

เว็บไซต์สำหรับการเรียนรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์อาหาร เรื่องวัตถุดิบมหัศจรรย์ (Knowtrition)

จัดทำโดย

นายเด่นภูมิ	ศรีเมือง	รหัสนักศึกษา	61070060
นายปุญญพัฒน์	แปลงพระเนตร	รหัสนักศึกษา	61070122
นายสหัสวรรษ	ขันรักษา	รหัสนักศึกษา	61070238
นางสาวเบญจพร	เงินศรีตระกูล	รหัสนักศึกษา	61070305
นายคณิติน	ผลงาน	รหัสนักศึกษา	61070340

เสนอ

ผศ.ดร.มานพ พันธ์โครกกรวด

คำนำ

รายงานนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นการสรุปรายละเอียดการทำเว็บไซต์ ในรายวิชา Web Technology โดยหัวข้อโปรเจคของคณะผู้จัดทำ คือ เว็บไซต์สำหรับการเรียนรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์อาหาร เรื่องวัตถุดิบ มหัศจรรย์ (Knowtrition) ผู้จัดทำได้เห็นถึงความสำคัญในการแบ่งปันความรู้เกี่ยวกับเรื่องวัตถุดิบที่มีคุณค่า ทางอาหารที่คนทั่วไปมองข้าม ซึ่งได้จัดทำมาในรูปแบบเว็บไซต์ เพื่อให้ผู้ใช้ทั่วไป คนธรรมดา ทุกเพศทุกวัย และผู้ที่รักสุขภาพ ผู้ที่มีปัญหาสุขภาพและต้องการจะทานอาหารให้เหมาะกับร่างกายของตนเอง สามารถเข้า มาหาความรู้จากเว็บไซต์ของเราได้

คณะผู้จัดทำ

ที่มาและวัตถุประสงค์

ที่มา

ที่มาของโครงงาน คือ ได้แรงบันดาลใจมาจากเพจ Japansalaryman เรื่อง 10 วัตถุดิบที่แพทย์ญี่ปุ่น นั้นแนะนำให้รับประทาน จากแพทย์ 100 คน ทำให้เห็นว่าบางวัตถุดิบที่อยู่ใกล้ๆตัวที่มองข้ามนั้นบางอย่างนั้น มีคุณค่าทางอาหาร และช่วยให้สุขภาพดีในมุมที่เราไม่รู้มาก่อน กลุ่มพวกเราจึงมีความคิดที่อยากจะสร้าง เว็บไซต์ที่จะให้ผู้ใช้นั้นเรียนรู้ว่า มีวัตถุดิบใดบ้างที่มีประโยชน์และมีคุณค่าทางอาหาร ที่จะมีข้อมูลจาก วิทยาศาสตร์อาหาร โภชนาการ ข้อมูลผลการทดลอง มาช่วยสนับสนุนข้อเท็จจริง เพื่อเป็นความรู้ให้กับ ผู้ใช้งานเว็บไซต์ ให้สามารถนำความรู้ที่ได้ไปวางแผนมื้ออาหารให้เข้ากับตนเอง และสามารถนำความรู้ไปแชร์ ต่อได้

วัตถุประสงค์

- 1.เพื่อที่จะแบ่งปันความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหาร โภชนาการ การแพร่สุขภาพเกี่ยวกับวัตถุดิบให้ผู้ที่เข้ามาชม เว็บไซต์
- 2.เพื่อให้ผู้ที่เข้ามาชมเว็บไซต์ได้นำความรู้ไปประยุกต์ในการเลือกวัตถุดิบไปประกอบอาหารได้เหมาะสมกับ ตนเอง
- 3.เพื่อให้ผู้ใช้ดึงคุณค่าทางอาหารของวัตถุดิบออกมาได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ
- 4.เพื่อให้ผู้ใช้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ

เทคโนโลยีที่ใช้ในการทำโครงงาน

- HTML

ทำหน้าที่เป็น Structure (โครงสร้าง) ให้กับเว็บไซต์เพื่อนำไปใช้อ้างอิง (.class, #id) ในการ กำหนดลักษณะรูปร่างของเว็บ

- CSS

ตกแต่งและจัดรูปแบบเว็บไซต์ในแต่ละเพจ ให้มีความสวยงาม

- JAVASCRIPT

การทำให้ navigation bar มีการinteractive กับผู้ใช้ การสร้าง animation ในการเปลี่ยนวิดิโอพื้นหลังของหน้าHome page และcontent

- BOOTSTRAP

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

- Animate On Scroll Library

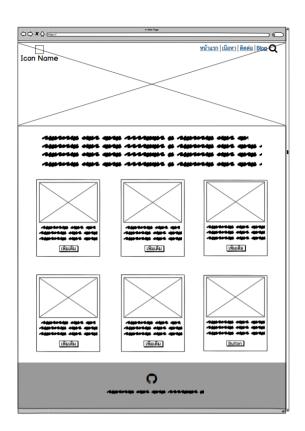
เป็น library ที่ใช้ในการสร้าง animation ให้กับ content

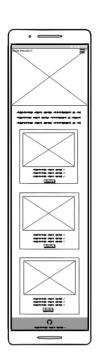
เครื่องมือที่ใช้ในการทำเว็บไซต์

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

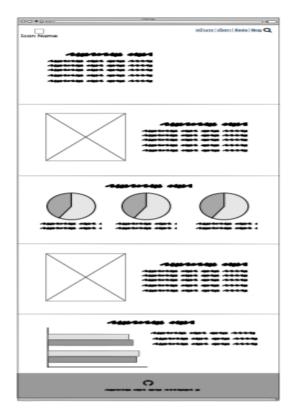
เทคนิคที่ใช้ในการทำเว็บ

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



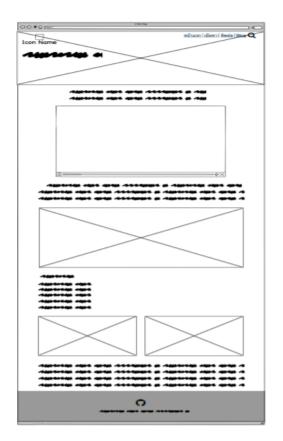


หน้าหลัก



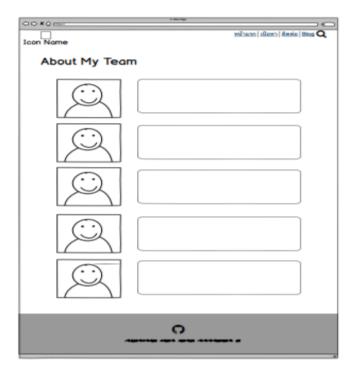


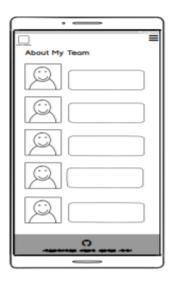
หน้า Content เนื้อหาเกี่ยวกับวัตถุดิบ





หน้า Content เนื้อหาเกี่ยวกับวิธีการทำอาหาร



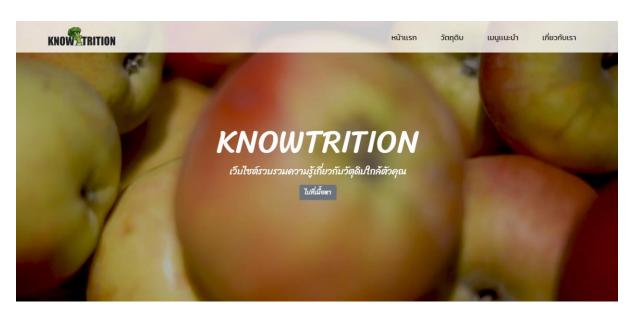


หน้าเกี่ยวกับคณะผู้จัดทำ

ประโยชน์ของโครงงาน

- 1.แบ่งปั่นความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหาร โภชนาการ การแพร่สุขภาพเกี่ยวกับวัตถุดิบผ่านโลกออนไลน์
- 2.สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ในการเลือกวัตถุดิบไปประกอบอาหารได้เหมาะสมกับตนเองได้
- 3. สามารถนำความรู้ที่ได้บนเว็บไซต์ของเราไปใช้ประโยชน์ โดยการนำวัตถุดิบที่ได้ศึกษามาไปประกอบอาหาร ในวิธีที่จะได้ประโยชน์ คุณค่าทางอาหารอย่างเต็มประสิทธิภาพ

เอกสารอ้างอิงที่มาของเนื้อหา



หน้าหลักแสดงบนหน้าdesktop



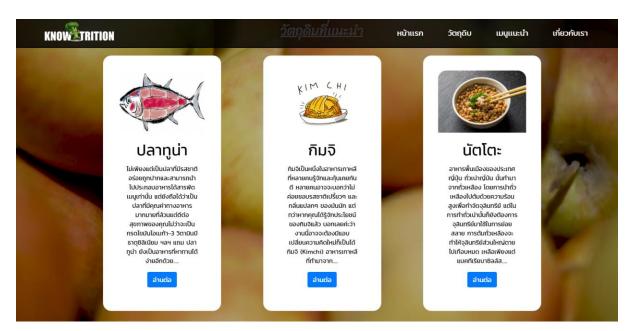
หน้าหลักแสดงบนหน้าโทรศัพท์มือถือ



หน้าเมนูแนะนำแสดงผลบนdesktop



หน้าเมนูแนะนำบนโทรศัพท์มือถือ



หน้าวัตถุดิบที่แนะนำบนdesktop



หน้าวัตถุดิบที่แนะนำบนโทรศัพท์มือถือ





เต้าหู้ทอด

วัตถุดิบ

ดัวเหลืองค่าซีก/ ดีเกลือ/ แม่หมะ/ เหมานเปียก/ เกลือ/ น้ำตาลกราย/ ตั้วลิสรง/ ฟริกสต/ ผักยีโกย

ขั้นตอนการทำ

ในอัติมหลังหน้ายน้ำแล้ว 3 ชั่วโอง จากนั้นตักซึ่นเพื่อครองเฉาน้ำออก รายน้ำสะอาดสามจิกกทั้งให้เลลือนน้ำ จากนั้นน้ำเกรื่องบดเพื่อแยกภาก เมื่อในแยกภากเอาแล้ง คือเได้นำของทั้ เหลืองเพื่อนำไปทำใช้ปีแอนเปลี่ไป

2 เป็นโทรับเลืองที่ได้ในให้เลือง 30 เทที ตักขึ้น กรองด้วยค้าขางาว ขนากจะเวิสโน ใส่วัดเลียพอประมาณตามลงใบ ปลัยที่เวิร์ที่เกิดตาลแหร้อให้เมื่อเพื่องจับเกิดสอบในเมื่อเพิ่มสามารถ และ เดือนสามารถ และ เดือ เล้า เดือนสามารถ และ เดือนสามารถ และ เดือนสามารถ และ เดือนสามารถ และ เดือนสามารถ และ เด้า เล้า เล้า เล้า เล้า

3. เมื่อได้เต้าคู่พร้อนได้ นำเต้าคู่มาต่อให้เป็นขึ้นขนาดพอดีห้อนนำไปทอดให้เหลืองสุก

4 จากนั้นรากับทำนำจันกับตัว นาวสุดรของการวันจากำเลือดยจังทักครั้งสมาคา โดยจะใช้นั้นขอายเปิดเดือกรั้ง 1 กิโลกรับ ดับรวมกับท้าปล่า 3 สัดรา แบ่แข ครั้งก็โลกรับ เกลือ 1 ซับปีที7 นำตาลกราย 3 กิโลกรับ เกี่ยวทุกอย่างทั้งปี 4 ซึ่งโมง

 ป็นพริกสด หรือสัมหยานดรียมไว้ ตัวสิสราโอลกเกือนสะเรียด ตามด้วยพิทิธิแก้แล้วแล้วพิทิธิเกิร์ตัวของ ตามด้วยพริกสัมหยานพอประมาณ ตัวสิสรายด โรยหน้าด้ว ผักที่ พร้อมเสริฟค์ในเด็วพิวาอดร้อยๆ เป็นสินเสริสเรียนร้อยที่เกี่ยดขณ้าเสียแนน เด้าห้าจด คะ

หน้าเมนูของวัตถุดิบแสดงบนdesktop





เต้าหู้ทอด

วัตถุดิบ

ทั่วเหลืองผ่าซิก/ ดีเกลือ/ แปะแช/ มะขาม เขียก/ เกลือ/ น้ำตาลกราย/ ทั่วลัสรง/ พรัก สด/ ผักชีโกย

ขั้นตอนการทำ

แผ่กั่วเศลืองด้วยน้ำเปล่า 3 ชั่วในจ จากนั้น ตักขึ้นเพื่อทรองเอาน้ำออก ราดน้ำสะอาดตาเ อักกรั้งให้เสด็จน้ำ จากนั้นนำในใช้าเครื่องบด เพื่อแยกกาก เมื่อปื่นแยกกากออกเสร็จ ก็จะไ น้ำของกั่วเหลืองเพื่อนำไปกำในขั้นตอนต่อไป

 เมื่อใต้เต้าศูพร้อมใช้ นำเต้าศูมาติดให้เป็นชื่ ขนาดพอดีก่อนนำไปทอดให้เหลืองสุก

4. จากนั้นเราก็มาทำน้ำจันกันต่อ น้ำจัน ตาม สูตรของกางร้านจะทำเพื่อขายจึงทำครั้งละ มากๆ โดยจะใช้น้ำมาบานเป็นกต่อทั้ง 1 ที่โลกรัน ตันรวมกับน้ำเปล่า 3 ลิตร/ แบ่แช ครั้งกิโลกรัม/ เกลือ 1 ซัจนโต๊/ น้ำตาลกราย

ร. นั้นพริกสด หรือสับหมานาดรัชมม์วี ตัวสิสจง โขลกเกือบละเมียด ตามด้วยศักซิไทยหับส่อย ก่อนเสรพิติกม้าจับที่เกี่ยวได้ที่ใส่ด้วย ตามด้วย พริกส์เหยาบพอประมาณ ทำลัสรงบด โรย หน้าด้วยศักษ์ พร้อมเสริพิที่บนถ้าผู้ทอดร้อนๆ เป็นอันเสร็จเรียบร้อยทุกขึ้นดอนสำหรับเนญู





กิมจิ

กิบจีเป็นอาหารเกาหลีประเภทผักดองที่เกิดจาก การนำเอาผักต่างๆเช่นทุยช่าย ผักกาดขาว หัวใช่ เท้า พริกแดง หัวหอบ ชิง เกลือ และน้ำตาล มา หนักรวมกัน กิบจิที่ผ่านการดองอย่างดีนั้นจะมี กรดแลคติท ที่เกิดจากการดองจะช่วยยีบ๋ยั้ง แบคทีเรียที่ไม่ดีไม่ให้เติบไตขึ้นภายในลำใส้ของเรา และในกิมจินั้นยังมีวิตามินอยู่หลายชนิด ที่มีอยู่ มากก็คือวิตานินบี ร่วมในถึงแบด้านคโรทินด้วย หลังจากการดองกิบอีไปเป็นเวลา 3 อาทิตย์ ระดับของวิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และวิตามินบี 12 ก็จะพับถึงเป็นสองเท่า

หน้าเนื้อหาของวัตถุดิบแสดงบนdesktop





กิมจิ

กิมจิเป็นอาหารเกาหลี ประเภทผักดองที่เกิดจาก การนำเอาผักต่างๆเช่น กุยช่าย ผักกาดขาว หัวไช เท้า พริกแดง หัวหอม ขิง เกลือ และน้ำตาล มาหมัก รวมกัน กิมจิที่ผ่านการดอง อย่างดีนั้นจะมี กรดแลคติก ที่เกิดจากการดองจะช่วย ยับยั้งแบคทีเรียที่ไม่ดีไม่ให้ เติบโตขึ้นภายในลำไส้ของ เรา และในกิมจินั้นยังมี วิตามินอยู่หลายชนิด ที่มีอยู่ มากก็คือวิตามินบี ร่วมไป ถึงแบต้าแคโรทีนด้วย หลัง จากการดองกิมจิไปเป็น เวลา 3 อาทิตย์ ระดับของวิ ตามินบี 1 วิตามินบี 2 และวิ ตามินบี 12 ก็จะเพิ่มถึงเป็น สองเท่า



หน้าเกี่ยวกับคณะผู้จัดทำแสดงบนdesktop



หน้าเกี่ยวกับคณะผู้จัดทำแสดงบนโทรศัพท์มือถือ