



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
0968
วันที่ 22 ก.พ. 2561

ที่ ศธ ๐๕๑๓.๑๒๒๐๑/ว๓๗๒๘

สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
ตู้ ปณ.๑๐๔๓ ปทฝ. เกษตรศาสตร์
จตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๓

๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประจำปี ๒๕๖๑

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
๑. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี ๒๕๖๑ จำนวน ๑ ชุด
 ๒. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี ๒๕๖๑ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้จัดหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูป การผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รวมทั้งวิทยาการต่างๆ ทางด้านอาหารที่เกี่ยวข้อง โดยมีหลักสูตรวิชาการสำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทุกระดับ และนักวิชาการ เน้นการฝึกปฏิบัติการด้วยเทคโนโลยีการผลิตอาหารขั้นสูง 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 ๐๙๔ ๖๖๔๕๐๔๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา สถาบันฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

เรียน อธิการบดี

ขอแสดงความนับถือ

เพื่อโปรดทราบ/เห็นความชอบให้
นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง
ผู้อำนวยการศูนย์

(รองศาสตราจารย์สมบัติ ชินะวงศ์)

ผู้อำนวยการ

เรียน คณบดี

เพื่อโปรดทราบ / เห็นความชอบให้
ผู้อำนวยการศูนย์

24 ก.พ. 2561

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม

โทรศัพท์ : ๐ ๒๙๔๒ ๘๖๒๙ ต่อ ๑๒๒๓ (นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง)

โทรสาร : ๐ ๒๕๖๑ ๑๙๗๐

E-mail : ifrskl@ku.ac.th

จดตามเลข
จนได้รับ
๒๕ ก.พ. ๒๕๖๑

จัดตามเลข
ดร.ประจักษ์ รัชตอารุณ
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

๒๒ ก.พ. ๒๕๖๑

หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี 2561
สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
8 มี.ค. 2561	นำผลไม้และน้ำหวานเข้มข้นบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณสิรินันท์ ชมภูแสง คุณณัฐมา รอดขวัญ
15 มี.ค. 2561	การผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลือง และเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,500 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐมา รอดขวัญ
5 เม.ย. 2561	การผลิตน้ำปลาหวานและน้ำพริกเผากุ้งบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณลัดดา แสงเดือน วันคนตรีธรรม
27 เม.ย. 2561	"ขอสมถักสูตรเด็ด กับ 7 สูตรปังย่าง" สร้างรายได้เสริม	2,000 บาท	คุณญาธิปวีร์ ปักแก้ว คุณจิรัชยา ปรีชา
3 พ.ค. 2561	ใก่อบสมุนไพรและน้ำจิ้มแจ่วเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณพัทธินันท์ วาริชนันท์
18 พ.ค. 2561	รวมสูตรลับฉบับทำร้าน "จิมจุ่ม แจ่วฮ้อน แซ่บเด็ด เผ็ดร้อนในแบบชาบูอีสาน"	2,000 บาท	คุณญาธิปวีร์ ปักแก้ว คุณจิรัชยา ปรีชา
24 พ.ค. 2561	การแปรรูปผลไม้ ผลไม้หทัยและเยลลี่แข็ง (มะม่วง ฝรั่ง สับปะรด)	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
7 มิ.ย. 2561	การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงดอง , มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง และน้ำมะม่วง)	1,900 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลิ่งหาญ
15 มิ.ย. 2561	น้ำพริกพลิกประยุกต์ กับ 5 สูตรลับ ทำง่าย ขายดี "น้ำพริกกากหมู , น้ำพริกเห็ดสามรส , น้ำพริกใก่กรอบ , น้ำพริกสมุนไพรสามสหาย และน้ำพริกปลาสดพิพ"	2,000 บาท	คุณญาธิปวีร์ ปักแก้ว คุณจิรัชยา ปรีชา
21 มิ.ย. 2561	ผัก ผลไม้ สมุนไพร อบแห้งและผง พร้อมซองพร้อมดื่ม	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร
5 ก.ค. 2561	ขนมเปียะและโมจิ	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
18 ก.ค. 2561	การผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มใก่เพื่อยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลิ่งหาญ
19 ก.ค. 2561	ไอศกรีมโฮมเมด : ของหวานหลากหลายรสชาติทำเองที่บ้านได้ง่าย ๆ	2,000 บาท	คุณสุภัคชนม์ คล่องดี คุณสุวิณา จันทพิริกษ์
26 ก.ค. 2561	หมูหยอง ปลาหยอง ไก่หยอง	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร
2 ส.ค. 2561	ผัก ผลไม้ดองบรรจุขวด เพื่อยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณวันชัย พันธุ์ทวี
9 ส.ค. 2561	การผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลือง และเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,500 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐมา รอดขวัญ
23 ส.ค. 2561	น้ำสลัดสไตล์โฮมเมดและแซนด์วิชสเปรดจากน้ำนมถั่วเหลืองสูตรไขมันต่ำ	2,000 บาท	คุณสุภัคชนม์ คล่องดี คุณวารารณ์ ประเสริฐ
29 ส.ค. 2561	การผลิตแคบหมูและหมูแผ่นปรุงรสพร้อมบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณวันชัย พันธุ์ทวี
6 ก.ย. 2561	เจาก๊วย ซ้ำหริ่ม ทับทิมกรอบ	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณสุภัคชนม์ คล่องดี
13 ก.ย. 2561	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง	1,900 บาท	คุณวารารณ์ ประเสริฐ คุณสุวิณา จันทพิริกษ์

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ : 0-2942-8629 ต่อ 1223 , 094-6645044 (คุณสงกรานต์ ลาเวียง , คุณสุพรรณษา สายสินธุ์)

โทรสาร : 0-2561-1970

E-mail : ifrskl@ku.ac.th

Website : ttc.ifrpd.ku.ac.th Website : www.ifrpd.ku.ac.th

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่

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

หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี 2561
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
14 มี.ค. 2561	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณพิศุทธิ์ บุตรสุวรรณ
22 มี.ค. 2561	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิศุทธิ์ บุตรสุวรรณ คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณภูวิชญ์ โพธิสุข
17-18 พ.ค. 2561	เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มและการยืดอายุการเก็บ	4,300 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณพิศุทธิ์ บุตรสุวรรณ คุณมาลัย เมืองน้อย
22-23 พ.ค. 2561	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูพร้อมดื่ม	3,500 บาท	คุณมาลัย เมืองน้อย คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณประมวล ทรายทอง
24-25 พ.ค. 2561	เทคโนโลยีการผลิตอาหารหมัก (โยเกิร์ต กิมจิ และแหนมกระดุกหมู)	4,000 บาท	คุณสิรินันท์ ชมภูแสง คุณวันชัย พันธุ์ทวี คุณพัทธินันท์ วาริชนันท์
14 มิ.ย. 2561	เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) ด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์	3,000 บาท	ดร.หทัยชนก กันตรง ดร.วารภรณ์ ประเสริฐ นายวรพล เเพ็งพินิจ น.ส.กรณัฏฐา วัฒนตรานนท์
28 มิ.ย. 2561	การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีพ	2,000 บาท	คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ คุณอรวรรณ ละอองคำ
26 ก.ค. 2561	การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและการคำนวณฉลากโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร	1,900 บาท	คุณศกวรรณ ประสิทธิ์วีโร คุณณัฐกานต์ รอดคิน
16 ส.ค. 2561	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตลูกชิ้นหมู	2,800 บาท	คุณสุวีณา จันทพิทักษ์ คุณสุภัคชนม์ คล่องดี
21 ส.ค. 2561	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณพิศุทธิ์ บุตรสุวรรณ
30-31ส.ค. 2561	การผลิตเต้าหู้และเต้าหู้ยี้	4,000 บาท	คุณสิรินันท์ ชมภูแสง คุณวันชัย พันธุ์ทวี คุณพัทธินันท์ วาริชนันท์
31 ส.ค. 2561	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิศุทธิ์ บุตรสุวรรณ คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณภูวิชญ์ โพธิสุข

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนามูลค่าอุตสาหกรรม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ : 0-2942-8629 ต่อ 1223 , 094-6645044 (คุณสงกรานต์ ลาเวียง , คุณสุพรรณษา สายสินธุ์)

โทรสาร : 0-2561-1970

E-mail : ifrskl@ku.ac.th

Website : ttc.ifrpd.ku.ac.th Website : www.ifrpd.ku.ac.th

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : http://ttc.ifrpd.ku.ac.th

