



เว็บไซต์สำหรับการเรียนรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์อาหาร

เรื่องวัตถุดิบมหัศจรรย์ (Knowtrition)

จัดทำโดย

นายเด่นภูมิ	ศรีเมือง	รหัสนักศึกษา	61070060
นายบุญญพัฒน์	แปลงพระเนตร	รหัสนักศึกษา	61070122
นายสหัสวรรษ	ชั้นรักษา	รหัสนักศึกษา	61070238
นางสาวเบญจพร	เงินศรีตระกูล	รหัสนักศึกษา	61070305
นายคณิติน	ผลงาน	รหัสนักศึกษา	61070340

เสนอ

ผศ.ดร.มานพ พันธุ์โครกกรวด

โครงการฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา Web Technology รหัสวิชา 06026109

คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

คำนำ

รายงานนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นการสรุปรายละเอียดการทำเว็บไซต์ ในรายวิชา Web Technology โดยหัวข้อโปรเจกของคณะผู้จัดทำ คือ เว็บไซต์สำหรับการเรียนรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์อาหาร เรื่องวัตถุดิบ มหัศจรรย์ (Knowtrition) ผู้จัดทำได้เห็นถึงความสำคัญในการแบ่งปันความรู้เกี่ยวกับเรื่องวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางอาหารที่คนทั่วไปมองข้าม ซึ่งได้จัดทำมาในรูปแบบเว็บไซต์ เพื่อให้ผู้ใช้ทั่วไป คนธรรมดา ทุกเพศทุกวัย และผู้ที่รักสุขภาพ ผู้ที่มีปัญหาสุขภาพและต้องการจะทานอาหารให้เหมาะกับร่างกายของตนเอง สามารถเข้ามาหาความรู้จากเว็บไซต์ของเราได้

คณะผู้จัดทำ

ที่มาและวัตถุประสงค์

ที่มา

ที่มาของโครงการ คือ ได้แรงบันดาลใจมาจากเพจ Japansalaryman เรื่อง 10 วัดดูดิบที่แพทย์ญี่ปุ่นนั้นแนะนำให้รับประทาน จากแพทย์ 100 คน ทำให้เห็นว่าบางวัดดูดิบที่อยู่ใกล้ๆตัวที่มองข้ามนั้นบางอย่างนั้นมีคุณค่าทางอาหาร และช่วยให้สุขภาพดีในมุมที่เราไม่รู้มาก่อน กลุ่มพวกเราจึงมีความคิดที่อยากจะสร้างเว็บไซต์ที่จะให้ผู้ใช้นั้นเรียนรู้ว่า มีวัดดูดิบใดบ้างที่มีประโยชน์และมีคุณค่าทางอาหาร ที่จะมีข้อมูลจากวิทยาศาสตร์อาหาร โภชนาการ ข้อมูลผลการทดลอง มาช่วยสนับสนุนข้อเท็จจริง เพื่อเป็นความรู้ให้กับผู้ใช้งานเว็บไซต์ ให้สามารถนำความรู้ที่ได้ไปวางแผนมื้ออาหารให้เข้ากับตนเอง และสามารถนำความรู้ไปแชร์ต่อได้

วัตถุประสงค์

- 1.เพื่อที่จะแบ่งปันความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหาร โภชนาการ การแพร่สุขภาพเกี่ยวกับวัดดูดิบให้ผู้เข้ามาชมเว็บไซต์
- 2.เพื่อให้ผู้ที่เข้ามาชมเว็บไซต์ได้นำความรู้ไปประยุกต์ในการเลือกวัดดูดิบไปประกอบอาหารได้เหมาะสมกับตนเอง
- 3.เพื่อให้ผู้ใช้ตั้งคุณค่าทางอาหารของวัดดูดิบออกมาได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ
- 4.เพื่อให้ผู้ใช้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ

เทคโนโลยีที่ใช้ในการทำโครงงาน

- **HTML**

ทำหน้าที่เป็น Structure (โครงสร้าง) ให้กับเว็บไซต์เพื่อนำไปใช้อ้างอิง (.class, #id) ในการกำหนดลักษณะรูปร่างของเว็บ

- **CSS**

ตกแต่งและจัดรูปแบบเว็บไซต์ในแต่ละเพจ ให้มีความสวยงาม

- **JAVASCRIPT**

การทำให้ navigation bar มีการinteractive กับผู้ใช้

การสร้าง animation ในการเปลี่ยนวิดีโอพื้นหลังของหน้าHome page และcontent

- **BOOTSTRAP**

ทำให้สร้างเว็บไซต์ได้ง่ายขึ้น รวดเร็ว และสวยงาม เรียกใช้งานได้อย่างหลากหลาย รองรับการใช้งานแบบ Responsive Web ซึ่งทำให้สามารถนำไป Run ผ่าน Browser ได้ทั้งบน มือถือ แท็บเล็ต และพีซีทั่วไปได้

- **Animate On Scroll Library**

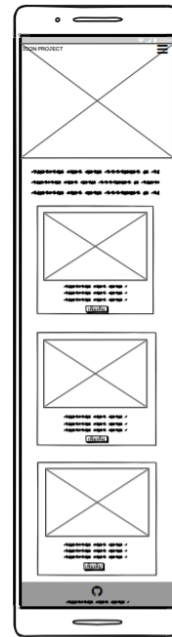
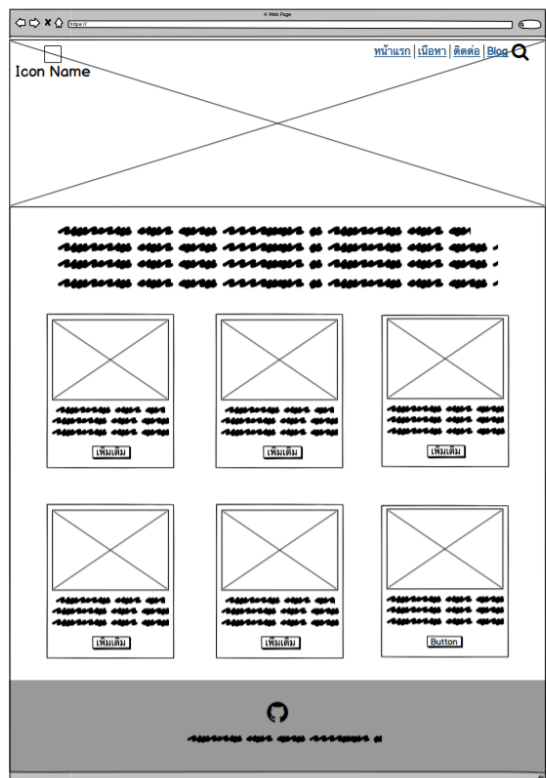
เป็น library ที่ใช้ในการสร้าง animation ให้กับ content

เครื่องมือที่ใช้ในการทำเว็บไซต์

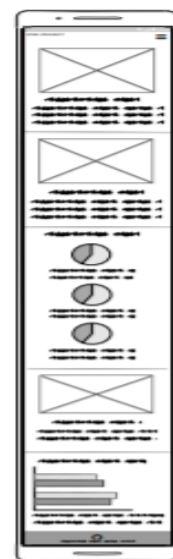
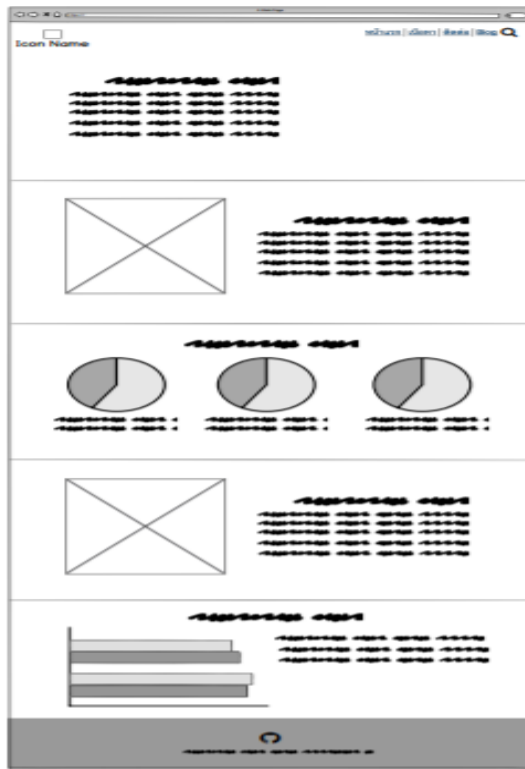
- Visual Studio Code
- Adobe Photoshop
- Balsamiq (เว็บApplicationที่ใช้ออกแบบ wire frame)

เทคนิคที่ใช้ในการทำเว็บ

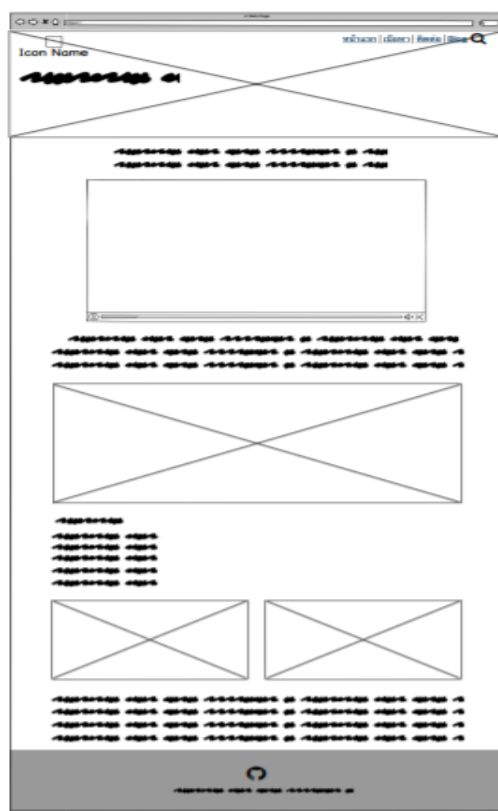
- ใช้ Bootstrap เป็น frame work ทำให้พัฒนาเว็บไซต์ให้ได้รวดเร็ว
- ใช้ live server ในการจำลอง server เพื่อให้เห็นโครงสร้างของเว็บไซต์ ทำให้พัฒนาได้เร็วขึ้น
- ใช้ Javascript ในการกำหนด navigation bar
- แต่ละหน้าเว็บเพจออกแบบโดย Balsamiq



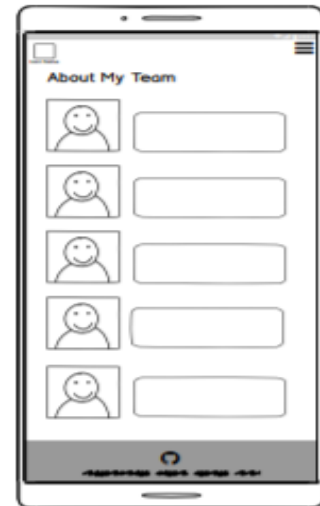
หน้าหลัก



หน้า Content เนื้อหาเกี่ยวกับวัตถุดิบ



หน้า Content เนื้อหาเกี่ยวกับวิธีการทำอาหาร

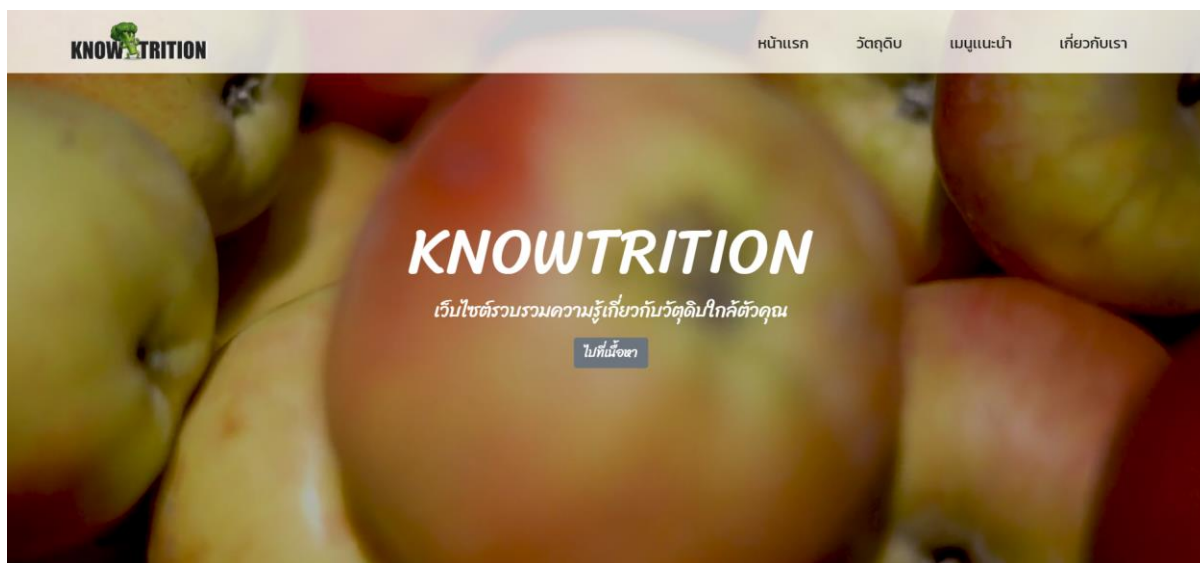


หน้าเกี่ยวกับคณะผู้จัดทำ

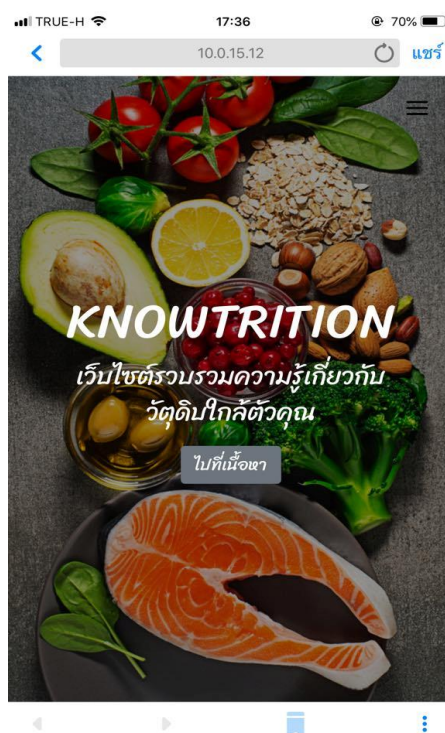
ประโยชน์ของโครงการ

- 1.แบ่งปันความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหาร โภชนาการ การแพร่สุขภาพเกี่ยวกับวัตถุดิบผ่านโลกออนไลน์
- 2.สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการเลือกวัตถุดิบไปประกอบอาหารได้เหมาะสมกับตนเองได้
3. สามารถนำความรู้ที่ได้บนเว็บไซต์ของเราไปใช้ประโยชน์ โดยการนำวัตถุดิบที่ได้ศึกษามาไปประกอบอาหารในวิธีที่จะได้ประโยชน์ คุณค่าทางอาหารอย่างเต็มประสิทธิภาพ

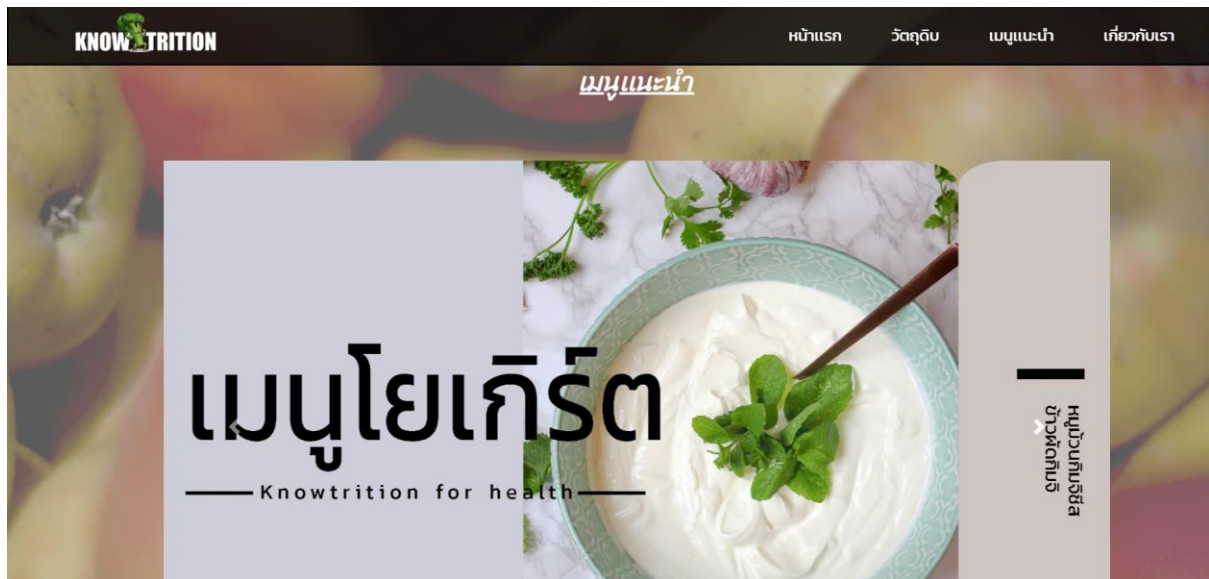
เอกสารอ้างอิงที่มาของเนื้อหา



หน้าหลักแสดงบนหน้าdesktop



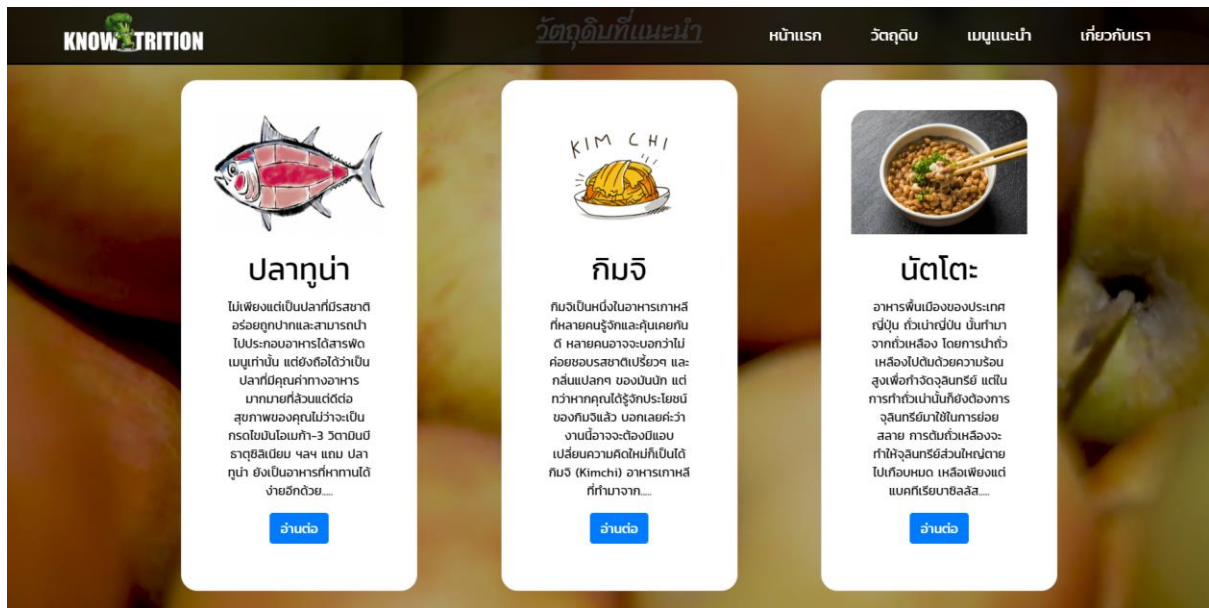
หน้าหลักแสดงบนหน้าโทรศัพท์มือถือ



หน้าเมนูแนะนำแสดงผลบนdesktop



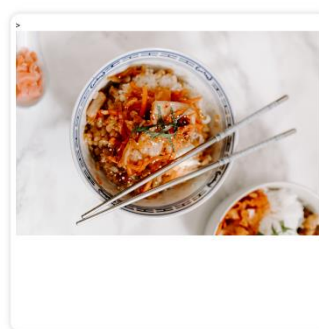
หน้าเมนูแนะนำบนโทรศัพท์มือถือ



หน้าวัตถุดิบที่แนะนำบนdesktop



หน้าวัตถุดิบที่แนะนำบนโทรศัพท์มือถือ



กิมจิ

กิมจิเป็นอาหารเกาหลีประเภทผักดองที่เกิดจากการนำเอาผักต่างๆเช่น กุยช่าย ผักกาดขาว หัวไชเท้า พริกแดง หัวหอม ขิง เกลือ และน้ำตาล มาหมักรวมกัน กิมจิที่ผ่านการดองอย่างดีนั้นจะมีกรดแลคติก ที่เกิดจากการดองจะช่วยยับยั้งแบคทีเรียที่ไม่ดีไม่ให้เติบโตขึ้นภายในลำไส้ของเรา และในกิมจินั้นยังมีวิตามินอยู่หลายชนิด ที่มีอยู่มากก็คือวิตามินบี รวมไปทั้งแร่ธาตุแคลเซียมด้วย หลังจากการดองกิมจิไปเป็นเวลา 3 อาทิตย์ ระดับของวิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และวิตามินบี 12 ก็จะเพิ่มถึงเป็นสองเท่า

หน้าเนื้อหาของวัตถุดิบแสดงบนdesktop



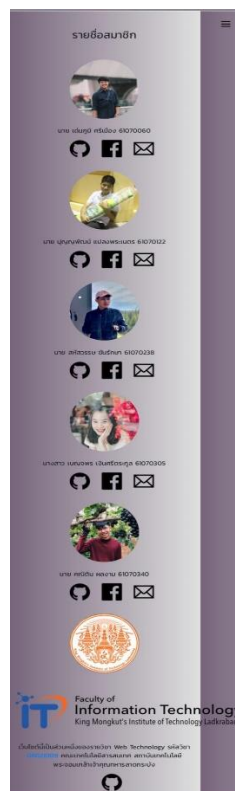
กิมจิ

กิมจิเป็นอาหารเกาหลีประเภทผักดองที่เกิดจากการนำเอาผักต่างๆเช่น กุยช่าย ผักกาดขาว หัวไชเท้า พริกแดง หัวหอม ขิง เกลือ และน้ำตาล มาหมักรวมกัน กิมจิที่ผ่านการดองอย่างดีนั้นจะมี กรดแลคติก ที่เกิดจากการดองจะช่วยยับยั้งแบคทีเรียที่ไม่ดีไม่ให้เติบโตขึ้นภายในลำไส้ของเรา และในกิมจินั้นยังมีวิตามินอยู่หลายชนิด ที่มีอยู่มากก็คือวิตามินบี รวมไปถึงแร่ธาตุแคลเซียมด้วย หลังจากการดองกิมจิไปเป็นเวลา 3 อาทิตย์ ระดับของวิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และวิตามินบี 12 ก็จะเพิ่มถึงเป็นสองเท่า

หน้าเนื้อหาของวัตถุดิบแสดงบนโทรศัพท์มือถือ



หน้าเกี่ยวกับคณะผู้จัดทำแสดงบนdesktop



หน้าเกี่ยวกับคณะผู้จัดทำแสดงบนโทรศัพท์มือถือ