



โรงเรียนพื้นที่นวัตกรรมการศึกษา
จังหวัดกระบี่

โครงการทักษะอาชีพ

ขนมฟูกรัก

ไส้สับปะรด



จัดทำโดย

นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

ครูที่ปรึกษา

คุณครูฮาสิมาะ อัสลักเคน
คุณครูสุจิตรา บ้านนบ

โรงเรียนบ้านหนองทะเล

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษากระบี่

บทคัดย่อ

สับปะรด เป็นผลไม้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นสามารถรับประทานได้ ซึ่งสับปะรดสามารถรับประทานได้ทั้งแบบสดและสามารถนำมาตัดแปลงเพื่อแปรรูปได้ คณะผู้จัดทำจึงอยากรนำสับปะรดมาแปรรูปเป็นทำขนมผู้รักไส้สับปะรด เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

โครงการ ขนมผู้รัก มีจุดมุ่งหมาย โดยนำสับปะรดมาแปรรูปทำเป็นขนมผู้รักไส้สับปะรด เพื่อการถนอมอาหารและยังเป็นการนำสิ่งที่หาได้ง่ายภายในบ้านมาใช้ให้เป็นประโยชน์ นอกจากนี้ยังเป็นการทำงานเป็นกลุ่ม มีความรับผิดชอบ สร้างความสามัคคี เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ แก่สมาชิกในกลุ่มอีกด้วย

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณ คุณครูฮาตีเมาะ อัสลักเคน และคุณครูสุจิตรา บำนนบ ที่ให้ความรู้ และถ่ายทอดวิธีการทำขนมผักรัก ด้วยความเมตตาและตั้งใจจริง ขอบพระคุณ ที่กรุณาให้คำแนะนำในการจัดทำโครงงาน อำนวยความสะดวกจัดหาอุปกรณ์ อุทิศเวลา และเป็นที่ปรึกษาโครงงาน โดยเฉพาะการนำเสนอที่ถูกต้อง

สุดท้ายนี้ขอขอบใจเพื่อนนักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ ทุกคนที่ให้ความร่วมมือ ร่วมแรง ร่วมใจ ให้คำแนะนำเสนอแนะ ทำให้ผลงานออกมาได้เป็นอย่างดี

คณะผู้จัดทำ

คำนำ

รายงานฉบับนี้จัดขึ้นเพื่อนำเสนอโครงการทักษะอาชีพ เรื่องขนมผู้รักไส้สับปะรด จัดทำข้อมูลเกี่ยวกับขนมผู้รักไส้สับปะรด เพื่อนำสับปะรดที่ทุกคนรู้จักมาประยุกต์เป็นเมนูขนม เพื่อเป็นทางเลือกในการรับประทานสับปะรดให้หลากหลายยิ่งขึ้น และทำให้เรามีความรู้ความสามารถในการจัดทำขนมผู้รักไส้สับปะรด และวิถีชีวิตในท้องถิ่นในการทำขนมผู้รักไส้สับปะรด เพื่อเป็นการฝึกทำรายได้ให้กับนักเรียนและสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ด้วยความตั้งใจ สามัคคี ในการนำเสนอโครงการชิ้นนี้เพื่อให้ได้ประโยชน์ทั่วไป

จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าโครงการทักษะอาชีพเรื่องนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจศึกษาและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
คำนำ	ค
สารบัญ	ง
บทที่ ๑ บทนำ	๑
ที่มาและความสำคัญของโครงการ	๑
วัตถุประสงค์ของโครงการ	๑
สมมติฐานการศึกษา	๑
ขอบเขตของการศึกษา	๑
สมมติฐานในการดำเนินงาน	๒
ระยะเวลาในการทำโครงการ	๒
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๒
บทที่ ๒ เอกสารที่เกี่ยวข้อง	๓
เอกสารอ้างอิง	๓
ลักษณะของสับปะรด	๓
สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม	๔
ฤดูกาลของสับปะรด	๔
สรรพคุณทางสมุนไพร	๔
บทที่ ๓ วิธีการดำเนินโครงการ	๕
วิธีการดำเนินงาน	๕
วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้	๕
ขั้นตอนการทำขนมผู้รักไส้สับปะรด	๖
บทที่ ๔ ผลการศึกษา	๘
ผลการดำเนินงาน	๘
บทที่ ๕ สรุปผลการศึกษา	๑๑
สรุปผลการศึกษา	๑๑
ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ	๑๑
ข้อเสนอแนะ	๑๑
บรรณานุกรม	๑๓
ภาคผนวก	๑๔

บทที่ ๑

บทนำ

ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ภายในชุมชนของเราได้มีผลไม้มากมายหลายชนิด จึงทำให้คนภายในชุมชนไม่ค่อยจะเห็นความสำคัญของผลไม้ที่มีอยู่ ซึ่งทำให้ผลไม้เน่าเสียเพราะคนส่วนใหญ่หันไปบริโภคผลไม้ที่มาจากต่างประเทศมากขึ้นและผลไม้ที่เป็นกระป๋องกันเป็นจำนวนมาก นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ จึงเห็นความสำคัญของสับปะรดว่าสามารถนำมาแปรรูปเป็นแยมสับปะรด และนำสับปะรดมาทำเป็นขนมผู้รักไส้สับปะรด เพื่อที่จะทำให้น่ารับประทานมากยิ่งขึ้นโดยปราศจากสารเคมีและสามารถช่วยหารายได้ ช่วยสร้างอาชีพให้แก่นักเรียนตามพระบรมราโชบายด้านการศึกษาของในหลวงรัชกาลที่ ๑๐ เรื่องการศึกษาต้องมุ่งสร้างพื้นฐานให้แก่ผู้เรียนโดยการมีงานทำ มีอาชีพ คือ การเลี้ยงดูลูกหลานในครอบครัว หรือการฝึกฝนอบรมในสถานศึกษาต้องมุ่งให้เด็กและเยาวชนรักงานสุ้งงาน ทำงานจนสำเร็จ การฝึกฝนอบรมทั้งในหลักสูตรและนอกหลักสูตรต้องมีจุดมุ่งหมายให้ผู้เรียนทำงานเป็นและมีงานทำในที่สุด ต้องสนับสนุนผู้สำเร็จหลักสูตรมีอาชีพ มีงานทำ จนสามารถเลี้ยงตัวเองและครอบครัว

ผู้จัดทำงานโครงการ จึงความสนใจในการทำขนมผู้รักไส้สับปะรดขึ้น เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้นักเรียนและให้นักเรียนได้รับประทานจากผลิตภัณฑ์ทำจากธรรมชาติ อีกทั้งผู้เรียนเกิดการเรียนรู้มีเหตุผลเกิดความสามัคคีและสามารถแก้ไขปัญหาในการทำงานได้

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- ๑) เพื่อศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับสับปะรดและวิธีการแปรรูปสับปะรด
- ๒) เพื่อแปรรูปสับปะรดให้เป็นขนมผู้รักไส้สับปะรดที่มีมูลค่าเพิ่ม
- ๓) เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างรายได้ให้แก่นักเรียน
- ๔) เพื่อฝึกการวางแผนในการทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมมติฐานของการศึกษา

นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ แปรรูปสับปะรดให้เป็นขนมผู้รักไส้สับปะรด รับประทานและจำหน่ายได้

ขอบเขตของการศึกษา

นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ ได้รับความรู้ความเข้าใจในเรื่องการแปรรูปสับปะรดให้เป็นขนมผู้รักไส้สับปะรด และเข้าใจกระบวนการทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมมติฐานในการดำเนินงาน

๑. สมาชิกกลุ่มมีความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากผลผลิต
๒. ได้ผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าให้ผลผลิตทางการเกษตร สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

ระยะเวลาในการทำโครงการ

- ๑ ปีการศึกษา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๑) นักเรียนและครูได้ความรู้เกี่ยวกับสับปะรดและวิธีการแปรรูปสับปะรดอย่างครบถ้วน
- ๒) นักเรียนสามารถนำสับปะรดและวิธีการแปรรูปสับปะรดนำไปสร้างมูลค่าได้
- ๓) นักเรียนมีทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่นและแก้ไขปัญหาได้
- ๔) นักเรียนมีทักษะอาชีพที่ดีขึ้น

บทที่ ๒

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

เอกสารอ้างอิง

สับปะรด (ชื่อทางวิทยาศาสตร์: *Ananas comosus*) เป็นพืชล้มลุกชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดมาจากบริเวณทวีปอเมริกาใต้ ลำต้นมีขนาดสูงประมาณ ๘๐-๑๐๐ เซนติเมตร การปลูกสามารถปลูกได้ง่ายโดยการฝังกลบหน่อหรือส่วนยอดของผลที่เรียกว่า จุก เปลือกของผลสับปะรดภายนอกมีลักษณะคล้ายตาล้อมรอบผล

เป็นผลไม้เขตร้อนที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจเป็นอันดับสามของโลก โดยรัฐฮาวายเป็นแหล่งเพาะปลูกสับปะรดที่สำคัญของสหรัฐอเมริกา และในปี ค.ศ. ๒๐๑๖ คอสตาริกา, บราซิล และฟิลิปปินส์มีส่วนการผลิตสับปะรดเกือบ ๑ ใน ๓ ของโลก แต่ละท้องถิ่นเรียกสับปะรดแตกต่างกันออกไปเช่น

ภาคกลาง เรียกว่า "สับปะรด"

ภาคอีสาน เรียกว่า "บักนัด" ("หมากนัด")

ภาคเหนือ เรียกว่า "มะนัด, มะชะนัด, บ่อนัด"

ภาคใต้ เรียกว่า "ย่านัด, หย่านัด, ย่านนัด, ขนุนทอง, มะลิ" (โดย ย่านัด หรือ หย่านัด มีที่มาจากภาษาโปรตุเกส

ลักษณะของสับปะรด

ผลของสับปะรดระยะแรก

รูปลักษณะ ไม้ล้มลุกอายุหลายปี สูง ๙๐-๑๐๐ ซม. มีลำต้นอยู่ใต้ดิน ใบเดี่ยวเรียงสลับ ช้อนกันถี่มากรอบต้น กว้าง ๖.๕ ซม. ยาวได้ถึง ๑ เมตร ไม่มีก้านใบ ดอกช่อออกจากกลางต้น มีดอกย่อยจำนวนมาก ผลเป็นผลรวม รูปทรงกระบอก มีใบเป็นกระจุกที่ปลาย

สับปะรดเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว สามารถทนต่อสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ได้ดี เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ เมื่อเจริญเป็นผลแล้วจะเจริญต่อไปโดยตาที่ลำต้นจะเติบโตเป็นต้นใหม่ได้อีก และสามารถตัดแปลงเป็นไม้ประดับได้อีกด้วย

สับปะรดแบ่งออกตามลักษณะความเป็นอยู่ได้ ๓ ประเภทใหญ่ ๆ คือพวกที่มีระบบรากหาอาหารอยู่ในดิน หรือเรียกว่าไม้ดิน, พวกอาศัยอยู่ตามคาบไม้หรือลำต้นไม้ใหญ่ ได้แก่ ไม้อากาศต่าง ๆ ที่ไม่แย่งอาหารจากต้นไม้มันเกาะอาศัยอยู่ พวกนี้ส่วนใหญ่จะเป็นไม้ประดับ, และพวกที่เจริญเติบโตบนผาหินหรือโขดหิน

ส่วนสับปะรดที่เราใช้บริโภคจัดเป็นไม้ดิน แต่ยังมีลักษณะบางประการของไม้อากาศเอาไว้ คือสามารถเก็บน้ำไว้ตามซอกใบได้เล็กน้อยมีเซลล์พิเศษสำหรับเก็บน้ำเอาไว้ในใบ ทำให้ทนทานในช่วงแล้งได้ด้วย

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

สับปะรดต้องการอากาศค่อนข้างร้อนอุณหภูมิที่เหมาะสมอยู่ระหว่าง ๒๓.๙-๒๙.๔ องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนที่ต้องการอยู่ในช่วง ๑,๐๐๐-๑,๕๐๐ มิลลิเมตรต่อปี แต่ต้องตกกระจายสม่ำเสมอตลอดปี และมีความชื้นในอากาศสูง

สับปะรดชอบขึ้นในดินร่วน,ดินร่วนปนทราย,ดินปนลูกรัง,ดินทรายชายทะเล และชอบที่ลาดเท เช่น ที่ลาดเชิงเขา สภาพความเป็นกรดต่าง (pH) ของดินควรเป็นกรดเล็กน้อย คือตั้งแต่ ๔.๕-๕.๕ แต่ไม่เกิน ๖.๐

ฤดูกาลของสับปะรด

ช่วงเก็บเกี่ยวในฤดู ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน - มกราคม และกลางเดือนเมษายน - กรกฎาคม สับปะรดจะให้ผลผลิตมาก ในตลาดมีราคาสูง

ช่วงเก็บเกี่ยวนอกฤดู ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ - ต้นเดือนเมษายน และเดือนสิงหาคม - ตุลาคม สับปะรดจะให้ผลผลิตน้อยจึงราคาแพง

สรรพคุณทางสมุนไพร

1. ช่วยบรรเทาอาการแผลเป็นหนอง
2. ช่วยขับปัสสาวะ
3. แก้อ่อนกระสับกระส่าย กระหายน้ำ
4. แก้อาการบวม น้ำ ปัสสาวะไม่ออก
5. บรรเทาอาการโรคบิด
6. ช่วยย่อยอาหารพวกโปรตีน
7. แก้อาการท้องผูก
8. เป็นยาแก้โรคนิ่ว
9. แก้อันท้าวแตก
10. ส่วนของรากสับปะรด นำมาใช้เป็นยาแก้กระษัย บำรุงไตได้
11. ช่วยในการฆ่าตัวอ่อนของหนอนแมลงวันได้

บทที่ ๓

วิธีการดำเนินโครงการ

วิธีดำเนินการ

๑. ศึกษาขั้นตอนการ วางแผน การแปรรูปสับปะรด เป็นขนมผู้กรักไส้สับปะรด
๒. เตรียมอุปกรณ์และวัสดุที่ต้องนำมาใช้ในการทำขนมผู้กรักไส้สับปะรด
๓. ศึกษาการบรรจุภัณฑ์และรูปแบบที่ตลาดต้องการ
๔. ลงมือปฏิบัติ ตามแผนที่วางไว้ ในการแปรรูปสับปะรด เป็นขนมผู้กรักไส้สับปะรด
๕. นำผลงานที่ผลิตได้ให้เพื่อนนักเรียน คณะครูผู้บริหาร ผู้ปกครอง ประเมินโดยตอบ แบบสอบถาม
ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ เพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์ขนมผู้กรักไส้สับปะรดให้ดีที่สุด
๖. กำหนดราคาทุนหรือค่าใช้จ่ายในการทำขนมผู้กรักไส้สับปะรด
๗. สร้างเครือข่ายในโรงเรียนเพื่อผลิตขนมผู้กรักไส้สับปะรด
๘. วางจำหน่ายที่สหกรณ์ภายในโรงเรียน จำหน่ายให้ผู้ปกครอง และส่งร้านค้าในชุมชน โดยมีการ
จัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย
๙. สรุปผลการดำเนินงาน

วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้

วัสดุเครื่องปรุง

- | | | |
|---------------------|-------|------|
| ๑. สับปะรดกวน | ๓๐๐ | กรัม |
| ๒. แผ่นแป้งปอเปี๊ยะ | ๖๖๐ | กรัม |
| ๓. น้ำมันพืช | ๑,๐๐๐ | กรัม |

อุปกรณ์

๑. กระทะ
๒. ตะหลิว
๓. มีด
๔. เขียง
๕. ตะแกรงพักของทอด, ถาดสแตนเลส
๖. กระชอนตักของทอด
๕. ถูซับข้าง

ขั้นตอนการทำขนมผู้รักไส้สับปะรด

๑. นำแผ่นปอเปี๊ยะมาตัดเป็นชิ้น สี่เหลี่ยมผืนผ้า กว้าง ๒ เซนติเมตร ยาว ๖ เซนติเมตร



๒. นำแผ่นแป้งปอเปี๊ยะมาลอกแยกออกจากกันทีละแผ่น เพื่อเตรียมสำหรับการห่อไส้สับปะรด



๓. ตักไส้สับปะรดปริมาณพอดีคำ วางไว้ตรงกลางแผ่นปอเปี๊ยะ ม้วนแผ่นแป้งหุ้มไส้จากริมด้านหนึ่งไปหาอีกด้านหนึ่งให้เป็นแท่งยาว จับปลายทั้งสองข้างของแท่งแป้งแล้วผูกเข้าหากันให้เป็นรูปโบว์



๔. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืช ใช้ไฟกลางค่อนไปทางอ่อนให้น้ำมันร้อนแต่ไม่จัดเกินไป แล้วนำขนมที่ทำไปทอดจนสุกเหลือง แล้วยกขึ้นสะเด็ด น้ำมัน แล้วใส่ภาชนะให้เรียบร้อย



๕. นำขนมผักรักไส้สับปรดบรรจุใส่ถุง ซั้งน้ำหนักถุงละ ๕๐ กรัม แล้วปิดปากถุงให้เรียบร้อย



บทที่ ๔

ผลการศึกษา

ผลการดำเนินงานการทำโครงการ ขนมผู้รักไส้สับปะรด มีรายละเอียดดังนี้

๑. ผลการศึกษาขั้นตอนการทำขนมผู้รักไส้สับปะรด เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบหลักการทำขนมผู้รักไส้สับปะรด

ตารางที่ ๑ แสดงวัตถุดิบในการทำขนมผู้รักไส้สับปะรด

ส่วนผสม	จำนวน	หน่วย
สับปะรดหวาน	๓๐๐	กรัม
แผ่นปอเปี๊ยะ	๖๖๐	กรัม
น้ำมัน	๑,๐๐๐	กรัม

๒. ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมผู้รักไส้สับปะรดสู่กระบวนการขาย

ทางกลุ่ม ได้ทำขนมผู้รักไส้สูตร ดังที่ปรากฏตามตารางที่ ๑ เมื่อทำขนมผู้รักไส้สับปะรด และได้ให้คณะครู นักเรียน จำนวน ๓๐ คน ได้ชิม พบว่ามีรสชาติที่มีรสชาติอร่อย มีความกรอบอร่อย รสชาติเปรี้ยวนำ นิด ๆ รสหวาน รสเค็มพอดี ซึ่งสูตรนี้มีรสชาติที่กลมกล่อมลงตัวพอดี ปริมาณของส่วนผสมต่าง ๆ เข้ากันได้ดี สามารถทำเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถจำหน่ายในสถานประกอบการได้ในอนาคต

ตารางที่ ๑ แสดงความพึงพอใจที่มีต่อน้ำยาอเนกประสงค์จากเปลือกสับปะรด

ที่	รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ					เฉลี่ย
		๕	๔	๓	๒	๑	
๑	มีรสชาติอร่อยถูกปาก	๒๗	๓	๐	๐	๐	๔.๙๐
๒	มีกลิ่นหอมน่ารับประทาน	๒๐	๗	๓	๐	๐	๔.๕๗
๓	เป็นเมนูสร้างสรรค์และแปลกใหม่	๒๓	๔	๓	๐	๐	๔.๖๗
๔	เป็นเมนูเพื่อสุขภาพ	๒๐	๓	๗	๐	๐	๔.๓๓
สรุปความพึงพอใจในภาพรวม							๔.๖๒

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อน้ำยาอเนกประสงค์จากเปลือกสับปะรด โดยรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย ๔.๖๒

การแปลความหมายคะแนน ที่คำนวณให้แต่ละข้อคำถามจากการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ตีความหมายของค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	แปลความหมาย
๔.๕๖ - ๕.๐๐	พึงพอใจมากที่สุด
๓.๕๖ - ๔.๕๕	พึงพอใจมาก
๒.๕๖ - ๓.๕๕	พึงพอใจปานกลาง
๑.๕๖ - ๒.๕๕	พึงพอใจน้อย
๑.๐๐ - ๑.๕๕	พึงพอใจน้อยที่สุด

๓. ผลการนำขนมผู้รักไส้สับปะรด ไปสู่การสร้างรายได้

ตารางที่ ๒ แสดงการคำนวณต้นทุนขนมผู้รักไส้สับปะรด

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	ราคา (บาท)	ราคาต่อ ๑ ถูง (บาท)
ไส้สับปะรดกวน	๓๐๐	๓๐	๑.๕๐
แผ่นปอเปี๊ยะ	๖๖๐	๙๙	๔.๙๕
น้ำมัน	๑,๐๐๐	๔๑	๒.๖๐
ถูงพับข้าง	๒๕๐	๒๐	๑.๐๐
ราคารวม ต้นทุนต่อ ๑ ถูง			๑๐.๐๕
ราคารวมต้นทุนต่อถูง (๕๐ กรัม)			๒๐

ตารางที่ ๓ ราคาต้นทุน ขนหมูกรักไส้สับประรดต่อ ๑ ถู

ราคาต้นทุนต่อกระทะปุก	ราคา (บาท)
ขนหมูกรักไส้สับประรดต่อ ๑ ถู ๕๐ กรัม	๑๐.๐๕
สับประรดกวน	๑.๕๐
แผ่นปอเปี๊ยะ	๔.๙๕
น้ำมัน	๒.๖๐
ถูพับข้าง	๑.๐๐
ต้นทุน/กำไร	
ขาย ๑ ถู	๒๐
ต้นทุน	๑๐.๐๕
กำไรต่อถู	๙.๙๕
กำไรต่อครั้ง	๑๔๙.๒๕

๔. ผลการทำกิจกรรมบูรณาการทักษะชีวิต ด้านกิจกรรมทักษะอาชีพ

การทำโครงการขนหมูกรักไส้สับประรด เป็นไปได้ด้วยดี มีความต้องการของตลาดชุมชน สร้างเครือข่ายในโรงเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ ได้เรียนรู้การทำขนหมูกรักไส้สับประรด เสริมสร้างทักษะอาชีพ มองหาความถนัด ที่จะพัฒนาเป็นอาชีพต่อไปในอนาคต

บทที่ ๕

สรุปผลการศึกษา

สรุปผลการศึกษา

การศึกษาการทำแยมสับปะรด เป็นการนำสิ่งที่ใกล้ตัวมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ เป็นการฝึกให้นักเรียนรู้จักแปรรูปอาหาร เพื่อที่จะนำมาพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้ ตลอดจนเป็นการทำงานที่ส่งผลทำให้เกิดสมาธิและการทำงานที่ประสานกันในทีมงานได้เป็นอย่างดี

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

๑. ได้ศึกษาการทำขนมลูกชุบไส้สับปะรด
๒. ได้ศึกษาสรรพคุณของสับปะรด
๓. ได้พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาด นำไปสู่การทำอาชีพเสริมระหว่างเรียน
๔. ใช้กระบวนการทำงานในการช่วยปรับพฤติกรรมนักเรียนในด้านสมาธิ
๕. ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ตลอดจนทีมงานได้รับประสบการณ์ในการทำงานที่ประสานกัน

ข้อเสนอแนะ

ควรพัฒนาขนมลูกชุบให้มีหลากหลายใ้มากขึ้น เพื่อเพิ่มความหลากหลายในการเลือกรับประทานของผู้บริโภค

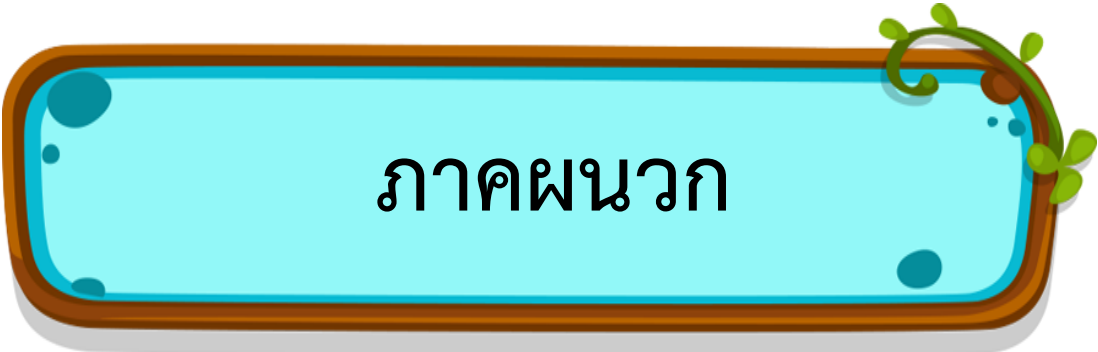
สรุปรายได้ของสมาชิกในชมรม
ระหว่าง เดือน ๑ มิถุนายน - ๓๑ สิงหาคม

เดือน	ผลิตได้ (ถุง)	เป็นเงิน	ทุน	กำไร
มิถุนายน	๑๕	๓๐๐	๑๕๐.๗๕	๑๔๙.๒๕
กรกฎาคม	๑๕	๓๐๐	๑๕๐.๗๕	๑๔๙.๒๕
สิงหาคม	๑๖	๓๒๐	๑๖๐.๘	๑๕๙.๒

บรรณานุกรม

<https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%AA%E0%B8%B1%E0%B8%9A%E0%B8%9B%E0%B8%B0%E0%B8%A3%E0%B8%94>

<https://medthai.com/%E0%B8%AA%E0%B8%B1%E0%B8%9A%E0%B8%9B%E0%B8%B0%E0%B8%A3%E0%B8%94/>



ภาคผนวก

ออกแบบโลโก้



เตรียมอุปกรณ์



ขั้นตอนการดำเนินงาน





วิธีดำเนินการ

1. นำแผ่นปอเปี๊ยะมาตัดเป็นชิ้น สี่เหลี่ยมผืนผ้า กว้าง 2 เซนติเมตร ยาว 6 เซนติเมตร
2. นำแผ่นแป้งปอเปี๊ยะมาลอกแยกออกจากกันทีละแผ่น เพื่อเตรียมสำหรับการห่อไส้สับปะรด
3. ตักไส้สับปะรดปริมาณพอดีคำ วางไว้ตรงกลางแผ่นปอเปี๊ยะ ม้วนแผ่นแป้งหุ้มไส้จากริมด้านหนึ่งไปหาอีกด้านหนึ่งให้เป็นแท่งยาว จับปลายทั้งสองข้างของแท่งแป้งแล้วผูกเข้าหากันให้เป็นรูปโบว์
4. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืช ใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อนให้น้ำมันร้อนแต่ไม่จัดเกินไป แล้วนำขนมที่ทำไปทอดจนสุกเหลือง แล้วยกขึ้นสะเด็ดน้ำมัน แล้วใส่ภาชนะให้เรียบร้อย
5. นำขนมผูกรักไส้สับปะรดบรรจุใส่ถุง ซั้งน้ำหนักถุงละ 50 กรัม แล้วปิดปากถุงให้เรียบร้อย



ภาพผนวก



โครงการทักษะอาชีพ

ขนมผูกรัก ไส้สับปะรด

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

ครูที่ปรึกษา

นางฮาเลิมะ อัสลักเคน
นางสาวสุจิตรา บ้านนบ



โรงเรียนบ้านหนองทะเล

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษากระบี่
กระทรวงศึกษาธิการ

ที่มาและความสำคัญ

ภายในชุมชนของเราได้มีผลไม้มากมายหลายชนิด จึงทำให้คนภายในชุมชนไม่ค่อยจะเห็นความสำคัญของผลไม้ที่มีอยู่ ซึ่งทำให้ผลไม้เน่าเสียเพราะคนส่วนใหญ่หันไปบริโภคผลไม้ที่มาจากต่างประเทศมากขึ้น นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 จึงเห็นความสำคัญของสับปะรด ว่าทำสามารถนำมาแปรรูปเป็นขนม ผักกรักไส้สับปะรด เพื่อที่จะทำให้น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น และสามารถช่วยหารายได้ ช่วยสร้างอาชีพให้ให้นักเรียนได้



วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับสับปะรดและวิธีการแปรรูปสับปะรด
- 2) เพื่อแปรรูปสับปะรดให้เป็นขนมที่มีมูลค่าเพิ่ม
- 3) เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างรายได้ให้นักเรียน
- 4) เพื่อฝึกการวางแผนในการทำงานร่วมกับผู้อื่น



ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) นักเรียนและครูได้ความรู้เกี่ยวกับสับปะรดและวิธีการแปรรูปสับปะรดอย่างครบถ้วน
- 2) นักเรียนสามารถนำสับปะรดและวิธีการแปรรูปสับปะรดนำไปสร้างมูลค่าได้
- 3) นักเรียนมีทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่นและแก้ไขปัญหาได้
- 4) นักเรียนมีทักษะอาชีพที่ดีขึ้น



วัสดุ อุปกรณ์

1. สับปะรดทวน 300 กรัม
2. แป้งแป้งปอเปี๊ยะ 660 กรัม
3. น้ำมัน 1,000 กรัม
4. กระดาษ
5. ตะหลิว
6. มีด
7. เขียง
8. ตะแกรงพักของทอด, ถาดสแตนเลส
9. กระชอนตักของทอด
10. ถุงพับข้าง



โรงเรียนบ้านหนองทะเล

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษากระบี่

