

ลาบลอยทรงเครื่อง

สุนิสา การะเกตุ, กัลยารัตน์ ช่วยชุม, ธัญรัตน์ เชื้อมัน, จิราพัชร หาญจริง,
สุดารัตน์ อันใจธรรม, ศุภกร โพธิ์สง่า
วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ
48087@wdac.ac.th

แนวคิด ที่มาโครงการ

เป็นการผสมผสานของอาหาร 2 ชนิด นั่นก็คือบัวลอยซึ่งเป็นขนมหวานของไทยและลาบซึ่งเป็นอาหารคาวของทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย แปรรูปร่างอาหารให้มีความสร้างสรรค์ เป็นนวัตกรรม มีความแปลกใหม่ แต่มีรสชาติที่อร่อยคงเอกลักษณ์ของลาบที่มีรสชาติจัดจ้านไว้ สามารถทานเป็นอาหารว่างหรืออาหารเรียกน้ำย่อยได้ อีกทั้งภายในตัวบัวลอยนั้นมีส่วนผสมของธัญพืช ได้แก่ ข้าวโพด สามารถช่วยลดระดับไขมันในเลือดและคอเลสเตอรอล งามามีแคลเซียมสูงมากและมีกรดไขมันโอเมก้า 3 กรดไขมันโอเมก้า 6 ซึ่งมีคุณสมบัติช่วยลดคอเลสเตอรอล จึงสามารถช่วยป้องกันโรคหลอดเลือดแข็งตัว ช่วยทำให้หัวใจแข็งแรง และคุณภาพของวัตถุดิบในการทำลาบลอยทรงเครื่องที่มีคุณภาพจะเพิ่มรสชาติและเพิ่มคุณประโยชน์ทางด้านอาหารให้แก่ลาบลอยทรงเครื่องเพิ่มขึ้น อีกทั้งยังมีบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่น ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ ไม่เป็นภัยต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

วัตถุประสงค์ในการสร้างโครงการ

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพทางการศึกษาและสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ๆ
2. เพื่อพัฒนาและต่อยอดเป็นอาชีพในอนาคต

ลักษณะของโครงการ

จัดทำวิดีโอเผยแพร่ความรู้ในเรื่องลาบลอยทรงเครื่อง และใช้โซเชียลมีเดียในการเผยแพร่ความรู้

วิธีการในสร้างโครงการ

เลือกหัวข้อและศึกษาหาข้อมูลแนวคิด/ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อ เพื่อจำโครงสร้างเพื่อเสนอกับอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ เพื่อนำไปวางแผนปฏิบัติงาน นำไปสู่จัดพิมพ์รายงานเพื่อนำเสนอผลการศึกษา

ประโยชน์ละคุณค่าของโครงการ

1. ได้พัฒนาศักยภาพด้านการเรียนการศึกษาและความคิดสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ ๆ
2. ได้รับการประเมินความพึงพอใจไม่ต่ำกว่า 4.00



ภาพที่ 1 โปสเตอร์ ลาบลอยทรงเครื่อง