



โครงการอาชีพ

เรื่อง **BBP อาลัวสร้างสรรค์**
สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ

คณะผู้จัดทำ

เด็กหญิงเพชรดา รัตนวลี
เด็กหญิงลลณลลิล ใจกว้าง
เด็กหญิงศิรดา ขุนหวาน
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6/1

ครูที่ปรึกษาโครงการ

นางดาราราย ช่อมวรรณ

นางสาวสุมิตตา สุพิทักษ์



โรงเรียนบ้านบ่อพุด

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 1
รายงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการอาชีพ ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 - 6
งานศิลปหัตถกรรมนักเรียนครั้งที่ 73 ปีการศึกษา 2568



โครงการงาน

เรื่อง BBP อาลัยสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ

โดย

เด็กหญิงเพชรดา	รัตนวลี	ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6/1
เด็กหญิงลลันลลิล	ใจกว้าง	ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6/1
เด็กหญิงศิริดา	ขุนหวาน	ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6/1

ครูที่ปรึกษา

นางดาราราย	ช่อมวรรณ
นางสาวสุมิตตา	สุพิทักษ์

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการอาชีพ ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – 6
งานศิลปหัตถกรรมนักเรียน ครั้งที่ 73 ปีการศึกษา 2568

โรงเรียนบ้านบ่อฝุด อำเภอกะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต

ชื่อ	โครงการอาชีพ เรื่อง BBP อาลัวสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ		
ชื่อผู้จัดทำ	1. เด็กหญิงเพชรดา	รัตนวลี	ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6/1
	2. เด็กหญิงลลันลลิล	ใจกว้าง	ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6/1
	3. เด็กหญิงศิรดา	ขุนหวาน	ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6/1
ครูที่ปรึกษา	1. นางดาราราย	ช่อมวรรณ	
	2. นางสาวสมิตตา	สุพิทักษ์	
เวลาที่ทำผลิตภัณฑ์	ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2568		
โรงเรียน	บ้านบ่อผุด อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี		

บทคัดย่อ

โครงการอาชีพ เรื่อง BBP อาลัวสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ เป็นการบูรณาการ การจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักถึงความสำคัญและเห็นคุณค่าของวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น และร่วมสร้างสรรค์สิ่งใหม่โดยใช้ความคิดที่สร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและจึงทำให้เกิดเป็นทักษะอาชีพ ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับนักเรียน โดยนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาเพื่อต่อยอดและประยุกต์กับสิ่งที่เป็นความนิยม อย่างต่อเนื่องกับคนในสังคมส่งเสริมการสร้างอาชีพและสร้างรายได้ โรงเรียนบ้านบ่อผุดจึงได้จัดตั้งชุมนุม “สรรค์สร้างอาชีพ” ขึ้นเพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้ ศึกษาและนำวัตถุดิบจากท้องถิ่น และวัตถุดิบที่เป็นความนิยม ของผู้คนโดยทั่วไปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างรายได้ สร้างอาชีพให้กับตนเองและครอบครัว โดยให้ศึกษาจาก ชุมชนที่อยู่อาศัยของตนเอง ซึ่งสิ่งที่ขึ้นชื่อของเกาะสมุย คือ มะพร้าว จากการสร้างผลิตภัณฑ์ในปีการศึกษาที่ ผ่านมาได้เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยทำเป็นคุกกี้ และในปีการศึกษาต่อมา จึงได้คิดค้น แปรรูปและพัฒนา ผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น จึงได้คิดค้นการแปรรูปของมะพร้าว คือ กะทิ และพัฒนาการทำผลิตภัณฑ์จากกะทิ แปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่า โดยการนำมาแปรรูปในรูปแบบ “อาลัว” เพราะอาลัวเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งทำให้ ได้รับความนิยม เนื่องจาก มีเนื้อสัมผัสที่หลากหลายทั้งกรอบร่วนด้านนอกและนุ่มหนึบด้านใน รสชาติหวานมัน หอมกะทิ บ่งบอกถึงความเป็นขนมไทยได้เป็นอย่างดี สามารถทำให้มีขนาด รูปร่างที่หลากหลาย ขึ้นอยู่กับ ความต้องการที่จะสร้างสรรค์รูปแบบออกมา พกพาสะดวก มีอายุในการเก็บรักษาได้นาน เหมาะกับทุกเพศทุก วัย เข้าได้กับทุกวัฒนธรรม เต็มส่วนผสมได้หลากหลายทำให้มีรสชาติที่แตกต่าง สามารถแปรรูปให้มีเอกลักษณ์ โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพราะช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ ซึ่งคณะผู้จัดทำนำเสนอใน รูปแบบ อาลัวกะทิ อาลัวไส้ชี้หมาต่วง และอาลัวไส้ผลไม้กวน โดยมีวัตถุประสงค์ในการทำผลิตภัณฑ์จาก มะพร้าว คือ 1. เพื่อฝึกทักษะการทำผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น 2. เพื่อเผยแพร่การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ในท้องถิ่นให้กับชุมชน 3. เพื่อเสริมสร้างทักษะอาชีพและรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชนอย่างยั่งยืน

กิตติกรรมประกาศ

โครงการอาชีพ เรื่อง BBP อาลัยสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ สำเร็จและบรรลุวัตถุประสงค์ขึ้นได้ด้วยการสนับสนุนจากหลาย ๆ ฝ่าย ในการนี้ขอขอบพระคุณ นางสาวอัจฉรา สมหวัง ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านบ่อผุด นายภราดร ไชยเขียว รองผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านบ่อผุด คุณครูที่ปรึกษาโครงการ นางดาราราย ช่อมวรรณ และนางสาวสุมิตตา สุพิทักษ์ ที่สละเวลาให้ความรู้และคำแนะนำตลอดการทำโครงการ ขอขอบคุณชุมชน และบุคลากรในโรงเรียน ที่ให้การสนับสนุน ส่งเสริม ให้ความช่วยเหลือ ร่วมมือร่วมใจในการทำโครงการนี้เป็นอย่างยิ่ง และขอกราบขอบพระคุณครอบครัว ผู้เป็นที่รัก ให้กำลังใจ และให้โอกาสทางการศึกษาอันมีค่ายิ่ง สุดท้ายนี้ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า โครงการอาชีพ เรื่อง BBP อาลัยสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ จะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาของผู้ที่สนใจต่อไป

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ง
สารบัญภาพ	จ
บทที่ 1 บทนำ	1
ที่มาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์	3
สมมติฐานของการศึกษา	3
ขอบเขตของการศึกษา	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
นิยามศัพท์เฉพาะ	4
บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	5
ความรู้เกี่ยวกับอาลัว	6
ความรู้เกี่ยวกับซีหมาดุ้งหรือข้าวตู	7
ความรู้เกี่ยวกับผลไม้กวน	8
ความรู้เกี่ยวกับมะพร้าว	10
ความรู้เกี่ยวกับกะทิ	11
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการ	13
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	54
บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินงาน	61
บรรณานุกรม	67
ภาคผนวก	68
ภาคผนวก ก บัญชีรายรับ – รายจ่าย	69
ภาคผนวก ข ผลิตภัณฑ์อาลัวรูปแบบต่าง ๆ	73
ภาคผนวก ค การทำผลิตภัณฑ์อาลัว	78
ภาคผนวก ง การจำหน่ายและการเผยแพร่ผลิตภัณฑ์	79

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า	
ตารางที่ 1	แผนการปฏิบัติงาน ขั้นตอนในการทำโครงการ	51
ตารางที่ 2	ปฏิทินการปฏิบัติงาน	53
ตารางที่ 3	รายการผลิตภัณฑ์ ราคาต้นทุน ราคาขาย และกำไร	57
ตารางที่ 4	บัญชีแสดงรายรับ - รายจ่าย เดือนกรกฎาคม	57
ตารางที่ 5	บัญชีแสดงรายรับ - รายจ่าย เดือนสิงหาคม	58
ตารางที่ 6	บัญชีแสดงรายรับ - รายจ่าย เดือนกันยายน	59
ตารางที่ 7	บัญชีสรุปยอดจำนวน ต้นทุน ราคาขาย กำไร	60

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
ภาพที่ 1 เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำในการทำขนมอาลัว	14
ภาพที่ 2 ส่วนผสมในการทำขนมอาลัว	15
ภาพที่ 3 เตรียมส่วนผสมโดยการชั่งและตวงแบ่งตามสูตร	15
ภาพที่ 4 ร่อนแป้งที่ตวงแล้วด้วยกระชอนตาถี่	16
ภาพที่ 5 คั่วแป้งด้วยไฟอ่อนมาก ๆ จนเนื้อแป้งเริ่มเบา	16
ภาพที่ 6 นำแป้งที่คั่วแล้วมาพักให้เย็น	17
ภาพที่ 7 ตวงน้ำตาลทรายตามส่วนผสมที่กำหนด	17
ภาพที่ 8 ตวงกะทิตามส่วนผสมที่กำหนด	18
ภาพที่ 9 แป้งที่ผสมเสร็จแล้วด้วยกระชอนตาถี่	18
ภาพที่ 10 นำส่วนผสมทั้งหมดกวนด้วยไฟกลางค่อนไปทางอ่อน	19
ภาพที่ 11 เติมกลิ่นมะลิลงไปในแป้งที่ผสมเข้ากันแล้ว เพื่อความหอมของขนมอาลัว	19
ภาพที่ 12 นำส่วนผสมทั้งหมดกวนด้วยไฟกลางค่อนไปทางอ่อน	20
ภาพที่ 13 กวนจนแป้งสุก จับตัวเป็นก้อนและเนื้อเนียนนุ่มไม่ติดกระทะ	20
ภาพที่ 14 นวดแป้งและสีที่ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน	21
ภาพที่ 15 นำแป้งที่กวนสุกแล้ว แป้งนำไปผสมกับสีที่ต้องการ	21
ภาพที่ 16 นำแป้งที่ผสมสีแล้วไปอัดในพิมพ์ซิลิโคน กดให้แน่นเพื่อให้ลายดอกชัดเจน	22
ภาพที่ 17 นำขนมอาลัวออกจากพิมพ์ พักไว้บนตะแกรง เพื่อเตรียมอบ	22
ภาพที่ 18 นำขนมอาลัวออกจากพิมพ์ พักไว้บนตะแกรง เพื่อเตรียมอบนำขนมอาลัวพักไว้บนตะแกรงเพื่อเตรียมอบ	23
ภาพที่ 19 นำขนมอาลัวที่ทำเสร็จแล้วไปเข้าเตาอบ ใช้อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส	23
ภาพที่ 20 นำแป้งที่ผสมสีแล้วไปอัดในพิมพ์ซิลิโคน กดให้แน่นเพื่อให้ลายดอกชัดเจน	24
ภาพที่ 21 นำขนมอาลัวออกจากพิมพ์ พักไว้บนตะแกรง เพื่อเตรียมอบ	24
ภาพที่ 22 นำขนมอาลัวพักไว้บนตะแกรง เพื่อเตรียมอบ	25
ภาพที่ 23 นำขนมอาลัวที่อบเสร็จแล้วมาตั้งพักไว้	25
ภาพที่ 24 บรรจุขนมอาลัวที่ตั้งพักจนเย็นแล้ว	26
ภาพที่ 25 บรรจุขนมอาลัวที่ตั้งพักจนเย็นแล้ว	26
ภาพที่ 26 บรรจุขนมอาลัวในแพ็คเกจและกล่องเพื่อนำไปจำหน่าย	27

ภาพที่ 27	บรรจุขนมอาลัวในแพ็กเกจและกล่องเพื่อนำไปจำหน่าย	27
ภาพที่ 28	คุกกี้มะพร้าวที่นำไปจัดเบรคสำหรับต้อนรับคณะที่มาเยี่ยมโรงเรียน	28
ภาพที่ 29	ร่วมจัดนิทรรศการและจำหน่ายสินค้า มหกรรมวิชาการเกาะสมุย	28
ภาพที่ 30	ร่วมจัดนิทรรศการและจำหน่ายสินค้า มหกรรมวิชาการอำเภอเกาะสมุย ณ วิทยาลัยสหวิทยาการ เกาะสมุย	29
ภาพที่ 31	ขนมอาลัวที่นำไปจัดเบรคสำหรับต้อนรับคณะที่มาเยี่ยมโรงเรียน	30
ภาพที่ 32	ชั่งและตวงส่วนผสมในการทำคุกกี้มะพร้าวสอดไส้กะละแม	31
ภาพที่ 33	ส่วนผสมในการทำขนมอาลัว	31
ภาพที่ 34	การนำขนมขึ้นหามาตวงใส่ในขนมอาลัว	32
ภาพที่ 35	นำขนมอาลัวพักไว้บนตะแกรง เพื่อเตรียมอบ	32
ภาพที่ 36	ขนมอาลัวสอดไส้สับปะรด	33
ภาพที่ 37	นำขนมอาลัวใส่พิมพ์ ใส่ไส้สอดเบอร์รี่หรือใส่ผลไม้กวนลงไปตรงกลาง	33
ภาพที่ 38	ขนมอาลัวสอดไส้สอดเบอร์รี่	34
ภาพที่ 39	ขนมอาลัวสอดไส้สับปะรดกวน	34
ภาพที่ 40	ขนมอาลัวสอดไส้ทุเรียน	35
ภาพที่ 41	ขนมอาลัวสอดไส้ผลไม้	35
ภาพที่ 42	เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำในการทำขนมอาลัว	36
ภาพที่ 43	ส่วนผสมในการทำขนมอาลัว	36
ภาพที่ 44	เตรียมส่วนผสมโดยการชั่งและตวงแป้งตามสูตร	37
ภาพที่ 45	ร่อนแป้งที่ตวงแล้วด้วยกระชอนตาถี่	37
ภาพที่ 46	คั่วแป้งด้วยไฟอ่อนมาก ๆ จนเนื้อแป้งเริ่มเบา	38
ภาพที่ 47	นำแป้งที่คั่วแล้วมาพักให้เย็น	38
ภาพที่ 48	ตวงน้ำตาลทรายตามส่วนผสมที่กำหนด	40
ภาพที่ 49	ตวงกะทิตามส่วนผสมที่กำหนด	40
ภาพที่ 50	แป้งที่ผสมเสร็จแล้วด้วยกระชอนตาถี่	41
ภาพที่ 51	นำส่วนผสมทั้งหมดกวนด้วยไฟกลางค่อนไปทางอ่อน	41
ภาพที่ 52	เติมกลิ่นมะลิลงไปแป้งที่ผสมเข้ากันแล้ว เพื่อความหอมของขนมอาลัว	42
ภาพที่ 53	นำส่วนผสมทั้งหมดกวนด้วยไฟกลางค่อนไปทางอ่อน	42
ภาพที่ 54	กวนจนแป้งสุก จับตัวเป็นก้อนและเนื้อเนียนนุ่มไม่ติดกระทะ	43
ภาพที่ 55	นวดแป้งและสีที่ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน	43

ภาพที่ 56	นำแป้งที่กวนสุกแล้ว แบ่งนำไปผสมกับสีที่ต้องการ	44
ภาพที่ 57	นำแป้งที่ผสมสีแล้วไปอัดในพิมพ์ซิลิโคน กดให้แน่นเพื่อให้ลายดอกชัดเจน	44
ภาพที่ 58	นำขนมอาลัวออกจากพิมพ์ พักไว้บนตะแกรง เพื่อเตรียมอบ	45
ภาพที่ 59	นำขนมอาลัวพักไว้บนตะแกรง เพื่อเตรียมอบ	45
ภาพที่ 60	ขนมอาลัวสอดไส้สับปะรด	46
ภาพที่ 61	นำขนมอาลัวใส่พิมพ์ ใส่ไส้สตอเบอร์รี่หรือไส้ผลไม้กวนลงไปตรงกลาง	46
ภาพที่ 62	ขนมอาลัวสอดไส้สตอเบอร์รี่	47
ภาพที่ 63	ขนมอาลัวสอดไส้สับปะรดกวน	47
ภาพที่ 64	ขนมอาลัวสอดไส้ทุเรียน	48
ภาพที่ 65	ขนมอาลัวสอดไส้ผลไม้	48
ภาพที่ 66	ขนมอาลัวสอดไส้สับปะรดกวน	49
ภาพที่ 67	ขนมอาลัวสอดไส้ทุเรียน	49
ภาพที่ 68	ขนมอาลัวสอดไส้ผลไม้	50
ภาพที่ 69	ขนมอาลัวสอดไส้ผลไม้	50

บทที่ 1

บทนำ

ที่มาและความสำคัญ

มะพร้าวเป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในเขตร้อนของโลกโดยเฉพาะในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และหมู่เกาะในมหาสมุทรแปซิฟิก มะพร้าวเป็นพืชที่มีบทบาทสำคัญต่อวิถีชีวิตของคนในเขตร้อนมาอย่างยาวนาน เนื่องจากสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้เกือบทุกส่วน ตั้งแต่รากจนถึงยอด ทำให้มะพร้าวได้รับการขนานนามว่าเป็น “ต้นไม้แห่งชีวิต” (Tree of Life) ด้วยคุณประโยชน์ที่หลากหลาย มะพร้าวจึงมีบทบาทสำคัญทั้งในด้านวัฒนธรรม วิถีชีวิตและเศรษฐกิจของพื้นที่นั้น ๆ สำหรับในประเทศไทยสามารถพบมะพร้าวได้ทั่วทุกภาคของประเทศ โดยมีพันธุ์ต้นสูงและพันธุ์ต้นเตี้ย โดยเฉพาะในภาคใต้จะพบมากกว่าภาคอื่น ๆ เช่น ในจังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช เป็นต้น ซึ่งชายหาดที่มีทิวมะพร้าวเป็นฉากหลังสวย ๆ อาจไม่ใช่เรื่องแปลกใหม่ซึ่งเมื่อนึกถึงทะเล 2 - 3 อย่าง ที่ต้องมีในภาพจำของทุกคน คือ ชายหาดขาว ๆ และดงต้นมะพร้าวที่เอนลู่ไปตามลม แต่สำหรับเกาะสมุยนั้น ต้นมะพร้าวไม่เพียงแต่เป็นส่วนประกอบที่ทำให้หาดนั้นสวยงาม แต่มะพร้าวคือ สัญลักษณ์ของเกาะและเป็นสิ่งที่อยู่คู่ชาวสมุยมาอย่างยาวนาน ดังคำขวัญของอำเภอเกาะสมุยที่ว่า ปะการังงาม น้ำทะเลใส หาดทรายขาว มะพร้าวเยอะ เห็นได้ว่า มะพร้าวเป็นผลไม้ของดี ของเด่น ของอำเภอเกาะสมุย และเป็นพืชที่ชาวต่างชาติรู้จัก

มะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตและอุตสาหกรรมอาหารของไทยมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะการนำเนื้อมะพร้าวมาคั้นเป็น “กะทิ” ซึ่งถือเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่เพิ่มมูลค่าให้กับมะพร้าวได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประเทศไทยเป็นแหล่งปลูกมะพร้าวสำคัญ เช่น จังหวัดสมุทรสงคราม และ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่มีการพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปมะพร้าวอย่างต่อเนื่อง กะทิไม่เพียงเป็นวัตถุดิบหลักในอาหารคาวหวานหลากหลายชนิด แต่ยังสามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เช่น กะทิสำเร็จรูป กะทิผง และผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มซึ่งช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและขยายตลาดทั้งในและต่างประเทศ ดังนั้น การศึกษาที่มาและความสำคัญของกะทิในฐานะผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะพร้าวจึงมีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ การเพิ่มรายได้เกษตรกร และการสร้างความยั่งยืนให้กับอุตสาหกรรมมะพร้าวของไทยในอนาคตและในพื้นที่อำเภอเกาะสมุย

ในอดีตการเดินทางของคนในพื้นที่อำเภอเกาะสมุยเป็นเรื่องที่ยากลำบาก ดังนั้น การจะใช้ชีวิตรวมทั้งอาหารที่รับประทาน จึงต้องนำสิ่งที่มีอยู่ในเกาะมาแปรรูปให้หลากหลายเพื่อไม่ให้เกิดการเบื่อหน่ายจากอาหารเดิม ๆ เกาะสมุยได้ชื่อว่าเป็นอำเภอที่มีการเพาะปลูก มะพร้าวมากที่สุดอีกหนึ่งแห่งหนึ่งของไทยอีกด้วย มะพร้าวจึงเป็นวัตถุดิบหลักในท้องถิ่นที่มีการนำแปรรูปอย่างหลากหลาย เพราะสามารถทำได้ทั้งอาหารคาวและหวานเห็นได้จากเมนูอาหารต่าง ๆ ที่มีส่วนผสมของมะพร้าว เกาะสมุยเป็นเกาะที่เดินทางค่อนข้างลำบาก เมื่อมีงานพิธีมงคลต่าง ๆ ก็จะมีการรวมตัวกันในหมู่บ้าน นำวัตถุดิบภายในหมู่บ้าน เช่น มะพร้าว หรือแปรรูปเป็นกะทิ

เพื่อนำมาทำขนมต่าง ๆ เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวมูน รวมทั้งขนมที่ขึ้นชื่อของเกาะสมุย คือ กาละแม และขนมขี้หมาตั่วง (ข้าวตั่ว)

“ขนมขี้หมาตั่วง” หรือในบางพื้นที่เรียกว่า ข้าวตั่ว เป็นขนมพื้นบ้านดั้งเดิมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของชาวอำเภอเกาะสมุย ซึ่งเป็นขนมที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ใช้วัตถุดิบธรรมชาติที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นมาทำขนมเพื่อใช้รับประทานหรือใช้ในงานบุญ ลักษณะเด่นของขนมขี้หมาตั่วงจะมีรสชาติหวานมัน เค็มเล็กน้อย หอมกลิ่นน้ำตาลมะพร้าวและมะพร้าวขูด เป็นขนมที่สะท้อนถึงความเรียบง่ายของวิถีชีวิตชาวสมุยในอดีต ซึ่งใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ ชื่อ “ขี้หมาตั่วง” อาจทำให้ผู้ที่ไม่คุ้นเคยรู้สึกแปลกแต่ในบริบทของชาวสมุย ชื่อนี้มีความหมายในเชิงลักษณะขนมที่เป็นก้อนเล็ก ๆ สีเข้ม และไม่ใช้ชื่อที่ตั้งในเชิงลบ ขนมขี้หมาตั่วง หรือข้าวตั่ว เป็นตัวอย่างของมรดกวัฒนธรรมอาหารที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ และสะท้อนความงามของวิถีชีวิตชาวสมุยอย่างแท้จริง

“ผลไม้กวน” เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในหมู่ผู้บริโภค เนื่องจากมีรสชาติหวานอมเปรี้ยว เนื้อสัมผัสหนึบ เคี้ยวเพลิน และสามารถเก็บรักษาได้นาน จึงเหมาะทั้งรับประทานเป็นของว่างและนำไปประยุกต์ใช้ในขนมต่าง ๆ ในปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสำคัญกับรสชาติที่หลากหลายและไม่หวานจนเกินไป ทำให้มีการนำผลไม้กวนมาใช้เป็นไส้แล้ว เพื่อเพิ่มมิติด้านรสชาติ โดยรสเปรี้ยวหวานของผลไม้กวนช่วยตัดกับความหวานมันของเนื้อไส้ได้อย่างลงตัว ลดความเลี่ยน และทำให้ขนมมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น แนวคิดดังกล่าวไม่เพียงตอบสนองความนิยมของคนทั่วไป แต่ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลไม้แปรรูปและพัฒนาขนมไทยให้มีความแปลกใหม่ ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดในปัจจุบันอีกด้วย

โรงเรียนบ้านบ่อผุดได้ยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของ “พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร” ในการปลูกฝังการดำเนินชีวิตให้กับนักเรียน โดยประยุกต์ใช้ในทุกขั้นตอนของการทำงาน และเล็งเห็นถึงความสำคัญของวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น จึงมีความคิดที่จะนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาต่อยอดและประยุกต์ใช้กับวัตถุดิบที่เป็นความนิยมอย่างแพร่หลายของคนทั่วไปในการสร้างอาชีพและสร้างรายได้ จึงได้จัดตั้งชุมนุม “สรรค์สร้างอาชีพ” ขึ้นเพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้ ศึกษาและนำวัตถุดิบจากท้องถิ่นและวัตถุดิบอื่น ๆ ที่เป็นความนิยมของผู้คนโดยทั่วไปมาสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวจากชุมชนที่อยู่อาศัยของตนเองและเป็นสิ่งที่ขึ้นชื่อของเกาะสมุย คือ มะพร้าว กะทิ ขนมขี้หมาตั่วง และสิ่งที่สามารถนำมาเป็นไส้ขนมเพื่อตัดรสชาติหวานของขนมจากความนิยมของคนทั่วไปคือ ไส้ผลไม้กวน โดยการนำมาแปรรูปในรูปแบบ “ไส้แล้ว” เพราะไส้แล้วเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งทำให้ได้รับความนิยมเนื่องจาก มีเนื้อสัมผัสที่หลากหลายทั้งกรอบร่วนด้านนอกและนุ่มหนึบด้านใน รสชาติหวานมัน หอมกะทิ บ่งบอกถึงความเป็นขนมไทยได้เป็นอย่างดี สามารถทำให้มีขนาด รูปทรงที่หลากหลาย ขึ้นอยู่กับความต้องการที่จะสร้างสรรค์รูปแบบออกมา พกพาสะดวก มีอายุในการเก็บรักษาได้นาน เหมาะกับทุกเพศทุกวัย เข้าได้กับทุกวัฒนธรรม เดิมส่วนผสมได้หลากหลายทำให้มีรสชาติที่แตกต่าง สามารถแปรรูปให้มีเอกลักษณ์โดยใช้วัตถุดิบ

ท้องถิ่นเพราะช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ ซึ่งคณะผู้จัดทำนำเสนอในรูปแบบ อาลัวกะทิ อาลัวไส้ขี้หมาตัวง และอาลัวไส้ผลไม้รวม

“BBP อาลัวสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ” จึงเป็นการบูรณาการ การจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักถึงความสำคัญและเห็นคุณค่าของวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและเกิดทักษะอาชีพ สร้างรายได้ให้กับนักเรียน ในรูปแบบการจำหน่ายในร้านค้าของสหกรณ์โรงเรียน ซึ่งมีการจัดจำหน่ายในช่วงเวลาเช้า กลางวัน และเย็น การจัดจำหน่ายในร้านค้า คาเฟ่ของชุมชนให้กับบุคคลภายนอก ทั้งนี้ยังก่อให้เกิดความภาคภูมิใจในตนเองของนักเรียนเมื่อมีการนำผลิตภัณฑ์มาแนะนำเสนอ เช่น การจัดจำหน่ายในงานเปิดบ้านวิชาการของอำเภอเกาะสมุย โรงเรียนต่าง ๆ ในเครือข่ายของอำเภอเกาะสมุย ตลาดนัดเก้าแก่น้อยของโรงเรียน อีกทั้งมีการนำมาจัดเป็นอาหารว่างสำหรับใช้ต้อนรับผู้ที่เข้ามาติดต่อราชการภายในโรงเรียน เป็นต้น โดยเพื่อเป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้เรียนรู้กระบวนการวางแผนการทำงาน การลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง การทำงานร่วมกับผู้อื่น เกิดการเรียนรู้ทักษะอาชีพที่หลากหลายเพื่อเป็นการสร้างรายได้ สร้างอาชีพให้กับตนเอง ชุมชน โรงเรียน และครอบครัวต่อไปอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อฝึกทักษะการทำผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น
2. เพื่อเผยแพร่การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นให้กับชุมชน
3. เพื่อเสริมสร้างทักษะอาชีพและรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชนอย่างยั่งยืน

สมมติฐานของการศึกษา

ผลิตภัณฑ์จากท้องถิ่น สามารถเพิ่มมูลค่า สร้างทักษะอาชีพและรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัวและชุมชนได้

ขอบเขตของการศึกษา

ในการศึกษาค้นคว้า ได้กำหนดการศึกษาค้นคว้า ดังนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา
 - 1.1 ศึกษาเกี่ยวกับการทำอาลัวกะทิ
 - 1.2 ศึกษาเกี่ยวกับการทำอาลัวไส้ขนมขี้หมาตัวง (ข้าวตอก)
 - 1.3 ศึกษาเกี่ยวกับการทำอาลัวไส้ผลไม้รวม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ฝึกทักษะการทำผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น
2. ได้เผยแพร่การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นให้กับชุมชน
3. ได้สร้างทักษะอาชีพและการสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชนอย่างยั่งยืน

นิยามศัพท์เฉพาะ

อาลัวกะทิ หมายถึง ขนมไทยชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้ง น้ำตาล และกะทิ มีลักษณะเนื้อขนมละเอียด นุ่ม แห้งนอกนุ่มใน เมื่ออบหรือกวนจนสุกจะมีผิวเรียบหรือแตกเล็กน้อย รสชาติหวานมัน มีกลิ่นหอมของมะพร้าว นิยมนำมาปรับแต่งสีกลิ่น รูปทรง และรสชาติให้เกิดความหลากหลาย

อาลัวไส้ขนมขี้หมาต้วง (ข้าวตู่) หมายถึง ขนมไทยประเภทอาลัวที่มีลักษณะเนื้อขนมนุ่มละเอียด แห้งนอกนุ่มใน ภายในบรรจุไส้ขนมขี้หมาต้วง (ข้าวตู่) ซึ่งเป็นขนมพื้นบ้านทำจากแป้งข้าวคั่วผสมกะทิและน้ำตาล มีรสหวานมัน โดยนำมาประยุกต์เป็นไส้อาลัวเพื่อเพิ่มความแปลกใหม่และมูลค่าของผลิตภัณฑ์

อาลัวไส้ผลไม้กวน หมายถึง ขนมไทยประเภทอาลัวที่มีลักษณะเนื้อขนมนุ่มละเอียด แห้งนอกนุ่มใน ภายในบรรจุไส้ผลไม้กวน ซึ่งทำจากผลไม้ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปจนมีเนื้อเหนียว รสเปรี้ยวอมหวาน กลิ่นหอมและสีสันทาจากธรรมชาติ โดยนำมาประยุกต์เพื่อเพิ่มความหลากหลาย คุณค่า และมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาลัว เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์เพื่อสร้างอาชีพ

บทที่ 2

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

ในการทำโครงการอาชีพ เรื่อง BBP อาลัวสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ ครั้งนี้ ทางคณะผู้จัดทำได้ทำการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. อาลัว

- 1.1 ความหมายของอาลัว
- 1.2 ลักษณะทั่วไปของอาลัว
- 1.3 ประโยชน์ของอาลัว

2. ชี้หมาต้วงหรือข้าวตู

- 2.1 ความหมายชี้หมาต้วงหรือข้าวตู
- 2.2 ลักษณะทั่วไปชี้หมาต้วงหรือข้าวตู
- 2.3 ประโยชน์ของข้าวตูชี้หมาต้วงหรือข้าวตู

3. ผลไม้กวน

- 3.1 ความหมายของผลไม้กวน
- 3.2 ลักษณะทั่วไปของผลไม้กวน
- 3.3 ประโยชน์ของผลไม้กวน

4. มะพร้าว

- 4.1 ความหมายของมะพร้าว
- 4.2 ลักษณะทั่วไปของมะพร้าว
- 4.3 ประโยชน์ของมะพร้าว

5. กะทิ

- 5.1 ความหมายของกะทิ
- 5.2 ลักษณะทั่วไปของกะทิ
- 5.3 ประโยชน์ของกะทิ

1. อาลัว

1.1 ความหมายของอาลัว

อาลัวเป็นขนมไทยประเภทกวนที่มีประวัติความเป็นมายาวนาน สันนิษฐานว่าได้รับอิทธิพลจากขนมของโปรตุเกสในช่วงสมัยกรุงศรีอยุธยา เช่น Bolo de Amor ซึ่งมีลักษณะเป็นขนมหวานที่ใช้ไข่และน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก ก่อนที่คนไทยจะประยุกต์สูตรให้เหมาะสมกับวัตถุดิบในท้องถิ่น โดยลดการใช้ไข่และหันมาใช้แป้ง กะทิ และน้ำตาลแทน (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2563) อาลัวจึงหมายถึง ขนมไทยที่ทำจากแป้งผสมกะทิและน้ำตาล นำมากวนด้วยความร้อนจนมีลักษณะข้นเหนียว สามารถบีบหรือปั้นขึ้นรูปได้ตามต้องการ แล้วนำไปอบหรือผึ่งลมให้ผิวด้านนอกแห้ง ขณะที่ภายในยังคงความนุ่ม รสชาติหวานมัน และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากกะทิ ลักษณะดังกล่าวสะท้อนถึงภูมิปัญญาไทยด้านการแปรรูปอาหารและการประยุกต์วัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติให้เข้ากับบริบทของสังคมไทย (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2561)

นอกจากนี้ อาล้วยังจัดเป็นขนมที่แสดงถึงความประณีตในด้านศิลปะการตกแต่ง เนื่องจากต้องอาศัยทักษะในการบีบลวดลายให้มีความสวยงาม สม่่าเสมอ และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว จึงถือเป็นทั้งอาหารและงานศิลป์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมไทย (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2563)

1.2 ลักษณะทั่วไปของอาลัว

ลักษณะทั่วไปของอาลัวสามารถพิจารณาได้ทั้งด้านรูปลักษณ์ เนื้อสัมผัส และคุณภาพผลิตภัณฑ์ ด้านรูปลักษณ์ภายนอก อาลัวที่ได้มาตรฐานควรมีผิวเรียบ แห้ง ไม่เหนียวติดมือ ไม่มีรอยแตกร้าวหรือยุบตัว รูปทรงมีความชัดเจนและคงรูปได้ดี สีส้มสม่ำเสมอ ไม่ซีดหรือคล้ำเกินไป โดยสีอาจมาจากสีผสมอาหารหรือสีธรรมชาติ เช่น สีจากใบเตย อัญชัน หรือผลไม้ต่าง ๆ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2561)

ด้านเนื้อสัมผัส ภายในควรมีความนุ่ม หนึบเล็กน้อย ไม่แข็งกระด้างหรือเหลวจนเกินไป การกวนต้องใช้ไฟสม่่าเสมอและคนตลอดเวลาเพื่อป้องกันการไหม้หรือจับตัวเป็นก้อน ระยะเวลาในการกวนมีผลโดยตรงต่อคุณภาพของเนื้ออาลัว หากกวนน้อยเกินไปจะทำให้เนื้อเหลวและขึ้นรูปไม่ได้ แต่หากกวนนานเกินไปอาจทำให้เนื้อแข็งและสูญเสียความนุ่ม (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2561)

ในปัจจุบันมีการพัฒนารูปแบบอาลัวให้หลากหลายมากขึ้น เช่น อาลัวอบควันเทียนเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม อาลัวลดน้ำตาลเพื่อสุขภาพ และอาลัวสอดไส้ผลไม้กวนเพื่อเพิ่มมิติด้านรสชาติ การพัฒนาดังกล่าวเป็นแนวทางในการเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ในตลาด (สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์, 2562)

1.3 ประโยชน์ของอาลัว

ประโยชน์ของอาลัวสามารถพิจารณาได้หลายด้าน ดังนี้

1.3.1 ด้านวัฒนธรรมและสังคม

อาลัวเป็นขนมไทยที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาและความประณีตของคนไทยในด้านศิลปะการทำอาหาร มักปรากฏในงานมงคล งานประเพณี และพิธีการต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานทำบุญ หรือการจัดเลี้ยงรับรองแขก ถือเป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่ควรอนุรักษ์และสืบสาน (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2563)

1.3.2 ด้านเศรษฐกิจและการเพิ่มมูลค่า

การผลิตอาลัวช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบทางการเกษตร เช่น มะพร้าวและน้ำตาล ซึ่งเป็นผลผลิตสำคัญของประเทศไทย อีกทั้งสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของฝาก สินค้า OTOP หรือสินค้าเพื่อการส่งออกได้ หากมีการพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์ มาตรฐานการผลิต และการสร้างแบรนด์อย่างเหมาะสม (สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์, 2562)

1.3.3 ด้านโภชนาการ

อาลัวให้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรตในแป้งและน้ำตาล รวมถึงไขมันจากกะทิ ซึ่งสามารถให้พลังงานแก่ร่างกาย เหมาะสำหรับบริโภคเป็นของว่าง อย่างไรก็ตาม ควรบริโภคในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการได้รับพลังงานเกินความจำเป็น (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2561)

1.3.4 ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมอาหาร

อาลัวสามารถนำมาประยุกต์และพัฒนาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ เช่น การลดความหวาน เพิ่มส่วนผสมจากธรรมชาติ หรือสอดไส้ผลไม้กวนเพื่อเพิ่มรสเปรี้ยวหวานตัดกับความหวานมันของกะทิ แนวคิดดังกล่าวช่วยสร้างความแปลกใหม่และเพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ในตลาด (สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์, 2562)

2. ขนมหี่หมาตัวหรือขนมข้าวตู

2.1 ความหมายของขนมหี่หมาตัวหรือขนมข้าวตู

ข้าวตูเป็นขนมไทยที่ทำจากข้าวคั่วผสมกับน้ำตาลและมะพร้าวขูด มักขึ้นรูปเป็นก้อนหรือชิ้นเล็ก ๆ มีรสชาติหวานหอม และนิยมบริโภคในชุมชนไทยดั้งเดิม โดยเป็นหนึ่งในขนมที่สะท้อนถึงความเรียบง่ายและภูมิปัญญาท้องถิ่น

2.2 ลักษณะทั่วไปของขนมหี่หมาตัวหรือขนมข้าวตู

1. เนื้อสัมผัสกรอบกรอบจากข้าวคั่ว ซึ่งเป็นส่วนผสมหลักที่ให้ความหอมและรสชาติ
2. มีกลิ่นหอมของมะพร้าวคั่วและน้ำตาลที่เคี้ยวจนเข้มข้น
3. มีรูปร่างกะทัดรัด พอดีคำ เหมาะสำหรับการบริโภคเป็นของว่าง

2.3 ประโยชน์ของขนมขี้หมาตัวงหรือขนมข้าวตอก

1. เป็นขนมพื้นบ้านที่สะท้อนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดมาหลายชั่วอายุคน
2. เหมาะสำหรับใช้เป็นของฝากในโอกาสต่าง ๆ เนื่องจากมีรูปร่างเล็กและพกพาสะดวก
3. ให้พลังงานและเหมาะสำหรับการบริโภคเป็นของว่าง โดยเฉพาะในช่วงเวลาที่ต้องการพลังงานอย่างเร่งด่วน
4. ช่วยส่งเสริมการเกษตรในชุมชน เนื่องจากใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ข้าว มะพร้าว และน้ำตาลจากอ้อย

3. ผลไม้กวน

3.1 ความหมายของผลไม้กวน

ผลไม้กวน หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ได้จากการนำเนื้อผลไม้มาบดหรือสับให้ละเอียด แล้วกวนร่วมกับน้ำตาลด้วยความร้อนอย่างต่อเนื่องจนมีลักษณะเหนียวข้น สามารถปั้นหรือแผ่เป็นแผ่นได้ และมีความชื้นลดลงเพียงพอที่จะยืดอายุการเก็บรักษา (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2561) กระบวนการกวนเป็นการถนอมอาหารรูปแบบหนึ่งที่อาศัยความร้อนและความเข้มข้นของน้ำตาลในการยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ทำให้สามารถเก็บไว้บริโภคได้นานขึ้น โดยไม่ต้องพึ่งพาการแช่เย็นตลอดเวลา

ผลไม้ที่นิยมนำมาทำผลไม้กวน ได้แก่ มะม่วง สับปะรด สตรอว์เบอร์รี มะขาม และผลไม้ตามฤดูกาลอื่น ๆ ซึ่งมักเป็นผลผลิตส่วนเกินทางการเกษตร การแปรรูปเป็นผลไม้กวนจึงช่วยเพิ่มมูลค่าและลดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2562) นอกจากนี้ ผลไม้กวนยังจัดอยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งแห้ง (semi-moist food) ที่มีความชื้นต่ำกว่าผลไม้สด แต่ยังคงเนื้อสัมผัสนุ่มและยืดหยุ่น

3.2 ลักษณะทั่วไปของผลไม้กวน

ลักษณะทั่วไปของผลไม้กวนที่มีคุณภาพดีควรมีสีส่น่าสนใจใกล้เคียงกับสีธรรมชาติของผลไม้ ไม่คล้ำหรือซีดผิดปกติ มีกลิ่นหอมเฉพาะของผลไม้ นั้น ๆ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีการผสมหรือใส่ไหม้จากการกวนที่อุณหภูมิสูงเกินไป (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2561)

ด้านเนื้อสัมผัส ควรมีความเหนียว หนึบ ไม่แข็งกระด้าง และไม่เหลวแฉะจนเสียรูปร่าง สามารถตัดหรือปั้นเป็นชิ้นได้โดยไม่ติดมือมากเกินไป ระดับความหวานและความเปรี้ยวควรสมดุลกัน ขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้และปริมาณน้ำตาลที่ใช้ กระบวนการผลิตต้องควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการกวนอย่างเหมาะสม เพื่อให้ได้ความเข้มข้นของของแข็งละลายน้ำ (soluble solids) ในระดับที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา (กรมวิชาการเกษตร, 2560)

บรรจุภัณฑ์ของผลไม้กวนมักเป็นถุงพลาสติกหรือกล่องที่ปิดสนิท เพื่อป้องกันความชื้นและการปนเปื้อนจากภายนอก หากเก็บในที่แห้งและสะอาดสามารถเก็บรักษาได้นานหลายเดือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิตและสุขลักษณะในการจัดการอาหาร

3.3 ประโยชน์ของผลไม้กวน

3.3.1 ด้านการถนอมอาหารและลดการสูญเสียทางการเกษตร

การแปรรูปผลไม้เป็นผลไม้กวนช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้ ลดปัญหาผลผลิตล้นตลาดในช่วงฤดูกาล และลดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งในการเพิ่มประสิทธิภาพห่วงโซ่อุปทานทางการเกษตร (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2562)

3.3.2 ด้านเศรษฐกิจและการเพิ่มมูลค่า

ผลไม้กวนสามารถพัฒนาเป็นสินค้า OTOP หรือผลิตภัณฑ์ชุมชน สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อย อีกทั้งยังสามารถต่อยอดเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อื่น เช่น ไส้ขนม เบเกอรี่ หรือขนมไทยอย่างอาลัว เพื่อเพิ่มความหลากหลายและสร้างจุดขายทางการตลาด (สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์, 2562)

3.3.3 ด้านโภชนาการ

ผลไม้กวนยังคงมีสารอาหารบางส่วนจากผลไม้เดิม เช่น โยอาหาร วิตามินบางชนิด และสารต้านอนุมูลอิสระ แม้ว่าบางส่วนอาจลดลงจากกระบวนการให้ความร้อน อย่างไรก็ตาม ผลไม้กวนมีปริมาณน้ำตาลค่อนข้างสูง จึงควรบริโภคในปริมาณที่เหมาะสม (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2561)

3.3.4 ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ผลไม้กวนสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นส่วนผสมหรือใส่ในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น ขนมปัง พาย คุกกี้ หรือขนมไทย เพื่อเพิ่มรสชาติเปรี้ยวหวานและลดความเลี่ยนของผลิตภัณฑ์หลัก การประยุกต์ดังกล่าวสอดคล้องกับแนวคิดการสร้างมูลค่าเพิ่มและการพัฒนานวัตกรรมอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น (สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์, 2562)

4. มะพร้าว

4.1 ลักษณะทั่วไปของมะพร้าว

มะพร้าวเป็นพืชที่อยู่ในวงศ์ปาล์ม (Arecaceae) มีลำต้นเดี่ยวที่สูงตั้งตรง มีความยืดหยุ่นและทนทาน ลักษณะทั่วไปของมะพร้าวคือ:

1. ใบยาวแบบขนนก มีความแข็งแรงและทนทาน
2. ผลมะพร้าวมีเปลือกแข็งด้านนอก มีชั้นไฟเบอร์หรือกาบหุ้มภายใน และมีเนื้อและน้ำมะพร้าวอยู่ด้านใน
3. มักปลูกในพื้นที่เขตร้อนชื้น เช่น ประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมถึงประเทศไทย

4.2 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของมะพร้าว

1. ราก: ระบบรากฝอยกระจายตัวรอบโคนต้น ช่วยยึดเกาะดินได้ดี
2. ลำต้น: มีลำต้นเดี่ยวที่ไม่มีกิ่งก้าน ลำต้นมีข้อปล้องชัดเจนและเปลือกแข็ง
3. ใบ: ใบเป็นแบบขนนก ใบย่อยเรียงตัวกันเป็นแผง ยาวประมาณ 4-6 เมตร
4. ดอก: ออกเป็นช่อที่โคนก้านใบ มีดอกตัวผู้และตัวเมียในช่อเดียวกัน
5. ผล: ผลมะพร้าวเป็นทรงกลมถึงรี ภายในมีน้ำและเนื้อที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้

4.3 ประโยชน์ของมะพร้าวของมะพร้าว

ด้านอาหาร

- น้ำมะพร้าวช่วยเพิ่มความสดชื่นและมีสารอาหารที่ดีต่อสุขภาพ
- เนื้อมะพร้าวใช้ทำขนม ของหวาน และอาหารหลากหลายชนิด
- กะทิที่ได้จากการคั้นเนื้อมะพร้าวใช้ในการปรุงอาหารไทย เช่น แกงกะทิหรือขนมหวาน

ด้านเศรษฐกิจ

- มะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญสำหรับประเทศไทย สามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น น้ำมันมะพร้าว กะทิผง และผลิตภัณฑ์บำรุงผิว

ด้านอุตสาหกรรม

- เส้นใยมะพร้าวใช้ทำเชือก เสื่อ และวัสดุกันกระแทก
- เปลือกมะพร้าวใช้ทำถ่านที่มีคุณภาพสูง

ด้านสิ่งแวดล้อม

- มะพร้าวช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นในดิน และลดการพังทลายของหน้าดินในพื้นที่ปลูก
- ใบและกาบมะพร้าวสามารถใช้ทำปุ๋ยหมักและวัสดุคลุมดินได้

5. กะทิ

5.1 ความหมายของกะทิ

กะทิ หมายถึง ของเหลวสีขาวขุ่นที่ได้จากการคั้นเนื้อมะพร้าวชูดผสมกับน้ำ โดยอาศัยแรงบีบหรือแรงกดเพื่อสกัดเอาไขมันและสารอาหารออกมา กะทิจัดเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปขั้นต้นจากมะพร้าว และเป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหารและขนมไทยจำนวนมาก (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2561) โดยทั่วไปสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ กะทิหั่ว (กะทิเข้มข้น) ซึ่งได้จากการคั้นครั้งแรก มีปริมาณไขมันสูง และกะทิหาง ซึ่งได้จากการเติมน้ำและคั้นซ้ำ มีความเข้มข้นน้อยกว่า

มะพร้าวที่นิยมนำมาผลิตกะทิคือมะพร้าวแก่ เนื่องจากมีปริมาณไขมันสะสมในเนื้อสูง เหมาะสำหรับการสกัดกะทิ ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตมะพร้าวที่สำคัญในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยมีการนำมะพร้าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบ เช่น กะทิสด กะทิพาสเจอร์ไรซ์ และกะทิผง (กรมวิชาการเกษตร, 2560)

5.2 ลักษณะทั่วไปของกะทิ

ลักษณะทั่วไปของกะทิที่มีคุณภาพดีควรมีสีขาวนวลหรือขาวขุ่นสม่ำเสมอ ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่แยกชั้นเร็วเกินไป และไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นควรหอมมันตามธรรมชาติของมะพร้าว ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปนเปื้อน (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2561)

ในด้านองค์ประกอบทางเคมี กะทิประกอบด้วยน้ำ ไขมัน โปรตีน และคาร์โบไฮเดรต โดยไขมันในกะทิส่วนใหญ่เป็นกรดไขมันอิ่มตัวสายกลาง (medium-chain fatty acids) ซึ่งให้พลังงานแก่ร่างกายได้รวดเร็ว อย่างไรก็ตาม กะทิเป็นอาหารที่เสี้ง่าย เนื่องจากมีปริมาณไขมันและความชื้นสูง จึงควรเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำ หรือผ่านกระบวนการให้ความร้อน เช่น การพาสเจอร์ไรซ์หรือสเตอริไลซ์ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา (กรมวิชาการเกษตร, 2560)

ปัจจุบันมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์กะทิในรูปแบบต่าง ๆ เช่น กะทิกล่องยูเอชที กะทิกระป๋อง และกะทิผง เพื่อความสะดวกในการใช้งานและการขนส่ง รวมถึงลดข้อจำกัดด้านอายุการเก็บรักษา ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบมะพร้าวในเชิงอุตสาหกรรม (สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์, 2562)

5.3 ประโยชน์ของกะทิ

5.3.1 ด้านโภชนาการ

กะทิเป็นแหล่งพลังงานที่ดี เนื่องจากมีไขมันและคาร์โบไฮเดรต ไขมันในกะทิสบางส่วนหนึ่งเป็นกรดไขมันสายกลางที่ร่างกายสามารถนำไปใช้เป็นพลังงานได้รวดเร็ว อย่างไรก็ตาม ควรบริโภคในปริมาณที่เหมาะสม เนื่องจากมีพลังงานค่อนข้างสูง (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2561)

5.3.2 ด้านการประกอบอาหาร

กะทิเป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหารไทยทั้งคาวและหวาน เช่น แกงกะทิ ต้มช่ำ และขนมไทยประเภทกวนหรืออบ ช่วยเพิ่มรสชาติหวานมัน กลิ่นหอม และความเข้มข้นของอาหาร ทำให้อาหารมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว (กรมวิชาการเกษตร, 2560)

5.3.3 ด้านเศรษฐกิจและอุตสาหกรรม

การแปรรูปมะพร้าวเป็นกะทิในรูปแบบต่าง ๆ ช่วยเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร อีกทั้งยังสามารถส่งออกไปยังต่างประเทศในรูปแบบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปของไทย (สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์, 2562)

5.3.4 ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

กะทิสามารถนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น เครื่องดื่มกะทิ ไอศกรีมกะทิ หรือขนมไทยประยุกต์ เช่น อาลัวกะทิและขนมสอดไส้ต่าง ๆ เพื่อสร้างความหลากหลายและเพิ่มศักยภาพทางการตลาด การพัฒนาดังกล่าวสอดคล้องกับแนวคิดการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน (สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์, 2562)

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการ

มะพร้าวเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลากหลายชนิด รับประทานง่าย สามารถรับประทานได้ทั้งน้ำและเนื้อ มีรสชาติอร่อย และยังเป็นผลไม้ที่นำมาเป็นส่วนประกอบของเมนูอาหารหลากหลายเมนู ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน ในประเทศไทยมีมะพร้าวหลากหลายสายพันธุ์ แต่ที่ได้รับความนิยม คือ มะพร้าวน้ำหอม เพราะมีรสชาติอร่อย มะพร้าวยังเป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว และถือเป็นผลไม้เศรษฐกิจของประเทศไทยเพราะสามารถนำไปแปรรูปเพื่อใช้ประโยชน์ได้ เช่น น้ำมันมะพร้าว ผงมะพร้าว (Khasamsak mueangson, 2564 ผู้ทำโครงการได้เล็งเห็นถึงคุณประโยชน์และศักยภาพของมะพร้าวซึ่งเป็นทรัพยากรท้องถิ่นที่มีความหลากหลายและสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ในหลายมิติ จึงมีแนวคิดในการพัฒนาสูตรขนมอาลัว โดยการนำผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวและผลไม้ในท้องถิ่นมาประยุกต์เป็นไส้ขนมอาลัวกะทิ เพื่อเพิ่มคุณค่าและความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

การพัฒนาขนมอาลัวสอดไส้ผลไม้ดังกล่าว ไม่เพียงช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับขนมอาลัวกะทิในด้านรสชาติ รูปลักษณ์ และความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์เท่านั้น แต่ยังเป็นการยกระดับขนมพื้นถิ่นให้มีศักยภาพเชิงเศรษฐกิจ สามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์สร้างอาชีพ สร้างรายได้ และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในชุมชนอย่างคุ้มค่า อันนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่าง

โครงการ “BBP อาลัวสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ” ได้ดำเนินการสร้างผลิตภัณฑ์อาลัวจากกะทิโดยมี อุปกรณ์และวิธีการดำเนินการดังนี้

1. อาลัวกะทิ

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการทำอาลัวกะทิ

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. ตะแกรงร่อนแป้ง
2. อ่างผสมสเตนเลส
3. เครื่องชั่งน้ำหนัก
4. ไม้พายซิลิโคน
5. ถาด
6. ตะแกรงพักขนม

7. แผ่นรองนวด
8. ไม้กวดฟองทอง
9. แม่พิมพ์ซิลิโคน
10. แผ่นซิลิโคนรองขนม
11. เครื่องอบผลไม้
12. กระทะเทปลอน

ส่วนผสม

1. แป้งสาลีตราบัวแดง 140 กรัม
2. น้ำตาลทรายขาว 280 กรัม
3. กะทิธรรมชาติ หรือกะทือบควั่นเหียน 350 กรัม
4. กลิ่นมะลิ 1 ฝา
5. สีผสมอาหาร



ภาพที่ 1 เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำขนมอาลัว



ภาพที่ 2 ส่วนผสมในการทำขนมอาลัว

วิธีการทำขนมอาลัวกะทิ

1. เตรียมส่วนผสมโดยการชั่งหรือตวงแบ่งตามสูตร ร่อนแป้งด้วยกระชอนตาถี่



ภาพที่ 3 เตรียมส่วนผสมโดยการชั่งและตวงแบ่งตามสูตร



ภาพที่ 4 ร่อนแป้งที่ตวงแล้วด้วยกระชอนตาถี่

2. นำแป้งที่ร่อนแล้วไปคั่วด้วยไฟอ่อนมาก ๆ จนเนื้อแป้งเริ่มเบา แล้วนำมาพักให้เย็น (ห้ามใช้ไฟแรงโดยเด็ดขาด หรือกวนจนแป้งไหม้)



ภาพที่ 5 คั่วแป้งด้วยไฟอ่อนมาก ๆ จนเนื้อแป้งเริ่มเบา



ภาพที่ 6 นำแป้งที่คั่วแล้วมาพักให้เย็น

3. ตวงน้ำตาลทรายตามสูตรแล้วนำแป้งที่พักไว้มาผสมกับน้ำตาลทราย คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ



ภาพที่ 7 ตวงน้ำตาลทรายตามส่วนผสมที่กำหนด



ภาพที่ 8 ผสมแป้งที่พักไว้เย็นแล้วกับน้ำตาล คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ

4. ตวงกะทิตามสัดส่วนที่กำหนด เทกะทิลงไปผสมกับแป้งและน้ำตาลคนให้เข้ากัน



ภาพที่ 9 ตวงกะทิตามส่วนผสมที่กำหนด



ภาพที่ 10 เทกะทิลงไปผสมกับแป้งและน้ำตาลที่คนเข้ากันแล้ว

5. กรองแป้งที่ผสมเสร็จแล้วด้วยกระชอนตาถี่



ภาพที่ 11 กรองแป้งที่ผสมเสร็จแล้วด้วยกระชอนตาถี่

6. เติมกลิ่นมะลิลงไปในแป้งที่ผสมเข้ากันแล้ว



ภาพที่ 12 เติมกลิ่นมะลิลงไปในแป้งที่ผสมเข้ากันแล้ว เพื่อความหอมของขนมอาลาว์

7. นำส่วนผสมทั้งหมดไปกวนด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน แต่อย่าให้อ่อนมาก กวนจนแป้งสุก จับตัวเป็นก้อน และเนื้อเนียนนุ่ม

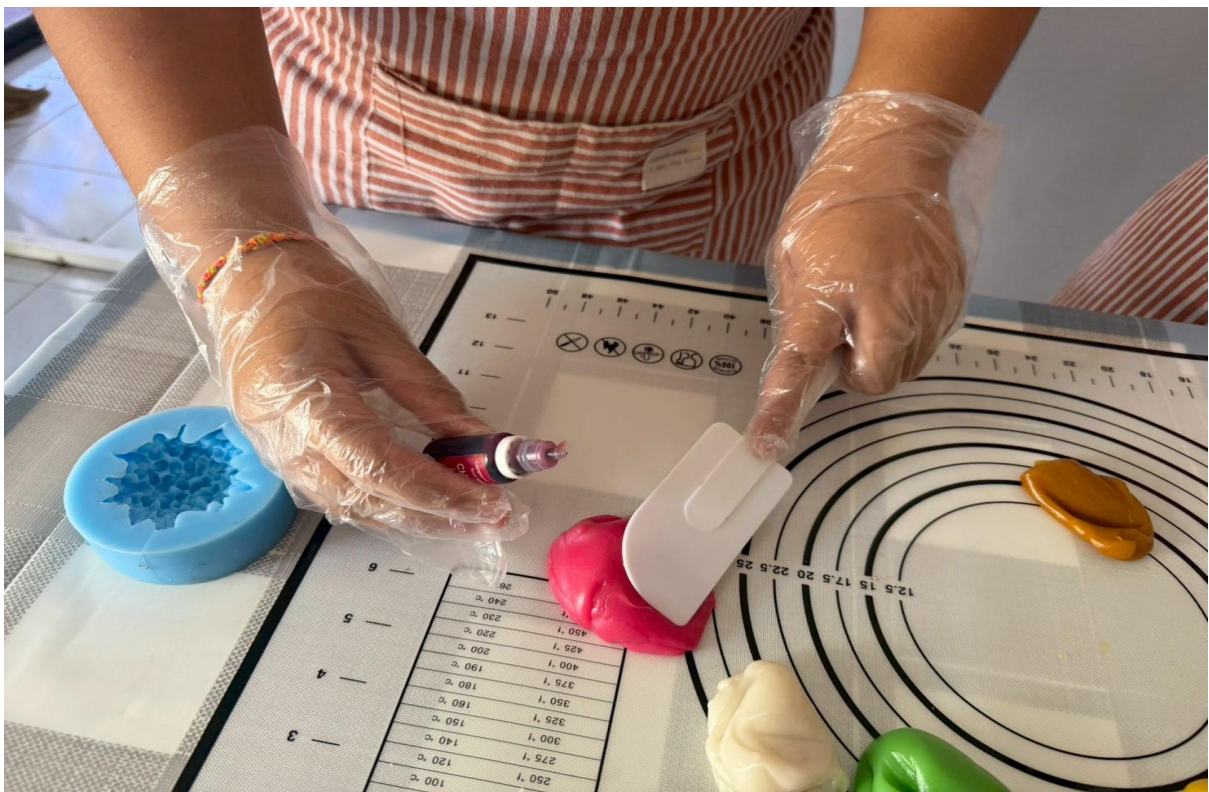


ภาพที่ 13 นำส่วนผสมทั้งหมดกวนด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน



ภาพที่ 14 กวนจนแป้งสุก จับตัวเป็นก้อนและเนื้อเนียนนุ่มไม่ติดกระทะ

8. นำแป้งที่กวนสุกแล้วไปแบ่งแล้วนำไปผสมกับสีที่ต้องการ นำไปอัดในพิมพ์ซิลิโคน กดให้แน่นเพื่อให้ลายดอกชัดเจน



ภาพที่ 15 นำแป้งที่กวนสุกแล้ว แบ่งนำไปผสมกับสีที่ต้องการ



ภาพที่ 16 นวดแป้งและสีที่ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน



ภาพที่ 17 นำแป้งที่ผสมสีแล้วไปอัดในพิมพ์ซิลิโคน กดให้แน่นเพื่อให้ลายดอกชัดเจน



ภาพที่ 18 นำขนมอาลัวออกจากพิมพ์ พักไว้บนตะแกรง เพื่อเตรียมอบ



ภาพที่ 19 นำขนมอาลัวพักไว้บนตะแกรง เพื่อเตรียมอบ

9. นำเข้าเตาอบใช้อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 8 ชั่วโมง หรือจนขนมอาลัวจะแห้ง นำขนมออกจากเตาอบและขนมออกจากถาดทันทีที่ขนมยังร้อน



ภาพที่ 20 นำขนมอาลัวที่ทำเสร็จแล้วไปเข้าเตาอบ ใช้อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส



ภาพที่ 21 นำขนมอาลัวที่อบเสร็จแล้วมาตั้งพักไว้



ภาพที่ 22 บรรจุขนมอาลัวที่ตั้งพักจนเย็นแล้ว



ภาพที่ 23 บรรจุขนมอาลัวที่ตั้งพักจนเย็นแล้วใส่ในแพ็คเกจและกล่อง



ภาพที่ 24 บรรจุนมอาลัวในแพ็คเกจและกล่องเพื่อนำไปจำหน่าย

10. นำขนมอาลัวที่แพ็คเกจเสร็จแล้ว วางจำหน่ายที่สภกรรมโรงเรียน และร้านค้าเฟ้นชุมชน เช่น ร้านอาหารเดอะเนเจอร์สมุย ตลาดนัดเก้าแก่น้อย ร่วมจัดนิทรรศการและจำหน่ายสินค้ามหกรรมวิชาการ เกาะสมุย “Academic Expo @ TPP”



ภาพที่ 25 ร่วมจัดนิทรรศการและจำหน่ายสินค้า มหกรรมวิชาการ เกาะสมุย “Academic Expo @ TPP”



ภาพที่ 26 ร่วมจัดนิทรรศการและจำหน่ายสินค้า มหกรรมวิชาการเกาะสมุย

“Academic Expo @ TPP”



ภาพที่ 27 ร่วมจัดนิทรรศการและจำหน่ายสินค้า มหกรรมวิชาการอำเภอเกาะสมุย

ณ วิทยาลัยสหวิทยาการ เกาะสมุย



ภาพที่ 28 ขนมอาลัวที่วางจำหน่ายร้านกาแฟในชุมชน



ภาพที่ 29 ขนมอาลัวที่นำไปจัดเบรคสำหรับต้อนรับคณะที่มาเยี่ยมโรงเรียน



ภาพที่ 30 ขนมอาลัวที่นำไปจัดเบรคสำหรับต้อนรับคณะที่มาเยี่ยมโรงเรียน

2. ขนมอาลัวสอดไส้ขนมขี้หมาตัวง

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการทำขนมอาลัวสอดขนมขี้หมาตัวง

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. ตะแกรงร่อนแป้ง
2. อ่างผสมสแตนเลส
3. เครื่องชั่งน้ำหนัก
4. ไม้พายซิลิโคน
5. ถาด
6. ตะแกรงพักขนม
7. แผ่นรองนวด
8. ไม้กดฟองดอง
9. แม่พิมพ์ซิลิโคน
10. แผ่นซิลิโคนรองขนม
11. เครื่องอบผลไม้
12. กระทะเทปลอน

ส่วนผสม

1. แป้งสาลีตราบัวแดง 140 กรัม
2. น้ำตาลทรายขาว 280 กรัม
3. กะทิธรรมชาติ หรือกะทือบควั่นเทียน 350 กรัม
4. กลิ่นมะลิ 1 ฝา
5. สีผสมอาหาร
6. ขนมหี้หมาตัวง(ขนมห้าวตุ)



ภาพที่ 31 เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำขนมอาลัว



ภาพที่ 32 ส่วนผสมในการทำขนมอาลัว

วิธีการทำขนมอาลัวสอดไส้ขนมขี้หมาตัวง

1. เตรียมส่วนผสมโดยการชั่งหรือตวงแบ่งตามสูตร ร่อนแป้งด้วยกระชอนตาถี่



ภาพที่ 33 เตรียมส่วนผสมโดยการชั่งและตวงแบ่งตามสูตร



ภาพที่ 34 ร่อนแป้งที่ตวงแล้วด้วยกระชอนตาถี่

2. นำแป้งที่ร่อนแล้วไปคั่วด้วยไฟอ่อนมาก ๆ จนเนื้อแป้งเริ่มเบา แล้วนำมาพักให้เย็น (ห้ามใช้ไฟแรงโดยเด็ดขาด หรือกวนจนแป้งไหม้)



ภาพที่ 35 คั่วแป้งด้วยไฟอ่อนมาก ๆ จนเนื้อแป้งเริ่มเบา



ภาพที่ 36 นำแป้งที่คั่วแล้วมาพักให้เย็น

3. ตวงน้ำตาลทรายตามสูตรแล้วนำแป้งที่พักไว้มาผสมกับน้ำตาลทราย คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ



ภาพที่ 37 ตวงน้ำตาลทรายตามส่วนผสมที่กำหนด



ภาพที่ 38 ผสมแป้งที่พักไว้เย็นแล้วกับน้ำตาล คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ

4. ตวงกะทิตามสัดส่วนที่กำหนด เทกะทิลงไปผสมกับแป้งและน้ำตาลคนให้เข้ากัน



ภาพที่ 39 ตวงกะทิตามส่วนผสมที่กำหนด



ภาพที่ 40 เทกะทิลงไปผสมกับแป้งและน้ำตาลที่คนเข้ากันแล้ว

5. กรองแป้งที่ผสมเสร็จแล้วด้วยกระชอนตาถี่



ภาพที่ 41 กรองแป้งที่ผสมเสร็จแล้วด้วยกระชอนตาถี่

6. เติมกลิ่นมะลิลงไปใบ้ที่ผสมเข้ากันแล้ว

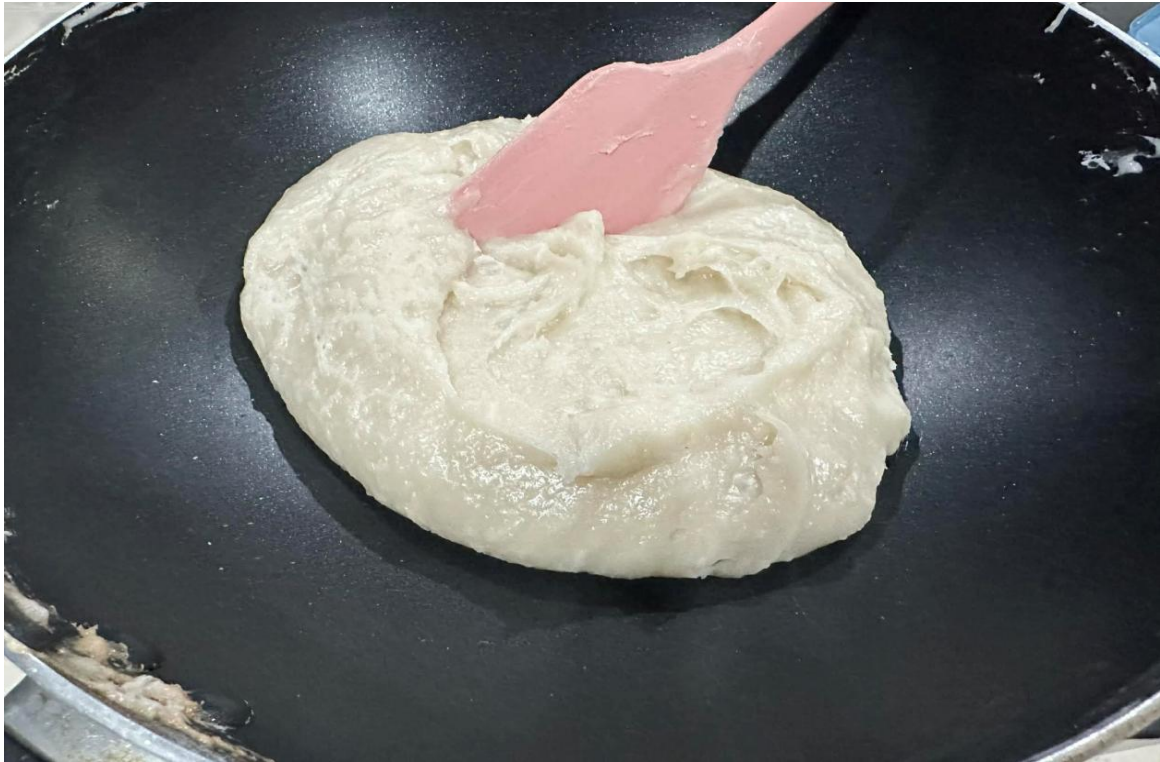


ภาพที่ 42 เติมกลิ่นมะลิลงไปใบ้ที่ผสมเข้ากันแล้ว เพื่อความหอมของขนมอาลัว

7. นำส่วนผสมทั้งหมดไปกวนด้วยไฟกลางค่อนไปทางอ่อน แต่อย่าให้อ่อนมาก กวนจนใบ้สุก จับตัวเป็นก้อนและเนื้อเนียนนุ่ม

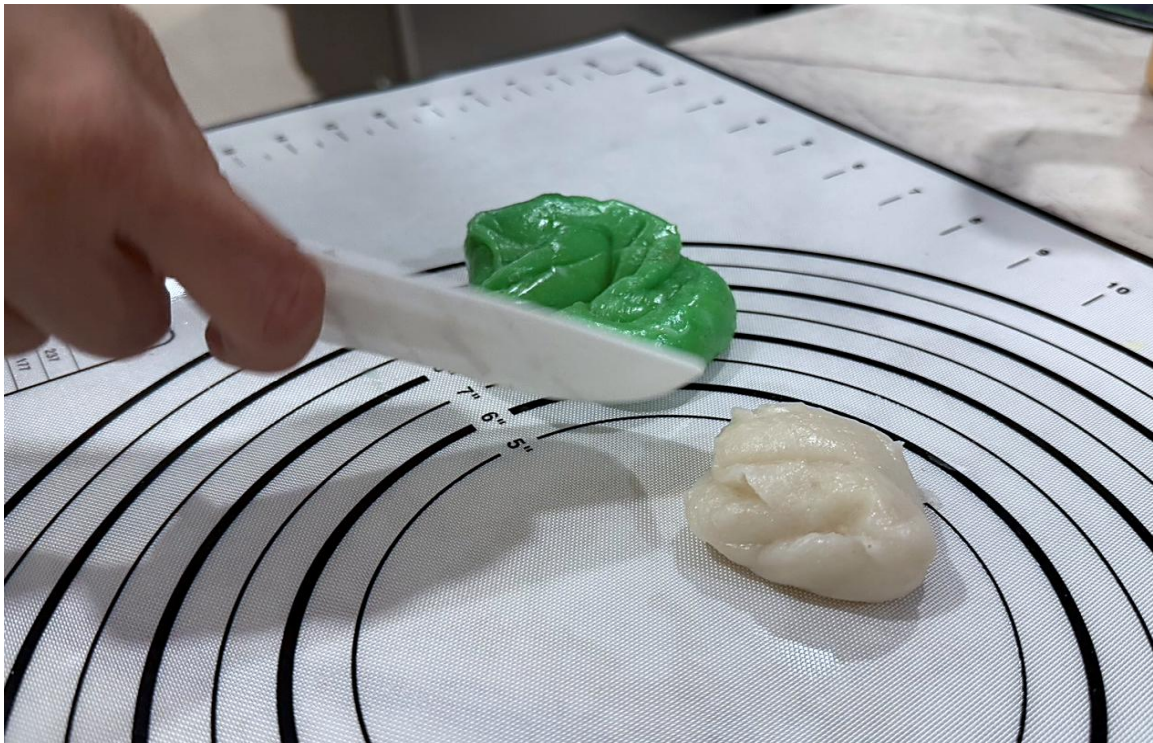


ภาพที่ 43 นำส่วนผสมทั้งหมดกวนด้วยไฟกลางค่อนไปทางอ่อน



ภาพที่ 44 กวนจนแป้งสุก จับตัวเป็นก้อนและเนื้อเนียนนุ่มไม่ติดกระทะ

8. นำแป้งที่กวนสุกแล้วไปแบ่งแล้วนำไปผสมกับสีที่ต้องการ นำไปอัดในพิมพ์ซิลิโคน กดให้แน่นเพื่อให้ลายชัดเจน



ภาพที่ 45 นำแป้งที่กวนสุกแล้ว แบ่งนำไปผสมกับสีที่ต้องการ



ภาพที่ 46 นำขนมขี้หมาตั่วใส่ไปตรงกลางขนมแล้วอัดในพิมพ์มะพร้าวให้แน่น



ภาพที่ 47 นำขนมอาลัวพักไว้บนตะแกรง เพื่อเตรียมอบ

9. นำเข้าเตาอบใช้อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 8 ชั่วโมง หรือจนขนมอาลัวจะแห้ง นำขนมออกจากเตาอบและขนมออกจากถาดทันทีที่ขนมยังร้อน

3. ขนมหาล้าสอตได้ผลไม้กวน

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการทำขนมหาล้าสอตได้ผลไม้กวน

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. ตะแกรงร่อนแป้ง
2. อ่างผสมสแตนเลส
3. เครื่องชั่งน้ำหนัก
4. ไม้พายซิลิโคน
5. ถาด
6. ตะแกรงพักขนม
7. แผ่นรองนวด
8. ไม้กดฟองดอง
9. แม่พิมพ์ซิลิโคน
10. แผ่นซิลิโคนรองขนม
11. เครื่องอบผลไม้
12. กระทะเทปลอน

ส่วนผสม

1. แป้งสาลีตราบัวแดง 140 กรัม
2. น้ำตาลทรายขาว 280 กรัม
3. กะทิธรรมชาติ หรือกะทิอบควันเทียน 350 กรัม
4. กลิ่นมะลิ 1 ฝา
5. สีผสมอาหาร
6. ผลไม้กวน



ภาพที่ 48 เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำขนมอาลัว



ภาพที่ 49 ส่วนผสมในการทำขนมอาลัว

วิธีการทำขนมอาลาวสอดไส้ผลไม้กวน

1. เตรียมส่วนผสมโดยการชั่งหรือตวงแป้งตามสูตร ร่อนแป้งด้วยกระชอนตาถี่



ภาพที่ 50 เตรียมส่วนผสมโดยการชั่งและตวงแป้งตามสูตร



ภาพที่ 51 ร่อนแป้งที่ตวงแล้วด้วยกระชอนตาถี่

2. นำแป้งที่ร้อนแล้วไปคั่วด้วยไฟอ่อนมาก ๆ จนเนื้อแป้งเริ่มเบา แล้วนำมาพักให้เย็น (ห้ามใช้ไฟแรงโดยเด็ดขาด หรือกวนจนแป้งไหม้)



ภาพที่ 52 คั่วแป้งด้วยไฟอ่อนมาก ๆ จนเนื้อแป้งเริ่มเบา



ภาพที่ 53 นำแป้งที่คั่วแล้วมาพักให้เย็น

3. ตวงน้ำตาลทรายตามสูตรแล้วนำแป้งที่พักไว้มาผสมกับน้ำตาลทราย คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ



ภาพที่ 54 ตวงน้ำตาลทรายตามส่วนผสมที่กำหนด



ภาพที่ 55 ผสมแป้งที่พักไว้เย็นแล้วกับน้ำตาล คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ

4. ตวงกะทิตามสัดส่วนที่กำหนด เทกะทิลงไปผสมกับแป้งและน้ำตาลคนให้เข้ากัน



ภาพที่ 56 ตวงกะทิตามส่วนผสมที่กำหนด



ภาพที่ 57 เทกะทิลงไปผสมกับแป้งและน้ำตาลที่คนเข้ากันแล้ว

5. กรองแป้งที่ผสมเสร็จแล้วด้วยกระชอนตาถี่



ภาพที่ 58 กรองแป้งที่ผสมเสร็จแล้วด้วยกระชอนตาถี่

6. เติมกลิ่นมะลิลงไปนึ่งแป้งที่ผสมเข้ากันแล้ว

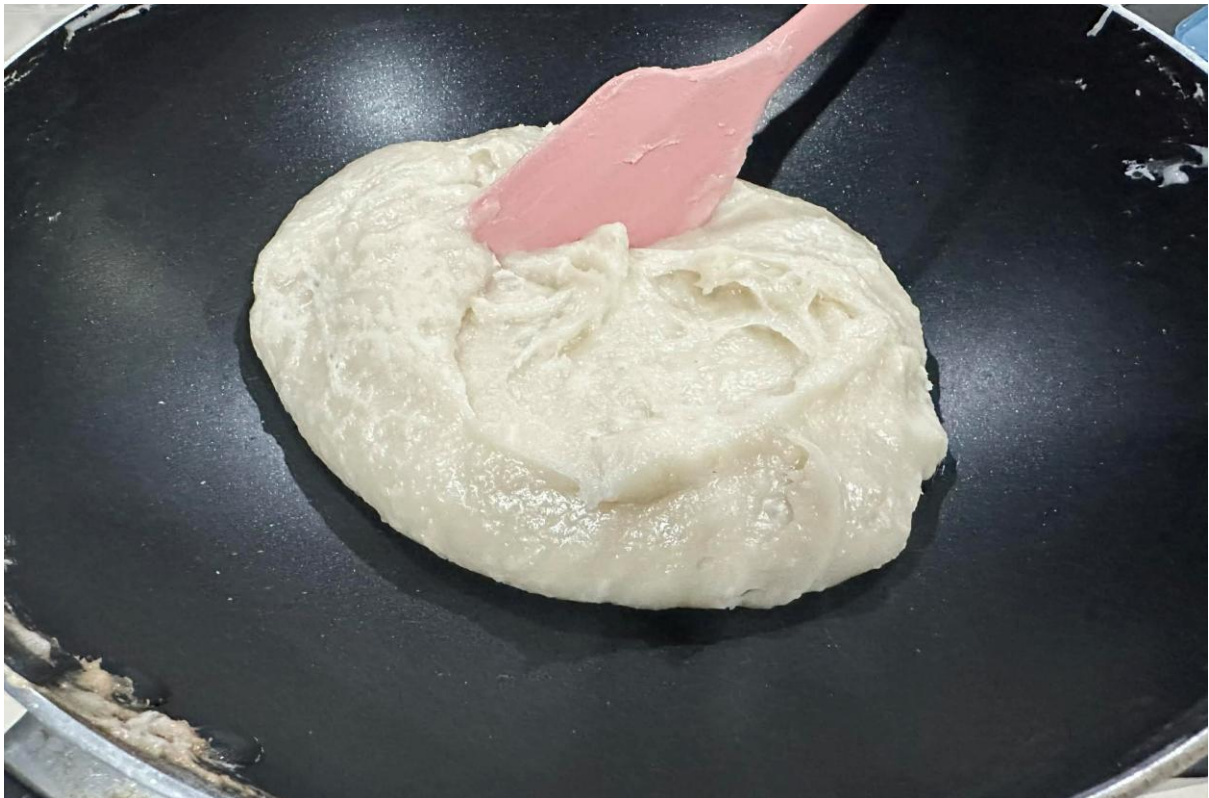


ภาพที่ 59 เติมกลิ่นมะลิลงไปนึ่งแป้งที่ผสมเข้ากันแล้ว เพื่อความหอมของขนมอาลัว

7. นำส่วนผสมทั้งหมดไปกวนด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน แต่อย่าให้อ่อนมาก กวนจนแป้งสุก จับตัวเป็นก้อนและเนื้อเนียนนุ่ม



ภาพที่ 60 นำส่วนผสมทั้งหมดกวนด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน



ภาพที่ 61 กวนจนแป้งสุก จับตัวเป็นก้อนและเนื้อเนียนนุ่มไม่ติดกระทะ

8. นำแป้งที่กวนสุกแล้วไปแบ่งแล้วนำไปผสมกับสีที่ต้องการ นำไปอัดในพิมพ์ซิลิโคน กดให้แน่นเพื่อให้ลายชัดเจน



ภาพที่ 62 นำแป้งที่กวนสุกแล้ว แบ่งนำไปผสมกับสีที่ต้องการ



ภาพที่ 63 นำขนมอาลัวใส่พิมพ์ ใส่ไส้สตอเบอรี่หรือไส้ผลไม้กวนลงไปตรงกลางแล้วอัดในพิมพ์ให้แน่น



ภาพที่ 64 นำขนมอาลัวพักไว้บนตะแกรง เพื่อเตรียมอบ

9. นำเข้าเตาอบใช้อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 8 ชั่วโมง หรือจนขนมอาลัวจะแห้ง นำขนมออกจากเตาอบและขนมออกจากถาดทันทีที่ขนมยังร้อน



ภาพที่ 65 ขนมอาลัวสอดไส้สตอเบอร์รี่



ภาพที่ 66 ขนมอาลัวสอดไส้สับปะรด



ภาพที่ 67 ขนมอาลัวสอดไส้ทุเรียน



ภาพที่ 68 ขนมอาลั้วสอดไส้ผลไม้



ภาพที่ 69 ขนมอาลั้วสอดไส้ผลไม้

ขั้นตอนในการทำโครงการงาน	เดือน						ผู้รับผิดชอบ
	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	
	2568	2568	2568	2568	2568	2568	
<ul style="list-style-type: none"> - ทดลองผลิตอาลัวกะทิ อาลัวไส้ชี้หมาตั่ววง อาลัวไส้ผลไม้กวน (Trial 2) - บันทึกผลการทดลอง (เนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ) - ปรับปรุงสูตรให้ได้คุณภาพตามต้องการ - ออกแบบรูปทรงและขนาดผลิตภัณฑ์ <p><u>สิงหาคม 2568</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำการผลิต ผลิตภัณฑ์ตามสูตรที่พัฒนาแล้ว - คำนวณต้นทุนต่อหน่วยและกำหนดราคาจำหน่าย - ทดลองจำหน่ายในกลุ่มเป้าหมายขนาดเล็ก - เก็บรวบรวมข้อมูลความพึงพอใจของผู้บริโภค <p><u>กันยายน 2568</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - วิเคราะห์ข้อมูลจากการสอบถาม - ปรับปรุงรสชาติ/บรรจุภัณฑ์ตามข้อเสนอแนะ - ผลิตสินค้าที่สมบูรณ์ - สรุปผลการดำเนินงานด้านต้นทุน กำไร และความพึงพอใจ 							ครูที่ปรึกษาโครงการ
<p><u>ขั้นประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ - สรุปผลการดำเนินงานทั้งด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์และด้านเศรษฐกิจ - จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ (บทที่ 1-5) และรูปเล่มโครงการ 							คณะผู้จัดทำ

ตารางที่ 1 แผนการปฏิบัติงาน ขั้นตอนในการทำโครงการงาน

ปฏิทินการปฏิบัติงาน

วัน/เดือน/ปี	รายการปฏิบัติงาน	วิธีการดำเนินงาน	สถานที่	ผู้รับผิดชอบ
20-25 พ.ค. 2568	ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับโครงการอาชีพ	ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับโครงการอาชีพ	ห้องคอมพิวเตอร์	คณะผู้จัดทำ
26 – 30 พ.ค. 2568	นำเสนอเค้าร่างโครงการ	เขียนแบบร่างโครงการที่ต้องการทำเพื่อนำเสนอ	โรงเรียนบ้านบ่อผุด	คณะผู้จัดทำ
1 – 15 มิ.ย. 2568	เขียนโครงการ	เขียนแบบร่างชิ้นงาน	โรงเรียนบ้านบ่อผุด	คณะผู้จัดทำ
16 – 25 มิ.ย. 2568	จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโครงการ	ถ่ายรูปเก็บไว้เป็นหลักฐาน	- ตลาดถนนคนเดินบ่อผุด - โรงเรียนบ้านบ่อผุด	คณะผู้จัดทำ
1 ก.ค. – 30 ก.ย. 2568	ตรวจสอบบัญชีรายรับ-รายจ่าย	รวบรวมเงินที่ได้จากการจำหน่ายสินค้า	- โรงเรียนบ้านบ่อผุด - ตลาดถนนคนเดินบ่อผุด - คาเฟ่ในชุมชน - สหกรณ์ในโรงเรียน	คณะผู้จัดทำ
10 ต.ค. 2568	รวบรวมข้อมูลเพื่อนำเสนอ	นำเสนอโครงการ	โรงเรียนบ้านบ่อผุด	คณะผู้จัดทำ

ตารางที่ 2 ปฏิทินการปฏิบัติงาน

บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน

ผลการศึกษา

การทำโครงการอาชีพ เรื่อง BBP อาลัวสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ ทำให้ได้เรียนรู้ทักษะกระบวนการทำงานซึ่งเป็นพื้นฐานที่สำคัญในการนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การน้อมนำเอาหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพให้แก่ตนเอง ครอบครัวและชุมชน

การดำเนินงานตามขั้นตอน จากการทำโครงการเรื่อง BBP อาลัวสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ ทำให้ตัวนักเรียนเห็นคุณค่าของวัตถุดิบในท้องถิ่น มีความคิดสร้างสรรค์ในการประยุกต์ใช้การแปรรูปมะพร้าวเป็นกะทิเพื่อเพิ่มมูลค่า การมีความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย แปลกใหม่ เพื่อเพิ่มมูลค่า และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ช่วยเหลือแบ่งเบาภาระค่าใช้จ่ายของผู้ปกครอง โดยเป็นการสร้างอาชีพและรายได้ให้กับนักเรียนได้มีประสบการณ์วิชาชีพซึ่งเป็นการพัฒนาอาชีพสู่การมีรายได้ที่เหมาะสมเป็นระบบอย่างยั่งยืน

ผลที่เกิดขึ้น : คณะผู้จัดทำโครงการอาชีพ

ด้านพฤติกรรม : นักเรียนเกิดการเรียนรู้และพัฒนาทักษะกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การวางแผน การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การลงมือปฏิบัติ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ตลอดจนการประเมินผลและปรับปรุงงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น นักเรียนมีความรับผิดชอบ มีวินัย ตรงต่อเวลา และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม เรียนรู้การรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น เคารพความแตกต่าง และทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งยังส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนการจำหน่าย ทำให้นักเรียนเห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพสุจริต มีความมั่นใจในตนเอง สามารถแบ่งเบาภาระของครอบครัว และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์อย่างสร้างสรรค์

ด้านจิตใจ : นักเรียนเกิดความสุขจากการได้ลงมือปฏิบัติจริง เห็นผลสำเร็จจากความพยายามและความร่วมมือของตนเองและเพื่อนในกลุ่ม ทำให้เกิดความภาคภูมิใจในผลงาน มีความเชื่อมั่นในศักยภาพของตนเองมากขึ้น เมื่อผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับหรือคำชื่นชมจากผู้บริโภค ยิ่งส่งเสริมกำลังใจ แรงจูงใจ และทัศนคติที่ดีต่อการทำงานสุจริต พร้อมทั้งปลูกฝังความอดทน ความพยายาม และความรับผิดชอบต่อหน้าที่

ด้านปัญญา : นักเรียนได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน-กำไร การกำหนดราคาสินค้า และการวางแผนการตลาดอย่างเป็นขั้นตอน ได้ฝึกทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา การ

ตัดสินใจอย่างมีเหตุผล และการสรุปผลจากข้อมูลที่ได้จากการทดลองหรือแบบสอบถาม ส่งผลให้เกิดความคิดสร้างสรรค์และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ได้ อีกทั้งยังเป็นพื้นฐานในการวางแผนประกอบอาชีพในอนาคต

ด้านสังคม : โครงการอาชีพช่วยส่งเสริมให้นักเรียนและชุมชนเห็นคุณค่าและความสำคัญของวัดถุดิบในท้องถิ่น เช่น มะพร้าว ซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าได้ เกิดความร่วมมือระหว่างโรงเรียน ครอบครัว และชุมชนในการสนับสนุนกิจกรรม ส่งเสริมแนวคิดการพึ่งพาตนเอง และสร้างความตระหนักถึงการใช้ทรัพยากรในชุมชนอย่างเกิดประโยชน์สูงสุด อันนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชนอย่างยั่งยืน

ผลที่เกิดขึ้น : โรงเรียน

ด้านการจัดการเรียนการสอน : โรงเรียนได้รับประโยชน์จากการส่งเสริมการเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติจริง (Active Learning) ซึ่งช่วยให้นักเรียนได้บูรณาการความรู้จากหลายกลุ่มสาระการเรียนรู้ เช่น การงานอาชีพ คณิตศาสตร์ (การคำนวณต้นทุน-กำไร) วิทยาศาสตร์ (กระบวนการแปรรูปอาหาร) และภาษาไทย (การจัดทำรายงานและการนำเสนอ) ทำให้การเรียนการสอนมีความหลากหลายและเชื่อมโยงกับชีวิตจริงมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังเป็นแนวทางพัฒนาการจัดการศึกษาให้สอดคล้องกับทักษะในศตวรรษที่ 21

ด้านภาพลักษณ์และชื่อเสียง : ผลงานโครงการอาชีพที่สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์จริง ช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับโรงเรียน แสดงให้เห็นถึงศักยภาพของนักเรียนและครูในการส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพ หากมีการนำผลงานไปจัดแสดงในนิทรรศการหรือการแข่งขัน ยังสามารถเพิ่มชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือให้กับสถานศึกษาได้อีกด้วย

ด้านการพัฒนาศักยภาพผู้เรียน : โรงเรียนสามารถใช้โครงการลักษณะนี้เป็นต้นแบบในการพัฒนาทักษะอาชีพ ทักษะชีวิต และทักษะผู้ประกอบการให้กับนักเรียน ส่งเสริมให้นักเรียนมีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์ กล้าแสดงออก และสามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของการพัฒนาผู้เรียนให้เป็นคนดี คนเก่ง และสามารถดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีคุณภาพ

ด้านความร่วมมือกับชุมชน : โครงการช่วยสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างโรงเรียนกับชุมชน โดยมีการใช้วัดถุดิบในท้องถิ่น และอาจได้รับความร่วมมือจากผู้ประกอบการหรือปราชญ์ชาวบ้านในการให้คำแนะนำ ส่งผลให้โรงเรียนเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ของชุมชน และเกิดเครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาอาชีพและเศรษฐกิจท้องถิ่น

ด้านการพัฒนาอย่างยั่งยืน : การส่งเสริมโครงการอาชีพที่ใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า ช่วยปลูกฝังแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงและการพัฒนาอย่างยั่งยืนให้กับนักเรียน โรงเรียนสามารถนำแนวทางนี้ไปต่อยอดเป็นกิจกรรมหรือหลักสูตรเสริม เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับระบบการศึกษาในระยะยาว

ผลที่เกิดขึ้น : ครอบครัวและชุมชน

ด้านเศรษฐกิจ : ครอบครัวและชุมชน ได้รับประโยชน์จากการนำวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น มะพร้าว มาพัฒนาและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม ส่งผลให้เกิดแนวคิดในการต่อยอดสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพเสริมในครัวเรือน นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายได้จริง ยังเป็นตัวอย่างที่ดีในการส่งเสริมอาชีพในชุมชน ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจระดับครัวเรือนและชุมชนให้มีความเข้มแข็งมากขึ้น

ด้านสังคมและความสัมพันธ์ : โครงการอาชีพช่วยสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างโรงเรียน ครอบครัว และชุมชน โดยผู้ปกครองและคนในชุมชนมีโอกาสเข้ามามีส่วนร่วม ให้คำแนะนำ สนับสนุนวัตถุดิบหรือช่วยประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ เกิดความร่วมมือและความสามัคคีในชุมชนมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังทำให้ชุมชนเกิดความภาคภูมิใจในศักยภาพของเยาวชนที่สามารถสร้างสรรค์ผลงานและพัฒนาอาชีพได้

ด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น : การนำวัตถุดิบพื้นบ้านมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น การแปรรูปมะพร้าวเป็นกะทิและขนมไทย ช่วยส่งเสริมให้ครอบครัวและชุมชนเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น และตระหนักถึงความสำคัญของการสืบสานวัฒนธรรมอาหารไทยให้คงอยู่ต่อไป รวมทั้งกระตุ้นให้เกิดการถ่ายทอดความรู้จากผู้ใหญ่สู่เยาวชน

ด้านทัศนคติและแรงบันดาลใจ : ครอบครัวเกิดความเชื่อมั่นและภาคภูมิใจในความสามารถของบุตรหลาน เห็นถึงศักยภาพในการประกอบอาชีพสุจริตตั้งแต่อายุยังน้อย ขณะเดียวกันชุมชนได้รับแรงบันดาลใจในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาพัฒนาให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเห็นแนวทางในการสร้างอาชีพหรือผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ภายในชุมชน

ด้านสิ่งแวดล้อม : การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ช่วยลดการสูญเสียและลดของเสียจากผลผลิตล้นตลาด อีกทั้งยังส่งเสริมแนวคิดการใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและเกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งเป็นพื้นฐานของการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน

ผลการดำเนินงานด้านต้นทุนและกำไรในผลิตภัณฑ์

การจัดทำผลิตภัณฑ์อ้าว ได้มีการสร้างผลิตภัณฑ์ขึ้น 4 รูปแบบ ได้แก่ อ้าวการ์ตูน ขนาดชิ้นละ 5 กรัม , อ้าวกะทิ ขนาดกล่องละ 45 กรัม , อ้าวไส้ขี้หมาต้วง ขนาดกล่องละ 55 กรัม และอ้าวไส้ผลไม้กวน ขนาดกล่องละ 55 กรัม โดยมีราคาต้นทุน ราคาขาย และราคากำไร ดังนี้

รายการผลิตภัณฑ์	ราคาต้นทุน	ราคาขาย	กำไร
อ้าวการ์ตูน ขนาดชิ้นละ 5 กรัม	7 บาท/ถุง	10 บาท/ชิ้น	3 บาท/ชิ้น
อ้าวกะทิ ขนาดกล่องละ 45 กรัม	130 บาท/กล่อง	159 บาท/กล่อง	29 บาท/กล่อง
อ้าวไส้ขี้หมาต้วง ขนาดกล่องละ 55 กรัม	175 บาท/กล่อง	199 บาท/กล่อง	24 บาท/กล่อง
อ้าวไส้ผลไม้กวน ขนาดกล่องละ 55 กรัม	175 บาท/กล่อง	199 บาท/กล่อง	24 บาท/กล่อง

ตารางที่ 3 รายการผลิตภัณฑ์ ราคาต้นทุน ราคาขาย และกำไร

ในการสร้างผลิตภัณฑ์อ้าวการ์ตูน อ้าวกะทิ อ้าวไส้ขี้หมาต้วง และอ้าวไส้ผลไม้กวนเพื่อจำหน่าย ได้รับการสนับสนุนจากโครงการกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน กิจกรรมชุมนุมสร้างสรรค์สร้างอาชีพ 1,000 บาท และนวัตกรรมศิลป์สร้างสรรค์ สร้างงาน สร้างอาชีพ โครงการสถานศึกษานำร่องพื้นที่นวัตกรรมทางการศึกษา 1,000 บาท โดยรวมมีเงินทุนหมุนเวียนเริ่มต้นรวม 2,000 บาท และได้มีการเริ่มจัดจำหน่ายสินค้า ในเดือนกรกฎาคม - กันยายน 2568 โดยมีรายรับ - รายจ่าย ดังนี้

เดือน กรกฎาคม 2568

วันที่	สถานที่จัดจำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
1-4/7/68	สหกรณ์โรงเรียน	อ้าวการ์ตูน	50	350	500	150
6/7/68	คาเฟ่ในชุมชน	อ้าวกะทิ	5	650	795	145
		อ้าวไส้ขี้หมาต้วง	3	525	597	72
		อ้าวไส้ผลไม้กวน	3	525	597	72
7-11/7/68	สหกรณ์โรงเรียน	อ้าวการ์ตูน	80	560	800	240
13/7/68	คาเฟ่ในชุมชน	อ้าวกะทิ	6	780	954	174
		อ้าวไส้ขี้หมาต้วง	4	700	796	96
			3	525	597	72

วันที่	สถานที่จัด จำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
		อัลว้ไฝผลไม้กวน				
14-18/7/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลว้การ์ตูน	80	560	800	240
20/7/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลว้กะทิ	3	390	477	87
		อัลว้ไฝขี้หมาต้วง	5	875	995	120
		อัลว้ไฝผลไม้กวน	6	1050	1194	144
21-25/7/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลว้การ์ตูน	90	630	900	270
27/7/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลว้กะทิ	4	520	636	116
		อัลว้ไฝขี้หมาต้วง	3	525	597	72
		อัลว้ไฝผลไม้กวน	4	700	796	96
28-31/7/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลว้การ์ตูน	80	560	800	240
รวม			429	10,425	12,831	2,406

ตารางที่ 4 บัญชีแสดงรายรับ - รายจ่าย เดือนกรกฎาคม

เดือน สิงหาคม 2568

วันที่	สถานที่จัด จำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
3/8/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลว้กะทิ	5	650	795	145
		อัลว้ไฝขี้หมาต้วง	5	875	995	120
		อัลว้ไฝผลไม้กวน	3	525	597	72
4-8/8/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลว้การ์ตูน	100	700	1,000	300
10/8/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลว้กะทิ	5	650	795	145
		อัลว้ไฝขี้หมาต้วง	5	875	995	120
		อัลว้ไฝผลไม้กวน	3	525	597	72
11-15/8/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลว้การ์ตูน	90	630	900	270
17/8/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลว้กะทิ	6	780	954	174
		อัลว้ไฝขี้หมาต้วง	4	700	796	96

วันที่	สถานที่จัด จำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
		อัลวี่ผลไม้กวน	5	875	995	120
18-22/8/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลวี่การ์ตูน	90	630	900	270
24/8/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลวี่กะทิ	10	1,300	1,590	290
		อัลวี่ไส้ซ้หมาต้วง	5	875	995	120
		อัลวี่ไส้ผลไม้กวน	6	1050	1194	144
25-29/8/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลวี่การ์ตูน	90	630	900	270
31/8/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลวี่กะทิ	9	1170	1431	261
		อัลวี่ไส้ซ้หมาต้วง	5	875	995	120
		อัลวี่ไส้ผลไม้กวน	5	875	995	120
รวม			451	15,190	18,419	3,229

ตารางที่ 5 บัญชีแสดงรายรับ - รายจ่าย เดือนสิงหาคม

เดือน กันยายน 2568

วันที่	สถานที่จัด จำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
1-5/9/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลวี่การ์ตูน	90	630	900	270
7/9/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลวี่กะทิ	8	1,040	1,272	232
		อัลวี่ไส้ซ้หมาต้วง	8	1,400	1,592	192
		อัลวี่ไส้ผลไม้กวน	5	875	995	120
8-12/9/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลวี่การ์ตูน	90	630	900	270
14/9/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลวี่กะทิ	9	1,170	1,431	261
		อัลวี่ไส้ซ้หมาต้วง	8	1,400	1,592	192
		อัลวี่ไส้ผลไม้กวน	5	875	995	120
15-19/9/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลวี่การ์ตูน	90	630	900	270
21/9/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลวี่กะทิ	10	1,300	1,590	290
		อัลวี่ไส้ซ้หมาต้วง	5	875	995	120

วันที่	สถานที่จัด จำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
		อาลัวใส่ผลไม้กวน	5	875	995	120
22-26/9/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	90	630	900	270
28/9/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	10	1,300	1,590	290
		อาลัวใส่ซ้หมาต้วง	9	1,575	1,791	216
		อาลัวใส่ผลไม้กวน	6	1,050	1,194	144
39-3/10/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	90	630	900	270
5/10/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	10	1,300	1,590	290
		อาลัวใส่ซ้หมาต้วง	6	1,050	1,194	144
		อาลัวใส่ผลไม้กวน	6	1,050	1,194	144
รวม			560	20,685	25,590	4,905

ตารางที่ 6 บัญชีแสดงรายรับ - รายจ่าย เดือนกันยายน

ตารางสรุปยอดจำนวน ต้นทุน และกำไร

เดือน	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร
กรกฎาคม	429	10,425	12,831	2,406
สิงหาคม	451	15,190	18,419	3,229
กันยายน	560	20,685	25,590	4,905
รวม	1,440	46,300	56,840	10,540

ตารางที่ 7 บัญชีสรุปยอดจำนวน ต้นทุน ราคาขาย กำไร

บทที่ 5

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการศึกษาและการดำเนินงาน

การศึกษาและการจัดทำโครงการอาชีพ เรื่อง “โครงการอาชีพ เรื่อง BBP อาลัวสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ” เป็นการบูรณาการ ที่ส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักถึงความสำคัญและเห็นคุณค่าของวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและเกิดทักษะอาชีพ อีกทั้งนักเรียนได้เรียนรู้ ศึกษาและนำวัตถุดิบจากท้องถิ่นมาสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวจากชุมชนที่อยู่อาศัยของตนเอง คือ มะพร้าว การแปรรูปมะพร้าวเป็นกะทิ ขนมหี่หมาตั่วง ผลไม้กวน โดยการนำมาแปรรูปในรูปแบบ “อาลัว” เพราะอาลัวเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งทำให้ได้รับความนิยม เนื่องจาก มีเนื้อสัมผัสที่หลากหลายทั้งกรอบร่วนด้านนอกและนุ่มหนึบด้านใน รสชาติหวานมัน หอมกะทิ บ่งบอกถึงความเป็นขนมไทยได้เป็นอย่างดี สามารถทำให้มีขนาด รูปทรงที่หลากหลาย ขึ้นอยู่กับความต้องการที่จะสร้างสรรค์รูปแบบออกมา พกพาสะดวก มีอายุในการเก็บรักษาได้นาน เหมาะกับทุกเพศทุกวัย เข้าได้กับทุกวัฒนธรรม เติมส่วนผสมได้หลากหลายทำให้มีรสชาติที่แตกต่าง สามารถแปรรูปให้มีเอกลักษณ์โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เพราะช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ ซึ่งคณะผู้จัดทำนำเสนอในรูปแบบ อาลัวกะทิ อาลัวไส้หี่หมาตั่วง และอาลัวไส้ผลไม้กวน และเป็นการนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มาประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวัน สร้างรายได้ ทำให้เกิดความภาคภูมิใจ ช่วยเพิ่ม มูลค่าให้แก่วัสดุในท้องถิ่นได้ตลอดจนเป็นการทำงานที่ส่งเสริมให้เกิดความคิดและการทำงานที่ประสานกันในคณะได้เป็นอย่างดี

อภิปรายผลการศึกษา

การฝึกทักษะการทำผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น

การฝึกทักษะการทำผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นการลงมือปฏิบัติจริง โดยให้นักเรียนนำทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน เช่น มะพร้าวหรือผลไม้ตามฤดูกาล มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถบริโภคหรือจำหน่ายได้ กระบวนการดังกล่าวช่วยให้นักเรียนได้เรียนรู้ตั้งแต่ขั้นตอนการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การเตรียมวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ การแปรรูปด้วยวิธีการที่เหมาะสม ตลอดจนการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน การเรียนรู้ลักษณะนี้ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจในกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ และตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด

จากการดำเนินโครงการ พบว่านักเรียนได้พัฒนาทักษะกระบวนการทำงานอย่างชัดเจน เริ่มตั้งแต่การวางแผน การแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ การเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ ไปจนถึงการลงมือปฏิบัติและประเมินผลการทำงานของตนเองและกลุ่ม ในระหว่างการผลิต นักเรียนต้องเผชิญกับปัญหาหลายประการ เช่น

การควบคุมความร้อนในการกวน การปรับอัตราส่วนวัตถุดิบให้เหมาะสม หรือการรักษาเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ให้ได้คุณภาพตามที่ต้องการ ซึ่งกระบวนการแก้ไขปัญหาล่าช้าช่วยพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ การตัดสินใจ และการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ



นอกจากนี้ นักเรียนยังได้เรียนรู้ทักษะด้านการบริหารจัดการและแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ โดยการคำนวณต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาจำหน่าย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภค ทำให้เข้าใจถึงความเชื่อมโยงระหว่างกระบวนการผลิตกับการตลาด และเห็นความสำคัญของการวางแผนอย่างรอบคอบก่อนการจำหน่ายสินค้า ประสบการณ์ดังกล่าวไม่เพียงแต่สร้างความรู้ด้านอาชีพเท่านั้น แต่ยังปลูกฝังความรับผิดชอบ ความมีวินัย ความอดทน และความคิดสร้างสรรค์ให้กับนักเรียนอีกด้วย

โดยสรุป การฝึกทักษะการทำผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นกิจกรรมการเรียนรู้ที่มีคุณค่า ช่วยพัฒนาผู้เรียนทั้งด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ ส่งเสริมการพึ่งพาตนเองและการใช้ทรัพยากรในชุมชนอย่างคุ้มค่า อีกทั้งยังเป็นพื้นฐานสำคัญในการต่อยอดสู่การประกอบอาชีพในอนาคต และการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน

การเผยแพร่การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นให้กับชุมชน

การเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นให้กับชุมชนเป็นกระบวนการสำคัญที่ช่วยส่งเสริมให้ทรัพยากรที่มีอยู่เกิดประโยชน์สูงสุดและสามารถสร้างรายได้อย่างยั่งยืน การนำวัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น มะพร้าวหรือผลไม้ตามฤดูกาล มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่และตอบสนองความต้องการของตลาด ถือเป็นแนวทางหนึ่งในการยกระดับคุณค่าของผลผลิตทางการเกษตร จากเดิมที่จำหน่ายในรูปแบบวัตถุดิบราคาต่ำ ให้กลายเป็นสินค้าที่มีมูลค่าเพิ่มและมีศักยภาพทางการตลาดมากขึ้น

จากการดำเนินโครงการ พบว่าการเผยแพร่ข้อมูลและกระบวนการผลิตให้กับชุมชน ไม่ว่าจะเป็นการอธิบายขั้นตอนการแปรรูป การคำนวณต้นทุน-กำไร หรือการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ช่วยให้คนในชุมชนเห็นแนวทางการต่อยอดอาชีพได้อย่างเป็นรูปธรรม เมื่อชุมชนได้รับความรู้และตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่สามารถทำได้จริง จะเกิดแรงบันดาลใจและความเชื่อมั่นในการพัฒนาสินค้าของตนเอง อีกทั้งยังช่วยกระตุ้นให้เกิดการรวมกลุ่มหรือความร่วมมือกันในการผลิตและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบที่มีมาตรฐานมากยิ่งขึ้น

การเผยแพร่ยังมีส่วนสำคัญในการสร้างความตระหนักถึงคุณค่าของทรัพยากรในท้องถิ่น ทำให้ชุมชนเห็นว่าผลผลิตที่มีอยู่สามารถพัฒนาให้มีความหลากหลาย ไม่จำกัดเพียงรูปแบบดั้งเดิม การเพิ่มมูลค่าไม่เพียงแต่หมายถึงการแปรรูปสินค้าเท่านั้น แต่ยังรวมถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การสร้างเอกลักษณ์สินค้า การกำหนดราคาที่เหมาะสม และการประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่าง ๆ ซึ่งล้วนเป็นองค์ประกอบที่ช่วยเพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ในตลาด

นอกจากนี้ การถ่ายทอดความรู้สู่ชุมชนยังช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจในระดับฐานราก ลดการพึ่งพาการขายวัตถุดิบเพียงอย่างเดียว และส่งเสริมแนวคิดการพึ่งพาตนเอง เมื่อชุมชนสามารถผลิตและจำหน่ายสินค้าที่มีคุณภาพได้ จะก่อให้เกิดรายได้หมุนเวียนภายในพื้นที่ เกิดการจ้างงาน และช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนโดยรวม



อีกทั้ง นักเรียนได้ฝึกการนำเสนอโดยการพูดเผยแพร่ความรู้ในการทำผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ในกิจกรรมเปิดบ้านวิชาการ ตลาดนัดเก้าแก่น้อย กิจกรรมนิทรรศการ การแข่งขันมหกรรมวิชาการของอำเภอเกาะสมุย โดยนักเรียนได้นำผลิตภัณฑ์ไปนำเสนอและเผยแพร่ความรู้ให้กับบุคคลอื่น ๆ ถึงวิธีการทำ ขั้นตอน กระบวนการผลิต การวางจำหน่าย การคิดราคาต้นทุน ราคาขาย และราคากำไร อีกทั้ง นักเรียนยังเกิดความภาคภูมิใจเมื่อได้นำเสนอในการจัดเป็นของว่างใช้รับรองผู้ที่เข้ามาติดต่อราชการภายในโรงเรียน และเมื่อมีบุคคลภายนอกให้ความสนใจ นักเรียนสามารถมีการแนะนำถึงการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่า การเผยแพร่การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นให้กับชุมชน เป็นกระบวนการที่มีความสำคัญทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม และการพัฒนาอย่างยั่งยืน ช่วยสร้างความรู้ ความเข้าใจ และแรงบันดาลใจในการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด อันนำไปสู่การพัฒนาชุมชนที่เข้มแข็งและสามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว

การเสริมสร้างทักษะอาชีพและการสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชนอย่างยั่งยืน

การเสริมสร้างทักษะอาชีพถือเป็นกระบวนการสำคัญในการพัฒนาศักยภาพของบุคคลให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างมั่นคง โดยเฉพาะการเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริงในการผลิตสินค้าและแปรรูปวัตถุดิบในท้องถิ่น ซึ่งช่วยให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความชำนาญ และความเข้าใจในกระบวนการทำงานอย่างครบถ้วน ตั้งแต่การวางแผน การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การควบคุมคุณภาพ ไปจนถึงการจำหน่ายและการบริหารจัดการรายได้ กระบวนการดังกล่าวไม่เพียงแต่สร้างทักษะด้านอาชีพเท่านั้น แต่ยังช่วยพัฒนาทักษะชีวิต เช่น ความรับผิดชอบ ความอดทน ความมีวินัย และการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพ

เมื่อผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง ย่อมมีโอกาสต่อยอดสู่การสร้างรายได้ให้กับตนเอง ไม่ว่าจะเป็นการผลิตสินค้าเพื่อจำหน่ายในโรงเรียน ชุมชน หรือผ่านช่องทางออนไลน์ การเริ่มต้นจากกิจกรรมขนาดเล็กช่วยให้เกิดประสบการณ์ด้านการคำนวณต้นทุน-กำไร การกำหนดราคา และการวางแผนการตลาด ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญของการประกอบธุรกิจในอนาคต รายได้ที่เกิดขึ้นแม้อาจไม่มากในระยะแรก แต่สามารถช่วยแบ่งเบาภาระค่าใช้จ่ายของครอบครัว และสร้างความภาคภูมิใจให้กับผู้ปฏิบัติได้เป็นอย่างดี

ในระดับครอบครัว การมีสมาชิกที่มีทักษะอาชีพช่วยเพิ่มทางเลือกในการสร้างรายได้ และส่งเสริมบรรยากาศของการทำงานร่วมกันภายในบ้าน หากมีการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้ปกครองหรือพี่น้อง จะทำให้เกิดการขยายผลทางอาชีพในครัวเรือน และอาจพัฒนาเป็นกิจกรรมเสริมรายได้ที่ทำได้ในเวลาว่าง นอกจากนี้ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นยังช่วยลดต้นทุน และทำให้ครอบครัวตระหนักถึงคุณค่าของทรัพยากรที่มีอยู่ใกล้ตัว

ในระดับชุมชน การพัฒนาทักษะอาชีพของสมาชิกในพื้นที่สามารถนำไปสู่การรวมกลุ่มผลิตสินค้า การสร้างเครือข่ายความร่วมมือ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ซึ่งช่วยเพิ่มศักยภาพทางเศรษฐกิจของชุมชนโดยรวม เมื่อมีการผลิตและจำหน่ายสินค้าอย่างต่อเนื่อง จะก่อให้เกิดรายได้หมุนเวียนภายในพื้นที่ ลดการพึ่งพาแหล่งรายได้จากภายนอก และส่งเสริมความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน



การเสริมสร้างทักษะอาชีพควบคู่กับการพัฒนาความรู้ด้านการบริหารจัดการและการตลาด เป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชนในระยะยาว กระบวนการดังกล่าวไม่เพียงแต่สร้างผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ แต่ยังช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างความมั่นคง และส่งเสริมการพึ่งพาตนเอง อันเป็นรากฐานของการพัฒนาอย่างยั่งยืนในทุกระดับโดยการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน การผลิตอาลัวกะทิ อาลัวไส้ขี้หมาตั่วง อาลัวไส้ผลไม้กวน ต้องใช้วัตถุดิบที่เกี่ยวข้อง เช่น มะพร้าว กะทิ ขนมะขี้หมาตั่วง และผลไม้ ซึ่งช่วยสร้างรายได้ในชุมชน ทั้งยังสามารถกระจายสินค้าในตลาดท้องถิ่นและเป็นของฝากไปต่างประเทศ อาลัวกะทิ อาลัวไส้ขี้หมาตั่วง อาลัวไส้ผลไม้กวน สามารถกลายเป็นของฝากหรือสินค้าที่แสดงถึงเอกลักษณ์ท้องถิ่น เช่น สินค้า OTOP สร้างความยั่งยืนในระยะยาว การทำอาลัวจากวัตถุดิบในท้องถิ่นไม่เพียงแต่ช่วยเสริมสร้างทักษะอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว แต่ยังช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนและพัฒนาเศรษฐกิจในระดับยั่งยืน ด้วยการใช่วัตถุดิบท้องถิ่น การส่งเสริมงานในชุมชน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ BPP อาลัวสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ จึงเป็นตัวอย่างของผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจและเชื่อมโยงกับการพัฒนาอย่างยั่งยืนได้อย่างแท้จริง

ปัญหา / อุปสรรค ในการทำโครงการ

1. ราคาวัตถุดิบในบางช่วงมีราคาที่ไม่เท่ากัน จึงต้องมีการคำนวณราคาต้นทุนให้เหมาะสมกับการวางจำหน่าย

2. วัตถุประสงค์ในการทำอาลัว คือ ขนมหี่หมาตัวง มีระยะเวลาในเก็บรักษาได้ไม่นาน หากมีการวางแผนในการใช้วัตถุประสงค์ที่ไม่ลงตัวกับระยะเวลา อาจจะทำให้วัตถุประสงค์หมดอายุในการใช้งานได้

3. การขาดประสบการณ์และความชำนาญในกระบวนการผลิต ทำให้ต้องมีการทดลองและปรับปรุงหลายครั้งก่อนจะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตามที่กำหนด

4. การควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในขั้นตอนการแปรรูปค่อนข้างมีความละเอียดอ่อน หากควบคุมไม่เหมาะสมอาจส่งผลกระทบต่อเนื้อสัมผัสและคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการศึกษาค้นคว้าและทดลองปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม เพื่อพัฒนาคุณภาพ รสชาติ และอายุการเก็บรักษาให้ดียิ่งขึ้น

2. ควรวางแผนการดำเนินงานให้รัดกุมและจัดสรรเวลาอย่างเหมาะสม เพื่อให้สามารถทดลองและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ได้อย่างเพียงพอ

3. ควรพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม สะอาด และเหมาะสมกับลักษณะของสินค้า เพื่อเพิ่มความน่าสนใจและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์

4. ควรศึกษาความรู้ด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์เพิ่มเติม เช่น การจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ เพื่อขยายกลุ่มลูกค้าและเพิ่มช่องทางการจำหน่าย

5. ควรส่งเสริมการเผยแพร่ความรู้และถ่ายทอดประสบการณ์ให้กับนักเรียนรุ่นต่อไปหรือชุมชน เพื่อให้สามารถนำแนวทางไปพัฒนาต่อยอดได้อย่างยั่งยืน

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2564). การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2563). ขนมไทยมงคลและภูมิปัญญาท้องถิ่น. กรุงเทพฯ: กระทรวงวัฒนธรรม.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2563). แนวทางสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการ. กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.
- คณะกรรมการอาหารและยา. (2565). หลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี (GMP) สำหรับผู้ประกอบการรายย่อย. กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2564). มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูป. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. (2561). เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารไทยและการแปรรูป. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- วรรณฯ พงษ์ประเสริฐ. (2561). ขนมไทยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุเทพ เกียรติสาร. (2562). การแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้เพื่อเพิ่มมูลค่า. เชียงใหม่: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธัญชนก เสถียรวงศ์ชัย. (2560). การผลิตและแปรรูปมะพร้าว. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์เกษตรกรไทย.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

บัญชีรายรับ - รายจ่าย

การจัดทำผลิตภัณฑ์คุกกี ได้มีการสร้างผลิตภัณฑ์ขึ้น 4 รูปแบบ ได้แก่ อัลวาร์ตูน ขนาดชิ้นละ 5 กรัม , อัลวกะทิ ขนาดกล่องละ 45 กรัม , อัลวไส้ชี้หมาต้วง ขนาดกล่องละ 55 กรัม และอัลวไส้ผลไม้กวน ขนาดกล่องละ 55 กรัม โดยมีราคาต้นทุน ราคาขาย และราคากำไร ดังนี้

รายการผลิตภัณฑ์	ราคาต้นทุน	ราคาขาย	กำไร
อัลวาร์ตูน ขนาดชิ้นละ 5 กรัม	7 บาท/ถุง	10 บาท/ชิ้น	3 บาท/ชิ้น
อัลวกะทิ ขนาดกล่องละ 45 กรัม	130 บาท/กล่อง	159 บาท/กล่อง	29 บาท/กล่อง
อัลวไส้ชี้หมาต้วง ขนาดกล่องละ 55 กรัม	175 บาท/กล่อง	199 บาท/กล่อง	24 บาท/กล่อง
อัลวไส้ผลไม้กวน ขนาดกล่องละ 55 กรัม	175 บาท/กล่อง	199 บาท/กล่อง	24 บาท/กล่อง

ในการสร้างผลิตภัณฑ์อัลวาร์ตูน อัลวกะทิ อัลวไส้ชี้หมาต้วง และอัลวไส้ผลไม้กวนเพื่อจำหน่าย ได้รับการสนับสนุนจากโครงการกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน กิจกรรมชุมนุมสรรค์สร้างอาชีพ 1,000 บาท และนวัตกรรมศิลป์สร้างสรรค์ สร้างงาน สร้างอาชีพ โครงการสถานศึกษานำร่องพื้นที่นวัตกรรมทางการศึกษา 1,000 บาท โดยรวมมีเงินทุนหมุนเวียนเริ่มต้นรวม 2,000 บาท และได้มีการเริ่มจัดจำหน่ายสินค้า ในเดือน กรกฎาคม - กันยายน 2568 โดยมีรายรับ - รายจ่าย ดังนี้

เดือน กรกฎาคม 2568

วันที่	สถานที่จัดจำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
1-4/7/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลวาร์ตูน	50	350	500	150
6/7/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลวกะทิ	5	650	795	145
		อัลวไส้ชี้หมาต้วง	3	525	597	72
		อัลวไส้ผลไม้กวน	3	525	597	72
7-11/7/68	สหกรณ์โรงเรียน	อัลวาร์ตูน	80	560	800	240
13/7/68	คาเฟ่ในชุมชน	อัลวกะทิ	6	780	954	174
		อัลวไส้ชี้หมาต้วง	4	700	796	96
		อัลวไส้ผลไม้กวน	3	525	597	72

วันที่	สถานที่จัด จำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
14-18/7/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	80	560	800	240
20/7/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	3	390	477	87
		อาลัวไส้ซึ้หมาต้วง	5	875	995	120
		อาลัวไส้ผลไม้กวน	6	1050	1194	144
21-25/7/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	90	630	900	270
27/7/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	4	520	636	116
		อาลัวไส้ซึ้หมาต้วง	3	525	597	72
		อาลัวไส้ผลไม้กวน	4	700	796	96
28-31/7/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	80	560	800	240
รวม			429	10,425	12,831	2,406

เดือน สิงหาคม 2568

วันที่	สถานที่จัด จำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
3/8/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	5	650	795	145
		อาลัวไส้ซึ้หมาต้วง	5	875	995	120
		อาลัวไส้ผลไม้กวน	3	525	597	72
4-8/8/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	100	700	1,000	300
10/8/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	5	650	795	145
		อาลัวไส้ซึ้หมาต้วง	5	875	995	120
		อาลัวไส้ผลไม้กวน	3	525	597	72
11-15/8/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	90	630	900	270
17/8/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	6	780	954	174
		อาลัวไส้ซึ้หมาต้วง	4	700	796	96
		อาลัวไส้ผลไม้กวน	5	875	995	120
18-22/8/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	90	630	900	270

วันที่	สถานที่จัด จำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
24/8/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	10	1,300	1,590	290
		อาลัวไส้ขี้หมาตั่วง	5	875	995	120
		อาลัวไส้ผลไม้กวน	6	1050	1194	144
25-29/8/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	90	630	900	270
31/8/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	9	1170	1431	261
		อาลัวไส้ขี้หมาตั่วง	5	875	995	120
		อาลัวไส้ผลไม้กวน	5	875	995	120
รวม			451	15,190	18,419	3,229

เดือน กันยายน 2568

วันที่	สถานที่จัด จำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
1-5/9/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	90	630	900	270
7/9/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	8	1,040	1,272	232
		อาลัวไส้ขี้หมาตั่วง	8	1,400	1,592	192
		อาลัวไส้ผลไม้กวน	5	875	995	120
8-12/9/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	90	630	900	270
14/9/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	9	1,170	1,431	261
		อาลัวไส้ขี้หมาตั่วง	8	1,400	1,592	192
		อาลัวไส้ผลไม้กวน	5	875	995	120
15-19/9/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	90	630	900	270
21/9/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	10	1,300	1,590	290
		อาลัวไส้ขี้หมาตั่วง	5	875	995	120
		อาลัวไส้ผลไม้กวน	5	875	995	120
22-26/9/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	90	630	900	270
28/9/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	10	1,300	1,590	290

วันที่	สถานที่จัด จำหน่าย	รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร (บาท)
		อาลัวใส่ซี่หมาต้วง	9	1,575	1,791	216
		อาลัวใส่ผลไม้กวน	6	1,050	1,194	144
39-3/10/68	สหกรณ์โรงเรียน	อาลัวการ์ตูน	90	630	900	270
5/10/68	คาเฟ่ในชุมชน	อาลัวกะทิ	10	1,300	1,590	290
		อาลัวใส่ซี่หมาต้วง	6	1,050	1,194	144
		อาลัวใส่ผลไม้กวน	6	1,050	1,194	144
รวม			560	20,685	25,590	4,905

ตารางสรุปยอดจำนวน ต้นทุน และกำไร

เดือน	จำนวน	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	กำไร
กรกฎาคม	429	10,425	12,831	2,406
สิงหาคม	451	15,190	18,419	3,229
กันยายน	560	20,685	25,590	4,905
รวม	1,440	46,300	56,840	10,540

ชุดผลิตภัณฑ์อาลัว รูปแบบต่าง ๆ



ผลิตภัณฑ์อาลัการ์ตูน



ผลิตภัณฑ์อ่าวไส้ขี้หมาต้วง



ผลิตภัณฑ์อาลัวไส้ผลไม้กวน



ภาคผนวก ค
การทำผลิตภัณฑ์อาลัย



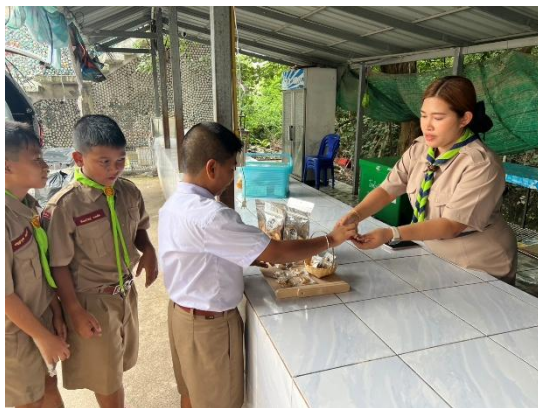
ภาคผนวก ง

การจำหน่ายและการเผยแพร่ผลิตภัณฑ์

การเผยแพร่ผลิตภัณฑ์



การจัดจำหน่ายในสหกรณ์โรงเรียน



การจัดจำหน่ายในคาเฟ่ ร้านค้าชุมชน





โครงการอาชีพ

เรื่อง BBP อาลัวสร้างสรรค์ สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ สรรค์สร้างอาชีพ

โรงเรียนบ้านบ่อพุด

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 1
รายงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการอาชีพ ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 - 6
งานศิลปหัตถกรรมนักเรียนครั้งที่ 73 ปีการศึกษา 2568

