

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

การทำขนมปังซูปโซ่ทอด เป็นการดัดแปลงขนมปังธรรมดาให้มาเป็นขนมหวานที่มีราคาไม่สูงยังสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้จำหน่ายและผู้จำหน่ายได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และ ในสมัยนี้ผู้คนหรือเด็กๆชอบกินอาหารที่มีรสหวานและแปลกใหม่ ทำให้ทางคณะผู้จัดทำได้เลือกจัดทำและจำหน่ายขนมปังซูปโซ่ทอดเพื่อตอบสนองความต้องการของคนรุ่นใหม่ที่มีความนิยมในการรับประทานอาหารหวานต่างๆ

#### 1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างรายได้ให้กับนักเรียนในระหว่างเรียน
2. เพื่อให้นักเรียนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
3. เพื่อให้นักเรียนมีทักษะในการประกอบอาชีพ

#### 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักเรียนมีรายได้ในระหว่างเรียน
2. นักเรียนใช้เวลาว่างอย่างเกิดประโยชน์
3. นักเรียนมีความรู้และมีทักษะในการประกอบอาชีพ

#### 1.4 ขอบเขตการศึกษา

เป้าหมายเชิงปริมาณ

นักเรียนมาซื้อสินค้าที่จำหน่าย มากกว่า100คนในแต่ละครั้งที่จำหน่าย

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

มีความรู้เกี่ยวกับทำอาหาร การประกอบอาชีพ และการหารายได้เสริมในระหว่างเรียน

#### 1.5 สมมุติฐานในการดำเนินงาน

ใส่วัตถุดิบที่แปลกใหม่ ตกแต่งจานหรือภาชนะใส่อาหารให้น่าสนใจมากขึ้นเพื่อเพิ่มรายได้ให้มากขึ้น

## 1.6 ระยะเวลาในการทำโครงการ

ระยะเวลาตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2563 – 6 มีนาคม 2564

## บทที่ 2

### เอกสารที่เกี่ยวข้อง

#### การเลือกขนมปังในการทำ ขนมปังชุบไข่ทอด

##### 1. ขนมปังขาว White Bread



ไข่ไก่จัดเป็นวัตถุดิบในอาหารคาวและเบอเกอร์ จัดเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญ ส่วนไข่แดงจะเป็นแหล่งไขมัน แบ่งขนาดตามขนาดและน้ำหนัก ตามมาตรฐานแบ่งออกเป็น 7 ขนาด

ขนมปังเนื้อขาวนุ่ม ทำมาจากแป้งสาลีธรรมดาดำผ่านการขัดสี มีหลายรูปร่างเช่น กลม รี ก้อนสี่เหลี่ยมนามาสไลด์ ที่รู้จักกันดีคือ แซนวิช (sandwich white bread) แผ่นบางธรรมดา มักใช้ทำแซนวิชไส้ต่างๆ ส่วนที่เป็นแผ่นหนาใช้ทำ ขนมปังชุบไข่แบบฝรั่งเศส (french toasted) สูตรอาหารที่ใช้ขนมปังขาว เช่น คลับแซนวิช, ขนมปังชุบไข่แบบฝรั่งเศส, french toasted, แซนวิช, ขนมปังกระเทียม

##### 2. ขนมปังโฮลวีต Whole Wheat



ขนมปังโฮลวีต คือ ขนมปังที่มีส่วนผสมของธัญพืชที่ไม่ขัดสีหรือขัดสีน้อยมาก จึงทำให้ขนมปังชนิดนี้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและเต็มไปด้วยไฟเบอร์ที่ช่วยทำให้ขับถ่ายคล่องอีกด้วย นอกจากนี้ขนมปังโฮลวีตยังจัดเป็นคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน เมื่อรับประทานเข้าไป โฮลร่างกายจะค่อย ๆ ดูดซึมเพื่อ

นำมาใช้เป็นพลังงาน จึงเหมาะสำหรับผู้ที่เป็นเบาหวาน แกรมขนมปังวีทยังอุดมไปด้วยโพแทสเซียมและฟอสฟอรัส ช่วยบำรุงหัวใจ

### ประโยชน์ของขนมปังโฮลวีท

- ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานดีขึ้น ป้องกันท้องผูก
- ช่วยให้ระบบย่อยอาหารทำงานดีขึ้น
- ช่วยป้องกันโรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง และโรคเบาหวานชนิดที่ 2
- ช่วยต้านอนุมูลอิสระ เพราะอุดมไปด้วยวิตามิน
- ช่วยให้รู้สึกผ่อนคลาย และนอนหลับได้ดีขึ้น

### วิธีเลือกซื้อไข่ไก่ให้ได้ไข่ที่มีคุณภาพดี

1. ดูที่เปลือกไข่ไก่ ถ้าเป็นไข่ใหม่จะเหมือนมีผงแป้งติดอยู่ เปลือกมีสีนวล เวลาจับจะสากมือไม่ลื่น ถ้าเป็นไข่เก่าหรือไข่ที่ใกล้จะเน่าแล้วจะมีจุดเป็นสีเทาๆ ดำๆ ที่เปลือกไข่
2. ไข่ไก่ที่เป็นไข่ใหม่เปลือกจะมีลักษณะไม่เรียบ แต่ถ้าเป็นไข่เก่าเปลือกจะบางลงเรื่อยๆ
3. ควรเลือกไข่ไก่ที่มีเปลือกสะอาด ไม่แตกร้าว เพราะถ้าเปลือกสกปรกหรือแตกร้าว เวลานำมาประกอบอาหารอาจจะมีเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรกปะปนในอาหารได้
4. ควรเลือกไข่ที่มีน้ำหนักไม่เบาจนเกินไป เพราะถ้าไข่ยังมีน้ำหนักแสดงว่าเป็นไข่ใหม่ และมีสารอาหารต่างๆ อยู่อย่างครบถ้วน
5. ถ้าอยากได้ไข่ที่มีปริมาณไข่แดงมากควรเลือกไข่ที่มีลักษณะพองกลมๆ และมีขนาดใหญ่ แต่ถ้าเป็นไข่ที่มีลักษณะเรียวยาวจะมีปริมาณไข่ขาวมากกว่าไข่แดง
6. ลองจับไข่ไก่เขย่าเบาๆ ถ้ามีการสั่นคลอนหรือเคลื่อนไหวแสดงว่าเป็นไข่เก่า ถ้าเป็นไข่ใหม่เนื้อภายในจะยังแน่นและติดอยู่ที่เปลือกเวลาเขย่าจะไม่สั่นคลอน
7. ถ้ายกไข่ไก่ขึ้นส่องกับแสงแดดหรือแสงสว่างจะเห็นเป็นลักษณะโปร่งแสง มีไข่แดงอยู่ภายในเวลาหมุนไข่แดงด้านในจะหมุนตามไปด้วย แต่ถ้าส่องแสงแล้วพบว่ามึจุดสีเหลืองหรือสีเทาภายในฟองไข่ แสดงว่าไข่ไก่ฟองนั้นมีการปนเปื้อนไม่ควรซื้อมาประกอบอาหาร
8. ถ้าทดสอบโดยวิธีการแช่น้ำจะพบว่า ถ้าเป็นไข่ใหม่จะจมน้ำ ไข่เก่าจะลอยอยู่ใต้ผิวน้ำ แต่ถ้าเป็นไข่ที่เสียแล้วจะลอยอยู่เหนือน้ำ



## บทที่ 3

### วิธีดำเนินงานโครงการ

การจัดทำโครงการอาชีพ เรื่อง ขนมปังซูบไซท์ทอด ผู้จัดทำโครงการได้วางแผนและเตรียมการ ดังนี้

#### 3.1 อุปกรณ์ วัสดุที่ใช้

- |              |           |
|--------------|-----------|
| - กระทะ      | - ตะหลิว  |
| - ถาด        | - มีด     |
| - ถ้วยใบใหญ่ | - ขนมปัง  |
| - ไซ่        | - เนย     |
| - น้ำมัน     | - น้ำตาล  |
| - นมข้น      | - เตาแก๊ส |
| - ทัพปิ้ง    |           |

#### 3.2 วิธีการดำเนินการ

##### 1. ขั้นศึกษาขั้นตอนต่างๆ

ศึกษาเรื่อง การทำขนมปังซูบไซท์ทอด

ศึกษาตลาด ความต้องการสินค้าประเภทของหวานจากนั้นวางแผนการออกแบบผลิตภัณฑ์

ศึกษาขั้นตอนการทำ ขนมปังซูบไซท์ทอด

##### 2. ขั้นการดำเนินการ

- ขั้นตอนการปฏิบัติ จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ วัสดุให้พร้อม ลงมือทำขนม นำขนมไปให้ผู้บริโภคลองทาน ประเมินความพึงพอใจผู้บริโภค พัฒนาต่อยอดจากข้อมูลที่ได้รับ

- ขั้นตอนการจำหน่าย วางจำหน่ายในตลาดนัด(รักษ์)ท่าไทร ทุกวันศุกร์ ช่วงเวลา 10.30 – 12.30 น. โดยมีการจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย

#### 3.3 แผนการปฏิบัติงาน

ผู้จัดทำโครงการได้วางแผนการปฏิบัติงาน ดังนี้

1. เลือกหัวข้อการทำโครงการ และนำเสนอครูที่ปรึกษา พร้อมทั้งอธิบายเหตุผลในการทำโครงการ ศึกษาข้อมูลเอกสารที่เกี่ยวข้อง นำเสนอเค้าโครงโครงการต่อครูที่ปรึกษาโครงการ

2. เตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ ทำรายงานเพื่อขอของบสนับสนุนจากโรงเรียน

3. ผู้จัดทำโครงการลงมือปฏิบัติ ศึกษารูปแบบ วิธีการทำ ขนบพึงปฏิบัติ ทอด ออกแบบบรรจุภัณฑ์ในการวางจำหน่าย

4. นำขนมที่ทำเสร็จแล้ว ให้เพื่อนนักเรียน คณะครู ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ประเมินโดยตอบแบบสอบถามความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เพื่อปรับปรุง

5. ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ และทำขนมใหม่ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค

6. นำขนมไปวางจำหน่าย สรุปผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 1 ปฏิทินการปฏิบัติกิจกรรมโครงการ 1 พฤศจิกายน 2562 – 6 มีนาคม 2563

วัน เดือน ปี	กิจกรรมที่ปฏิบัติ	สถานที่	ผู้รับผิดชอบ
1 – 10 พ.ย. 63	- ประชุมชี้แจง เพื่อเลือกหัวข้อโครงการ - วางแผนเลือกสินค้าที่จะผลิต	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบโครงการ
11 – 22 พ.ย. 63	- ดำเนินการเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการผลิตสินค้า	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบโครงการ
25 พ.ย. 6๓	- เริ่มดำเนินการโครงการ	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบโครงการ
26 – 27 พ.ย. 6๓	- ประเมินความพึงพอใจ ความคิดเห็นต่อสินค้า - สรุปข้อเสนอแนะจากการสอบถาม	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบโครงการ
28 – 29 พ.ย. 6๓	- เริ่มดำเนินการโครงการ โดยพัฒนาสินค้าตามข้อเสนอแนะจากผลการประเมินความพึงพอใจและความคิดเห็นต่อสินค้า	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบโครงการ
2 ธ.ค. 6๓ – 21 ก.พ. 6๔	- นำผลิตภัณฑ์ออกวางจำหน่าย - ทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	- ตลาดนัด(รักษ์)ท่าไทร	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบโครงการ

22 ก.พ. 6๔ – 6 มี.ค. 6๔	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สรุปรายรับ – รายจ่าย</li> <li>- เขียนรายงานโครงการ จัดทำ รูปเล่มและสรุปผลการดำเนิน โครงการ</li> <li>- นำเสนอรายงานผลการปฏิบัติ โครงการ</li> </ul>	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ครูที่ปรึกษาโครงการ</li> <li>- นักเรียนที่รับผิดชอบ โครงการ</li> </ul>
----------------------------	--	---	---

### ขั้นตอนการประดิษฐ์สินค้า ขนมปังชุบไข่ทอด

#### วัสดุอุปกรณ์ (ใส่ภาพประกอบ)



ถ้วย



ขนมปัง



ไข่



เนย



น้ำมัน



น้ำตาล



นมข้น



เตาแก๊ซ

### วิธีทำ

1. ตอกไข่ใส่ชาม
2. นำขนมปังลงไปชุบไข่
3. นำกระทะตั้งไฟและใส่น้ำมันและเนย



4. นำขนมปังที่ชุบไข่แล้วลงไปทอดในกระทะ





5. พอสุกแล้วก็นำขึ้นมาตั้งพักให้น้ำมันเสด็จ



6. และตัดให้พอดีคำ



7. นำลงใส่ในภาชนะและราดนมข้นและน้ำตาลและตามด้วยท็อปปิ้งก็เป็นอันเสร็จสิ้น



## บทที่ 4

### ผลการดำเนินงาน

ผู้จัดทำโครงการอาชีพเรื่องขนมปังซูปโซ่ทอดมีผลการดำเนินงาน ดังนี้

นำสินค้าขนมปังซูปโซ่ทอด ออกจำหน่ายโดยการหรราคาต้นทุนกับราคาขายไปคิดกำไรขาดทุน  
 ทุนในการผลิตสินค้า สามารถผลิตสินค้าออกจำหน่ายได้ ดังนี้

**ตารางที่ 1** บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ 1 วันที่ 28 สิงหาคม

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
ขนมปัง	๕๘	ขนมปังซูปโซ่ทอด	50	1 ชิ้น 10 บาท	500
นมข้น	๒๒				
ไข่	๕๐	รายได้สุทธิ			๕๐๐
น้ำตาล	๒๕	ต้นทุน			๒๗๕
ที่อบปัง	๒๐	กำไร			๒๒๕
ค่าแก๊ส	๒๐				
ค่าสถานที่	๒๐				
เนย	๒๕				
น้ำมัน	๒๐				
ไม้จิ้ม	๑๕				
รวม	275				

ตารางที่ 2 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ 2 วันที่ ๑๘ กันยายน

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
ขนมปัง	90	ขนมปังชุบไข่ทอด	69	1 ชิ้น	690
นมข้น	20			10 บาท	
ไข่	50	รายได้สุทธิ			690
น้ำตาล	23	ต้นทุน			278
ที่อบปัง	40	กำไร			512
ค่าแก๊ส	20				
ค่าสถานที่	20				
ไม้จิ้ม	15				
รวม	278				

ตารางที่ 3 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ ๓ วันที่ ๒ ตุลาคม

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
ขนมปัง	72	ขนมปังชุบไข่ทอด	50	1 ชิ้น	500
นมข้น	20			10 บาท	
ไข่	60	รายได้สุทธิ			500
น้ำตาล	23	ต้นทุน			275
ที่อบปัง	40	กำไร			225
ค่าแก๊ส	20				
ค่าสถานที่	20				
ไม้จิ้ม	15				
รวม	275				

ตารางที่ 4 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ ๔ วันที่ ๘ ตุลาคม

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
ขนมปัง	60	ขนมปังชุบไข่ทอด	48	1 ชิ้น	480
นมข้น	20			10 บาท	
ไข่	50	รายได้สุทธิ			480
น้ำตาล	23	ต้นทุน			248
ที่อบปัง	40	กำไร			232
ค่าแก๊ส	20				
ค่าสถานที่	20				
ไม้จิ้ม	15				
รวม	248				

ตารางที่ 5 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ ๕ วันที่ ๑๖ ตุลาคม

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
ขนมปัง	108	ขนมปังชุบไข่ทอด	66	1 ชิ้น	660
นมข้น	20			10 บาท	
ไข่	60	รายได้สุทธิ			660
น้ำตาล	23	ต้นทุน			296
ที่อบปัง	40	กำไร			364
ค่าแก๊ส	20				
ค่าสถานที่	20				
ไม้จิ้ม	15				
รวม	296				

ตารางที่ 6 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ ๖ วันที่ ๒๓ ตุลาคม

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
ขนมปัง	60	ขนมปังชุบไข่ทอด	50	1 ชิ้น	500
นมข้น	20			10 บาท	
ไข่	40	รายได้สุทธิ			500
น้ำตาล	23	ต้นทุน			238
ที่อบปัง	40	กำไร			262
ค่าแก๊ส	20				
ค่าสถานที่	20				
ไม้จิ้ม	15				
รวม	238				

ตารางที่ 7 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ ๗ วันที่ ๓๐ ตุลาคม

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
ขนมปัง	90	ขนมปังชุบไข่ทอด	75	1 ชิ้น	750
นมข้น	20			10 บาท	
ไข่	60	รายได้สุทธิ			750
น้ำตาล	23	ต้นทุน			288
ที่อบปัง	40	กำไร			462
ค่าแก๊ส	20				
ค่าสถานที่	20				
ไม้จิ้ม	15				
รวม	462				

ตารางที่ 8 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ ๘ วันที่ ๕ พฤศจิกายน

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
ขนมปัง	72	ขนมปังชุบไข่ทอด	45	1 ชิ้น	450
นมข้น	20			10 บาท	
ไข่	50	รายได้สุทธิ			450
น้ำตาล	23	ต้นทุน			230
ที่อบปัง	40	กำไร			220
ค่าแก๊ส	20				
ค่าสถานที่	20				
ไม้จิ้ม	15				
รวม	230				

ตารางที่ 9 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ ๙ วันที่ ๑๒ พฤศจิกายน

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
ขนมปัง	๗๒	ขนมปังชุบไข่	๔๕	๑ชิ้น	๔๕๐
นมข้น	๒๐			๑๐บาท	
ไข่	๕๐	รายได้สุทธิ			๔๕๐
น้ำตาล	๒๓	ต้นทุน			๒๓๐
ที่อบปัง	๔๐	กำไร			๒๒๐
ค่าแก๊ส	20				
ค่าสถานที่	20				
ไม้จิ้ม	๑๕				
รวม	๒๓๐				

ตารางที่ 10 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ ๑๐ วันที่ ๑๔ มีนาคม

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
ขนมปัง	๗๒	ขนมปังชุบไข่	๔๕	๑ชิ้น	๔๕๐
นมข้น	๒๐			๑๐บาท	
ไข่	๕๐	รายได้สุทธิ			450
น้ำตาล	๒๓	ต้นทุน			230
ท็อปปิ้ง	๔๐	กำไร			220
ค่าแก๊ส	๒๐				
ค่าสถานที่	๒๐				
ไม้จิ้ม	๑๕				
รวม	๒๓๐				

จากตารางผลการดำเนินงาน พบว่า สินค้า ๑ชิ้น ได้กำไร ๒-๓ บาท

### การเผยแพร่ผลิตภัณฑ์

จากการดำเนินงานโครงการอาชีพ “ขนมปังชุบไข่ทอด” เมื่อนำผลิตภัณฑ์ไปเผยแพร่ สอบถามความพึงพอใจ และความคิดเห็นต่อผลิตภัณฑ์ จำนวน 30 คน มีผลการแสดงความคิดเห็น ดังนี้

ตารางที่ 11 ผลการประเมินความพึงพอใจและความคิดเห็นต่อสินค้า

ที่	รายการ	ระดับความพึงพอใจ		
		มาก	ปานกลาง	น้อย
1	รูปแบบของบรรจุภัณฑ์	√		
2	ราคาสินค้า		√	
3	สี สัน รูปลักษณ์ ความสวยงาม		√	
4	รสชาติ		√	
5	ความต้องการในการกลับมาซื้อซ้ำ	√		

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจและความคิดเห็นต่อผลิตภัณฑ์ จากกลุ่มตัวอย่าง 30 คน พบว่า ด้านรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ มีระดับความพึงพอใจในระดับปานกลางเพราะ ภาชนะในการใส่อาหารไม่สามารถกันความร้อนได้ทำให้น้องๆที่ร้อนมือเมื่อถือหรือซื้อสินค้า นอกจากนี้กลุ่มตัวอย่าง ได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับสินค้า ดังนี้

- ควรตกแต่งให้น่าซื้อกว่าเดิม
- ควรมีภาชนะที่รองรับความร้อน
- เพิ่มปริมาณที่อปปิ้ง

ผลการประเมินความพึงพอใจและความคิดเห็นต่อสินค้า และข้อเสนอแนะดังกล่าว ผู้จัดทำได้นำมาเป็นข้อมูลในการปรับปรุงพัฒนาสินค้าต่อไป



## บทที่ 5

### สรุปผลการศึกษา

#### สรุปผลการดำเนินงาน

จากการศึกษาการผลิตขนมปังซูปโซ่ทอด ผู้จัดทำโครงการอาชีพ เรื่อง “ขนมปังซูปโซ่” ได้ศึกษาค้นคว้าจากอินเทอร์เน็ต หนังสือในห้องสมุด ผู้รู้ในท้องถิ่น โดยเปรียบเทียบข้อมูล นำมาสู่การวางแผนการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ ทำให้ได้ความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการทำงานและเป็นแนวทางในการเลือกประกอบอาชีพตามความสนใจ เป็นการฝึกอาชีพ เพื่อจะนำมาพัฒนาเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ระหว่างเรียน สามารถพึ่งตนเองและตัดสินใจด้วยตนเองได้ อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม

#### ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำโครงการ

- ได้รับความสุข สนุกกับการทำงาน
- ได้ทำงานตามความถนัด และความสนใจของตนเอง
- ได้รู้จักวิธีแสวงหาความรู้ ข้อมูล การเรียนรู้
- ได้ฝึกทักษะกระบวนการทำงานด้วยตนเอง หรือร่วมทำงานเป็นกลุ่ม
- ได้ฝึกความกล้าในการแสดงออกและกล้าคิด

#### ข้อเสนอแนะ

- ควรศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมและฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ต่างๆ โดย สอบถามจากคุณครูที่ปรึกษาโดยตรง ให้คุณครูที่ปรึกษาเป็นผู้สอนและให้คำแนะนำ
- ควรตรวจสอบเอกสารก่อนทำ การบันทึกบัญชี เพื่อตรวจสอบว่าเอกสารมีความ ถูกต้องและครบถ้วนหรือไม่หากมีความผิดพลาดควรรีบแก้ไขอย่างรวดเร็ว
- ควรขอคำปรึกษาจากคุณครูที่ปรึกษาเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือไม่เข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย เพื่อไม่ให้เกิดข้อผิดพลาดและเพื่อเรียนรู้วิธีการปฏิบัติงานที่ถูกต้องที่สุด

## เอกสารอ้างอิง

<https://www.wongnai.com> > ทำอาหาร > เมนูไข่

<https://sites.google.com/site/chutabhorn580110503/prapheth-khxng-khnmpang/khnmpang-si-khaw-white-bread>

## ภาคผนวก

ภาพการดำเนินงานโครงการอาชีพ “ขนมปังซูบไซ้ทอด”







## กิตติกรรมประกาศ

โครงการอาชีพ“ขนมปังชุบไข่ทอด” ได้ดำเนินงานสำเร็จลุล่วงลงได้ด้วยความอนุเคราะห์บุคคลหลายฝ่าย โอกาสนี้คณะกรรมการโครงการฯ ขอขอบคุณทุกท่าน ดังนี้

ขอบคุณ นางวณิชชา เตียววณิชย์ ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ที่ส่งเสริมในการจัดกิจกรรมและดำเนินงานตามโครงการ อนุมัติงบประมาณการดำเนินงาน ติดตามผลการดำเนินงาน ให้คำแนะนำตลอดการดำเนินงานโครงการจนโครงการบรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้

ขอบคุณคุณครูวีระพงษ์ รอดเมื่อ ครูที่ปรึกษาโครงการฯ ที่ส่งเสริมในการจัดกิจกรรมโครงการอาชีพ ตลอดจนให้กำลังใจ แนะนำ ตลอดการดำเนินงาน

ขอบคุณ คณะครู บุคลากร นักเรียน และนักการภารโรง โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ที่มีส่วนร่วมในกิจกรรม ตลอดจนการสนับสนุนการดำเนินงานโครงการอาชีพ“ขนมปังชุบไข่ทอด” เป็นอย่างดี

เนื่องด้วยผู้เกี่ยวข้องในการจัดโครงการในครั้งนี้มีจำนวนมาก จึงไม่สามารถเอ่ยนามได้หมด ในที่นี้ ทางคณะกรรมการโครงการฯ ขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องดังกล่าวทุกท่านมา ณ โอกาสนี้เป็นอย่างสูง

ชื่อโครงการ : ขนมหิงขุบไข่ทอด  
คณะผู้จัดทำ : ๑. เด็กชาย ศรุต ชูเลี้ยง  
๒. เด็กหญิง รุ่งทิวา พรหมทอง  
๓. เด็กหญิง ปุณยาภา ทิพย์สุวรรณ  
๔. เด็กหญิง ดาราวดี นวลเสน่ห์  
๕. เด็กหญิง สุพิณมาย์ ทริพย์รุ่ง

ผู้อำนวยการที่ปรึกษา : นางวณิชชา เตียววณิชย์  
ครูที่ปรึกษา : ครู วีระพงษ์ รอดเมื่อ

## บทคัดย่อ

โครงการอาชีพเรื่อง ขนมหิงขุบไข่ทอด มีจุดประสงค์เพื่อให้คณะผู้จัดทำและนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒ ได้สร้างรายได้ในระหว่างเรียนฝึกทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อให้นักเรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียน และในเวลาว่าง และเพื่อให้พี่น้องๆ ได้เข้าร่วมกิจกรรมตลาดนัดในวันศุกร์ที่ได้จัดทำขึ้นเป็นการสร้างความกล้าที่จะเลือกและซื้อสินค้าเพื่อบริโภคของพี่น้องๆเองด้วย



## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อ	ข
สารบัญ	ค
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	3
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	5
บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินงาน	10
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา	17
เอกสารอ้างอิง	18
ภาคผนวก	19
ภาพการดำเนินงาน	

# โครงการอาชีพ

เรื่อง ขนมปังชุบไข่ทอด

## จัดทำโดย

1. เด็กชายศรุต	ชูเลี้ยง	เลขที่ 19	ม.2/1
2. เด็กหญิงรุ่งทิวา	พรหมทอง	เลขที่ 20	ม.2/1
3. เด็กหญิงปณยาภา	ทิพย์สุวรรณ	เลขที่ 23	ม.2/1
4. เด็กหญิงดาราวดี	นวลเสน่ห์	เลขที่ 29	ม.2/1
5. เด็กหญิงสุพิณมาย์	ทรัพย์รุ่ง	เลขที่ 30	ม.2/1

## ครูที่ปรึกษา

ครู วีระพงษ์ รอดเมื่อ

รายงานโครงการฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการอาชีพระดับมัธยมศึกษาตอนต้น

โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)  
อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี  
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี



โครงการในรายวิชาโครงการอาชีพ

# ขนมปังชุบไข่ทอด

จัดทำโดยนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)

ปีการศึกษา 2563

