

คณบดีวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เลขที่ ๐๑๗๔
วันที่ ๑๑ ก.พ. ๒๕๖๐
ที่ ศธ ๐๕๑๓.๑๒๒๐๑/ว ๐๓๐๕



มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
เลขที่ ๐๑๒๒
วันที่ 15 ก.พ. 2560

สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
ตั้ง ปณ.๑๐๔๓ ปทพ. เกษตรศาสตร์
จตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๓

๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประจำปี ๒๕๖๐

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี ๒๕๖๐ จำนวน ๑ ชุด
๒. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี ๒๕๖๐ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 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/course/live.php> สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง หรือนางสาวธัญลักษณ์ วรรณสงวน โทรศัพท์ ๐๒ ๙๔๒๘๖๒๙-๓๕ ต่อ ๑๒๒๓ มือถือ ๐๙๔ ๖๖๔๕๐๔๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา สถาบันฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

เรียน อธิการบดี (ผ่านรองอธิการบดีฝ่าย.....)

- ☐ เพื่อโปรดทราบ
☐ เพื่อโปรดพิจารณา
☐ ความมอบงานทะเบียน

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์สมบัติ ชินะวงศ์)

ผู้อำนวยการ

-คณบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

15 ก.พ. 60

- 11 จ.ก.ด.น. :
มร.น.ก.พ. 11 มี.ร.๐๓

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม (นางสาวธัญลักษณ์ วรรณสงวน)

โทรศัพท์ : ๐ ๒๙๔๒ ๘๖๒๙-๓๕ ต่อ ๑๒๒๓

โทรสาร : ๐ ๒๕๖๑ ๑๙๗๐

E-mail : ifrtlv@ku.ac.th

ขอฝากให้มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
ทอดผ้าป่าทอดผ้าป่า
22 ก.พ. 60

สแกนส่งแล้ว

วันที่ 2.1.๑.พ. 2560.....

หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ)

ประจำปี 2560

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
23 ก.พ. 2560	การผลิต หมูทุบ หมูสวรรค์ หมูฝอย และบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,600 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร
8 มี.ค. 2560	ไถ่ย่างสมุนไพรและน้ำจิ้มแจ่วเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,500 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณพัทธินันท์ วาริชนันท์ คุณอัญญา กำลังหาญ
16 มี.ค. 2560	การผลิตน้ำมันข้าวโพดและน้ำมันถั่วเหลืองและเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,500 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ
5 ก.ค. 2560	ขนมเปียะและโมจิ	1,400 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส คุณณัฏฐิวิร์ ปักแก้ว
14 ก.ค. 2560	การผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มไก่เพื่อยืดอายุการเก็บ	1,500 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญญา กำลังหาญ
19 ก.ค. 2560	ผักผลไม้สมุนไพรแห้งและผงพร้อมชงพร้อมดื่มในระดับ SME	1,500 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร
20 ก.ค. 2560	น้ำสลัดสไตล์โฮมเมดและแซนด์วิชสเปรดจากน้ำมันถั่วเหลืองสูตรไขมันต่ำ	2,000 บาท	คุณสุภัคชนม์ คล่องดี คุณวราภรณ์ ประเสริฐ
2 ส.ค. 2560	ผัก ผลไม้ ต้องปรุงรสบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,500 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณสิรินันท์ ชมภูแสง
3 ส.ค. 2560	ขนมจากมะพร้าว (มะพร้าวแก้ว วุ้นมะพร้าวอ่อน ขนมแข่ง)	1,400 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส คุณณัฏฐิวิร์ ปักแก้ว
23 ส.ค. 2560	อาหารชุดพิเศษ (สะเต๊ะไก่ , ปูจ๋า , สลัดน้ำข้น-ไก่อบ)	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส คุณณัฏฐิวิร์ ปักแก้ว
24 ส.ค. 2560	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตลูกชิ้นหมู	2,600 บาท	คุณสุวิณา จันทพิทักษ์ คุณสุภัคชนม์ คล่องดี
31 ส.ค. 2560	ไอศกรีมโฮมเมด : ของหวานหลากหลายรสชาติทำเองที่บ้านได้ง่าย ๆ	2,000 บาท	คุณสุภัคชนม์ คล่องดี คุณสุวิณา จันทพิทักษ์
6 ก.ย. 2560	การผลิตแคบหมูและหมูแผ่นปรุงรสพร้อมบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,600 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร
14 ก.ย. 2560	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง	1,500 บาท	คุณสุวิณา จันทพิทักษ์ คุณวราภรณ์ ประเสริฐ
15 ก.ย. 2560	การแปรรูปผลไม้ ผลไม้หทัยและเยลลี่แข็ง (มะม่วง ฝรั่ง สับปะรด)	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส คุณณัฏฐิวิร์ ปักแก้ว
4 ต.ค. 2560	การผลิตเฉาก๊วย ชำหริ่ม และทับทิมกรอบ	1,500 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณสุภัคชนม์ คล่องดี คุณภักคณัฐ กุดวงษา
18 ต.ค. 2560	การผลิตปลาหยอง หมูหยอง ไก่หยอง และบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร
8 พ.ย. 2560	น้ำผลไม้เข้มข้นบรรจุขวดและน้ำหวานเข้มข้นบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,500 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณสิรินันท์ ชมภูแสง
20 ธ.ค. 2560	การผลิตน้ำปลาหวานและน้ำพริกเผากุ้งบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ : 0-2942-8629-35 ต่อ 1223

โทรศัพท์ : 094-6645044 (คุณสงกรานต์ ลาเวียง , คุณธัญลักษณ์ วรรณสงวน)

โทรสาร : 0-2561-1970

E-mail : ifrskl@ku.ac.th , ifrtlv@ku.ac.th

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

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th/course/live.php>

หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ)

ประจำปี 2560

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
18-19 พ.ค. 2560	เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มและการยืดอายุการเก็บ	4,200 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ คุณมาลัย เมืองน้อย
24-25 พ.ค. 2560	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูพร้อมดื่ม	3,300 บาท	คุณมาลัย เมืองน้อย คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณประมวล ทรายทอง
25-26 พ.ค. 2560	เทคโนโลยีการผลิตอาหารหมัก (โยเกิร์ต กิมจิ และแหนม กระดุกหมู)	4,000 บาท	คุณสิรินันท์ ชมภูแสง คุณวันชัย พันธุ์ทวี คุณพัทธินันท์ วาริชนันท์
30 พ.ค. 2560	โลกของอาหารหมัก : คุณประโยชน์และการพัฒนาอาหารหมักจากไก่ ปลาและเห็ดเพื่อสุขภาพ (แหนมปีกไก่ แหนมเอ็นข้อไก่ ปลาสาม และแหนมเห็ด)	2,500 บาท	คุณประมวล ทรายทอง คุณวนิดา เทวฤทธิ์ ชิตีธรรมกุล คุณมาลีนา ลำเห
15 มิ.ย. 2560	เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) ด้วยเครื่องเอกซ์ทราเตอร์	2,700 บาท	คุณจุฬาลักษณ์ จารุณข คุณวรพล เฟ่งพินิจ คุณหทัยชนก กันตรง คุณโรสริน อัครนิจ
20-21 มิ.ย. 2560	การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงดอง , มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง มะม่วงกวนและน้ำมะม่วง)	3,500 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณมาลัย เมืองน้อย คุณพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ
22 มิ.ย. 2560	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณภูวิชญ์ โพธิสุข
23 มิ.ย. 2560	การขออนุญาตผลิตอาหาร	1,900 บาท	คุณศรดา โลหะนะ คุณพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ คุณจันทร์สุดา จริยวัฒนวิจิตร คุณภาธิกา เฟ่งพินิจ
28 มิ.ย. 2560	การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีพ	2,000 บาท	คุณพัทธินันท์ วาริชนันท์ คุณไกรสร พรหมพินิจ
23-24 พ.ย. 2560	การผลิตเต้าหู้และเต้าหู้ยี้	4,000 บาท	คุณสิรินันท์ ชมภูแสง คุณวันชัย พันธุ์ทวี คุณพัทธินันท์ วาริชนันท์

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ : 0-2942-8629-35 ต่อ 1223 , 094-6645044 (คุณสงกรานต์ ลาเวียง , คุณธัญลักษณ์ วรรณสงวน)

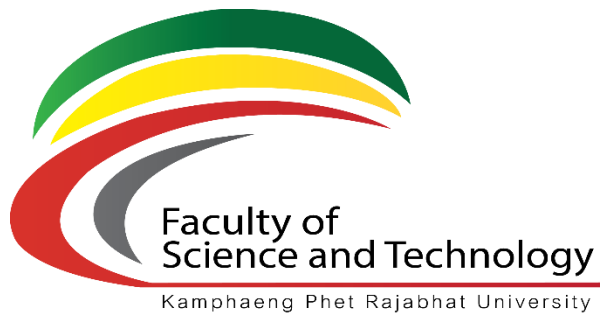
โทรสาร : 0-2561-1970

E-mail : ifrskl@ku.ac.th , ifrtlv@ku.ac.th

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

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th/course/live.php>

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูป การผลิต และ การเก็บรักษาอาหาร



ประชาสัมพันธ์ โดย

งานประชาสัมพันธ์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

Faculty of Science and Technology Kamphaeng Phet Rajabhat University

เว็บไซต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

รายละเอียดเพิ่มเติม <https://scitech.kpru.ac.th/>