



การพัฒนาผลิตภัณฑ์เหือกกวนด้วยธัญพืช

โดย

นายชาญวิทย์ จันทร์ดาโชติ
นายปิยนัฐ รักสวนจิก
นายอักรพล พาพรมพฤษ์
ระดับชั้น ปวช. 3 เกษตรศาสตร์

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ปีการศึกษา 2561

ชื่อโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เหือกกวนด้วยธัญพืช

หลักการและเหตุผล

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงจัดให้มีวิชาโครงการเป็นวิชาบังคับที่นักศึกษาต้องเรียนให้ครบตามหลักสูตร ดังนั้น จึงได้มีการจัดทำโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เหือกกวนด้วยธัญพืช

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์เหือกกวนผสมธัญพืช(งาดำ)

เป้าหมาย

เพื่อศึกษาการใช้ธัญพืช(งาดำ)ในผลิตภัณฑ์เหือกกวน

สถานที่ดำเนินงาน

ห้องปฏิบัติการแผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

งบประมาณ

1. เหือก	2	กิโลกรัม	60	บาท
2. งาดำ	2	ช้อนโต๊ะ	10	บาท
3. กะทิ	1	กล่อง	35	บาท
4. น้ำตาล	1	กิโลกรัม	35	บาท

วิธีการดำเนินงาน

1. เสนอโครงการ
2. ปฏิบัติงานตามโครงการ
3. สรุปโครงการ
4. ทำรายงาน