



โครงการงานอาชีพ

เรื่อง : Meao แพนเค้ก

ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น



จัดทำโดย

นาย ชุตติเดช แสงชัย
เด็กชาย ตฤบดี เตชะปราโมทย์
นาย ลีรภาพ สุขชู
นาย ปวีร์ สุกเล็ก

ครูที่ปรึกษา

นางสมหมาย พงศ์เศรษฐ์กุล

รายงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาการงานอาชีพ (ง23102)
โรงเรียนหาดใหญ่วิทยาลัย อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา



ชื่อเรื่อง	Meao แพนเค้ก
ผู้จัดทำ	นาย ชูติเดช แซ่ซัน เด็กชาย ตฤบดี เตชะปราโมทย์ นาย สิริภพ สุขชู นาย ปวริศร์ สุขเล็ก
ครูที่ปรึกษา	นางสมหมาย พงศ์เศรษฐกุล
ปีการศึกษา	2566

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง มหัศจรรย์ “Meao แพนเค้ก” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการแปรรูปแพนเค้กเป็นอาหารที่สามารถรับประทานเป็นอาหารเข้าได้ เพื่อทดลองทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแป้งสำเร็จรูปเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแป้งสำเร็จรูปและเพื่อหารายได้ระหว่างเรียน

ผลการศึกษาพบว่าแป้งสำเร็จรูป สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด สามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายชนิด ในการทดลองครั้งนี้ ได้ส่วนผสม วิธีการและขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด คือ แพนเค้ก และโดนัท ในการจัดทำโครงการอาชีพครั้งนี้ ผู้จัดทำได้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด โดยเปิดรับออเดอร์ผ่านตลาดนัดออนไลน์ ญ.ว. และสื่อออนไลน์อื่น ๆ เป็นผู้ประกอบการของโรงเรียน มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จำนวน 82 ครั้ง คิดต้นทุนขาย รวม 405.- บาท ต้นทุนขาย 2,000 บาท ขายได้ 1821 บาท ค่าใช้จ่าย 2063 บาท กำไรทั้งสิ้น 1758 บาท แบ่งให้ประธาน 439.5 บาท และสมาชิก คนละ 439.5 บาท และผลจากการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแป้งอเนกประสงค์พบว่าอยู่ในระดับมากที่สุด

กิตติกรรมประกาศ

ในการทำโครงงานอาชีพเรื่องนี้ สำเร็จได้ด้วยความช่วยเหลือและอนุเคราะห์จาก นางศรดา เตชะปราโมทย์ ที่ให้คำแนะนำ และสอนวิธีการทำแพนเค้กและที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่และอุปกรณ์การทำผลิตภัณฑ์ ครูสมหมาย พงศ์เศรษฐกุลที่ให้คำแนะนำและช่วยเหลือในการเขียนรายงานโครงงานอาชีพ คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณ ผู้ปกครอง และขอขอบใจ เพื่อนนักเรียน ทุกคนที่ให้ความร่วมมือ ร่วมแรงร่วมใจ ให้คำแนะนำ เสนอแนะ และให้กำลังใจ จนงานสำเร็จ

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ	1
กิตติกรรมประกาศ	2
สารบัญ	3
สารบัญตาราง	4
บทที่ 1 บทนำ	5
แนวคิดและความสำคัญ	5
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	5
สมมติฐานของการศึกษา	6
ตัวแปรในการศึกษา	6
ขอบเขตของการศึกษา	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	7
ความรู้เรื่องโครงการอาชีพ	7
ความหมายของการแปรรูปอาหาร	11
วัตถุประสงค์ของการแปรรูปอาหาร	12
วิธีการแปรรูปอาหาร	14
ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร	14
บทที่ 3 วิธีการดำเนินโครงการ	15
จัดทำปฏิทินการปฏิบัติงาน	15
วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้	16
ดำเนินการทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์	17
บทที่ 4 ผลการศึกษา	20
ผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค	22
ข้อเสนอแนะอื่นๆ	22
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา	23
อภิปรายผล	24
ความสำเร็จของโครงการอาชีพ	25
ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ	25
บรรณานุกรม	26

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1. แสดงปฏิทินการปฏิบัติงาน	15
2. แสดง ต้นทุน ราคา และกำไร จากการทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์	20
3. แสดงยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์	21

บทที่ 1

บทนำ

แนวคิดและความสำคัญ

แพนเค้กเป็นอาหารที่ชาวต่างชาติแถบยุโรปและอเมริกันนิยมรับประทาน ซึ่งแพนเค้กนั้นเป็นอาหารเช้าที่มีสารอาหารและให้พลังงานแก่ร่างกาย และแพนเค้กมีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายโดยประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรตจากแป้งและน้ำตาล กับโปรตีนจากนมและไข่และยังมีไขมันจากเนย ทำให้แพนเค้กมีความนิยมในการกินเป็นอาหารเช้า ไม่ว่าจะเป็นเรื่องวัตถุดิบที่หาซื้อได้ง่ายและกระบวนการปรุงที่สะดวกทำให้แพนเค้กเหมาะสำหรับทานเป็นมือ

เช้า

อาหารเช้าเป็นมื้อสำคัญของทุกคนซึ่งอาหารเช้าเป็นมื้อที่จำเป็นต่อร่างกายของเราทุกคนเนื่องจากการรับประทานอาหารเช้าจะช่วยไปกระตุ้นพลังงานให้กับสมองและทำให้มีความจำที่ดีได้ แต่ในทางตรงกันข้ามหากเราอดอาหารมื้อเช้าจะทำให้ร่างกายไม่สดชื่น ไม่กระปรี้กระเปร่า หลงลืม ความจำไม่ดี ไม่มีสมาธิ หากทำเป็นประจำต่อเนื่องนาน ๆ อาจนำมาซึ่งโรคอัลไซเมอร์ได้อย่างแน่นอน หากกลับกันถ้าเรานั้น รับประทานอาหารเช้า อาหารเช้าไม่ใช่เพียงเติมพลังงานกับร่างกายและสมองให้พร้อมที่จะทำงานอย่างมีประสิทธิภาพตลอดวัน แต่อาหารเช้ายังป้องกันโรคเบาหวาน หัวใจ และโรคอ้วนได้อีกด้วย ระหว่างที่เรานอนหลับกลางดึก ร่างกายยังคงใช้พลังงานตามปกติ

เป็นโครงการที่มุ่งเน้นในการผลิตแพนเค้กและมินิโดนัทที่นำแปงอเนกประสงค์มาใช้เป็นส่วนสำคัญ โปรเจกต์นี้ได้สร้างแนวคิดที่น่าสนใจไม่เพียงแค่นำมาใช้ในการใช้วัตถุดิบที่มีคุณค่าสูง, แต่ยังได้นำเสนอสินค้าที่มีเอกลักษณ์และความคิดสร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์ไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อย, แต่ยังเป็นไปเพื่อการตกแต่งที่เจาะจงและทำให้แตกต่างจากสินค้าทั่วไปในตลาด มุ่งสร้างความสนใจและประทับใจในตลาดอาหาร โดยนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ไม่เพียงอร่อยและทันสมัย, แต่ยังเป็นสร้างสรรค์และที่น่าสนใจ ความสำคัญของโปรเจกต์นี้อยู่ที่การนำเสนอสินค้าที่มีเอกลักษณ์, ที่สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่ต้องการสินค้าที่ไม่เหมือนใคร คุณภาพและรสชาติที่ยอดเยียมจะเป็นปัจจัยที่สำคัญในการก้าวไปข้างหน้าในตลาดที่แข่งขันมากนัก

มุ่งเน้นกลุ่มลูกค้าทุกช่วงอายุที่ต้องการสินค้าที่มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับ โดยให้ความสำคัญกับการตลาดออนไลน์และโปรโมชั่นที่มีประสิทธิภาพ นอกจากนี้, ความรับผิดชอบต่อสังคมก็เป็นหนึ่งในคำสำคัญที่ทำแพนเค้ก น่าสนใจ ด้วยการใช่วัตถุดิบที่มีความยั่งยืนและสนับสนุนเกษตรกรท้องถิ่นโปรเจกต์นี้มุ่งที่จะตอบโจทย์ความต้องการของตลาดที่ต้องการสินค้าที่มีคุณภาพและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อพัฒนาสูตรการทำแพนเค้กให้อร่อยและน่ารับประทาน
2. เพื่อสร้างอาชีพและรายได้ให้กับผู้จัดทำ
3. เพื่อศึกษาแนวทางการทำธุรกิจแพนเค้ก
4. เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการทำแพนเค้กสู่สาธารณชน
5. เพื่อส่งเสริมทักษะทางเศรษฐกิจและการประกอบอาชีพในด้านการทำของหวาน

สมมติฐานของการศึกษา

มีความหลากหลายและสวยงามในรูปแบบของแพนเค้กกรุบสัตัวและมินิโดนัท ที่ใช้แป้งอเนกประสงค์เป็นส่วนผสมหลัก มีศักยภาพที่จะเปิดทางสู่ตลาดใหม่ที่ต้องการผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่ไม่เพียงแต่อร่อย แต่ยังน่าสนใจทางดีไซน์และสร้างประสบการณ์ใหม่ในการบริโภค

ตัวแปรในการศึกษา

ตัวแปรต้น	แป้งอเนกประสงค์
ตัวแปรตาม	ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแป้งอเนกประสงค์
ตัวแปรควบคุม	ความร้อน เวลา

ขอบเขตของการศึกษา

ด้านเนื้อหา ในการศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแป้งอเนกประสงค์ครั้งนี้ ผู้จัดทำได้ศึกษา

เฉพาะการแปรรูป 2 ชนิดคือ แพนเค้ก และ โดนัท

ด้านระยะเวลา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ระหว่างเดือนธันวาคม-มกราคม 2566

ด้านสถานที่ ห้องสมุดโรงเรียนหาดใหญ่วิทยาลัย , ห้องเรียน 7404 และ บ้าน เด็กชาย ดฤชดี

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการทำแพนเค้ก
2. ส่งเสริมการทำงานเป็นทีม
3. พัฒนาความคิดสร้างสรรค์
4. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้กับขนมอื่นๆได้
5. แบ่งเบาภาระค่าใช้จ่ายของผู้ปกครอง ในการทำโครงการหารายได้ระหว่างเรียน

บทที่ 2

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

ในการทำโครงงานอาชีพ เรื่อง Meao “แพนเค้ก” ผู้จัดทำได้ศึกษาเอกสารและ สื่อออนไลน์ที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำความรู้มาจัดทำโครงงานตามลำดับ ดังนี้

1. ความรู้เรื่องโครงงานอาชีพ

1.1 ความหมายและความสำคัญของโครงงาน

ความหมาย

โครงงานเป็นการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง หรือหลายๆสิ่งที่ยากรู้ ค าตอบให้ลึกซึ้ง หรือเรียนรู้ในเรื่องนั้นๆ ให้มากขึ้น โดยใช้กระบวนการ วิธีการที่ศึกษาอย่างมีระบบ เป็นขั้นตอน มีการวางแผนในการศึกษาอย่างละเอียด ปฏิบัติงาน ตามแผนที่วางไว้ จนได้ข้อสรุปหรือผลสรุปที่เป็นคาตอบในเรื่องนั้นๆ

ความสำคัญของโครงงาน

1. โครงงานช่วยเสริมสร้างความรู้และความเข้าใจในตำแหน่งหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องโดยตรง
2. การทำโครงงานช่วยในการพัฒนาทักษะและความสามารถทางวิชาชีพที่ต้องการในวงการงาน
3. โครงงานมักจะเน้นการแก้ไขปัญหาหรือสร้างนวัตกรรมในด้านต่าง ๆ ซึ่งมีประโยชน์ต่อสังคมหรือธุรกิจ
4. โครงงานที่มีคุณภาพสามารถเพิ่มช่องทางในการเข้าสู่การทำงานและสร้างชื่อเสียงในวงกว้าง
5. โครงงานช่วยในการนำทฤษฎีที่เรียนไปใช้ในปฏิบัติ และเสริมสร้างการเรียนรู้ที่ลึกซึ้งมากขึ้น
6. โครงงานมีความสามารถที่จะสร้างผลลัพธ์หรือผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันของมนุษยชาติ

1.2 ขอบข่ายของโครงงาน

1.2.1 ขอบข่ายของโครงงาน

ขอบเขตหรือขอบเขตที่จะทำงานหรือดำเนินโครงการนั้น ๆ โดยเฉพาะ มันระบุถึงขอบเขตของกิจกรรมหรือโปรเจกต์ที่จะทำ รวมถึงความเป็นไปได้ของผลลัพธ์และการส่งมอบงานในระยะเวลาที่กำหนด สรุปได้ดังนี้ คือ

1. กำหนดวัตถุประสงค์ของโครงงานให้ชัดเจน
2. อธิบายกระบวนการที่นักเรียนจะนำเสนอหรือดำเนินการในโครงงาน
3. ระบุบทบาทและความร่วมมือของนักเรียนและครู-อาจารย์ในโครงงาน
4. ระบุผลลัพธ์ที่คาดว่าจะได้รับจากโครงงาน
5. อธิบายแผนการดำเนินการที่จะนำทางโครงงานไปสู่ผลลัพธ์ที่ตั้งไว้ รวมถึงวิธีการติดตามและประเมินผลความสำเร็จของโครงงาน เพื่อปรับปรุงและพัฒนาต่อไป

1.2.2 ประเภทของโครงการงาน

โครงการงานสามารถแบ่งแยกประเภทได้ดังนี้

1. ประเภทพัฒนาผลงาน เป็นโครงการงานที่เกิดจากการศึกษาเนื้อหาทางวิชาการ หรือหลักทฤษฎีเกี่ยวกับวิชาการงานและอาชีพหรือวิชาสามัญต่าง ๆ แล้วนำมาปรับปรุงและพัฒนาให้สอดคล้องกับแนวทางทฤษฎีดังกล่าว ส่งผลให้มีผลงานเป็นรูปธรรมยิ่งขึ้น
2. ประเภทศึกษา ค้นคว้า ทดลอง เป็นโครงการงานที่เกิดขึ้นจากการศึกษาหลักการต่าง ๆ ทางวิชาการ แล้วนำมาทดลองค้นคว้าเพื่อยืนยันทฤษฎีหรือหลักการ หรือต้องการทราบแนวทางเพิ่มคุณค่าและการใช้ประโยชน์ให้มากยิ่งขึ้น เช่น การศึกษาสูตรการทำแพนเค้ก การศึกษาขนมอบชนิดต่าง ๆ เป็นต้น
3. ประเภทสร้างสิ่งประดิษฐ์ เป็นโครงการงานสร้างสรรค์สิ่งประดิษฐ์ใหม่ ๆ ขึ้นมาหลังจากที่ได้ศึกษาทางทฤษฎี หรือพบเห็นผลงานของผู้อื่นแล้ว เกิดความคิดสร้างสรรค์ที่จะพัฒนาต่อไป จึงประดิษฐ์คิดค้นให้สามารถใช้ประโยชน์ได้ดียิ่งขึ้น เช่น การประดิษฐ์ของชำร่วย เป็นต้น
4. ประเภทสำรวจข้อมูล เป็นโครงการงานการศึกษาสำรวจข้อมูลสำหรับดำเนินงานพัฒนาปรับปรุงเพิ่มเติมผลงานและส่งเสริม ผลผลิตให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น ข้อมูลดังกล่าวอาจมีผู้จัดทำขึ้น แต่มีการแปรเปลี่ยนไปแล้ว ต้องทำการสำรวจจัดทำขึ้นใหม่ให้ทันสมัยอยู่เสมอ เช่น การสำรวจราคาผลผลิตเกษตรในท้องถิ่น เป็นต้น

1.3 การพิจารณาจัดทำโครงการงาน

การพิจารณาจัดทำโครงการงานเป็นการดำเนินงานที่ต้องตัดสินใจทำโครงการงานให้บรรลุตาม

จุดประสงค์ที่กำหนดไว้ มีองค์ประกอบที่สำคัญดังนี้ คือ

1. การเลือกหัวข้อเรื่องโครงการงาน
2. การศึกษาข้อมูลโครงการงาน
3. การวิเคราะห์โครงการงาน

1.3.1 การเลือกหัวข้อเรื่องโครงการงาน มีหลักการพิจารณาดังนี้

1. สำรวจความถนัด ความพร้อมและความสนใจ หมายถึง การพิจารณาตนเองว่ามีความถนัด ความพร้อม และความสนใจที่จะทำโครงการงานในเรื่องที่ตนเองมีความชอบ และรักที่จะทำ อย่างแท้จริง
2. สำรวจสิ่งอำนวยความสะดวก หมายถึง การสำรวจข้อมูล ต่าง ๆ ที่จะอำนวยความสะดวกให้การทำโครงการงานได้ดำเนินไปอย่างราบรื่น ทำให้โครงการงานได้รับความสำเร็จด้วยดี
3. สังเกตสภาพแวดล้อม หมายถึง การสังเกตสิ่งต่าง ๆ ที่อยู่ใกล้ตัวสภาพแวดล้อมที่จะดำเนินงานตามโครงการงาน มีผลกระทบต่องานที่ทำให้เกิดผลดีหรือเสียหายและ เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติงานอย่างไร

1.3.2 การศึกษาข้อมูลโครงการ

การศึกษาข้อมูลโครงการ เป็นงานที่สนับสนุนให้งานที่ปฏิบัติสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ทำให้เกิดแนวความคิดและประสบการณ์อย่างหลากหลาย โดยศึกษาข้อมูลได้จากแหล่งต่าง ๆ เช่นการเยี่ยมชมกิจการตามแหล่งวิชาการ การฟังคำบรรยายทางวิชาการ การศึกษาผลงานของผู้อื่นการสนทนากับเพื่อน การเข้าชมนิทรรศการ การสังเกตสิ่งที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน งานอดิเรกที่ตนเองชอบ เป็นต้น

1.3.3 การวิเคราะห์โครงการเป็นการวิเคราะห์โครงการที่ตนเองหรือกลุ่มกำหนดไว้ แล้วเลือกเอาโครงการที่ตนเอง หรือกลุ่มเห็นว่าน่าทำที่สุด โดยกำหนดรายการต่าง ๆ ที่จะนำมาวิเคราะห์เพื่อเรียงลำดับ เช่น ความรู้และประสบการณ์ในโครงการ ความตั้งใจ สนใจ และจริงใจ เครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์ ความเหมาะสมของสถานที่ปฏิบัติงาน ความเห็นชอบของครู อาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนของเพื่อนในกลุ่ม การขยายโครงการ ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม และความสะดวกต่าง ๆ ในการปฏิบัติงาน เป็นต้น

1.4 ทักษะกระบวนการ

ทักษะกระบวนการ หมายถึง กระบวนการทำงาน ที่ดำเนินการเป็นขั้นตอนอย่างคล่องแคล่วแม่นยำจนบรรลุผลที่ต้องการอย่างมีประสิทธิภาพ โดยใช้เวลาและทรัพยากรน้อยที่สุดการทำงานหรือโครงการใด ๆ อาจดำเนินการตามหลักของทักษะกระบวนการได้เสมอ ทักษะกระบวนการมี 9 ขั้น ดังนี้

1. ตระหนักในปัญหา และความจำเป็น
2. คิดวิเคราะห์วิจารณ์
3. สร้างทางเลือกอย่างหลากหลาย
4. ประเมินและเลือกทางเลือก
5. กำหนดและลำดับขั้นตอนการปฏิบัติ
6. ปฏิบัติด้วยความชื่นชม
7. ประเมินระหว่างปฏิบัติ
8. ปรับปรุงให้ดีขึ้นอยู่เสมอ
9. ประเมินผลรวมเพื่อให้เกิดความภาคภูมิใจ

1.5 การคิดต้นทุน กำไรและการกำหนดราคาขาย

การจัดทำโครงการอาชีพ มีลักษณะที่แตกต่างจากโครงการอื่นคือ ต้องมีการคิดต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย และคำนวณกำไรขาดทุน มีการจัดทำบัญชีเงินสด งบกำไรขาดทุน งบแสดงฐานะการเงิน และจัดทำทะเบียนจ่ายคืนทุนพร้อมแบ่งปันผลกำไรให้แก่สมาชิก ซึ่งรายละเอียดมีดังนี้

1.5.1 การกำหนดราคาขาย

การกำหนดราคาขาย เป็นหน้าที่ของเจ้าของกิจการนั้น ๆ ซึ่งอาจมอบให้ผู้หนึ่งผู้ใด ทำหน้าที่รับผิดชอบต่อผลกำไรสุทธิของธุรกิจนั้น หรือเจ้าของกิจการเป็นผู้ดำเนินการเอง การขาย สินค้าใดก็ตาม ผู้ขายต้องกำหนดราคาขายให้เหมาะสมกับชนิดและประเภทของอาหาร โดยเพิ่มส่วนที่ เป็นกำไรไว้ด้วย ราคาขายจึงมักกำหนดขึ้นจากราคาต้นทุน ซึ่งเป็นค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในการดำเนินธุรกิจ นั้น ๆ เช่น วัตถุดิบ ค่าแรง ค่าสึกหรอของอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ฯลฯ และบวกกำไรที่ ต้องการ เข้าไป การกำหนดราคาขายไม่ควรตั้งราคาให้สูงเกินไป เพื่อให้เหมาะสมกับภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน และสภาพของท้องถิ่น ตลอดจนสะดวกต่อการประกอบกิจการให้เจริญก้าวหน้าและคงสภาพอยู่ได้ นาน

สิ่งที่ผู้ประกอบการควรพิจารณาในการกำหนดราคาขายอาหารแต่ละชนิด คือ

- 1) ราคาอาหารที่ระบุครอบคลุมต้นทุนทุกชนิดของการดำเนินงาน
- 2) ผู้ใช้บริการได้รับผลตอบแทนที่เหมาะสมและคุ้มค่างบเงินที่จ่าย
- 3) ราคาขายให้ผลกำไรแก่สถานประกอบการในปริมาณที่เหมาะสม องค์ประกอบของการกำหนดราคาขาย

องค์ประกอบของการกำหนดราคาขาย

- 1) ทุน หมายถึง การใช้จ่ายต่าง ๆ ในการดำเนินกิจการนั้น ๆ ประกอบด้วย
 - (1) ค่าวัสดุของสดและวัสดุของแห้งที่ใช้ประกอบการ
 - (2) ค่าเชื้อเพลิง ค่าน้ำ ค่าไฟ
 - (3) ค่าแรงในการทำงาน แม้เป็นแรงงานลูกหลานญาติพี่น้องในบ้านก็ตามต้องคิดค่าแรงเป็นทุนด้วยทุกคน ตามอัตราค่าแรงรายวัน
- (4) ค่าสึกหรอของอุปกรณ์เครื่องใช้ (คิด 10% ของราคาต่อปี)
- (5) ค่าภษณะที่ใช้บรรจุอาหาร (กรณีที่ยขายพร้อมภษณะ)
- (6) ค่าบริการ
- (7) ค่าเช่าสถานที่
- (8) ค่าภาษี

2) การคิดราคาขาย ควรคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้

- (1) คุณภาพของอาหาร คุณภาพของอาหารดีย่อมมีราคาแพง
 - (2) สถานที่จำหน่าย มีสิ่งตกแต่งหรืออำนวยความสะดวก ราคา ก็ย่อมแพง
 - (3) กำลังซื้อของผู้บริโภค ถ้ากำลังซื้อไม่ดี ราคาย่อมถูก
 - 3) กำไร หมายถึง เงินส่วนที่ได้รับเกินจากทุน หรือราคาสินค้า ดังนั้นในการกำหนดราคาขายต้องรวมส่วนนี้กับทุน การคิดกำไรขึ้นอยู่กับผู้จำหน่ายจะคิด 30-50-100%
 - 4) การคิดต้นทุน กำไร ในการประกอบอาหาร
- การคิดต้นทุน กำไร ในการประกอบอาหาร จะต้องพิจารณาลักษณะของ
การขาย ชนิดของอาหารที่ขาย โดยพิจารณาองค์ประกอบในการกำหนดราคาขายด้วย

1.5.2 การทำบัญชี

การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย หมายถึง การจดบันทึกเหตุการณ์ต่าง ๆ เกี่ยวกับการเงิน หรืออย่างน้อยที่สุดบางส่วนเกี่ยวข้องกับการเงิน โดยผ่านการวิเคราะห์ จัดประเภทและบันทึกไว้ในแบบฟอร์มที่กำหนด เพื่อแสดงฐานะการเงิน และผลการดำเนินงานของกิจการในช่วงระยะเวลาหนึ่ง

1.5.3 ประโยชน์ของการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

- 1) เพื่อเป็นหลักฐานประกอบการดำเนินกิจการ เพื่อให้ทราบว่าสินทรัพย์สิน หนี้สินและเงินทุนเป็นจำนวนเท่าใด
- 2) เพื่อเป็นหลักฐานในการตรวจสอบเงินสดกับยอดบัญชีว่าถูกต้องหรือผิดพลาด อย่างไร
- 3) เป็นสถิติช่วยในการบริหาร การควบคุมในการทำงานประมาณ เพื่อให้ผลงานมี ประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น
- 4) ช่วยเป็นหลักฐานในการบริหารงาน เพื่อป้องกันความผิดพลาดที่เกิดขึ้นอีก
- 5) ช่วยในการคำนวณผลการดำเนินงานว่ามีกำไรหรือขาดทุนอย่างไร
- 6) ช่วยให้ทราบฐานะการเงินของกิจการว่า สินทรัพย์ หนี้สินและเงินทุนในขณะใด ขณะหนึ่งเป็นจำนวนเท่าใด

จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาชีพ สรุปได้ว่า โครงการอาชีพเป็นกิจกรรมการศึกษาวិชาการงานที่ส่งเสริมสนับสนุนให้นักเรียนได้เลือกชั้นมาศึกษา ค้นคว้า ริเริ่มสร้างสรรค์ ผลงานตามที่ตนเองมีความถนัด โดยมีความสำคัญคือช่วยสร้างความหวังใหม่ในการริเริ่มงานที่นำไปสู่ งานอาชีพ สร้างเสริมประสบการณ์จากการปฏิบัติจริง ได้มีโอกาสทดสอบความถนัด และการ แก้ปัญหาในงานที่ตนเองสนใจ และในการศึกษาครั้งนี้ ผู้จัดทำได้เลือกประเภทโครงการ คือ โครงการ ประเภทศึกษาค้นคว้าทดลอง โดยการทดลองแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร คือแพนเค้ก เพื่อเพิ่ม มูลค่าให้สูงขึ้น

2. ความหมายของการแปรรูปอาหาร

การแปรรูปอาหารหรือการถนอมอาหาร หมายถึง การเก็บรักษาอาหารหรือแปรรูปอาหารทำ ให้อยู่ได้นานโดยไม่บูดเสีย และผลของการถนอมอาหารจะช่วยยืดอายุอาหาร การเปลี่ยนแปลงทั้งในด้านสี กลิ่น รส เนื้อ สัมผัส และ ยังคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ การถนอมอาหารเป็น กระบวนการของการแปรรูป ด้วยวิธีหลายอย่าง ได้แก่ การดอง การหมัก การตากแห้งและการเชื่อม เป็นต้น

ความหมายของการแปรรูปผลผลิต การแปรรูป หมายถึง การนำ วัตถุดิบซึ่งได้จากผลผลิตไปเปลี่ยนสภาพด้วยวิธีการต่าง ๆ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรูปร่างลักษณะ เปลี่ยนแปลงไปก่อนนำไปใช้ โดยผลิตภัณฑ์ใหม่ยังคงมีคุณค่าของวัตถุดิบที่นำมา ใช้หรืออาจให้คุณค่าที่ดีกว่าเดิม

3. วัตถุประสงค์ของการแปรรูปอาหาร

1. ทำให้อาหารอยู่ในรูปที่รับประทานได้และนำรับประทานอาหารบางอย่างเช่น ธัญพืช เราไม่สามารถรับประทานได้โดยตรงโดยไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ต้องผ่านการโม่ การบด จนเป็นแป้ง ถึงจะมาเป็นขนมปัง เส้นต่าง ๆ รวมถึงผลิตภัณฑ์จากธัญพืชอื่น ๆ การ เติมน้ำมันของไขมันและน้ำมันทำให้อาหารเหนียวขึ้น ช้าง การเติมน้ำ แต่งกลิ่นก็ช่วยให้อาหารมีสี สดสวย กลิ่นหอมรับประทานมากยิ่งขึ้น
2. ปลอดภัย ยืดอายุการเก็บและถนอมอาหารการแปรรูปช่วยให้อาหารปลอดภัยโดยการกำจัดจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายออกไป ทำให้อาหาร สะอาด ป้องกันการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่ไม่ต้องการ กระบวนการที่สำคัญ ได้แก่ การฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ การพาสเจอร์ไรส์ การใช้วัตถุกันเสีย การใช้รังสี การรักษาความสะอาด การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP) และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันอากาศเข้า การแปรรูปยังสามารถยืดอายุการเก็บอาหารได้ โดยกระบวนการเหล่านี้คือ การให้ความร้อน การแช่เย็น การแช่เยือกแข็ง การทำให้แห้ง การหมัก การบ่ม การรมควัน กระบวนการเหล่านี้ป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ หยุดหรือชะลอปฏิกิริยาทางเคมีและเอนไซม์ในอาหาร การบรรจุภายใต้ภาวะบรรยากาศที่เหมาะสมก็ช่วยยืดอายุการเก็บของอาหารได้นานขึ้น การแปรรูปที่เป็นการถนอมอาหารมักจะเป็นการทำให้แห้ง การเติมเกลือเพื่อยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ การเติมน้ำตาลเช่น การทำแยม ช่วยให้เก็บอาหารไว้รับประทานได้นานขึ้นและยังเกิดเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารที่แตกต่างไปจากเดิม
3. คุณค่าทางโภชนาการการแปรรูปมีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ทั้งช่วยเพิ่มคุณค่าโดยการเติมสารบางอย่างเช่น วิตามินดี หรือกระบวนการลดปริมาณไขมัน เกลือโซเดียม น้ำตาล เป็นต้น กระบวนการแปรรูปโดยให้ความร้อนกับอาหาร บางวิธีเช่น การพาสเจอร์ไรส์ ช่วยให้อาหารสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าอีกหลายวิธีในทางกลับกันการแปรรูปอาจไปทำให้อาหารสูญเสีย วิตามิน เกลือแร่โดยเฉพาะเมื่อผ่านการให้ความร้อนสูงเป็นเวลานานหรือการทำให้เยือกแข็ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ก็ช่วยรักษาคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้ โดยเฉพาะบรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันแสงและออกซิเจนได้
4. สะดวกสบายเทคโนโลยีด้านการแปรรูปรวมทั้งบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ ช่วยตอบโจทย์ชีวิตในยุคปัจจุบันที่ต้องการ อาหารหลากหลาย พร้อมรับประทาน เช่น ผักสลัดบรรจุถุง ผักและผลไม้ตัดแต่งบรรจุกระป๋องหรือขวดแก้ว พร้อมรับประทานเป็นตัวอย่างหนึ่งที่ผู้บริโภคเลือกรับประทานได้หลายรูปแบบและยังหาซื้อได้สะดวกทั้งที่ ตลาด ร้านสะดวกซื้อหรือซูเปอร์มาร์เก็ต ซื้อได้ตลอดเวลาและยังเก็บไว้ได้นานด้วย
5. สำหรับผู้บริโภคกลุ่มพิเศษผู้บริโภคเหล่านี้มีความต้องการอาหารที่เฉพาะเพื่อให้เหมาะกับบุคคลแต่ละกลุ่มที่มีความต้องการ อาหารแตกต่างกัน โดยเฉพาะกลุ่มทารก ผู้สูงอายุ ผู้ที่เจ็บป่วย ผู้ที่ต้องการควบคุมปริมาณไขมัน น้ำตาลหรือเกลือโซเดียม อาหารแปรรูปเฉพาะจึงเหมาะสำหรับกลุ่มบุคคลเหล่านี้
6. เพิ่มมูลค่าเทคโนโลยีด้านการแปรรูปอาหารสามารถลดค่าใช้จ่ายลงได้เช่น ผักแช่เยือกแข็งที่ยังคงคุณค่า ทางโภชนาการเหมือนผักสดแต่ราคาถูกกว่า เนื่องด้วยผักเหล่านี้ผ่านการตัดแต่งมาแล้วและตัดส่วนที่รับประทานไม่ได้ทิ้งไป ผู้บริโภคซื้อได้ในปริมาณมากและเก็บไว้ได้นาน วิธีนี้เป็นกระบวนการที่ยืดอายุการเก็บ อาหาร ลดจนวนของเสียและลดค่าใช้จ่ายในการผลิตอาหารในภาพรวมด้วย

การแปรรูปอาหาร เป็น กระบวนการต่าง ๆ ที่กระทำต่ออาหารเพื่อวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อการถนอมอาหาร (food preservation) เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้เพื่อแปรรูปอาหารเป็นวัตถุดิบทางการเกษตร เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ นม ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้เสื่อมเสียได้ง่าย การแปรรูปอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร ถนอมรักษาคุณภาพอาหารด้านต่าง ๆ ของอาหารให้ใกล้เคียงของสด ชะลอและป้องกันการเสื่อมเสีย (food spoilage) ของอาหารทั้งการเสื่อมเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ (microbial spoilage) การเสื่อมเสียเนื่องจากปฏิกิริยาทางเคมี และ การเสื่อมเสียทางกายภาพเพื่อให้มีอาหารบริโภคได้ตลอดทั้งปี และสามารถจำหน่ายได้กว้างขวางขึ้น
2. เพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยต่อการบริโภค เพราะกระบวนการต่าง ๆที่ใช้ในการแปรรูปอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ เช่น การล้าง การคัดคุณภาพ รวมทั้งกรรมวิธีการถนอมอาหารเช่น การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การแช่เยือกแข็งอาหาร การทำแห้งมีเป้าหมายเพื่อให้อาหารปลอดภัย ลดความเสี่ยงจากอันตรายในอาหาร (food hazard) ได้แก่ อันตรายจาก จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (pathogen) สารเคมีที่อาจปนเปื้อนมากับอาหาร กำจัดสารพิษต่าง ๆที่มีอยู่ในอาหารตาม ธรรมชาติ ทำให้อาหารมีคุณภาพสอดคล้องกับมาตรฐานด้านความปลอดภัย (food safety) ในระดับชาติ และระดับสากล เช่น GMP, HACCP, BRC เป็นต้น
3. เพื่อเพิ่มมูลค่า (value added) ให้กับอาหาร ทำให้ผู้ประกอบการได้รับผลกำไรซึ่งเป็นวัตถุประสงค์หลัก ที่ขับเคลื่อน อุตสาหกรรมอาหาร การเพิ่มมูลค่าอาหารอาจทำได้หลายมิติ เช่น ในแง่ของการผลิต อาจพิจารณาเรื่องการใช้ประโยชน์จาก วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า เพิ่มผลผลิต ลดการสูญเสียเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตด้วยการใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหารใน ด้านการตลาดการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารที่ดึงดูดความสนใจ หรือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีความแตกต่างสำหรับผู้ บริโภคเฉพาะกลุ่มมีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น
4. เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร ทำให้สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างกว้างขวาง ทั้งในวงกว้าง และตอบสนองผู้บริโภคกลุ่มที่มีความต้องการพิเศษ เช่น อาหารสำหรับเด็ก อาหารสำหรับผู้รักสุขภาพ อาหาร สำหรับนักกีฬา อาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค
5. เพื่อสะดวกแก่การบริโภค ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปทำให้ผู้บริโภค ง่าย สะดวก รวดเร็วในสภาวะเวลาที่เร่งรีบ ลดเวลา ในการเตรียมอาหาร และการนำไปแปรรูปต่อ
6. การขนส่งและการเก็บรักษา เช่น เครื่องดื่มผง มีน้ำหนักเบา ขนส่งสะดวก และเก็บรักษาได้นาน

4. วิธีการแปรรูปอาหาร

กรรมวิธี การถนอมผลผลิต การเกษตรหรือการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ นั้น มีการปฏิบัติต่อเนื่องกันมาหลายวิธีแต่ละวิธีอาจจะแตกต่างกันออกไปในรายละเอียดปลีกย่อยแล้ว แต่ความนิยมในท้องถิ่น ซึ่งอาจจะแบ่งออกได้ดังนี้

1. วัตถุดิบที่เหลือจากการประกอบอาหาร เป็นวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงต่างๆ ที่มีมากเกินไปจนความจำเป็น หรือผู้ซื้อคำนวณที่ต้องการใช้ผิดพลาด เช่น แยกไข่ขาวออก ใช้แต่ไข่แดงในการทำอาหารหวาน เป็นต้น
2. ผลไม้ที่มีมากในฤดูกาลผลไม้บางอย่างจะออกมาจนล้นตลาด ทำให้ราคาถูกลง และไม่สามารถเก็บในสภาพธรรมชาติได้เพราะผลไม้จะสุกงอมและเน่าเสีย ต้องทิ้งไปโดยเปล่าประโยชน์ การนำผลไม้มาแปรรูปสามารถทำได้หลายวิธี เช่น การกวน การเชื่อม การแช่อิ่ม การดอง การหมัก เป็นต้นการแปรรูปอาหารมีวิธีการและหลักการใหญ่ ๆ ดังนี้

1. การใช้ความร้อนทำลายจุลินทรีย์และเอนไซม์
2. การใช้ความเย็นเพื่อลดอุณหภูมิของอาหาร
3. การลดปริมาณน้ำในอาหารหรือการอบแห้ง
4. การใช้น้ำตาล
5. การหมักดอง
6. การถนอมอาหารโดยใช้สารเคมี

5. ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร

การแปรรูปอาหารมี ประโยชน์ดังนี้

1. เกิดอาหารรูปใหม่ ๆ มากขึ้นจากวัตถุดิบชนิดเดียวกัน เช่น พืชตระกูลถั่วนำมาทำน้ำมันพืชและน้ำมันถั่วเหลือง เป็นต้น
2. ทำให้คุณภาพของการผลิตสูงขึ้น เนื่องจากต้องนำวัตถุดิบไปผ่านกระบวนการต่าง ๆ เช่น การทำลายจุลินทรีย์ เป็นต้น
3. สามารถเก็บรักษาผลผลิตไว้ได้นาน
4. ช่วยลดค่าใช้จ่ายในการขนส่ง
5. ทำให้เกิดอาชีพใหม่ขึ้นมา เช่น ขนส่ง แม่ค้า คนงานรับจ้าง
6. ทำให้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
7. ช่วยแก้ปัญหาหาคาผลผลิตตกต่ำ

จากการศึกษาความรู้เรื่องการแปรรูปอาหารและความสำคัญของการแปรรูปอาหาร สรุปได้ว่าการแปรรูปอาหารเป็นการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบหรือผลผลิตให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ มีวิธีการทำได้หลายวิธี สามารถก่อให้เกิดอาชีพใหม่และช่วยแก้ปัญหาหาคาผลผลิตตกต่ำได้โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถนอมอาหารให้มีอายุยืนนาน เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิต สะดวกแก่การบริโภค ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปทำให้ผู้บริโภค สะดวก รวดเร็ว ในสภาวะเวลาที่เร่งรีบ ลดเวลาในการเตรียมอาหาร และการนำไปแปรรูปต่อ ผู้จัดทำได้นำความรู้ไปใช้ในการแปรรูปอาหารมันเทศสีม่วง ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าและสามารถจำหน่ายได้เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร

บทที่ 3

วิธีการดำเนินโครงการ

ในการดำเนินการจัดทำโครงการ Meao แพนเค้ก ผู้จัดทำได้ทดลองแปรรูป ผลิตภัณฑ์ แป้งอเนกประสงค์ ตามขั้นตอนดังนี้

1.จัดทำปฏิทินการปฏิบัติงาน

ตารางที่ 1 แสดงปฏิทินปฏิบัติงานกิจกรรมโครงการ เดือน ธันวาคม 2566 – มกราคม 2567

วันเดือนปี	กิจกรรมที่ปฏิบัติ	สถานที่ทำกิจกรรม	ผู้รับผิดชอบ
01 / 12 / 2566	วางแผนทำโครงการ	ห้องสมุด โรงเรียน ญว.	สมาชิกภายในกลุ่ม
06 / 12 / 2566	ทดลองสูตรแพนเค้ก	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
06 / 12 / 2566	เปิดร้านค้าออนไลน์ (เว็บไซต์)	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
06 / 12 / 2566	ปรับปรุงสูตรแพนเค้ก (ครั้งที่ 1)	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
07 / 12 / 2566	ทดลองสูตรโดนัท	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
08 / 12 / 2566	แกะเอกสาร โครงการ	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
09 / 12 / 2566	ซื้อวัตถุดิบมาทำสินค้า	อาณาจักรเบเกอร์รี่	สมาชิกภายในกลุ่ม
09 / 12 / 2566	ทดลอง Package และ ถ่ายรูป โปรโมชั่นสินค้า	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
12 / 12 / 2566	เริ่มทำ ออเดอร์ (เริ่มการขาย)	บ้าน ด.ช ตฤบดี	บ้าน ด.ช ตฤบดี
13 / 12 / 2566	ตัดและติดโลโก้บน Package	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
15 / 12 / 2566	ตัดและเคลือบโลโก้ บนกระดาษสติ ๊กเกอร์	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
16/12/2566	ปรับปรุง package และถ่ายรูป โปรโมชั่นสินค้า	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
18/12/2566	ทำ ออเดอร์ ประจำวันจันทร์	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม

20/12/2566	ทำ ออเดอร์ ประจำวันพุธ	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
22/12/2566	ทำ ออเดอร์ ประจำวันศุกร์	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
25/12/2566	ทำ ออเดอร์ ประจำวันจันทร์	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
27/12/2566	ทำ ออเดอร์ ประจำวันพุธ	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
28/12/2566	ทำ ออเดอร์ ประจำวันพฤหัสบดี	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
03 / 01 / 2567	ทำ ออเดอร์ ประจำวันพุธ	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม
05 / 01 / 2567	ทำ ออเดอร์ ประจำวันศุกร์	บ้าน ด.ช ตฤบดี	สมาชิกภายในกลุ่ม

2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้

ในการทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากแป้งเนกประสงค์ผู้จัดทำได้ใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทดลองทำผลิตภัณฑ์ ดังนี้

- 2.1 อ่างผสม
- 2.2 ตะกร้อมือ
- 2.3 ไม้พายซิลิโคน
- 2.4 กระดาษแพนเค้ก
- 2.5 ตะแกรง
- 2.6 ถาด
- 2.7 ขวดบีบ
- 2.8 แม่พิมพ์โดนัท

3. การดำเนินการทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์

จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องและปรึกษาครูที่ปรึกษาในเรื่องการทำโครงการ “Maeo แพนเค้ก” โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก แป้งอเนกประสงค์ สมาชิกในกลุ่มได้ทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด ซึ่งปฏิบัติงาน ณ บ้าน ด.ช ตฤบดี คือ

- 1.แพนเค้ก
- 2.โดนัท

ในการทดลองทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแป้งสำเร็จรูปได้ส่วนผสม วิธีการและขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดดังนี้

3.1 แพนเค้กสูตรสัตว์



ส่วนผสม

แป้งแพนเค้ก Imperial	80 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
นมสด	200 มล

วิธีทำ

1. เทแป้งลงในอ่างผสม
2. ใส่ไข่ไก่ 1 ฟองลงในอ่างผสม
3. ใส่ นมสด 200 มล. ลงในอ่างผสม
4. พักแป้งไว้ 10 นาที
5. ทาเนยลงในกระทะ
6. เทแป้งลงไป
7. พลิกแป้งเมื่อด้านหลังสุก
8. นำแพนเค้กแกลมาจากรกระทะ

ต้นทุน-กำไร

ต้นทุนแบ่งที่ใช้ในการทำ 1 กล่องขนมคือ $(400 \text{ กรัม} / 1000 \text{ กรัม}) * 100 \text{ บาท} = 40 \text{ บาท}$

1. ต้นทุนที่ใช้ในการทำ 1 กล่องของแพนเค้กคือ $(40 \text{ บาท} / 4 \text{ กล่อง}) = 10 \text{ บาท}$
2. จำนวนแบ่งที่ใช้ในการทำแพนเค้ก 1 กล่องคือ $(400 \text{ กรัม} / 5 \text{ ชิ้น}) = 80 \text{ กรัม}$
3. ราคาแบ่งต่อ 1 ชิ้นคือ $(10 \text{ บาท} / 80 \text{ กรัม}) = 0.125 \text{ บาท}$

ดังนั้น จำนวนแบ่ง 1 ชิ้นคือ $16 \text{ กรัม} * 0.125 \text{ บาท} = 5 \text{ บาท}$

- 1 กล่องใช้แบ่ง 80 กรัม ราคา 10 บาท
- แพนเค้ก 1 ชิ้นใช้แบ่ง 16 กรัม ราคา 0.125 บาท

3.2 โดนัท



ส่วนผสม

แป้งทำโดนัท	80 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
นมสด	200 มล

วิธีทำ

1. เทแป้งลงในอ่างผสม
2. ใส่ไข่ไก่ 1 ฟองลงในอ่างผสม
3. ใส่ นมสด 200 มล. ลงในอ่างผสม
4. พักแป้งไว้ 10 นาที
5. ทาเนยลงในแม่พิมพ์
6. เทแป้งลงในแม่พิมพ์โดนัท
7. รอ 30 วินาทีแล้วพลิกโดนัท
8. นำโดนัทออกมา

ต้นทุน-กำไร

ต้นทุนแป้งที่ใช้ในการทำ 1 กล่องขนมคือ $(400 \text{ กรัม} / 1000 \text{ กรัม}) * 100 \text{ บาท} = 40 \text{ บาท}$

1. ต้นทุนที่ใช้ในการทำ 1 กล่องของโดนัทคือ $(40 \text{ บาท} / 4 \text{ กล่อง}) = 10 \text{ บาท}$
2. จำนวนแป้งที่ใช้ในการทำโดนัท 1 กล่องคือ $(400 \text{ กรัม} / 10 \text{ ชิ้น}) = 80 \text{ กรัม}$
3. ราคาแป้งต่อ 1 ชิ้นคือ $(10 \text{ บาท} / 80 \text{ กรัม}) = 0.125 \text{ บาท}$

ดังนั้น จำนวนแป้ง 1 ชิ้นคือ $16 \text{ กรัม} * 0.125 \text{ บาท} = 2 \text{ บาท}$

- โดนัท 1 ชิ้นใช้แป้ง 16 กรัม ราคา 0.125 บาท

บทที่ 4

ผลการศึกษา

จากการทำโครงการ “Meao แพนเค้ก” ผู้จัดทำได้ศึกษาและทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากแป้งเนกประสงค์พบผลการ ศึกษาดังนี้

1. ผลการศึกษาและทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแป้งสำเร็จรูป ผู้จัดทำได้ทดลองแปรรูป ผลิตภัณฑ์ 30 ชนิด และทดลอง จาหน่าย ได้รายละเอียด ของต้นทุน ราคาขาย และกำไรรวม ต่อ 1 หน่วยการทดลอง รายละเอียดดังตารางที่ 2

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์	จำนวน	ราคาทุน	ราคาขาย	กำไร
1	แพนเค้ก	66 กล่อง	10	30	20
2	โดนัท	13 กล่อง	10	35	25

จากตารางที่ 2 พบว่าการจัดทำโครงการอาชีพ เรื่อง “meao แพนเค้ก” โดยการทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแป้งสำเร็จรูป ใน 1 หน่วยการทดลองของผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด ใช้ต้นทุน 2000 บาท ขายได้ 1821 บาท และมีกำไรรวมต่อ

1. หน่วยการทดลอง 1758 บาท แสดงว่าแป้งสำเร็จรูปสามารถแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายชนิด ซึ่งในการทดลองแปรรูป ครั้งนี้ผู้จัดทำได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย 3 ครั้งจึงจะได้ส่วนผสมและวิธีการทำที่ลงตัว

2. ผลจากการทำผลิตภัณฑ์จากแป้งสำเร็จรูป ผู้จัดทำได้เปิดรับออเดอร์ผ่านตลาดออนไลน์ การเป็นผู้ประกอบการของโรงเรียน ให้กับ นักเรียน ครูและบุคลากรในโรงเรียนเท่านั้น เพื่อความสะดวกในการส่งสินค้าและสามารถติดตามประเมินผลการทำงานได้ อีกทั้งการรับออเดอร์ก่อนจะทำให้ผู้จัดทำโครงการสามารถทำผลิตภัณฑ์ได้แน่นอน

ทำให้ไม่มีสินค้าคงเหลือ และการขายรับออเดอร์ผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด มี

1. แพนเค้ก 2.โดนัท จำนวน 12 ครั้ง รายละเอียดดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3

แสดงยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์แพนเค้กและโดนัทตลอดระยะเวลาทำโครงการ

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ขายสินค้า	ต้นทุนขาย	กำไร	หมายเหตุ
1	12/12/2566	แพนเค้ก/โดนัท	220	660	-
2	18/12/2566	แพนเค้ก	20	80	-
3	20/12/2566	แพนเค้ก/โดนัท	20	80	-
4	22/12/2566	แพนเค้ก/โดนัท	35	100	-
5	25/12/2566	แพนเค้ก/โดนัท	10	73	-
6	27/12/2566	แพนเค้ก/โดนัท	20	80	-
7	28/12/2566	แพนเค้ก/โดนัท	35	100	-
8	03/01/2567	แพนเค้ก/โดนัท	25	90	-
9	05/01/2567	แพนเค้ก/โดนัท	20	85	-
รวม			405	1388	

จากตารางที่ 3 พบว่าการจัดทำโครงการ Meao แพนเค้ก รายได้จากการขายทั้ง 9 ครั้งเป็นเงิน 1821 - บาท ต้นทุนขาย 405.- บาท ได้กำไรรวมทั้งสิ้น 1758 .- บาท แบ่งให้ประธาน 439.5.- บาท และสมาชิกคนละ 439.5.- บาท (สมาชิก 4 คน) ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ทดลองแปรรูปทั้งหมด 2 ชนิด ได้เปิดรับออเดอร์ก่อนทุกครั้งที่ทดลองทำผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ในภาคเรียนที่ 2 สมาชิกในกลุ่มได้ต่อยอดทำโครงการอาชีพ Meao แพนเค้ก” แต่ได้ทำ เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคสนใจ

2 ชนิด คือ แพนเค้กและโดนัท เนื่องจากผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิดนั้นทำง่าย ต้นทุนต่ำ และสามารถวางแผนในการจัดทำได้ ประกอบกับผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขายดีที่สุด เป็นที่นิยมของลูกค้าในกลุ่มครูและนักเรียน และครู และนักเรียนได้สั่งจองมากกว่าออเดอร์ที่เปิดรับ แต่เนื่องจากทางสมาชิกต้องวางแผนในเรื่องของเวลา การซื้อวัตถุดิบ และการจัดทำ จึงรับออเดอร์เท่ากับจำนวนที่ได้วางแผนไว้ และการจำหน่ายจะเปิดจองใน ตลาดออนไลน์ และส่งสินค้าให้ตาม ออเดอร์ที่ลูกค้าสั่งเท่านั้น

3. ผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แปรรูปจาก แป้งอเนกประสงค์แสดงผลเป็นคำชมและคำแนะนำได้ดังนี้

สถานะภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

19 responses

นักเรียน	84%	16 responses
คุณครู	11%	2 responses
ผู้ปกครอง	5%	1 response

รายการผลิตภัณฑ์ที่ก่นพึงพอใจมากที่สุด ...

19 responses

A แปงเค็ก	63%	12 responses
B โดนัท	37%	7 responses

ความพึงพอใจในภาพรวมของผลิตภัณฑ์

19 responses

★★★★★	Jan 5, 07:11 AM
★★★★★	Dec 25, 2023 03:07 PM
★★★★★	Dec 25, 2023 03:06 PM
★★★★★	Dec 25, 2023 03:06 PM
★★★★★	Dec 25, 2023 03:05 PM
★★★★★	Dec 25, 2023 03:04 PM
★★★★★	Dec 25, 2023 03:03 PM
★★★★★	Dec 20, 2023 02:10 PM
★★★★★	Dec 20, 2023 02:07 PM
★★★★★	Dec 20, 2023 09:23 AM

← 1 2 →

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

19 responses

-	Dec 18, 2023 09:26 PM
โดนัท ชอบแบบขอมากกว่า แบบผงก็ได้อยู่	Dec 18, 2023 06:41 PM
อร่อยมากเลยเพื่อนแย่งกินหมดเลย	Dec 18, 2023 07:39 AM
-	Dec 16, 2023 12:33 PM
หรือย ก็กิน แปงเค็ก	Dec 16, 2023 10:38 AM
ลูกโง่ปู้ยเป็นเกเบิด	Dec 16, 2023 10:12 AM
Yum !	Dec 15, 2023 09:22 PM
Excellent !!	Dec 15, 2023 08:19 PM

← 1 2 →

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

1. อร่อยมากเลยเพื่อนแย่งกินหมดเลย
2. โดนัทชอบแบบขอมากกว่า ผงก็ได้อยู่

จากความคิดเห็นแสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปแป้งสำเร็จรูป พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคพึงพอใจ 2 อันดับแรก คือ แปงเค็ก และ โดนัท และผู้บริโภคมีความพึงพอใจในภาพรวมของ ผลิตภัณฑ์จากแป้งสำเร็จรูปทั้ง การบรรจุหีบห่อ สี กลิ่น รูปทรง รสชาติ และเนื้อสัมผัสของแป้งเค็กและโดนัทอยู่ในระดับมากที่สุดทุกรายการ

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา

จากการทำโครงการอาชีพเรื่อง Meao แพนเค้ก โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์แป้งสำเร็จรูป มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา ดังนี้

1. เพื่อศึกษาการแปรรูปแป้งสำเร็จรูปเป็นอาหารที่เสริมสร้างสุขภาพ
2. เพื่อทดลองทำผลิตภัณฑ์แปรรูปแป้งสำเร็จรูปสู่การจำหน่าย
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแป้งสำเร็จรูป
4. เพื่อหารายได้ระหว่างเรียน

สรุปผลการศึกษา ในการจัดทำโครงการ Meow pancake โดยแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก แป้ง สำเร็จรูป แปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่อีกครั้งในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ผลการศึกษาเป็นไปตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. ในการศึกษาการแปรรูปอาหารจากแป้งอเนกประสงค์ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นขนมและ อาหารเข้าต่างๆ อาหารหวาน เช่น แพนเค้ก โดนัท เป็นต้น
2. ในการทดลองทำผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 เมนู คือ แพนเค้ก และ โดนัท ได้ส่วนผสม วิธีการทำ และสามารถคำนวณ ต้นทุน-กำไร ต่อ 1 หน่วยการทดลอง ได้ดังนี้ต้นทุนขาย 2000 บาท ราคาขาย 25 และ 30 บาท กำไร 2 บาท
3. ในการจัดทำโครงการอาชีพ เรื่อง Meow แพนเค้ก ครึ่งนี้ ผู้จัดทำได้ทดลองทำและ จัดจำหน่าย 9 ครั้ง ต้นทุนขาย 2,000 บาท ขาย ได้ 1821 บาท ค่าใช้จ่าย 2063 บาท กำไรทั้งสิ้น 1758 บาท แบ่งให้ประธาน 439.5 บาท และสมาชิก คนละ 439.5 บาท นักเรียนมี รายได้ระหว่างเรียน ใน ภาคเรียนที่ ปีการศึกษา 2566 คนละ 439.5 บาท (รายละเอียดในภาคผนวก)

อภิปรายผล

การจัดทำโครงการอาชีพ “Meao แพนเค้ก” ผู้จัดทำได้ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับ

การทำโครงการอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์การคิดต้นทุนราคาขายและความรู้เรื่องแบ่งอเนกประสงค์

ขอคำแนะนำจากครูที่ปรึกษาแล้วทดลองทำหลังจากนั้นให้เพื่อนสมาชิกกลุ่มอื่นครูที่ปรึกษา และผู้ปกครองประเมินผลได้ส่วนผสมและขั้นตอนการทำที่ทำให้ผลิตภัณฑ์มีรสชาติอร่อย และเสริมสร้างสุขภาพจนได้ผลิตภัณฑ์จากแป้งสำเร็จรูป2ชนิดคือแพนเค้กและโดนัท ที่มีรสชาติและมีคุณภาพ เปิดรับออเดอร์ผ่านตลาดออนไลน์ และการเป็นผู้ประกอบการของโรงเรียน ให้กับ

นักเรียนครูและบุคลากรในโรงเรียนในการทำโครงการครั้งนี้ได้รับความสำเร็จเป็นอย่างสูงเนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่ทำนั้นสามารถหาวัตถุดิบมาจัดทำได้ตลอดทั้งภาคเรียนและทำได้ง่ายและใน ปัจจุบันคนส่วนมากจะสนใจในสุขภาพของตนเองเนื่องจากแป้งสำเร็จรูปมี โภชนาการเป็นแป้งที่มีคุณค่า และมีประโยชน์ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงทำให้ผลิตภัณฑ์จากแป้งสำเร็จรูปซึ่งทำมาจากพืชไรที่มีราคาถูกชาวบ้านไม่เห็นคุณค่ากลับมีราคาเพิ่มสูงขึ้น อย่างชัดเจน

ความสำเร็จของโครงการอาชีพ

ในการจัดทำโครงการอาชีพ “Meao แพนเค้ก” สมาชิกในกลุ่มได้จัดทำในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ในรายวิชา ง23102 การงานอาชีพ (งานธุรกิจและโครงการอาชีพ) ผลิตภัณฑ์ที่ทดลอง แปรรูป 2 ชนิด เปิดรับออเดอร์ผ่านตลาดนัดออนไลน์การเป็นผู้ประกอบการของโรงเรียน ทุกครั้งที่มีการทดลองทำผลิตภัณฑ์และจำหน่ายจะไม่มีผลิตภัณฑ์คงเหลือ เนื่องจากได้รับออเดอร์ก่อนที่จะผลิตสินค้าประกอบกับการฝากขายร้านค้าของโรงเรียนอีกส่วนหนึ่ง ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ทดลองทำและจำหน่าย ทำง่าย และต้นทุนต่ำ ใช้เวลาทำในตอนเช้า ในคาบเรียน และวันหยุด จากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแป้งอเนกประสงค์ได้กำไรทั้งสิ้น 2321.- บาท ทำให้สมาชิกในกลุ่ม (จำนวน 6 คน) ได้รับส่วนแบ่งกำไรในการจัดทำโครงการครั้งนี้ ประธาน 439.5 บาท สมาชิก คนละ 439.5. บาท (รายละเอียดในภาคผนวก) เนื่องจากแป้งอเนกประสงค์ สมาชิกได้ซื้อมาจากชุมชนใกล้เคียงซื้อได้ในราคาถูก

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

1. ได้รับความรู้จากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแป้งอเนกประสงค์
2. ดำรงชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงสามารถนำความรู้/ประสบการณ์ไป

ประกอบอาชีพในอนาคตได้

3. ได้อาหารที่สามารถเสริมสร้างสุขภาพ และเพิ่มมูลค่าให้กับแป้งสำเร็จรูป
4. แบ่งเบาภาระค่าใช้จ่ายของผู้ปกครอง ในการทำโครงการหารายได้ระหว่างเรียนได้ส่วน

แบ่งกำไรจากการจัดทำและจำหน่ายผลิตภัณฑ์

5. เกิดความรักความสามัคคีในหมู่คณะ
6. มีทักษะในการทำงานร่วมกันอย่างมีคุณธรรมมีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเอง

และช่วยเหลือซึ่งกันและกันเพื่อให้งานสำเร็จตามเป้าหมาย

บรรณานุกรม

ที่มาและประวัติของแพนเค้ก สืบค้นเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2567 จาก

https://www.mkunigroup.com/blog_mkunigroup.php?id=49

การแปรรูปอาหาร สืบค้นเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2567 จาก

http://lib3.dss.go.th/fulltext/dss_knowledge/BLPD_1_2561_food.pdf

สมหมาย พงศ์เศียรชุกกุล เอกสารประกอบการเรียน ง23102 การงานอาชีพ (โครงการอาชีพ) : ธนพงศ์การพิมพ์ 2565

