



สรุปผลงาน

การดำเนินกิจกรรม “การทำขนมข้าวต้มมัด”

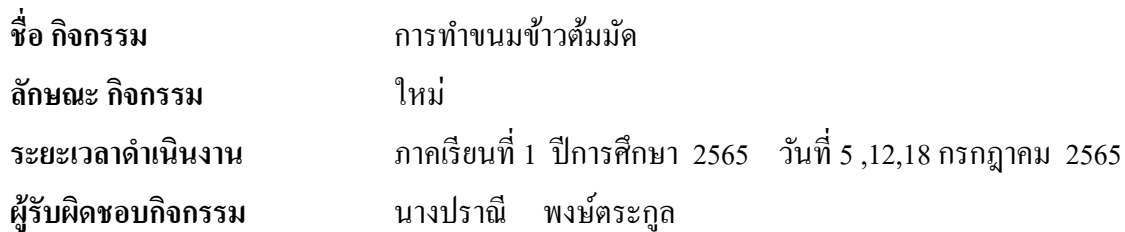
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565



โรงเรียนอินทุติพิทยา

อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

สังกัดสำนักงานศึกษาธิการจังหวัดพิษณุโลก



ยุทธศาสตร์ที่ 1 สร้างนักเรียนให้มีคนดี คนเก่ง เสริมทักษะ อาชีพ นวัตกรรมและเทคโนโลยี รักความเป็นไทย มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง และยอมรับที่จะอยู่ร่วมกันบนความแตกต่างระหว่างบุคคล และสังคม

สนองกลยุทธ สพจ.

ส่นอง สมค.

ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 ผลสัมฤทธิ์ทางวิชาการของผู้เรียน

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบวิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง ผู้จัดทำจึงขอยกตัวอย่างขนมไทย (ข้าวต้มมัด) ขึ้นมาเพื่อให้รู้ถึงขั้นตอนวิธีการทำข้าวต้มมัดและเพื่อนำไปประกอบอาชีพได้ ข้าวต้มมัดเป็นขนมไทยพื้นบ้าน นิยมทำเป็นขนมในเครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในเทศกาลตักบาตรเทโว เทศกาลออกพรรษา นิยมทำเป็นของแจกกันในหมู่ญาติมิตรเทศกาลออกพรรษาเช่นเดียวกัน และใช้เป็นเสบียงสำรองเพื่อรับประทานระหว่างการเดินทางข้ามวันข้ามคืนได้อีกด้วย การทำข้าวต้มมัด สามารถนำมารับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยากนักและหาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำด้วยข้าวเหนียวผัดกับกะทิแล้วนำไปห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าวใส่ไส้กล้วย เผือกหรือมันเทศ นำไปนึ่งให้สุก ทางภาคใต้ใช้น้ำเหนียวกับน้ำกะทิห่อด้วยใบปอเรียกว่า”ห่อต้ม” ถ้าห่อด้วยใบมะพร้าวและมัดด้วยเชือก เรียก “ห่อมัดข้าวต้มมัด”

ข้าวต้มมัดของไทยในปัจจุบันนี้ ชาวชนไทยหันไปนิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์เป็นจำนวนมากให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง จึงเห็นสมควรที่จะจัดกิจกรรมการทำขนมข้าวต้มมัดขึ้น เพื่อให้นักเรียนเห็นคุณค่าของขนมไทย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ทราบถึงขั้นตอนและวิธีการทำข้าวต้มมัด
2. เพื่อสามารถนำไปรับประทานในชีวิตประจำวันได้
3. เพื่อเป็นแนวทางในการนำไปประกอบอาชีพได้
4. เพื่อเป็นการส่งเสริมและเผยแพร่วัฒนธรรมเกี่ยวกับขนมไทย
5. เพื่อให้นักเรียนได้รู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข
6. เพื่อให้นักเรียนรู้จักการรอคอยและมีความอดทน

เป้าหมาย

ด้านปริมาณ นักเรียนโรงเรียนอินทภูติพิทยา จำนวน 136 คน มีความรู้ ความสามารถในการทำขนมข้าวต้มมัดได้

คุณภาพ สมาชิกได้รับความรู้เกี่ยวกับการทำขนมข้าวต้มมัด และได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพ นำไปใช้ในทักษะชีวิตได้

สถานที่ดำเนินงาน หน้าห้อง วิชาการ โรงเรียนอินทภูติพิทยา

ครูที่ปรึกษากิจกรรมข้าวต้มมัด

- นางปราณี พงษ์ตระกูล
- นางสาวเนลา ขวัญทอง

ขอบเขตการดำเนินงาน

ขอบเขตระยะเวลา ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 วันที่ 5,12,18 กรกฎาคม 2565

ขอบเขตการศึกษา จัดทำกิจกรรมเกี่ยวกับการจัดทำขนมไทยเพื่อส่งเสริมอาชีพ (ข้าวต้มมัด)

ขั้นตอนการดำเนินกิจกรรม

1. ขั้นตอนการร่วมกันวางแผน (Plan) ขั้นตอนนี้เป็นการวางแผนการดำเนินการโดยมีขั้นตอน ดังนี้

- 1.1. เขียนกิจกรรมเพื่อขออนุมัติ
- 1.2. ประชุมวางแผนการดำเนินงาน
- 1.3. แต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงาน

2. ขั้นตอนการร่วมกันปฏิบัติ (Do)

การปฏิบัติงานตามแผนงานที่วางไว้โดยมีขั้นตอนในการดำเนินงาน ดังนี้

- 2.1. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการจัดกิจกรรม
- 2.2. ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผน
 - 2.2.1 อธิบายวิธีการทำข้าวต้มมัดโดยบอกชื่อส่วนผสมและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวต้มมัด
 - 2.2.2 บอกประโยชน์ของการทำกิจกรรม
 - 2.2.3 สรุปผลการทำกิจกรรม
3. ขั้นตอนการร่วมกันประเมิน (Check)
 - 3.1. รายงานผลการดำเนินกิจกรรม
 - 3.2. สรุปผลการดำเนินกิจกรรม
 - 3.3. ประเมินและจัดทำ รายงาน
4. ขั้นตอนการร่วมปรับปรุง (Act)
 - 4.1. นำผลการประเมินมาปรับปรุงเพื่อพัฒนา

งบประมาณ

เงินอุดหนุนเรียนฟรี 15 ปีในส่วนของกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน กิจกรรมวิชาการ 10,880 บาท

ค่าวัสดุอุปกรณ์

- อุปกรณ์
 1. ใบตอง
 2. ดอกสำหรับมัดห่อขนม
 3. ถ่าน
 4. กุ้งขนาด 6 x 14
- ส่วนผสมข้าวต้มมัด
 1. ข้าวเหนียวเจียวคิบ
 2. หัวกะทิ
 3. ถั่วดำ
 4. น้ำตาลทราย
 5. เกลือป่น
 6. กล้วยน้ำว่าสุก
 7. มันเทศ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ทราบถึงขั้นตอนและวิธีการทำข้าวต้มมัดอย่างถูกต้อง
2. สามารถนำไปรับประทานในชีวิตประจำวันได้
3. สามารถนำไปเป็นแนวทางในการนำไปประกอบอาชีพได้

4. เป็นการส่งเสริมให้รู้จักขนมไทยมากขึ้น
5. นักเรียนรู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข
6. นักเรียนสามารถรอยค้อยและมีความอดทน

วิธีประเมินผล

โดยการออกแบบประเมินจากครู นักเรียน หลังจากเสร็จกิจกรรมในแต่ละช่วงชั้น นำผลมาประเมินทั้งหมด วิเคราะห์หาข้อบกพร่องในกิจกรรมที่ทำเพื่อใช้ปรับปรุงแก้ไข

.....

นิยามศัพท์

- ขนมไทย** หมายถึงเป็นขนมหวานของไทยมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ คือเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของชาติ ซึ่งอยู่คู่กับสังคมไทยมาอย่างช้านาน
- ข้าวต้มมัด** หมายถึง เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำด้วยข้าวเหนียว ผัดกับกะทิ แล้วนำไปห่อด้วยใบตอง หรือใบมะพร้าวอ่อน ใส่น้ำตาลแล้วนำไปนึ่งให้สุก
- การจัดจำหน่าย** หมายถึง การเคลื่อนย้ายสินค้า ที่เป็นการเคลื่อนย้าย ทางกายภาพ และการเคลื่อนย้ายกรรมสิทธิ์ในสินค้า จากผู้ผลิตหรือผู้ขาย ไปยังตลาดเป้าหมาย ด้วยช่องทางสถาบัน การตลาดที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
- งบกำไรขาดทุน** หมายถึง งบการเงิน ที่แสดงผลการดำเนินงาน ของกิจการ สำหรับรอบระยะเวลาหนึ่ง
- รายได้** หมายถึง สินทรัพย์ที่กิจการได้รับมาจากการประกอบกิจการ
- ค่าใช้จ่าย** หมายถึง มูลค่าต้นทุน ค่าใช้จ่ายต่างๆที่เกิดจากการขายสินค้า
- กำไรสุทธิ** หมายถึง ส่วนของรายได้ที่เกินกว่าต้นทุนขาย

ลงชื่อ.....ผู้เสนอกิจกรรม

(นางปราณี พงษ์ตระกูล)

ครูผู้ควบคุม ดูแลกิจกรรมการทำข้าวต้มมัด

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติกิจกรรม

(นายวิศิษฐ์ ตรีทิพย์บุตร)

ผู้อำนวยการ โรงเรียนอินทภูติพิทยา

การจัดกิจกรรม การทำขนมข้าวต้มมัด

อุปกรณ์

1. ใบตอง
2. ดอกหรือเชือกสำหรับ มัดห่อขนม
3. ถังถึง
4. ถ่าน
5. เตาไฟ

ส่วนผสมข้าวต้มมัด

- | | |
|---------------------|----------|
| 1. ข้าวเหนียวแช่ขูด | กิโลกรัม |
| 2. หัวกะทิ | กิโลกรัม |
| 3. ถั่วดำ | กิโลกรัม |
| 4. น้ำตาลทราย | กิโลกรัม |
| 5. เกลือป่น | กิโลกรัม |
| 6. กล้วยน้ำว่าสุก | |

วิธีทำข้าวต้มมัด

1. นำข้าวเหนียวแช่ขูด มาล้างก่อนจะนำไปแช่น้ำเปล่า ชำระขึ้น หลังจากนั้นก็ต้กลั่นสะเด็ดน้ำ พร้อมพักทิ้งไว้
2. ล้างถั่วดำแล้วแช่ข้ามคืนเช่นเดียวกัน ก่อนจะนำไปต้มด้วยน้ำเดือดประมาณครึ่งชั่วโมง และต้มมาพักทิ้งไว้ให้แห้ง
3. ใส่หัวกะทิและเกลือลงในกระทะ ด้วยไฟกลาง คนส่วนผสมไปทางเดียวกัน
4. เมื่อกะทิเดือดให้ใส่ข้าวเหนียวลงไปคนเบาๆระวังอย่าให้ข้าวเหนียวเม็ดหัก จะทำให้ข้าวต้มมัดไม่สวย ผัดไปเรื่อยๆ จะสังเกตได้ว่าข้าวเหนียวสุกและเริ่มแห้ง
5. ใส่น้ำตาลทรายตามลงไป พร้อมกับคนจนข้าวเหนียวมีความเงา จึงปิดไฟยกลงจากเตา
6. นำถั่วดำวางลงในใบตองเตรียมห่อ แล้วจึงใส่ข้าวเหนียวที่ผัดเอาไว้ตามลงไป ตามด้วยกล้วยที่ผัดครั้งก่อน แล้วจึงตักข้าวเหนียวอีกรอบ เพื่อทับหน้ากล้วย
7. พับใบตองเป็นรูปสามเหลี่ยม พร้อมจับจีบห่อให้สวยงาม ห่อเป็น 2 ชั้นก่อนจะนำมาประกบและมัดติดกัน
8. นำข้าวต้มที่มัดแล้ว ใส่ถังถึง เตรียมนึ่งด้วยไฟแรง ใช้เวลานึ่งประมาณ 2 ชั่วโมง จัดเตรียมเสิร์ฟได้เลย

วิธีการห่อข้าวต้มมัด wi tee kan hoa khao tom mad

1. เลือกใบตองสีเขียวสด ขนาดกำลังพอดี จากนั้นนำใบตองมาเช็ด ทำความสะอาด แล้วจากนั้นนำใบตอง ไปตากแดดพอสลด แล้วตัดใบตองออกเป็นชิ้นขนาด 8×10 นิ้ว และขนาด 4×6 นิ้ว เตรียมไว้ จากนั้นนำใบตองใบเล็ก วางบนใบตองใบใหญ่ โดยหันนวลชนกัน



2. ใส่ข้าวแล้วม้วนเข้ามา



3. ม้วนเข้ามาให้แน่น



4. พับริมเข้ามาจับจีบ



5. จับจีบดั่งภาพ



6. จับจีบทั้งสองด้าน



7. นำมาประกบใส่กัน



8. นำตอกมามัดทั้งสองด้าน



9 – 10 ชิ้นงานสำเร็จ





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงเรียนอินทุติพิทย

ที่ โรงเรียนอินทุติพิทย

วันที่ 1 กรกฎาคม 2565

เรื่อง ขออนุมัติจัดกิจกรรม การทำขนมข้าวต้มมัด

เรียน ผู้อำนวยการ โรงเรียนอินทุติพิทย

กลุ่มบริหารงานฝ่ายวิชาการตามโครงการลดเวลาเรียน เพิ่มเวลารู้ ขอเสนอกิจกรรม การ
ทำขนมข้าวต้มมัด ภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2565

เพื่อพิจารณาอนุมัติกิจกรรม

ลงชื่อ.....ผู้เสนอกิจกรรม

(นางปราณี พงษ์ตระกูล)

ครูผู้ควบคุม ดูแลกิจกรรมการทำข้าวต้มมัด

(.....) อนุมัติ (.....) ไม่อนุมัติ (.....) อื่น ๆ

(นายวิศิษฐ์ ตริทิพบุตร)

ผู้อำนวยการ โรงเรียนอินทุติพิทย



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงเรียนอินทุติพิทยฯ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

ที่ วันที่ 1 กรกฎาคม 2565

เรื่อง ขออนุมัติเบิกค่าใช้จ่ายกิจกรรมการทำขนมข้าวต้มมัด

เรียน คณะกรรมการบริหารโรงเรียน

ด้วยข้าพเจ้า นางปราณี พงษ์ตระกูล มีความประสงค์ที่จะดำเนินกิจกรรมการทำขนมข้าวต้มมัด ในวันที่ 5, 12, 18 กรกฎาคม 2565 ของภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 เพื่อให้นักเรียนได้ทราบถึงขั้นตอนและวิธีการทำข้าวต้มมัดอย่างถูกต้อง สามารถนำไปทานในระหว่างวันได้ สามารถนำไปเป็นแนวทางในการนำไปประกอบอาชีพได้ เป็นการส่งเสริมให้รู้จักขนมไทยมากขึ้น นักเรียนรู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข นักเรียนสามารถผ่อนคลายและมีความสุข

การดำเนินกิจกรรมดังกล่าวมีค่าใช้จ่าย ดังนั้นทางครูผู้ดูแลกิจกรรมการทำขนมข้าวต้มมัด จึงขออนุมัติคณะกรรมการบริหารโรงเรียนใช้เงินอุดหนุนเรียนฟรี 15 ปี ในส่วนของกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน กิจกรรมวิชาการ จำนวนเงินทั้งสิ้น 10,880 บาท (หนึ่งหมื่นแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

เบิกงบประมาณเรียนฟรี 15 ปี ในส่วนของกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน กิจกรรมวิชาการ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 นักเรียนจำนวน 136 คน

- มัธยมศึกษาตอนต้น 61 คน คนละ 80 บาท เป็นเงิน 4,880 บาท
- มัธยมศึกษาตอนปลาย 75 คน คนละ 80 บาท เป็นเงิน 6,000 บาท
- รวมเป็นเงินทั้งสิ้นจำนวน 10,880 บาท (หนึ่งหมื่นแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ.....

(นางปราณี พงษ์ตระกูล)

ครูผู้ควบคุม ดูแลกิจกรรมการทำข้าวต้มมัด

รายชื่อคณะกรรมการบริหาร โรงเรียนอนุบาลเบิกจ่าย

1. นางจุฑานันท์ เอี่ยมเกษมมาศ ผู้รับใบอนุญาต ประธานกรรมการ ลายมือชื่อ.....
2. นางสาวน้ำหวาน เกิดเปี่ยม ผู้แทนผู้ปกครอง กรรมการ ลายมือชื่อ.....
3. นางสาวกชพรรณ เข้มทอง ผู้แทนครู กรรมการ ลายมือชื่อ.....
4. นายกฤตกร เอี่ยมเกษมมาศ ผู้ทรงคุณวุฒิ กรรมการ ลายมือชื่อ.....
5. ดร.สันฐิติ ศรีทิพย์บุตร ผู้ทรงคุณวุฒิ กรรมการ ลายมือชื่อ.....
6. ดร.นราชัย ศรีทิพย์บุตร ผู้ทรงคุณวุฒิ กรรมการ ลายมือชื่อ.....
7. นายวิศิษฐ์ ศรีทิพย์บุตร ผู้อำนวยการโรงเรียน กรรมการและเลขานุการ ลายมือชื่อ.....



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงเรียนอินทภูติพิทยฯ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

ที่ วันที่ 20 กรกฎาคม 2565

เรื่อง รายงานค่าใช้จ่ายกิจกรรมการทำขนมข้าวต้มมัด

เรียน คณะกรรมการบริหารโรงเรียน

ด้วยข้าพเจ้า นางปราณี พงษ์ตระกูล ได้ดำเนินกิจกรรมการทำขนมข้าวต้มมัด เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2565, วันอังคาร ที่ 12 กรกฎาคม 2565 และจันทร์ ที่ 18 กรกฎาคม 2565 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 ซึ่งกิจกรรมดังกล่าว นักเรียนได้ทราบถึงขั้นตอนและวิธีการทำข้าวต้มมัดอย่างถูกวิธี นักเรียนสามารถนำขนมข้าวต้มมัดไปทานระหว่างวันได้ สามารถนำไปเป็นแนวทางในการนำไปประกอบอาชีพได้ เป็นการส่งเสริมให้รู้จักขนมไทยมากขึ้น นักเรียนรู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข นักเรียนสามารถรอยและมีความอดทน

ดังนั้นเมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมแล้ว จึงขอรายงานต่อคณะกรรมการบริหารโรงเรียน เกี่ยวกับการใช้เงินอุดหนุนเรียนฟรี 15 ปี ในส่วนของกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน กิจกรรมวิชาการ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 นักเรียนจำนวน 136 คน จำนวนเงิน 10,880 บาท

- มัธยมศึกษาตอนต้น 61 คน คนละ 80 บาท เป็นเงิน 4,880 บาท
- มัธยมศึกษาตอนปลาย 75 คน คนละ 80 บาท เป็นเงิน 6,000 บาท
- รวมเป็นเงินทั้งสิ้นจำนวน 10,880 บาท (หนึ่งหมื่นแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

รายงาน

- วันอังคาร ที่ 5 กรกฎาคม 2565
- คำว่าสตูดิโอรณ์ และ ส่วนผสมข้าวต้มมัด

จำนวน	รายการ	หน่วยละ	เป็นเงิน	หมายเหตุ
20	ใบตอง (มัด)	20	400	
4	ตอกสำหรับมัดห่อขนม (มัด)	20	80	
1	ถ่าน (กระสอบ)	180	180	
2	ถุงขนาด 6 x 14 (แพ็ค)	50	100	

จำนวน	รายการ	หน่วยละ	เป็นเงิน	หมายเหตุ
20	ข้าวเหนียวเขี้ยวงูดิบ (กิโลกรัม)	40	800	
20	หัวกะทิ (กิโลกรัม)	65	1,300	
2	ถั่วดำ (กิโลกรัม)	85	170	
4	น้ำตาลทราย (กิโลกรัม)	25	100	
2	เกลือป่น (ถุง)	30	60	
10	กล้วยน้ำว้าสุก (หวี)	17	170	
1	มันเทศ (ถุง)	300	300	
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,660 บาท			3,660	

● วันอังคาร ที่ 12 กรกฎาคม 2565

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ และ ส่วนผสมข้าวต้มมัด

จำนวน	รายการ	หน่วยละ	เป็นเงิน	หมายเหตุ
20	ใบตอง (มัด)	20	400	
4	ตอกสำหรับมัดห่อขนม (มัด)	20	80	
1	ถ่าน (กระสอบ)	180	180	
2	ถุงขนาด 6 x 14 (แพ็ค)	50	100	
20	ข้าวเหนียวเขี้ยวงูดิบ (กิโลกรัม)	40	800	
20	หัวกะทิ (กิโลกรัม)	65	1,300	
2	ถั่วดำ (กิโลกรัม)	85	170	
3	น้ำตาลทราย (กิโลกรัม)	25	75	
2	เกลือป่น (ถุง)	30	60	
10	กล้วยน้ำว้าสุก (หวี)	17	170	
1	มันเทศ (ถุง)	300	300	
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,635 บาท			3,635	

● วันจันทร์ ที่ 18 กรกฎาคม 2565

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ และ ส่วนผสมข้าวต้มมัด

จำนวน	รายการ	หน่วยละ	เป็นเงิน	หมายเหตุ
20	ใบตอง (มัด)	20	400	
4	ตอกสำหรับมัดห่อขนม (มัด)	20	80	
1	ถ่าน (กระสอบ)	180	180	
1	ถุงขนาด 6 x 14 (แพ็ค)	50	50	
20	ข้าวเหนียวแข็งงูดิบ (กิโลกรัม)	40	800	
20	หัวกะทิ (กิโลกรัม)	65	1,300	
2	ถั่วดำ (กิโลกรัม)	85	170	
3	น้ำตาลทราย (กิโลกรัม)	25	75	
2	เกลือป่น (ถุง)	30	60	
10	กล้วยน้ำว้าสุก (หวี)	17	170	
1	มันเทศ (ถุง)	300	300	
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,585 บาท			3,585	

รวมรายจ่ายทั้งสิ้นเป็นเงิน $3,660 + 3,635 + 3,585 = 10,880$ บาท

(หนึ่งหมื่นแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

ตามใบเสร็จรับเงินลงวันที่ 4 กรกฎาคม 2565 จำนวน 2 ใบเสร็จ = เล่มที่ 2 เลขที่ 12 นางละออ นาคแจ่ม , เล่มที่ 1 เลขที่ 15 นายศิริสิทธิ์ นาคมี /// วันที่ 5 กรกฎาคม 2565 เล่มที่ 3 เลขที่ 25 นางสาวรัตนา อ่วมสัมฤทธิ์ /// วันที่ 11 กรกฎาคม 2565 จำนวน 2 ใบเสร็จ เล่มที่ 1 เลขที่ 18 นายศิริสิทธิ์ นาคมี , เล่มที่ 2 เลขที่ 20 นางละออ นาคแจ่ม /// วันที่ 12 กรกฎาคม 2565 เล่มที่ 3 เลขที่ 31 นางสาวรัตนา อ่วมสัมฤทธิ์ /// วันที่ 17 กรกฎาคม 2565 จำนวน 2 ใบเสร็จ เล่มที่ 2 เลขที่ 27 นางละออ นาคแจ่ม , เล่มที่ 1 เลขที่ 21 นายศิริสิทธิ์ นาคมี /// วันที่ 18 กรกฎาคม 2565 เล่มที่ 3 เลขที่ 40 นางสาวรัตนา อ่วมสัมฤทธิ์

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ลงชื่อ.....

(นางปราณี พงษ์ตระกูล)

ครูผู้ควบคุม ดูแลกิจกรรมการทำข้าวต้มมัด

รายชื่อคณะกรรมการบริหารโรงเรียนรับทราบ

1. นางจุฑานันท์ เอี่ยมเกษมมาส ผู้รับใบอนุญาต ประธานกรรมการ ลายมือชื่อ.....
2. นางสาวน้ำหวาน เกิดเปี่ยม ผู้แทนผู้ปกครอง กรรมการ ลายมือชื่อ.....
3. นางสาวกชพรรณ เข้มทอง ผู้แทนครู กรรมการ ลายมือชื่อ.....
4. นายกฤตกร เอี่ยมเกษมมาส ผู้ทรงคุณวุฒิ กรรมการ ลายมือชื่อ.....
5. ดร.สันจิติ ศรีทิพย์บุตร ผู้ทรงคุณวุฒิ กรรมการ ลายมือชื่อ.....
6. ดร.นราชัย ศรีทิพย์บุตร ผู้ทรงคุณวุฒิ กรรมการ ลายมือชื่อ.....
7. นายวิศิษฐ์ ศรีทิพย์บุตร ผู้อำนวยการโรงเรียน กรรมการและเลขานุการ ลายมือชื่อ.....



ใบสำคัญรับเงิน

เขียนที่ โรงเรียนอินทุติพิทย

วันที่ 18 เดือน กรกฎาคม พ.ศ.2565

ข้าพเจ้า นางสาวรัตนา อ่วมสัมฤทธิ์ ที่อยู่ 145/1 หมู่ 6 ตำบลพรหมพิราม อำเภอพรหมพิราม
จังหวัดพิษณุโลก รหัสไปรษณีย์ 65150 ได้รับเงินจากนางปราณี พงษ์ตระกูล ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
1	ถุงขนาด 6x14	1	50	100
2	ข้าวเหนียวแข็งงูดิบ	20	40	800
3	หัวกะทิ	20	65	1,300
4	ถั่วดำ	2	75	170
5	น้ำตาลทราย	3	25	75
6	เกลือป่น	2	30	60
(สองพันห้าร้อยห้าบาทถ้วน)			รวมเป็นเงิน	2,505.00

ลงชื่อ.....ผู้รับเงิน

(นางสาวรัตนา อ่วมสัมฤทธิ์)

ลงชื่อ.....ผู้จ่ายเงิน

(นางปราณี พงษ์ตระกูล)

ผู้รับผิดชอบกิจกรรมการทำงานนมข้าวต้มมัด



ใบสำคัญรับเงิน

เขียนที่ โรงเรียนอินทุติพิทย

วันที่ 17 เดือน กรกฎาคม พ.ศ.2565

ข้าพเจ้า นางละออ นาคแจ่ม ที่อยู่ 3/1 หมู่ 14 ตำบลพรหมพิราม อำเภอพรหมพิราม จังหวัด
พิษณุโลก รหัสไปรษณีย์ 65150 ได้รับเงินจากนางปราณี พงษ์ตระกูล ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
1	ถ่าน	1	180	180
(หนึ่งร้อยแปดสิบบาทถ้วน)			รวมเป็นเงิน	180.00

ลงชื่อ.....ผู้รับเงิน

(นางละออ นาคแจ่ม)

ลงชื่อ.....ผู้จ่ายเงิน

(นางปราณี พงษ์ตระกูล)

ผู้รับผิดชอบกิจกรรมการทำงานนมข้าวต้มมัด

ใบสำคัญรับเงิน

เขียนที่ โรงเรียนอินทุติพิทยา

วันที่ 17 เดือน กรกฎาคม พ.ศ.2565

ข้าพเจ้า นายศิริสิทธิ์ นาคมิ ที่อยู่ 158/2 หมู่ 6 ตำบลพรหมพิราม อำเภอพรหมพิราม จังหวัด
พิษณุโลก รหัสไปรษณีย์ 65150 ได้รับเงินจากนางปราณี พงษ์ตระกูล ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
1.	ใบทอง (มัด)	20	20	400
2	ดอกสำหรับมัดห่อขนม(มัด)	4	20	80
3	กล้วยน้ำว้าสุก (หวี)	10	17	170
4	มันเทศ (ถุง)	1	300	300
(แก้ร้อยห้าสิบบาทถ้วน)			รวมเป็นเงิน	950.00

ลงชื่อ.....ผู้รับเงิน

(นายศิริสิทธิ์ นาคมิ)

ลงชื่อ.....ผู้จ่ายเงิน

(นางปราณี พงษ์ตระกูล)

ผู้รับผิดชอบกิจกรรมการทำงานนมข้าวต้มมัด



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงเรียนอินทุติพิทย

ที่ โรงเรียนอินทุติพิทย

วันที่ 20 กรกฎาคม 2565

เรื่อง รายงานการจัดกิจกรรมการทำขนมข้าวต้มมัด

เรียน ผู้อำนวยการ โรงเรียนอินทุติพิทย

จากการจัดกิจกรรม “การทำขนมข้าวต้มมัด” ของนักเรียนของโรงเรียนอินทุติพิทย ณ โรงเรียนอินทุติพิทย พบว่านักเรียนมีความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมดังกล่าว โดยรวมทุกข้ออยู่ในเกณฑ์ มีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 82

สิ่งที่ได้จากการจัดกิจกรรม

ผลการดำเนินกิจกรรมการทำขนมข้าวต้มมัด เมื่อวันอังคาร ที่ 5 กรกฎาคม 2565, วันอังคาร ที่ 12 กรกฎาคม 2565 และจันทร์ ที่ 18 กรกฎาคม 2565 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 ซึ่งกิจกรรมดังกล่าว นักเรียนได้ทราบถึงขั้นตอนและวิธีการทำข้าวต้มมัดอย่างถูกต้อง นักเรียนสามารถนำขนมข้าวต้มมัดไปทานระหว่างวันได้ สามารถนำไปเป็นแนวทางในการนำไปประกอบอาชีพได้ เป็นการส่งเสริมให้รู้จักขนมไทยมากขึ้น นักเรียนรู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข นักเรียนสามารถรอยและมีความอดทน

งบประมาณ

เบิกงบประมาณเรียนฟรี 15 ปี ในส่วนของกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน กิจกรรมวิชาการ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 นักเรียนจำนวน 136 คน

- มัธยมศึกษาตอนต้น 61 คน คนละ 80 บาท เป็นเงิน 4,880 บาท
- มัธยมศึกษาตอนปลาย 75 คน คนละ 80 บาท เป็นเงิน 6,000 บาท
- รวมเป็นเงินทั้งสิ้นจำนวน 10,880 บาท (หนึ่งหมื่นแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

รายจ่าย

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ และ ส่วนผสมข้าวต้มมัด

จำนวน	รายการ	หน่วยละ	เป็นเงิน	หมายเหตุ
60	ใบตอง (มัด)	20	1,200	
12	ดอกสำหรับมัดห่อขนม (มัด)	20	240	
3	ถ่าน (กระสอบ)	180	540	
5	ถุงขนาด 6 x 14 (แพ็ค)	50	250	

จำนวน	รายการ	หน่วยละ	เป็นเงิน	หมายเหตุ
60	ข้าวเหนียวเขี้ยวงูดิบ (กิโลกรัม)	40	2,400	
60	หัวกะทิ (กิโลกรัม)	65	3,900	
6	ถั่วดำ (กิโลกรัม)	85	510	
10	น้ำตาลทราย (กิโลกรัม)	25	250	
6	เกลือป่น (ถุง)	30	180	
30	กล้วยน้ำว้าสุก (หวี)	17	510	
3	มันเทศ (ถุง)	300	900	
รวมเป็นเงิน 10,880 บาท			10,880	

รวมรายจ่ายทั้งสิ้นเป็นเงิน = 10,880 บาท (หนึ่งหมื่นแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

ข้อเสนอแนะ

- เชิญวิทยากรหรือผู้มีความชำนาญมาสอนเพิ่มเติม
- มีห้องเฉพาะงานคหกรรมโดยตรง
- อยากไปเรียนรู้กิจกรรมการทำขนมอื่นๆนอกโรงเรียน
- อยากให้มีการเรียนเกี่ยวกับขนมประเภทที่ต้องใช้การอบ

จุดแข็งของกิจกรรม

ในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ จัดให้สอดคล้องกับความสามารถและความสนใจของผู้เรียน เน้นให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติด้วยตนเองทุกขั้นตอน เน้นการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่มตามความเหมาะสม นักเรียนทำกิจกรรมด้วยความสุข มีสมาธิกับการทำผลงานในทุกขั้นตอนการทำขนมข้าวต้มมัด ซึ่งมีผลทำให้ชิ้นงานออกมาเป็นที่น่าประทับใจ น่าพอใจเป็นอย่างยิ่ง นับว่าเป็นแรงผลักดันให้นักเรียนมีกำลังใจในการพัฒนาฝีมือต่อไป

จุดอ่อน /ปัญหา อุปสรรค ของกิจกรรม

เนื่องจากการจัดกิจกรรมต้องเว้นระยะทำให้การจัดซื้อวัตถุดิบบางอย่าง ซื้อในครั้งเดียวไม่ได้

แนวทางการแก้ปัญหา

วัตถุดิบที่เน่าบูดได้ง่าย ต้องจัดซื้อภายในวันที่จัด กิจกรรมแนะนำให้นักเรียนศึกษาเพิ่มเติมจากสื่อออนไลน์ เพื่อความเข้าใจที่ดีขึ้น และเห็นตัวอย่างได้อย่างชัดเจน เพื่อนำมาพัฒนา ปรับปรุงแก้ไขชิ้นงานของตนเอง

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

(นางปราณี พงษ์ตระกูล)

ผู้ควบคุม ดูแลกิจกรรมการทำข้าวต้มมัด

รับทราบ

(นายวิศิษฐ์ ตรีทิพย์บุตร)

ผู้อำนวยการ โรงเรียนอินทภูติพิทยา

แบบประเมินความพึงพอใจของนักเรียน

กิจกรรมการทำขนมข้าวต้มมัด

ที่	รายการ	ระดับความพึงพอใจ		
		 มาก	 ปานกลาง	 น้อย
1	นักเรียนได้ทราบถึงขั้นตอนและวิธีการทำข้าวต้มมัดอย่างถูกต้องวิธี	$54 \times 100 \div 60$ = 90	$6 \times 100 \div 60$ = 10	
2	นักเรียนสามารถนำไปปรับประทานในชีวิตประจำวันได้	$40 \times 100 \div 60$ = 67	$20 \times 100 \div 60$ = 33	
3	นักเรียนสามารถนำไปเป็นแนวทางในการนำไปประกอบอาชีพได้	$50 \times 100 \div 60$ = 83	$10 \times 100 \div 60$ = 17	
4	เป็นการส่งเสริมให้รู้จักขนมไทยมากขึ้น	$52 \times 100 \div 60$ = 87	$8 \times 100 \div 60$ = 13	
5	นักเรียนรู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข	$50 \times 100 \div 60$ = 83	$10 \times 100 \div 60$ = 17	
6	นักเรียนสามารถรอยและมีความอดทน	$48 \times 100 \div 60$ = 80	$12 \times 100 \div 60$ = 20	
	ความพึงพอใจของนักเรียน	$490 \div 6$ = 82	$110 \div 6$ = 18	

สรุปการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนในการจัดกิจกรรมการทำขนมข้าวต้มมัด
ความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะอื่นๆ

- เชิญวิทยากรหรือผู้มีความชำนาญมาสอนเพิ่มเติม
- มีห้องเฉพาะงานฝีมือโดยตรง
- อยากไปเรียนรู้กิจกรรมงานฝีมืออื่นๆนอกโรงเรียน
- อยากให้มีการเรียนเกี่ยวกับขนมประเภทที่ต้องใช้การอบ

แบบประเมินความพึงพอใจของนักเรียน

กิจกรรมการทำขนมข้าวต้มมัด

ที่	รายการ	ระดับความพึงพอใจ		
		 มาก	 ปานกลาง	 น้อย
1	นักเรียนได้ทราบถึงขั้นตอนและวิธีการทำข้าวต้มมัดอย่างถูกต้องวิธี			
2	นักเรียนสามารถนำไปรับประทานในชีวิตประจำวันได้			
3	นักเรียนสามารถนำไปเป็นแนวทางในการนำไปประกอบอาชีพได้			
4	เป็นการส่งเสริมให้รู้จักขนมไทยมากขึ้น			
5	นักเรียนรู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข			
6	นักเรียนสามารถรอยยิ้มและมีความอดทน			

ความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

ภาพกิจกรรม

อนุกูลพยาบาล

วันอังคาร ที่ 5 เดือน กรกฎาคม 2565



วันอังคาร ที่ 5 เดือน กรกฎาคม 2565



วันอังคาร ที่ 5 เดือน กรกฎาคม 2565



วันอังคาร ที่ 12 เดือน กรกฎาคม 2565



วันอังคาร ที่ 12 เดือน กรกฎาคม 2565



วันอังคาร ที่ 12 เดือน กรกฎาคม 2565



วันอังคาร ที่ 12 เดือน กรกฎาคม 2565



วันอังคาร ที่ 12 เดือน กรกฎาคม 2565





วันจันทร์ ที่ 18 เดือน กรกฎาคม 2565



วันจันทร์ ที่ 18 เดือน กรกฎาคม 2565



วันจันทร์ ที่ 18 เดือน กรกฎาคม 2565



วันจันทร์ ที่ 18 เดือน กรกฎาคม 2565



วันจันทร์ ที่ 18 เดือน กรกฎาคม 2565

