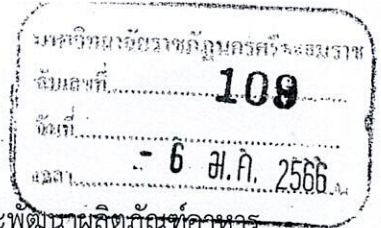


ที่ อว ๖๕๐๑.๑๙๐๑/ว ๐๐๐๑

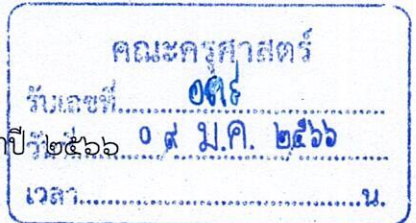


สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
ตู้ ปณ.๑๐๔๓ ปทผ. เกษตรศาสตร์
จตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๓



๓ มกราคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประจำปี ๒๕๖๖



เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี ๒๕๖๖ จำนวน ๑ ชุด
๒. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี ๒๕๖๖ 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> สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์ หรือ นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง โทรศัพท์ ๐ ๒๙๔๒ ๘๖๒๙ ต่อ ๑๒๒๓

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา สถาบันฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

เรียน อธิการบดี

ขอแสดงความนับถือ

๑) เพื่อโปรดทราบและพิจารณา

๒) เห็นควรมอบ - *นางสาวกนก*

ฉัตรชัย ศรีชาเดช

(นางสาวพิศมัย ศรีชาเดช)

ผู้อำนวยการสถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

๐๕ ม.ค. ๒๕๖๖

๐๕ ม.ค. ๒๕๖๖

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม

โทรศัพท์ : ๐ ๒๙๔๒ ๘๖๒๙ ต่อ ๑๒๒๓ (นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์)

โทรสาร : ๐ ๒๕๖๑ ๑๙๗๐

E-mail : kuthaifood@gmail.com

๐๕ ม.ค. ๒๕๖๖
(รศ.ดร.วีระยุทธ ขาตะกาญจน์)
รองอธิการบดี

เรียน คณบดี

- เพื่อโปรดทราบ
- เห็นควรมอบ จ.ร.ก

✓

(นางสาววิจิตร ขุนไชยการ)

นักวิชาการศึกษา ปฏิบัติการ

๐ ๙ ม.ค. ๒๕๖๖

มณฑล/๗๐

๔๔

๑/๑/๖๖

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพรัตน์ ชัยเรือง)
คณบดีคณะครุศาสตร์



หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี 2566
สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร (วิชาชีพ)	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
23 ก.พ. 2566 วันพฤหัสบดี	การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรกวางตุ้งและสูตรเต้าหู้ยี้) , น้ำจิ้มลูกชิ้น (สูตรพริกคั่วและสูตรพริกสด) และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,900 บาท	คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์ ดร.วรารภรณ์ ประเสริฐ
16 มี.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	แคบหมูไต้หวันและหมูแผ่นปรุงรส	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม ดร.หทัยชนก กันตรง
17 มี.ค. 2566 วันศุกร์	การผลิตน้ำมันข้าวโพดและน้ำมันถั่วเหลืองเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,700 บาท	คุณณัฐิมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
22 มี.ค. 2566 วันพุธ	การผลิตมาร์มาเลดและเครื่องดื่มเยลลี่จากผลไม้ตระกูลส้มเพื่อสุขภาพ	1,700 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูค์มาส
23 มี.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง (candied fruits and vegetables)	1,900 บาท	ดร.วรารภรณ์ ประเสริฐ คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์
30 มี.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	น้ำผลไม้เข้มข้นและน้ำหวานเข้มข้นบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง
21 เม.ย. 2566 วันศุกร์	สูตรและเทคนิคการผลิตขนมเปียะ โมจิ ไตฟูกุ	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์มาส คุณเรณูมาศ แจ่มจันทร์
26 เม.ย. 2566 วันพุธ	ผัก ผลไม้ สมุนไพรอบแห้งและผงพร้อมชงพร้อมดื่ม	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกษิมาพร ปัญตะบุตร
28 เม.ย. 2566 วันศุกร์	การผลิตมะม่วงและสับปะรดอบแห้ง	1,900 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช ดร.จิตติภรณ์ ตัมพานวัตร
11 พ.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงทอง มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง และน้ำมะม่วง)	1,900 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐิมา รอดขวัญ
18 พ.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	น้ำปลาหวานและน้ำพริกเผากุ้งบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณวิริยา ศรีอิทธิยาเวทย์
20 พ.ค. 2566 (วันเสาร์)	เทคนิคการผลิตเครื่องแกงเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	2,300 บาท	คุณวาสนา นาราศรี คุณวิฑิต ฤทธิ์บุญ
24 พ.ค. 2566 วันพุธ	การผลิตแกก้วย ข้าหริ่ม และทับทิมกรอบ	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกษิมาพร ปัญตะบุตร
29 มิ.ย. 2566 วันพฤหัสบดี	หมูทุบ หมูสวรรค์ หมูฝอย	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกษิมาพร ปัญตะบุตร
6 ก.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	การผลิตน้ำมันข้าวโพดและน้ำมันถั่วเหลืองเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,700 บาท	คุณณัฐิมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
14 ก.ค. 2566 วันศุกร์	เทคนิคการทำขนมเค้กเมยูนอดิตเพื่อการค้า (Part 1)	3,000 บาท	คุณวาสนา นาราศรี คุณวิฑิต ฤทธิ์บุญ
20 ก.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	แหนมหมู ไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน)	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์
11 ส.ค. 2566 วันศุกร์	การผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มไก่เพื่อยืดอายุการเก็บ	1,800 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐิมา รอดขวัญ

วันที่	หลักสูตร (วิชาชีพ)	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
18 ส.ค. 2566 วันศุกร์	การผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,800 บาท	คุณณัฐธิดา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
22 ส.ค. 2566 วันอังคาร	สูตรและเทคนิคการผลิตขนมเปียะ โมจิ ไตฟูกุ	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส คุณเรณูมาศ แจ่มจันทร์
24 ส.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง (candied fruits and vegetables)	1,900 บาท	ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์
25 ส.ค. 2566 วันศุกร์	เทคนิคการทำขนมเค้กเมนูยอดฮิตเพื่อการค้า (Part 2)	3,000 บาท	คุณวราสนา นาราศรี คุณวิฑิต ฤทธิ์บุญ
6 ก.ย. 2566 วันพุธ	การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรกวางตุ้งและสูตรเต้าหู้ยี้) , น้ำจิ้มลูกชิ้น (สูตรพริกคั่วและสูตรพริกสด) และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,900 บาท	คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ
15 พ.ย. 2566 วันพุธ	การผลิตมาร์มาเลดและเครื่องดื่มเยลลี่จากผลไม้ตระกูลส้มเพื่อสุขภาพ	1,700 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุท คุณอุษาพร ภูค์สมาส
14 ธ.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	ไอศกรีมโฮมเมด : ของหวานหลากหลายรสชาติทำเองที่บ้านได้ง่าย ๆ	2,000 บาท	คุณสุภัคชนม์ คล่องดี คุณสุวิณา จันทพิรกิจ
22 ธ.ค. 2566 วันศุกร์	การผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,800 บาท	คุณณัฐธิดา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

หลักสูตร (ทางเลือก)	รายชื่อผู้สอน
การผลิตซอสเพื่อสุขภาพเสริมประโยชน์จากกล้วย	คุณช่อลัดดา เทียงพุท คุณอุษาพร ภูค์สมาส
อาหารว่างจากโปรตีนเกษตร (ขนมจีบ ปั่นขลิบทอดและพายโปรตีนเกษตร) และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ	คุณอุษาพร ภูค์สมาส คุณเรณูมาศ แจ่มจันทร์
น้ำสุกี้ยากี้ ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ ผัดไท กุ้งอบวุ้นเส้นและเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ	คุณอุษาพร ภูค์สมาส คุณเรณูมาศ แจ่มจันทร์

หลักสูตรทางเลือก : ทางสถาบันฯ สามารถจัดฝึกอบรมให้กับผู้ที่สนใจเข้ารับการฝึกอบรม หากสนใจฝึกอบรมสามารถติดต่อเพื่อขอรับข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ โทรศัพท์ : 0-29428629-35 ต่อ 1223

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)

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

โทรสาร : 0-2561-1970

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

Website : ttc.ifrpd.ku.ac.th

Website : www.ifrpd.ku.ac.th

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่

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



ลงทะเบียนออนไลน์ฝึกอบรม



หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี 2566
สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร (วิชาการ)	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
11 ก.พ. 2566 (ออนไลน์)-(วันเสาร์)	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
2 มี.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,100 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
9 มี.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณวีรยา ศรีอิทธิยาเวทย์
11 มี.ค. 2566 (ออนไลน์)-(วันเสาร์)	การผลิตเครื่องดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บและการควบคุมคุณภาพ	2,000 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
14 มี.ค. 2566 วันอังคาร	คอมบูชา (Kombucha) : เครื่องดื่มชาหมักเพื่อสุขภาพ	2,100 บาท	ดร.ประมวล ทรายทอง นายจิรัฐติ เพิ่มพูล
22 พ.ค. 2566 (ออนไลน์)-(วันจันทร์)	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารเพื่อสุขภาพและเทคนิคการวิเคราะห์เบื้องต้น	1,500 บาท	ดร.นภัสสร เพ็ญสุระ
25 พ.ค. 2566 วันพฤหัสบดี	เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) ด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์	3,000 บาท	ดร.หทัยชนก กันตรง ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ คุณวรพล เพ็งพินิจ
31 พ.ค. 2566 วันพุธ	การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีพ	2,000 บาท	คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ ดร.เชมพัช ตรีสุวรรณ
7-8 มิ.ย. 2566 วันพุธ - วันพฤหัสบดี	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เพื่อสุขภาพ	3,800 บาท	ดร.ประมวล ทรายทอง คุณมาลัย เมืองน้อย ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
10 มิ.ย. 2566 (ออนไลน์)-(วันเสาร์)	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
16 มิ.ย. 2566 วันศุกร์	การยื่นขอเลขสารบบอาหาร (อย.) : การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในเบื้องต้น	2,000 บาท	คุณณฐิตา รอดขวัญ คุณสุรชาติพิทย์ ดวงใจ
20-21 มิ.ย. 2566 วันอังคาร-วันพุธ	การผลิตเครื่องดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บและการควบคุมคุณภาพ	4,300 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณณฐิตา รอดขวัญ
23 มิ.ย. 2566 วันศุกร์	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,100 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
8 ก.ค. 2566 (ออนไลน์)-(วันเสาร์)	การผลิตเครื่องดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บและการควบคุมคุณภาพ	2,000 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
16 ส.ค. 2566 (ออนไลน์) วันพุธ	นวัตกรรมการเพาะเลี้ยงสาหร่ายและการใช้ประโยชน์	1,500 บาท	ดร.วนิดา ปานอุทัย ดร.ธีระ ฐะระกิจ
1 ก.ย. 2566 (ออนไลน์)-(วันศุกร์)	เทคโนโลยีการทำแห้งในผลิตภัณฑ์อาหาร	1,500 บาท	ดร.จิตาภรณ์ ตัมพานวัตร คุณทิพย์ธิดา แก้วดาทิพย์
7 ก.ย. 2566 วันพฤหัสบดี	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณวีรยา ศรีอิทธิยาเวทย์

วันที่	หลักสูตร (วิชาการ)	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
12 ก.ย. 2566 วันอังคาร	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,100 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
15 ก.ย. 2566 วันศุกร์	นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร (Innovative food processing)	2,000 บาท	คุณทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์
16 ก.ย. 2566 (ออนไลน์)-(วันเสาร์)	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
31 ต.ค. 2566 วันอังคาร	ลักษณะเนื้อสัมผัสอาหารในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	1,500 บาท	ดร.อัญชลี อุษณาสวรรณกุล
16 พ.ย. 2566 วันพฤหัสบดี	การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีพ	2,000 บาท	คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ ดร.เขมพัช ตรีสุวรรณ
24 พ.ย. 2566 วันศุกร์	การยื่นขอเลขสารบบอาหาร (อย.) : การขออนุญาต ผลิตภัณฑ์อาหารในเบื้องต้น	2,000 บาท	คุณณัฐิมา รอดขวัญ คุณสุรชาติพย์ ดวงใจ

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)

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

โทรสาร : 0-2561-1970

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

Website : ttc.ifrpd.ku.ac.th

Website : www.ifrpd.ku.ac.th

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่

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



ลงทะเบียนออนไลน์ฝึกอบรม