

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ความรู้ทั่วไปเรื่องโรคเบาหวาน.....	3
2.2 ข้าวโพด.....	5
2.3 ลูกเดือย.....	8
2.4 ถั่วแดง.....	10
2.5 ไขมัน.....	13
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและความเป็นมาของสถานประกอบการ.....	16
3.1.1 รายละเอียดของฝ่ายครุภัณฑ์ สวรรณภูมิ.....	20
3.1.2 แผนที่ของฝ่ายครุภัณฑ์ สวรรณภูมิ.....	20
3.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร.....	21
3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารองค์กร.....	23
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย.....	24
3.5 ชื่อและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา.....	26
3.6 ระยะเวลาการปฏิบัติงาน.....	26
3.7 ตารางขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	27

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน

4.1 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้.....	29
4.2 ส่วนผสมวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน.....	29
4.3 วิธีการทำวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน.....	29
4.4 ตารางคำนวณต้นทุนที่ใช้ในการทำวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน.....	32
4.5 ข้อดีข้อเสียของวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน.....	32
4.6 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	33
4.7 กฎเกณฑ์ค่าเฉลี่ยในการแปลความหมาย.....	33
4.8 สถิติที่ได้จากแบบสอบถาม.....	34
4.9 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน.....	34
4.10 สรุปผลการทำการประเมิน.....	35

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการหรืองานวิจัย.....	39
5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	40

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.1 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารขององค์กร.....	23
ตารางที่ 3.2 ตารางขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	27
ตารางที่ 4.1 ส่วนผสมวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน.....	29
ตารางที่ 4.2 ตารางคำนวณต้นทุนที่ใช้ในการทำวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน.....	32
ตารางที่ 4.3 ข้อดีข้อเสียของวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชโรคเบาหวาน.....	32
ตารางที่ 4.4 ตารางเกณฑ์การตัดสินใจ.....	33
ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจวุ้นน้ำข้าวโพดธัญพืชสำหรับผู้โดยสารโรคเบาหวาน.....	34

สารบัญญภาพ

หน้า

รูปที่ 2.1 โรคเบาหวาน.....	3
รูปที่ 2.2 ข้าวโพด.....	5
รูปที่ 2.3 ลูกเดือย.....	8
รูปที่ 2.4 ถั่วแดง.....	10
รูปที่ 2.5 วุ้น.....	13
รูปที่ 3.1 ฝ่ายครัวการบิน สุวรรณภูมิ บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน).....	16
รูปที่ 3.2 ผู้เชี่ยวชาญแห่งการทำอาหารและการครัว.....	17
รูปที่ 3.3 ภาพแผนที่ตั้ง ฝ่ายครัวการบิน สุวรรณภูมิ บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน).....	20
รูปที่ 3.4 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร.....	22
รูปที่ 3.5 ตำแหน่งงานนางสาวเบญจมาศ สรโยธิน.....	24
รูปที่ 3.6 ตำแหน่งงานนางสาวพิมพ์ภัทส สังสีเหลือง.....	25
รูปที่ 3.7 พนักงานที่ปรึกษา.....	26
รูปที่ 4.1 รูปโครงการ.....	28
รูปที่ 4.2 นำข้าวโพดที่ต้มสุกมาผ่าน.....	30
รูปที่ 4.3 นำข้าวโพดที่ผ่านเสร็จแล้วมาใส่เครื่องปั่นพร้อมกับน้ำ.....	30
รูปที่ 4.4 ปั่นข้าวโพดให้ละเอียด.....	30
รูปที่ 4.5 นำน้ำข้าวโพดที่ปั่นแล้วมารอง.....	30
รูปที่ 4.6 นำน้ำข้าวโพดมาต้มให้สุก.....	30
รูปที่ 4.7 ละลายผงวุ้น.....	30
รูปที่ 4.8 เอาวุ้นที่ละลายแล้วมาผสมกับน้ำข้าวโพดคนให้เท่ากัน.....	31
รูปที่ 4.9 เทส่วนผสมวุ้นใส่พิมพ์.....	31
รูปที่ 4.10 แกะวุ้นออกจากพิมพ์ จัดใส่จานพร้อมข้าวโพด ลูกเดือยและถั่วแดง.....	31

แล้วตกแต่งด้วยใบสาระแหน่

สารบัญแผนภูมิ

หน้า

แผนภูมิ 4.1 แสดงอัตราร้อยละของเพศ.....	35
แผนภูมิ 4.2 แสดงอัตราร้อยละของช่วงอายุ.....	35
แผนภูมิ 4.3 แสดงอัตราร้อยละด้านรชาติ.....	36
แผนภูมิ 4.4 แสดงอัตราร้อยละด้านการนำไปใช้ได้จริง.....	36
แผนภูมิ 4.5 แสดงอัตราร้อยละด้านสีสนับรับประทาน.....	37
แผนภูมิ 4.6 แสดงอัตราร้อยละด้านการตกแต่งและการจัดวาง.....	37
แผนภูมิ 4.7 แสดงอัตราร้อยละด้านต้นทุนการผลิตต่ำ.....	38