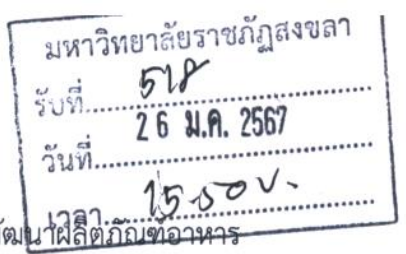


ที่ อว ๖๕๐๑.๑๙๐๑/ ว ๐๑๐๘



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



๑๑ มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมประจำปี ๒๕๖๗

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ตารางหลักสูตรฝึกอบรม ประจำปี ๒๕๖๗ จำนวน ๒ ชุด

ด้วยสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้จัดหลักสูตรฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูป การผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รวมทั้งวิทยาการต่างๆ ทางด้านอาหารที่เกี่ยวข้อง โดยมีหลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทุกระดับ และนักวิชาการ เน้นการฝึกปฏิบัติการด้วยเทคโนโลยีการผลิตอาหารขั้นสูง และหลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมขนาดเล็ก และประชาชนทั่วไป เน้นการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อเป็นอาชีพเสริมรายได้

ในการนี้ สถาบันฯ ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ (ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย) แก่บุคลากรและผู้ที่เกี่ยวข้องหรือผู้ที่สนใจ โดยสามารถดูรายละเอียดและลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <https://ifrpd.ku.ac.th/training> สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์ โทรศัพท์ ๐ ๒๙๔๒ ๘๖๒๙ ต่อ ๑๓๐๑

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา สถาบันฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

๑๐๙๓ ๐๙๖๐๙

(นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช)

ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและสารนิเทศทางอาหาร

โทรศัพท์ : ๐ ๒๙๔๒ ๘๖๒๙ ต่อ ๑๓๐๑ (นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์)

E-mail : kuthaifood@gmail.com



วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อวิทยากร
1 ก.พ. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรกว้างคั้งและสูตรเต้าหู้ยี้), น้ำจิ้มลูกชิ้น (สูตรพริกคั่วและสูตรพริกสด) และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,300 บาท	คุณทิพา วรเนตรสุวาทิพย์ ดร.วารากรณ์ ประเสริฐ
15 ก.พ. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตนํ้ามันข้าวโพดและนํ้ามันถั่วเหลืองเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,900 บาท	คุณณัฐิมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเขษ
22 ก.พ. 2567 วันพฤหัสบดี	ไอศกรีมโฮมเมด : ของหวานหลากหลายรสชาติทำเองที่บ้านได้ง่าย ๆ	2,300 บาท	คุณสุภัคชนม์ คล่องดี ดร.วารากรณ์ ประเสริฐ
5 มี.ค. 2567 วันอังคาร	แคบหมูไร้มัน และ หมูแผ่นปรุงรส	2,500 บาท	ดร.หทัยชนก กันตรง คุณอัญชษา กำลิ่งหาญ
7 มี.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บ (แยมสับปะรด แยมสตรอเบอรี่ และแยมเสาวรสสมมะม่วง)	1,900 บาท	คุณณัฐิมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเขษ
14 มี.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,500 บาท	คุณพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเขษ คุณวิรัช ศรีอิทธิยาเวทย์
19 มี.ค. 2567 วันอังคาร	คอมบูชา (KOMBUCHA) : เครื่องดื่มชาหมักเพื่อสุขภาพ	2,300 บาท	ดร.ประมวล ทรายทอง นายจิรัฐมิ เพิ่มพูล
21 มี.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตซอสกล้วยสุตรลดน้ำตาล	1,800 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูคัสมาส
28 มี.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตมะม่วงและสับปะรดอบแห้ง	1,900 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเขษ ดร.ฐิติภรณ์ ตัมพานูวัตร
2 พ.ค. 2567 (ออนไลน์)-(วัน พฤหัสบดี)	นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร (INNOVATIVE FOOD PROCESSING)	1,800 บาท	ดร.ทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์
9 พ.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงดอง มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง และน้ำมะม่วง)	2,000 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเขษ คุณณัฐิมา รอดขวัญ
14-15 พ.ค. 2567 วันอังคาร-วันพุธ	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้เพื่อสุขภาพ	4,000 บาท	ดร.ประมวล ทรายทอง คุณมาลัย เมืองน้อย ดร.พิศมัย ศรีชาเขษ
21 พ.ค. 2567 วันอังคาร	การผลิตมาร์มาเลดและเครื่องดื่มเกลือคัลลดน้ำตาล	1,800 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูคัสมาส
28 พ.ค. 2567 วันอังคาร	เทคนิคการผลิตเครื่องแกงเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา (เครื่องแกงเขียวหวาน เครื่องแกงเผ็ด เครื่องแกงมัสมั่น และเครื่องแกงคั่ว)	2,300 บาท	คุณวาสนา นาราศรี คุณวิไลดา ฤทธิบุญ
30 พ.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว (SNACK FOOD) และ อาหารเช้าธัญชาติ (BREAKFAST CEREAL) ด้วยเครื่องเอกซ์ทราเดอร์	3,000 บาท	ดร.หทัยชนก กันตรง ดร.วารากรณ์ ประเสริฐ คุณวราพล เฟ็งพินิจ
6 มิ.ย. 2567 วันพฤหัสบดี	การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในเบื้องต้น	2,200 บาท	คุณณัฐิมา รอดขวัญ คุณสุรชาติพิชญ์ ดวงใจ
11 มิ.ย. 2567 วันอังคาร	สูตรและเทคนิคการผลิตขนมเบี๊ยะ โมจิ ไลฟูก และการยืดอายุการเก็บ	1,800 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส คุณเรณูมาศ แจ่มจันทร์

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและสาธิตทางอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)

โทรศัพท์ : 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรณษา สายสินธุ์)

E-mail : kuthaifood@gmail.com Website : www.ifrpd.ku.ac.th

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : ifrpd.ku.ac.th/training หรือ SCAN QR CODE





วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อวิทยากร
13 มี.ย. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตแฮมหมูและไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน)	2,500 บาท	คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์ ดร.วรารกรณ์ ประเสริฐ
18-19 มี.ย. 2567 วันอังคาร - วันพุธ	การผลิตเครื่องดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บและการควบคุมคุณภาพ	4,500 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐมา รอดขวัญ
27 มี.ย. 2567 วันพฤหัสบดี	ผัก สมุนไพรอบแห้งและผงพร้อมชง	2,000 บาท	คุณกษมาพร ปัญธิบุตร คุณสุภัคชนม์ ศัส่องดี
4 ก.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลืองเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,900 บาท	คุณณัฐมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
9 ก.ค. 2567 วันอังคาร	การทำขนมเค้กเมนูยอดฮิตเพื่อการค้า (สูตรเบอรี่ชื่อดังเค้ก ช็อคโกแลตคัสเค้ก ทiramisu บลูเบอร์รี่ชีสพาย และคัสตาร์ดเค้ก)	3,200 บาท	คุณวาสนา นาราศรี คุณวีดิศา ฤทธิ์บุญ
11 ก.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	เทคนิคการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง (candied fruits and vegetables making) (มะละกอ พริกเขียว แคนตาลูป สับปะรด)	2,000 บาท	ดร.วรารกรณ์ ประเสริฐ คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์
16 ก.ค. 2567 วันอังคาร	การผลิตหมေเปด้วยหลักวิทยาศาสตร์และการต่อยอดผลิตภัณฑ์จากหม่เป	2,500 บาท	ดร.วนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีสรศักดิ์
18 ก.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	จุดยืนหรือโพรโบไดติกและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากพืช	2,600 บาท	ดร.อรรวรรณ ละอองคำ ดร.กานต์ธิดา วดีศิริศักดิ์
25 ก.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตชocolat ด้วยสูตรลดน้ำตาล	1,800 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูค์สมาส
1 ส.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,500 บาท	คุณพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณวีรยา ศรีอิทธิยาเวทย์
15 ส.ค. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตมาร์มาเลดและเครื่องดื่มเยลลี่ลดน้ำตาล	1,800 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูค์สมาส
20 ส.ค. 2567 วันอังคาร	การผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มไก่เพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐมา รอดขวัญ
22 ส.ค. 2567 (ออนไลน์)-(วันพฤหัสบดี)	นวัตกรรมการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสีฟ้าใช้ประโยชน์เชิงธุรกิจ	1,700 บาท	ดร.วนิดา ปานอุทัย ดร.ธีระ ธุระกิจ
29 ส.ค. 2567 (ออนไลน์)-(วันพฤหัสบดี)	เทคโนโลยีการทำแห้งในผลิตภัณฑ์อาหาร	1,700 บาท	ดร.ฐิตาภรณ์ ตัมพานูวัตร ดร.ทิพย์ธิดา แก้วดาทิพย์
3 ก.ย. 2567 วันอังคาร	สูตรและเทคนิคการผลิตขนมเปียะ โมจิ ใตฟูก และการยืดอายุการเก็บ	1,800 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส คุณเรณูมาศ แจ่มจันทร์
5 ก.ย. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรกว้างตั้งและสูตรเด้าหู้ยี้), น้ำจิ้มลูกชิ้น (สูตรพริกคั่วและสูตรพริกสด) และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,300 บาท	คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์ ดร.วรารกรณ์ ประเสริฐ
10 ก.ย. 2567 (ออนไลน์)-(วันอังคาร)	นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร (Innovative food processing)	1,800 บาท	ดร.ทิพย์ธิดา แก้วดาทิพย์
5 พ.ย. 2567 (ออนไลน์)-(วันอังคาร)	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารเพื่อสุขภาพและเทคนิคการวิเคราะห์เบื้องต้น	1,700 บาท	ดร.นภัศร เพ็ญสุระ
7 พ.ย. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บ (แยมสับปะรด แยมสตอเบอรี่ และแยมเสาวรสผสมมะม่วง)	1,900 บาท	คุณณัฐมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
14 พ.ย. 2567 วันพฤหัสบดี	การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในเบื้องต้น	2,200 บาท	คุณณัฐมา รอดขวัญ คุณสุธาทิพย์ ดวงใจ
21 พ.ย. 2567 วันพฤหัสบดี	การผลิตและแปรรูปรุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีพ	2,500 บาท	คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ ดร.เชมพัช ตรีสุวรรณ
26 พ.ย. 2567 วันอังคาร	หมูหยอง หมูหยอง	2,500 บาท	คุณกษมาพร ปัญธิบุตร คุณสุภัคชนม์ ศัส่องดี

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ :-
ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและสารนิเทศทางอาหาร สถาบันคั้นควาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)
โทรศัพท์ : 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรณษา สายสินธุ์)
E-mail : kuthaifood@gmail.com Website : www.ifrpd.ku.ac.th
ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : ifrpd.ku.ac.th/training หรือ SCAN QR CODE

