

ที่ อว ๖๕๐๑.๑๙๐๑/ว ๑๕๕๕



สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

ตู้ ปณ.๑๐๔๓ ปทพ. เกษตรศาสตร์

จตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๓

๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประจำปี ๒๕๖๕

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี ๒๕๖๕ จำนวน ๑ ชุด
๒. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี ๒๕๖๕ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้จัดหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูป การผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รวมทั้งวิทยาการต่างๆ ทางด้านอาหารที่เกี่ยวข้อง โดยมีหลักสูตรวิชาการ สำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทุกระดับ และนักวิชาการ เน้นการฝึกปฏิบัติการด้วยเทคโนโลยีการผลิตอาหารขั้นสูง และหลักสูตรวิชาชีพ สำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมขนาดเล็ก และประชาชนทั่วไป เน้นการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อเป็นอาชีพเสริมรายได้

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

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา สถาบันฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

เรียน อธิการบดี

๑) เพื่อโปรดทราบและพิจารณา

๒) เห็นควรมอบ - ผศ. ดร. ชุตติยา

ผศ.ดร. ศรีชาเยช

(นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช)

ผู้อำนวยการสถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

๒๐ S.H. 2564

☒ ทราบ/จัดตามเสนอ

☐ อนุญาต/อนุมัติ ดำเนินการตามระเบียบ

☐ สำเนาแจ้ง.....

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม

โทรศัพท์ : ๐ ๒๙๔๒ ๘๖๒๙ ต่อ ๑๒๒๓ (นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง)

โทรสาร : ๐ ๒๕๖๑ ๑๙๗๐

E-mail : ifrskl@ku.ac.th

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุจารี แก้วคง)

รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช



20 S.H. 2564

เรียน คณบดีคณะครุศาสตร์

ด้วยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์
อาหาร เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์
หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประจำปี ๒๕๖๕

เรียน คณบดี

- เพื่อโปรดทราบ
- เห็นควร ประชาสัมพันธ์


(นางสาววิจิตรา ขุนไชยการ)
๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๔ 

มณฑล/๒๔๐



๒๒ ธ.ค. ๖๔



หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี 2565
สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
12 ม.ค. 2565 วันพุธ	การผลิตน้ำมันข้าวโพดและน้ำมันถั่วเหลืองและเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณณัฐมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
20 ม.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	เทคนิคการทำเต้าฮวยน้ำขิงและน้ำมันถั่วเหลือง	1,700 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์
24 ก.พ. 2565 วันพฤหัสบดี	น้ำผลไม้เข้มข้นและน้ำหวานเข้มข้นบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง
10 มี.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง (candied fruits and vegetables)	1,900 บาท	ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์
16 มี.ค. 2565 วันพุธ	การผลิตเนากุ้งยว ชาหริ่มและทับทิมกรอบ	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญธิบุตร คุณภักดิ์ภูฏ กุดวงษา
23 มี.ค. 2565 วันพุธ	ขนมเปียะและโมจิ	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
24 มี.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรเต้าหู้ยี้และสูตรวางตุ้ง) , น้ำจิ้มลูกชิ้น (สูตรพริกคั่วและสูตรพริกสด) และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,900 บาท	คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ
21 เม.ย. 2565 วันพฤหัสบดี	หมูทุบ หมูฝอย หมูสวรรค์	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญธิบุตร
28 เม.ย. 2565 วันพฤหัสบดี	การทำวุ้นต่าง ๆ 9 ชนิด (วุ้นกะทิใบเตย วุ้นมะพร้าวอ่อน วุ้นกาแฟ วุ้นชาไทย วุ้นข้าวโพด วุ้นนมเย็น วุ้นเม็ดแมงลัก วุ้นสังขยา วุ้นชาหริ่ม)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
29 เม.ย. 2565 วันศุกร์	การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงดอง มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง และน้ำมะม่วง)	1,900 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐมา รอดขวัญ
11 พ.ค. 2565 วันพุธ	การผลิตมาร์มาเลดจากผลไม้ตระกูลส้ม	1,700 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุท คุณอุษาพร ภูคัสมาส
12 พ.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	การผลิตมะม่วงอบแห้ง	1,800 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช ดร.จิตติภรณ์ ตัมพานูวัตร
18 พ.ค. 2565 วันพุธ	ผัก ผลไม้ สมุนไพร อบแห้งและผงพร้อมชงพร้อมดื่ม	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญธิบุตร นายศิริพงษ์ เทศนา
24 พ.ค. 2565 วันอังคาร	การผลิตซอสพริกจากกล้วย	1,700 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุท คุณอุษาพร ภูคัสมาส
26 พ.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	ขนมจีบหมู-กุ้ง ฮ้อยจ๊อ กว๊วยเตี่ยวหลอด ปอเปียะทอด	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
2 มิ.ย. 2565 วันพฤหัสบดี	เนื้อฝอยและเนื้อสวรรค์	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์
23 มิ.ย. 2565 วันพฤหัสบดี	น้ำปลาหวานและน้ำพริกเผากุ้งบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ

6 ก.ค. 2565 วันพุธ	หมูหยอง ปลาหยอง ไก่หยอง	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร คุณวีรัชย์ โทบาง
7 ก.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	การผลิตน้ำมันข้าวโพดและน้ำมันถั่วเหลืองและเทคนิค การยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณณัฐฉา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
21 ก.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	การผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการ เก็บ	1,800 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐฉา รอดขวัญ
4 ส.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	การผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มไก่เพื่อยืดอายุการเก็บ	1,800 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐฉา รอดขวัญ
18 ส.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง (candied fruits and vegetables)	1,900 บาท	ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ คุณทิพา วรเนตรสุตาทิพย์
23 ส.ค. 2565 วันอังคาร	แคบหมู ไส้มันและหมูแผ่นปรุงรส	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร
25 ส.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	อาหารมังสวิรัต (ก๋วยเตี๋ยวหลอด ขนมผักกาด บ๊วยขลิบทอดและสาหร่ายโปรตีนเกษตร)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
3 ก.ย. 2565 (วันเสาร์)	เทคนิคการผลิตเครื่องแกงเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	2,300 บาท	คุณวาสนา นาราศรี
8 ก.ย. 2565 วันพฤหัสบดี	แหนมหมู ไส้กรอกอีสาน (ไส้กรอกเปรี้ยว)	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณทิพา วรเนตรสุตาทิพย์
15 ก.ย. 2565 วันพฤหัสบดี	การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ผลไม้หยี เยลลี่แข็งและ มะขามแก้ว	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
20 ก.ย. 2565 วันอังคาร	น้ำปรุงรส สุกี้ เย็นตาโฟ ผัดไทยและก๋วยเตี๋ยวเส้น	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
22 ก.ย. 2565 วันพฤหัสบดี	การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรเต้าหู้ยี้และสูตรวางตุ้ง) , น้ำจิ้ม ลูกชิ้น (สูตรพริกคั่วและสูตรพริกสด) และเทคนิคการผลิต เพื่อยืดอายุการเก็บ	1,900 บาท	คุณทิพา วรเนตรสุตาทิพย์ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ
27 ต.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	บ๊วยขลิบนิ่งใส่ปลา บ๊วยขลิบทอดใส่ไก่และกรอบเค็ม	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
2 พ.ย. 2565 วันพุธ	การผลิตซอสพริกจากกล้วย	1,700 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูคัสมาส
16 พ.ย. 2565 วันพุธ	การผลิตมาร์มาเลตจากผลไม้ตระกูลส้ม	1,700 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูคัสมาส
25 พ.ย. 2565 วันศุกร์	น้ำพริกอ่อง ข้าวซอย หลนเต้าเจี้ยว และหลนปลาอินทรี เค็ม	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 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

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่

Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th>



ลงทะเบียนออนไลน์



หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี 2565
สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
11 มี.ค. 2565 วันศุกร์	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณวีรยา ศรีอิทธิยาเวทย์
17 มี.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,100 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
26 มี.ค. 2565 (ออนไลน์)-วันเสาร์	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
22 เม.ย. 2565 (ออนไลน์)-วันศุกร์	เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
27 เม.ย. 2565 วันพุธ	การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีพ	2,000 บาท	คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ คุณเข็มพัช ตรีสุวรรณ
19 พ.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) ด้วยเครื่องเอกซ์ทูเดอร์	3,000 บาท	ดร.หทัยชนก กันตรัง ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ คุณวรพล เฟ่งพิณิจ
21 พ.ค. 2565 (ออนไลน์)-วันเสาร์	เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
7-8 มิ.ย. 2565 วันอังคาร-วันพุธ	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูพร้อมดื่ม	3,800 บาท	คุณมาลัย เมืองน้อย ดร.พิศมัย ศรีชาเยช ดร.ประมวล ทรายทอง
15-16 มิ.ย. 2565 วันพุธ-วันพฤหัสบดี	เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บ	4,300 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐิศา รอดขวัญ
1 ก.ย. 2565 วันพฤหัสบดี	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,100 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
7 ก.ย. 2565 วันพุธ	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณวีรยา ศรีอิทธิยาเวทย์
9 ก.ย. 2565 วันศุกร์	นวัตกรรมแปรรูปอาหาร (Innovation of food processing)	2,000 บาท	คุณทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์
17 ก.ย. 2565 (ออนไลน์)-วันเสาร์	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
20 ต.ค. 2565 วันพฤหัสบดี	การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีพ	2,000 บาท	คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ คุณเข็มพัช ตรีสุวรรณ

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 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

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่

Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th>



ลงทะเบียนออนไลน์ได้

