



รายงานวิธีการปฏิบัติที่เป็นเลิศ ขนมทองม้วน ชวนชิม

ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕



นางสาวอภิญญา อินไร่ชิง
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

โรงเรียนแหลมบัววิทยา
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษานครปฐม



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงเรียนแหลมบัววิทยา อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

ที่ / ๒๕๖๕

วันที่ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

เรื่อง รายงานวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice)

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนแหลมบัววิทยา

ตามที่ข้าพเจ้า นางสาวอภิญญา อินโรจิง ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ โรงเรียนแหลมบัววิทยา ได้จัดทำวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice) ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ชื่อผลงาน "ขนมทองม้วน ขวนชิม" ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ - ๖ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ โรงเรียนแหลมบัววิทยา

ทั้งนี้ วิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice) ดังกล่าว ได้สรุปผลตามวัตถุประสงค์เรียบร้อยแล้ว จึงขอรายงานดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ลงชื่อ

(นางสาวอภิญญา อินโรจิง)

ตำแหน่งครูผู้ช่วย

ความเห็นของหัวหน้ากลุ่มสาระฯ

ความเห็นของหัวหน้าฝ่ายบริหารวิชาการ

ลงชื่อ

(นางสาวอภิญญา อินโรจิง)

หัวหน้ากลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ลงชื่อ

(นายอรรถพล ชนบุญ)

หัวหน้าฝ่ายบริหารวิชาการ

ความเห็นของผู้ผู้อำนวยการโรงเรียนแหลมบัววิทยา

☒ อนุมัติ ☐ ไม่อนุมัติ ☐ อื่น ๆ

ลงชื่อ

(ดร.ธนกฤต ธรรมวณิชย์)

ผู้อำนวยการโรงเรียนแหลมบัววิทยา

คำนำ

รายงานผลการดำเนินงาน วิธีปฏิบัติที่ดี (Best Practices) “ขนมทองม้วน ชวนชิม” ได้สรุป รายงานถึงกิจกรรมที่โรงเรียนได้ดำเนินการส่งเสริมพัฒนาทักษะ อาชีพให้แก่ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ซึ่งได้คัดเลือกงานอาชีพที่มีผลการปฏิบัติงาน จำนวน ๑ อาชีพ ได้แก่ งาน อาชีพการทำขนมทองม้วน ทองพับ จึงได้รวบรวมข้อมูลการปฏิบัติงาน รวบรวมความคิดเห็นของ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมและสรุปเป็นผลการดำเนินกิจกรรม ทั้งนี้เพื่อเป็นข้อมูลให้กับ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในการวางแผนพัฒนาการดำเนินงานต่อไป

คณะผู้จัดทำขอขอบคุณคณะผู้บริหาร คณะครูที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ตลอดจนนักเรียนและ ผู้ปกครองที่ให้ การสนับสนุนในการดำเนินกิจกรรมสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

นางสาวอภิญญา อินไร่ชิง

เรื่อง	สารบัญ	หน้า
คำนำ		ก
สารบัญ		ข
ความสำคัญของแนวปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice)		๑
วัตถุประสงค์และเป้าหมายของการดำเนินงาน		๑
กระบวนการดำเนินงาน		๖
ผลการดำเนินงานและประโยชน์ที่ได้รับ		๗
ปัจจัยความสำเร็จ		๘
บทเรียนที่ได้รับ		๘
การเผยแพร่ผลงาน		๙
เอกสารอ้างอิง		๙
ภาคผนวก		๑๐

วิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice)

“ขนมทองม้วน ชวนชิม”

๑. ความสำคัญของแนวปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice)

งานการศึกษาเพื่อมุ่งสร้างพื้นฐานให้แก่ผู้เรียนให้ผู้เกี่ยวข้องได้น้อมนำไปปฏิบัติ ซึ่งประกอบด้วยแนวพระบรมราโชบาย ๔ ด้าน ๑.การมีทัศนคติที่ดีต่อบ้านเมือง ๒.การมีพื้นฐานชีวิตที่มั่นคง-มีคุณธรรม ๓.การมีงานทำ-มีอาชีพ ๔. การเป็นพลเมืองดีสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานจึงให้สถานศึกษาทุกแห่งนำไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนเพื่อปลูกฝังและสร้างวัฒนธรรมอันดีงาม มีคุณธรรมนำชีวิตให้แก่ผู้เรียน โดยโรงเรียนแหลมบัววิทยา มีความตระหนักถึงความสำคัญของผู้เรียน จึงได้น้อมนำเอาพระบรมราโชบายด้านการศึกษามานำพัฒนาปลูกฝังและสร้างนวัตกรรมที่ดีงามให้ผู้เรียน

ปัจจุบันโลกได้เข้าสู่ศตวรรษที่ ๒๑ ครูผู้สอนจำเป็นต้องมีการปรับรูปแบบการสอน และสืบทอดองค์ความรู้ใหม่ๆ มาถ่ายทอดให้ผู้เรียนเพื่อส่งเสริมให้นักเรียนเกิดทักษะแห่งอนาคตใหม่ในศตวรรษที่ ๒๑ โดยเฉพาะทักษะด้านอาชีพ ซึ่งถือเป็นทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต ปรับตัวได้อย่างชาญฉลาดเท่าทัน สามารถขึ้นนำตนเองในการพัฒนาการสร้างงานและอาชีพ และตรวจสอบการเรียนรู้ของตนเองได้อย่างมีสติ มีศีลธรรม มีความเคารพซึ่งกันและกัน มีความซื่อสัตย์ มีความมั่นใจในตนเอง แสวงหาความรู้ อดทน ทำงานเป็นทีมได้ รับผิดชอบต่อส่วนรวม มีคุณธรรม ยึดมั่นในสันติ

โรงเรียนแหลมบัววิทยา จึงเล็งเห็นความสำคัญในการส่งเสริมทักษะด้านอาชีพให้แก่ผู้เรียน จึงได้น้อมนำพระบรมราโชบายด้านการศึกษาด้านที่ ๓ การมีงานทำ-มีอาชีพ สู่การปฏิบัติของหลักสูตรสถานศึกษา กำหนดไว้ในรายวิชาเพิ่มเติมกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ คือ รายวิชาการถนอมอาหาร ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ เวลาเรียน ๒ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ๑.๐ หน่วยกิต ในการนี้ครูผู้สอนและนักเรียนได้ร่วมคิดค้นรูปแบบนวัตกรรมภายใต้ชื่อ “ขนมทองม้วน ชวนชิม” โดยใช้กระบวนการเรียนรู้แบบ Active Learning ตามกรอบพระบรมราโชบายด้านที่ ๓.การมีงานทำ-มีอาชีพ มาสอดแทรกในการจัดการเรียนการสอน เน้นผู้เรียนให้ลงมือปฏิบัติอย่างแท้จริง เพื่อการเรียนรู้สู่อาชีพ ดังนั้นการน้อมนำพระบรมราโชบายด้านการศึกษาด้านที่ ๓ การมีงานทำ-มีอาชีพ มาจัดการเรียนการสอนสู่การปฏิบัติจึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการพัฒนาจัดการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเกิดทักษะด้านอาชีพ ซึ่งถือเป็นทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑

๒. วัตถุประสงค์และเป้าหมายของการดำเนินงาน

๑. เพื่อน้อมนำพระบรมราโชบายด้านการศึกษาด้านที่ ๓ การมีงานทำ-มีอาชีพ มาจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้แก่ผู้เรียน

๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริงผ่านกระบวนการเรียนรู้แบบ Active Learning ในการเสริมสร้างทักษะด้านอาชีพ

๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความสามารถในการสร้างองค์ความรู้ มีทักษะด้านการประกอบอาชีพเพื่อดำรงชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑

๒.๑ เป้าหมายเชิงคุณภาพ

๑. ผู้เรียนได้รับการจัดการเรียนการสอนโดยการน้อมนำพระบรมราโชบายด้านการศึกษา ด้านที่ ๓ การมีงานทำ-มีอาชีพ
๒. ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริงผ่านกระบวนการเรียนรู้แบบ Active Learning ในการเสริมสร้างทักษะด้านอาชีพ
๓. ผู้เรียนมีความสามารถในการสร้างองค์ความรู้ มีทักษะด้านการประกอบอาชีพเพื่อดำรงชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑

๒.๒ เป้าหมายเชิงปริมาณ

๑. ผู้เรียนได้รับการจัดการเรียนการสอนโดยการน้อมนำพระบรมราโชบายด้านการศึกษา ด้านที่ ๓ การมีงานทำ-มีอาชีพ ร้อยละ ๑๐๐
๒. ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริงผ่านกระบวนการเรียนรู้แบบ Active Learning ในการเสริมสร้างทักษะด้านอาชีพ ร้อยละ ๑๐๐
๓. ผู้เรียนมีความสามารถในการสร้างองค์ความรู้ มีทักษะด้านการประกอบอาชีพเพื่อดำรงชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑ ร้อยละ ๑๐๐

๓. กระบวนการดำเนินงาน

๓.๑ สภาพปัญหาก่อนการพัฒนา

โรงเรียนแหลมบัววิทยาเป็นโรงเรียนประจำตำบลแหลมบัว เปิดทำการเรียนการสอน ตั้งแต่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ – มัธยมศึกษาปีที่ ๖ ได้รับการสนับสนุนในการเป็นเรียนรู้และฝึกทักษะด้านอาชีพ มีตลาดนัดขายสินค้าที่สามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ที่ดีในชีวิตประจำวันของผู้เรียน เนื่องจากตำบลแหลมบัว เป็นชุมชนชนบท ซึ่งจะมีปัญหาด้านความยากจน และขาดแคลนที่ดินแหล่งประกอบอาชีพในการทำกิน ผู้ที่มีอาชีพรับจ้างต้องต่อสู้และขยันขันแข็งในการทำงาน นักเรียนบางคนไม่มีพ่อแม่คอยดูแลเอาใจใส่ และบางคนกำพร้า บิดามารดา อาศัยอยู่กับญาติพี่น้อง และอาศัยอยู่กับมูลนิธิทำให้มีปัญหาในการเรียน บางครั้งจำเป็นที่โรงเรียนต้องใช้ระบบการดูแลช่วยเหลือนักเรียนในการดูแล นักเรียนกลุ่มนี้จะมีหลากหลายจะชอบทำกิจกรรม มีจิตอาสา สำหรับกิจกรรมที่นักเรียนชื่นชอบ และให้ความสนใจ คือกิจกรรมทางด้านกีฬา การทำขนม แปรรูปอาหาร การปลูกผัก งานประดิษฐ์ นอกเหนือจากการพัฒนาทางด้านวิชาการให้สามารถเรียนตามกลุ่มสาระการเรียนรู้ที่หลักสูตรกำหนดยังไม่เพียงพอ สำหรับการพัฒนาให้นักเรียนเติบโตใช้ชีวิตในสังคมได้ตามปกติและมีความสุข การส่งเสริมนักเรียนแต่ละคนเพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนพัฒนาศักยภาพด้านต่างๆ ตามความถนัดและความสนใจ โรงเรียนเปิดโอกาส และสนับสนุนให้ได้รับการพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง นักเรียนบางคนอาจมีความสามารถทางด้านกีฬา ดนตรี ศิลปะ ด้านการแปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นฯลฯ เป็นหน้าที่ของโรงเรียนที่จะช่วยส่งเสริม สนับสนุนให้นักเรียนสามารถพัฒนาให้มีความก้าวหน้ายิ่งขึ้น ในขณะเดียวกันเมื่อได้รับการพัฒนาในกิจกรรมที่นักเรียนชอบก็อาจส่งผลให้นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในกลุ่มสาระการเรียนรู้ต่างๆดีขึ้น นวัตกรรม “ขนมทองม้วน ขวนชิม” เป็นนวัตกรรมที่มีวัตถุประสงค์สำคัญ ในการพัฒนาทั้งด้านความรู้ ด้านทักษะ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ โดยใช้การจัดการเรียนรู้ภายใต้ทฤษฎีการเรียนรู้จากประสบการณ์ (Experiential Learning Theory) โดย David Kolb ประกอบด้วย ๔ ขั้นตอนดังนี้ ๑. การสร้างประสบการณ์การเรียนรู้(Concrete Experience: CE) Kolb เชื่อว่าการเรียนรู้ที่แท้จริงจะเริ่มขึ้นเมื่อ

ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติซึ่งจะทำให้ผู้เรียนได้สัมผัส “ธรรมชาติที่แท้จริงขององค์ความรู้นั้น” เช่น การเรียนการสอนในห้องเรียน การศึกษาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน การอ่านหนังสือ การทดลอง การพูดคุย และการประชุม เป็นต้น ๒. การสะท้อนการเรียนรู้/ทบทวนการเรียนรู้(Reflective Observation : RO) เป็นขั้นตอนที่ผู้เรียนจะมีการสะท้อนคิด (Reflection) กระบวนการเรียนรู้จะต้องมีการจัดสรรเวลาให้ขั้นตอนนี้อย่างเหมาะสม เนื่องจากเป็นธรรมชาติของผู้เรียนที่จะต้องมีการสะท้อนคิดอยู่ตลอดเวลา เช่น การเขียนสรุป สิ่งที่ยังไม่รู้ การบันทึกการเรียนรู้การทำการบ้าน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียน ๓. การสรุปองค์ความรู้ (Abstract Conceptualization : AC) เป็นขั้นตอนที่ผู้เรียนจัดวางองค์ความรู้ใหม่ผสมผสานกับองค์ความรู้เก่าด้วยตนเอง เช่น การเขียนแผนภาพมโนทัศน์ (Mind Mapping) การสรุป การเรียนรู้ออกมาเป็นรูปแบบหรือกรอบความคิด การนำเสนอผลการเรียนรู้ของผู้เรียน ๔. การประยุกต์ใช้ความรู้(Active Experimentation : AE) ผู้เรียนจะลงมือปฏิบัติอีกครั้ง เพื่อพิสูจน์การเรียนรู้ของตนเองว่าเข้าใจได้ถูกต้องหรือไม่ เพื่อรวบรวมสิ่งที่เรียนรู้ที่ถูกต้องหรือสิ่งที่ควรปรับปรุงสำหรับดำเนินการเรียนรู้ในขั้นตอนที่ ๑

ในการดำเนินงานพัฒนานวัตกรรม “ขนมทองม้วน ชวนชิม” อาศัยหลักการ ตามวงจรคุณภาพเดมมิง ประกอบด้วย ๔ ขั้นตอน คือ ๑) Plan การวางแผน ๒) DO คือ การปฏิบัติตามแผน ๓) Check คือ การตรวจสอบ ๔) Act คือ การปรับปรุงการดำเนินการอย่างเหมาะสม นำผลการประเมินมา พิจารณาและวิเคราะห์ว่า ควรมีการปรับปรุงหรือไม่ หากปรับปรุง จะต้องกลับไปปรับปรุงในการออกแบบนวัตกรรมอีกต่อไป

๓.๒ การออกแบบนวัตกรรมเพื่อการพัฒนา

จากสภาพปัญหาและความต้องการ จึงนำมาซึ่งการกำหนดแนวทางในการออกแบบนวัตกรรม “ขนมทองม้วน ชวนชิม” ซึ่งได้ออกแบบและพัฒนาโดยใช้กระบวนการ PDCA ในการดำเนินงานและอาศัยการมีส่วนร่วมของทุกฝ่าย

ในการออกแบบนวัตกรรม ได้จัดทำเป็นกรอบแนวคิดในการพัฒนานวัตกรรมเป็นลำดับขั้น ดังนี้

๑. ประชุมชี้แจงทำความเข้าใจกิจกรรม

๒. สสำรวจสภาพปัจจุบัน ปัญหา โอกาส และความต้องการของครูและผู้ปกครอง ตลอดจนเป้าหมายของโรงเรียนในการพัฒนากิจกรรมการเรียนรู้และการพัฒนาคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของโรงเรียน จึงได้วางแผนจัดกระบวนการเรียนการสอนจัดทำเป็นหลักสูตรสถานศึกษา

๓) ดำเนินการศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องในการออกแบบนวัตกรรม “ขนมทองม้วน ชวนชิม” โดยเน้นแนวคิด หลักการที่มีความเหมาะสมกับบริบทของสถานศึกษา

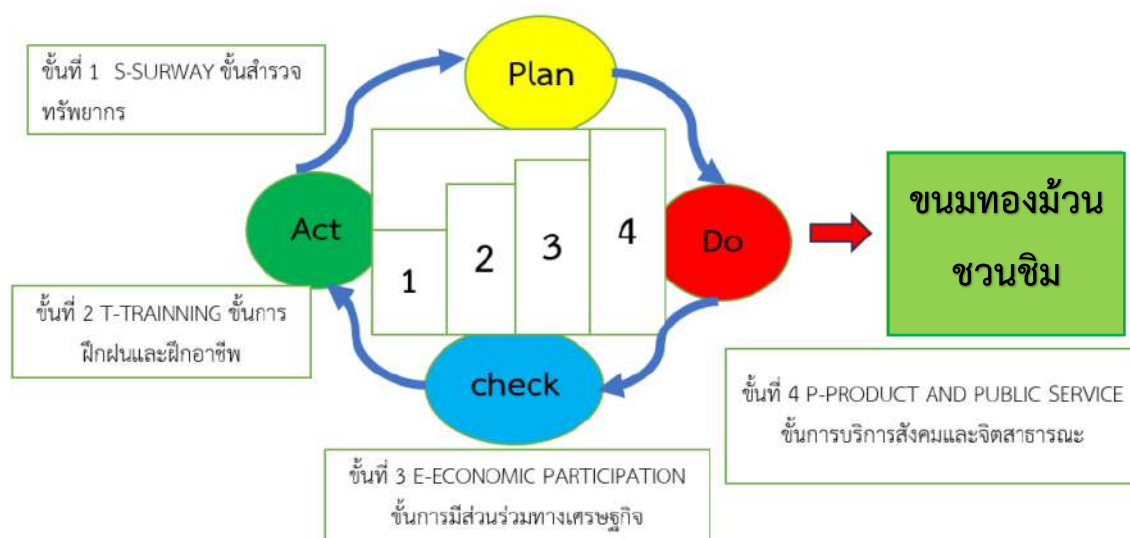
๔) พัฒนารูปแบบนวัตกรรมให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับบริบทของสถานศึกษา

๕) คัดเลือกนักเรียน

๖) นำรูปแบบการนวัตกรรม “ขนมทองม้วน ชวนชิม” มาใช้ในการจัดกิจกรรม

๓.๓ ขั้นตอนการดำเนินการพัฒนา

ขั้นตอนการดำเนินการตาม BLK ๔ STEPS ซึ่งสามารถอธิบายได้ดังนี้



ขั้นตอนที่ ๑ S-SURWAY ขั้นสำรวจทรัพยากร วัตถุประสงค์หรือผลผลิตที่ได้จากฐานการเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงที่มีอยู่ภายในโรงเรียนแหลมบัววิทยา เพื่อที่จะนำผลผลิตนั้นมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าให้กับผลผลิตที่มีมากเกินไปความต้องการของตลาดจนทำให้มีราคาถูกลง ในการแปรรูปจึงเป็นการสร้างมูลค่าให้สูงขึ้น การดำเนินการ คือ นักเรียนและครูช่วยกันสำรวจผลผลิตที่ได้จากฐานการเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง ภายในโรงเรียน ซึ่งได้นำ ฟักทองใบเตยมาเป็นผสมแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วน ทองพับที่มีหลากหลายสีต่อไป และอาศัยแนวการดำเนินจัดทำกิจกรรมตามหลักสูตรตามแนวคิดของ Hughes (๑๙๗๑)

(www.gotoknow.org/posts/๔๒๖๖๔๐) โดยมีขั้นตอน ๑.การคิดค้น (invention) เป็นการกำหนด

จุดประสงค์การเรียนรู้จากการร่วมกันวิเคราะห์แนวทางในการสร้างนวัตกรรม “ขนมทองม้วน ขวนชิม” สาเหตุของปัญหาในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ให้นักเรียนมีอาชีพมีทักษะการทำงาน สนับสนุนด้านทักษะอาชีพให้นักเรียนในระดับมัธยมศึกษา โรงเรียนแหลมบัววิทยาได้ทำการตั้งเป้าหมายในการพัฒนาด้านทักษะอาชีพ ให้นักเรียนเน้นไปในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ ซึ่งหลักสูตรเน้นสอดคล้องกับบริบทโรงเรียน นั่นคือคนในชุมชนประกอบอาชีพทั้ง เกษตรกร รับจ้าง ค้าขาย จากการสังเกตการค้าขายจำพวกขนมของกิน จะเป็นสินค้าที่ทุกคนต้องบริโภค จับจ่ายใช้สอยในทุกวัน ซึ่งขนมทองม้วน ทองพับ เป็นขนมที่ทุกคนรู้จัก รับประทานง่าย เก็บไว้ได้นาน วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสามารถหาได้ง่ายในชุมชน วิธีการทำไม่ยุ่งยาก ทำง่าย ทำให้กำหนด ขนมทองม้วนเป็นผลิตภัณฑ์

กำหนดกรอบแนวคิดของกระบวนการเรียนรู้หลังจากที่ได้กำหนดจุดประสงค์การเรียนรู้แล้ว ได้ทำการศึกษาค้นคว้าหลักวิชาการ แนวคิดทฤษฎีผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับจุดประสงค์ในการพัฒนาคุณลักษณะของนักเรียน และนำมาผสมผสานกับความคิดและประสบการณ์ของแต่ละคน กำหนด เป็นกรอบแนวคิดของกระบวนการเรียนรู้ เพื่อจัดสร้างเป็นต้นแบบนวัตกรรมขึ้นเพื่อใช้แก้ปัญหาหรือพัฒนาการเรียนรู้ของนักเรียนโรงเรียนแหลมบัววิทยา ๒. การพัฒนา (Development) สร้างต้นแบบนวัตกรรม จากการตัดสินใจที่เลือก

จัดทำนวัตกรรม “ขนมทองม้วน ขวนชิม” ผู้จัดทำได้ศึกษาวิธีการจัดทำนวัตกรรม เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำนวัตกรรมต่อไป สำหรับเครื่องมือที่ต้องใช้ในการวัดความสำเร็จของงานคือ แบบบันทึกผลผู้เรียนอธิบายระดับขั้นตอน การทำขนมทองม้วน ทองพับได้ถูกต้อง ทำเป็น ขายเป็น แก้ปัญหาได้ ออกแบบคิดสร้างสรรค์ผลงานให้ ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้ ผู้บริโภคมีความพึงพอใจอุดหนุนแล้วกลับมาอุดหนุนซ้ำ นำเสนอผลงานต่อสาธารณชนได้ถูกต้อง ชัดเจน

ขั้นตอนที่ ๒ T-TRAINING ขั้นการฝึกฝนและฝึกอาชีพ ให้นักเรียนสามารถนำความรู้ในการแปรรูปสินค้านั้นไปใช้ และทำได้อย่างชำนาญ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ในอนาคต การดำเนินการ คือ คณะครูถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำขนมทองม้วนให้กับนักเรียน โดยจัดอบรมและฝึกอาชีพให้กับนักเรียน พร้อมกับฝึกฝนให้นักเรียนเกิดความชำนาญ จนสามารถ รวมกลุ่มกันผลิต และนำออกไปจำหน่ายได้

จากการสร้างนวัตกรรม “ขนมทองม้วน ขวนชิม” เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ก็นำหลักการ ขั้นตอนวิธีการทำมาใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ในรายวิชาเพิ่มเติมของนักเรียน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ ของโรงเรียนแหลมบัววิทยา ในภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ รวมทั้งในช่วงหลังเลิกเรียนของทุกวัน เปิดรับออเดอร์จากภายนอก โดยมีการจำหน่ายใน ๒ ลักษณะ คือ แบบบรรจุภัณฑ์ถุง จะจำหน่ายในราคา ๑๐ บาท ส่วนบรรจุภัณฑ์กล่องหรือแก้ว จำหน่ายในราคา ๓๕ บาท

ขั้นตอนที่ ๓ E-ECONOMIC PARTICIPATION ขั้นการมีส่วนร่วมทางเศรษฐกิจ นักเรียนใช้หลักการสหกรณ์เข้ามาเป็นหลักการทำงานร่วมกันโดยในการขายผลิตภัณฑ์ในตลาดนัดหลังเลิกเรียน ในกลุ่มของนักเรียนจะมีการจัดทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย หักจากต้นทุนเมื่อจบปีการศึกษานักเรียนจะนำผล กำไรมา แบ่งให้กับสมาชิกและคืนต้นทุนให้กับสหกรณ์สวัสดิการต่อไป

ขั้นตอนที่ ๔ P-PRODUCT AND PUBLIC SERVICE ขั้นการบริการสังคมและจิตสาธารณะ ที่เกิดขึ้นจากกระบวนการข้างต้น ได้แก่ - ด้านสินค้า โรงเรียนแหลมบัววิทยา ได้ฝึกอาชีพนักเรียนในการทำขนมทองม้วน ทองพับจากฐานการเรียนรู้ภายในโรงเรียน ภายในชุมชนที่ประกอบอาชีพการค้าขาย ขนมไทยต่างๆ ได้แก่ ขนมทองม้วน ทองพับ (รสดั้งเดิม) ขนมทองม้วน/ขนมทองพับไส้ไส้น้ำพริกเผาไก่หยอง ไส้ไส้ลูกเกด ไส้ฝอยทอง

รายละเอียด กระบวนการทำ ขนมทองม้วน/ขนมทองพับ

ส่วนประกอบหลัก

๑. แป้งมัน ๕๐ กรัม
๒. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๗๕ กรัม
๓. น้ำตาลมะพร้าว ๑๑๐ กรัม
๔. น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม
๕. ไข่ไก่ (เบอร์ ๓) ๑ ฟอง
๖. เกลือ ครึ่งช้อนชา
๗. น้ำปูนใส ๕๐ กรัม
๘. กะทิกล่่ง ๕๐๐ มิลลิลิตร



ส่วนผสมเพิ่มรสชาติ

● รสดั้งเดิม

- งาขาวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ
- งาดำคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ

● รสเค็ม

- สามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) 1 ช้อนโต๊ะ
- ใบมะกรูด 2 ช้อนโต๊ะ
- กุ้งแห้ง 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1 ช้อนชา



ขั้นตอนการทำ ผสมแป้ง

๑. นำแป้งมันสำปะหลัง ๕๐ กรัม และแป้งสาลี ๗๕ กรัม มาผสมให้เข้ากัน
๒. นำน้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม และน้ำตาลมะพร้าว ๑๑๐ กรัม ใส่ลงไปผสมกับแป้งที่เตรียมไว้
๓. ใส่เนื้กะทิสด ๕๐๐ มิลลิลิตร น้ำปูนใส ๕๐ กรัม และไข่ไก่ ๑ ฟอง คลุกเคล้า ส่วนผสมให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน
๔. ใส่เกล็ดลงไปครึ่งช้อนชา จะได้ในส่วนของตัวแป้งที่มีสี เหลืองนวล
๕. แบ่งแป้งออกเป็น 2 ส่วนเท่าๆ กัน แล้วผสมรสชาติตามแต่ละส่วน ตามสูตรรสชาติด้านบน

ขั้นตอนการขึ้นรูปขนมทองม้วน ทองพับ

ใช้เครื่องทำขนมทองม้วน แบบ ๒ หัวระบบไฟฟ้า

๑. ทาน้ำมันให้ทั่วแผ่นพิมพ์ขนมจากนั้นนำแป้งที่เตรียมไว้มา หยอดลงบนพิมพ์ขนมโดยตักในปริมาณ ๑ช้อนโต๊ะ/๑ครั้ง ใช้ไฟหรือความร้อนจากเครื่องทำขนมระดับความร้อน ๒๕๐ องศา

๒. รอให้แป้งนั้นสุกโดยสังเกตจากสีของแป้งที่เริ่มเปลี่ยนเป็น สีเหลือง กรณีที่ใส่ไส้ก็สามารถใส่ไส้ในขั้นตอนนี้ได้

๓. ใช้แท่งเหล็กม้วนขนมหรือพับขนมได้ตามความต้องการ

๔. นำขนมมาพักไว้ให้เย็นแล้วจึงบรรจุในบรรจุภัณฑ์

๓.๔ ผลงานที่เกิดจากการดำเนินงาน

จากผลการจัดกิจกรรมของโรงเรียนแหลมบัววิทยา สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา นครปฐม โดยใช้นวัตกรรม “ขนมทองม้วน ชวนชิม” มีผลงานที่เกิดจากการดำเนินงานดังนี้

ในปีการศึกษา ๒๕๖๕ ขนมทองม้วน ขนมทองพับ เป็นผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนแบบดั้งเดิม (ไม่มีไส้) เป็นสีกดเหลืองอ่อน ซึ่งสำหรับในปีนี้ได้มีการพัฒนา ต่อยอด แต่ยังคงสูตรขนมทองม้วน ขนมทองพับเดิม แต่ปรับรูปแบบให้มีหลากหลายมากขึ้น ได้แก่ กาแฟ ใบเตย บรรจุภัณฑ์ก็มีความสวยงามหลากหลายใส่โลโก้โรงเรียน ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ได้รับความสนใจและตอบรับได้ดีมากจากผู้บริโภค จากการที่สอบถาม ผู้ซื้อ บุคคลต่างๆ ที่ได้ชิมรสชาติต่างลงความเห็นว่า กรอบ หวานรสชาติกลมกล่อม อร่อยกำลังดีกลิ่นหอมน่ารับประทาน ราคาไม่แพง สะอาดถูกหลักอนามัย สร้างรายได้ระหว่างเรียนให้นักเรียน

๔. ผลการดำเนินงานและประโยชน์ที่ได้รับ

๔.๑ ผลที่เกิดขึ้นตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

ผลการปฏิบัติงานโดยใช้นวัตกรรมการจัดการเรียนรู้ “ขนมทองม้วน ชวนชิม” จากการดำเนินกิจกรรมและได้มีการประเมินผลพฤติกรรมของผู้เรียนจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทั้ง ผู้บริหารสถานศึกษา คณะครู ผู้ปกครอง พบว่า

๑. ผู้เรียนได้รับการจัดการเรียนการสอนโดยการน้อมนำพระบรมราโชบายด้านการศึกษา ด้านที่ ๓ การมีงานทำ – มีอาชีพ

๒. ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริงผ่านกระบวนการเรียนรู้แบบ Active Learning ในการเสริมสร้างทักษะด้านอาชีพ

๓. ผู้เรียนมีความสามารถในการสร้างองค์ความรู้ มีทักษะด้านการประกอบอาชีพเพื่อดำรงชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑

๕. ปัจจัยความสำเร็จ

๑.ผู้บริหารเล็งเห็นและให้การส่งเสริม สนับสนุนเข้าไปมีบทบาทในการให้ความรู้ ถ่ายทอดภูมิปัญญา วิธีการทำขนมทองม้วน ทองพับด้วยตนเองและถ่ายทอดองค์ความรู้ดังกล่าวให้ครูผู้สอนและนักเรียนได้พัฒนา ตนเองในทางด้านทักษะอาชีพอย่างต่อเนื่องและคอยให้คำปรึกษาให้กำลังใจนักเรียนและครูเมื่อไปลงมือ ปฏิบัติงานทุกครั้ง

๒. คณะครูและบุคลากรมีความตระหนักและเห็นความสำคัญของการส่งเสริมความสามารถทางด้าน ทักษะอาชีพอย่างจริงจังทำงานร่วมกันเป็นทีม ชื่นชมความสำเร็จร่วมส่งแรงใจ แรงเชียร์ให้แก่ครูผู้ฝึกซ้อมและ นักเรียนอย่างต่อเนื่อง

๓.ผู้ปกครองนักเรียนส่งเสริม สนับสนุนให้ความร่วมมือกับทางโรงเรียนอย่างต่อเนื่องทุกรูปแบบ

๔.นักเรียนมีความอดทน มีวินัยในการฝึกซ้อมและเรียนรู้ด้วยความสนุกสนาน

๕. ชุมชน ท้องถิ่นเห็นความสำคัญของการพัฒนาขีดความสามารถทางด้านทักษะอาชีพของนักเรียน และเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาทักษะด้านอาชีพให้กับนักเรียน

๖. ฝ่ายบริหารสถานศึกษามีการนิเทศ ติดตามอย่างจริงจังและต่อเนื่อง

๖. บทเรียนที่ได้รับ

๑.ผลที่เกิดขึ้นกับโรงเรียน โรงเรียนเป็นแหล่งเรียนรู้ที่มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพให้กับนักเรียน โรงเรียนได้เรียนรู้ที่จะบริหารจัดการ เรียนรู้ร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้พัฒนากระบวนการส่งเสริมทักษะอาชีพให้กับนักเรียนให้มีความเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ เกิดการยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาทักษะอาชีพขึ้นตามลำดับ

๒. ผลที่เกิดขึ้นกับนักเรียน นักเรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ เห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพ และได้ร่วมอนุรักษ์ และสืบสานงานอาชีพที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ขนบแบบไทยๆ นักเรียนมีทักษะในการประกอบงานอาชีพตามศักยภาพ สามารถสร้างผลผลิตและจัดจำหน่ายผลผลิตได้ ก่อให้เกิดรายได้ในการสร้างอาชีพที่มั่นคง อันเป็นผลมาจากความร่วมมือของแหล่งเรียนรู้และสถานประกอบการในท้องถิ่นที่ให้การสนับสนุนด้านการพัฒนาฝีมือในการผลิต และให้สถานที่ในการจัดจำหน่ายผลผลิต นักเรียนเกิดความภาคภูมิใจในผลงานและมีกำลังใจในการพัฒนาทักษะอาชีพเพื่อสร้างสรรค์ผลงานอย่างต่อเนื่อง

จากการดำเนินการจัดนวัตกรรม “ขนมทองม้วน ขวนชิม” นั้น มีข้อเสนอแนะ ในการดำเนินการ ดังนี้

๑) ควรจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนให้หลากหลายช่องทางมากขึ้นเช่น เปิดบ้านวิชาการ ตลาดนัดอาชีพ การขายผ่านระบบออนไลน์ เพื่อช่วยกระตุ้นยอดขายและประชาสัมพันธ์ให้ เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมากขึ้น

๒) ควรให้ชุมชนได้มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม เพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนด้วย

๗. การเผยแพร่ผลงาน

นวัตกรรม “ขนมทองม้วน ชวนชิม” ได้มีการขยายผลและเผยแพร่ การพัฒนานวัตกรรม ตลอดจน มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ ดังนี้

๑) เข้าประกวดแข่งขันโครงงานอาชีพ นักเรียนนำเสนอผลงาน กิจกรรมโครงงาน งาน ศิลปหัตถกรรมนักเรียน ครั้งที่ ๗๐

๒) เผยแพร่ผลงานทางเว็บไซต์ของโรงเรียนแหลมบัววิทยา

๘. เอกสารอ้างอิง

กัญญาณัฐ สิมสวัสดิ์ (๒๕๖๕).การจัดการเรียนรู้โดยชุมชนเป็นฐาน: กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้ใน ศตวรรษที่ ๒๑ ท่ามกลางสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-๑๙.วารสารวิจัยศรีล้านช้าง มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย.

จิรวิทย์ มั่นคงวัฒนธ. (๒๕๕๘).การจัดการเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน(Community-based Learning Management = CBLM) โรงเรียนแหลมราชรุจีบำรุง(ออนไลน์) สืบค้นเมื่อวันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๕ จาก<https://www.gotoknow.org/posts/๕๙๓๒๐๓>.

วิไลภรณ์ ฤทธิคุปต์.(๒๕๖๑).การจัดการเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน : กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้ที่มี ประสิทธิภาพ ของครูในศตวรรษที่ ๒๑.บัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ปีที่ ๑๑ ฉบับที่ ๓ กันยายน - ธันวาคม ๒๕๖๑.

ภาคผนวก

ภาพกิจกรรม การทำขนมทองม้วน ทองพับ

ส่วนผสม แป้งทองม้วนกรอบ รสดั้งเดิม



ส่วนผสม แป้งทองม้วนกรอบ รสเค็ม



ขั้นตอนการทำผสมแป้ง

๑. นำแป้งมันสำปะหลัง ๕๐ กรัม และแป้งสาลี ๗๕ กรัม มาผสมให้เข้ากัน
๒. นำน้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม และน้ำตาลมะพร้าว ๑๑๐ กรัม ใส่ลงไปผสมกับแป้งที่เตรียมไว้
๓. ใส่ น้ำกะทิสด ๕๐๐ มิลลิลิตร น้ำปูนใส ๕๐ กรัม และไข่ไก่ ๑ ฟอง คลุกเคล้า ส่วนผสมให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน
๔. ใส่เกลือลงไปครึ่งช้อนชา จะได้ในส่วนของตัวแป้งที่มีสี เหลืองนวล



๕. แบ่งแป้งออกเป็น ๒ ส่วนเท่าๆ กัน แล้วผสมรสชาติตามแต่ละส่วน ตามสูตรรสชาติด้านบน



ขั้นตอนการขึ้นรูปขนมทองม้วน ทองพับ

ใช้เครื่องทำขนมทองม้วน แบบ ๒ หัวระบบไฟฟ้า

๑. ทาน้ำมันให้ทั่วแผ่นพิมพ์ขนมจากนั้นนำแป้งที่เตรียมไว้มา หยอดลงบนพิมพ์ขนมโดยตักใน ปริมาณ ๑ช้อนโต๊ะ/๑ครั้ง ใช้ไฟหรือความร้อนจากเครื่องทำขนมระดับความร้อน ๒๕๐ องศา

๒. รอให้แป้งนั้นสุกโดยสังเกตจากสีของแป้งที่เริ่มเปลี่ยนเป็น สีเหลือง กรณีที่ใส่ไส้ก็สามารถใส่ไส้ ในขั้นตอนนี้ได้

๓. ใช้แท่งเหล็กม้วนขนมหรือพับขนมได้ตามความต้องการ



๔. นำขนมมาพักไว้ให้เย็นแล้วจึงบรรจุในบรรจุภัณฑ์



เข้าประกวดแข่งขันโครงงานอาชีพ นักเรียนนำเสนอผลงาน กิจกรรมโครงงาน งานศิลปหัตถกรรม
นักเรียน ครั้งที่ ๗๐





โรงเรียนแหลมบัววิทยา

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษานครปฐม