



# โครงการเสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรม และธรรมาภิบาลในสถานศึกษา "ป้องกันการทุจริต" (โครงการโรงเรียนสุจริต)

## กิจกรรมบริษัทสร้างการดี "คาเฟ่ผสมสด"



โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตตานุกุเคราะห์)

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 1

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ





โครงการเสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรม และธรรมาภิบาลในสถานศึกษา  
“ป้องกันการทุจริต” (โครงการโรงเรียนสุจริต)

กิจกรรมบริษัทสร้างการดี  
สาขาโรงเรียนวัดท่าไทย(ดิตถานุเคราะห์)  
“คาเฟ่นมสด”

โรงเรียนวัดท่าไทย(ดิตถานุเคราะห์) อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี  
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต ๑  
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน  
กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

การดำเนินกิจกรรมบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) “คาเฟ่นมสด” ได้ปลูกฝังคุณลักษณะ 5 ประการของโรงเรียนสุจริตให้กับนักเรียนในการจัดการเรียนรู้ นักเรียนมีการดำเนินชีวิตด้วยธุรกิจคุณธรรม เป็นพื้นฐานนำไปสู่การคิดดี ทำดี มีความรับผิดชอบต่อสังคมอย่างยั่งยืน เป็นการปลูกฝังให้นักเรียนเกิดจิตสำนึกในการรู้จักทำงานและทำความดี มีความรับผิดชอบต่อตนเองและมีส่วนร่วมดูแลทรัพยากร วัตถุดิบ แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ อีกทั้งมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาของสังคม ชุมชน นักเรียนมีผลงานการสร้างสรรค์อาชีพเสริม เกิดรายได้ระหว่างเรียน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ ในการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน และมีการเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติจริงโดยใช้กระบวนการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ การรวบรวมปัญหา การนำเสนอ และแก้ไขปัญหาอย่างมีระบบ โดยจัดการดำเนินกิจกรรมส่งเสริมการสร้างรายได้ระหว่างเรียน เป็นกิจกรรมเพื่อให้นักเรียนได้รู้จักการทำงานและถ่ายทอดให้กับเพื่อนนักเรียน และรุ่นน้อง สามารถนำวิชาความรู้ที่ได้สร้างอาชีพและรายได้ระหว่างเรียน เป็นกิจกรรมที่จะส่งเสริมความเป็นคนดี คิดดี ประพฤติดีของเยาวชน เพื่อให้เป็นประโยชน์ ต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม ประเทศชาติ

คณะดำเนินงาน

บริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)

## สารบัญ

คำนำ	ก
สารบัญ	ข
ความสำคัญของผลิตภัณฑ์	1
การดำเนินงานกิจกรรมบริษัทสร้างการดี	2
การผลิต	5
การจำหน่ายและการประชาสัมพันธ์	13
การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการขยายผล	15
การแบ่งปันผลกำไร	17
แนวทางในการต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้ยั่งยืน	17
ภาคผนวก	19
1.รูปภาพการดำเนินงาน	20
2.แบบ สก.01	30
3.แบบ สก.02	31
4.แบบ สก.03	35
5.แบบ สก.04	36
6.แบบ สก.05	37
7.แบบ สก.10	39

## แบบการนำเสนอกิจกรรมบริษัทสร้างการดี

โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) สังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 1

ชื่อผลิตภัณฑ์ “คาเฟ่นมสด สร้างอาชีพ”

ประเภทผลิตภัณฑ์

- |  |   |                                       |   |
|--|---|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> อาหาร                             | <input type="checkbox"/> น้ำยาอเนกประสงค์ | <input type="checkbox"/> สินค้าแปรรูป | <input type="checkbox"/> สินค้าการเกษตร |
| <input checked="" type="checkbox"/> น้ำดื่ม/น้ำดื่มสมุนไพร | <input type="checkbox"/> การให้บริการ     | <input type="checkbox"/> สิ่งประดิษฐ์ | <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ     |

### 1. ความสำคัญของผลิตภัณฑ์

#### 1.1 เหตุผลที่เกิดแรงบันดาลใจ ความจำเป็นปัญหาหรือความต้องการที่จะจัดทำผลิตภัณฑ์

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงมีพระบรมราโชวาทเกี่ยวกับการทุจริตที่เกิดขึ้นในสังคมว่า ถ้าสิ่งเหล่านี้เกิดขึ้นต่อไปแล้วไม่มีการแก้ไขและป้องกันจะทำให้ประเทศชาติล่มจมได้ ดังนั้นกระทรวงศึกษาธิการจึงได้น้อมนำพระบรมราโชวาท ใส่เกล้ามาดำเนินการเรื่องการป้องกันการทุจริตและสร้างความสุจริตให้เกิดขึ้นในจิตใจของนักเรียน ผู้บริหาร ครูและจะขยายขับเคลื่อนต่อไปในทุกโรงเรียนจนถึงประชาชน กระทรวงศึกษาธิการมีนโยบายเรื่องการสร้างและปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรมโดยผ่านกิจกรรมตามหลักสูตรตามกลุ่มสาระการเรียนรู้ต่าง ๆ จึงให้โรงเรียนสุจริตทั่วประเทศ ดำเนินกิจกรรมการสร้างสุจริต โปร่งใสและป้องกันการทุจริตผ่าน กิจกรรมบริษัทสร้างการดี โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) สังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 1 จึงได้ดำเนินการจัดทำกิจกรรมบริษัทสร้างการดี เพื่อให้ให้นักเรียนโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ได้ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการดำเนินกิจกรรม มีทักษะการบริหารจัดการที่ดี และมีเจตคติต่อการจัดกิจกรรมค่านึงถึงประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตน และได้ฝึกตนเองตามคุณลักษณะ 5 ประการของโรงเรียนสุจริต

จากความสำคัญดังกล่าวโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ซึ่งได้รับมอบหมายจากสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 1 ได้กำหนดรูปแบบของการจัดกิจกรรม ภายใต้ชื่อ บริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ได้แต่งตั้งคณะกรรมการตามโครงสร้างของบริษัทสร้างการดีและได้มีฉันทามติ เสนอให้มีการตั้งชื่อบริษัทว่า “คาเฟ่นมสด” เป็นการสร้างสรรค์เมนูน้ำ ให้มีความแปลกใหม่และแตกต่างจากร้านคาเฟ่ทั่วไป คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและความเหมาะสมของการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในสถานศึกษา โดยนำเมนูนมสดมาทานคู่กับเมนูขนมหวานที่ทางร้านได้คัดสรรเลือกวัตถุดิบจากท้องถิ่นที่ดีและมีคุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีมาทำเป็นเมนูขนมหวานหลากหลายเมนู ซึ่งมีวิธีการทำที่พิถีพิถันทั้งในเรื่องของรสชาติความอร่อย หอม หวานและมีสีที่สวยงามที่ได้จากธรรมชาติ ทำให้เมนูนมสดของทางร้านมีความโดดเด่นและแตกต่างจากเมนูนมสดทั่วไป จนกลายเป็นนวัตกรรม “คาเฟ่นมสด(หือบปิ้งเมนูขนมหวาน)” ภายในโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) โดยจัดจำหน่ายคุ



กับเมนูขนมวาฟเฟิลเบลเยี่ยมที่อปปิ้งหน้าลูกจาก สร้างความแปลกใหม่ให้เมนูวาฟเฟิลเบลเยี่ยมมีความแตกต่างจากที่วางจำหน่ายในท้องตลาด

“คาเฟ่นมสด” เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นจากการส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะอาชีพและสร้างรายได้ระหว่างเรียน ในรูปของกิจกรรมร้านค้าจำหน่ายในช่วงเวลาพักกลางวัน โดยดำเนินงานตามกระบวนการของบริษัทสร้างการดี ทำให้นักเรียนได้เรียนรู้กระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบจากการลงมือปฏิบัติจริง นักเรียนสามารถสืบค้นข้อมูลและนำเสนอผลการดำเนินงานของตนเองได้ นักเรียนเกิดทักษะกระบวนการคิด สามารถวางแผนในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีขั้นตอนและเป็นระบบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและต่อผู้บริโภคม มีชื่อเสียงสุจริตและเสียสละเพื่อส่วนรวม รวมทั้งเห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตัว เกิดการเรียนรู้และสร้างรายได้ระหว่างเรียนอย่างยั่งยืน การดำเนินการจัดตั้งบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) เป็นการสนับสนุนและส่งเสริมให้นักเรียนมีจิตสำนึกสุจริต ส่งผลให้เป็นเยาวชนที่ดีของประเทศชาติและพลโลกที่ดี

## 1.2 จุดประสงค์ของผลิตภัณฑ์

- (1) เพื่อฝึกประสบการณ์การผลิตสินค้าและขายสินค้าให้นักเรียน
- (2) เพื่อฝึกการหารายได้ระหว่างเรียนของนักเรียน
- (3) เพื่อปลูกฝังคุณลักษณะ 5 ประการของโรงเรียนสุจริตให้กับนักเรียน
- (4) เพื่อปลูกฝังให้นักเรียนคำนึงถึงประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตัว

## 1.3 เป้าหมายของผลิตภัณฑ์

### เชิงปริมาณ

สมาชิกบริษัท พัฒนาสินค้าเมนูนมสดที่อปปิ้งขนมหวานได้จำนวนไม่ต่ำกว่า 5 รสชาติ และสามารถผลิตสินค้าเมนูขนมได้จำนวนไม่ต่ำกว่า 10 เมนู

### เชิงคุณภาพ

- (1) สินค้าที่บริษัทผลิตเพื่อวางจำหน่ายมีรูปลักษณ์สวยงาม รสชาติอร่อย และตรงตามความต้องการของตลาดผู้บริโภค
- (2) สมาชิกบริษัททุกคนมีรายได้ระหว่างเรียน
- (3) สมาชิกบริษัททุกคนมีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ตามคุณลักษณะ 5 ประการของโรงเรียนสุจริต อยู่ในระดับ ดี
- (4) สมาชิกบริษัททุกคนคำนึงถึงประโยชน์ของส่วนรวมมากกว่าส่วนตัว

## 2. การดำเนินงานกิจกรรมบริษัทสร้างการดี

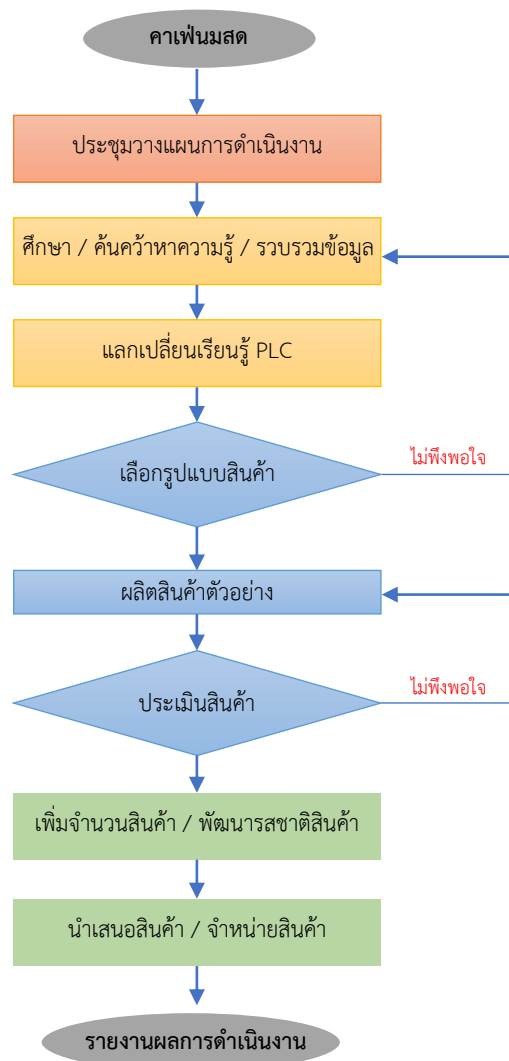
หลังจากการประชาสัมพันธ์เปิดรับสมัครนักเรียนเข้าร่วมเป็นสมาชิกบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) “คาเฟ่นมสด” สมาชิกทุกคนจะผ่านกระบวนการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับ



กระบวนการดำเนินงานของบริษัทสร้างการดี เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมและสร้างความรู้ความเข้าใจที่ตรงกันในการดำเนินงาน ในส่วนของการดำเนินกิจกรรมบริษัทสร้างการดี “คาเฟ่นมสด” ของบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) คณะกรรมการบริษัทสร้างการดีมีขั้นตอนวิธีดำเนินงานกิจกรรม ดังนี้

- (1) ประชุมวางแผนดำเนินงานและเลือกรูปแบบผลิตภัณฑ์
- (2) ศึกษา คั่นคว้า รวบรวมข้อมูล
- (3) แลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาหาความรู้
- (4) เลือกรูปแบบผลิตภัณฑ์เพื่อการสร้างชิ้นงาน
- (5) ผลิตชิ้นงานตัวอย่าง
- (6) ประเมินความพึงพอใจต่อชิ้นงานตัวอย่าง
- (7) พัฒนาชิ้นงาน และเพิ่มผลผลิต
- (8) นำเสนอผลงาน / จำหน่าย
- (9) สรุปผลการดำเนินงาน

จากขั้นตอนวิธีการดำเนินงานกิจกรรม การพัฒนาสินค้า “คาเฟ่นมสด” 9 ขั้นตอนดังกล่าวนี้ คณะกรรมการบริษัทสร้างการดีได้กำหนด Flow Chart การดำเนินการพัฒนาสินค้า “คาเฟ่นมสด” บริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)





### ขั้นตอนที่ 1 ประชุมวางแผนดำเนินงานและเลือกรูปแบบผลิตภัณฑ์

- เพื่อเลือกรูปแบบ ชนิด รสชาติของสินค้า
- ใช้แบบตารางวิเคราะห์เพื่อตัดสินใจเลือกกิจกรรม (แบบ สก.01) เป็นเครื่องมือในการดำเนินการ

### ขั้นตอนที่ 2 ศึกษา ค้นคว้า รวบรวมข้อมูล

- สมาชิกบริษัทสร้างการดี ศึกษา ค้นคว้า รวบรวมข้อมูลที่จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนา และเพิ่มความน่าสนใจให้กับสินค้า ในขั้นตอนนี้ใช้ระบบการทำงานเป็นกลุ่ม แบ่งกลุ่มทำงานกลุ่มละ 3 คน
- แหล่งเรียนรู้สำหรับสมาชิกบริษัทสร้างการดี คือ ห้องสมุด ห้องสืบค้นข้อมูลด้วยระบบคอมพิวเตอร์ ตลาดสินค้า ร้านค้า ภายในโรงเรียนและชุมชน
- ทุกกลุ่มจะต้องมีการนำเสนอรูปแบบของสินค้าตามความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ของกลุ่ม

### ขั้นตอนที่ 3 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาหาความรู้

- ในการดำเนินการขั้นตอนนี้มีการฝึกทักษะกระบวนการ PLC ให้กับสมาชิก
- สมาชิกทุกกลุ่มนำเสนอรูปแบบรสชาติของสินค้าที่จะผลิตเพื่อวางจำหน่ายให้ตรงกับความต้องการของตลาดผู้บริโภคภายในโรงเรียน

### ขั้นตอนที่ 4 เลือกรูปแบบผลิตภัณฑ์เพื่อการสร้างชิ้นงาน

- ในขั้นตอนนี้สมาชิกบริษัททุกคน ได้มีส่วนเกี่ยวข้องในกระบวนการตัดสินใจ เลือกรูปแบบ รสชาติของสินค้าที่จำวางจำหน่าย จากผลงานที่ทุกกลุ่มนำเสนอ

### ขั้นตอนที่ 5 ผลิตชิ้นงานตัวอย่าง

- เมื่อสมาชิกบริษัทได้ร่วมกันตัดสินใจเลือกรูปแบบ รสชาติของสินค้าที่จะวางจำหน่ายแล้ว ลำดับต่อไปสมาชิกทุกคนจะต้องมีส่วนร่วมในการผลิตสินค้าตัวอย่าง

### ขั้นตอนที่ 6 ประเมินความพึงพอใจต่อชิ้นงานตัวอย่าง

- ดำเนินการให้บุคคลภายนอกบริษัท (เพื่อนนักเรียน / คณะครู / ผู้ปกครอง ฯลฯ) ได้มีโอกาสประเมินสินค้าตัวอย่าง เพื่อการปรับปรุงพัฒนาสินค้าให้ตรงกับความต้องการของตลาด

### ขั้นตอนที่ 7 พัฒนาชิ้นงาน และเพิ่มผลผลิต

- สมาชิกวิเคราะห์ผล / สรุปข้อมูลจากแบบสอบถามความพึงพอใจต่อชิ้นงาน แล้วนำมาวางแผนการผลิตสินค้า / ปรับปรุงสินค้าให้ตรงกับข้อมูลสะท้อนกลับให้มากที่สุด
- สมาชิกร่วมกันผลิตสินค้าให้ได้ตามจำเป้าหมายที่กำหนดไว้



### ขั้นตอนที่ 8 นำเสนอผลงาน / จำหน่าย

- สมาชิกร่วมกันเขียนโครงการ (สก.02) เสนอคณะกรรมการ
- แจ้งผู้ประกอบการเข้าร่วมเป็นสมาชิกบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) และการดำเนินงานตามโครงการ (สก.03)
- สมาชิกดำเนินการยื่นสัญญายืมเงินเพื่อนำมาเป็นการดำเนินการ (สก.04)
- ประชาสัมพันธ์ โฆษณาสินค้า เพื่อให้ข้อมูลแก่กลุ่มผู้บริโภค ผ่านช่องทางต่างๆ คือ ติดโปสเตอร์ โฆษณาสินค้าภายในโรงเรียน ประชาสัมพันธ์สินค้าผ่านรายการเสียงตามสายภายในโรงเรียน ประชาสัมพันธ์ผ่าน Facebook Fanpage โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)
- เปิดร้านจำหน่ายสินค้าในช่วงวัน จันทร์ – พุธ สบตี เวลา 11.30 – 12.30 น.
- เปิดแผงจำหน่ายสินค้าในตลาดนัดรักรักษ์ท่าไทร ในวันศุกร์ เวลา 11.30 – 12.30 น.

### ขั้นตอนที่ 9 สรุปผลการดำเนินงาน

- จัดการประชุมเพื่อให้ตัวแทนสมาชิกจำนวน 15 คน ร่วมกันอภิปรายและสรุปผลการดำเนินงานตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 ถึงขั้นตอนที่ 8 เพื่อรับทราบผลการดำเนินการ ปัญหาอุปสรรค หรือข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาการดำเนินงานให้ดีขึ้นอย่างไรบ้าง
- คณะกรรมการ ป.ป.ช สพฐ.น้อย ตรวจสอบการดำเนินงานของคณะกรรมการบริษัทสร้างการดี (สก.11)
- ดำเนินการวัดและประเมินผลการดำเนินงาน (สก.10)
- รายงานผล สรุปผลการดำเนินงาน และเผยแพร่ผลงานในโอกาสต่างๆ

## 3. การผลิต

### ขั้นที่ 1 กำหนดรูปแบบ รสชาติ และพัฒนาสินค้า

เมนูนมสด ท็อปปังขนมหวาน ได้สร้างสรรค์เมนูนมสดใน 5 รสชาติ

- นมสดบัวลอยมะพร้าวอ่อน
- นมสดลอดช่องสิงคโปร์
- นมเผือกมะพร้าวอ่อน
- นมข้าวโพดสาकुหวาน
- นมชมพูทับทิมกรอบ



ภาพที่ 1 : ภาพเมนูนมสดท็อปปังขนมหวาน

ซึ่งมีความแปลกใหม่สำหรับตลาดเมนูขนมสดที่วางขายในท้องตลาด อีกทั้งสมาชิกบริษัทยังคำนึงถึงคุณค่าทางสารอาหารและหลักโภชนาการในการจำหน่ายสินค้าภายในสถานศึกษา คือ

- ใช้ผลิตภัณฑ์หญ้าหวาน แทนน้ำตาลทรายขาว ซึ่งให้ความหวานเป็น 2 เท่า ทำให้ปริมาณแคลอรีน้อยลง 50%

- งดการใช้ครีมเทียม แต่ใช้ผลิตภัณฑ์ผงนมสดในการให้ความหอมมันแต่เมนูขนมสด ทำให้ลดไขมันทรานส์ที่จะเข้าสู่ร่างกาย

- ใช้นมข้นหวานที่ปราศจากไขมัน มีน้ำตาลน้อย

- ใช้นมสด แทนครีมเทียมพร้อมมันเนยซึ่งมีปริมาณแป้ง และคอเลสเตอรอลสูง มีผลโดยตรงต่อพัฒนาการทางด้านสมองของเด็ก

เมนูวาฟเฟิลเบลเยียม ได้สร้างสรรค์โดยเพิ่มหน้าท้อปปิ้งลูกจาก 2 แบบ

- วาฟเฟิลเบลเยียมท้อปปิ้งลูกจากลอยแก้ว

- วาฟเฟิลเบลเยียมท้อปปิ้งซอสครีมลูกจาก



ภาพที่ 2 : ภาพเมนูวาฟเฟิลเบลเยียม

ซึ่งมีความแปลกใหม่ หอมนุ่มละมุน ในราคาเพียงชิ้นละ 10 บาท ทำให้กลุ่มผู้บริโภคภายในโรงเรียนได้บริโภคขนมที่มีรสชาติอร่อยในราคาไม่แพง อีกทั้งสมาชิกบริษัทยังคำนึงถึงคุณค่าทางสารอาหารและหลักโภชนาการในการจำหน่ายสินค้าภายในสถานศึกษา คือ

- ใช้ผลิตภัณฑ์หญ้าหวาน แทนน้ำตาลทรายขาว ซึ่งให้ความหวานเป็น 2 เท่า ทำให้ปริมาณแคลอรีน้อยลง 50%

- งดการใช้มาการีน โดยเลือกใช้เนยสูตรพิเศษสำหรับการทำขนม ปราศจากไขมันทรานส์

## ขั้นที่ 2 ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์

### การออกแบบบรรจุภัณฑ์

(1) เมนูขนมสดออกแบบบรรจุภัณฑ์ ใน 2 รูปแบบ คือ ใช้แก้วขนาด 12 ออนซ์ ในการจำหน่ายผ่านร้านค้าคาเฟ่ขนมสด และ การบรรจุขวดขนาด 120cc ในการจำหน่ายผ่านตลาดนัดรักษ์ท่าไทร

(2) เมนูวาฟเฟิลเบลเยียม ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ใน 2 รูปแบบ คือ ใช้จานกระดาษในการจำหน่ายผ่านร้านค้าคาเฟ่ขนมสด และ การบรรจุกล่อง ในการจำหน่ายผ่านตลาดนัดรักษ์ท่าไทร

## การออกแบบตราสัญลักษณ์



ขั้นที่ 3 ปรับปรุงพื้นที่ร้าน ที.เอส. คอฟฟี่ ที่ปิดกิจการไปแล้ว ให้ร้านมีสีสันสวยงาม ดึงดูดความสนใจของกลุ่มผู้บริโภค คือ

- (1) ทำความสะอาด กวาด ถู ขัดพื้น ผึงร้าน ทำความสะอาดและซ่อมบำรุงส่วนที่ชำรุด
- (2) ทาสีร้าน ตกแต่งร้านด้วยตัวการ์ตูนวัว ติดป้ายชื่อร้าน “คาเฟ่ นมสด”
- (3) จัดวางอุปกรณ์ จัดโซนพื้นที่สำหรับวางขายเมนูขนม และเมนูนมสด
- (4) จัดทำป้ายเมนู ราคา สีน้ค้า ช่วงเวลาเปิดให้บริการ



ภาพที่ 3 : ภาพการปรับปรุงร้าน ที.เอส.คอฟฟี่ ให้มีความน่ารักสดใส

## ขั้นที่ 4 การทำเมนูนมสด

รายการวัสดุอุปกรณ์จัดเตรียมสำหรับการดำเนินงาน

อุปกรณ์สำหรับทำเมนูนมสด

- (1) หม้อ
- (2) เต้าแก๊ส
- (3) ตะหลิว
- (4) ถ้วยตวง / ตาชั่ง



### ส่วนผสมสำหรับทำเมนูนมสด

- (1) น้ำร้อน 7 ลิตร
- (2) น้ำตาลหญ้าหวาน 300 กรัม
- (3) ผงแต่งกลิ่น 250 กรัม
- (4) นมสด 250 กรัม
- (5) นมข้นหวาน 800 กรัม
- (6) ผงนมสด 250 กรัม

### ส่วนผสมสำหรับเมนูท้อปปิ้งขนมหวาน

- (1) กะทิ 500 มิลลิลิตร
- (2) น้ำเปล่า 150 มิลลิลิตร
- (3) น้ำมะพร้าว 350 มิลลิลิตร
- (2) น้ำตาลอ้อยสีขาว 200 กรัม
- (3) เกลือ 1 ช้อนชา
- (4) ใบเตย 3 ใบ
- (5) มะพร้าวอ่อน 2 ลูก
- (6) ผีอก ข้าวโพด มันแกว ข้าวโพด เม็ดสาคู บัวลอยสำเร็จรูป และแป้งมันสำหรับทำลอดช่องสิงคโปร์
- (7) แต่งสีด้วยสีผสมอาหารสำหรับลอดช่องสิงคโปร์ และทับทิมกรอบ

### อุปกรณ์บรรจุภัณฑ์สำหรับจำหน่ายสินค้า

- (1) แก้วพลาสติกขนาด 12 ออนซ์ / ขวดขนาด 120cc
- (2) หลอดดูด
- (3) ช้อนพลาสติก

### ขั้นตอนการทำเมนูนมสด

- (1) นำน้ำสะอาด ปริมาณ 7 ลิตร ใส่หม้อ นำขึ้นตั้งไฟรอจนน้ำร้อนเดือด ปิดไฟ
- (2) ใส่น้ำตาลหญ้าหวาน นมข้นหวาน นมสด ผงนมสด และผงแต่งกลิ่นตามปริมาณที่กำหนด

ลงไปในหม้อ คนให้เข้ากัน



ภาพที่ 4 : ภาพการทำเมนูนมสด

## ขั้นตอนการทำเมนูท็อปปิ้งขนมหวาน

### (1) เตรียมเนื้อขนม

- เผือก นำไปล้างแล้วหั่นเต๋า แล้วนำไปต้มในน้ำเดือด
- มันแกว นำไปล้างแล้วหั่นเต๋า คลุกสีผสมอาหาร ร้อนแป้ง แล้วนำไปต้มในน้ำเดือด ตักออกมาน็อคในน้ำเย็นจัด
- บัวลอยสำเร็จรูป นำไปต้มในน้ำเดือด ตักออกมาน็อคในน้ำเย็นจัด
- ข้าวโพด นำไปล้างแล้วผานบาง ๆ นำน้ำตั้งไฟจนเดือดต้มสาकुและข้าวโพดพักไว้

### (2) ทำน้ำกะทิ

- ใส่กะทิ น้ํามะพร้าว น้ําเปล่า น้ํตาลอ้อย เกลือลงในหม้อ คนให้เข้ากัน
- พับใบเตยใส่ในหม้อเพิ่มความหอม
- นำหม้อไปตั้งไฟอ่อน ตั้งไฟพอเดือด ห้ามให้น้ํากะทิแตกมัน
- ตักใบเตยทิ้ง

### (3) น้ําเนื้อขนมใส่ในน้ํากะทิ



ภาพที่ 5 : ภาพการเตรียมเนื้อขนมหวาน



ภาพที่ 6 : ภาพการทำน้ํากะทิ



ภาพที่ 7 : ภาพเมนูขนมหวาน

### ขั้นที่ 5 การทำเมนูวาฟเฟิลเบลเยียม

รายการวัสดุอุปกรณ์จัดเตรียมสำหรับการดำเนินงาน

อุปกรณ์สำหรับทำเมนูวาฟเฟิลเบลเยียม

- (1) หม้อ
- (2) เตาแก๊ส
- (3) ตะหลิว / ไม้พาย
- (4) ถ้วยตวง / ตาชั่ง
- (5) เครื่องทำวาฟเฟิล
- (6) กะละมัง
- (7) ถาดขนม
- (8) พลาสติกห่ออาหาร
- (9) คีมคีบขนม

ส่วนผสมสำหรับทำเมนูวาฟเฟิลเบลเยียม

- |                    |            |
|--------------------|------------|
| (1) แป้งเค้ก       | 1,000 กรัม |
| (2) แป้งขนมปัง     | 1,000 กรัม |
| (2) น้ำตาลหญ้าหวาน | 200 กรัม   |
| (3) ไข่ไก่         | 6 ฟอง      |
| (4) นมสด           | 700 กรัม   |
| (5) เนย            | 500 กรัม   |
| (6) ยีสต์          | 8 ช้อนชา   |
| (7) กลิ่นวนิลา     | 1 ช้อนโต๊ะ |
| (8) น้ำตาลคาราเมล  | 500 กรัม   |



### ส่วนผสมสำหรับทุกเมนูท็อปปิ้งลูกจาก

- (1) ลูกจากสด 1 กิโลกรัม
- (2) แป้งกวนไส้ 30 กรัม
- (3) น้ำเปล่า 200 มิลลิลิตร
- (4) น้ํามะพร้าว 200 มิลลิลิตร
- (5) น้ำตาลหญ้าหวาน 250 กรัม
- (6) เกลือ 1 ช้อนชา
- (7) ใบเตย 3 ใบ
- (8) มะพร้าวอ่อน 1 ลูก
- (9) วิปครีม 1,000 มิลลิลิตร

### อุปกรณ์บรรจุภัณฑ์สำหรับจำหน่ายสินค้า

- (1) จานกระดาษ / กล่องพลาสติก
- (2) ท็อปปิ้งช็อกโกแลต, สตอเบอร์รี่ และคาราเมล

### ขั้นตอนการทำเมนูวาฟเฟิลเบลเยียม

- (1) ผสมแป้งโดยการใส่ขนมสด กลิ่นวนิลา ไข่ไก่ น้ำตาลหญ้าหวาน ลงในกะละมังกวนส่วนผสมให้เข้ากัน
- (2) ร่อนแป้งลงในกะละมังผสมแป้ง ใส่อินส์ ผสมแป้งให้เข้ากัน
- (3) เติมนม ผสมนมให้เข้ากับตัวแป้ง
- (4) พักแป้ง 1 ชม.
- (5) นวดแป้งไล่ฟองอากาศ
- (6) แบ่งแป้งเป็นก้อน ก้อนละ 40 กรัม นำไปวางเรียงในถาดขนม
- (7) พักแป้งไว้ 30 นาที
- (8) รอมไฟที่เตา
- (9) นำแป้งที่พักไว้ คลุกน้ำตาลคาราเมล แล้วนำไปใส่เครื่องทำวาฟเฟิล รอขนมสุกประมาณ 2 นาที



ภาพที่ 8 : ภาพการทำขนมวาฟเฟิลเบลเยียม



### ขั้นตอนการทำเมนูท้อปปิ้งลูกจาก

- (1) นำลูกจากไปล้างทำความสะอาด แล้วนำลูกจากไปหั่น
- (2) นำเนื้อมะพร้าวอ่อนไปหั่นบาง
- (3) ทำลูกจากลอยแก้ว ใส่ น้ำ น้ำตาลหญ้าหวาน เกลือและใบเตยในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟ น้ำเดือด ใส่เนื้อลูกจาก ต้มต่อจนเดือด ปิดไฟ
- (4) ทำซอสลูกจาก ใส่ น้ำ น้ำมะพร้าว แป้งกวนไส้ น้ำตาลหญ้าหวาน คนให้เข้ากัน ใส่เนื้อลูกจาก เนื้อมะพร้าวอ่อน นำขึ้นไฟพอเดือด ปิดไฟ



ภาพที่ 9 : ภาพการทำท้อปปิ้งลูกจาก

จากขั้นตอนการดำเนินงานข้างต้น นักเรียนได้วางแผนเวลาในการปฏิบัติงานในแต่ละวัน ออกเป็น 3 ช่วงเวลา คือ

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| เวลา 7.20 – 8.00 น.   | จัดเตรียมเมนูนมสด เมนูขนมวาฟเฟิล และเมนูขนมส่งเสริมการขาย<br>อีก 2 เมนู รวมถึงจัดเตรียมร้านให้พร้อมสำหรับการจัดจำหน่ายในช่วง<br>พักกลางวัน |
| เวลา 11.30 – 12.30 น. | เปิดร้านคาเฟ่มนมสด จำหน่ายสินค้า   |
| เวลา 15.30 – 16.30 น. | สรุปยอดจำหน่าย ลงบัญชีรายรับ เก็บล้างทำความสะอาดร้าน   |





#### 4. การจำหน่ายและการประชาสัมพันธ์

##### 4.1 สำรวจแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์

- (1) สำรวจตลาดสินค้าภายในโรงเรียน คือ สหกรณ์ร้านค้าโรงเรียนวัดท่าไทร ตลาดนั้ดรั้กัษั้ท่าไทร
- (2) สำรวจตลาดสินค้ารอบโรงเรียน คือ ตลาดนั้ดวัดท่าไทร และตลาดนั้ดท่าทองใหม่
- (3) ปรับปรุงพื้นที่ร้าน ที.เอส. คอฟฟี่ ที่ปิดกิจการไปแล้ว ให้ร้านมีสีสั้สวยงาม ดึงดูดความสนใจกลุ่มผู้บริโภค และพร้อมสำหรับเปิดจำหน่ายสินค้า

##### 4.2 การประชาสัมพันธ์

- (1) ติดโปสเตอร์โฆษณาสินค้าภายในโรงเรียน
- (2) ประชาสัมพันธ์ผ่านกิจกรรมเสียงตามสายในช่วงเวลาพักกลางวัน
- (3) ประชาสัมพันธ์ผ่าน Facebook fanpage โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)



ภาพที่ 10 : ภาพการประชาสัมพันธ์สินค้า

##### 4.3 การกำหนดราคาจำหน่ายสินค้า

การผลิตสินค้าจำหน่ายต่อวัน สามารถแยกต้นทุนการผลิตออกเป็น 2 ส่วน คือ ต้นทุนในการผลิตเมนูนมสดท้อปปี้งขนมหวาน และต้นทุนการผลิตเมนูวาฟเฟิลเบลเยียมท้อปปี้งลูกจาก ดังนี้

- (1) เมนูนมสดท้อปปี้งขนมหวาน

รายการส่วนผสม / วัสดุ อุปกรณ์	ปริมาณ / จำนวน	ราคา
น้ำตาลหญ้าหวาน	600 กรัม	80 บาท
ผงแต่งกลิ่น	400 กรัม	80 บาท
นมสด	500 กรัม	80 บาท
นมข้นหวาน	1,000 กรัม	160 บาท
ผงนมสด	500 กรัม	80 บาท
ขนมหวาน	1 เมนู	200 บาท
น้ำผลไม้ดั่งฟง	1 ขวด	140 บาท
แก้วขนาด 12 ออนซ์	6 แพ้ค	120 บาท



หลอดดูด	3 แพ็ค	30 บาท
ช้อน	1.5 แพ็ค	25 บาท
น้ำแข็ง	4 กระสอบ	120 บาท
<b>รวมต้นทุนต่อวัน</b>		1,115 บาท

ตารางที่ 3 : ตารางแสดงรายการส่วนผสม วัสดุ อุปกรณ์ ในการจำหน่ายเมนูนมสดท็อปปิ้งขนมหวาน จากรายการต้นทุนข้างต้น สามารถขายน้ำขนาดแก้ว 12 ออนซ์ ได้จำนวน 170 แก้ว กำหนดราคาขาย แก้วละ 10 บาท

(2) เมนูวาฟเฟิลเบลเยี่ยมท็อปปิ้งลูกจาก

รายการส่วนผสม / วัสดุ อุปกรณ์	ปริมาณ / จำนวน	ราคา
แป้งเค้ก	1,000 กรัม	50 บาท
แป้งขนมปัง	1,000 กรัม	80 บาท
น้ำตาลทัญหาวาน	250 กรัม	35 บาท
ไข่ไก่	6 ฟอง	20 บาท
นมสด	700 กรัม	35 บาท
เนย	500 กรัม	40 บาท
ยีสต์	8 ช้อนชา	5 บาท
กลิ่นวนิลา	1 ช้อนโต๊ะ	5 บาท
น้ำตาลคาราเมล	500 กรัม	20 บาท
ลูกจากสด	0.5 กิโลกรัม	50 บาท

ตารางที่ 4 : ตารางแสดงรายการส่วนผสม วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำเมนูวาฟเฟิลเบลเยี่ยมต่อวัน

รายการส่วนผสม / วัสดุ อุปกรณ์	ปริมาณ / จำนวน	ราคา
แป้งกวนไส้	30 กรัม	3 บาท
เกลือ	1 ช้อนชา	1 บาท
มะพร้าวอ่อน	1 ลูก	10 บาท
วิปครีม	1,000 มิลลิลิตร	130 บาท
จานกระดาษ	1 แพ็ค	80 บาท
ท็อปปิ้งช็อกโกแลต, สตอเบอร์รี่ และคาราเมล	300 กรัม	100 บาท
<b>รวมต้นทุนต่อวัน</b>		664 บาท

ตารางที่ 5 : ตารางแสดงรายการส่วนผสม วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำท็อปปิ้งลูกจากต่อวัน



จากรายการต้นทุนข้างต้น สามารถขายขนม น้ำหนักต่อชิ้น 40 กรัม ได้จำนวน 90 ชิ้น กำหนดราคาขายชิ้นละ 10 บาท

#### 4.4 การจำหน่าย

(1) เปิดร้านจำหน่ายสินค้า โดยใช้พื้นที่ของร้าน ที.เอส. คอฟฟี่ ที่ปิดการไปแล้ว โดยปรับปรุงร้านใหม่ และเปิดจำหน่ายเมนูมนต์และเมนูวาฟเฟิลเบลเยียม ในช่วงเวลา 11.30 – 12.30 น. ของวันจันทร์ – วันพฤหัสบดี

กลุ่มลูกค้า นักเรียน ครูและบุคลากรภายในโรงเรียน จำนวน 767 คน

(2) เปิดจำหน่ายสินค้าออนไลน์ ผ่านไลน์กลุ่มตลาดนัดท่าไทร โดยเปิดรับออเดอร์ผู้บริหาร ครู บุคลากรภายในโรงเรียน และเจ้าหน้าที่ บุคลากรของเทศบาลตำบลท่าทองใหม่ โดยจะเปิดรับออเดอร์ และนำส่งออเดอร์ในช่วงเวลา 11.30 – 12.30 น.

กลุ่มลูกค้า ผู้บริหาร ครู บุคลากรภายในโรงเรียน และเจ้าหน้าที่ บุคลากรของเทศบาลตำบลท่าทองใหม่ จำนวน 59 คน

(3) เปิดแผงจำหน่ายสินค้า ในตลาดนัดรัษฎ์ท่าไทร ในวันศุกร์ ช่วงเวลา 11.30 – 12.30 น.

กลุ่มลูกค้า นักเรียน ครูและบุคลากรภายในโรงเรียน จำนวน 767 คน



ภาพที่ 11 : ภาพการจัดจำหน่ายสินค้า

### 5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการขยายผล

ในปีการศึกษา 2565 โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ได้มีการเผยแพร่ผลการดำเนินงานการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการเรียนรู้อาชีพโดยใช้กิจกรรมโครงงานเป็นฐานทั้งภายในและภายนอก ดังนี้

#### 5.1 จัดนิทรรศการตลาดนัดรัษฎ์ท่าไทร นำเสนอผลการดำเนินงานตลอดปีการศึกษา 2565





5.2 จัดนิทรรศการตลาดนัดรักษ์ท่าโพธิ์ในกิจกรรมวันภาษาไทย กิจกรรมสัปดาห์อาเซียน กิจกรรมสัปดาห์ส่งเสริมการเรียนรู้วิทยาศาสตร์



5.3 กิจกรรมบริษัทสร้างการดีกิจกรรมร้านค้าคาเฟ่ผสมสด บริการขนมและเครื่องดื่มแก่คณะครูในกิจกรรมสอบธรรมศึกษา



5.4 ร่วมกิจกรรมกับชุมชน วัด โดยให้บริการเมนูบุญ เครื่องดื่มและขนม



5.5 จัดนิทรรศการแสดงผลการดำเนินงานการส่งเสริมการเรียนรู้อาชีพโดยใช้กิจกรรมโครงการเป็นฐาน แก่คณะศึกษาดูงานผู้บริหารและครูจากโรงเรียนอนุบาลราชบุรี คณะผู้บริหารจากจังหวัดตรัง และคณะครูจากโรงเรียนอานาจเจริญ



5.6 เข้าร่วมประกวดในโครงการนักรู้จักงานน้อยมีคุณธรรม ได้รับเกียรติบัตรรางวัลระดับประเทศ



5.7 เข้าร่วมแข่งขันในงานศิลปหัตถกรรมนักเรียน ครั้งที่ ๗๐ กิจกรรมโครงการอาชีพ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ - ๓ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ ระดับชาติ(ภาคใต้)





5.8 เผยแพร่ผลการดำเนินงานผ่านหน้าเว็บเพจโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) และเว็บไซต์โรงเรียน [www.tsk.ac.th](http://www.tsk.ac.th) และ Facebook Fanpage

## 6. การแบ่งปันผลกำไร ดำเนินการอย่างไร

- จ่ายเพื่อสาธารณประโยชน์ ร้อยละ 50
- จ่ายโบนัสกรรมการ ร้อยละ 15
- สะสมเงินทุนสำรอง ร้อยละ 10
- จ่ายปันผลผู้ถือหุ้น ร้อยละ 20
- ค่าดำเนินการ ร้อยละ 5

สรุปข้อมูลบัญชีรายรับรายจ่ายบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) “คาเฟ่ผสมสด” ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 พบว่าร้านคาเฟ่ผสมสด มีรายได้สุทธิหลังหักค่าใช้จ่าย 35,276 บาท มีค่าแบ่งปันผลกำไร ดังนี้

- จ่ายเพื่อสาธารณประโยชน์ ร้อยละ 50 เป็นเงิน 17,638 บาท
- จ่ายโบนัสกรรมการ ร้อยละ 15 เป็นเงิน 5,291 บาท
- สะสมเงินทุนสำรอง ร้อยละ 10 เป็นเงิน 3,528 บาท
- จ่ายปันผลผู้ถือหุ้น ร้อยละ 20 เป็นเงิน 7,055 บาท
- ค่าดำเนินการ ร้อยละ 5 เป็นเงิน 1,764 บาท

สรุปข้อมูลบัญชีรายรับรายจ่ายบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) “คาเฟ่ผสมสด” ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 พบว่าร้านคาเฟ่ผสมสด มีรายได้สุทธิหลังหักค่าใช้จ่าย 38,650 บาท มีค่าแบ่งปันผลกำไร ดังนี้

- จ่ายเพื่อสาธารณประโยชน์ ร้อยละ 50 เป็นเงิน 19,325 บาท
- จ่ายโบนัสกรรมการ ร้อยละ 15 เป็นเงิน 5,798 บาท
- สะสมเงินทุนสำรอง ร้อยละ 10 เป็นเงิน 3,865 บาท
- จ่ายปันผลผู้ถือหุ้น ร้อยละ 20 เป็นเงิน 7,730 บาท
- ค่าดำเนินการ ร้อยละ 5 เป็นเงิน 1,932 บาท

## 7. แนวทางอย่างไรในการต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้ยั่งยืน

สมาชิกบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ได้ขยายผลเพื่อต่อยอดการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ด้านอาชีพโดยใช้กิจกรรมโครงงานเป็นฐานผ่านการมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ดังนี้

(1) จัดนิทรรศการเผยแพร่ผลการดำเนินงาน เพื่อรับฟังข้อเสนอแนะ ความคิดเห็นจากคณะครูและบุคลากรในเครือข่ายกาญจนาดิษฐ์ในกิจกรรมวันภาษาไทย

(2) จัดนิทรรศการเผยแพร่ผลการดำเนินงาน เพื่อรับฟังข้อเสนอแนะ ความคิดเห็นจากคณะศึกษาดูงานที่มาเยี่ยมชมโรงเรียนและการดำเนินงานในด้านต่างๆ



**บันทึกการเยี่ยมชมนวัตกรรม**

กิจกรรมโครงการอาชีพ “ตลาดนัดทำไร่” โรงเรียนวัดท่าไทร(ตาดานะเคราะห์) สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 1

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	หน่วยงาน	ความคิดเห็น	ลงลายมือชื่อ	หมายเหตุ
16	นางสมนธ์ เสือแก้ว	ครู	ส.อ. อภิชาติพร	ดีมาก ทึ่ง, น่าสนใจ	<i>[Signature]</i>	
	นางสาว/นางสาว สว่างใจ	ครู	ส.อ. อภิชาติพร	เป็นที่สนใจ น่าสนใจมาก - ส่งผลงาน 100 - 1000 ชิ้น	<i>[Signature]</i>	

นอกจากนี้สมาชิกบริษัทที่มีการประชุมร่วมกัน(PLC) ร่วมกับครูที่ปรึกษา คณะกรรมการ เพื่อติดตามสรุปผลการดำเนินงาน และวางแผนพัฒนารูปแบบสินค้าให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นในปีการศึกษา 2566 โดยการส่งนักเรียนเข้าร่วมกิจกรรมในโครงการนักรูรกีจน้อยมีคุณธรรม ของ สพฐ. เพื่อนำความรู้มาพัฒนาต่อยอดกระบวนการจัดการเรียนรู้ด้านกระบวนการบริหารจัดการการเงินทุน และการวางแผนการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืนต่อไป

ภาคผนวก



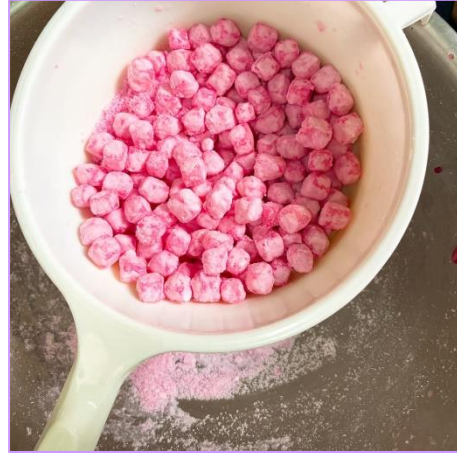
## รูปภาพการดำเนินงาน

ภาพที่ 12 : เมล็ดนมสดข้าวโพดสาकुหวาน





ภาพที่ 13 : เมล่อนชมพูหั่นทึบที่มกรอบ



ภาพที่ 14 : เมฆูนมเผือกมะพร้าวอ่อน



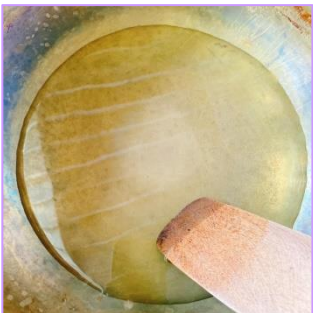
ภาพที่ 15 : เมฆูนมสดลอดช่องสิงคโปร์



ภาพที่ 16 : เมฆมนต์บัวลอยมะพร้าวอ่อน



ภาพที่ 17 : ภาพเมนูวาฟเฟิลเบลเยียมที่อบปิ้งลูกจากลอยแก้ว





ภาพที่ 18 : ภาพเมนู วาฟเฟิลเบลเยียมท็อปปิ้งซอสครีมลูกจาก





ภาพที่ 19 : บรรยากาศการจำหน่ายสินค้า



## ภาพที่ 20 : การบริการออเดอร์อาหารว่าง อาหารเบรก กิจกรรมต่างๆ ภายในโรงเรียน





ภาพที่ 21 : ร่วมบริการสินค้าในกิจกรรมต่างๆ ของโรงเรียน





แบบ สก. 01

## แบบตารางวิเคราะห์เพื่อตัดสินใจเลือกกิจกรรม

รายการ	ชื่อกิจกรรม			หมายเหตุ
	โครงการผลิต เมื่อนมสด ทานคู่ขนม ในรูปแบบ ร้านคาเฟ่	โครงการ ผลิตเมนูน้ำ สมุนไพรเพื่อ สุขภาพ	โครงการ ผลิตเมนู น้ำผลไม้ ทานคู่ ขนมเบเกอรี่	
1. ความรู้/ประสบการณ์	4	4	3	
2. ความพร้อมด้านเงินทุน	4	4	3	
3. ความพร้อมด้านสถานที่	4	4	4	
4. ความพร้อมด้านวัสดุ/อุปกรณ์	4	3	2	
5. เหมาะสมกับฤดูกาล/สภาพอากาศ	4	4	4	
6. ราคาจำหน่ายผลผลิต	4	4	3	
7. แหล่งรับซื้อ	4	2	4	
8. อื่นๆ เช่น แหล่งน้ำ อาหาร ฯลฯ	4	4	4	

กิจกรรมที่เลือกดำเนินการคือ โครงการ ผลิตเมื่อนมสดทานคู่ขนมจำหน่ายในรูปแบบร้านคาเฟ่

กิจกรรมที่เลือกดำเนินการ คือ กิจกรรมที่ได้คะแนนสูงสมาชิกในบริษัทมีความสนใจการให้คะแนน  
ระดับ 4 หมายถึง มากที่สุด

คะแนนมี 4 ระดับ คือ

- 4 หมายถึง มากที่สุด
- 3 หมายถึง มาก
- 2 หมายถึง ปานกลาง
- 1 หมายถึง น้อย



## แบบ สก. 02

โครงการเสริมสร้างคุณธรรมจริยธรรมและธรรมาภิบาลในสถานศึกษา  
“ป้องกันการทุจริต” (โครงการโรงเรียนสุจริต)

1. ชื่อบริษัทสร้างการดี บริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)
2. กิจกรรมที่ดำเนิน โครงการผลิตเมนูนมสดทานคู่ขนมจำหน่ายในรูปแบบร้านคาเฟ่
3. หลักการและเหตุผล

ร้านคาเฟ่ (Café) เป็นอีกหนึ่งตลาดที่มีแนวโน้มขยายตัวเร็ว จากกระแสความนิยมของผู้บริโภคที่ยังเพิ่มขึ้นต่อเนื่อง โดยเฉพาะคาเฟ่ที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในกลุ่มวัยรุ่น โดยเฉพาะกลุ่มนักเรียนในระดับชั้นมัธยม ด้วยรสชาติ สี สัน และความแปลกใหม่ของเมนูน้ำดื่มทานคู่ขนม และรูปลักษณ์ความสวยงามของร้านที่ดึงดูดความสนใจของเด็กวัยรุ่น จากข้อมูลข้างต้นจึงเป็นจุดเริ่มต้นของการสร้างร้าน “คาเฟ่นมสด” ขึ้นภายในโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)

คาเฟ่นมสด เป็นการสร้างสรรค์เมนูน้ำดื่มที่มีความแปลกใหม่และแตกต่างจากร้านคาเฟ่ทั่วไป คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและความเหมาะสมของการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในสถานศึกษา โดยนำเมนูนมสดมาทานคู่กับเมนูขนมหวานที่ทางร้านได้คัดสรรเลือกวัตถุดิบจากท้องถิ่นที่ดีและมีคุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีมาทำเป็นเมนูขนมหวานหลากเมนู ซึ่งมีวิธีการทำที่พิถีพิถันทั้งในเรื่องของรสชาติความอร่อย หอม หวานและมีสี สันสวยงามที่ได้จากธรรมชาติ ทำให้เมนูนมสดของทางร้านมีความ โดดเด่นและแตกต่างจากเมนูนมสดทั่วไป จนกลายเป็นนวัตกรรม “คาเฟ่นมสด(ท้อปปิ้งเมนูขนมหวาน)” ภายในโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) โดยจัดจำหน่ายคู่กับเมนูขนมวาฟเฟิลเบลเยียมท้อปปิ้งน้ำลูกจาก สร้างความแปลกใหม่ให้เมนูวาฟเฟิลเบลเยียมมีความแตกต่างจากที่วางจำหน่ายในท้องตลาด

“คาเฟ่นมสด” เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นจากการส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะอาชีพและสร้างรายได้ระหว่างเรียน ในรูปของกิจกรรมร้านค้าจำหน่ายในช่วงเวลาพักกลางวัน โดยดำเนินงานตามกระบวนการของบริษัทสร้างการดี ทำให้นักเรียนได้เรียนรู้กระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบจากการลงมือปฏิบัติจริง นักเรียนสามารถสืบค้นข้อมูลและนำเสนอผลการดำเนินงานของตนเองได้ นักเรียนเกิดทักษะกระบวนการคิด สามารถวางแผนในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีขั้นตอนและเป็นระบบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและต่อผู้บริโภค มีชื่อเสียงสุจริตและเสียสละเพื่อส่วนรวม รวมทั้งเห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตน เกิดการเรียนรู้และสร้างรายได้ระหว่างเรียนอย่างยั่งยืน

#### 4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้มีความรู้และมีทักษะในการบริหารจัดการบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)
- 4.2 เพื่อผลิต พัฒนาและจำหน่าย เมนูนมสดท้อปปิ้งขนมหวาน และเมนูขนม ที่มีคุณภาพ รสชาติอร่อย
- 4.3 เพื่อพัฒนาคุณลักษณะสุจริต 5 ประการของโรงเรียนสุจริต ให้แก่นักเรียนของโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ผ่านกิจกรรมของบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)



4.4 เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานและการทำงานร่วมกับบุคคลอื่นอย่างมีความสุขให้แก่นักเรียนโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ผ่านกิจกรรมของบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)

## 5. เป้าหมาย

### 5.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

5.1.1 นักเรียนที่เข้าร่วมโครงการทุกคน มีความรู้และมีทักษะในการบริหารจัดการ บริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)

5.1.2 นักเรียนที่เข้าร่วมโครงการทุกคนสามารถพัฒนา ผลิตภัณฑ์และจำหน่ายสารเคมีที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ให้มีคุณภาพดีและราคาประหยัด

5.1.3 นักเรียนที่เข้าร่วมโครงการทุกคนได้รับการพัฒนาคุณลักษณะสุจริต ๕ ประการของโรงเรียนสุจริต

5.1.4 นักเรียนที่เข้าร่วมโครงการทุกคนได้รับพัฒนาทักษะการทำงานและการทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้อย่างมีความสุข

### 5.2 เป้าหมายเชิงคุณภาพ

5.2.1 นักเรียนมีความรู้และมีทักษะในการบริหารจัดการบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)

5.2.2 นักเรียนสามารถพัฒนา ผลิตภัณฑ์และจำหน่ายเมนูนมสดท้อปปิ้งนมหวาน และเมนูขนม ที่มีคุณภาพ รสชาติอร่อย

5.2.3 นักเรียนได้รับการพัฒนาคุณลักษณะสุจริต 5 ประการของโรงเรียนสุจริต

5.2.4 นักเรียนได้รับพัฒนาทักษะการทำงานและการทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้อย่างมีความสุข

## 6. สถานที่ดำเนินกิจกรรม

ที่ทำการ บริษัทสร้างการดีสาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)

## 7. ระยะเวลาการดำเนินกิจกรรม

เริ่มโครงการ วันที่ 20 เดือนพฤษภาคม พ.ศ.2565

สิ้นสุดโครงการ วันที่ 31 เดือนมีนาคม พ.ศ.2566

## 8. ขั้นตอนการดำเนินกิจกรรม

ระยะเวลา	งาน/กิจกรรม	ผู้รับผิดชอบ
25 พ.ค. 2565	รับสมัครผู้ร่วมงาน	ด.ญ.ศศิวิมล หะยีการิมและคณะ
28 พ.ค. 2565	วางแผนการดำเนินงานโครงการ	ด.ญ.ศศิวิมล หะยีการิมและคณะ
1 มิ.ย. 2565	จัดหาแหล่งเงินทุนที่ใช้ในการดำเนินงานโครงการ	ด.ญ.ศศิวิมล หะยีการิมและคณะ
6มิ.ย.2565-31มี.ค.2566	ดำเนินงานตามแผนงานในโครงการ	ด.ญ.ศศิวิมล หะยีการิมและคณะ
31 มี.ค. 2566	ประเมินผลการดำเนินงานโครงการ	ด.ญ.ศศิวิมล หะยีการิมและคณะ
31 มี.ค. 2566	รายงานผลการดำเนินงานโครงการ	ด.ญ.ศศิวิมล หะยีการิมและคณะ



## 9. งบประมาณ

9.1 งบประมาณจากบริษัทสร้างการดี	8,500 บาท
9.2 หุ้นสมาชิก จำนวน 300 หุ้น	1,500 บาท
รวมทั้งสิ้น	10,000 บาท

## 10. ที่ปรึกษาโครงการ

- 10.1 นางวนิชชา เตียววานิชย์
- 10.2 นางนวลฉวี ไทรบุรี
- 10.3 นางรัตติยา อีรเผ่าพันธ์
- 10.4 นายวีระพงษ์ รอดเมื่อ

## 11. ประมาณการรายรับ – รายจ่าย

ประมาณการรายรับ		ประมาณการรายจ่าย	
1. เงินทุนจากโครงการบริษัทสร้างการดีของโรงเรียน	8,500 บาท	๑. ส่วนผสมทำเมนูนมสด 6,316 บาท	
2. เงินหุ้นของแต่ละห้องเรียน 6 ห้องๆ ละ 250 บาท รวม	1,500 บาท	๒. ส่วนผสมเมนูวาฟเฟิลเบลเยี่ยม 3,684 บาท	
รวมทั้งสิ้น	10,000 บาท		
3. ขายเมนูนมสด จำนวน 1000 แก้ว แก้วละ 10 บาท รวม	10,000 บาท		
4. ขายขนม จำนวน 500 ชิ้น ชิ้นละ 10 บาท รวม	5,000 บาท		
		รวมทั้งสิ้น	10,000 บาท
รวมทั้งสิ้น	15,000 บาท		
คงเหลือกำไรสุทธิ	5,000 บาท		

## 12. รายชื่อสมาชิก

1) ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1/1	ถือหุ้น	50	หุ้น	จำนวนเงิน	250	บาท
2) ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1/2	ถือหุ้น	50	หุ้น	จำนวนเงิน	250	บาท
3) ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2/1	ถือหุ้น	50	หุ้น	จำนวนเงิน	250	บาท
4) ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2/2	ถือหุ้น	50	หุ้น	จำนวนเงิน	250	บาท
5) ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3/1	ถือหุ้น	50	หุ้น	จำนวนเงิน	250	บาท
6) ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3/2	ถือหุ้น	50	หุ้น	จำนวนเงิน	250	บาท
รวม		300	หุ้น	จำนวนเงิน	1,500	บาท



### 13. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

13.1 นักเรียนมีความรู้และมีทักษะในการบริหารจัดการ บริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร (ดิตถานุเคราะห์)

13.2 นักเรียนสามารถผลิต พัฒนา จำหน่ายเมนูนมสดท้อป빙ขนมหวาน และเมนูขนม ที่มีคุณภาพ รสชาติอร่อย และมีรายได้ระหว่างเรียน

13.3 นักเรียนมีวิถีชีวิตตามคุณลักษณะสุจริต 5 ประการของโรงเรียนสุจริต

13.4 นักเรียนมีทักษะการทำงาน สามารถทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้อย่างมีความสุข และนำความรู้ ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้เป็นอย่างดี

ลงชื่อ.....ครูที่ปรึกษา  
(นางรัตติยา ธีระเผ่าพันธ์)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
(เด็กหญิงศศิวิมล หะยีการัมย์)

ลงชื่อ.....ครูที่ปรึกษา  
(นายวีระพงษ์ รอดเมื่อ)

ความเห็นของกรรมการการกั่นกรอง

- เห็นควรอนุมัติเงินจำนวน 8,500 บาท
- ไม่เห็นควรอนุมัติ เพราะ -

ลงชื่อ.....ครูที่ปรึกษา  
(นางนวลฉวี ไทรบุรี)

ลงชื่อ.....ประธานคณะกรรมการกั่นกรอง  
(นางศศิวิมล ช่วยรักษ์)  
1 มิถุนายน 2565

ความคิดเห็นของผู้อำนวยการโรงเรียน

- เห็นควรอนุมัติเงินจำนวน 8,500 บาท
- ไม่เห็นควรอนุมัติ เพราะ -

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการโรงเรียน  
(นางวณิชชา เตี้ยวานิชย์)  
1 มิถุนายน 2565



แบบ สก. 03

## แบบหนังสือแจ้งผู้ปกครอง

ที่ ศธ ...../...2565....

โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)  
ตำบลท่าทองใหม่ อำเภอกาญจนดิษฐ์  
จังหวัดสุราษฎร์ธานี

วันที่.....1.....เดือน.....มิถุนายน.....พ.ศ...2565.....

เรื่อง การดำเนินกิจกรรมบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)  
เรียน ผู้ปกครองของ (ด.ช.,ด.ญ.,นาย,น.ส.)..... เด็กหญิงศศิวิมล หะยีการิม.....  
ด้วย (ด.ช.,ด.ญ.,นาย,น.ส.).....เด็กหญิงศศิวิมล หะยีการิม.....นักเรียน ในความปกครอง  
ของท่านเข้าร่วมกิจกรรม บริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) โดยทำโครงการผลิต  
เมนุมนสดทานคู่ขนมจำหน่ายในรูปแบบร้านคาเฟ่ มีนักเรียนร่วมโครงการ 15 คน ใช้เงินลงทุนทั้งสิ้น 10,000  
บาท โดยนักเรียนร่วมหุ้น 1,500 บาท กู้ยืมเงินจากบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุ  
เคราะห์) จำนวน 8,500 บาท (แปดพันห้าร้อยบาทถ้วน) โดยจะใช้คืนเงินยืม วันที่ 31 เดือน มีนาคม พ.ศ.  
2566

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงชื่อ.....

( นางวณิชชา เตียววณิชย์ )

ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)



แบบ สก. 04

## แบบสัญญายืมเงิน

วันที่.....1.....เดือน.....มิถุนายน.....พ.ศ.....2565....

ข้าพเจ้า.....เด็กหญิงศศิวิมล หะยิการิม.....ประธานกรรมการบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) พร้อมด้วยคณะกรรมการบริษัทสร้างการดี จะทำกิจกรรมโครงการผลิตเมนูนมสดทานคู่ขนมจำหน่ายในรูปแบบร้านคาเฟ่ โดยใช้งบประมาณทั้งสิ้น 10,000 บาท (หนึ่งหมื่นบาทถ้วน) โดยสมาชิกร่วมลงทุน 1,500 บาท (หนึ่งพันห้าร้อยบาทถ้วน) และขอยืมเงินจาก โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) จำนวน 8,500 บาท (แปดพันห้าร้อยบาทถ้วน) โดยข้าพเจ้าจะใช้คืนเงินยืม วันที่ 31 เดือน มีนาคม พ.ศ.2566

จึงลงชื่อไว้เป็นหลักฐาน

ลงชื่อ.....	<i>ศศิวิมล</i>	ประธานกรรมการ	ผู้ยืม
ลงชื่อ.....	<i>พรธิศ</i>	รองประธานกรรมการ	ผู้ยืม
ลงชื่อ.....	<i>ณิชา นันท์</i>	เลขานุการ	ผู้ยืม
ลงชื่อ.....	<i>ชนนangk</i>	ผู้จัดการฝ่ายผลิต	ผู้ยืม
ลงชื่อ.....	<i>อนช</i>	ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี	ผู้ยืม
ลงชื่อ.....	<i>ป.ร. ทบ. เกี</i>	ผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์	ผู้ยืม
ลงชื่อ.....	<i>อ.วิมล</i>	เจ้าหน้าที่การเงิน	ผู้ให้ยืม
ลงชื่อ.....	<i>[Signature]</i>	ผู้อำนวยการโรงเรียน	ผู้ให้ยืม
ลงชื่อ.....	<i>[Signature]</i>	ที่ปรึกษาบริษัท	ผู้ให้ยืม
ลงชื่อ.....	<i>[Signature]</i>	ที่ปรึกษาบริษัท	ผู้ให้ยืม
ลงชื่อ.....	<i>[Signature]</i>	ที่ปรึกษาบริษัท	ผู้ให้ยืม





## แบบ สก. 05

## แบบบันทึกการปฏิบัติงานบริษัทสร้างการดี สาขาโรงเรียนวัดท่าไทร(ติดถนนุเคราะห์)

ว.ด.ป.	งานที่ปฏิบัติ	ผู้ปฏิบัติ	ปัญหา/อุปสรรค	วิธีแก้ไข
20 พ.ค. 65	คัดเลือกโครงการ	คณะกรรมการ	-	-
24 พ.ค. 65	เขียนโครงการ	คณะกรรมการ	-	-
26 พ.ค. 65	ครูที่ปรึกษาพิจารณาโครงการ	ครูที่ปรึกษา	-	-
27 พ.ค. 65	ครูที่ปรึกษาเสนอโครงการให้ คณะกรรมการกลั่นกรอง พิจารณา	ครูที่ปรึกษา/ คณะกรรมการกลั่นกรอง	-	-
30 พ.ค. 65	คณะกรรมการกลั่นกรองเสนอ โครงการให้ผู้อำนวยการอนุมัติ	คณะกรรมการ กลั่นกรอง/ผู้อำนวยการ	-	-
2 มิ.ย. 65	จัดเตรียมสถานที่และวัสดุ อุปกรณ์	ฝ่ายจัดหาและผลิตภัณฑ์	สถานที่ทรุดโทรม	ทำความสะอาด ทาสี ตกแต่งให้ สวยงาม
6 มิ.ย. 65	ดำเนินการผลิตทุกเดือน	ฝ่ายผลิต	-	-
6 มิ.ย. 65	จำหน่ายผลิตภัณฑ์ทุกเดือน	ฝ่ายขายผลิตภัณฑ์/ ลูกค้าสัมพันธ์	มีคู่แข่งทางการค้า คือ สหกรณ์ร้านค้า ร้านอาหาร	ออกแบบผลิตภัณฑ์ ให้หลากหลาย จัดโปรโมชั่น
30 มิ.ย. 65	สรุปบัญชีรายรับรายจ่าย ทุกเดือน	ฝ่ายบัญชีและการเงิน	-	-
1 ต.ค. 65	ประชุมคณะกรรมการ	คณะกรรมการ	-	-
5 ต.ค. 65	ป.ป.ช.สพฐ.น้อย ตรวจสอบ กิจกรรม รอบที่ 1	คณะกรรมการป.ป.ช. สพฐ.น้อย	-	-
17 พ.ย. 65	ดำเนินการผลิตสารเคมีรอบที่ 2 ทุกต้นเดือน	ฝ่ายผลิต	-	-
22 พ.ย. 65	จำหน่ายผลิตภัณฑ์รอบที่ 2 ทุกต้นเดือน	ฝ่ายขายผลิตภัณฑ์/ ลูกค้าสัมพันธ์	-	-
1 ธ.ค. 65	สรุปบัญชีรายรับ รายจ่าย งบดุล รอบที่ 2 ทุกต้นเดือน	ฝ่ายบัญชีและการเงิน	-	-
20 มี.ค. 66	ประชุมคณะกรรมการ	คณะกรรมการ	-	-

ว.ค.ป.	งานที่ปฏิบัติ	ผู้ปฏิบัติ	ปัญหา/อุปสรรค	วิธีแก้ไข
25 มี.ค. 66	ประชุมใหญ่สามัญประจำปีผู้ถือหุ้น	คณะกรรมการ	-	-
25 มี.ค. 66	จ่ายเงินปันผล	ฝ่ายบัญชีและการเงิน	-	-
26 มี.ค. 66	ป.ป.ช.สพฐ.น้อย ตรวจสอบกิจกรรม รอบที่ 2	คณะกรรมการป.ป.ช. สพฐ.น้อย	-	-
26 มี.ค. 66	ป.ป.ช.สพฐ.ชุมชน ตรวจสอบกิจกรรม	คณะกรรมการป.ป.ช. สพฐ.ชุมชน	-	-
28มี.ค. 66	รายงานโครงการ	คณะกรรมการ	-	-



## แบบ สก. 10

## แบบวัดและประเมินผลโครงการ

การดำเนินงานกิจกรรมบริษัทสร้างการดี ของโรงเรียนสุจริตเพื่อให้ทราบผลการดำเนินงาน สถานศึกษาจะต้องดำเนินการวัดผลและประเมินผล ดังนี้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	ดีมาก	ดี	ปานกลาง	พอใช้	ปรับปรุง
	5	4	3	2	1
1. ทักษะด้านความรู้ (Knowledge Skills)					
1.1 มีความรู้ในการดำเนินงานกิจกรรมบริษัทสร้างการดี		4			
1.2 ใช้ความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ		4			
1.3 สื่อสารถ่ายทอดความรู้ได้		4			
1.4 มีทักษะในการรวบรวมความรู้และสร้างองค์ความรู้		4			
2. ทักษะด้านความคิด (Thinking Skills)					
2.1 สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดได้อย่างมีอิสระ		4			
2.2 สามารถคิดได้อย่างสร้างสรรค์และมีจินตนาการ		4			
2.3 สามารถคิดหาวิธีแก้ปัญหาได้	5				
2.4 สามารถสรุปและประเมินผลงานตนเองได้	5				
3. ทักษะส่วนบุคคล (Personal Skills)					
3.1 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	5				
3.2 สามารถวางแผนการทำงานได้		4			
3.3 สามารถทำงานได้อย่างมีขั้นตอนเป็นระบบ		4			
๓.๔ มีนิสัยใฝ่เรียนใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง	5				
4. คุณลักษณะส่วนบุคคล(Personal Attributes)					
4.1 มีวินัย เอื้อเฟื้อ เสียสละ	5				
4.2 มีความซื่อสัตย์ คิดสร้างสรรค์	5				
4.3 มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น	5				
4.4 มีความพอเพียงและจิตสาธารณะ	5				



รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	ดีมาก	ดี	ปานกลาง	พอใช้	ปรับปรุง
	5	4	3	2	1
5. ทักษะภาคปฏิบัติ (Practical Skills)					
5.1 สามารถรวบรวมและเรียบเรียงข้อมูลที่ต้องการได้	5				
5.2 สามารถวิเคราะห์และอภิปรายผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้		4			
5.3 สามารถรายงานผลของการดำเนินงานได้	5				
5.4 สามารถประยุกต์ความรู้ไปใช้ในสถานการณ์ใหม่ได้		4			

ลงชื่อ..... *ศศิวิมล* .....ผู้ประเมิน

(เด็กหญิงศศิวิมล หะยีการัมย์)

วันที่ 30 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2566

