



## รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการนักรุกทึงน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์  
กิจกรรมการทำขนมเครปเค้กและเครปเย็น



โรงเรียนบ้านวังทอง อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี  
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาลพบุรี เขต ๒  
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ



## รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

กิจกรรมการทำขนมเครปเค้กและเครปเย็น

โรงเรียนบ้านวังทอง อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาลพบุรี เขต ๒

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมการทำขนมเค้กและเครปเย็น ฉบับนี้ เป็นการรวบรวมผลการดำเนินงานกิจกรรมส่งเสริมทักษะอาชีพโรงเรียนบ้านวังทอง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์ ๑) เพื่อให้แก่นักเรียนนักเรียนได้เรียนรู้วิธีการทำเค้กและเครปเย็น และสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้ตนเองได้ในระหว่างเรียน ๒) เพื่อให้แก่นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนม ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

รายงานโครงการฉบับนี้ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยการดูแล ให้ความช่วยเหลือ แนะนำเพื่อแก้ไข และปรับปรุงของ นายสุวิทย์ ทรสวรรค์ ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านวังทอง และ นางวนิดา ภูนพผา รองผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านวังทองที่ได้ให้คำปรึกษา ด้วยความ เอาใจใส่ ให้กำลังใจและให้ข้อคิดเห็นต่าง ๆ จนผลงานรายงานโครงการฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ขอขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณครูและบุคลากรโรงเรียนบ้านวังทอง ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน ที่เสียสละเวลา กำลังกายและกำลังใจ จนทำให้การประเมินโครงการครั้งนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารสรุปผลการดำเนินโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมการทำขนมเค้กและเครปเย็น ฉบับนี้จะเป็นข้อมูลในการพัฒนางาน ด้านการส่งเสริมทักษะอาชีพเพื่อการมีงานทำของนักเรียนอย่างเต็มรูปแบบต่อไป

โรงเรียนบ้านวังทอง

กันยายน ๒๕๖๗

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
<b>บทที่ ๑ บทนำ</b>	<b>๑</b>
๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	๑
๑.๒ วัตถุประสงค์	๒
๑.๓ ขอบเขตการศึกษา	๒
๑.๔ เป้าหมายของตัวชี้วัดความสำเร็จ	๒
๑.๕ งบประมาณ	๒
๑.๖ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๓
<b>บทที่ ๒ เอกสารที่เกี่ยวข้อง</b>	<b>๔</b>
๒.๑ ประวัติความเป็นมาขนมเครปเค้ก (Crepe Cake)	๔
๒.๒ ชนิดของเครป	๕
๒.๓ วิธีการทำเครปเค้ก (Crepe Cake)	๕
๒.๔ วิธีการทำเครปเย็น	๖
<b>บทที่ ๓ วิธีดำเนินงาน</b>	<b>๘</b>
๓.๑ เครื่องมือในการดำเนินโครงการ	๘
๓.๒ เครื่องมือในการดำเนินโครงการ	๘
๓.๓ ขั้นตอนดำเนินงานการทำขนมเครปเค้ก	๘
๓.๔ ขั้นตอนดำเนินงานการทำขนมเครปเย็น	๙
<b>บทที่ ๔ ผลการดำเนินงาน</b>	<b>๑๐</b>
๔.๑ ผลการดำเนินงาน	๑๐
<b>บทที่ ๕ สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ</b>	<b>๑๔</b>
๕.๑ สรุปผลการดำเนินงาน	๑๔
๕.๒ ประโยชน์ที่ได้รับ	๑๔
๕.๓ ข้อเสนอแนะ	๑๕
<b>บรรณานุกรม</b>	<b>๑๖</b>
<b>ภาคผนวก</b>	<b>๑๗</b>
ภาคผนวก ก เครื่องมือเก็บข้อมูล	๑๗
ภาคผนวก ข รายชื่อผู้ดำเนินโครงการ	๑๙
ภาคผนวก ค ประมวลภาพกิจกรรมการดำเนินโครงการ	๒๑
ภาคผนวก ง แบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ	๓๑

## บทที่ ๑

### บทนำ

#### ๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ได้ดำเนินงานโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อส่งเสริมให้โรงเรียนผลิต พัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ด้านงานอาชีพและผลิตภัณฑ์ นักรุกกิจน้อย จึงกำหนดการคัดเลือกนวัตกรรมการจัดการเรียนการสอนงานอาชีพและผลิตภัณฑ์ โครงการ นักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการและ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ด้านการพัฒนาทักษะการอาชีพ ส่งเสริมการจัดการศึกษาที่เน้น พัฒนาทักษะอาชีพของผู้เรียน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพและรายได้ที่เหมาะสมและเพิ่มขีด ความสามารถในการแข่งขันของประเทศและจัดตั้งโรงเรียนที่มีความพร้อมเป็นศูนย์แกนนำขยายเครือข่าย โครงการเพื่อทำหน้าที่ขยายผลและเป็นแหล่งเรียนรู้ให้โรงเรียนผู้สนใจและชุมชนสามารถจัดการเรียนการสอน งานอาชีพแนวใหม่ และจัดประสบการณ์ให้นักเรียนเรียนรู้การเป็นผู้ประกอบการด้วยการฝึกปฏิบัติจริง สามารถผลิตผลงานได้อย่างสร้างสรรค์ตั้งแต่ระดับประถมศึกษาถึงมัธยมศึกษา โดยมีเป้าหมายชัดเจนในการให้ นักเรียนเรียนรู้และพัฒนา มุ่งให้เกิดคุณลักษณะสำคัญ ๔ ด้าน คือ ๑) มีทักษะ พื้นฐานการเป็นผู้ประกอบการ หรือทำธุรกิจ “คิดเป็น ทำได้ ขายเป็น” ๒) มีคุณธรรมสู่ความสำเร็จของการเป็นผู้ประกอบการ ๓) มีความคิด สร้างสรรค์ใช้นวัตกรรมสร้างผลงานขายได้เชิงพาณิชย์ ๔) รู้จักจดทรัพย์สินทางปัญญาของตนและไม่ละเมิด ทรัพย์สินทางปัญญาของผู้อื่น

นโยบายการจัดการศึกษากระทรวงศึกษาธิการ และมาตรฐานการศึกษาขั้นพื้นฐาน มุ่งพัฒนาผู้เรียน ให้ เป็นคนดี มีปัญญา มีความสุข มีศักยภาพในการศึกษาต่อ และประกอบอาชีพได้เมื่อจบการศึกษาขั้นพื้นฐาน โรงเรียนบ้านวังทอง ได้เข้าร่วมโครงการนักรุกกิจน้อย มีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจ สร้างสรรค์ เพื่อส่งเสริมพัฒนา คุณภาพผู้เรียนอย่างเต็มศักยภาพ โดยนักเรียนในโรงเรียนบ้านวังทองส่วนใหญ่ สภาพแวดล้อมของโรงเรียนซึ่ง อยู่ในชุมชนที่ประชากรของชุมชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำไร่ ทำนา มีฐานะ ค่อนข้างยากจน

ดังนั้นทางโรงเรียนต้องการฝึกฝนทักษะอาชีพให้กับนักเรียน โดยส่งเสริมทักษะอาชีพด้านการทำขนม แครปเค้กและแครปเย็น ให้กับนักเรียน เพื่อนักเรียนจะได้ประสบการณ์การทำงาน รู้จักการทำงานเป็นกลุ่ม มองเห็นช่องทาง ประกอบอาชีพ ได้นำความรู้ที่ได้รับมาใช้ในการประกอบอาชีพ มีการวางแผนและปฏิบัติงาน อย่างเป็นระบบ ได้เรียนรู้คุณธรรม จริยธรรมจากการปฏิบัติจริง ได้รับการพัฒนาให้เกิดกระบวนการคิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหา เป็น

#### ๑.๒ วัตถุประสงค์

๑) เพื่อให้ให้นักเรียนได้เรียนรู้วิธีการทำขนมแครปเค้กและแครปเย็น และสามารถนำความรู้ไปประกอบ อาชีพ สร้างรายได้ให้ตนเองได้ในระหว่างเรียน

๒) เพื่อให้นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนมวิธีการทำเครปเค้กและเครปเย็น ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

### ๑.๓ ขอบเขตการศึกษา

๑. กลุ่มเป้าหมาย/ประชากร : นักเรียนโรงเรียนบ้านวังทอง ๓๘๒ คน

๒. กลุ่มตัวอย่าง : นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ จำนวน ๔๐ คน

### ๑.๔ เป้าหมายของตัวชี้วัดความสำเร็จ

๑. เป้าหมายเชิงปริมาณ

๑.๑ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ ร้อยละ ๙๐ ได้เรียนรู้วิธีการทำขนมเครปเค้กและเครปเย็น และสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้ตนเองได้ในระหว่างเรียน

๑.๒ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ ร้อยละ ๙๐ สามารถนำความรู้ด้านการทำขนมวิธีการทำขนมเครปเค้กและเครปเย็น ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

๒. เป้าหมายเชิงคุณภาพ

๒.๑ นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเครปเค้กและเครปเย็น และถ่ายทอดความรู้ให้แก่บุคคลอื่นได้

๒.๒ นักเรียนและครู ที่เข้าร่วมโครงการโรงเรียนบ้านวังทองมีความพึงพอใจการทำขนมเครปเค้กและเครปเย็น อยู่ในระดับมาก

### ๑.๕ งบประมาณ ๖,๐๐๐ บาท

ที่	รายละเอียดของพัสดุที่จะซื้อ	จำนวนหน่วย	( ) ราคามาตรฐาน (✓) ราคาที่ได้มา จากการสืบจาก ท้องตลาด (หน่วยละ)	จำนวนเงินที่ขอซื้อ ครั้งนี้	
				หน่วยละ	จำนวนเงิน
๑	เครื่องผสมอาหาร ELECTROLUX	๑ ชุด	๑,๙๙๐.๐๐	๑,๙๙๐.๐๐	๑,๙๙๐.๐๐
๒	เครื่องทำเครปมือถือ CASIKO	๑ ชุด	๗๙๐.๐๐	๗๙๐.๐๐	๗๙๐.๐๐
๓	แป้งเค้ก	๑ ถุง	๔๘.๐๐	๔๘.๐๐	๔๘.๐๐
๔	แป้งสาลีเอนกประสงค์	๑ ถุง	๓๘.๐๐	๓๘.๐๐	๓๘.๐๐
๕	ริชส์ ชันวิป (กล่องม่วง)	๔ กล่อง	๑๖๕.๐๐	๑๖๕.๐๐	๖๖๐.๐๐
๖	น้ำมันรำข้าว (๑,๐๐๐ ML)	๒ ขวด	๖๙.๐๐	๖๙.๐๐	๑๓๘.๐๐
๗	น้ำตาลทราย (๑,๐๐๐ กรัม)	๓ ถุง	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๙๐.๐๐
๘	ไข่ไก่ (๑/๓๐ ฟอง)	๑ แผง	๑๗๘.๐๐	๑๗๘.๐๐	๑๗๘.๐๐
๙	กลิ่นวนิลา	๑ ขวด	๒๘.๐๐	๒๘.๐๐	๒๘.๐๐
๑๐	ตะกร้อมือตีไข่ ๑๔ ซม.	๑ อัน	๗๙.๐๐	๗๙.๐๐	๗๙.๐๐
๑๑	เนยสดเค็ม	๓ แพค	๒๔๕.๐๐	๒๔๕.๐๐	๗๓๕.๐๐
๑๒	นมข้นจืดคาร์เนชั่น	๓ กล่อง	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๑๙๕.๐๐
๑๓	กระซอนพลาสติก ๑๘ cm	๑ อัน	๑๖๕.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๖๕.๐๐

ที่	รายละเอียดของพัสดุที่จะซื้อ	จำนวนหน่วย	( ) ราคามาตรฐาน (✓) ราคาที่ได้มา จากการสืบจาก ท้องตลาด (หน่วยละ)	จำนวนเงินที่ขอซื้อ ครั้งนี้	
				หน่วยละ	จำนวนเงิน
๑๔	ขนมโอรีโอ (๑/๑๒ ซอง)	๔ แพค	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๒๐๐.๐๐
๑๕	โค้กตั้ง ยูยี่ รสช็อคโกแลต	๑ แพค	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐
๑๖	สแน็คอาหาร (สีแดง สีเขียว สีฟ้า สีม่วง)	๔ ขวด	๘๔.๐๐	๘๔.๐๐	๘๔.๐๐
๑๗	ฟิลลิ่ง ช็อกโกแลต บลูเบอร์รี่ สตรอเบอร์รี่	๓ ถูง	๕๔.๐๐	๕๔.๐๐	๑๖๒.๐๐
๑๘	กล่องใส่เครปเย็น (๑/๕๐ ใบ)	๓ แพค	๗๕.๐๐	๗๕.๐๐	๒๒๕.๐๐
๑๙	ช้อนพลาสติก (๑/๕๐ อัน)	๓ ห่อ	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๗๕.๐๐
รวมเป็นเงิน					๖,๐๐๐.๐๐
ภาษีมูลค่าเพิ่ม					-
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (หกพันบาทถ้วน)					๖,๐๐๐.๐๐

#### ๑.๖ สถานที่ดำเนินการ

โรงเรียนบ้านวังทอง บ้านเลขที่ ๑๓๙ หมู่ ๑ ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาลพบุรี เขต ๒

#### ๑.๗ ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑) นักเรียนได้เรียนรู้วิธีการทำขนมเครปเค้กและเครปเย็น และสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้ตนเองได้ในระหว่างเรียน

๒) นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนมวิธีการทำเครปเค้กและเครปเย็น ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

## บทที่ ๒ เอกสารที่เกี่ยวข้อง

ในการดำเนินโครงการครั้งนี้ ผู้เสนอโครงการ การทำขนมเครปเค้กและเครปเย็น โรงเรียนบ้านวังทอง สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพิษณุโลก เขต ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ ผู้เสนอ โครงการได้ศึกษา แนวคิด ทฤษฎี และเอกสารที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

๑. ประวัติความเป็นมาขนมเครปเค้ก (Crepes Cake)
๒. ชนิดของเครป
๓. วิธีการทำเครปเค้ก (Crepes Cake)
- ๔ วิธีการทำเครปเย็น

### ๒.๑ ประวัติความเป็นมาขนมเครปเค้ก

“ขนมเค้ก” (cake) เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีรสหวานและผ่านกระบวนการอบ ซึ่งจะทำมาจาก แป้ง น้ำตาล และส่วนผสมอื่นๆ เช่น ไข่ ผัก และผลไม้ที่ให้รสหวานหรือเปรี้ยว หรือส่วนผสมที่มีไขมัน เช่น เนย ชีส ยีสต์ นม เป็นต้น และนิยมรับประทานเป็นของหวาน และฉลองในเทศกาลต่าง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในวันเกิดและวันแต่งงาน ซึ่งในโลกมีตำรับหรือสูตรการทำเค้กเป็นจำนวนล้านๆ สูตรขนมเค้กมีหลากหลาย ชนิด อาทิ ชีสเค้ก ฟรุตเค้ก แพนเค้ก เค้กเนยสด และแยมโรล เป็นต้น



ขนมเค้ก มีรากศัพท์มาจากภาษาของชาวไวกิง (Old Norse word) มาจากคำว่า "kaka" ประวัติเริ่มจากปี ค.ศ. ๑๘๔๓ นักเคมีชาวอังกฤษชื่อ อัลเฟรดเบิร์ด (Alfred Bird ๑๘๑๑-๑๘๗๘) ได้ค้นพบ "ผงฟู" (baking powder) ขึ้น ทำให้เขาสามารถทำขนมปังชนิดที่ไม่มียีสต์ได้เป็นครั้งแรก ทั้งนี้เนื่องมาจากภรรยาของเขา (Elizabeth) เป็นโรคภูมิแพ้อาหารที่มีส่วนผสมของไข่และยีสต์

สำหรับประวัติขนมเค้กในประเทศไทยนั้น ย้อนกลับไปเมื่อปี พ.ศ. ๒๔๘๐ ขนมเค้กยังไม่เป็นที่รู้จักแก่คนทั่วไปมากนัก จะมีเพียงคนบางกลุ่มเท่านั้นที่ได้รับอารยธรรมตะวันตกหรือใกล้ชิดกับชาวต่างประเทศที่เข้ามาทำธุรกิจ โดยร้านเบเกอรี่ (bakery) ในกรุงเทพฯ มีอยู่ไม่มากนัก ร้านที่เป็นที่รู้จักย่านถนนเจริญกรุงคือร้านมอนโลเฮียงเบเกอรี่ ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๔๙๐ หลังจากสงครามโลกครั้งที่สองสิ้นสุดลง ประเทศไทยมีการติดต่การค้าขายทำธุรกิจกับต่างประเทศ และการท่องเที่ยวมีการขยายตัวมากขึ้น ทำให้มีความต้องการบริโภค ขนมเค้ก



ขนมปัง เพสตรี้ เพื่อบริการแก่ลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีมากขึ้น ด้วยเหตุนี้ธุรกิจเบเกอรี่ หรือขนมเค้ก ขนมปัง ขนมคุกกี้จึงขยายตัวและเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายนับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

เครป เป็นขนมที่เรียบง่าย ประกอบไปด้วยแป้งสาลี ไข่ น้ำตาล นม เนย นำมาผสมกันแล้วเทลงในกระทะก็ได้แป้งแผ่นกลม สีเหลืองทอง สามารถใส่ไส้เป็นของหวานได้ตามชอบ ด้วยเหตุที่มีลักษณะทรงกลม สีเหลืองทองคล้ายดวงอาทิตย์นี้เอง ในสมัยก่อนเครปจึงเป็นขนมที่ใช้เสิร์ฟของสังคัมในยุคเกษตรกรรม เชื่อกันว่าถ้าไม่ทำเครปในวัน ลา ฉองเดอเลออร์ (La Chandeleur) แล้วล่ะก็ ต้นกล้าของข้าวสาลี ก็จะเป็นโรคและเหี่ยวเฉาตายไปในที่สุด

## ๒.๒ ชนิดของเครป

เครปจำแนกออกเป็นหลากหลายรูปแบบ ตามความต้องการของแต่ละบุคคลพบเห็นบ่อยที่สุดมีดังนี้

๑. เครปเค้ก คือ การนำเค้กที่เราต้องการมาดัดแปลงให้เข้ากับเครป
๒. เครปญี่ปุ่น คือ การทำแป้งให้นุ่มโดยอาศัยการนวดของฝ่ามือ
๓. เครปเย็น คือ การนำเครปที่ทำขึ้นไปเป็นที่ใสไอศกรีมแต่ละรส
๔. เครปพันชั้น คือ เครปธรรมดาที่นำวิวัฒนาการมาทำโดยต่อให้เพิ่มสูงขึ้นเรื่อยเพื่อให้เนื้อเครปติดต่อกันเป็นชั้นๆอย่างสวยงาม
๕. เครปซูเซตต์ คือ เครปที่ดัดแปลงมาจากฝรั่งเศส และจัดเป็นเครปชนิดแรกที่มีการนำไปปรุงอาหาร รวมถึงเมนูอื่นๆ
๖. เครปไอศกรีม คือ เครปที่นำไอศกรีมมาเป็นส่วนประกอบร่วมกับเครป

## ๒.๓ วิธีการทำเครปเค้ก (Crepe Cake)

### ส่วนผสมแป้งเครปเค้ก (Crepe Cake)

๑. น้ำมัน ๑๕๐ กรัม
๒. นมสด ๖๐๐ กรัม
๓. ไข่ไก่ ๘ ฟอง
๔. แป้งเค้ก ๑๒๕ กรัม
๕. แป้งสาลีอเนกประสงค์ ๑๐๐ กรัม
๖. น้ำตาล ๑๒๐ กรัม
๗. เกลือ ๑/๔ ช้อนชา
๘. กลิ่นวนิลา ๑/๒ ช้อนชา

### ส่วนผสมวิปครีม

๑. วิปครีม ๘๐๐ กรัม
๒. น้ำตาลไอซิ่ง ๘๐ กรัม
๓. กลิ่นวนิลา ๑/๒ ช้อนชา



### ส่วนผสมซอสสตอร์ว์เบอร์รี่

๑. สตอร์ว์เบอร์รี่แช่แข็ง ๘๐๐ กรัม
๒. น้ำตาลทราย ๔๐๐ กรัม
๓. เกลือ ๑/๒ ช้อนชา
๔. น้ำมะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ

### ขั้นตอนการทำเครปเค้ก (Crepes)

๑. ตอกไข่ไก่ลงอ่างผสมแล้วตีพอเข้ากัน แต่ไม่ต้องตีเข้ากันเหมือนทำไข่เจียวนะคะ ตีแค่เข้ากันก็พอแล้ว

๒. ใส่น้ำตาลทรายลงไปแล้วตีผสมต่อจนน้ำตาลทรายละลาย ทอยใส่แป้งเค้กและแป้งสาลีอเนกประสงค์ลงไป โดยทอยใส่ ๒-๓ รอบ (ค่อย ๆ ใส่ เพราะใส่ทีเดียวแป้งจะเป็นเม็ด)

๓. ค่อย ๆ ใส่นมสด ทอยใส่ ๒-๓ รอบ ใส่น้ำมันลงไป คนผสมต่อให้เข้ากัน นำส่วนผสมไปกรอง (หากไม่กรองส่วนผสมจะทำให้เวลาทอดจะมีเม็ดแป้งอยู่ด้วย)

๔. นำแป้งเครปคนให้เข้ากันอีกรอบก่อนผสมสี ในสูตรทำทั้งหมด ๖ สี ใส่อสีผสมอาหารลงในส่วนผสมแป้งสีละ ๑ ถ้วย ทอดแป้งครั้งละ ๑/๔ ถ้วย จะได้ทั้งหมด ๒๔ แผ่น จริง ๆ สูตรนี้จะได้ ๒๕ แผ่น เพราะฉะนั้นเหลือแป้งเครป ๑ แผ่น ไว้ทดลองทำในกระทะเทฟลอนก่อน

๕. ทอดแป้งเครป โดยทาน้ำบาง ๆ บนกระทะเทฟลอนหรือเครื่องทอดเครปเค้ก เริ่มจากเอาส่วนผสมแป้งที่เหลือจากการตวงทั้ง ๖ สี มาลองทอดดูก่อน โดยใช้ไฟอ่อน ไฟแรงมากจะไม่ออกมาเป็นแผ่น ทดลองเสร็จแล้วจึงทอดแป้งเครปจนครบ ๒๔ แผ่น พักแป้งเครปที่ทอดทั้งหมดไว้ให้เย็น ใครกลัวแป้งเครปติดกันเอากระดาษไขรองชั้นต่อชั้นก็ได้

๖. ตีวิปปิ้งครีม โดยตีแค่พอตั้งยอดอ่อน ถ้าวิปปิ้งครีมยอแข็งมากจะปาดแป้งเครปลำบาก

๗. ทำซอสสตอร์ว์เบอร์รี่ โดยนำสตอร์ว์เบอร์รี่สดปั่นละเอียดไปต้มกับน้ำตาลทรายและเกลือ ใส่น้ำมะนาวลงไปนิดหน่อย

๘. ประกอบเครปเค้กสายรุ้ง (ใครมีงานหมูนสำหรับแต่งเค้กเอามาใช้ได้เลย) วางแผ่นแป้งเครปสลับกับวิปปิ้งครีม โดยวางไล่ทีละสี ปาดครีมให้พอดี หั่นเป็นชิ้น ภาตซอสสตอร์ว์เบอร์รี่ลงไป

### ๒.๔ วิธีการทำเครปเย็น

#### ส่วนผสม แป้งเครป

๑. แป้งเค้ก ๑๕๐ กรัม
๒. ไข่ไก่ ๔ ฟอง (เบอร์ ๐)
๓. กลิ่นวนิลา ๑ ช้อนชา
๔. นมสดจืด ๔๐๐ มิลลิลิตร
๕. เกลือ ๑/๒ ช้อนชา
๖. เนยสดจืด ๑๐๐ กรัม
๗. น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม

## ส่วนผสม วิปครีม

๑. วิปครีม ๗๐๐ กรัม
๒. น้ำตาลไอซิ่ง ๑๐๐ กรัม

## ไส้เครปเย็น ตามชอบ

๑. ฝอยทอง
๒. สตอร์วเบอร์รี่
๓. ซ็อกโกแลต
๔. โอรีโอ
๕. แยมบลูเบอร์รี่

## วิธีทำเครปเย็น

๑. เตรียมส่วนผสม ใส่ไขลงไปที่ด้วยตะกร้อมือ ตีไข่ให้แตก พอเข้ากันดีใส่ ไข่เกลือ กลิ่นวนิลา ใส่ น้ำตาลทราย คนให้น้ำตาลทรายละลาย โดยการแบ่งใส่ทีละน้อยๆ

๒. ใส่น้ำมัน โดยค่อยๆแบ่งใส่และคนไปตามคลิป จากนั้นค่อยๆ ใส่แป้ง แบ่งใส่ไป คนไปเรื่อยๆ จนเข้ากันดี และใส่นมสด ค่อยๆ แบ่งใส่เหมือนกัน จะได้เข้ากันดี พอเข้ากันดีแล้ว นำมากรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อให้แป้งเนียนสวย พักแป้งไว้ในตู้เย็นก่อน

๓. ตีวิปครีม ใช้เป็นตะกร้อมือแบบไฟฟ้าจะสะดวก เตรียมชามอลูมิเนียม ๒ ใบ ใบล้างใส่น้ำแข็งเพื่อให้เย็นจัดๆ ใบที่สองวางบนน้ำแข็งเพื่อให้ขามเย็นเหมือนกัน วิปครีมจะตีได้ขึ้นฟูดีในอุณหภูมิที่เย็นๆ เทวิปครีมเย็นๆ ใส่ขามที่วางบนน้ำแข็ง ใช้ตะกร้อไฟฟ้าตีเบาๆ ก่อน สัก ๑ นาที จากนั้นก็เพิ่มความเร็วขึ้น จนตีเป็นเนื้อครีมๆ ค่อยๆ ใส่น้ำตาลไอซิ่งลงไป

๔. ใช้ตะแกรงร่อนน้ำตาลด้วยจะได้ละลายเข้ากันง่าย จากนั้นตีให้เข้ากัน ส่วนความหวานปรับได้ตามชอบ ตีจนเป็นเนื้อครีมดี ใช้พายปาดขอบชามด้วยระหว่างตี ตีจนวิปครีมขึ้นๆ เลยค่ะพอเสร็จแล้ว ตักใส่ถุงบีบแล้วพักไว้ในตู้เย็นก่อน

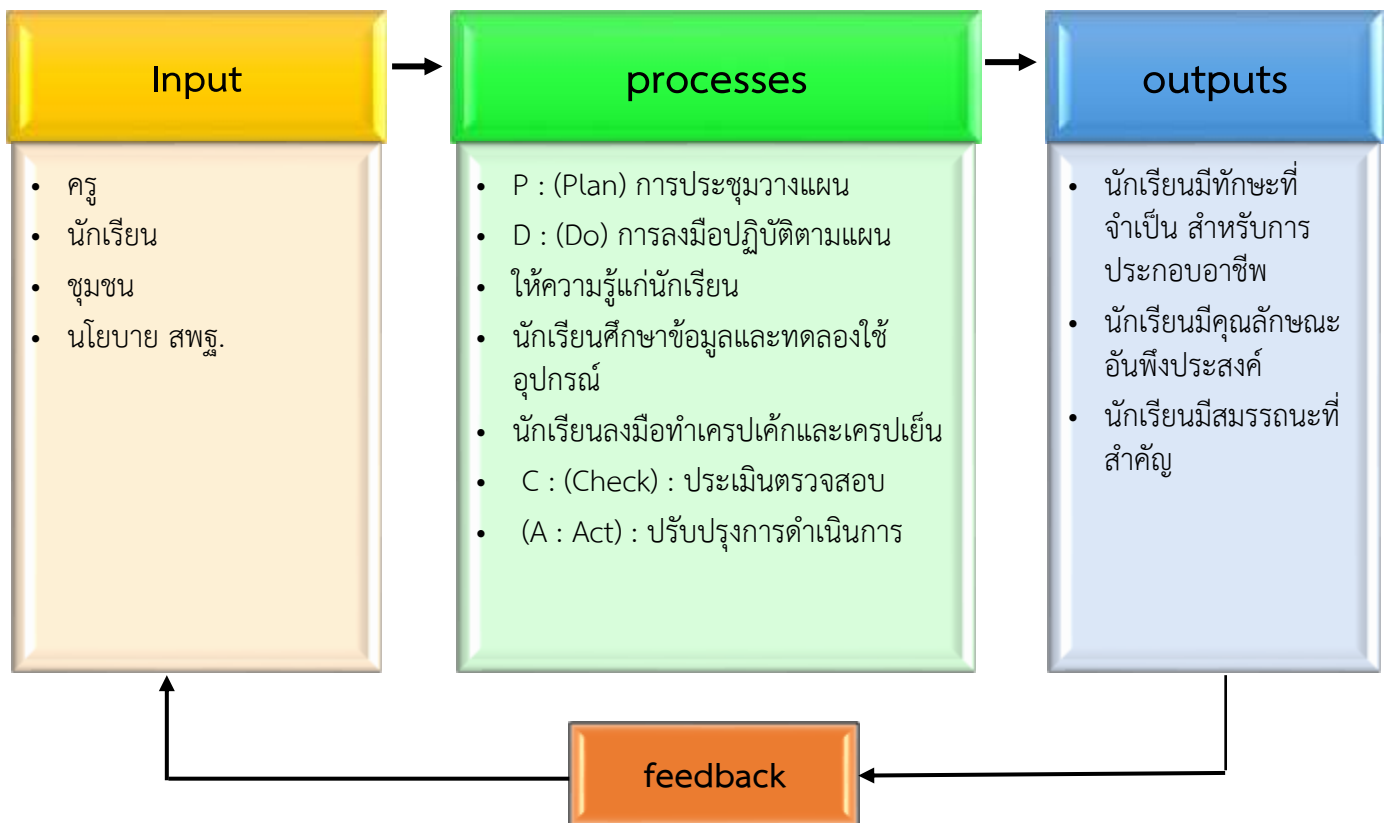
๕. ตั้งกระทะทาน้ำมันให้ทั่วๆ เช็ดน้ำมันออก ใช้เป็นกระทะเทฟลอนหรือเครื่องทอดแป้งเครปจะสะดวก และใช้ไฟอ่อนๆ ในการทอดแป้ง คนแป้งเครปก่อนหยอดใส่กระทะทุกครั้ง เพื่อให้แป้งเนียนสม่ำเสมอ วิธีใส่แป้งคือ ยกกระทะขึ้นจากเตา หยอดแป้งลงไปกระทะ กลิ้งหมุนให้ทั่วๆ ให้แป้งบาง สม่ำเสมอทั่วกระทะ ให้พอทั่วกระทะ แป้งไม่ไหลแล้ว นำกระทะวางบนเตาทอดแป้งให้สุกดี แล้วตักออก พักไว้ในตะแกรง เพื่อคลายความร้อน ทำแบบนี้จนหมด

๖. การห่อเครปเย็น นำแผ่นแป้งที่เย็นสนิทแล้ว บีบวิปครีมลงไป ใส่ไส้ตามชอบ สตอร์วเบอร์รี่ ฝอยทอง ซ็อกโกแลต แยม ชอบอะไรก็ได้เลยคะ จากนั้นก็พับเป็นสี่เหลี่ยม หรือจะม้วนเป็นโรลก็ได้ ตามชอบ

# บทที่ ๓

## วิธีดำเนินงานโครงการ

รายงานผลการจัดกิจกรรมตามโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรม  
ขนมแครกและแครปเย็น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โรงเรียนบ้านวังทอง ได้นำทฤษฎี ระบบ  
(System Theory) มาประยุกต์ใช้ในขั้นตอนการดำเนินงาน ตลอดจนนำวงจรคุณภาพของเดมมิง PDCA มาใช้  
ในการดำเนินการ ดังนี้



ภาพที่ ๑ ขั้นตอนการดำเนินกิจกรรมขนมแครกและแครปเย็น

การดำเนินงานโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมขนมแครกและแครปเย็น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โรงเรียนบ้านวังทอง ได้นำทฤษฎีระบบ (System Theory) มาประยุกต์ใช้ในขั้นตอนการดำเนินงาน ตลอดจนนำวงจรคุณภาพของเดมมิง PDCA มาใช้ในการดำเนินการ ดังนี้

ขั้นตอนที่ ๑ (P : Plan) วางแผน ประชุมวางแผนการพัฒนาให้ผู้เรียนมีทักษะที่จำเป็นสำหรับ

การประกอบอาชีพ มีงานทำและมีอาชีพ โดยการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการรายวิชา ร่วมกับการเรียนรายวิชา การส่งเสริมทักษะอาชีพ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

ขั้นตอนที่ ๒ (D : Do) ลงมือปฏิบัติตามแผน ดังนี้

๑. ให้ความรู้แก่นักเรียน
๒. นักเรียนศึกษาข้อมูลและทดลองใช้อุปกรณ์
๓. นักเรียนลงมือทำเครปเค้กและเครปเย็น
๕. จัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ ทั้งในสหกรณ์โรงเรียนและตลาดนัดหน้าโรงเรียน

ขั้นตอนที่ ๓ (C : Check) ประเมินตรวจสอบ โดยจัดให้มีการประเมินตามสภาพจริง (Authentic Assessment) วิเคราะห์ปัญหาสาเหตุจากการเปรียบเทียบเป้าหมายกับการดำเนินการตามแผน เพื่อให้ทราบว่าต้องปรับปรุงแก้ไข การดำเนินการตามกิจกรรม โดยกิจกรรมที่ประสบผลสำเร็จก็จะขยายผลและดำเนินการอย่างต่อเนื่องต่อไป ส่วนโครงการที่ยังไม่ประสบผลสำเร็จก็ร่วมกันหาสาเหตุและปรับปรุงพัฒนาต่อไป ซึ่งเป็นข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญในการที่จะทำการวิเคราะห์ วิจัยและพัฒนา ถือว่าเป็นการปรับปรุงกระบวนการ ทำงานอย่างต่อเนื่อง

ขั้นตอนที่ ๔ (A : Act) ปรับปรุงการดำเนินการ โดยวิเคราะห์ผลสำเร็จของการดำเนินงาน ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพมากที่สุด มีการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลการปฏิบัติงาน ที่เป็นเลิศ (Best Practice)

## บทที่ ๔

### ผลการดำเนินงานและประเมินโครงการ

รายงานผลการจัดกิจกรรมตามโครงการนักรู้กิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรม  
ขนมแครกและแครบเย็น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โรงเรียนบ้านวังทอง สามารถสรุป ได้ ดังนี้

จากการจัดกระบวนการเรียนรู้ กิจกรรมแครกและแครบเย็น พบว่า ผู้เรียน มีความสุข สนุกสนาน  
กับการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ซึ่งเป็นกิจกรรมที่เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง (Active Learning)  
นักเรียนมีความกระตือรือร้นในการทำกิจกรรม ส่งผลให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ดังนี้

๔.๑ ผู้เรียนได้รับการพัฒนาคุณลักษณะที่พึงประสงค์ด้านการมีงานทำ มีอาชีพ ตามพระราชโบาย  
ของในหลวง รัชกาลที่ ๑๐ มาขับเคลื่อนการจัดการเรียนรู้ ได้แก่

๑) เพื่อให้ให้นักเรียนได้เรียนรู้วิธีการทำงานขนมแครกและแครบเย็น และสามารถนำความรู้ไป  
ประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้ตนเองได้ในระหว่างเรียน

๒) เพื่อให้นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนมวิธีการทำแครกและแครบเย็น ไป  
ประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

๔.๒ ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติกิจกรรมด้วยตนเองในรูปแบบนำทฤษฎี ระบบ (System Theory) มา  
ประยุกต์ใช้ในขั้นตอนการดำเนินงาน ตลอดจนนำวงจรคุณภาพของเดมมิง PDCA ทำให้ผู้เรียนเกิดทักษะ  
กระบวนการทำงานกลุ่ม รู้จักการแก้ปัญหา มีการแบ่งภาระหน้าที่ ความรับผิดชอบ สมาชิกภายในกลุ่มได้  
ปฏิบัติตามบทบาทของตนเอง แสดงให้เห็นถึงพฤติกรรมทักษะ กระบวนการคิดของผู้เรียน ความมีวินัยที่  
จะต้องปฏิบัติตามที่ได้รับมอบหมาย ในการปฏิบัติกิจกรรมการใช้วัสดุอุปกรณ์การเรียนอย่าง การใช้  
ความคิดอย่างมีเหตุผล การสืบค้นข้อมูลก่อนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ การช่วยเหลือซึ่งกันและกันในการสืบ  
ค้นหาข้อมูลของสมาชิกในกลุ่มอันแสดงถึงพฤติกรรมที่มีจิตสาธารณะของผู้เรียน

๔.๓ ผู้เรียนมีทักษะที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพ ด้วยการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ บูรณาการ  
ด้านทักษะอาชีพ เพื่อการมีงานทำในอนาคต สามารถสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ได้อย่างหลากหลาย ผู้เรียนสามารถ  
ปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ ตามกระบวนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ที่กำหนดไว้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งผู้เรียน  
ยังได้รับการบ่มเพาะพฤติกรรมที่พึงประสงค์ให้เกิดกับตนเอง

๔.๔ ผู้เรียนได้รับองค์ความรู้ที่สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติจริงในชีวิตประจำวันได้ กล่าวคือ การที่  
ผู้เรียนได้รับประสบการณ์ตรงจากการจากปฏิบัติกิจกรรมจะทำให้เกิดการจดจำและเรียนรู้พฤติกรรมนั้นได้ดี

## การประเมินกิจกรรมขนมเครปเค้กและเครปเย็น

### ๑. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร ได้แก่ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ จำนวน ๔๐ คน

### ๒. วิธีดำเนินการในการติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน ได้ดำเนินการดังนี้

#### ๒.๑ เกณฑ์การพิจารณาความคิดเห็น

๕ หมายความว่า ระดับความคิดเห็น ในระดับ มากที่สุด

๔ หมายความว่า ระดับความคิดเห็น ในระดับ มาก

๓ หมายความว่า ระดับความคิดเห็น ในระดับ ปานกลาง

๒ หมายความว่า ระดับความคิดเห็น ในระดับ น้อย

๑ หมายความว่า ระดับความคิดเห็น ในระดับ น้อยที่สุด

#### ๒.๒ เกณฑ์การแบ่งช่วงคะแนนเฉลี่ย

ได้กำหนดเกณฑ์การแบ่งช่วงคะแนนเฉลี่ย ดังนี้

ค่าเฉลี่ย ๔.๕๑ - ๕.๐๐ หมายถึง ระดับความพึงพอใจ มากที่สุด

ค่าเฉลี่ย ๓.๕๑ - ๔.๕๐ หมายถึง ระดับความพึงพอใจ มาก

ค่าเฉลี่ย ๒.๕๑ - ๓.๕๐ หมายถึง ระดับความพึงพอใจ ปานกลาง

ค่าเฉลี่ย ๑.๕๑ - ๒.๕๐ หมายถึง ระดับความพึงพอใจ น้อย

ค่าเฉลี่ย ๑.๐๐ - ๑.๕๐ หมายถึง ระดับความพึงพอใจ น้อยที่สุด

### เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

๑. แบบประเมินผลความพึงพอใจโครงการนักรุกกิจน้อมมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจ สร้างสรรค์ การทำเครปเค้กและเครปเย็น โรงเรียนบ้านวังทอง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

#### การเก็บรวบรวมข้อมูล

มีขั้นตอนในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

๑. ผู้รับผิดชอบในแต่ละกิจกรรมแจกแบบประเมินผลความพึงพอใจให้นักเรียน ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในกิจกรรมตามโครงการนักรุกกิจน้อมมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบสำรวจความพึงพอใจต่อการทำขนมเครปเค้กและเครปเย็น ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ โรงเรียนบ้านวังทอง สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาลพบุรี เขต ๒ ปี การศึกษา ๒๕๖๗ จำนวน ๔๐ คน สามารถเก็บแบบสอบถามได้ข้อมูลสรุปค่าร้อยละออกมาเป็นตารางดังนี้

ข้อที่	รายการ	เกณฑ์การพิจารณาความคิดเห็น					ค่าเฉลี่ย	แปลผล
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปาน กลาง (๓)	น้อย (๒)	น้อย ที่สุด (๑)		
๑	ขนมครบเค็้กและครบเย็น รสชาติอร่อย สะอาด	๓๒	๕	๓			๔.๗๓	มากที่สุด
๒	นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนม ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	๓๐	๗	๓			๔.๖๘	มากที่สุด
๓	การมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม	๒๔	๘	๘			๔.๔๐	มาก
๔	สินค้าที่มีคุณภาพ ที่ส่งเสริมเป็นอาชีพให้กับ นักเรียน และเป็นที่รู้จักของชุมชน	๒๖	๕	๔			๔.๐๕	มาก
๕	นักเรียนได้รับการพัฒนาการเรียนรู้สู่อาชีพ ตามศักยภาพและความต้องการ	๓๑	๗	๒			๔.๗๓	มากที่สุด
๖	โรงเรียนมีผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนที่มีคุณภาพและ ประโยชน์ต่อร่างกายที่ ส่งเสริมอาชีพให้กับนักเรียน	๓๒	๕	๓			๔.๗๓	มากที่สุด
๗	นักเรียนสามารถทำขนมครบเค็้กและครบเย็นสู่ อาชีพเต็มตามศักยภาพและความต้องการของ ตนเอง	๒๓	๑๒	๕			๔.๔๕	มาก
๘	นักเรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาต่อยอด ในการสร้างผลิตภัณฑ์อื่นๆ	๑๙	๑๓	๘			๔.๒๘	มาก
๙	ความเหมาะสมของสถานที่ วัสดุอุปกรณ์	๑๒	๒๔	๒	๒		๔.๑๕	มาก
๑๐	ส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้แก่นักเรียนครอบครัว และชุมชน	๓๒	๓	๕			๔.๖๘	มากที่สุด
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>							<b>๔.๔๙</b>	<b>มาก</b>

จากตาราง ผลความพึงพอใจต่อการทำขนมครบเค็้กและครบเย็น ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ โรงเรียน  
บ้านวังทอง สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาลพบุรี เขต ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ โดยกลุ่ม  
ประชากร จำนวน ๔๐ คน พบว่า ความพึงพอใจโดยรวม มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ๔.๔๙ และ  
เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อประเมิน สามารถสรุปได้ดังนี้



๑. ขนมเครปเค้กและเครปเย็น รสชาติอร่อย สะอาด มีระดับความพึงพอใจระดับ มากที่สุด
๒. นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนมไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน มีระดับความพึงพอใจระดับ มากที่สุด
๓. การมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม มีระดับความพึงพอใจระดับ มาก
๔. สินค้าที่มีคุณภาพ ที่ส่งเสริมเป็นอาชีพให้กับนักเรียน และเป็นที่ยึดของชุมชน มีระดับความพึงพอใจระดับ มาก
๕. นักเรียนได้รับการพัฒนาการเรียนรู้สู่อาชีพตามศักยภาพและความต้องการ มีระดับความพึงพอใจระดับ มากที่สุด
๖. โรงเรียนมีผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนที่มีคุณภาพและประโยชน์ต่อร่างกายที่ ส่งเสริมอาชีพให้กับนักเรียน
๗. นักเรียนสามารถทำขนมเครปเค้กและเครปเย็นสู่อาชีพเต็มตามศักยภาพและความต้องการของตนเอง มีระดับความพึงพอใจระดับ มาก
๘. นักเรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาต่อยอดในการสร้างผลิตภัณฑ์อื่นๆ มีระดับความพึงพอใจระดับ มาก
๙. ความเหมาะสมของสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ มีระดับความพึงพอใจระดับ มาก
๑๐. ส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้แก่นักเรียนครอบครัว และชุมชน มีระดับความพึงพอใจระดับ มากที่สุด

## บทที่ ๕

### สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ในการดำเนินโครงการครั้งนี้ ผู้เสนอโครงการ การทำขนมเค้กและเครปเย็นชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ โรงเรียนบ้านวังทอง สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาลพบุรี เขต ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ สามารถสรุปผลการดำเนินงานและข้อเสนอแนะ ดังนี้

๕.๑ สรุปผลการดำเนินงาน

๕.๒ ประโยชน์ที่ได้รับ

#### ๕.๑ สรุปผลการดำเนินงาน

๕.๑.๑ ผลที่เกิดตามจุดประสงค์

๑. นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ ร้อยละ ๙๐ ได้เรียนรู้วิธีการทำขนมเค้กและเครปเย็น และสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้ตนเองได้ในระหว่างเรียน

๒. นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ ร้อยละ ๙๐ สามารถนำความรู้ด้านการทำขนมวิธีการทำขนมเค้กและเครปเย็น ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

๕.๑.๒ ผลที่เกิดตามผลความพึงพอใจ

ผลความพึงพอใจต่อการทำขนมเค้กและเครปเย็นชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ โรงเรียนบ้านวังทอง สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาลพบุรี เขต ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ โดยสุ่มตัวอย่าง ๔๐ คน พบว่า ความพึงพอใจโดยรวม มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ๔.๔๙

๕.๑.๒ ผลที่เกิดตามเป้าหมาย

๑. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเค้กและเครปเย็น และถ่ายทอดความรู้ให้แก่บุคคลอื่นได้

๒. นักเรียนและครู ที่เข้าร่วมโครงการโรงเรียนบ้านวังทองมีความพึงพอใจการทำขนมเค้กและเครปเย็น อยู่ในระดับมาก

#### ๕.๒ ประโยชน์ที่ได้รับ

๑. นักเรียนได้เรียนรู้วิธีการทำขนมเค้กและเครปเย็น และสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้ตนเองได้ในระหว่างเรียน

๒. นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนมวิธีการทำเค้กและเครปเย็น ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

### ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะ

๑. นักเรียนศึกษาค้นคว้าสูตรเครปเค้กและเครปเย็นเพิ่มเติม ในรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย โดยใช้วัตถุดิบที่มีท้องถิ่น เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้า

๒. ควรขยายผลโครงการ ได้แก่ การเปิดตลาดให้นักเรียนแต่ละห้องเรียนได้ฝึกทำขนมเครปเค้กและเครปเย็นและผลิตภัณฑ์อื่นๆ

## บรรณานุกรม

- สำนักพัฒนานวัตกรรมการจัดการศึกษา สพฐ. (๒๕๖๗). โครงการนวัตกรรมการจัดการเรียนการสอนงาน อาชีพและผลิตภัณฑ์ โครงการนักรูรกีจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์. (ออนไลน์). แหล่งที่มา <https://inno.obec.go.th/?p=๑๘๒๔๖๒>. ๑๗ กันยายน ๒๕๖๗
- ชรินทร์ จริงจิตร. (๒๕๓๐). เบเกอรี่อร่อย. กรุงเทพฯ: อักษรสัมพันธ์.
- วิวัฒน์. (๒๕๕๒). เครปเค้กแสนอร่อย. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- trueid. (๒๕๖๗). ๘ สูตรทำ เครปเค้ก อร่อยฟินชื่นใจ หลากหลายรสชาติ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา <https://food.trueid.net/detail/๘a๙wZR๔Nxly๖>. ๑๘ กันยายน ๒๕๖๗

ภาคผนวก ก  
- เครื่องมือเก็บข้อมูล

แบบประเมินผลความพึงพอใจ โครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์  
กิจกรรมการทำขนมเครปเค้กและเครปเย็น โรงเรียนบ้านวังทอง

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. เพศ  หญิง  ชาย

๒. สถานะภาพ  นักเรียน  ครูและบุคลากรทางการศึกษา

ตอนที่ ๒ โปรดทำเครื่องหมาย  ลงในตารางตามความเป็นจริง

ข้อ ที่	รายการ	เกณฑ์การพิจารณาความคิดเห็น					หมายเหตุ
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปาน กลาง (๓)	น้อย (๒)	น้อย ที่สุด (๑)	
๑	ขนมเครปเค้กและเครปเย็น รสชาติอร่อย สะอาด						
๒	นักเรียนสามารถนำความรู้ด้านการทำขนม ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน						
๓	การมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม						
๔	สินค้าที่มีคุณภาพ ที่ส่งเสริมเป็นอาชีพให้กับ นักเรียน และเป็นที่ยอมรับของชุมชน						
๕	นักเรียนได้รับการพัฒนาการเรียนรู้สู่อาชีพ ตามศักยภาพและความต้องการ						
๖	โรงเรียนมีผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนที่มีคุณภาพและ ประโยชน์ต่อร่างกายที่ ส่งเสริมอาชีพให้กับนักเรียน						
๗	นักเรียนสามารถทำขนมเครปเค้กและเครปเย็นสู่ อาชีพเต็มตามศักยภาพและความต้องการของตนเอง						
๘	นักเรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาต่อยอด ในการสร้างผลิตภัณฑ์อื่นๆ						
๙	ความเหมาะสมของสถานที่ วัสดุอุปกรณ์						
๑๐	ส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้แก่นักเรียน ครอบครัว และชุมชน						

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ภาคผนวก ข

- รายชื่อผู้ดำเนินโครงการ

## รายชื่อผู้ดำเนินโครงการ

- |                 |            |         |                                  |
|-----------------|------------|---------|----------------------------------|
| ๑. นายสุวิทย์   | ศรสุวรรณค์ | ตำแหน่ง | ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านวังทอง    |
| ๒. นางวนิดา     | ภูมบผา     | ตำแหน่ง | รองผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านวังทอง |
| ๓. นางสาววรรณภา | บาลี       | ตำแหน่ง | ครูโรงเรียนบ้านวังทอง            |
| ๔. นางจุรีรัตน์ | พิลึก      | ตำแหน่ง | ครูโรงเรียนบ้านวังทอง            |
| ๕. นางศิริรัตน์ | ชัยเซ่ง    | ตำแหน่ง | ครูโรงเรียนบ้านวังทอง            |



## ภาคผนวก ค

- ประมวลภาพการดำเนินโครงการ

P : (Plan) การประชุมวางแผน



D : (Do) การลงมือปฏิบัติตามแผน

- ให้ความรู้แก่นักเรียนเกี่ยวกับวัสดุ - อุปกรณ์ในการทำเครปเค้กและเครปเย็น



D : (Do) การลงมือปฏิบัติตามแผน

- นักเรียนศึกษาข้อมูลและทดลองใช้อุปกรณ์และเครปเย็น



D : (Do) การลงมือปฏิบัติตามแผน

- นักเรียนลงมือทำเครปเค้กและเครปเย็น



D : (Do) การลงมือปฏิบัติตามแผน

- นักเรียนลงมือทำเครปเค้กและเครปเย็น



C : (Check) : ประเมินตรวจสอบ



- (A : Act) : ปรับปรุงการดำเนินการ  
ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ปรับปรุงผลิตภัณฑ์เตรียมความพร้อมสำหรับจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์เครปเค้กและเครปเย็นที่พร้อมจัดจำหน่าย





จำหน่ายเครปเค้กและเครปเย็น  
บริเวณตลาดนัดหน้าโรงเรียน และสหกรณ์โรงเรียนบ้านวังทอง



จำหน่ายเครปเค้กและเครปเย็น  
บริเวณตลาดนัดหน้าโรงเรียน และสหกรณ์โรงเรียนบ้านวังทอง



## ภาคผนวก ง

- แบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการนักรุกกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์  
กิจกรรมการทำขนมเครปเค้กและเครปเย็น





**โรงเรียนบ้านวังทอง อำเภอสำสนธิ จังหวัดลพบุรี**  
**สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาลพบุรี เขต ๒**  
**สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ**