



**แบบนำเสนอนวัตกรรม/สิ่งประดิษฐ์นักศึกษา  
โรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร(ม่วน บำรุงศิลป์)  
ประจำปีการศึกษา 2564**

ประเภท  นวัตกรรม  สิ่งประดิษฐ์      ผลการประเมิน  ผ่าน  ปรับปรุง

**ชื่อนวัตกรรม/สิ่งประดิษฐ์** ทองม้วนสดพักทองงาซีมอน

งบประมาณ 300.-

**ภาพประกอบ แสดงทุกด้าน**



**ชื่อผู้ร่วมจัดทำนวัตกรรม/สิ่งประดิษฐ์**

1.นางสาวพีรดา สิริชัยกุล

3.นายสิทธิ กี่ศิริ

2. นายธีรเดช กองฟูติ

4.นางสาวสิริฉวีนิศา อริกุล

**ครูที่ปรึกษา**

ชื่อ-สกุล	E-Mail	โทรศัพท์
อ.ศรอุษา ศรีพัฒตาล	sornusas@gmail.com.	081-8198670

<b>ปัญหาและความจำเป็นในการจัดทำ</b>	ปัจจุบันธุรกิจการขายขนมไทยมีคู่แข่งเยอะมากและขนมไทยส่วนใหญ่ถ้ารับประทานมากก็จะทำให้เกิดโรคเรื้อรัง เช่นโรคอ้วน ไขมันในเลือดสูง นักศึกษาจำเป็นต้องหาผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่เน้นแนวรักษาสุขภาพ เพราะมีกลุ่มรักษ์สุขภาพอยู่เยอะ	
<b>คุณลักษณะและการทำงาน</b>	ทองม้วนสดพักทองงาซีมอนเป็นขนมไทยที่ควรอนุรักษ์มีส่วนประกอบที่มีประโยชน์ต่อร่างกายได้แก่ งาซีมอน มีโอเมก้า 3 สูง บำรุงสมอง เพิ่มไขมันชนิดดี และมีคุณสมบัติลดไขมันเลวในเลือด พักทองมีสารเบตาแคโรทีน มีคุณสมบัติบำรุงสายตา ลดความเสี่ยงในการเป็นมะเร็งเต้านมและมะเร็งกระเพาะอาหาร	
<b>ประโยชน์/การนำไปต่อยอดเพื่อประกอบอาชีพ</b>	เพิ่มกลุ่มลูกค้าที่รับประทานอาหารสุขภาพ	
<b>คณะกรรมการประเมิน</b>	๑. นายบุญร่วม เหล็กสูงเนิน ครู วิทยฐานะชำนาญการ	ประธานกรรมการ
	๒. ว่าที่ร้อยตรีสมศักดิ์ เย็นประสิทธิ์ ครู วิทยฐานะชำนาญการ	กรรมการ
	๓. นางสาวศิริวรรณ ดวงแข ครู วิทยฐานะชำนาญการ	กรรมการ

