

วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา
โครงการลูกอมอินทผลัม
ของแผนกวิชาพาณิชยการ

๑. ชื่อโครงการ : โครงการลูกอมอินทผลัม

๒. ผู้รับผิดชอบ : คณะครูแผนกวิชาพาณิชยการ วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา

๓. ระยะเวลาดำเนินการ : งบประมาณปี พ.ศ. ๒๕๖๓

๔. สาระสำคัญของโครงการ หลักการและเหตุผล หรือสภาพปัจจุบัน

อินทผลัม เป็นผลไม้ที่มีหลากหลายพันธุ์ แต่ละสายพันธุ์มีคุณสมบัติเด่นในด้านการนำไปบริโภคต่างกัน อีกทั้งเกรด ราคา รวมทั้งรสชาติแตกต่างกันด้วย สำหรับสายพันธุ์ต่างประเทศที่นิยมนำมาปลูกในไทยเพื่อรับประทานเป็นผลสดคือ พันธุ์ Barhee หรือ Barhi (บาร์ฮี) มีแหล่งกำเนิดในประเทศอิรัก ปัจจุบันมีการปลูกกันแพร่หลายในหลายประเทศ กล่าวกันว่า พันธุ์ Barhi เป็น “แอปเปิลแห่งตะวันออกกลาง” ผลอินทผลัมสามารถรับประทานได้แบบผลสด หรือเมื่อผลสุกจัดมักนิยมนำไปตากแห้ง ทำให้เก็บไว้ได้เป็นเวลาหลายปี มีลักษณะเหมือนการอบแห้งแบบหวาน จึงมักเข้าใจผิดว่ารสหวานจัดของอินทผลัมนั้นเกิดจากการแปรรูปด้วยการนำไปเชื่อมด้วยน้ำตาล จนไม่กล้ารับประทาน เพราะเกรงว่าจะอ้วนหรือไม่ปลอดภัยต่อสุขภาพ แต่แท้จริงแล้วกลับเป็นผลไม้ที่ไม่มีคอเลสเตอรอลและมีไขมันต่ำ นอกจากนั้น ยังอุดมไปด้วยสารอาหารและวิตามินหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ด้านคุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายของอินทผลัม เช่น แคลเซียม ซัลเฟอร์ เหล็ก โพแทสเซียม ฟอสฟอรัส แมงกานีส แมกนีเซียม และน้ำมันโวลาติล์ ทั้งยังอุดมไปด้วยเส้นใยอาหารซึ่งช่วยลดอาการท้องผูก รวมถึงให้พลังงานสูง บำรุงร่างกายที่อ่อนล้าให้กลับมีกำลัง นอกจากนี้ยังสามารถบำรุงกล้ามเนื้อและสร้างน้ำนมแม่ด้วย ด้านการรักษาโรค อินทผลัมช่วยบำรุงร่างกาย บำรุงสายตา ลดความหิว แก้กระหาย แก้โรควิงเวียนศีรษะ ช่วยลดเสมหะในลำคอ ทำให้กระดูกแข็งแรง ลดระดับน้ำตาลในเลือดและความดันโลหิตสูง นอกจากนี้ยังฆ่าเชื้อโรค พยาธิและสารพิษที่ตกอยู่ในลำไส้และระบบทางเดินอาหาร มีฤทธิ์ในการกำจัดสารพิษและยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อโรคอันเป็นสาเหตุให้เกิดโรคมะเร็งในช่องท้อง และในปัจจุบันเกษตรกรในจังหวัดนครราชสีมาหลายพื้นที่ นิยมปลูกอินทผลัมเพิ่มมากขึ้น

ดังนั้น คณะผู้จัดทำ จึงได้มีแนวความคิดในการแปรรูปอินทผลัมให้อยู่ในรูปแบบของลูกอม เพื่อทันต่อยุคสมัยในรูปแบบการใช้ชีวิตในปัจจุบัน และมีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของอินทผลัมซึ่งสามารถรับประทานได้ง่ายได้ทุกกลุ่มคนและทุกช่วงวัย ตลอดจนเป็นของที่ระลึก ของฝากได้

๕. วัตถุประสงค์ :

๕.๑. เพื่อศึกษาและพัฒนาสูตรลูกอมอินทผลัม

๕.๒ เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคลูกอมอินทผลัม

๕.๓ เพื่อต่อยอดนวัตกรรมลูกอมอินทผลัมในเชิงพาณิชย์

๖. สอดคล้องกับประกันคุณภาพ :

๖.๑ องค์ประกอบที่ ๒ คุณภาพการจัดการเรียนการสอน

๖.๒ ประเด็นการพิจารณาที่ ๔ การจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร

๗. รายละเอียดของโครงการ :

๗.๑ เป้าหมาย (ผลผลิต / Outputs)

เป้าหมายเชิงปริมาณ	เป้าหมายเชิงคุณภาพ
สูตรลูกอมอินทผลัม จำนวน ๑ สูตร	สูตรลูกอมอินทผลัมสามารถนำไปใช้ในการผลิตได้จริง

๗.๒ ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน :

() เงินงบประมาณ () เงินบำรุงการศึกษา () เงินอุดหนุนการศึกษาขั้นพื้นฐาน () แหล่งอื่น ๆ..

รายการ	จำนวน	หน่วย	จำนวนเงิน	คำชี้แจง
กระทะทองเหลือง	1	ใบ	1,000	
พิมพ์ซิลิโคน	1	ชิ้น	220	
ผงมะนาว	400	กรัม	80	
เมนทอล คริสตัล	50	กรัม	100	
กลูโคสไซรัป	480	กรัม	30	
กรดซิตริก	500	กรัม	50	
น้ำตาลหญ้าหวาน	1,000	กรัม	150	
สีผสมอาหาร	454	มิลลิลิตร	100	
อินทผลัม	1,000	กรัม	200	
น้ำผึ้ง	1	ขวด	70	
รวมทั้งสิ้น			2,000	-สองพันบาทถ้วน-

๗.๓ ดัชนีวัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ
ตัวชี้วัดผลผลิต (Outputs)	นักเรียน นักศึกษาและครูได้สูตรลูกอมอินทผลัม จำนวน ๑ สูตร	ผู้บริโภคลูกอมอินทผลัมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และสามารถต่อยอดในเชิงพาณิชย์
ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcomes)	นักเรียน นักศึกษาและครูได้สูตรลูกอมในการผลิตลูกอมอินทผลัม	นักเรียน นักศึกษาและครูได้สูตรลูกอมในการผลิตลูกอมอินทผลัม ในการประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่

๘. พื้นที่ดำเนินการ : แผนกวิชาพาณิชยการ วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา

โครงการคูกักอินทผลัม แผนกวิชาพาณิชยการ วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา

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 ตรวจสอบติดตามการดำเนินงานและรายงานผลการดำเนินการ

๑๐.๒ ติดตามประเมินผลหลังการเข้าร่วมการแข่งขัน

(นายวสันต์ เทศนศิลป์)

ผู้เสนอโครงการ

๗ / ๓.๑. / ๒๓

ความคิดเห็นของหัวหน้าแผนกวิชาพลศึกษา

(นายรังสฤษฎ์ ล้อเสวตอนันต์)

ความคิดเห็นของรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

(นายไพฑูรย์ ธนพงศ์ภากรณ์)

ความคิดเห็นของหัวหน้างานวางแผนและงบประมาณ

(นางสุจารี พงษ์กุลศิริ)

ความคิดเห็นของรองผู้อำนวยการ
ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ

(นายอลงกรณ์ วัฒนสุข)

ความคิดเห็นของผู้อำนวยการ

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

(นายธนภัทร แสงจันทร์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา