

แบบรายงานวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice)

ชื่อผลงาน (Best Practice) **โครงการอาชีพ “ขนมจีบพาย”**

ชื่อผู้รับผิดชอบ นางสาวสาวิตรี อเวรา และนางสาวเรวดี สิง
หามแห

โรงเรียน **บ้านโพธิ์**

1. ความเป็นมาและความสำคัญของวิธีหรือแนวทางปฏิบัติงานที่เป็นเลิศ

โรงเรียนบ้านโพธิ์ ตั้งอยู่ที่ บ้านโพธิ์ ตำบลบ้านโพธิ์ อำเภอโพธิ์
พิสัย จังหวัดหนองคาย มีเขตพื้นที่ให้บริการ 5 หมู่บ้านคือ บ้านโพธิ์ ,
บ้านโพธิ์ใหม่ ,บ้านโนนสีทอง ,บ้านเหล่าโพธิ์ทอง และบ้านไทรทอง
ประชากรส่วนใหญ่ ของทั้งสองหมู่บ้านประกอบอาชีพเกษตรกรรมและ
ค้าขายโดยจากการสำรวจใน 1 ครัวเรือนส่วนใหญ่จะมีสมาชิกไม่ต่ำ
กว่า 4 คนขึ้นไป ทำให้ส่วนหนึ่งประสบปัญหาด้านค่าครองชีพที่ไม่
เพียงพอในแต่ละวัน โดยคนในชุมชนมีวิถีชีวิตทำงานในตอนกลางวัน
และกลับบ้านในตอนเย็น ในช่วงเย็นจะมีตลาดชุมชนทุกวัน และมี
ตลาดนัดทุกๆวันพุธ, วันศุกร์ และวันอาทิตย์ ซึ่งคนในชุมชนนิยมนำ
ข้าวปลา อาหารแห้งมาขายกันเป็นจำนวนมาก ทำให้คนในชุมชน
สามารถสร้างรายได้ในการทำมาหากิน

จากวิถีชีวิตเบื้องต้น ทำให้เกิดแรงบันดาลใจที่จะหาวิธีการช่วย
เพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน เพื่อแบ่งเบาภาระค่าใช้จ่ายในครอบครัว ไป
จนถึงสร้างอาชีพได้ จึงได้ศึกษาค้นคว้าหาความรู้จากเว็บไซต์ต่างๆ
ทางอินเทอร์เน็ต ปรึกษาปัญหาที่พบกับคุณครู และร่วมแลกเปลี่ยนกับ
ผู้มีความรู้ ทำให้ได้รู้ถึงวิธีการเกี่ยวกับการทำขนมจีบ ที่ผลิตมาจาก
เนื้อหมู สด สะอาด มีคุณค่าทางอาหาร และมีรสชาติที่อร่อย ถูกปากของ
ผู้รับประทาน ได้เป็นอย่างดี และผู้ศึกษาคิดว่าการทำขนมจีบ สามารถ
เป็นวิธีที่จะช่วยให้นักเรียนหารายได้ เพื่อช่วยแบ่งเบาภาระค่าใช้จ่าย
ในครอบครัวตัวเองได้อีกทางหนึ่งด้วย จึงได้เริ่มต้นโครงการอาชีพ
“ขนมจีบ พาย” ตั้งแต่ปีการศึกษา 2562 เป็นต้นมา และดำเนินการ
ต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งกิจกรรมนี้ประสบผลสำเร็จอย่างดีเยี่ยม
เพราะผู้บริหาร คณะครู บุคลากรและนักเรียนโรงเรียนบ้านโพธิ์ทุกคน

ได้ให้ความสนใจเข้าร่วมกิจกรรม ทำให้สามารถดำเนินโครงการ ขนมหิม พารวยนี้ สร้างรายได้ให้กับโรงเรียนและนักเรียนมากพอสมควร และได้เผยแพร่ความรู้ไปสู่ชุมชน และผู้ที่สนใจ

แนวคิดและหลักการ

เนื่องจากสภาพเศรษฐกิจที่กำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อการดำรงชีวิตของประชาชนชาวไทย หรือที่เรียกว่ายุค “ข้าวยาก หมาแพง” ที่ค่าครองชีพสูงขึ้นในทุกวันค่าอุปโภคบริโภคมีราคาแพง หลากหลายบริษัทจึงมีการปลดพนักงาน และปิดกิจการลง ส่งผลให้ประชาชนในปัจจุบันนี้ตกงานไม่มีงานทำขาดรายได้ที่ใช้ในการดำรงชีวิต จากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชากรหันมาประกอบอาชีพหลากหลายมากขึ้น เช่น แม่ค้าขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม เป็นต้น โดยอาชีพที่กล่าวมานี้สามารถทำง่ายและต้นทุนต่ำ จึงทำให้กลุ่มแม่ค้าผู้ผลิตที่ขายตามท้องตลาดมีอัตราแข่งขันสูงขึ้น และปัจจุบันอาหารที่คนนิยมบริโภคและประกอบอาหารกันเป็นจำนวนมากก็คือเนื้อหมู เนื่องจากให้คุณค่าทางโภชนาการ จึงเกิดแนวความคิดในการทำโครงการขนมหิมขึ้น เพื่อนำเนื้อหมูมาประกอบอาหารเป็นขนมหิม โดยการนำเนื้อหมูไปผสมกับวัตถุดิบต่างๆ เพื่อให้เกิดเป็นขนมหิมไส้หมู ที่มีรสชาติอร่อย แปลกใหม่ มีประโยชน์และมีสีสันน่ารับประทาน เพราะนอกจากสามารถทานเล่นเป็นอาหารเวลาว่างได้แล้ว ยังสามารถนำมาจำหน่ายหารายได้ได้อีกด้วย เพื่อเป็นการสร้างอาชีพให้กับนักเรียน และยังสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริมหารายได้ระหว่างเรียนได้

จึงได้จัดทำโครงการขนมหิมพารวย โดยมุ่งหวังให้นักเรียนที่ร่วมโครงการตระหนักและเห็นคุณค่าของการสร้างอาชีพให้กับตนเองและชุมชน เพื่อเป็นการช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายในครัวเรือนอีกด้วย และคงรักษาไว้ซึ่งวิถีความเป็นอยู่อย่างพอเพียงที่ยั่งยืนต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของวิธีหรือแนวทางปฏิบัติที่เป็นเลิศ

(วัตถุประสงค์สอดคล้องกับความสำเร็จของผลงาน/นวัตกรรม)

1. เพื่อให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจและนำไปปฏิบัติในการทำขนมหิม

2. เพื่อแบ่งเบาภาระค่าใช้จ่ายของผู้ปกครอง และให้นักเรียนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
3. เพื่อให้นักเรียนทราบและสามารถจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายของตนเองได้
4. เพื่อสร้างรายได้ระหว่างเรียนจากการจำหน่ายขนมจีบ และต่อยอดเป็นอาชีพในอนาคตได้

3.เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

- 1.นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านโพธิ์ ปีการศึกษา 2565 จำนวน 24 คน ได้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการอาชีพ “ขนมจีบ พารวย ”
2. ผู้บริหาร คณะครู และบุคลากรโรงเรียนโรงเรียนบ้านโพธิ์ ทุกคนได้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการอาชีพ “ขนมจีบ พารวย ”
3. การผลิตขนมจีบเพื่อจำหน่าย สามารถสร้างรายได้ให้กับนักเรียน ไม่น้อยกว่า 200 บาท / ครั้ง

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านโพธิ์ ปีการศึกษา 2565 จำนวน 24 คน ได้รับความรู้เกี่ยวกับ “การทำขนมจีบ” โดยปฏิบัติจริงและสามารถเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนและผู้สนใจได้
3. ผู้บริหาร คณะครู และบุคลากรโรงเรียนบ้านโพธิ์ทุกคนได้รับความรู้เกี่ยวกับ “การทำขนมจีบ” สามารถให้คำแนะนำแก่นักเรียน ชุมชน และผู้สนใจได้
4. สามารถแบ่งเบาภาระค่าใช้จ่ายของผู้ปกครอง และได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
5. สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียนจากการจำหน่ายขนมจีบ และต่อยอดเป็นอาชีพในอนาคตได้

4. กระบวนการผลิตผลงานหรือขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นที่ 1 การวางแผน(P)

1. มีการศึกษาวิเคราะห์สภาพความต้องการ อาชีพที่นักเรียนสนใจ

2. ศึกษาข้อมูลการทำขนมจิบ จากเว็บไซต์

3. เขียนเค้าโครงจากการศึกษาค้นคว้าเสนอคุณครูที่ปรึกษาเพื่อพิจารณาอนุมัติ

4. กำหนดเป้าหมายและรูปแบบการพัฒนาทักษะอาชีพ โดยการพัฒนาทักษะ ในชั่วโมงชุมนุม **ขั้นที่ 2 การปฏิบัติ (D)**

1. จัดการเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (project based learning) ในชั่วโมงชุมนุม เน้นกระบวนการทำงาน การฝึกปฏิบัติจริง กระบวนการกลุ่ม การคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีคุณธรรมในการทำงาน รักการทำงาน มีความรับผิดชอบ

2. ฝึกนักเรียนให้เกิดทักษะจนสามารถลงมือปฏิบัติเองได้ โดยมีครูคอยให้คำแนะนำ และ ดูแลอย่างต่อเนื่อง

3. นักเรียนได้รับการฝึกทักษะจนเกิดความชำนาญและสามารถสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย เป็นรายได้ระหว่างเรียน

ขั้นที่ 3 ตรวจสอบ (C)

1. การติดตามตรวจสอบ การดำเนินงานตามเป้าหมายที่วางไว้ โดยผู้อำนวยการโรงเรียน และคณะครู

2. ประเมินผลตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้

ขั้นที่ 4 ปรับปรุงแก้ไข(A)

1. นำผลการติดตาม ตรวจสอบ ประเมิน มาวิเคราะห์

2. นำผลมาวางแผนปรับปรุงเพื่อการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ที่เพิ่มศักยภาพนักเรียน

4.2 ประสิทธิภาพของการดำเนินงานจากการศึกษาค้นคว้าและฝึกปฏิบัติจริงในการทำขนมจิบ

ผู้ทำสามารถการดัดแปลงส่วนผสมต่างๆที่ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ๆขึ้นมาได้ หวังว่าโครงงานนี้ได้เป็นส่วนหนึ่ง

ที่ช่วยสร้างรายได้ ต่อยอดอาชีพและเผยแพร่สู่ชุมชน ตลอดจนจำหน่ายขนมจิบที่มีรสชาติที่ถูกปาก

ผู้รับประทาน เป็นการสร้างรายได้ในระหว่างเรียนของนักเรียนและเป็นรายได้ส่วนหนึ่งของโรงเรียน

จากการทำโครงการอาชีพในครั้งนี้คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้เกี่ยวกับการ
คิดต้นทุน – กำไร ราคาจำหน่ายดังนี้

รายจ่ายเมื่อเริ่มต้นทำโครงการ ปีการศึกษา 2565

ค่าวัสดุอุปกรณ์ รวมทั้งค่าวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์

1,586 บาท

รวม ต้นทุน

1,586

บาท

รายรับปีการศึกษา 2565

จำหน่ายขนมจีบครั้งที่ 1 ได้เงินรวม 1,800 บาท /

จำนวน 360 ลูก

จำหน่ายขนมจีบครั้งที่ 2 ได้เงินรวม 1,800 บาท /

จำนวน 360 ลูก

รวมรายรับ 3,600 บาท

ปีการศึกษา 2565 ได้กำไร 3,600 - ค่าใช้จ่าย 1,586

= 2,014 บาท

จ่ายค่าแรงงานสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ผู้ร่วมจัด
ทำโครงการทั้งหมด 3 คน

จำนวน 50 % ของกำไร เป็นเงินคนละ 350 บาท รวม 1,050
บาท

เหลือกำไรเป็นรายได้ของโรงเรียน จำนวน 964 บาท

รายจ่ายปีการศึกษา 2565

ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม – พฤศจิกายน 2565 ขายขนมจีบ มีรายรับ
ทั้งหมด 3,600 บาท หักค่าวัตถุดิบ 1,586 บาท ได้กำไร 2,014
บาท

จ่ายค่าแรงงานสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ผู้ร่วมจัดทำ
โครงการทั้งหมด 3 คน คนละ 350 บาท รวม 1,050
บาท เหลือกำไรเป็นรายได้ของโรงเรียน 964 บาท

การจำหน่าย ขนมจืด

ชื่อผลิตภัณฑ์	ต้นทุน	ราคาขาย	กำไร
1.ขนมจืดกล่องเล็ก	17.6 บาท 4 ลูก	25 บาท	7.4 บาท
2.ขนมจืดกล่องใหญ่	35.2 บาท 8 ลูก	50 บาท	14.8 บาท

4.3 การใช้ทรัพยากรและงบประมาณ

งบประมาณสนับสนุนจากโครงการเศรษฐกิจพอเพียงในโรงเรียน

5. ผลการดำเนินงานหรือผลสัมฤทธิ์

5.1 ผลที่เกิดขึ้นตามวัตถุประสงค์

1. นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านโพธิ์ ปีการศึกษา 2565 จำนวน 24 คน ได้รับความรู้เกี่ยวกับ “การทำขนมจืด” โดยปฏิบัติจริงและสามารถเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนและผู้สนใจได้
2. ผู้บริหาร คณะครู และบุคลากรโรงเรียนบ้านโพธิ์ ทุกคนได้รับความรู้เกี่ยวกับ “ขนมจืด” สามารถให้คำแนะนำแก่นักเรียน ชุมชน และผู้สนใจได้
3. สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้
4. สามารถวางแผนการขาย การคำนวณต้นทุน ไปจนถึงการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย ของตนเอง
5. เป็นการปูแนวทาง สามารถต่อยอดเพื่อเป็นอาชีพในอนาคตได้

5.2 ผลสัมฤทธิ์ของงาน

1. นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านโพธิ์ ปีการศึกษา 2565 จำนวน 24 คน

ได้รับความรู้เกี่ยวกับ “การทำขนมจีบ” โดยการปฏิบัติจริงและสามารถเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนและผู้ที่เกี่ยวข้องได้

2. ผู้บริหาร คณะครู และบุคลากรโรงเรียนบ้านโพธิ์ ทุกคนได้รับความรู้เกี่ยวกับ “ขนมจีบ” สามารถให้คำแนะนำแก่นักเรียน ชุมชน และผู้ที่เกี่ยวข้องได้

3. โรงเรียนได้รับการยอมรับจากชุมชน และได้รับรางวัลจากการแข่งขันศิลปหัตถกรรมนักเรียนระดับ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา

6.ประโยชน์ที่ได้รับ

ด้านผู้เรียน

1. สามารถผลิตขนมจีบเพื่อจำหน่ายได้
2. ได้วิธีการทำขนมจีบสามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและก่อให้เกิดรายได้ในระหว่างเรียน
3. ได้ช่วยแบ่งเบาภาระค่าใช้จ่ายในครอบครัว และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
4. ได้รับความรู้และมีประสบการณ์ในการทำขนมจีบ และบัญชีรายรับ – รายจ่ายสามารถยึดเป็นอาชีพได้ในอนาคต

ด้านผู้สอน

1. ครูได้รับการยอมรับจากคณะครู ผู้ปกครองและชุมชน
2. ได้เผยแพร่ความรู้ที่ได้จากการทำโครงการอาชีพ เป็นวิทยาทานสู่ชุมชน หน่วยงานอื่นและผู้ที่เกี่ยวข้อง

ด้านโรงเรียน

1. โรงเรียนได้รับการยอมรับจากชุมชน และหน่วยงานอื่น
2. โรงเรียนได้รับรางวัลจากการแข่งขันศิลปหัตถกรรมนักเรียนของสพป.นค.2รางวัลเหรียญทอง

7. ปัจจัยความสำเร็จ

7.1 ผู้อำนวยการโรงเรียนให้ความสำคัญ ส่งเสริมให้กำลังใจ และให้การสนับสนุนการพัฒนา ระบบงาน

7.2 ครูมีส่วนร่วม มุ่งมั่นตั้งใจจริงและทุ่มเท ทั้งร่างกายแรงใจ

เพื่อพัฒนานักเรียน เป็นแบบอย่าง

ที่ดีให้กับนักเรียน เอาใจใส่และให้คำแนะนำที่ดีแก่นักเรียน

7.3 นักเรียนให้ความร่วมมือ และมีความพร้อมในร่วมกิจกรรมอย่างเต็มที่

7.4 ผู้ปฏิบัติงานมีความพร้อมและความตั้งใจที่น่าประสพการณ์การทำงานมาพัฒนา ปรับปรุง ระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง

8. บทเรียนที่ได้รับ

1. สามารถผลิตขนมจีบเพื่อจำหน่ายได้
2. ได้วิธีการทำขนมจีบสามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและก่อให้เกิดรายได้ในระหว่างเรียน
- 3.. ได้ช่วยแบ่งเบาภาระค่าใช้จ่ายในครอบครัว และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
4. ได้เผยแพร่ความรู้ที่ได้จากการทำโครงงานอาชีพ เป็นวิทยาทานสู่ชุมชน หน่วยงานอื่นและผู้สนใจ
5. ได้รับความรู้และมีประสบการณ์ในการทำขนมจีบ และบัญชีรายรับ – รายจ่ายสามารถยึดเป็นอาชีพได้ในอนาคต

9. การเผยแพร่/การได้รับการยอมรับ/รางวัลที่ได้รับ

9.1 การเผยแพร่

เผยแพร่ผลงานผ่านทางเว็บไซต์ <https://pnk.nongkhai2.go.th/>
การเผยแพร่โดยแผ่นพับเอกสารประชาสัมพันธ์ให้กับครู ผู้ปกครอง และชุมชน

9.2 การได้รับการยอมรับ/รางวัลที่ได้รับ

โรงเรียนบ้านโพธิ์ได้รับรางวัลจากการแข่งขันศิลปหัตถกรรมนักเรียนของสพป.นค.2รางวัลเหรียญทองรองชนะเลิศอันดับที่1

10. ปัญหา อุปสรรค/ข้อเสนอแนะ

ปัญหาและอุปสรรค

การจัดเตรียมอุปกรณ์ไม่ครบ หรือการสื่อสารผิด และที่สำคัญคือ ความคลาดเคลื่อนของการตวงเครื่องปรุง อาจจะทำให้รสชาติไม่คงที่ ปัญหาเหล่านี้จะได้นำไปปรับปรุงและทำการแก้ไขต่อไป

ข้อเสนอแนะ

ควรรับประทานกับน้ำจิ้มและราดหน้าด้วยกระเทียมเจียว และทานขณะที่ยังอุ่นๆ เพราะจะทำให้ขนมจีบมีรสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น อีกทั้ง อย่าวางขนมจีบชิดกันและต้องพรมน้ำมัน และน้ำให้ทั่ว เพราะขนมจีบจะไม่ติดกันและแข็งกระด้าง ขนมจีบมักเป็นที่นิยมทานคู่กับน้ำชา ต่อมาจึงได้คิดค้นทำขนมอื่นขึ้นมาอีกนั้นก็คือชาลาเปา แต่ทางเราได้ยกเรื่องขนมจีบขึ้นมาเพราะเป็นอาหารที่คนนิยม ไม่ใช่อุปกรณ์เยอะหาทานได้ง่าย และรสชาติอร่อยถูกปาก





การจำหน่าย ขนมจีบในโรงเรียน และแก่ผู้สนใจ



นักเรียนนำผลิตภัณฑ์ของตนเองมาจัดจำหน่ายให้กับนักเรียน
และคณะครูในโรงเรียน





สามารถจัดทำชุดเบรคขนมจีบ และเป็นของฝากประจำโรงเรียนแก่ผู้ที่มาเยี่ยม
และในการจัดประชุม





หลังจัดจำหน่าย มีการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภค
และข้อเสนอแนะเพื่อนำมาปรับปรุงในครั้งต่อไป



รับเงินค่าแรงจากการจัดจำหน่ายขนมจีบ