

ที่ อว ๖๕๐๑.๑๙๐๑/ว ๑๖๘๑



คณะกรรมการ
 12๐1
 รับเลขที่
 วันที่ 24 ธ.ค. 2563
 ๐๙.10
 5346
 21 ธ.ค. 2563

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
 ตู้ ปณ.๑๐๔๓ ปทพ. เกษตรศาสตร์
 จตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๓

๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประจำปี ๒๕๖๔

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี ๒๕๖๔ จำนวน ๑ ชุด
 ๒. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี ๒๕๖๔ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้จัดหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูป การผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รวมทั้งวิทยาการต่างๆ ทางด้านอาหารที่เกี่ยวข้อง โดยมีหลักสูตรวิชาการ สำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทุกระดับ และนักวิชาการ เน้นการฝึกปฏิบัติการด้วยเทคโนโลยีการผลิตอาหารชั้นสูง และหลักสูตรวิชาชีพ สำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมขนาดเล็ก และประชาชนทั่วไป เน้นการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อเป็นอาชีพเสริมรายได้

ในการนี้ สถาบันฯ ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ (ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย) แก่บุคลากรและผู้ที่เกี่ยวข้องหรือผู้ที่สนใจ โดยสามารถดูรายละเอียดและลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ <http://www.ttc.ifrpd.ku.ac.th> สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง หรือนางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์ โทรศัพท์ ๐๒ ๙๔๒๘๖๒๙ ต่อ ๑๒๒๓ มือถือ ๐๘๑ ๘๙๐๔๒๒๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา สถาบันฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

เรียน อธิการบดี

- ๑) เพื่อโปรดทราบและพิจารณา
 ๒) เห็นควรมอบ - *ม.ค.ค.ค.*

ขอแสดงความนับถือ

ฉัตรชัย ศรีชาเขษ

(นางสาวพิศมัย ศรีชาเขษ)

ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ฉัตรชัย ศรีชาเขษ
 21 ธ.ค. 2563

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม

โทรศัพท์ : ๐ ๒๙๔๒ ๘๖๒๙ ต่อ ๑๒๒๓ (นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง)

โทรสาร : ๐ ๒๕๖๑ ๑๙๗๐

E-mail : ifrskl@ku.ac.th

- เพื่อโปรดทราบ *ป.ค.*
- เห็นควรมอบ.....

24 ธ.ค. 2563

ป.ค.
 (นายสมปอง รักดีธรรม)
 รองอธิการบดี รักษาการผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

คณบดีคณะครุศาสตร์
 เลขาพันธ์

หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี 2564
สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
19 ก.พ. 2564	การผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลือง และเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณณัฐภา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
18 มี.ค. 2564	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง (candied fruits and vegetables)	1,900 บาท	ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์
25 มี.ค. 2564	น้ำผลไม้เข้มข้นและน้ำหวานเข้มข้นบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง
1 เม.ย. 2564	แฮมหมูและไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน)	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง
21 เม.ย. 2564	แคบหมูและหมูแผ่นปรุงรส	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญธิะบุตร
22 เม.ย. 2564	การผลิตมะม่วงอบแห้ง	1,800 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลังหาญ
23 เม.ย. 2564	อาหารว่างจีน (ฮะเก๋า ปอเปี๊ยะสด ฮ้อยจ้อ ก้วยเตี่ยว หลอด)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
26 เม.ย. 2564	เบเกอรี่เพื่ออาชีพ (เค้กสั้มาเลนเซีย)	1,800 บาท	คุณประภัสสร สุขสิทธิ์
27 เม.ย. 2564	การผลิตมาร์มาเลดจากผลไม้ตระกูลส้ม	1,700 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูคัสมาส
29 เม.ย. 2564	การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงดอง , มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง และน้ำมะม่วง)	1,900 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลังหาญ
3 พ.ค. 2564	เบเกอรี่เพื่ออาชีพ (ขนมปังไส้ถั่วแดงอัลมอลด์ดรัมเบิ้ล ขนมปังแอมกระเทียมหน้าปูอัด)	1,800 บาท	คุณประภัสสร สุขสิทธิ์
13 พ.ค. 2564	การผลิตซอสพริกปรุงรสจากกล้วย	1,700 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูคัสมาส
20 พ.ค. 2564	หมูหยอง ปลาหยอง ไก่หยอง	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญธิะบุตร
21 พ.ค. 2564	ขนมเปียะ โมจิ และไตฟูๆ	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
24 พ.ค. 2564	เบเกอรี่เพื่ออาชีพ (พายไส้ไก่ ไส้สั้ปะรด)	1,800 บาท	คุณประภัสสร สุขสิทธิ์
28 พ.ค. 2564	น้ำปรุงรส 4 ชนิด (สุกี้ เย็นตาโฟ กระเพาะปลา กุ้งอบวุ้นเส้น)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
9 มิ.ย. 2564	วันต่าง ๆ 9 ชนิด (วันมะพร้าวอ่อน วันสังขยา วันกะทิ ใบเตย วันชาหริ่ม วันชาไทย วันนมเย็ม วันเม็ดแมงลัก วันข้าวโพด และวันกาแฟ)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
16 มิ.ย. 2564	ผัก ผลไม้ สมุนไพร อบแห้งและผงพร้อมชงพร้อมดื่ม	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญธิะบุตร
23 มิ.ย. 2564	การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรเต้าหู้ยี้ และสูตรกวางตุ้ง) น้ำจิ้มลูกชิ้น (สูตรมะเขือเทศ และสูตรสั้ปะรด) และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,800 บาท	คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
25 มิ.ย. 2564	อาหารว่างจีน (ขนมจีบ ฮ่อยจ๊อ ปอเปี๊ยะทอด ขนมผักกาด)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
8 ก.ค. 2564	การผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการ เก็บ	1,700 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลังหาญ
9 ก.ค. 2564	การทำพริกแกงตำรับ 1 (พริกแกงเขียวหวาน พริกแกง เผ็ด (พริกแกงแดง) พริกแกงคั่ว และพริกแกงส้ม)	2,000 บาท	คุณวาสนา นาราศรี
15 ก.ค. 2564	น้ำปลาหวานและน้ำพริกเผากุ้งบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการ เก็บ	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร
22 ก.ค. 2564	การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร (ผลไม้หยี เยลลี่แข็ง และมะพร้าวแก้ว)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
23 ก.ค. 2564	การทำพริกแกงตำรับ 2 (พริกแกงมัสมั่น พริกแกงพะแนง พริกแกงกะหรี่ และพริกแกงเหลือง (แกงส้มใต้))	2,000 บาท	คุณวาสนา นาราศรี
6 ส.ค. 2564	การผลิตน้ำมันข้าวโพดและน้ำมันถั่วเหลือง และเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณณัฐิมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
18 ส.ค. 2564	การผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มไก่เพื่อยืดอายุการเก็บ	1,700 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลังหาญ
19 ส.ค. 2564	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง (candied fruits and vegetables)	1,900 บาท	ดร.วรารภรณ์ ประเสริฐ คุณทิพา วรรณตรสุตาพิพย์
24 ส.ค. 2564	อาหารมังสวิรัต (ก้วยเตี่ยวหลอด โปรตีนกระเพาะกรอบ ข้างตังหน้าตัง และขนมผักกาด)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
25 ส.ค. 2564	เฉาก๊วย ชาหริ่ม ทับทิมกรอบ	1,700 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณภักคณ์ภักฐ์ กุดวงษา
26 ส.ค. 2564	การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ (หน่อไม้ปรับกรด หน่อไม้ดองเต้าเจี้ยว และกิมจิหน่อไม้)	2,000 บาท	ดร.นิพัฒน์ ลิ้มสงวน ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
2 ก.ย. 2564	การแปรรูปหน่อไม้เพื่อเพิ่มมูลค่า (หน่อไม้ป๊อ และ หน่อไม้หยอง)	2,000 บาท	ดร.นิพัฒน์ ลิ้มสงวน คุณสุภักชนม์ คล่องดี
15 ก.ย. 2564	หมูทุบ หมูฝอย หมูสวรรค์	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร
16 ก.ย. 2564	การผลิตมาร์มาเลดจากผลไม้ตระกูลส้ม	1,700 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูค์สมาส
21 ก.ย. 2564	การผลิตซอสพริกปรุงรสจากกล้วย	1,700 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูค์สมาส
11 พ.ย. 2564	การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร (ข้าวเกรียบฟักทอง มะละกอแผ่นและมะขามแก้วรสกล้วย)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
2 ธ.ค. 2564	น้ำปรุงรส 4 ชนิด (ก้วยเตี่ยวน้ำข้น (ชากังลาว) ก้วยเตี่ยวราดหน้า ก้วยเตี่ยวผัดไทย สปาเก็ตตี้)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)

โทรศัพท์ : 0-2942-8629 ต่อ 1223 , 081-8904224 (คุณสงกรานต์ ลาเวียง , คุณสุพรรณษา สายสินธุ์)

โทรสาร : 0-2561-1970

E-mail : ifrskl@ku.ac.th , kuthaifood@gmail.com

Website : ttc.ifrpd.ku.ac.th

Website : www.ifrpd.ku.ac.th

หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี 2564
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
11 มี.ค. 2564	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณดาลัด วัฒนสิน
17 มี.ค. 2564	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
19 มี.ค. 2564	Molecular gastronomy and Molecular cooking -เทคนิคการปรุงไข่	2,400 บาท	ดร.วิชา ตรีสุวรรณ คุณหทัยภัทร อีร์ศรัณย์
28 เม.ย. 2564	การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาซิฟ	2,000 บาท	คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ คุณเข็มพัช ตรีสุวรรณ
26-27 พ.ค. 2564	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูพร้อมดื่ม	3,700 บาท	คุณมาลัย เมืองน้อย ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณประมวล ทรายทอง
17-18 มิ.ย. 2564	เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มน้ำและการยืดอายุการเก็บ	4,300 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ คุณมาลัย เมืองน้อย
24 มิ.ย. 2564	เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) ด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์	3,000 บาท	ดร.หทัยชนก กันตรง ดร.วรภรณ์ ประเสริฐ คุณวรพล เฟ็งพินิจ
14 ก.ค. 2564	Molecular gastronomy and Molecular cooking -อิมัลชันและครีม	2,500 บาท	ดร.วิชา ตรีสุวรรณ คุณหทัยภัทร อีร์ศรัณย์
5 ส.ค. 2564	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตลูกชิ้นหมู	2,800 บาท	คุณสุวีณา จันทพิทักษ์ คุณสุภัคชนม์ คล่องดี
27 ส.ค. 2564	การเลือกใช้เทคโนโลยีการอบแห้งในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ	3,000 บาท	ดร.ฐิตาภรณ์ ตัมพานูวัตร ดร.หทัยชนก กันตรง
7 ก.ย. 2564	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
9 ก.ย. 2564	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณดาลัด วัฒนสิน
13 ก.ย. 2564	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและการยืดอายุการเก็บรักษาผักผลไม้สด	2,300 บาท	คุณเข็มพัช ตรีสุวรรณ ดร.จุฑามาศ กลิ่นโชดา คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์
17 ก.ย. 2564	Molecular gastronomy and Molecular cooking -การออกแบบอาหาร	1,600 บาท	ดร.วิชา ตรีสุวรรณ ดร.อรช กระแสอินทร์
27 ต.ค. 2564	การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาซิฟ	2,000 บาท	คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ คุณเข็มพัช ตรีสุวรรณ

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)

โทรศัพท์ : 0-2942-8629 ต่อ 1223 , 081-8904224 (คุณสงกรานต์ ลาเวียง , คุณสุพรรณษา สายสินธุ์)

โทรสาร : 0-2561-1970

E-mail : ifrskl@ku.ac.th , kuthaifood@gmail.com

Website : ttc.ifrpd.ku.ac.th

Website : www.ifrpd.ku.ac.th