  
  
**แบบเสนอหัวเรื่องเพื่อจัดทำโครงการ**

**สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ  
ปีการศึกษา 2559**

**1. ผู้จัดทำโครงการ**

1.1. นายเกียรติศักดิ์ หล่อวงสา รหัสประจำตัว 5839010031

1.2. นายสุภเวช ธัญวัลย์ รหัสประจำตัว 5839010044

**2. ชื่อหัวข้อโครงการ**

2.1. ภาษาไทย

### แอปพลิเคชันสอนทำอาหารพื้นเมือง

2.2. ภาษาอังกฤษ

Teach a native Thai food Application

**3. อาจารย์ที่ปรึกษา**

3.1. นายรุ่งฤทธิ์ อนุตรวิรามกุล อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

**4. หลักการและเหตุผล**

อาหารของภาคเหนือ ประกอบด้วยข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มีน้ำพริกชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อง มีแกงหลายชนิด เช่น แกงโฮะ แกงแค นอกจากนั้นยังมีแหนม ไส้อั่ว แคบหมู และผักต่าง ๆ สภาพอากาศก็มีส่วนสำคัญที่ทำให้อาหารพื้นบ้านภาคเหนือแตกต่างจากภาคอื่น ๆ นั่นคือ การที่อากาศหนาวเย็นเป็นเหตุผลให้อาหารส่วนใหญ่มีไขมันมาก เช่น น้ำพริกอ่อง แกงฮังเล ไส้อั่ว เพื่อช่วยให้ร่างกายอบอุ่น อีกทั้งการที่อาศัยอยู่ในหุบเขาและบนที่สูงอยู่ใกล้กับป่า จึงนิยมนำ พืชพันธุ์ในป่ามาปรุงเป็นอาหาร เช่น ผักแค บอน หยวกกล้วย ผักหวาน ทำให้เกิดอาหารพื้นบ้าน ชื่อต่าง ๆ เช่น แกงแค แกงหยวกกล้วย แกงบอน ส่วนอาหารหลักที่ชาวเหนือนิยมกินได้แก่ ข้าวเหนียว ซึ่งเป็นอาหารที่กินทั้ง 3 มื้อ เราสามารถแบ่งมื้ออาหารของชาวเหนือในแต่ละวันได้เป็น 3 มื้อ คือ 1.อาหารมื้อเช้า ซึ่งภาษาเหนือเรียกว่า ข้าวงาย หรือข้าวเช้า กับข้าวในตอนเช้านั้นมีไม่มาก โดยมักจะมีน้ำพริกแห้งๆ เป็นพื้น และแกล้มด้วยผักต้ม หรือเป็นน้ำพริกอ่องแกล้มด้วยผักสด 2.อาหารกลางวัน เรียกข้าวตอน กับข้าวยังเป็นน้ำพริกอยู่แต่จะมีอาหารประเภทเนื้อ ได้แก่ เนื้อแดงปิ้ง หรือจิ๊น(ชิ้น)ปิ้ง(หมูทาเกลือพริกไทยปิ้ง) หรือกินกับแคบหมู รวมทั้งการกินขนมเส้น(ขนมจีน)น้ำเงี้ยวเป็นอาหารกลางวัน 3.อาหารเย็น เรียกข้าวแลง กับข้าวจะเป็นน้ำพริกต่างๆ เช่น น้ำพริกอ่อง น้ำพริกปลาร้า และแกง เช่น แกงแค นอกจากนี้ยังมีเครื่องจิ้มน้ำพริกพิเศษคือน้ำหนัง ซึ่งเป็นหนังวัวที่เคี่ยวให้ข้นแล้วนำมาทำเป็นแผ่น เวลากินก็นำมาผิงไฟให้สุก แล้วใช้จิ้มกับน้ำพริก

เนื่องด้วยลักษณะความเป็นอยู่และวัฒนธรรมของภาคเหนือแล้วจะเป็นอาหารที่จัดหามาง่ายๆไม่ยากนัก วัตถุดิบในการประกอบอาหารส่วนมากก็จะเป็นผัก พืชพันธุ์ ที่หาได้ง่ายตามทุ่งนา รสชาติอาหารทางเหนือส่วนมากจะเป็นอาหารที่ไม่ใส่น้ำตาล และรสไม่จัดมาก ความหวานส่วนใหญ่จึงได้จาก ผักต่างๆ ที่นำมาปรุงแล้วให้ความหวานแทนน้ำตาล ส่วนเนื้อสัตว์เองก็จะเป็นเนื้อสัตว์ที่เป็นสัตว์ท้องถิ่นตามแหล่งที่อยู่ เช่น กุ้งน้ำจืด ปลาน้ำจืด หมู ไก่ วัว กบ เป็นต้น แต่ในทางกลับกันผู้คนส่วนใหญ่มักหันไปเลือกซื้ออาหารมาทานเองเนื่องจากมีความะดวก แต่บางครั้งก็ต้องพบกับปัญหาที่ได้ส่วนผสมไม่ตรงกับความพึงพอใจเช่น ได้ปริมาณน้อยเกินไป มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์น้อยกว่าผัก รสชาติไม่ถูกปาก เป็นต้น ซึ่งถ้าหากผู้คนส่วนใหญ่เลือกที่จะทำอาหารทานเองก็จะไม่เกิดปัญหาดังกล่าวเพราะส่วนผสมต่างๆที่ได้ใส่ลงไปก็ขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของคนที่ทำอาหารซึ่งสามารถกำหนดได้ว่าจะใส่อะไรลงไปบ้างและประกอบกับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารนั้นสามารถหาได้ง่ายจากธรรมชาติ ทำให้รู้ว่าการทำอาหารพื้นเมืองนั้นสะดวกอีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมของภูมิภาคอีกด้วย

ผู้จัดทำโครงการจึงได้เห็นความสำคัญของการทำอาหารพื้นเมืองเพื่อรับประทานเอง จึงได้จัดทำแอปพลิเคชั่นสอนทำอาหารพื้นเมือง ซึ่งในแอปพลิเคชันประกอบด้วย ช่องค้นหารายการอาหารพื้นเมือง เมนูอาหารพื้นเมือง ส่วนประกอบอาหารพื้นเมือง ขั้นตอนการทำอาหารพื้นเมือง และรูปภาพตัวอย่างอาหารพื้นเมือง โดยอุปกรณ์ผู้ใช้ไม่จำเป็นต้องเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต ก็สามารถใช้งานแอปพลิเคชันสอนทำอาหารพื้นเมืองได้

**5. วัตถุประสงค์**

5.1.เพื่อจัดทำแอปพลิเคชันสอนทำอาหารพื้นเมือง

5.2. เพื่อให้ผู้ใช้งานแอปพลิเคชันสามารถทำอาหารได้ด้วยตนเอง

5.**3**. เพื่อศึกษาการทำแอปพลิเคชันด้วยภาษา Android

**6. ประโยชน์ที่ได้รับในการพัฒนา**

6.1.ได้แอปพลิเคชันสอนทำอาหารพื้นเมือง

6.2. ผู้ใช้งานแอปพลิเคชันสามารถทำอาหารพื้นเมืองได้ด้วยตนเอง

6.3. เข้าใจการทำแอปพลิเคชันด้วยภาษา Android ได้มากขึ้น

**7. ขอบเขตของโครงการ**

7.1. ผู้ใช้งานระบบ

7.1.1. สามารถดูข้อมูลและค้นหารายการอาหารพื้นเมืองที่จะทำได้

7.1.2. สามารถเลือกเมนูอาหารพื้นเมืองได้

7.1.3. สามารถอ่านขั้นตอนการทำอาหารพื้นเมืองได้

**8. วิธีดำเนินงาน**

8.1. ศึกษาการพัฒนาแอปพลิเคชันและฐานข้อมูลด้วยภาษา Android

8.2. ศึกษาทฤษฎีของอาหารพื้นเมือง

8.3. รวบรวมรูปภาพอาหารพื้นเมือง

8.4. รวบรวมวิธีทำอาหารพื้นเมือง

8.5. นำข้อมูลที่รวบรวมมาเข้าสู่แอปพลิเคชัน

8.6. ทดสอบแอปพลิเคชัน

8.7. แก้ไขข้อผิดพลาดของแอปพลิเคชัน

8.8. Upload แอปพลิเคชันไปยัง Google Play Store

**9. เอกสารอ้างอิง**

Google. 2559. Meet Android Studio. สืบค้นจากhttps://developer.android.com/studio/intro/

index.html [28 พฤษภาคม 2559]

ศูนย์สนเทศภาคเหนือ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2559. อาหารพื้นบ้านล้านนา. สืบค้นจาก [http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/search\_result.php [28](http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/search_result.php%20%5b28) พฤษภาคม 2559]

ลงชื่อ ............................................................

( .........................................................)  
 อาจารย์ที่ปรึกษา  
 วันที่ .............เดือน...................พ.ศ. ............