



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

ที่ ฝบ. /๒๕๖๒ วันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๓

เรื่อง รายงานผลการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพ ประจำปีภาคเรียนที่ ๑ / ๒๕๖๒

ตามมาตรฐานการศึกษาวิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด ด้านที่ ๓ ประเด็นที่ ๓.๑.๓

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

ด้วยข้าพเจ้าได้เข้ารับการพัฒนาตนเองหรือพัฒนาวิชาชีพ ประจำปีภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๒

หลักสูตรดังนี้

๑.โครงการพัฒนาบุคลิกภาพผู้นำและการจัดทำแผนพัฒนาคุณภาพผู้เรียนจำนวน ๑๖ ชั่วโมง  
รวม ๑๖ ชั่วโมง

ข้าพเจ้าได้นำผลการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพมาพัฒนาการเรียนการสอน พัฒนาผู้เรียน พัฒนางานในหน้าที่นอกเหนือจากการเรียนการสอน สร้างนวัตกรรม โครงการงาน ชิ้นงาน ใบงานหรือสื่อการเรียนรู้และขยายผลต่อครูและบุคลากรทางการศึกษาดังนี้ (แนบหลักฐานของผลงานแต่ละหลักสูตร)

๑. ผลที่เกิดขึ้นจากการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพหลักสูตร โครงการประชุมสัมมนาแนวทางการจัดการอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานนานาชาติ

๑.๑ การพัฒนาการจัดการเรียนการสอน จัดทำโครงการจัดการเรียนการสอนแบบนักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑

๑.๒ การพัฒนางานที่หน้าที่นอกเหนือการเรียนการสอน วิทยากรอบรมการประกอบอาหาร

๑.๓ นวัตกรรม โครงการงาน ชิ้นงาน ใบงานหรือสื่อการเรียนรู้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

(นายเกียรติกร กรงไกรจักร์)

หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

(นายเกียรติกร กรงไกรจักร์)

ตำแหน่ง พนักงานราชการครู

(นางสาวศิริภรณ์ สังข์สุวรรณ)

หัวหน้างานบุคลากร

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

ความเห็นผู้อำนวยการ

๑. เพื่อโปรดทราบ

ทราบ

๒. ....

.....

๓. ....

(นายรังษี แสงเจริญ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร

(นายชิตชิต ชาติศรี)

ผู้อำนวยการ



# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

ที่ ผบ. /๒๕๖๒ วันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๓

เรื่อง รายงานผลการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพ ประจำปีภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๒ ตามมาตรฐานการศึกษาวิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด ด้านที่ ๓ ประเด็นที่ ๓.๑.๓

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

ด้วยข้าพเจ้าได้เข้ารับการพัฒนาตนเองหรือพัฒนาวิชาชีพ ประจำปีภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๒ หลักสูตรดังนี้

- ๑. โครงการอบรมสมาชิก TO BE NUMBER ONE จำนวน ๘ ชั่วโมง
  - ๒. โครงการประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพผู้บริหารและรองผู้อำนวยการในการจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี ระดับอาชีวศึกษาภาคใต้ จำนวน ๑๖ ชั่วโมง
  - ๓. โครงการอบรมหลักสูตรครูสร้างชาติ ค่ายเยาวชนสร้างชาติ จำนวน ๒๔ ชั่วโมง
  - ๔. โครงการศึกษาดูงานพัฒนาวิชาชีพสาขาวิชาอาหารและโภชนาการจำนวน ๘ ชั่วโมง
- รวม ๖๔ ชั่วโมง

ข้าพเจ้าได้นำผลการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพมาพัฒนาการเรียนการสอน พัฒนาผู้เรียน พัฒนางานในหน้าที่นอกเหนือจากการเรียนการสอน สร้างนวัตกรรม โครงการงาน ชิ้นงาน ใบงานหรือสื่อการเรียนรู้และขยายผลต่อครูและบุคลากรทางการศึกษาดังนี้ (แนบหลักฐานของผลงานแต่ละหลักสูตร)


๑. ผลที่เกิดขึ้นจากการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพหลักสูตร...โครงการประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาทักษะวิชาชีพ เพื่อเป็นแนวทางการวางแผนการจัดการเรียนรู้

๑.๑ การพัฒนาการจัดการเรียนการสอน กวดรัดโครงการหลักสูตรทวิภาคี ระดับ ปวส ให้มีความครอบคลุมสมรรถนะรายวิชา และสถานประกอบการ

๑.๒ การพัฒนางานที่หน้าที่นอกเหนือการเรียนการสอน คณะกรรมการตัดสินทักษะการประกอบอาหาร ระดับภาค ภาคใต้ คณะกรรมการตัดสินการแข่งขันสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่ ระดับอบจ ตรัง

๑.๓ นวัตกรรม โครงการงาน ชิ้นงาน ใบงานหรือสื่อการเรียนรู้ ชิ้นงานครองแครงสดกึ่งสำเร็จรูป จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา


  
(นายเกียรติกร กรงไกรจักร์)  
ตำแหน่ง พนักงานราชการครู

  
(นายเกียรติกร กรงไกรจักร์)  
หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ  
เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

  
(นางสาวศิริภรณ์ สังข์สุวรรณ)  
หัวหน้างานบุคลากร  
ความเห็นผู้อำนวยการ

- ๑. เพื่อโปรดทราบ
- ๒. ....
- ๓. ....

- ทราบ
- .....

  
(นายรังษี แสงเจริญ)  
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร

  
(นายเกียรติกร กรงไกรจักร์)  
ผู้อำนวยการ

สรุปชั่วโมงการฝึกอบรม ประชุมวิชาการ ศึกษาดูงานด้านวิชาการและวิชาชีพ  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ประจำปีการศึกษา 2562

ชื่อ - สกุล นายภริภัทร กรงไกรจักร ตำแหน่ง พนักงานราชการครู

ลำดับ	เรื่องฝึกอบรม	วันที่อบรม	สถานที่อบรม	หน่วยงานที่จัดอบรม	ชั่วโมงอบรม (ชม.)		
					สูตรครุภัณฑ์	วิทยฐานะ	อื่นๆ
1	โครงการพัฒนาบุคลากรผู้นำและการทำงานพัฒนาคุณภาพผู้	31 พ.ค.-1มิ.ย.62	วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด	วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด			16
2	โครงการอบรมสมาชิก TO BE NUMBER ONE	21-22 ม.ค.63	วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด	วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด			16
3	ประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาระบบบริหารระดับอาชีวศึกษา	6-7 ก.ย.62	โรงแรมนิภาการ์เด็น	อาชีวศึกษาภาคใต้			16
4	โครงการอบรมหลักสูตรครูสร้างชาติ ค่ายเยาวชนสร้างชาติ	21-23 พ.ย.62	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	สถาบันการสร้างชาติ			24
5	โครงการศึกษาดูงานพัฒนาวิชาชีพสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	24 ม.ค.63	โรงพยาบาลสงขลานครินทร์	แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ			8
							80

(ลงชื่อ).....ผู้บันทึก  
(นายภริภัทร กรงไกรจักร)  
ตำแหน่งพนักงานราชการครู  
วันที่13เดือนมีนาคมพ.ศ.2563





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

ที่ ๘๖ / ๒๕๖๓ วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓

เรื่อง รายงานผลการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพ ประจำปีภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๒

ตามมาตรฐานการศึกษาวิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด ด้านที่ ๓ ประเด็นที่ ๓.๑.๓

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด


ด้วยข้าพเจ้าได้เข้ารับการพัฒนาตนเองหรือพัฒนาวิชาชีพ ประจำปีภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๒  
หลักสูตรดังนี้


๑. ประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทยและการแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
จำนวน ๗ ชั่วโมง
  ๒. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ จำนวน ๘ ชั่วโมง
- รวม ๑๕ ชั่วโมง

ข้าพเจ้าได้นำผลการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพมาพัฒนาการเรียนการสอน พัฒนาผู้เรียน  
พัฒนางานในหน้าที่นอกเหนือจากการเรียนการสอน สร้างนวัตกรรม โครงการ ชิ้นงาน ใบงานหรือสื่อการ  
เรียนรู้และขยายผลต่อครูและบุคลากรทางการศึกษาดังนี้ (แนบหลักฐานของผลงานแต่ละหลักสูตร)

๑. ผลที่เกิดขึ้นจากการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพหลักสูตร อาหารไทยโบราณ
  - ๑.๑ การพัฒนาการจัดการเรียนการสอน การจัดทำอาหารไทยโบราณ
  - ๑.๒ การพัฒนางานที่หน้าที่นอกเหนือการเรียนการสอน
  - ๑.๓ นวัตกรรม โครงการ ชิ้นงาน ใบงานหรือสื่อการเรียนรู้
๒. ผลที่เกิดขึ้นจากการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพหลักสูตร อาหารเพื่อสุขภาพ
  - ๒.๑ การพัฒนาการจัดการเรียนการสอน เรียนรู้เรื่องอาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค
  - ๒.๒ การพัฒนางานที่หน้าที่นอกเหนือการเรียนการสอน
  - ๒.๓ นวัตกรรม โครงการ ชิ้นงาน ใบงานหรือสื่อการเรียนรู้ สิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ คือ  
คุกกี้ไอศกรีมเนยถั่วเพื่อสุขภาพ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

  
(นางสาวอรษา สองนา)  
ตำแหน่ง/งาน ครูพิเศษสอน

  
(นางสาวศิริภรณ์ สังข์สุวรรณ)  
หัวหน้างานบุคลากร

(นายภีร์ภัทร กรงไกรจักร์)

หัวหน้าแผนก/งานอาหารและโภชนาการ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

๑. เพื่อโปรดทราบ

๒. ....

๓. ....

(นายรังษี แสงเจริญ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพยากร

ความเห็นผู้อำนวยการ

 ทราบ

(นายเกษติภูมิ คำศรี)

ผู้อำนวยการ

สรุปชั่วโมงการฝึกอบรม ประชุมวิชาการ ศึกษาดูงานด้านวิชาการและวิชาชีพ

สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

ประจำปีการศึกษา 2/2562

ชื่อ - สกุล ...นางสาวอรษา.....สอนา.....

เรื่อง.....สอนา.....

ตำแหน่ง .....ครูพิเศษสอน.....

ชื่อ - สกุล .....สอนา.....

ตำแหน่ง .....ครูพิเศษสอน.....

วันที่.....19.....เดือน.....มีนาคม.....พ.ศ...2563....

ลำดับ	เรื่องฝึกอบรม	วันที่อบรม	สถานที่อบรม	หน่วยงานที่จัดอบรม	ชั่วโมงอบรม (ชม.)		
					กลยุทธ์พัฒนา	วิทยฐานะ	อื่นๆ
1	ประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทยและการแข่งขันทักษะวิชาชีพ	20-ก.ย.-62	ณ. ห้องประชุมอาคารวิทยบริการ	วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด			7 ชั่วโมง
2	ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ	24-ม.ค.-63	โรงพยาบาลสงขลานครินทร์	แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ			8 ชั่วโมง
				วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด			

(ลงชื่อ)..........ผู้บันทึก

(นางสาวอรษา สอนา)

ตำแหน่งครูพิเศษสอน.

วันที่.....19.....เดือน.....มีนาคม.....พ.ศ...2563....

สรุปชั่วโมงการฝึกอบรม ประชุมวิชาการ ศึกษาดูงานด้านวิชาการและวิชาชีพ

สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

ประจำปีการศึกษา 1/2562

ชื่อ - สกุล ...นางสาวอรษา.....สอนา.....

ตำแหน่ง .....ครูพิเศษสอน.....

ลำดับ	เรื่องอบรม	วันที่อบรม	สถานที่อบรม	หน่วยงานที่จัดอบรม	ชั่วโมงอบรม (ชม.)		
					กิจกรรมพัฒนา	วิทยฐานะ	อื่นๆ
1	โครงการพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานและการจัดทำแผนพัฒนาคุณภาพผู้เรียน	31พ.ค.-1มี.ย.62	ณ. ห้องประชุมอาคารวิทยบริการ	วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด			16 ชั่วโมง
2	โครงการพัฒนาศักยภาพผู้เรียน การอบรมหลักสูตรสร้างแรงบันดาลใจในการเป็นผู้ประกอบการและการเขียนแผนธุรกิจ	18-19 ก.ค. 62	ณ. ห้องประชุมอาคารวิทยบริการ	วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด			14 ชั่วโมง
3	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องมาตรฐานเจ้าหน้าที่สอบด้านอาหารคาว ทหวาน	24-25 ส.ค. 62	ณ. วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ			16 ชั่วโมง
4	ประชุมสัมมนาแนวทางการจัดการอาชีวศึกษาสู่นานาชาติ	31-ส.ค.-62	ณ. โรงแรมธรรมรินทร์ธนา	สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา			7 ชั่วโมง

(ลงชื่อ).....ผู้บันทึก

(นางสาวอรษา สอนา)

ตำแหน่งครูพิเศษสอน.

วันที่.....19.....เดือน.....มีนาคม.....พ.ศ...2563....





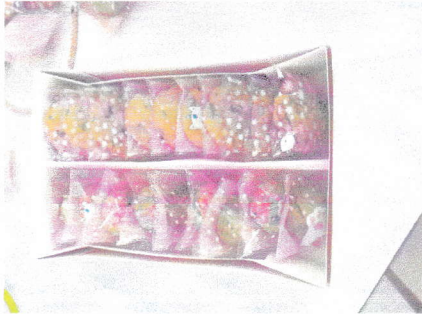
แบบคุณลักษณะ "สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา"  
 การประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่  
 ประจำปีการศึกษา 2562 ปีพุทธศักราช 2562 - 2563  
 ภาคใต้ ระดับภาค



ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : คุกกี้ไอศกรีมเนยถั่วเพื่อสุขภาพ งบประมาณ : 4,000 บาท

ชื่อ-ที่อยู่ สถานศึกษา : วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด 23 หมู่ที่ 2 ถนนเทศบาล ตำบลเขาขาว อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง 92130



ชื่อผู้ประดิษฐ์

- |                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1. นางสาว อรณิชา แดงหระ       | 2. นางสาว จุฑามาศ หมุนวง |
| 3. นางสาว สกาวเดือน แก้วเมือง | 4. นางสาว วรณิศา พลสมสาย |

อาจารย์ที่ปรึกษา ชื่อ-สกุล

ชื่อ - นามสกุล	E-mail	โทรศัพท์
1. นางสาว อรษา สองนา	orasa252506@gmail.com	0889783016
2. นางสาว สุภาวดี ไชยกาล	supawadeebowchaiyakarn@gmail.com	0822634525
3. นาย อธิปพงษ์ โชคอำนวย	Atipong@yahoo.com	0817375580

**บทคัดย่อ :** การวิจัยครั้งนี้เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้ชิมที่มีต่อคุกกี้ไอศกรีมเนยถั่วเพื่อสุขภาพ ณ แผนกอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด โดยมีการศึกษาการทดสอบทางประสาทสัมผัสในด้าน ลักษณะ รสชาติ กลิ่นและเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ ความพอใจโดยรวมของผลิตภัณฑ์ ผลการศึกษาพบว่าคะแนนความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์ดี โดยมีส่วนประกอบ แป้งสาลี เนยถั่ว น้ำตาลไอซิ่ง น้ำเชื่อม และไวท์ช็อกโกแลต จึงสรุปได้ว่าการวิจัยคุกกี้ไอศกรีมเนยถั่วเพื่อสุขภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และสามารถต่อยอดเป็นธุรกิจได้

**คุณลักษณะ และประโยชน์ :** เป็นขนมอบประเภทคุกกี้ ที่ดัดแปลงรูปลักษณ์ให้มีลักษณะเหมือนไอศกรีม มีรสชาติต่างๆหลากหลาย เพื่อเพิ่มความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์  
 -เป็นขนมประเภทอาหารว่าง ของฝากหรือของขวัญ  
 -เนยถั่วมีไฟเบอร์สูง อุดมไปด้วยสารอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุ  
 -เนยถั่วมีโปรตีนสูงช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ