

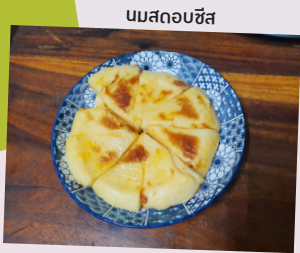


นมเกษตรเป็นมากกว่านมได้อย่างไร ?

ผลงานนิสิต มก. เฉลิมฉลองนมเกษตรทำดี ปีที่ 60 และครบรอบ 80 ปี มก.



น.ส.มลลิกา ติวงาม



นมสดอบชีส



โยเกิร์ต

ใหม่ๆ และการได้รับรางวัล ทำให้เกิดความภาคภูมิใจ ที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของการประชาสัมพันธ์ให้ทุกคน ได้รู้จักนมเกษตรมากขึ้น และทำให้มีกำลังใจในการทำงาน และสร้างสรรค์ ผลงานชิ้นอื่นๆออกมา”

ผู้ได้รับรางวัลชนะเลิศการนำเสนอยอดเยี่ยม

ได้แก่ **น.ส.จิตาภา สวัสดิ์พิบูลย์** คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นการนำเสนอผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต จากศูนย์ผลิตภัณฑ์นม มก. โดยใช้การ**หมักโยเกิร์ตจากนมเกษตร** สามารถนำมาทานกับขนมปังได้ ทั้งนี้คณะกรรมการมีความคิดเห็นว่าผลงานสามารถทำสื่อการนำเสนอได้ดี มีความสวยงาม ดนตรีประกอบไพเราะ และมีเทคนิคการถ่ายทำได้ดี โดยมีการนำความรู้จากที่เรียนมาใช้ มีทักษะในการนำเสนอให้เรื่องยากเป็นเรื่องง่าย ได้แต่การใช้ Human and family development โดยใช้ผู้แสดงที่เป็นเด็กมาช่วยสร้างมิติให้กับสื่อเพื่อให้เกิดความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น การใช้ clothes and textiles เลือกเสื้อผ้าให้เข้ากับคอนเซ็ปต์ สำหรับผนังมีการใช้ผ้ามากรองแสงเพื่อต้องการใช้แสงธรรมชาติ ไม่ให้อุณหภูมิประกอบเยอะเกินไป ด้าน interior design การจัดวางองค์ประกอบต่างๆ ในห้อง ใช้หลักการทางด้านศิลปะมาช่วยในการจัดองค์ประกอบการถ่ายทำในเรื่องของมุมกล้องด้วย สำหรับ food and nutrition เลือกโยเกิร์ตเพราะมีโปรไบโอติกที่มีประโยชน์ต่อระบบขับถ่ายและการสร้างภูมิคุ้มกัน มีสารอาหารที่อุดมสมบูรณ์ กินได้ทุกช่วงวัย **น้องจิตาภา** กล่าวว่า “ได้เห็นวิสัยทัศน์ของผู้มีประสบการณ์มากมาย ว่าศูนย์ผลิตภัณฑ์นม มก. ต้องการเป็นผู้นำในการส่งออกนมคุณภาพในระดับภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นับเป็นโอกาสที่มีค่ามากสำหรับเด็กคนหนึ่ง ทำให้รู้ได้ว่าเราต้องมีความสามารถ มีความพร้อม มีผลงานพอกที่คนจะเห็น และมอบโอกาสให้ และต้องพัฒนาตัวเองอยู่ตลอดเพื่อที่ว่าถ้าโอกาสมาเราจะได้พร้อมกว่าไว้”

สำหรับ**รางวัลชนะเลิศ ยอดโลกยอดเยี่ยม มากที่สุด** ได้แก่ **น.ส.มลลิกา ติวงาม** คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผลงานมีแนวคิดมาจาก Tiktok เทคนิคคือ ทำคลิปสั้นๆ อย่างไรให้

สนใจ และได้ใจความ เนื้อหากระชับ เข้าใจง่าย ดึงดูดผู้ชม และเมนูที่เราเลือกมาก็ต้องทำตามได้ง่ายไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ โดยนำเสนอการทำ**นมสดอบชีส** ใช้ส่วนผสม นมสดเกษตร ไข่ไก่ ชีสด้าชีส แป้งข้าวโพด และน้ำตาล

ความยากของคลิปนี้อยู่ที่การรวบเนื้อหาทั้งหมดเป็นคลิปความยาวไม่เกิน 2 นาที ซึ่งจะตัดส่วนสำคัญออกไปไม่ได้เลย แม้คลิปจะสั้นและเร็ว แต่ต้องทำให้ผู้ชมเข้าใจสารที่กระชับให้ได้ ชัดเจน รู้เรื่อง นอกจากนี้ยังได้นำความรู้ที่เรียนมาปรับใช้ในการทำผลงานนี้ขึ้นมา ไม่ว่าจะเป็น หลักการประกอบอาหาร หลักสุขาภิบาล หรือแม้แต่ทักษะการคิด Design Thinking จนสำเร็จกลายเป็นผลงานชิ้นนี้ สุดท้ายนี้**น้องมลลิกา** บอกถึงสิ่งที่ได้รับจากการประกวดว่า “อย่างแรกเลยคือ ขอขอบพระคุณอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อนๆ และครอบครัวที่มีส่วนช่วยให้ได้รับรางวัลนี้สิ่งที่ได้รับ คือ ได้ประสบการณ์ใหม่ๆ ซึ่งถ้าอาจารย์ไม่ได้มอบหมายให้ทำผลงานชิ้นนี้ คงไม่มีทางได้สัมผัสการทำงาน การประกวด และได้รับความภาคภูมิใจ ซึ่งความสำเร็จในครั้งนี้ทำให้มีแรงผลักดันในการเรียนการทำงานครั้งต่อๆ ไปในอนาคต”

ติดตามชมคลิป KU Milk Cake การหมักโยเกิร์ตจากนมเกษตรและนมสดอบชีส ได้ที่



KU Milk Cake



หมักโยเกิร์ตจากนมเกษตร



นมสดอบชีส

