



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วเขียวกวนด้วยนมข้น

โดย

นายพงษ์ศิริ สมัยบัวสิงห์

นางสาวสายฝน สิงวิบุตร

นายชัยณรงค์ เสนปอภาร

ระดับชั้น ปวช. 3 เกษตรศาสตร์

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ปีการศึกษา 2561

ชื่อโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อ้วเขียวกวนผสมขมิ้นชัน

หลักการและเหตุผล

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงจัดให้มีวิชาโครงการ เป็นวิชาบังคับที่นักศึกษาต้องเรียนให้ครบตามหลักสูตร ดังนั้นจึงได้มีการจัดทำโครงการศึกษาขมิ้นชันในผลิตภัณฑ์อ้วเขียวกวน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการใช้ขมิ้นชันในผลิตภัณฑ์อ้วเขียวกวน
2. เพื่อศึกษาผลกระทบประสิทธิภาพในการทำผลิตภัณฑ์อ้วเขียวกวน

เป้าหมาย

เพื่อให้ทราบถึงผลการยอมรับผลิตภัณฑ์อ้วเขียวกวนผสมขมิ้นชัน

สถานที่ดำเนินการ

ห้องปฏิบัติการแผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

งบประมาณ

1. อ้วเขียวผ่าซีก	1 กิโลกรัม	ราคา	40 บาท
2. น้ำตาลทราย	1 กิโลกรัม	ราคา	25 บาท
3. น้ำกะทิ	1 กิโลกรัม	ราคา	50 บาท
4. ขมิ้นชัน		ราคา	5 บาท
5. เกลือ	1 ถุง	ราคา	5 บาท

วิธีดำเนินงาน

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