

ชื่อโครงการ	พัฒนากิจกรรมโรงเรียนสุจริต
แผนงาน	บริหารทั่วไป
ลักษณะโครงการ	โครงการต่อเนื่อง
ผู้รับผิดชอบโครงการ	นางสาววัลภา สีสุกสด
ระยะเวลาดำเนินการ	1 ตุลาคม 2567 – 30 กันยายน 2568

1. หลักการและเหตุผล

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สื่กับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณโดยใช้คำว่าสื่กับกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยงนับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระงานมงคลและงานพิธีการอาหารหวานที่จัดเป็นสื่กับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่งซึ่งต้องเลือกให้มืรสชาดี สีสัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่กลมกลืนกันแต่ละสื่กับจะต้องมืผลไม้ 10 ที่ และขนมเป็นน้ำ 1 ที่เสมอขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สื่กับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณโดยใช้คำว่าสื่กับกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยงนับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการอาหารหวานที่จัดเป็นสื่กับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่งซึ่งต้องเลือกให้มืรสชาดี สีสัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่กลมกลืนกันแต่ละสื่กับจะต้องมืผลไม้ 10 ที่ และขนมเป็นน้ำ 1 ที่เสมอ [ขนมไทย](#)เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันใในอาณาจักรไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถันรสชาดีอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานเป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ พวกนี้มืเห็นทั่วไป ส่วนขนมในรั้วในวังจะมืหน้าตาจุ่มจิ๋มประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม

ไขไก่เป็นของขวัญที่ได้มาจากธรรมชาติอุดมด้วยคุณค่าทางอาหาร ถือเป็นคลังโภชนาการของมนุษย์เลยทีเดียวได้ ไขไก่มีโปรตีน เลซึชิน วิตามินA วิตามินB1 วิตามินB2 วิตามินD แคลเซียมและธาตุเหล็กล้วนเป็นสารโภชนาการที่ร่างกายต้องการ ร่างกายมนุษย์จำเป็นต้องมีสารโภชนาการ 7 ประเภท ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เซลลูโลส แร่ธาตุ ไขมัน และน้ำ ไขไก่มีเกือบทุกอย่างยกเว้นเซลลูโลส ดังนั้น จึงเป็นอาหารที่ดีมากสำหรับทุกวัย ส่วนพืชสมุนไพรเป็นผลผลิตจากธรรมชาติ ที่มนุษย์รู้จักนำมาใช้เป็นประโยชน์เพื่อการรักษาโรคร้ายไข้เจ็บตั้งแต่โบราณกาลแล้วเช่นในเอเชียก็มีหลักฐานแสดงว่ามนุษย์รู้จักใช้พืชสมุนไพรมากกว่า 6,000 ปี แต่หลังจากที่ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ มีการพัฒนาเจริญก้าวหน้ามากขึ้นมีการสังเคราะห์ และผลิตยาจากสารเคมี ในรูปที่ใช้ประโยชน์ได้ง่าย สะดวกสบายในการใช้มากกว่าสมุนไพร ทำให้ความนิยมใช้ยาสมุนไพรลดลงมาเป็นอันมากเป็นเหตุให้ความรู้วิทยาการด้านสมุนไพรขาดการพัฒนาไม่เจริญก้าวหน้าเท่าที่ควร

เนื่องจากปัจจุบันไขไก่ถือว่าเป็นสิ่งจำเป็นต่อการทำอาหารและขนมของคนเราส่วนมากเพราะมีราคาที่ไม่แพง หาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาด คณะผู้จัดทำจึงได้ริเริ่มนำเอาไขไก่มาแปรรูปเป็น “เมนูอาหารว่างจากไขไก่ครบวงจร” เนื่องจากในท้องตลาดทั่วไปมืแต่ไขทรงเครื่องรูปแบบธรรมดา ผู้จัดทำจึงเล็งเห็นคุณค่าและประโยชน์ทางด้านโภชนาการเพื่อให้ทุกเพศทุกวัยเล็งเห็นคุณค่าของสมุนไพรและเป็นการสืบสานสมุนไพรไทยในรูปแบบใหม่เพื่อให้รับประทานได้ง่ายขึ้นวิทยาลัยเทคโนโลยีระยองบริหารธุรกิจ จัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านวิชาการและทักษะในการดำรงชีวิต ด้วยเหตุนี้โรงเรียนบ้านหินกองจัดทำจึงได้จัดทำโครงการ “อาหารว่างจากเมนูไขไก่ ครบวงจร” ขึ้นเพื่อฝึกความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ส่งเสริมสนับสนุนสินค้าไทย และสามารถเป็นแนวทางเพื่อนำไปประกอบอาชีพต่อไปในอนาคต

2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อฝึกอาชีพเสริมให้กับนักเรียนได้เรียนรู้การทำอาหารว่างจากเมนูไข่ ครบวงจร
- 2.2 เพื่อให้นักเรียนนำความรู้หลักการทำงานของอาชีพทำอาหารว่างจากเมนูไข่ ครบวงจร มาปฏิบัติจริง
- 2.3 เพื่อเปิดจำหน่ายทำอาหารว่างจากเมนูไข่ ครบวงจร ในโรงเรียน

3. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

นักเรียนโรงเรียนบ้านหินกอง

เชิงคุณภาพ

นักเรียนโรงเรียนบ้านหินกอง ได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารจากเมนูไข่ ครบวงจร นำความรู้หลักการทำงานของอาชีพทำอาหารว่างจากเมนูไข่ มาปฏิบัติจริง

4. กิจกรรมและการดำเนินงาน

ที่	กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
1	1. จัดทำโครงการ 2. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน 3. ประชุมคณะทำงาน 4. ดำเนินงานตามโครงการ 5. นิเทศ กำกับ ติดตาม 6. ประเมินผล 7. สรุปรายงานผล	ตุลาคม 2567	นางสาววัลภา สีสุกสด คณะกรรมการ ครูทุกคน

5. รายละเอียดการใช้งบประมาณ

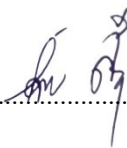
กิจกรรม	งบประมาณ			รวม	ระยะเวลาปฏิบัติงาน	ผู้รับผิดชอบ
	ตอบ แทน	ใช้สอย	วัสดุ			
1. จัดทำโครงการและเสนอขออนุมัติ	-	-	-	-	ตุลาคม 2567	ผู้บริหาร
2. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน	-	-	-	-	ตุลาคม 2567	ผู้บริหาร
3. ประชุมคณะทำงาน	-	-	-	-	ตุลาคม 2567 -กันยายน 2568	ผู้บริหาร
4. ดำเนินงานตามโครงการ			14,000	14,000		
1.1 จัดทำแผนการใช้ งบประมาณเสนอ ผู้อำนวยการโรงเรียน	-	-	-		ตุลาคม 2567	นางสาววัลภา สีสุกสด
1.2 จัดทำบัญชีรับจ่าย					ตุลาคม 2567 -กันยายน 2568	นางสาวจันทร์ ยางสามัญ
1.3 จัดทำโครงการ					กุมภาพันธ์ 2568 - กันยายน 2568	นางสาววัลภา สีสุกสด คณะกรรมการ
1.4 จัดระบบการโครงการอาหาร ว่างจากไข่ ครบวงจร					ตุลาคม 2567 -กันยายน 2568	คณะครูและ นักเรียน
1.5 รายงานการดำเนินงาน					กันยายน 2568	นางสาววัลภา สีสุกสด
5. นิเทศ กำกับ ติดตาม					กันยายน 2568	คณะกรรมการ
6. ประเมินผล					กันยายน 2568	คณะกรรมการ
7. สรุปและรายงานผล					กันยายน 2568	นางสาววัลภา สีสุกสด

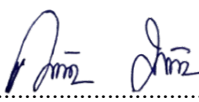
6. การประเมินผล

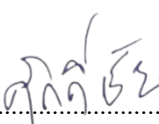
ตัวชี้วัดความสำเร็จ	วิธีการประเมินผล	เครื่องมือที่ใช้
<u>เชิงปริมาณ</u> นักเรียนโรงเรียนบ้านหินกอง	- สังเกต ทดสอบ	1. แบบสังเกต 2. รูปภาพกิจกรรม
<u>เชิงคุณภาพ</u> นักเรียนโรงเรียนบ้านหินกอง ได้เรียนรู้วิธีการ ทำอาหารจากเมนูไข่ ครบวงจร นำความรู้หลักการ งานอาชีพทำอาหารว่างจากเมนูไข่ มาปฏิบัติจริง	- สังเกต ทดสอบให้ปฏิบัติ จริง - ผู้รับบริการ	

7. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 7.1 ฝึกอาชีพเสริมให้กับนักเรียนได้เรียนรู้การทำอาหารว่างจากเมนูไข่ ครบวงจร
- 7.2 นักเรียนนำความรู้หลักการงานอาชีพทำอาหารว่างจากเมนูไข่ ครบวงจร มาปฏิบัติจริง
- 7.3 เปิดจำหน่ายทำอาหารว่างจากเมนูไข่ ครบวงจร ในโรงเรียน

ลงชื่อ.......... ผู้เสนอโครงการ
 (นางสาววัลภา สีสุกสด)
 ครูวิทยฐานะชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.......... ผู้อนุมัติโครงการ
 (นางณัฐวดี มัชฌันติกะ)
 ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านหินกอง

ลงชื่อ.......... ผู้เห็นชอบโครงการ
 (นายศักดิ์ชัย แยมโกสุม)
 ประธานกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานโรงเรียนบ้านหินกอง