

โครงการบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง และสะเต็มศึกษาสู่อาชีพ

เรื่อง วุ้นกะทิแฟนซี

ภาคเรียนที่ 2/ 2563



โดย

- | | | |
|------------------------------|------------|-----------|
| 1. เด็กหญิงลิ้นา สมโป | ชั้น ป.6/1 | เลขที่ 8 |
| 2. เด็กหญิงสุชาดา วังหอม | ชั้น ป.6/1 | เลขที่ 15 |
| 3. เด็กหญิงฟ้าประกาย พลนอก | ชั้น ป.6/1 | เลขที่ 20 |
| 4. เด็กหญิงเพชรีย์ สมสวัสดิ์ | ชั้น ป.6/2 | เลขที่ 2 |
| 5. เด็กหญิงณัฐวรรณ บุญช่วย | ชั้น ป.6/2 | เลขที่ 4 |
| 6. เด็กหญิงรุ่งนภา นิลพันธ์ | ชั้น ป.6/2 | เลขที่ 5 |

ครูประจำชั้น/ที่ปรึกษาโครงการ

1. นายสุรสิทธิ์ งามจิตร
2. นางสาวโชติกา หอมหุน

โรงเรียนวัดมหาวงษ์

สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสมุทรปราการ เขต 1

4. การรวบรวมเอกสารข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการ การศึกษา ค้นคว้าขั้นตอนวิธีการทำวุ้นกะทิและการสร้างสีสังให้วุ้นกะทิ จาก Google และ Youtube

5. วิธีดำเนินโครงการ บูรณาการเศรษฐกิจพอเพียงและส่งเสริมศึกษาสู่อาชีพ เรื่อง วุ้นกะทิแพนซี

5.1 ประชุมระบุปัญหา/สิ่งที่ต้องการแก้ไข

5.2 รวบรวมข้อมูลและวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ

ที่	รายการ	จำนวน	ราคา	หมายเหตุ
1	ผงวุ้น	1 ซอง	35	
2	กะทิ 250 มล.	1 กล่อง	23	
3	น้ำตาลทราย	1 กิโลกรัม	22	
4	เกลือ	1 ห่อ	5	
5	สีผสมอาหาร (ตามชอบ)	3 สี	45	
6	พิมพ์วุ้นคละแบบ	1 โหล	55	
7	หม้อ	-	-	
8	เตา	-	-	
9	ถ้วยและช้อน	-	-	
10	ถาด	-	-	

5.3 ออกแบบแผนผังในการดำเนินงาน รู้ขั้นตอนวิธีในการวุ้นกะทิแพนซีและออกแบบเป็นรูปทรงและสีสังต่าง ๆ ให้สวยงามตามที่นักเรียนต้องการ

5.4 วางแผนดำเนินการเป็นขั้นตอนสำหรับพัฒนา/แก้ปัญหา การทำตามขั้นตอนวิธีการทำวุ้นกะทิ โดยตรงส่วนผสมในการทำให้ถูกต้องแม่นยำ และมีการปรับปรุงแก้ไขสีสัง รูปทรงของวุ้นให้มีความสวยงามมากขึ้น

5.5 ทดสอบประเมินและปรับปรุงงาน ใช้แบบสอบถาม/แบบสัมภาษณ์ (รสชาติและรูปทรง/สีสังของวุ้นกะทิ)

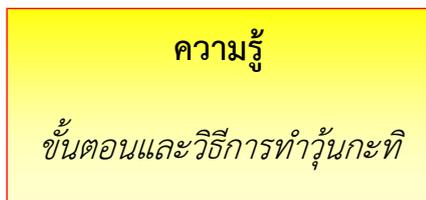
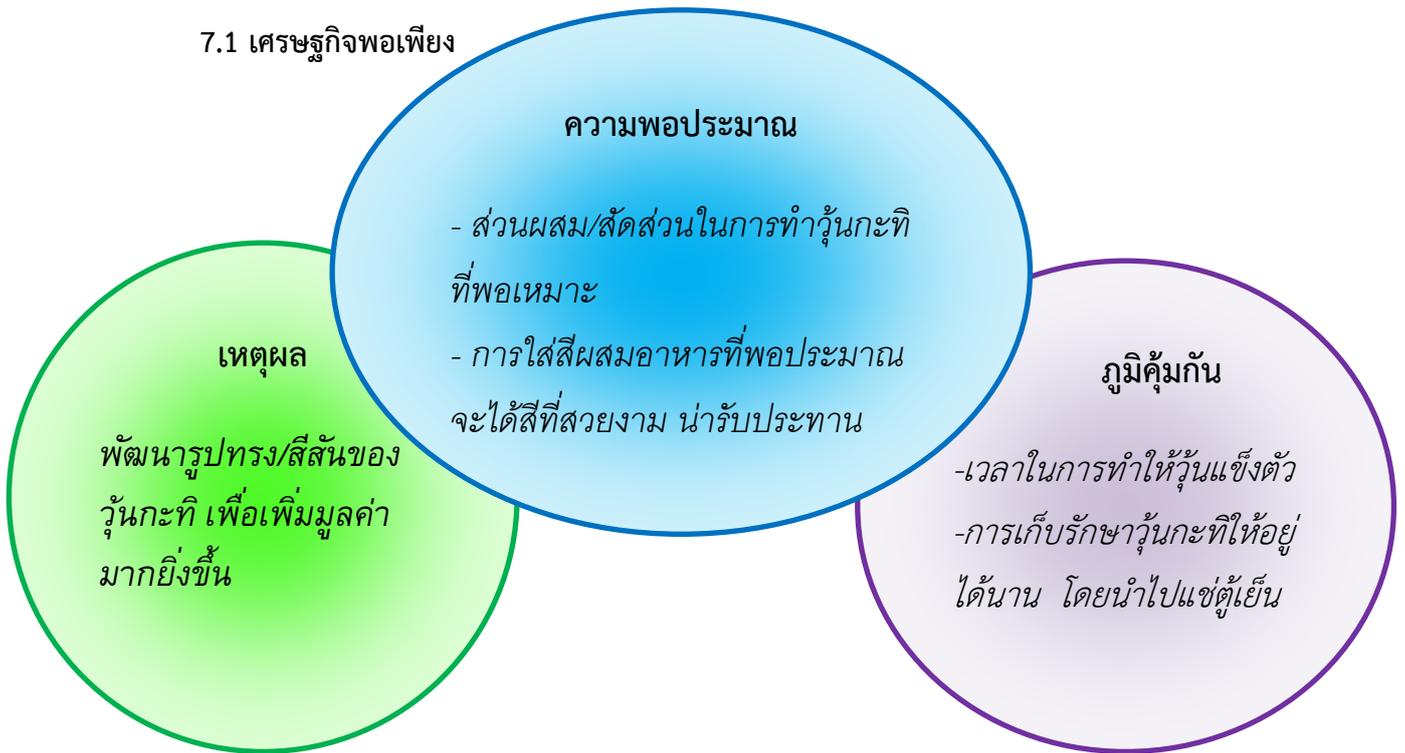
5.6 สรุปผลการดำเนินงาน (ตามวัตถุประสงค์) วุ้นกะทิมีรูปทรง/สีสัง ที่ให้สวยงาม และมีรสชาติกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น เป็นที่นิยมของทุกเพศทุกวัย

6. ข้อเสนอแนะและแนวทางในการพัฒนาต่อยอด

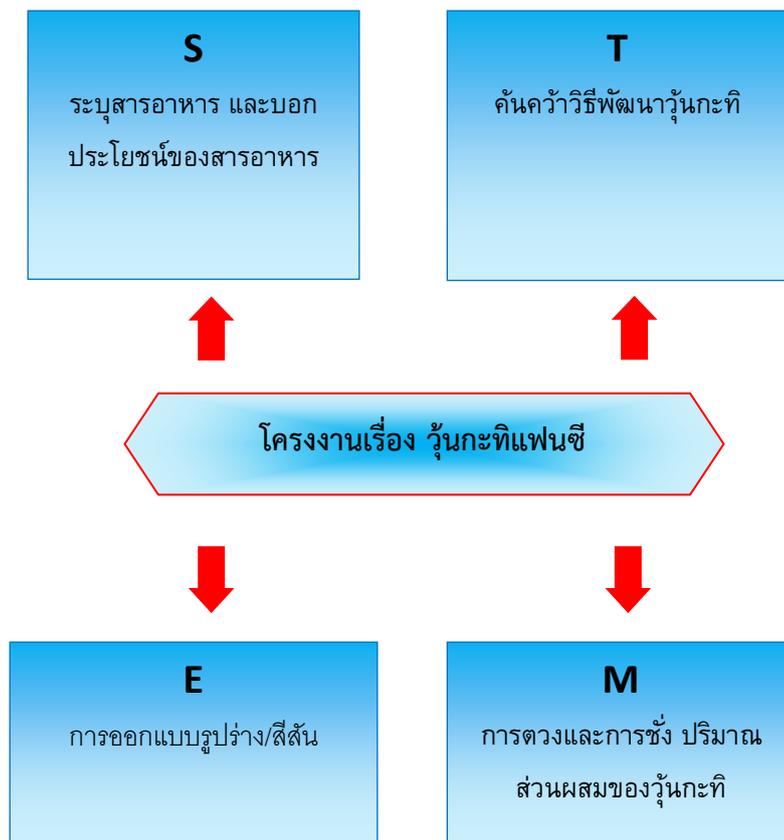
การนำวุ้นกะทิมาออกแบบทำเป็นเค้ก ให้มีลักษณะที่สวยงาม สามารถนำไปเป็นของขวัญตามโอกาสสำคัญต่าง ๆ และช่วยเพิ่มมูลค่ามากยิ่งขึ้น

7. วิเคราะห์กระบวนการเรียนรู้

7.1 เศรษฐกิจพอเพียง



7.2 สะเต็มศึกษา



7.3 อาชีพ ขายวุ้นกะทิ

1. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้

ที่	รายการ	จำนวน	ราคา	หมายเหตุ
1	ผงวุ้น	1 ซอง	35	
2	กะทิ 250 มล.	1 กล่อง	23	
3	น้ำตาลทราย	380 กรัม	10	
4	เกลือ	1 ห่อ	5	
5	สีผสมอาหาร (ตามชอบ)	3 สี	45	
6	พิมพ์วุ้นศิลปะ	1 โหล	55	
7	หม้อ	-	-	
8	เตา	-	-	
9	ถ้วยและช้อน	-	-	
10	ถาด	-	-	

2. ประมาณผลผลิตที่ได้ 24 หน่วย/ชิ้นงาน

3. ต้นทุนทั้งหมด 173 บาท

4. ต้นทุนต่อหน่วย 7 บาท

5. ราคาขายต่อหน่วย 20 บาท

6. วิธีทำ

- นำผงวุ้น 1 ซองมา ละลายกับน้ำ 250 มล. ทิ้งไว้ 10-15 นาที เพื่อให้ผงวุ้นดูดน้ำ
- นำผงวุ้นที่ละลายน้ำไปต้มให้เดือด
- ใส่น้ำตาลทราย 80 กรัม และเกลือ 1/4 ซองมา คนให้ละลาย
- ใส่กะทิ 250 มล. คนเรื่อย ๆ จนน้ำเดือดแล้วปิดไฟ
- แบ่งกะทิใส่ถ้วยเล็กเพื่อผสมสีตามต้องการ
- เทวุ้นกะทิที่ผสมสีเรียบร้อยแล้วลงในพิมพ์วุ้น ทิ้งไว้ให้วุ้นแข็งตัวประมาณ 30-45 นาที (นำไปแช่ในตู้เย็นจะช่วยให้วุ้นแข็งตัวเร็วยิ่งขึ้น)
- นำวุ้นแกะออกจากแม่พิมพ์ ใส่บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม พร้อมนำไปขายได้

7. ประโยชน์ที่ได้รับ

- สามารถพัฒนาวุ้นกะทิให้มีรูปร่างและสีสันสวยงามมากยิ่งขึ้น และสามารถเพิ่มมูลค่าขายออกขายมากขึ้น
- ช่วยให้มีรายได้พิเศษ

8. เอกสารอ้างอิง

วุ้นกะทิ แบบง่าย ๆ (n.d) Retrieved 29 April,2018 From

<https://www.wongnai.com/recipes/ugc/dc8d38ee78f547bcad34a46fb168b7a1>

วุ้นกะทิแฟนซี (n.d) Retrieved 17 July,2017 From

<https://www.xn--c3c1aax2bxfqa7e8c.com/524/make-easy-jelly-flower/>

9. ภาคผนวก (ภาพวัสดุอุปกรณ์ การดำเนินงานที่เกี่ยวข้อง)



