

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน คณาจารย์ที่โรงเรียนสาธิตสิรินธร สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

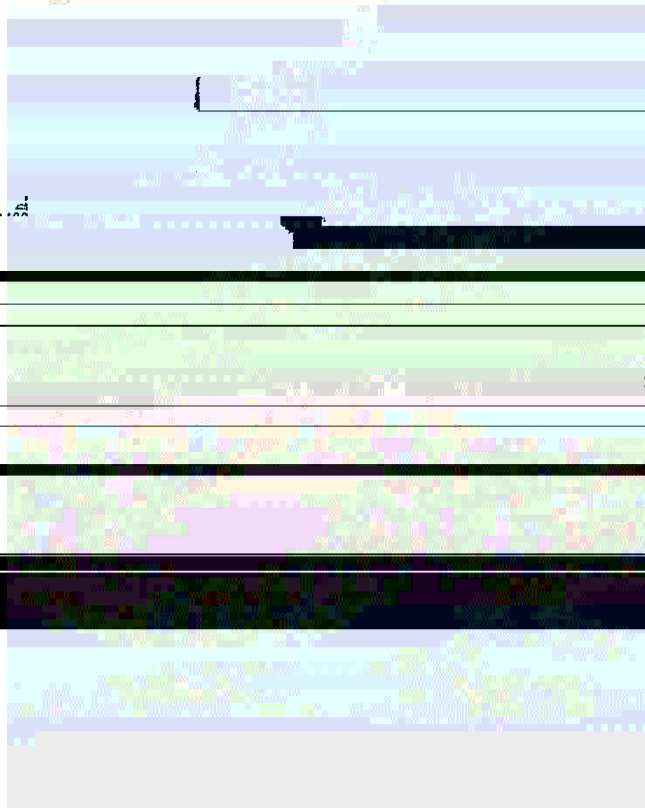
ตามที่ส่งมาแล้ว นางสาวปิยารัตน์ สุทธิคุณธร และนางสาวเพชรฉวี คุณาภิรมย์ ขอเรียนแจ้งถึงผล

(Acknowledgment)



สารบัญ

หัวข้อ	หน้าที่
ภาพ	-
- วัตถุประสงค์	1
- รายละเอียดเกี่ยวกับ โครงการหลวง	1
ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย	3
ชื่อ ชื่อ สถานที่ไปทดลอง	-



- วัตถุประสงค์ของมูลนิธิโครงการหลวง	3
- ลักษณะการดำเนินงาน	4
รายชื่อผู้จัดทำรายงาน	-

- ปีที่	7
น้ำผักเพื่อสุขภาพพร้อมดื่ม	8
- วัตถุประสงค์	8
ชื่อ ชื่อ สถานที่ไปทดลอง	-

ตารางที่ ๒๓ ค่าดัชนีทางโภชนาการของนมเม็ด



หัวข้อ

หน้าที่

รูปที่ 1 ลักษณะทางประสาทสัมผัสของข้าวเกรียบทางด้านรสชาติข้าวเกรียบ

11



รูปที่ 2 ตัวอย่างน้ำสกัดรสชาตข้าวเกรียบ

รูปที่ 4 ตัวอย่างน้ำสกัดรวมเพื่อสุขภาพ

15

1. วัตถุประสงค์

- เพื่อศึกษาการทำงานภายในศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย  
พื้นที่ตำบลใกล้เคียงกับบริเวณพื้นที่โครงการส่งเสริมเดชาดำรงค์ราษฎร์ใหม่เพียงพล

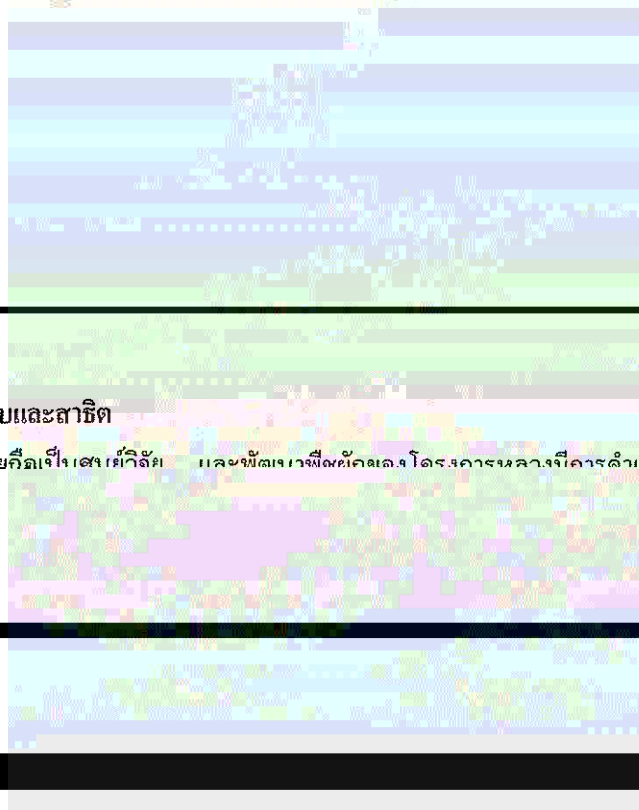








คู่มือการดำเนินงานของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอยแม่ใจ ๗ ลักษณะ ดังนี้



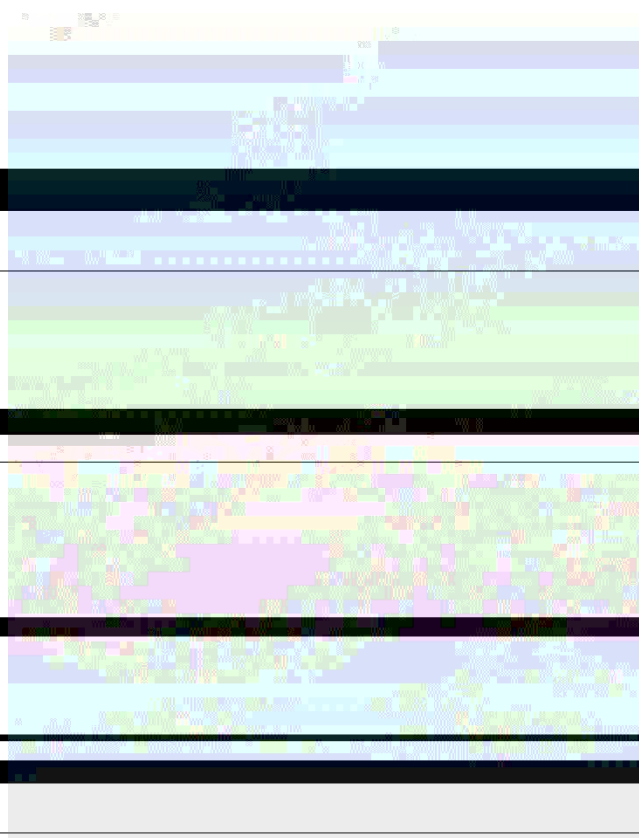
1. งานวิจัย ทดสอบและสาธิต

หนองหอยแม่ใจ เชียงราย และพื้นที่ใกล้เคียง โครงการหลวงที่ดำเนินการวิจัย การวิจัย และทดสอบ



72





บึงรูก

*Chlorophytum: Betula vulgaris L. subsp. pendula*

เรื่อง... นำผักเพื่อสุขภาพพร้อมคิม

วัตถุประสงค์

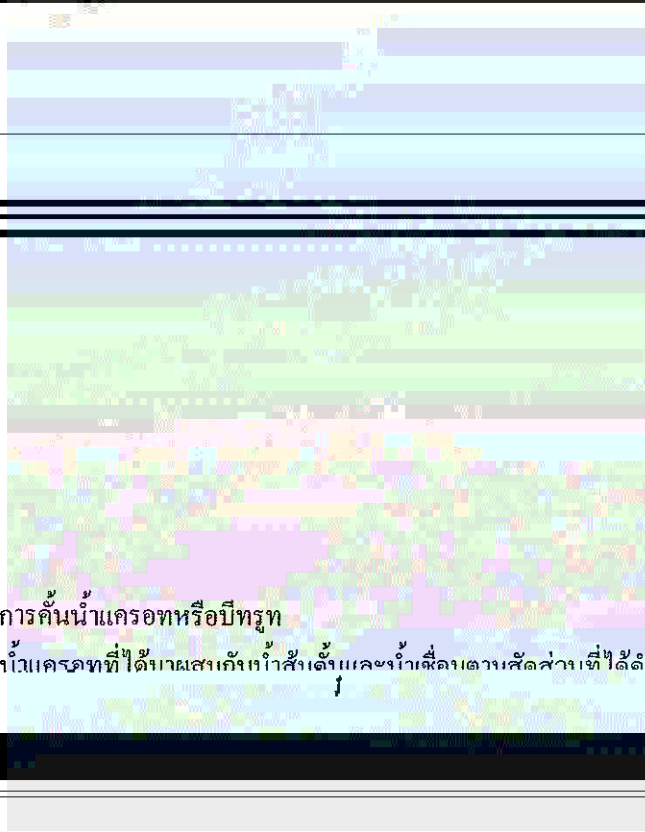
1. เพื่อนำผักที่ตกเกรดมาแปรรูปให้มีมูลค่าสูงขึ้น



ผู้ดูแลและวางลำดับ

## วิธีการทดลอง

- 1) นำแคโรทหรือบีทรูทมาล้างให้สะอาด และทำการปอกเปลือก
- 2) ชั่งแคโรทหรือบีทรูทให้มีความคงของขนาดเพื่อไปใส่ในเครื่องปั่นเนื้อให้ละเอียด
- 3) ทำการคั้นน้ำแคโรทหรือบีทรูท
- 4) ทำใบแคโรทที่ได้มาผสมกับน้ำส้มตำและน้ำเชื่อมตามสัดส่วนที่ได้กล่าวมาแล้ว





เรื่อง... ข้าวเกรียบแครอท (Cracker from Carrot)

วัตถุประสงค์

๑ .

๒ .

๓ .

๔ .

๕ .

๖ .

๗ .

๘ .

๙ .

๑๐ .

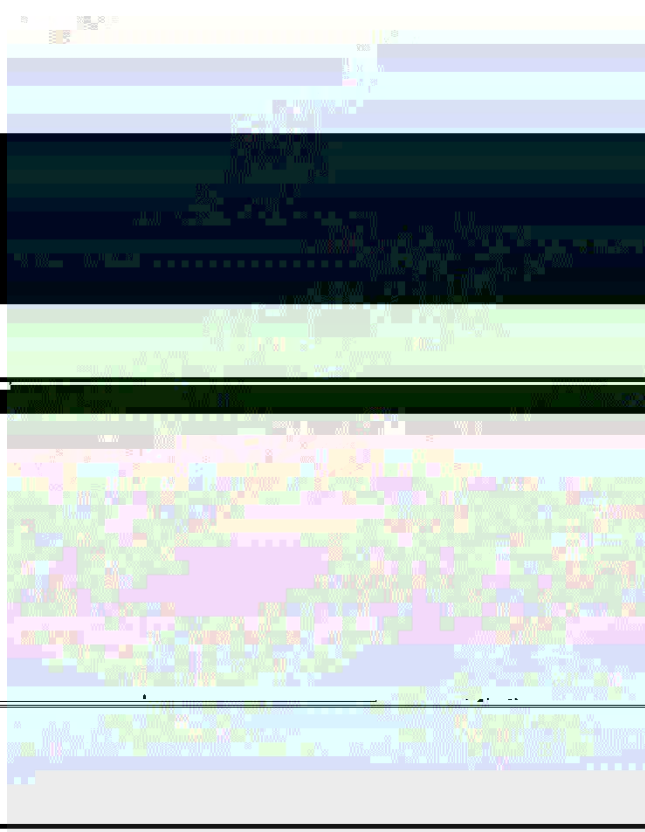
๑๑ .

๑๒ .

๑๓ .

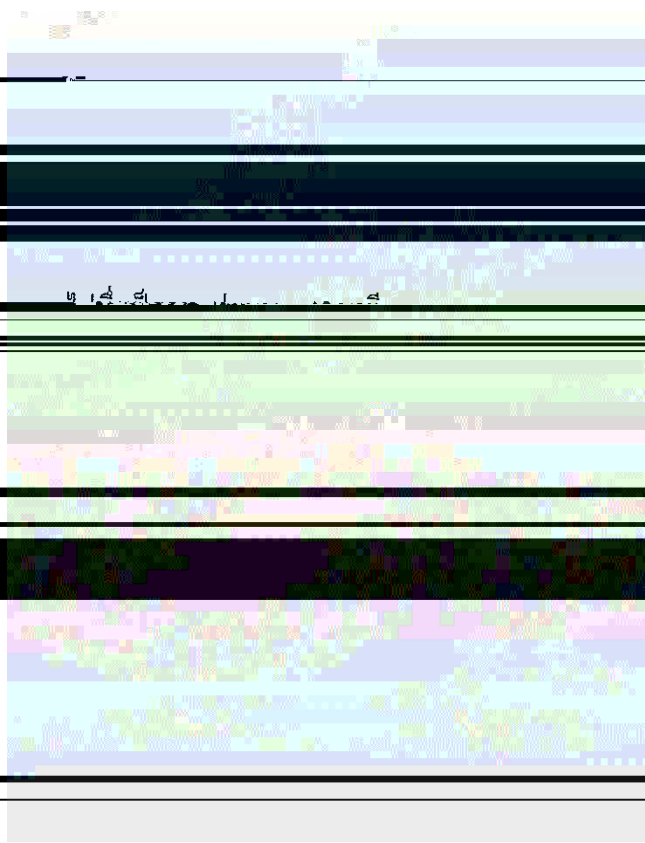
๑๔ .

๑๕ .



2. เครื่องมือและอุปกรณ์

- |                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| 2.1 ตู้อบ                     | 2.7 เตาแก๊ส, กระทะ |
| 2.2 เครื่องทอด Deep fat fryer | 2.8 ผ้าขาวบาง      |
| 2.3 เทอร์โมมิเตอร์            | 2.9 กระดาษฟอยล์    |
| 2.4 เครื่องชั่งน้ำหนัก        | 2.10 ถาด           |
| 2.5 มีด, เขียง                | 2.11 กะละมัง       |
| 2.6 จอบขุด                    | 2.12 ส้อมคีบ       |



2. นำไปอบให้ละเอียด จากนั้นนำไปผสมกับส่วนผสมต่างๆ

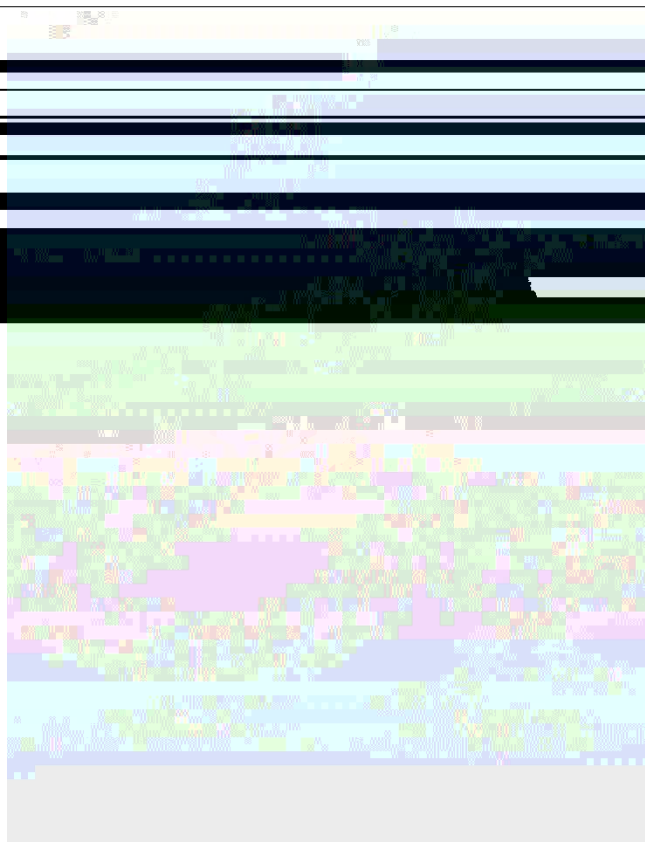
๑ ๒ ๓ ๔ ๕ ๖ ๗ ๘ ๙ ๑๐ ๑๑ ๑๒

โดยที่ ๕๐:๕๐ หมายถึง ข้าวเกรียบที่มีส่วนผสมแป้งมันสำปะหลัง ๕๐ ต่อ ถาดบรรจุ ๕๐



70:30 หมายถึง ข้าวเกรียบที่มีแป้งมันสำปะหลัง 70 ต่อ ถาดบรรจุ 30

1









เอกสารอ้างอิง



คู่มือการตรวจประเมินผล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า