

โครงการอาชีพ

เรื่อง

คุกกี้กล้วย

จัดทำโดย

นางสาวนันทวรรณ เจียมศิริ

เสนอ

อาจารย์สมหญิง เกียรติอริยะ

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาการงานอาชีพของชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6/2

โรงเรียนห้วยดวงราชระหมาภรณ์ เขต 42น9

## บทนำ

### คุณก็กลัว

เนื่องจากที่บ้านปลูกกล้วยเพื่อขายสู่ท้องตลาดแต่เมื่อถึงเวลาที่กล้วยล้นตลาดทำให้กล้วยเน่าเสียและขายไม่ได้จึงนำมาแปรรูปให้เกิดประโยชน์มากขึ้น จากแต่ก่อนที่เราต้องใช้กล้วยกล้วยที่ไม่มีคนซื้อมาทิ้งแบบไร้ประโยชน์ สำหรับกล้วยธัญพืชนอกจากได้วิตามินจากกล้วยแล้วยังเพิ่มธัญพืชเพื่อเพิ่มความน่าสนใจแก่สินค้าและมีประโยชน์เพิ่มมากขึ้นอีกด้วยกินง่ายขึ้นและเก็บได้นานมากขึ้นอีกด้วย รสชาติก็แปลกใหม่ น่าลิ้มลองเพราะเหตุนี้เราจึงนำกล้วยที่บ้านมาอยู่ในโครงการของเรา นอกจากจะเกิดประโยชน์มากขึ้นแล้วยังสร้างรายได้เพิ่มจากเดิมอีกด้วย

- จุดประสงค์

- 1.เพิ่มรายได้

- 2.ลดปัญหากล้วยเน่าเสียจากการไม่มีคนซื้อ

- 3.สร้างรายได้เสริมระหว่างเรียน

- 4.หาแนวคิดริเริ่มไปสู่อาชีพ

- สถานที่ทำ

โรงเรียนหัวดวงราชพรหมาภรณ์

- เวลาที่ทำ

ระยะเวลาทำวันเปิดภาคเรียนคือวันที่ **1** พฤศจิกายน พ.ศ. 2560

- คิดวางแผน
- ปรับปรุงให้เป็นทางการมากขึ้น
- ทดลองและพัฒนาให้ลงตัว
- ลงมือทำ
- ส่งชิ้นงาน
- คิดแพ็คเกจ
- ส่งชิ้นงานพร้อมแพ็คเกจ
- ใช้เวลา **1** เทอม

## บทที่ 2

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

กล้วยน้ำว้า

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Musa ABB cv. Kluai Namva*

ชื่อสามัญ Banana Cultivated banana 

- **ชื่อวงศ์** : Musaceae
- **ชื่อภาษาอังกฤษ** : Cultivated banana[2]
- **กล้วยน้ำว้า** เป็นกล้วยพันธุ์หนึ่ง พัฒนามาจากลูกผสมระหว่าง **กล้วยป่า** กับ **กล้วยตานี** บริโภคกันอย่างแพร่หลาย ปลูกง่าย รสชาติดี สำหรับกล้วยน้ำว้าแบ่งออกเป็น 3 ชนิด ตามสีของเนื้อ คือ น้ำว้าแดง น้ำว้าขาว และน้ำว้าเหลือง คนไทยรับประทาน กล้วยน้ำว้าทั้งผลสด ต้ม บิง และนำมาประกอบอาหาร นอกจากนี้ ยังมีกล้วยน้ำว้าดำ ซึ่งเปลือกมีสีครั่งปนดำ แต่เนื้อมีสีขาว รสชาติ อร่อยคล้ายกล้วยน้ำว้าขาว สำหรับกล้วยดิบเหมาะที่จะรับประทาน ผลสด เพราะเมื่อนำไปย่าง หรือต้มจะมีรสฝาด[3]
- กล้วยน้ำว้ามีชื่อพื้นเมืองอื่นเช่น กล้วยน้ำว้าเหลือง กล้วยใต้ หรือ กล้วยอ่อง เดิมจัดเป็นชนิด *Musa sapientum* L. [H][4]

สรรพคุณ

- กล้วยดิบ

มีฤทธิ์สมานแผล ใช้แก้อาการท้องเดิน แก้โรคในกระเพาะ และอาหาร  
ไม่ย่อย

- กล้วยสุก

เป็นยาระบาย สำหรับผู้ที่มีอุจจาระแข็ง หรือผู้ที่เป็นริดสีดวงทวารชั้น  
แรกจนกระทั่งถ่ายเป็นเลือด

---

### บทที่ 3

กระบวนการดำเนินงาน

ส่วนประกอบ

- แป้งจากกล้วยน้ำว้าดิบ



- กล้วยน้ำว้าสุก



- เนย



- ไข่ไก่



- ถั่วลิสง



- ข้าวโอ๊ต



- น้ำตาลหญ้าหวาน



### วิธีการทำ

- น้ำเนยมาตีจนฟูได้ที่และเริ่มเป็นสีขาว
- นำน้ำตาลหญ้าหวานเทลงไปที่ไปเรื่อยๆจนเริ่มเข้ากันดี
- ใส่ไข่ไก่ลงไปตีจนกว่าน้ำตาลหญ้าหวานและไข่ไก่เป็นเป็นเนื้อเดียวกัน
- น้ำแข็งมาร่อนใส่ลงไปในภาชนะผสม
- คนแป้งและทุกอย่างให้เข้ากัน
- นำถั่วมาอบแล้วบดพอแหลกใส่ลงใน
- นำข้าวโอ๊ตที่เตรียมไว้ใส่ลงไปคนให้เข้ากัน
- ปั่นตามขนาดที่ต้องการใส่ถาดพักไว้
- อบที่ความร้อน  $180^{\circ}$  เป็นเวลา 20-25 นาที
- พักไว้รอให้เย็นจึงแพ็คใส่ถุงพร้อมจำหน่าย

จากการที่ข้าพระเจ้าได้เริ่มทำโครงการนี้เพื่อเพิ่มรายได้และลดปัญหาการเน่าเสียของกล้วยที่ล้นตลาดจากการที่ไม่มีคนซื้อและสร้างเสริมรายได้ระหว่างเรียนเป็นการหาอาชีพไปต่อยอดสู่ออนาคต และยังเป็น การสร้างการคิดวิเคราะห์ในมีมากขึ้นทั้งนี้การจัดทำโครงการนี้ได้บรรลุไปตามเป้าหมายที่คาดไว้โดยได้รับการตอบรับจากผู้คนที่สุม ทดลองเป็นจำนวนมากและข้าพเจ้าคาดว่าโครงการนี้จะนำไปต่อยอด เป็นอาชีพและขายได้จริง

จากการประเมินผล (สรุปผลการประเมิน)

ภาพรวมของวัตถุประสงค์ - ดี

รสชาติ - ดี

ความสะอาดของอาหาร - ดี

ความเหมาะสมราคา - ปานกลาง

ความน่าสนใจ - ดี

ความแปลกใหม่ - ปานกลาง

รูปแบบของผลิตภัณฑ์ - ดี

ต้นทุน-กำไร

- ต้นทุน 120
- ผลิตได้ 6 ถุง
- ขาย 39 บาท (ถุง)
- กำไร 114 บาท



## บทที่ 5 (ผลที่คาดว่าจะได้รับ)

จากการทำงานและ โครงการนี้ฝึกความรับผิดชอบในตัวเองให้มากขึ้น  
สร้างความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างผลิตภัณฑ์ของเราให้แปลกใหม่  
เพิ่มพูลรายได้จากผลผลิตที่ล้นตลาดจากที่ต้องทิ้งให้นำเสียเราก็นำมา  
แปรรูปให้เหมาะสมกับยุคสมัยและขายง่ายก็คือ ” ลูกก๊ากกล้วย ”

หาหนทางไปสู่อาชีพได้ โดยข้าพเจ้าหวังว่าโครงการนี้อาจจะเป็น  
ประโยชน์ต่อเกษตรกรที่ต้องการที่ต้องทิ้งผลผลิตจากกล้วยที่ล้นตลาด  
นำมาต่อยอดให้กลายเป็นรายได้เสริมหรือรายได้หลักได้ และยังมี  
ประโยชน์ต่อร่างกายเนื่องจากใช้กล้วยแทนแป้งและยังผสมธัญพืชต่างๆ  
ให้ประโยชน์สูงและพลังงานต่ำลดการเกิดมะเร็งบำรุงกระดูกและฟัน  
ข้าพเจ้าขอให้โครงการนี้เป็นประโยชน์ต่อผู้ศึกษาโครงการนี้ไม่มากนัก  
น้อย