

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

การทำตลาดได้ให้ความสำคัญกับนักเรียนมาก ซึ่งสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่ได้นำมาขายในตลาดมาประกอบอาชีพต่อไปในอนาคตได้

#### 1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างรายได้ระหว่างเรียน
2. เพื่อเรียนรู้วิธีการทำป๊อปป็อก
3. เพื่อหาประสบการณ์ชีวิต เข้าใจการทำรายรับและรายจ่าย

#### 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักเรียนสามารถหารายได้ในระหว่างเรียน
2. นักเรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำป๊อปป็อก
3. นักเรียนได้รับประสบการณ์จริงและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

#### 1.4 ขอบเขตการศึกษา

เป้าหมายเชิงปริมาณ

นักเรียนประมาณ 905 คน มีความพอใจกับร้านป๊อปป็อก

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ได้เรียนรู้วิธีการทำป๊อปป็อกและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

#### 1.5 สมมุติฐานในการดำเนินงาน

ถ้าเรานำวัตถุดิบที่ใหม่มาใส่เพิ่ม อาจจะทำให้ขายดีขึ้น

#### 1.6 ระยะเวลาในการทำโครงการ

1 พฤศจิกายน 2564 – 5 มีนาคม 2564

## บทที่ 2

### เอกสารที่เกี่ยวข้อง

[://www.blisby.com/blog/how-to-handmade-paper-from-scrap/](http://www.blisby.com/blog/how-to-handmade-paper-from-scrap/))

ขนมโป่งเหน่ง คืออะไร

ขนมชนิดนี้เนี่ยขนมที่วัตถุดิบหาง่าย แถมทำไม่ยาก เชื่อว่าคนที่ไม่เคยทำมาก่อน ก็สามารถทำได้แน่นอน ที่สำคัญเป็นเมนูที่ทำแล้วสนุก ไม่ว่าจะตอนผสม ตอนชุบแป้ง หรือตอนทอด เพื่อน ๆ สามารถชวนสมาชิกในครอบครัว ไม่ว่าจะเด็ก ผู้ใหญ่ หรือคุณย่าคุณยาย มาร่วมกันทำได้ ทำเสร็จแล้วก็ช่วยกันชิมคนละไม้สองไม้



#### ส่วนผสมและเครื่องปรุง

- ไข่กรอก 60 กรัม
- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 180 กรัม- แป้งข้าวเจ้า 20 กรัม
- ไข่กรอก 60 กรัม
- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 180 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 20 กรัม- ผงฟู 2 ช้อนชา
- เกลือป่น ½ ช้อนชา
- น้ำตาลทรายขาว 80 กรัม (ถ้าชอบหวาน ใช้ 100 กรัม)
- ไข่ไก่ 2 ฟอง (เบอร์ 2)

- น้ำเปล่า 80 กรัม
- นมจืด 20 กรัม
- วานิลลา 1 ช้อนชา
- น้ำมันสำหรับทอด ประมาณ 1 ลิตร



## วิธีทำ

เริ่มต้นก็ให้เราร่อนแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า ผงฟู และเกลือ



ต่อมาก็ให้ราผสมนมสด น้ำเปล่า กลิ่นวนิลา ใช้ช้อนคนให้เข้ากัน แล้วพักไว้



ตอกไข่ลงไป ตามด้วยน้ำตาลทราย แล้วตีด้วยตะกร้อมือจนไข่ขึ้นฟูเป็นครีมสีขาวนวล



พอไข่ฟูได้ที่ ก็แบ่งแป้งที่ร่อนไว้เป็น 3 ส่วน และของเหลวเป็น 2 ส่วน ใส่แป้ง 1 ส่วนลงไปในอ่างไข่ คนด้วยตะกร้อมือให้พอเข้ากัน แล้วก็ใส่ของเหลวตามลงไป 1 ส่วน คนให้เข้ากันอีกที จากนั้นก็ใส่แป้ง สลับกับการคนให้เข้ากัน



ก็จะได้แป้งสำหรับชุบไส้กรอก



เราายังเอาแป้งมาชุบไส้กรอกทันทีไม่ได้ เราจะต้องหาฟิล์มใสมาแรปปิดปากชาม แล้วเอาเข้าไปพักในตู้เย็นไว้ประมาณ 30 - 45 นาทีก่อนนำมาใช้



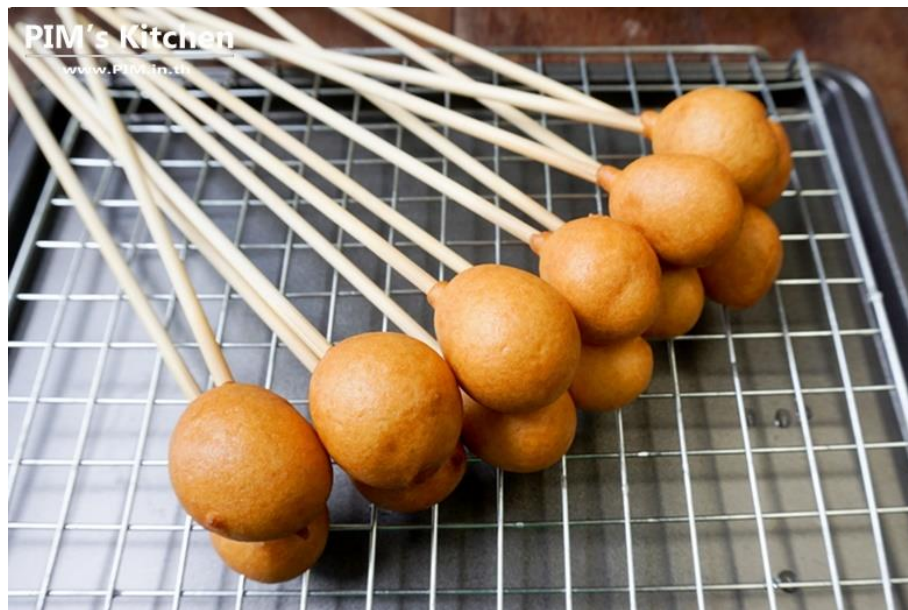
ระหว่างที่รอแป้งเซตตัว ก็ให้เราหันไม้จิ้มจุกไว้เป็นชั้น  
พอหันไม้จิ้มจุกเป็นชั้นแล้ว ก็จับมาเสียบไม้ เสร็จแล้วก็พักไว้ก่อนค่ะ



ต่อมาก็เทน้ำมันพืชใส่หม้อ แล้วก็เอาหม้อตั้งเตาไฟ โดยใช้ไฟกลาง ๆ ค่ะ  
พอน้ำมันเริ่มร้อน เราก็หยิบขามแป้งออกมาจากตู้เย็น เอาไม้จิ้มจุกลงไปชุบแป้ง แล้วก็เอาไปทอดใน  
หม้อน้ำมันจนแป้งสุกเป็นสีเหลืองทอง ซึ่งในระหว่างที่ทอดขนมจะต้องอยู่ในน้ำมันทั้งชิ้น และตลอดเวลา  
เพื่อที่ขนมจะได้สุกเหลืองทั่วกัน



เสร็จแล้วก็เอาขนมมาวางพักไว้บนตะแกรง เพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน



พอขนมหายร้อน ก็เออลงไปชุบแป้ง แล้วเอาไปทอดอีกรอบ ทำอย่างนี้ซ้ำ 3 ครั้ง จนกว่าจะได้ขนมโป่ง  
 เหน่งขนาดที่ต้องการ



เสร็จแล้วก็ได้ขนมปังเหน่งออกมา





## บทที่ 3

### วิธีดำเนินงานโครงการ

การจัดทำโครงการอาชีพ เรื่อง ปักปัก ผู้จัดทำโครงการได้วางแผนและเตรียมการ ดังนี้

#### 3.1 อุปกรณ์ วัสดุที่ใช้

1. แป้งอเนกประสงค์
2. ผงฟู
3. เกลือ
4. น้ำตาลทราย
5. ไข่ไก่
6. กลิ่นวนิลา
7. นมโรงเรียน
8. ไม้กรอก
9. ไม้เสียบลูกชิ้น
๑0. น้ำมันพืช
11. เตาแก๊ส
12. กะทะ
13. กะละมัง
14. ถาด
15. ตระแกรง
16. เครื่องตีแป้ง
17. มีด
18. ไม้พาย

#### 3.2 วิธีการดำเนินการ

##### 1. ขั้นศึกษาขั้นตอนต่างๆ

ศึกษาเรื่อง การทำปักปัก

ศึกษาตลาด ความต้องการสินค้าประเภท กินเล่น จากนั้นวางแผนการออกแบบ

ศึกษาขั้นตอนการทำปักปัก

## 2. ขั้นตอนการดำเนินการ

- ขั้นตอนการปฏิบัติ จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ วัสดุดิบให้พร้อม 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 วิธีการทำป๊อปป็อก ออกแบบบรรจุภัณฑ์ในการวางจำหน่าย
4. นำขนมที่ทำเสร็จแล้ว ให้เพื่อนนักเรียน คณะครู ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ประเมินโดยตอบแบบสอบถามความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เพื่อปรับปรุง
5. ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ และทำขนมใหม่ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค
6. นำขนมไปวางจำหน่าย สรุปผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 1 ปฏิทินการปฏิบัติกิจกรรมโครงการ 1 พฤศจิกายน 2564 – 6 มีนาคม 2564

วัน เดือน ปี	กิจกรรมที่ปฏิบัติ	สถานที่	ผู้รับผิดชอบ
1 – 10 พ.ย. 64	- ประชุมชี้แจง เพื่อเลือกหัวข้อโครงการ - วางแผนเลือกสินค้าที่จะผลิต	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบโครงการ
11 – 22 พ.ย. 64	- ดำเนินการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และวัสดุดิบในการผลิตสินค้า	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบโครงการ
25 พ.ย. 64	- เริ่มดำเนินการโครงการ	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบโครงการ

วัน เดือน ปี	กิจกรรมที่ปฏิบัติ	สถานที่	ผู้รับผิดชอบ
26 – 27 พ.ย. 64	- ประเมินความพึงพอใจ ความ คิดเห็นต่อสินค้า  - สรุปข้อเสนอแนะจากการ สอบถาม	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบ โครงการ
28 – 29 พ.ย. 64	- เริ่มดำเนินการโครงการ โดย พัฒนาสินค้าตามข้อเสนอแนะ จากผลการประเมินความพึง พอใจและความคิดเห็นต่อสินค้า	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบ โครงการ
2 ธ.ค. 64 – 21 ก.พ. 64	- นำผลิตภัณฑ์ออกวางจำหน่าย  - ทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	- ตลาดนัด(รักษ์)ท่า ไทร	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบ โครงการ
22 ก.พ. 64 – 6 มี.ค. 64	- สรุปรายรับ – รายจ่าย - เขียนรายงานโครงการ จัดทำ รูปเล่มและสรุปผลการดำเนิน โครงการ - นำเสนอรายงานผลการปฏิบัติ โครงการ	- โรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)	- ครูที่ปรึกษาโครงการ - นักเรียนที่รับผิดชอบ โครงการ

## ขั้นตอนการประดิษฐ์สินค้า ปีกปีก

วัสดุอุปกรณ์ (ใส่ภาพประกอบ)

1. เตาแก๊ส



---

2. กะทะ



---

3. กะละมัง



4. ถาด5. ตระแกรง6. เครื่องตีแป้ง

7. มีด8. ไม้พาย

## วิธีทำ

1. ตีไข่ให้เป็นฟองใส่น้ำตาล แล้วใส่แป้งและผงฟูตีให้เข้ากัน



2. ใส่กลิ่นวนิลาและเตมนมที่ละน้อยตีให้เข้ากัน



3. นำไส้กรอกที่เตรียมไว้ไปจุ่มในแป้งที่ตีไว้ จากนั้นนำลงไปทอดใช้ไฟอ่อนๆ



4. พักไว้จนเย็นแล้วนำไปเคลือบแป้งที่ตีไว้ทอดซ้ำอีก 2 รอบ





5. หลังจากนั้นก็นำออกมาขาย



## บทที่ 4

### ผลการดำเนินงาน

ผู้จัดทำโครงการอาชีพเรื่อง “ปิ๊กป็อก” มีผลการดำเนินงาน ดังนี้  
นำสินค้า ปิ๊กป็อก ออกจำหน่ายโดยการหาราคาต้นทุนกับราคาขายไปคิดกำไรขาดทุน ทุนในการผลิตสินค้า สามารถผลิตสินค้าออกจำหน่ายได้ ดังนี้

**ตารางที่ 2** บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ 1 วันที่ 28 สิงหาคม พ.ศ.2564

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
แป้งอเนกประสงค์	30	ขายปิ๊กป็อกได้	93	1ลูก5บาท	465
น้ำตาลทราย	30				
ไม้เสียบลูกชิ้น	18	รายได้สุทธิ			465
น้ำมันพืช	50	ต้นทุน			208
ผงฟู	10	กำไร			257
ไข่ไก่	20				
ไส้กรอก	50				

**ตารางที่ 3** บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ 2 วันที่ 18 กันยายน พ.ศ.

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
แป้งอเนกประสงค์	58	ขายปิ๊กป็อกได้	100	1ลูก5ได้	500
น้ำตาลทราย	-				
ไม้เสียบลูกชิ้น	18	รายได้สุทธิ			500
น้ำมันพืช	62	ต้นทุน			235
ผงฟู	7	กำไร			265
ไข่ไก่	40				
ไส้กรอก	50				

ตารางที่ 4 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ 3 วันที่ 2 ตุลาคม พ.ศ.2654

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
แป้งอเนกประสงค์	29	ขายปึกปอกได้	114	1ลูก5บาท	500
น้ำตาลทราย	23				
ไม้เสียบลูกชิ้น	15	รายได้สุทธิ			570
น้ำมันพืช	58	ต้นทุน			215
ผงฟู	-	กำไร			353
ไข่ไก่	40				
ไส้กรอก	50				

ตารางที่ 5 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ ๔ วันที่ ๘ ตุลาคม พ.ศ.2564

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
แป้งอเนกประสงค์	58	ขายปึกปอกได้	172	1ลูก5บาท	860
น้ำตาลทราย	46				
ไม้เสียบลูกชิ้น	18	รายได้สุทธิ			860
น้ำมันพืช	58	ต้นทุน			385
ผงฟู	-	กำไร			475
ไข่ไก่	70				
ไส้กรอก	100				
ซ็อกโกแลต	35				

ตารางที่ 6 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ 5 วันที่ 16 ตุลาคม พ.ศ.2564

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
แป้งอเนกประสงค์	27	ขายปึกปอกได้	140	1ลูก5บาท	520
น้ำตาลทราย	33				
ไม้เสียบลูกชิ้น	-	รายได้สุทธิ			520
น้ำมันพืช	50	ต้นทุน			212
ผงฟู	-	กำไร			308
ไข่ไก่	20				
ไส้กรอก	50				
สตอเบอร์รี่	32				

ตารางที่ 7 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ 6 วันที่ 23 ตุลาคม พ.ศ.2564

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
แป้งอเนกประสงค์	29	ขายปึกปอกได้	156	1ลูก5บาท	780
น้ำตาลทราย	23				780
ไม้เสียบลูกชิ้น	36	รายได้สุทธิ			280
น้ำมันพืช	50	ต้นทุน			500
ผงฟู	-	กำไร			
ไข่ไก่	30				
ไส้กรอก	100				

ตารางที่ 8 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ 7 วันที่ 30 ตุลาคม พ.ศ.2564

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
แป้งอเนกประสงค์	29	ขายปิ๊กปอกได้	115	1ลูก5บาท	575
น้ำตาลทราย	50				
ไม้เสียบลูกชิ้น	18	รายได้สุทธิ			575
น้ำมันพืช	50	ต้นทุน			295
ผงฟู	50	กำไร			285
ไข่ไก่	20				
ไส้กรอก	50				

ตารางที่ 9 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ 8 วันที่ 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2564

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
แป้งอเนกประสงค์	30	ขายปิ๊กปอกได้	121	1ลูก5บาท	605
น้ำตาลทราย	-				
ไม้เสียบลูกชิ้น	18	รายได้สุทธิ			605
น้ำมันพืช	90	ต้นทุน			298
ผงฟู	-	กำไร			307
ไข่ไก่	60				
ไส้กรอก	100				

ตารางที่ 10 บัญชีรายรับ - รายจ่าย สัปดาห์ที่ 9 วันที่ 12 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2564

รายจ่าย		รายรับ			
รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายการ	จำนวน	ราคา: หน่วย	จำนวนเงิน
แป้งอเนกประสงค์	60	ขายปิ๊กป็อกได้	161	1ลูก5บาท	805
น้ำตาลทราย	20				
ไม้เสียบลูกชิ้น	18	รายได้สุทธิ			805
ไข่ไก่	60	ต้นทุน			368
ไส้กรอก	100	กำไร			437
น้ำมันพืช	90				

จากตารางผลการดำเนินงาน พบว่า สินค้า ปิ๊กป็อก ได้กำไร บาท 3187

### การเผยแพร่ผลิตภัณฑ์

จากการดำเนินงานโครงการอาชีพ “ปิ๊กป็อก” 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 มีระดับความพึงพอใจในระดับ

1. ด้านรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ มีระดับความพึงพอใจในระดับ มาก
2. ด้านราคาสินค้า มีระดับความพึงพอใจในระดับ มาก
3. ด้านสี สัน รูปลักษณ์ ความสวยงาม มีระดับความพึงพอใจในระดับ มาก

4. ด้านรสชาติ มีระดับความพึงพอใจในระดับ มาก
5. ด้านความต้องการในการกลับมาซื้อ มีระดับความพึงพอใจในระดับ มาก

นอกจากนี้กลุ่มตัวอย่าง ได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับสินค้า ดังนี้

1. ทำแป้งให้สุกกว่านี้
2. เพิ่มไส้ให้มีหลากหลาย
3. ทำปึกปอกให้มีสีส้มหลากหลายสี

ผลการประเมินความพึงพอใจและความคิดเห็นต่อสินค้า และข้อเสนอแนะดังกล่าว ผู้จัดทำได้นำมาเป็นข้อมูลในการปรับปรุงพัฒนาสินค้าต่อไป

## บทที่ 5

### สรุปผลการศึกษา

#### สรุปผลการดำเนินงาน

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

#### ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำโครงการ

1. ได้มีการฝึกทำขนมปีกป๋อก
2. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการค้าขาย
3. ได้เรียนรู้เรื่องการทำบัญชีรายรับและรายจ่าย
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการทำขนม
5. ได้รับความรู้ที่สามารถนำไปใช้ในอนาคตได้อีก

#### ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีความหลากหลายในการทำไส้ขนม
2. ควรทำแป้งให้มีหลากหลายสี
3. ควรเร่งมือในการทำให้เร็วขึ้นอีก
4. ควรมีแยมให้เลือกหลากหลาย
5. ควรทำแป้งให้มีความสุข และขนาดให้เท่ากัน



## เอกสารอ้างอิง

<https://www.easycookingmenu.com/index.php/easycooking/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1-%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%A7%E0%B9%88%E0%B8%B2%E0%B8%87/phong-nheng>

## ภาคผนวก

ภาพการดำเนินงานโครงการอาชีพ “ป๊อปป๊อ”





## กิตติกรรมประกาศ

โครงการอาชีพ“ปิ๊กป๊อก” ได้ดำเนินงานสำเร็จลุล่วงลงได้ด้วยความอนุเคราะห์บุคคลหลายฝ่าย โอกาสนี้คณะกรรมการโครงการฯ ขอขอบคุณทุกท่าน ดังนี้

ขอบคุณ นางวณิชชา เตี้ยววนิชย์ ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ที่ส่งเสริมในการจัดกิจกรรมและดำเนินงานตามโครงการ อนุมัติงบประมาณการดำเนินงาน ติดตามผลการดำเนินงาน ให้คำแนะนำตลอดการดำเนินงานโครงการจนโครงการบรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้

ขอบคุณ คุณครูรัตติยา ธีระเผ่าพันธ์ ครูที่ปรึกษาโครงการ ที่ส่งเสริมในการจัดกิจกรรมโครงการอาชีพ ตลอดจนให้กำลังใจ แนะนำ ตลอดการดำเนินงาน

ขอบคุณ คณะครู บุคลากร นักเรียน และนักการภารโรง โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ที่มีส่วนร่วมในกิจกรรม ตลอดจนการสนับสนุนการดำเนินงานโครงการอาชีพ“ปิ๊กป๊อก” เป็นอย่างดียิ่ง

เนื่องด้วยผู้เกี่ยวข้องในการจัดโครงการในครั้งนี้มีจำนวนมาก จึงไม่สามารถเอ่ยนามได้หมดในที่นี้ ทางคณะกรรมการโครงการฯ ขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องดังกล่าวทุกท่านมา ณ โอกาสนี้เป็นอย่างสูง

ชื่อโครงการ : ปีกปีก  
คณะผู้จัดทำ : ด.ญ.อภิสราร วันลี  
ด.ญ.รัตวัลย์ โต๊ะง๊ะ  
ด.ญ.ณัฐกานต์ ทองชุม  
ด.ญ.ชากีนะห์ เต๊ะหยอ

ผู้อำนวยการที่ปรึกษา : นางวณิชชา เตียววณิชย์  
ครูที่ปรึกษา : คุณครูรัตติยา ธีระเผ่าพันธ์

### บทคัดย่อ

โครงการอาชีพเรื่อง“ปีกปีก”เนื่องจากไส้กรอกเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการทำปีกปีกและมีราคาที่ไม่สูงมาก  
พวกเราจึงนำไส้กรอกมาเป็นวัตถุดิบในการทำปีกปีกขาย จะมีรายได้และกำไรที่ดีเพื่อนำไปประกอบ  
อาชีพในอนาคต

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อ	ข
สารบัญ	ค
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	2
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	9
บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินงาน	18
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา	24
เอกสารอ้างอิง	25
ภาคผนวก	26
ภาพการดำเนินงาน	27

# โครงการอาชีพ

## เรื่อง ปักปัก

### จัดทำโดย

1. ด.ญ.อภิสราร วันลี
2. ด.ญ.รัตตวัลย์ โต๊ะง๊ะ
3. ด.ญ.ณัฐกานต์ ทองชุม
4. ด.ญ.ชากีนะห์ เต๊ะหยอ

### ครูที่ปรึกษา

คุณครูรัตติยา ชีระเผ่าพันธ์

รายงานโครงการฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการอาชีพระดับมัธยมศึกษาตอนต้น



โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)  
อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี  
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี



โครงการในรายวิชาโครงการอาชีพ

# ปลูกผัก

จัดทำโดยนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)

ปีการศึกษา 2563