

วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา
โครงการกิมจิอีสาน
ของแผนกวิชาพาณิชยกรรม

๑. ชื่อโครงการ : โครงการกิมจิอีสาน
๒. ผู้รับผิดชอบ : คณะครูแผนกวิชาพาณิชยกรรม วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา
๓. ระยะเวลาดำเนินการ : งบประมาณปี พ.ศ. ๒๕๖๓
๔. สาระสำคัญของโครงการ หลักการและเหตุผล หรือสภาพปัจจุบัน :

กิมจิเป็นอาหารประจำชาติของเกาหลี โดยที่มากจากการที่คนเกาหลีต้องการเก็บผักไว้ทานในหน้าหนาว จึงได้นำผักชนิดต่างๆ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นผักสีขาวเช่นผักกาด มาหมักรวมกันกับ กระเทียม ขิง พริก น้ำปลา เมื่อเกิดการหมักดอง จะได้รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ โดยคนเกาหลีมักจะทานกิมจิเป็นประจำแทบทุกมื้ออาหาร จนตอนนี้กิมจิเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมแพร่หลายไปทั่วโลก โดยเฉพาะในประเทศไทย กิมจิก็ได้กลายเป็นหนึ่งในอาหารที่ทุกคนชอบและมีติดบ้านเสมอ นอกจากรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของกิมจิแล้ว กิมจิยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพหลายระบบอีกด้วย ประโยชน์ของกิมจิ อุดมไปด้วย Probiotics ชั้นดี ที่ดีต่อระบบทางเดินอาหาร ไฟเบอร์ในผักยังช่วยในการขับถ่ายดีขึ้น นอกจากนี้กิมจิยังมีจุลินทรีย์ที่ดี เช่น lactobacillus ที่เป็นแบคทีเรียที่มีประโยชน์ในทางเดินอาหาร ลดระดับไขมันในร่างกาย การทานกิมจิอย่างสม่ำเสมอสามารถลดระดับไขมัน LDL และ Cholesterol ได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ไขมันสองชนิดนี้เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคหัวใจและโรคหลอดเลือดสมอง การลดระดับไขมันจึงช่วยลดโอกาสเกิดโรคต่างๆได้ โดยส่วนประกอบในกิมจิที่ช่วยลดไขมันคือ กระเทียม เนื่องจากกระเทียม มี sillinuim และ allicin ซึ่งช่วยในระดับไขมันในร่างกายได้ดี ช่วยเรื่องการมองเห็น เพียง ๑๐๐ กรัมของกิมจิ มีส่วนประกอบของวิตามินเอ มากถึง ๑๘% ของที่ร่างกายต้องการในแต่ละวัน ซึ่งวิตามินเอ มีส่วนสำคัญที่ช่วยในการมองเห็น และช่วยต้านอนุมูลอิสระอีกด้วย ช่วยให้ผิวสวย ผสมสวย ทำให้ภายในร่างกายเราดี กิมจิยังทำให้ภายนอกของเราดูดีด้วย กิมจิมีทั้งวิตามิน เอ บี ซี และ Sillinium ซึ่งกระตุ้น Glutathione ทำให้ผิวพรรณ และเส้นผมของเราสวยและแข็งแรง ป้องกันมะเร็งทางเดินอาหาร ทั้งประโยชน์จาก Probiotics และประโยชน์จากผักที่ใช้ทำกิมจิ ทำให้กิมจิช่วยลดโอกาสเกิดมะเร็งทางเดินอาหาร ทั้งมะเร็งตับ มะเร็งกระเพาะอาหาร มะเร็งลำไส้เล็ก หรือมะเร็งลำไส้ใหญ่ ช่วยให้ดูอ่อนวัย กิมจิมี Antioxidants หรือสารต้านอนุมูลอิสระอยู่มากมาย ช่วยให้เราสามารถต่อสู้กับมลภาวะที่ต้องเผชิญในแต่ละวัน จึงช่วยทำให้ยังดูอ่อนเยาว์อยู่เสมอ แม้ว่าจะเจอสภาวะเครียด ช่วยลดน้ำหนัก กิมจิ ๑๕๐ กรัมมีพลังงานเพียง ๔๐ กิโลแคลอรีเท่านั้น กิมจิช่วยในกระบวนการย่อยอาหารกลุ่มคาร์โบไฮเดรต และพริกที่ผสมในกิมจิ ช่วยกระตุ้นการเผาผลาญพลังงานของร่างกาย ป้องกันการเกิดโรคกระเพาะอาหารการทานกิมจิทำให้ป้องกันการเติบโตของเชื้อตัวนี้ในกระเพาะอาหาร ลดโอกาสเกิดโรคกระเพาะอาหาร รวมถึงมะเร็งกระเพาะอาหารด้วย กระตุ้นภูมิคุ้มกันของร่างกาย สร้างภูมิคุ้มกันของร่างกายให้แข็งแรง ดังนั้นการทานกิมจิเป็นประจำ ช่วยลดโอกาสเกิดไข้หวัด หรือลดโอกาสเกิดการติดเชื้อ ควบคุมระดับน้ำตาลเลือดในปกติ จึงมีผลดีต่อผู้ป่วยโรคเบาหวานที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด

๕. วัตถุประสงค์ :

- ๕.๑. เพื่อนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาพัฒนากระบวนการผลิตภัณฑ์และจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารสู่เชิงพาณิชย์และอุตสาหกรรม
- ๕.๒ เพื่อสนับสนุนการสร้างผลิตภัณฑ์สถานศึกษาสู่การสร้างงานสร้างอาชีพ เพิ่มช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางเกษตร

/๖.สอดคล้องกับประกันคุณภาพ..

๖. สอดคล้องกับประกันคุณภาพ :

๖.๑ มาตรฐานที่ ๔ ด้านการบริหารวิชาชีพผู้สังคม

ตัวบ่งชี้ที่ ๓.๓ จำนวนและประสิทธิผลของกิจกรรม/โครงการที่ให้บริการวิชาชีพและฝึกทักษะวิชาชีพ

มาตรฐานที่ ๕ นวัตกรรมและการวิจัย

ตัวบ่งชี้ที่ ๓.๕ จำนวนนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ งานวิจัยและโครงการ

๗. รายละเอียดของโครงการ :

๗.๑ เป้าหมาย (ผลผลิต / Outputs)

โครงการกิมจิ อีสาน	๑. ได้นำนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาพัฒนากระบวนการผลิตภัณฑ์และจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารสู่เชิงพาณิชย์และอุตสาหกรรม
	๒. ได้นำสู่การสร้างงานสร้างอาชีพ เพิ่มช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางเกษตร

๗.๒ ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน :

()เงินงบประมาณ ()เงินบำรุงการศึกษา ()เงินอุดหนุนการศึกษาขั้นพื้นฐาน ()แหล่งอื่นๆ..

รายการ	จำนวน	หน่วย	จำนวนเงิน	ค่าจ้าง
ยอดโอน	๕๐๐ กรัม	๒๐	๒๐	
ปุ๋ยเลี้ยง	๕๐๐ กรัม	๒๐	๒๐	
ลูกผักสลัด	๕๐๐ กรัม	๒๐	๒๐	
ต้นหอมแบ่ง	๒๐๐ กรัม	๒๐	๒๐	
กระเทียมกลีบใหญ่	๕๐๐ กรัม	๓๐	๓๐	
พริกเกาหลี มีแบบคหยาบ และบดละเอียด	๕๐๐ กรัม	๒๔๐	๒๔๐	
เกลือป่น	๑ โล	๑๗	๑๗	
น้ำตาลทราย	๑ โล	๒๐	๒๐	
โหลแก้วเหลี่ยม ความจุ ๕ ลิตร	๑ อัน	๗๐๐	๗๐๐	
โถแก้วมีฝาปิด, ๑ ลิตร	๑ อัน	๙๙	๙๙	
ที่คีบอาหาร	๑ อัน	๑๐๐	๑๐๐	
ถุงมือยางแบบมีแบ่ง (๑๐๐ชิ้น)	๑ กล่อง	๒๐๐	๒๐๐	
ทัพพี ขนาด ใหญ่	๑ ด้าม	๙๕	๙๕	
ถุงฟอยด์ปัมหลังล้าง ๒๐*๓๐ ซม	๑ ห่อ	๑๕๐	๑๕๐	
สติ๊กเกอร์กระดาษขาวด้าน A๔ (๑๐๐ แผ่น/แพ็ค)	๑ แพ็ค	๒๖๙	๒๖๙	
รวมทั้งสิ้น			๒๐๐๐	

/ ๗.๓ ดัชนีวัดผลสำเร็จของโครงการ

๗.๓ ดัชนีวัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ
ตัวชี้วัดผลผลิต (Outputs)	กิมจิอีสาน จากผักท้องถิ่น จำนวน ๑ โถ	สร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์ทางเกษตร
ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcomes)	ลดปริมาณวัสดุที่ย่อยสลายยากที่ก่อให้เกิด ปัญหาล้นตลาด	เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

๘. พื้นที่ดำเนินการ : แผนกวิชาพาณิชยการ วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา

โครงการกิมจิอีสาน แผนกวิชาพาณิชยการ

๙. ขั้นตอนการดำเนินงาน :

กิจกรรม / ขั้นตอนการดำเนินงาน	ระยะเวลาดำเนินการ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	ส.ค.				ก.ย.				ต.ค.			
	๑	๒	๓	๔	๑	๒	๓	๔	๑	๒	๓	๔
๑. เสนอโครงการ / ขออนุมัติโครงการ			←→									
๒. อนุมัติโครงการ				←→								
๓. ดำเนินการ					←→							
๔. ติดตามประเมินผล										←→		
๕. รายงานผล											←→	

๑๐. การติดตามและประเมินผล โดยวิธี :

๑๐.๑ ตรวจสอบการจัดหาครุภัณฑ์ระหว่างดำเนินการ

๑๐.๒ รายงานการตรวจรับพัสดุ ครุภัณฑ์ จากพัสดุกลาง



(นางทัศนาว เทียมขุนทด)

ผู้เสนอโครงการ

...../...../.....

/ ความคิดเห็นของหัวหน้าแผนกวิชา.....

ความคิดเห็นของหัวหน้าแผนกวิชาพลศึกษา



(นายรังสฤษฎ์ ล้อเสวตอนันต์)

ความคิดเห็นของรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ



(นายไพฑูรย์ ธนพงศ์ภรณ์)

ความคิดเห็นของหัวหน้างานวางแผนและงบประมาณ



(นางสุจารี พงษ์กุลศิริ)

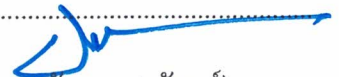
ความคิดเห็นของรองผู้อำนวยการ
ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ



(นายอลงกรณ์ วัฒนสุข)

ความคิดเห็นของผู้บริหาร

()ทราบ (☒)อนุญาต/อนุมัติ ()มอบ ()ทบทวน
()อื่นๆ.....



(นายธนภัทร แสงจันทร์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา