์ทองม้วน

พิมพ์สำหรับการทำทองม้วน สมัยก่อนยังไม่มีแก๊สและไฟฟ้าใช้ ทองม้วนถูกผิงด้วยเตาถ่าน ในสมัยก่อนพิมพ์จะเป็นแผ่นโลหะ 2 แผ่น ประกบกัน มีด้ามจับยาว รูปทรงจะเป็นกลมและเหลี่ยม แต่แบบเหลี่ยมจะมีใบตรงกลางเป็นกลม วงพิมพ์มีตั้งแต่ขนาดประมาณ 5-7 นิ้ว ก่อนการใช้งานจะต้องเผาพิมพ์เพื่อเอาสารเคมีที่เคลือบพิมพ์ออกเสียก่อน เหมือนการเผากระทะเหล็ก เผาจนพิมพ์เปลี่ยนสี แล้วทำความสะอาด แล้วนำมาเผาอีกครั้ง ทาน้ำมันพืชและเผาต่อ จากนั้นทำความสะอาดก่อนนำมาใช้งาน พิมพ์ในลักษณะนี้ตอนใช้งานต้องทำการพลิกไปพลิกมา เพื่อให้สีของทองม้วนเสมอกันทั้ง 2 ด้าน

ต่อมาวิวัฒนาการของพิมพ์ทำทองม้วนมาเรื่อย ในสมัยปัจจุบันพิมพ์ทำทองม้วนเอื้อต่อการทำมากขึ้น คัดแปลงให้ง่ายต่อการใช้งาน จะมีทั้งแบบแก๊สและไฟฟ้า และอยู่ในรูปแบบกลแบบไม่ต้องพลิกช่วย สก็ก็เสมอกันแล้ว ต่างจากสมัยก่อน เป็นที่นิยมใช้กันมากเพื่อการพาณิชย์ เพราะควบคุมไฟได้ง่ายกว่า ขนมออกมาสวยงามกว่า

2.2.4 การผิงทองม้วน

แต่ดั้งเดิมนั้นใช้ไฟกลางไปทางอ่อน แต่ปัจจุบันในรูปแบบที่เป็นไฟฟ้าระดับความร้อนที่ใช้ อาจจะต้องอิงกับสูตรแป้งของแต่ละที่ด้วย อุปกรณ์ที่ใช้ม้วนในสมัยก่อนใช้แท่งไม้กลม ปัจจุบันอาจจะเป็นโลหะ แล้วแต่จะเลือกใช้ในการผิงทองม้วนให้เตรียมเตาไว้ก่อน แล้วทาน้ำมันพืชบาง ๆ พอพิมพ์ร้อน ตักแป้งหยอด แต่ไม่ต้องละเลงเหมือนขนมเบื้อง ให้รีบปิดพิมพ์ ความหนกของพิมพ์จะกดทับให้แป้งแผ่บางออกไปเอง แต่ต้องเลือกขนาดของทัพพีหรือกระบวยให้ตักแป้งได้พอดีกับขนาดขนมที่ต้องการ ขนมทองม้วนจะได้ไม่บางและหนาจนเกินไป ทั้งเวลาไว้สักพัก ค่อย ๆ แฉมพิมพ์ดู หากสีเหลืองสวยแล้วใช้มีดปลายแหลมแซะแผ่นทองม้วนออกมา แล้วใช้ไม้ม้วนวางทาบลงไป ม้วนแป้งในขณะที่ยังอุ่น ๆ นั้นจากด้านใกล้ตัวไปไกลตัว คาไว้แบบนี้สักพักให้ขนมเซ็ดตัวตามการม้วน แล้วดึงไม้ม้วนออก ผิงขนมไว้จนคลายร้อนแล้วเก็บบรรจุ ไม้หรือแกนโลหะสำหรับม้วนทองม้วนก็มีหลายขนาดลดหลั่นกันไป เลือกใช้ให้เหมาะสมกับขนาดและความต้องการ ลองสังเกตรูปร่างของขนมทองม้วน จะพบว่า วงกลมด้านในของแต่ละร้านเล็กและใหญ่ต่างกันไป มีขนมที่เป็นแป้งเดี่ยว ลักษณะเดียวกับทองม้วน แต่เมื่อผิงแล้วไม่ม้วนแป้ง แต่ใช้การพับแป้งแทน เรียกว่า “ขนมทองพับ”

2.2.5 ประเภทของทองม้วนและการเก็บรักษา

สำหรับขนมทองม้วน ในปัจจุบันที่ผู้เขียนพบเจอจะมี 2 แบบใหญ่ ๆ คือ ทองม้วนกรอบ และทองม้วนสด หากพิจารณาถึงสูตรของทั้ง 2 แบบแล้ว บางร้านที่ทำขายจะใช้สูตรแป้งตัวเดียวกัน แต่เพิ่มส่วนของมะพร้าวอ่อนลงไปในทองม้วนสด แต่บางร้านก็แยกจากกันโดยสิ้นเชิง แต่อย่างไรก็ดี แป้งข้าวสาลีอเนกประสงค์ (แป้งว่าว) ยังคงเป็นแป้งที่ใช้ในการทำทองม้วนทั้ง 2 แบบ ลักษณะที่ดีของทองม้วนกรอบ คือ กรอบเบา แต่กัดมาไม่ร่วงกราว มีความหอมของกะทิและงา ส่วนทองม้วนสดต้องเหนียวนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง มะพร้าวต้องอ่อนไม่แข็งเหมือนหนังหมู มีความหอมกะทิ ซึ่งหาร้านที่ทำอร่อยยากพอควร สำหรับการเก็บบรรจุขนมทองม้วนกรอบนั้น หลังจากทิ้งให้คลายความร้อนหลังม้วนแล้วให้รีบเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิด แนะนำให้วางสารกันความชื้นลงที่บรรจุภัณฑ์ด้วยเพื่อยืดอายุการเก็บของขนม ส่วนทองม้วนสดแนะนำให้รับประทานวันต่อวันจะเป็นการดีที่สุด เพราะไม่สามารถเก็บได้

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงาน

ในการดำเนินโครงการครั้งนี้ ผู้เสนอโครงการ การทำขนมทองม้วน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา นครราชสีมา ปีการศึกษา 2567 เป็นโครงการนันทนาการที่นักเรียนลงมือปฏิบัติจริงในกิจกรรมในโรงเรียน โดยผู้เสนอโครงการมีวิธีการทำโครงการ ดังนี้

1. กลุ่มเป้าหมาย
2. เครื่องมือในการดำเนินโครงการ
3. งบประมาณการจัดกิจกรรม
4. ขั้นตอนดำเนินงานการทำขนมทองม้วน
5. ส่วนผสมและวิธีทำทองม้วน

3.1 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายในการทำโครงการครั้งนี้ ได้แก่ ผู้บริหาร ครู และบุคลากรภายในสถานศึกษา จำนวน 13 คน นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 จำนวน 57 คน ในโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา ปีการศึกษา 2567 รวมจำนวนทั้งหมด 70 คน กำหนดขนาดกลุ่มเป้าหมายโดยใช้วิธีแบบเจาะจง

3.2 เครื่องมือในการดำเนินโครงการ

เครื่องมือในการดำเนินโครงการ ได้แก่ แบบทดสอบความรู้และแบบสอบถามความพึงพอใจ ดังนี้

๑. แบบประเมินความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากเห็ดนางฟ้า
๒. แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการทำขนมทองม้วน

แบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โดยกำหนดคะแนนของแต่ละช่วงน้ำหนักเป็น 1 ถึง 5

3.3 งบประมาณการจัดกิจกรรม

รายละเอียดของงบประมาณที่ใช้จ่าย

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยละ	จำนวนเงิน	หมายเหตุ
1	น้ำตาลมะพร้าว 1 กิโลกรัม	20 ถุง	40	800	
2	แป้งมัน 1 กิโลกรัม	20 ถุง	40	800	
3	แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1 กิโลกรัม	20 ถุง	40	800	
4	งาดำ	1 กิโลกรัม	100	100	
5	กะทิกล่อง 250 มล.	24 กล่อง	25	600	
6	เกลือ	1 กิโลกรัม	50	50	
7	ถาดสำหรับใส่อาหารพร้อมตะแกรง 40 ซม.	2 ชั้น	130	260	

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยละ	จำนวนเงิน	หมายเหตุ
8	ตะกร้อตีแป้ง	2 ซีน	40	80	
9	ชามผสมขนาดกลาง	3 ใบ	80	240	
10	ผ้ากันเปื้อนสีขาว	5 ซีน	40	200	
11	หมวกสีขาว	5 ใบ	40	200	
12	ถุงมือผ้าทอ	24 คู่	10	240	
13	ถุงซิปลีทองขนาด 10*18 100 ใบ	3 แพ็ค	60	180	
14	ถุงซิปลีทองขนาด 15*23 100 ใบ	2 แพ็ค	120	240	
15	ถุงซิปลีทองขนาด 20*30 100 ใบ	1 แพ็ค	170	170	
16	ตราซังดิจิตอลขนาด 20 กิโลกรัม	1 เครื่อง	300	300	
17	กล่องสี่เหลี่ยมเอนกประสงค์ขนาด 100 ลิตร	1 ซีน	500	500	
18	กระบวยขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 5 นิ้ว	2 ซีน	70	140	
19	กระบวยขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3 นิ้ว	2 ซีน	50	100	
รวม				6,000	

3.4 ขั้นตอนดำเนินงานการทำขนมทองม้วน

ขั้นเตรียมงาน

1. ศึกษานโยบายของโครงการนักรู้จักน้อยๆ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการฯ
2. ศึกษาบริบทและสภาพความเป็นไปได้ในการพัฒนาโครงการฯ วางแผน เขียนโครงการและ

เสนอขออนุมัติโครงการต่อสถานศึกษา

ขั้นดำเนินการ

ดำเนินการจัดโครงการนักรู้จักน้อยๆมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ดังต่อไปนี้

1. แต่งตั้งคณะกรรมการทำงานและผู้รับผิดชอบ
2. จัดเตรียมจัดกลุ่มนักเรียนและจัดทำหลักสูตรการสอน
3. ประชุมนักเรียนเกี่ยวกับโครงการ
4. ดำเนินการทำโครงการขนมทองม้วน
5. สรุปรายรับ-รายจ่าย

ขั้นตรวจสอบ

1. ประเมินผลที่ได้รับการจากการเข้าร่วมโครงการ

ขั้นรายงาน

1. สรุปผลจัดทำรูปเล่มรายงานโครงการ

3.5 ส่วนผสมและวิธีทำทองม้วน

ส่วนผสม

1. แป้งมันสำปะหลัง	290	กรัม
2. แป้งสาลีเอนกประสงค์	100	กรัม
3. เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
4. ไข่ไก่ (เบอร์ 1)	1	ฟอง
5. หัวกะทิ	450	มิลลิลิตร
6. น้ำตาลมะพร้าว	225	กรัม
7. งาดำ	2-3	ช้อนตวง
8. น้ำมันพืชเล็กน้อย สำหรับทาพิมพ์		

วิธีทำทองม้วนกรอบกะทิสด

1. ร่อนแป้งสาลี และแป้งมันพร้อมกัน ลงไปในชามผสม เปิดหลุมตรงกลางไว้
2. ใส่ไข่ไก่ลงไป ตามด้วยเกลือป่น น้ำตาลมะพร้าว กะทิใส่เล็กน้อย จากนั้น คลุกเคล้าให้เข้ากัน สามารถใช้มือได้
3. พอนวดจนน้ำตาลละลายดี และแป้งเนียนเข้าด้วยกัน ค่อย ๆ ใส่หัวกะทิ ลงไปจนหมด นวดให้ทุกอย่างเนียนเข้ากันดี
4. นำแป้งไปพักไว้ในอุณหภูมิห้อง อย่างน้อย 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง
5. จากนั้น ใส่งาดำลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน
6. เตรียมอุปกรณ์สำหรับทำทองม้วน เปิดแก๊สใช้ไฟอ่อน วางพิมพ์ทองม้วนลงไป ทาด้วยน้ำมันพืชบาง ๆ ทั้งด้านบน และด้านล่าง วอร์มให้พิมพ์ร้อน
7. หยอดแป้งลงไปประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ใช้เวลาข้าง ประมาณ 2 นาที ในระหว่างที่ข้าง ควรบีบพิมพ์ให้แน่น ว่างฝั่งละ 1 นาที
8. จากนั้น ม้วนให้เป็นทรงทองม้วน นำขึ้นไปฝั่งบนตะแกรง รอจนหายร้อน พร้อมเสิร์ฟ

บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน

ในการดำเนินโครงการครั้งนี้ ผู้เสนอโครงการ การทำขนมทองม้วน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา นครราชสีมา ปีการศึกษา 2567 ผลการดำเนินงาน ดังนี้

4.1 ผลการดำเนินงาน

เกณฑ์การพิจารณาความคิดเห็น

- 5 หมายความว่า ระดับความคิดเห็น ในระดับ มากที่สุด
- 4 หมายความว่า ระดับความคิดเห็น ในระดับ มาก
- 3 หมายความว่า ระดับความคิดเห็น ในระดับ ปานกลาง
- 2 หมายความว่า ระดับความคิดเห็น ในระดับ น้อย
- 1 หมายความว่า ระดับความคิดเห็น ในระดับ น้อยที่สุด

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ในครั้งนี้

1. แบบประเมินผลความพึงพอใจโครงการนักรูจักน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์การทำขนมทองม้วนโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

การเก็บรวบรวมข้อมูล

มีขั้นตอนในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. ผู้รับผิดชอบในแต่ละกิจกรรมแจกแบบประเมินผลความพึงพอใจให้นักเรียนผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในกิจกรรมตามโครงการนักรูจักน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบสำรวจความพึงพอใจต่อการทำขนมทองม้วนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา นครราชสีมา ปีการศึกษา 2567 โดยสุ่มตัวอย่าง 70 คน สามารถเก็บแบบสอบถามได้ข้อมูลสรุปค่าร้อยละออกมาเป็นตารางดังนี้

ข้อที่	รายการ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	แปลผล
1	ขนมทองม้วนรสชาติอร่อย สะอาด	4.24	0.86	มาก
2	นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนมไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	4.40	0.82	มาก
3	การมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม	4.44	0.71	มาก
4	สินค้าที่มีคุณภาพ ที่ส่งเสริมเป็นอาชีพให้กับนักเรียน และเป็นที่รู้จักของชุมชน	4.14	0.57	มาก

ข้อที่	รายการ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	แปลผล
5	นักเรียนได้รับการพัฒนาการเรียนรู้สู่อาชีพ ตามศักยภาพและความต้องการ	4.24	0.81	มาก
6	โรงเรียนมีผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนที่มี คุณภาพและมีประโยชน์ต่อร่างกายที่ ส่งเสริมอาชีพให้กับนักเรียน	4.10	0.92	มาก
7	นักเรียนสามารถทำขนมทองม้วนสู่อาชีพ เต็มตามศักยภาพและความต้องการของ ตนเอง	4.16	1.02	มาก
8	นักเรียนอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญา ท้องถิ่น ของชุมชน	4.50	0.70	มาก
9	ความเหมาะสมของสถานที่ วัสดุอุปกรณ์	3.90	1.04	มาก
10	ส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้แก่นักเรียน ครอบครัว และชุมชน	4.24	0.91	มาก
รวมคะแนน		4.24	0.65	มาก

จากตาราง ผลความพึงพอใจต่อการทำขนมทองม้วนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนธารปราสาทเพชร
วิทยา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา นครราชสีมา ปีการศึกษา 2567 โดยสุ่มตัวอย่าง 70 คน
พบว่า ความพึงพอใจโดยรวม มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.24 และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ
พบว่า รายการที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ 4.24 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.50

ส่วนรายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยอยู่ในลำดับล่าง ได้แก่ ความเหมาะสมของสถานที่ วัสดุอุปกรณ์
ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง 3.90 ซึ่งครูจะได้นำผลการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนไป
วางแผนในการปรับปรุงแก้ไขในปีต่อไป

บทที่ 5

สรุปผลการดำเนินงาน ประโยชน์ที่ได้รับ และข้อเสนอแนะ

ในการดำเนินโครงการครั้งนี้ ผู้เสนอโครงการ การทำขนมทองม้วน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา นครราชสีมา ปีการศึกษา 2567 สามารถสรุปผลการดำเนินงานและข้อเสนอแนะ ดังนี้

5.1 สรุปผลการดำเนินงาน

5.2 ประโยชน์ที่ได้รับ

5.1 สรุปผลการดำเนินงาน

5.1.1 ผลที่เกิดตามจุดประสงค์

- 1) นักเรียนอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ของชุมชน
- 2) นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนม ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
- 3) นักเรียนมีอาชีพ สร้างรายได้แก่นักเรียน ครอบครัว และชุมชน

5.1.2 ผลที่เกิดตามผลความพึงพอใจ

ผลความพึงพอใจต่อการทำขนมทองม้วนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา นครราชสีมา ปีการศึกษา 2567 โดยสุ่มตัวอย่าง 70 คน พบว่า ความพึงพอใจโดยรวม มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.24 ทั้งนี้ นักเรียนมีความพึงพอใจในทุกด้านของการจัดกิจกรรมอยู่ในระดับมากเช่นเดียวกัน

5.1.2 ผลที่เกิดตามเป้าหมาย

- 1) นักเรียนสามารถทำขนมทองม้วนสู่อาชีพเต็มตามศักยภาพและความต้องการของตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) โรงเรียนมีผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนที่มีคุณภาพและมีประโยชน์ต่อร่างกาย ที่ส่งเสริมอาชีพให้กับนักเรียน

5.2 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) นักเรียนได้รับการพัฒนาการเรียนรู้สู่อาชีพตามศักยภาพและความต้องการ
- 2) สินค้าที่มีคุณภาพ ที่ส่งเสริมเป็นอาชีพให้กับนักเรียน และเป็นที่รู้จักของชุมชน
- 3) โรงเรียนมีผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของชุมชน
- 4) นักเรียนสามารถนำความรู้และทักษะในการทำงานไปใช้ในชีวิตประจำวันและเป็นอาชีพได้

5.3 ข้อเสนอแนะ

- 1) พัฒนารสชาติขนมทองม้วนและเมนูที่หลากหลายมากขึ้น
- 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัย ตรงความต้องการของตลาด

บรรณานุกรม

- สำนักพัฒนานวัตกรรมการจัดการศึกษา สพฐ. (2567). **โครงการนวัตกรรมการจัดการเรียนการสอนงานอาชีพและผลิตภัณฑ์ โครงการนักรูรกีจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา <https://inno.obec.go.th/?p=182462>. 17 กันยายน 2567
- อรนภา เตปา. (2567). **ยุคสมัยประวัติศาสตร์ (บทปริกา)**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา <https://siamwan.wordpress.com/>. 17 กันยายน 2567
- Spring Green Evolution Logo. (2567). **รวมสูตร ขนมทองม้วน ทองม้วน กรอบ อร่อย ทำขายได้ทันที.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา <https://citly.me/i5qeK>. 18 กันยายน 2567
- UFM. (2567). **แบ่งสาลีกับการทำขนมทองม้วน.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา <https://citly.me/BidZS/>. 17 กันยายน 2567

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
เครื่องมือเก็บข้อมูล

แบบประเมินผลความพึงพอใจ
โครงการนักรักกิจน้อมมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์การทำขนมทองม้วน
โรงเรียนธรรปρασาทเพชรวิทยา

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ หญิง ชาย
2. สถานะภาพ นักศึกษา ครูและบุคลากรทางการศึกษา

ตอนที่ 2 โปรดทำเครื่องหมาย ลงในตารางตามความเป็นจริง

ลำดับ	รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1	ขนมทองม้วนรสชาติอร่อย สะอาด					
2	นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนม ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน					
3	การมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม					
4	สินค้าที่มีคุณภาพ ที่ส่งเสริมเป็นอาชีพให้กับนักเรียน และเป็นที่รู้จักของชุมชน					
5	นักเรียนได้รับการพัฒนาการเรียนรู้สู่อาชีพตามศักยภาพและความต้องการ					
6	โรงเรียนมีผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนที่มีคุณภาพ และมีประโยชน์ต่อร่างกายที่ส่งเสริมอาชีพให้กับนักเรียน					
7	นักเรียนสามารถทำขนมทองม้วนสู่อาชีพเต็มตามศักยภาพและความต้องการของตนเอง					
8	นักเรียนอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน					
9	ความเหมาะสมของสถานที่ วัสดุอุปกรณ์					
10	ส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้แก่นักเรียน ครอบครัว และชุมชน					

ข้อเสนอแนะของท่าน

.....

.....

ภาคผนวก ข
ภาพกิจกรรมการดำเนินโครงการ

ภาพกิจกรรมการดำเนินโครงการ



ภาพกิจกรรมการดำเนินโครงการ



ภาพกิจกรรมการดำเนินโครงการ



ภาพกิจกรรมการดำเนินโครงการ



ภาพกิจกรรมการดำเนินโครงการ



ภาคผนวก ค
รายชื่อผู้ดำเนินโครงการ

รายชื่อผู้ดำเนินโครงการ

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. นางสาวเดือนเพ็ญ ขำผา | ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา |
| 2. นายวิวัฒน์ วาทีรชตะ | ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา |
| 3. นายกรปภาวิน จรรย์อดิศัยสกุล | ตำแหน่ง ครูโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา |
| 4. นางสาวอังศุมาลิน เขมภูษิต | ตำแหน่ง ครูผู้ช่วยโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา |

ภาคผนวก ง
โครงการ



THANPRASATPHETWITTAYA SCHOOL

โครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

ชื่อกิจกรรม	กิจกรรมนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
สอดคล้องกลยุทธ์ สพฐ.	: กลยุทธ์ที่ 2 สร้างโอกาสและความเสมอภาคทางการศึกษาให้กับประชากรวัยเรียนทุกคน
สอดคล้องกลยุทธ์ สพม.นม.	: กลยุทธ์ที่ 2 สร้างโอกาสและความเสมอภาคทางการศึกษาให้กับประชากรวัยเรียนทุกคน
สอดคล้องกลยุทธ์โรงเรียน	: กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาคุณภาพผู้เรียนให้มีความสามารถในการแข่งขันด้านวิชาการ กีฬา ศิลปะและทักษะอาชีพ เป็นผู้เรียนที่มีความสุข
สนองโครงการโรงเรียน	: ยกระดับคุณภาพผู้เรียนสู่ความเป็นเลิศด้านวิชาการ กีฬา ศิลปะ และทักษะอาชีพ เป็นผู้เรียนที่มีความสุข
สอดคล้องมาตรฐานการศึกษา	: มาตรฐานที่ 3 3.1จัดการเรียนการสอนผ่านกระบวนการคิดและปฏิบัติจริง และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตได้
ลักษณะกิจกรรม	<input checked="" type="checkbox"/> กิจกรรมใหม่ <input type="checkbox"/> กิจกรรมต่อเนื่อง
กลุ่มงานที่รับผิดชอบ	กลุ่มบริหารวิชาการ
ผู้รับผิดชอบกิจกรรม	นายกรปภาวิน จรียาอดิษฐ์สกุลและนางสาวอังศุมาลิน เขมภูษิต
ระยะเวลาที่ดำเนินการ	7 สิงหาคม 2567-20 กันยายน 2567

หลักการและเหตุผล

นโยบายการจัดการศึกษากระทรวงศึกษาธิการ และมาตรฐานการศึกษาขั้นพื้นฐาน มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้เป็นคนดี มีปัญญา มีความสุข มีศักยภาพในการศึกษาต่อ และประกอบอาชีพได้เมื่อจบการศึกษาขั้นพื้นฐาน โรงเรียนธราพรสาธเพศวรวิทยา ได้จัดโครงการนักรุกกิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ขึ้นเพื่อส่งเสริมพัฒนาคุณภาพผู้เรียนอย่างเต็มศักยภาพ โดยนักเรียนในโรงเรียนธราพรสาธเพศวรวิทยาส่วนใหญ่สภาพแวดล้อมของโรงเรียนซึ่งอยู่ในชุมชนที่ประชากรของชุมชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำไร่ ทำนา มีฐานะค่อนข้างยากจน

ดังนั้นทางโรงเรียนต้องการฝึกฝนทักษะอาชีพให้กับนักเรียน เพื่อนักเรียนจะได้ประสบการณ์การทำงาน รู้จักการทำงานเป็นกลุ่ม มองเห็นช่องทางประกอบอาชีพ ได้นำความรู้ที่ได้รับมาใช้ในการประกอบอาชีพ มีการวางแผนและปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบได้เรียนรู้คุณธรรม จริยธรรมจากการปฏิบัติจริง ได้รับการพัฒนาให้เกิดกระบวนการคิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหาเป็น

โครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

THANPRASATPHETWITTAYA SCHOOL

วัตถุประสงค์

1. เพื่อปลูกฝังให้นักเรียนอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ของชุมชน
2. เพื่อให้นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนม ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
3. เพื่อส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้แก่นักเรียน ครอบครัว และชุมชน

เป้าหมาย

1. นักเรียนสามารถทำขนมทองม้วนสุ้อาชีพเต็มตามศักยภาพและความต้องการของตนเอง
2. โรงเรียนมีผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนที่มีคุณภาพและมีประโยชน์ต่อร่างกาย ที่ส่งเสริมอาชีพให้กับ

นักเรียน

พื้นที่ดำเนินการ โรงเรียนธราพรสาทเพชรวิทยา

ระยะเวลาดำเนินการ 7 สิงหาคม 2567-20 กันยายน 2567

วิธีดำเนินการ (รายละเอียดกิจกรรม)

กิจกรรม/ขั้นตอน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ
ขั้นเตรียมงาน 1. ศึกษานโยบายของโครงการนักรุกกิจน้อยฯ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการฯ 2. ศึกษาบริบทและสภาพความเป็นไปได้ในการพัฒนาโครงการฯวางแผน เขียนโครงการและเสนอขออนุมัติโครงการต่อสถานศึกษา	สิงหาคม 2566	นายกรปภาวิน จรรย์อดิศักดิ์สกุล และนางสาวอังศุมาลิน เขมภูษิต
ขั้นดำเนินการ ดำเนินการจัดโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ดังต่อไปนี้ 1. แต่งตั้งคณะกรรมการทำงานและผู้รับผิดชอบ 2. จัดเตรียมจัดกลุ่มนักเรียนและจัดทำหลักสูตรการสอน 3. ประชุมนักเรียนเกี่ยวกับโครงการ 4. ดำเนินการทำโครงการขนมทองม้วน 5. สรุปรายรับ-รายจ่าย	สิงหาคม 2567- กันยายน 2567	นายกรปภาวิน จรรย์อดิศักดิ์สกุล และนางสาวอังศุมาลิน เขมภูษิต
ขั้นตรวจสอบ 1. ประเมินผลที่ได้รับการจากการเข้าร่วมโครงการ	กันยายน 2567	นายกรปภาวิน จรรย์อดิศักดิ์สกุล และนางสาวอังศุมาลิน เขมภูษิต
ขั้นรายงาน	กันยายน 2567	นายกรปภาวิน จรรย์อดิศักดิ์สกุล

โครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

THANPRASATPHETWITTAYA SCHOOL

กิจกรรม/ขั้นตอน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ
1. จัดทำสรุปกิจกรรมเพื่อรายงานสถานศึกษา		และนางสาวอังคณาณิณี เขมภูษิต

งบประมาณที่ใช้และแหล่งที่มาของงบประมาณ

ที่	รายการ/กิจกรรม	งบดำเนินการ			แหล่งที่มาของ งบประมาณ
		ค่าตอบแทน	ค่าใช้สอย	ค่าวัสดุ	
1	ค่าวัสดุอุปกรณ์	-	-	6,000	สพฐ.
	รวมทั้งหมด	-	-	-	สพฐ.

*รายการนี้สามารถถ่ายโอนได้ (วัสดุ)

หน่วยงานที่รับผิดชอบ โรงเรียนธราพรสาทรพิทยาทาน

การติดตามและประเมินผล

ที่	ตัวชี้วัดความสำเร็จของแต่ละกิจกรรม	วิธีการประเมิน	เครื่องมือที่ใช้
1	นักเรียนได้รับการพัฒนาการเรียนรู้สู่อาชีพตามศักยภาพและความต้องการ	การสอบถาม	แบบสอบถาม
2	สินค้าที่มีคุณภาพ ที่ส่งเสริมเป็นอาชีพให้กับนักเรียน และเป็นที่ยอมรับของชุมชน	การสอบถาม	แบบสอบถาม
3	โรงเรียนมีผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของชุมชน	การบันทึกข้อมูล	แบบบันทึกข้อมูล
4	นักเรียนสามารถนำความรู้และทักษะในการทำงานไปใช้ในชีวิตประจำวันและเป็นอาชีพได้	การสังเกต	แบบสังเกต

ประมาณการรายจ่าย

รายละเอียดของงบประมาณที่ใช้จ่าย

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยละ	จำนวนเงิน	หมายเหตุ
1	น้ำตาลมะพร้าว 1 กิโลกรัม	20 ถุง	40	800	
2	แป้งมัน 1 กิโลกรัม	20 ถุง	40	800	
3	แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1 กิโลกรัม	20 ถุง	40	800	
4	งาดำ	1 กิโลกรัม	100	100	
5	กะทิกล่อง 250 มล.	24 กล่อง	25	600	
6	เกลือ	1 กิโลกรัม	50	50	
7	ถาดสำหรับใส่อาหารพร้อมตะแกรง 40 ซม.	2 ชิ้น	130	260	

โครงการนักรุกกิจน้อมมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

THANPRASATPHETWITTAYA SCHOOL

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยละ	จำนวนเงิน	หมายเหตุ
8	ตะกร้อตีแป้ง	2 ชั้น	40	80	
9	ชามผสมขนาดกลาง	3 ใบ	80	240	
10	ผ้ากันเปื้อนสีขาว	5 ชั้น	40	200	
11	หมวกสีขาว	5 ใบ	40	200	
12	ถุงมือผ้าทอ	24 คู่	10	240	
13	ถุงซิปลีทองขนาด 10*18 100 ใบ	3 แพ็ค	60	180	
14	ถุงซิปลีทองขนาด 15*23 100 ใบ	2 แพ็ค	120	240	
15	ถุงซิปลีทองขนาด 20*30 100 ใบ	1 แพ็ค	170	170	
16	ตราซังดีจิตอลขนาด 20 กิโลกรัม	1 เครื่อง	300	300	
17	กล่องสี่เหลี่ยมเอนกประสงค์ขนาด 100 ลิตร	1 ชั้น	500	500	
18	กระบวยขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 5 นิ้ว	2 ชั้น	70	140	
19	กระบวยขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3 นิ้ว	2 ชั้น	50	100	
รวม				6,000	


ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักเรียนได้รับการพัฒนาการเรียนรู้สู่อาชีพตามศักยภาพและความต้องการ
2. สินค้าที่มีคุณภาพ ที่ส่งเสริมเป็นอาชีพให้กับนักเรียน และเป็นที่ยู้งักของชุมชน
3. โรงเรียนมีผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของชุมชน
4. นักเรียนสามารถนำความรู้และทักษะในการทำงานไปใช้ในชีวิตประจำวันและเป็นอาชีพได้

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ..........ผู้รับผิดชอบโครงการ
(นายกรปภาวิน จรียาอดิษฐ์สกุล)

ลงชื่อ..........ผู้รับผิดชอบโครงการ
(นางสาวอังศุมาลิน เขมภูษิต)

ครูผู้ช่วย
ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบโครงการ
(นางสาวชญานนุช กอสาไล)
หัวหน้างานแผนปฏิบัติการสถานศึกษา

โครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

THANPRASATPHETWITTAYA SCHOOL

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบโครงการ
(นางสมมาตร ศิริบูรณ์)
หัวหน้ากลุ่มบริหารงานงบประมาณ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายวิวัฒน์ วาทีรชตะ)
รองผู้อำนวยการโรงเรียน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสาวเดือนเพ็ญ ขำผา)
ผู้อำนวยการโรงเรียนธารปราสาทเพชรวิทยา

โครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์



**รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ
นักธุรกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567**