

## ข้าวแต่นชาลอย

เดชา ธรรมโส, ภัทรารุณี บุญเลี้ยง, กนกนันท์ ปัญญาผล, ศุภโชค โชติถาวรรัตน์,

อาชวิน เขาวพ้อง, ภูวนัฐ จันทร์ขวาง

วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ

60101230024@rpu.ac.th , 0924977122

### แนวคิดหรือที่มา

ในปัจจุบันโลกของเราได้พัฒนาและเจริญก้าวหน้าอย่างมากทั้งเทคโนโลยีที่เข้ามา ทำให้ทุกอย่างพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว ทั้งอาหารและขนม ทำให้ขนมพื้นเริ่มจางหาย พวกเราจึงคิดว่าจะทำยังไงให้ขนมพื้นบ้านยังอยู่และสามารถขายได้ ในปัจจุบันพวกเราเลยเลือกข้าวแต่น เพราะข้าวแต่นสามารถนำมาพัฒนาต่อได้ หลายแบบมาก และ วิธีในการทำก็ง่ายเหมือนกัน พวกเราเลยเลือกข้าวแต่นในพัฒนาต่อ

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้เด็กได้เรียนรู้การทำข้าวแต่น
2. เพื่อให้เด็กได้ลงมือปฏิบัติและแก้ปัญหาได้ด้วยตนเอง
3. เพื่อให้เด็กได้แสดงความสามารถและความต้องการของตนเองออกมาในรูปแบบผลงาน

ลักษณะสินค้าก็คือจะคล้ายจากเดิม แต่แค่มีการเปลี่ยนรสชาติ และ กลิ่นของตัวผลิตภัณฑ์ให้มีความไปทางภาคเหนือมากที่สุด เนื่องจากสินค้า เป็นสินค้าทางภาคเหนืออยู่แล้วใช้มียะละครับ ฉะนั้นกลุ่มกรรมจึงได้คิด Concept กันขึ้นมาและมีชื่อว่า ข้าวแต่นชาลอย

### วิธีและขั้นตอนในการสร้างชิ้นงาน

1. เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ
2. นำข้าวมาผสมกับชา
3. คนให้เข้ากันระหว่างข้างกับชา
4. นำข้าวที่ผสมกับชาเสร็จมาใส่แม่พิมพ์และเคาะห้ออก
5. นำข้าวไปตากแดด 1 วัน/24 ชม.
6. หลังจากตากแดดเสร็จก็นำมาทอด
7. แล้วนำมาบรรจุภัณฑ์ออกจำหน่าย เป็นอันเสร็จสมบูรณ์

### ประโยชน์และคุณค่าของชิ้นงาน

1. ได้ความรู้ของการทำสิ่งใหม่ๆ
2. ได้ปรึกษาหารือกันเป็นหมู่คณะ
3. ได้แลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นซึ่งกันและกัน
4. ได้นำไปต่อยอดให้กับคนอื่น ๆ หรือคนรอบข้างได้ และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและตนเองได้

เช่นกัน