

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เลขรับที่..... 0769
วันที่..... ๑๕ ก.พ. ๒๕๖1
เวลา..... ๐๙.๓๐ น.
ที่ ศธ ๐๕๑๓.๑๒๒๐๑/ว ๐๓๒๘



มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
เลขที่..... 1196
วันที่..... 22 ก.พ. 2561
13:11 น.

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

๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประจำปี ๒๕๖๑

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

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

ด้วยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้จัดหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูป การผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รวมทั้งวิทยาการต่างๆ ทางด้านอาหารที่เกี่ยวข้อง โดยมีหลักสูตรวิชาการ สำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทุกระดับ และ นักวิชาการ 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 (ผ่านรองอธิการบดีฝ่าย.....)

- ☐ เพื่อโปรดทราบ
☒ เพื่อโปรดพิจารณา
☐ ควรมอบงานทะเบียน

ขอแสดงความนับถือ

คำสั่ง

ศาสตราจารย์ ดร. วิมลวรรณ

(รองศาสตราจารย์สมบัติ ชินะวงศ์)

ผู้อำนวยการ

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม

โทรศัพท์ : ๐ ๒๙๔๒ ๘๖๒๙ ต่อ ๑๒๒๓ (นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง)

โทรสาร : ๐ ๒๕๖๑ ๑๙๗๐

E-mail : ifrskl@ku.ac.th

นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง และนางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

นางสาว.....

26 ก.พ. 61

- มอบตามเลข ๐

ศิริวรรณ

22 ก.พ. 61

สแกนส่งแล้ว
วันที่..... 25 ก.พ. 2561

100

100

100

100

100

100

หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี 2561
สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
8 มี.ค. 2561	น้ำผลไม้และน้ำหวานเข้มข้นบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม 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 ไทใหญ่เอี่ยม คุณลัดดา แสงเดือน วัฒนศิริธรรม
27 เม.ย. 2561	“ขอสมทักสูตรเด็ด กับ 7 สูตรปิ้งย่าง” สร้างรายได้เสริม	2,000 บาท	คุณณัฐปิรียะ ปักแก้ว คุณจิรัชยา ปรีชา
3 พ.ค. 2561	ไก่อบสมุนไพรและน้ำจิ้มแจ่วเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณพัชรีนันท์ วาริชนันท์
18 พ.ค. 2561	รวมสูตรลับฉบับทำร้าน “จิ้มจุ่ม แจ่วฮ้อน แซ่บเด็ด เผ็ดร้อนในแบบชาบูอีสาน”	2,000 บาท	คุณณัฐปิรียะ ปักแก้ว คุณจิรัชยา ปรีชา
24 พ.ค. 2561	การแปรรูปผลไม้ ผลไม้หทัยและเยลลี่แข็ง (มะม่วง ฝรั่ง สับปะรด)	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
7 มิ.ย. 2561	การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงทอง , มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง และน้ำมะม่วง)	1,900 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญญา กำลังหาญ
15 มิ.ย. 2561	น้ำพริกพริกประยุกต์ กับ 5 สูตรลับ ทำง่าย ขายดี “น้ำพริกกากหมู , น้ำพริกเห็ดสามรส , น้ำพริกไก่กรอบ , น้ำพริกสมุนไพรสามสหาย และน้ำพริกปลาสดพิพ”	2,000 บาท	คุณณัฐปิรียะ ปักแก้ว คุณจิรัชยา ปรีชา
21 มิ.ย. 2561	ผัก ผลไม้ สมุนไพร อบแห้งและผง พร้อมซองพร้อมดื่ม	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร
5 ก.ค. 2561	ขนมเปียะและโมจิ	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
18 ก.ค. 2561	การผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มไก่เพื่อยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญญา กำลังหาญ
19 ก.ค. 2561	ไอศกรีมโฮมเมด : ของหวานหลากหลายรสชาติทำเองที่บ้านได้ ง่าย ๆ	2,000 บาท	คุณสุภัคชนม์ คล่องดี คุณสุวิณา จันทพิริักษ์
26 ก.ค. 2561	หมูหยอง ปลาหยอง ไก่หยอง	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร
2 ส.ค. 2561	ผัก ผลไม้ดองบรรจุขวด เพื่อยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณวันชัย พันธุ์ทวี
9 ส.ค. 2561	การผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลือง และเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,500 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐมา รอดขวัญ
23 ส.ค. 2561	น้ำสลัดสไตล์โฮมเมดและแซนด์วิชสเปรดจากน้ำนม ถั่วเหลืองสูตรไขมันต่ำ	2,000 บาท	คุณสุภัคชนม์ คล่องดี คุณวารารณ ประเสริฐ
29 ส.ค. 2561	การผลิตแคบหมูและหมูแผ่นปรุงรสพร้อมบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณวันชัย พันธุ์ทวี
6 ก.ย. 2561	เค้กถ้วย ช่างทรม ทับทิมกรอบ	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณสุภัคชนม์ คล่องดี
13 ก.ย. 2561	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง	1,900 บาท	คุณวารารณ ประเสริฐ คุณสุวิณา จันทพิริักษ์

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ : 0-2942-8629 ต่อ 1223 , 094-6645044 (คุณสงกรานต์ ลาเวียง , คุณสุพรรณสา 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
สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
14 มี.ค. 2561	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ
22 มี.ค. 2561	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณภูวิชญ์ โพธิสุข
17-18 พ.ค. 2561	เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มและการยืดอายุการเก็บ	4,300 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ คุณมัลลย์ เมืองน้อย
22-23 พ.ค. 2561	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูพร้อมดื่ม	3,500 บาท	คุณมัลลย์ 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.วรารณ ประเสริฐ นายวรพล เพ็งพินิจ น.ส.กรณ์ธัญญา วัฒนตรานนท์
28 มิ.ย. 2561	การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีฟ	2,000 บาท	คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ คุณอรรณณ ละครองคำ
26 ก.ค. 2561	การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและการคำนวณฉลากโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร	1,900 บาท	คุณศกลวรรณ ประสิทธิ์วิไล คุณณัฐกานต์ รอดคีน
16 ส.ค. 2561	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตลูกชิ้นหมู	2,800 บาท	คุณสุวิณา จันทพิทักษ์ คุณสุภัคชนม์ คล่องดี
21 ส.ค. 2561	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ
30-31ส.ค. 2561	การผลิตเต้าหู้และเต้าหู้ยี้	4,000 บาท	คุณสิรินันท์ ชมภูแสง คุณวันชัย พันธุ์ทวี คุณพัทธินันท์ วาริชนันท์
31 ส.ค. 2561	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ คุณพิศมัย ศรีชาเยช คุณภูวิชญ์ โพธิสุข

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ : 0-2942-8629 ต่อ 1223 , 094-6645044 (คุณสงกรานต์ ลาเวียง , คุณสุพรรณสา 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>