บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ วิทยาลัยสารพัดช่างอุทัยธานี

ที่ ..... **วันที่** 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2567

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่การประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์ ระดับจังหวัด ประจำปีการศึกษา 2567

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างอุทัยธานี

ตามที่ แผนกวิชาสามัญสัมพันธ์ รายวิชาวิทยาศาสตร์ ได้ส่งผลงานเข้าร่วมการประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์ ระดับอาชีวศึกษาจังหวัด ปีการศึกษา 2567 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ สร้างสรรค์นวัตกรรมให้แก่ผู้เรียน และใช้เป็นแนวทางในการศึกษาค้นคว้าสำหรับนักศึกษาและผู้ที่สนใจทั่วไป นั้น

บัดนี้ แผนกวิชาสามัญสัมพันธ์ รายวิชาวิทยาศาสตร์ ได้ดำเนินการประกวดโครงงานวิทยาศาสตร์ ระดับอาชีวศึกษาจังหวัด เสร็จเรียบร้อยแล้ว จึงขอเผยแพร่ทางเว็บไซต์ http://uthaipoly.ac.th

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

วีรยาพร จรุญวงศ์

(นางสาววีรยาพร จรุญวงศ์)

ครูพิเศษสอน

แบบกรอกข้อมูลโครงงานวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ประจำปีพุทธศักราช 2568

ระดับ (✓) ปวช. ( ) ปวส.

ชื่อโครงงานวิทยาศาสตร์ การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกาละแมจากมันสำปะหลัง

ประจำปีพุทธศักราช 2567

ระดับ (✓) ปวช. ( ) ปวส.

สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดอุทัยธานี

สถานศึกษา วิทยาลัยสารพัดช่างอุทัยธานี

โทรศัพท์ 056-970097

ชื่อนักเรียน

1. นางสาววิลาวัลย์	ทิพวรรณ์	หมายเลขโทรศัพท์ 064-8086926	อีเมลjub10102550@gmail.com
2. นางสาวเปรมปรีดา	สุระทอง	หมายเลขโทรศัพท์ 095-8166013	อีเมล zufj31456@gmail.com
3. นางสาวอรทัย	แซ่ตั้ง	หมายเลขโทรศัพท์ 063-1820340	อีเมลorathaisaetangb@gmail.com
4. นางสาวฐิติกานต์	ศรีกระสอน	หมายเลขโทรศัพท์ 065-6132131	อีเมล thitikarn102550@gmail.com
5. นางสาววิภา	หิรัญ	หมายเลขโทรศัพท์ 0615039744	อีเมล –

ชื่อครูที่ปรึกษา

1. นายชัยณรงค์	รัตนวงค์	หมายเลขโทรศัพท์ 0856188308 อีเมล Chainarong@uthaipoly.ac.th
2. นายธีระรัฏฐ์	อินทสิทธิ์	หมายเลขโทรศัพท์ 0961151466 อีเมล -

บทคัดย่อ

โครงงานเรื่องการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกาละแมจากมันสำปะหลัง มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาเปรียบเทียบอัตราส่วนของมันสำปะหลัง ทั้ง 3 สูตร ตัวแปรที่ศึกษา ตัวแปรต้น มันสำปะหลัง ตัวแปรตาม สูตรขนมกาละแม ตัวแปรควบคุม อัตราส่วนของมันสำปะหลัง แบ่งออกเป็น 3 สูตร คือสูตรที่ 1 ผสมมันนึ่งสุก 100 กรัม สูตรที่ 2 ผสมมันนึ่งสุก 150 กรัม สูตรที่ 3 ผสมมันนึ่งสุก 200 กรัม โดยใช้กรรมวิธีความร้อนที่อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการประกอบอาหาร เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและคุณค่าทางอาหารให้ครบถ้วนการถนอมอาหารโดยใช้ความร้อนที่ต่ำกว่าอุณหภูมิของน้ำเดือด (ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส) เพื่อทำลายจุลินทรีย์บางส่วน แต่ทั้งนี้ต้องดำเนินควบคู่กับสภาวะอย่างอื่น เช่น เก็บอุณหภูมิต่ำ หรืออาหารนั้นมีกรด – ด่างต่ำ หรือมีปริมาณน้ำตาลหรือเกลือสูงการถนอมอาหารโดยใช้เครื่องซีลอากาศ ประโยชน์ของวิธีการนี้คือ ช่วยดึงอากาศออกจากบรรจุภัณฑ์และซีลปิดปากถุงเมื่อไม่มีอากาศในบรรุภัณฑ์เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ แบคทีเรีย ที่ทำให้อาหารเกิดการเน่าเสีย เก็บรักษาอาหารได้นาน และการถนอมอาหารให้ได้คุณค่าทางอารมณ์ตามโภชนาการสูง พบว่า สูตรที่ 2 มีประสิทธิภาพดี และมีผลระดับดีสุด

แบบกรอกข้อมูลโครงงานวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ประจำปีพุทธศักราช 2567

ระดับ ( ) ปวช. (✓) ปวส.

ชื่อโครงงานวิทยาศาสตร์ ถังขยะอัจฉริยะแยกขวดพลาสติกและกระป๋อง

ประจำปีพุทธศักราช 2567

ระดับ ( ) ปวช. (✓) ปวส.

สำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดอุทัยธานี

สถานศึกษา วิทยาลัยสารพัดช่างอุทัยธานี

โทรศัพท์ 056-970097

ชื่อนักเรียน

1. นายพงษ์พล สังขวิสุทธ์ หมายเลขโทรศัพท์ 094-6052756 อีเมล theyai2005@gmail.com
2. นายบุญพฤทธิ์ เกษวิกรณ์ หมายเลขโทรศัพท์ 064-4761284 อีเมล genshiooe@gmail.com
3. นายกรวิชญ์ กีตา หมายเลขโทรศัพท์ 094-9795742 อีเมล Kitakorawit@gmail.com

ชื่อครูที่ปรึกษา

1. นางสาวรัชดาพร ไปไกร หมายเลขโทรศัพท์ 091-2185499 อีเมล Krurachadapornb@gmail.com
2. นายนฤพนธ์ ปลั่งดี หมายเลขโทรศัพท์ 089-9021210 อีเมล naruephon_04@gmail.com
3. นางภัทรนิษฐ์ ฉัตรเกษ หมายเลขโทรศัพท์ 096-9859794 อีเมล pattranid34.17@gmail.com

บทคัดย่อ

ถังขยะอัจฉริยะแยกขวดพลาสติกและกระป๋องมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้าง ถังขยะอัจฉริยะแยกขวดพลาสติกและกระป๋องและเพื่อทดสอบหาค่าคงามพึงพอใจของถังอัจฉริยะแยกขวดพลาสติกและกระป๋องนะยะเวลาที่ใช้ในการคิดค้นสิ่งประดิษฐ์ ระหว่างเดือนมิถุนายน – เดือนกรกฎาคม 2567

ผลจากการทดลอง พบว่าถังขยะอัจฉริยะแยกขวดพลาสติกและกระป๋องสามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพและเที่ยงตรงสรุปผลการทดลอง เมื่อให้ประชากรทำการใช้มีผลตอบรับที่ดีมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดีมาก