

ที่ อว ๖๕๐๑.๑๙๐๑/ว ๐๗๕๐

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เลขรับที่..... 1763
วันที่..... 24 ธ.ค. 2562
เวลา..... 15.34 น.



สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
ต.ปณ.๑๐๔๓ ปทุมธานี
จตุจักร กรุงเทพฯ

๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๒

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
เลขที่..... 6642
วันที่..... 23 ธ.ค. 2562
..... 12.14 น.

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประจำปี ๒๕๖๓

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี ๒๕๖๓ จำนวน ๑ ชุด
๒. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี ๒๕๖๓ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูป 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> สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง หรือนางสาวสุพรรณาสายสินธุ์ โทรศัพท์ ๐๒ ๙๔๒๘๖๒๙ ต่อ ๑๒๒๓ มือถือ ๐๘๑ ๘๙๐๔๒๒๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา สถาบันฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

คำสั่ง

ขอแสดงความนับถือ

เรียน อธิการบดี(ผ่านรองอธิการบดีฝ่าย.....)

- ☐ เพื่อโปรดทราบ
☒ เพื่อโปรดพิจารณา
☐ ความมอบงานทะเบียน

(รองศาสตราจารย์สมบัติ ชินะวงศ์)

ผู้อำนวยการ

- นอศ.วิภาดา ๑๖ ธ.ค. ๒๕๖๒

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม

โทรศัพท์ : ๐ ๒๙๔๒ ๘๖๒๙ ต่อ ๑๒๒๓ (นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง)

โทรสาร : ๐ ๒๕๖๑ ๑๙๗๐

E-mail : ifrskl@ku.ac.th

- มอบนายวิภาดา

กลุ่ม

23 ธ.ค. 62

กษม
สแกนส่งแล้ว
วันที่ 24 ธ.ค. 2562

○ เพื่อโปรดทราบ.....

○ เพื่อโปรดพิจารณา.....

๑ เห็นควรมอบ.....

๑) ประชาสัมพันธ์ทาง website

○ อื่นๆ.....

2

24 50 6



หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี 2563
สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
27 ก.พ. 2563	การครัวเชิงวิทยาศาสตร์ (เบื้องต้น)	2,000 บาท	ดร.วิชา ตริสุวรรณ คุณธนพล ศรีสุทธิกุล คุณดวงพร กล้ารัตน์
5 มี.ค. 2563	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณดาลัด วัฒนสิน
16 มี.ค. 2563	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
29 เม.ย. 2563	การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีพ	2,000 บาท	คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ คุณอรวรรณ ละอองคำ
20-21 พ.ค. 2563	การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูพร้อมดื่ม	3,600 บาท	คุณมาลัย เมืองน้อย ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณประมวล ทรายทอง
17-18 มิ.ย. 2563	เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มและการยืดอายุการเก็บ	4,300 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ คุณมาลัย เมืองน้อย
13 ส.ค. 2563	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตลูกชิ้นหมู	2,800 บาท	คุณสุวีณา จันทพิทักษ์ คุณสุภัคชนม์ คล่องดี
20 ส.ค. 2563	เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) ด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์	3,000 บาท	ดร.หทัยชนก กันตรัง ดร.วรารณ ประเสริฐ คุณวรพล เพ็ญพินิจ
28 ส.ค. 2563	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณดาลัด วัฒนสิน
7 ก.ย. 2563	หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ	2,000 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
28 ต.ค. 2563	การผลิตและแปรรูปวุ้นน้ำมะพร้าวเป็นอาชีพ	2,000 บาท	คุณกนกวรรณ ยอดอินทร์ คุณอรวรรณ ละอองคำ

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)

โทรศัพท์ : 0-2942-8629 ต่อ 1223 , 081-8904224 (คุณสงกรานต์ ลาเวียง , คุณสุพรรณษา สายสินธุ์)

โทรสาร : 0-2561-1970

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

Website : ttc.ifrpd.ku.ac.th

Website : www.ifrpd.ku.ac.th

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่

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

หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี 2563
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
6 มี.ค. 2563	การผลิตนํ้านมข้าวโพดและนํ้านมถั่วเหลืองและเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณณัฐิมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
12 มี.ค. 2563	เค้กวัย ช่าทริม ทับทิมกรอบ	1,700 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม คุณอัญชานา กำลังหาญ คุณภักดิ์ภูฏ์ กุดวงษา
19 มี.ค. 2563	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้เชื่อมชนิดแห้ง (candied fruits and vegetables)	1,900 บาท	ดร.วรารณณ์ ประเสริฐ คุณนิพัฒน์ ลิ้มสงวน คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์
21 เม.ย. 2563	การผลิตมาร์มาเลตจากผลไม้ตระกูลส้ม	1,600 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุท คุณอุษาพร ภูคัสมาส
22 เม.ย. 2563	ขนมเปียะและโมจิ	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
23 เม.ย. 2563	หมูฝอย หมูสวรรค์ หมูทุบ	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร คุณวีรชัย ไทบาง
30 เม.ย. 2563	การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงดอง , มะม่วงเชื่อม เนื้อมะม่วง และนํ้ามะม่วง)	1,900 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชานา กำลังหาญ
7 พ.ค. 2563	การผลิตมะม่วงอบแห้ง	1,700 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชานา กำลังหาญ
13 พ.ค. 2563	การผลิตซอสพริกจากกล้วย	1,600 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุท คุณอุษาพร ภูคัสมาส
14 พ.ค. 2563	ผัก ผลไม้ สมุนไพร อบแห้งและผงพร้อมชงพร้อมดื่ม	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร คุณศิริพงษ์ เทศนา
28 พ.ค. 2563	การแปรรูปหน่อไม้เพื่อเพิ่มมูลค่า (หน่อไม้ป๊อ และหน่อไม้หยอง)	2,000 บาท	คุณนิพัฒน์ ลิ้มสงวน คุณสุภักชนม์ คล่องดี
29 พ.ค. 2563	ขนมไทย : ขนมถั่วฟู ขนมบุหลันดั้นเมฆ ขนมนํ้าดอกไม และขนมถั่ว	1,700 บาท	คุณวาสนา นาราศรี
4 มิ.ย. 2563	นํ้าปลาหวานและนํ้าพริกเผากุ้งบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง
11 มิ.ย. 2563	การแปรรูปผลไม้ เยลลี่แข็งและผลไม้หยี (มะม่วง ฝรั่ง สับปะรด)	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส
12 มิ.ย. 2563	เค้กไข่ได้หัววันและซูเฟลแพนเค้ก (Souffle pancake)	1,700 บาท	คุณวาสนา นาราศรี
1 ก.ค. 2563	หมูหยอง ปลาหยอง ไก่หยอง	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร คุณวีรชัย ไทบาง
2 ก.ค. 2563	วันต่าง ๆ 9 ชนิด (วันมะพร้าวอ่อน วันสังขยา วันกะทิใบเตย วันสลิ้ม วันชาไทย วันนมเย็น วันเม็ดแมงลัก วันข้าวโพด และวันกาแฟ)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส

หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี 2563
สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
8 ก.ค. 2563	การผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,700 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลังหาญ
16 ก.ค. 2563	ฮ้อยจ๊อ ก้วยเตี่ยวหลอด ปอเปี๊ยะสดและขนมผักกาด	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
31 ก.ค. 2563	ขนมประจำเทศกาล ขนมปุยฝ้าย ขนมเทียน และขนมแข่ง	1,600 บาท	คุณวาสนา นาราศรี
6 ส.ค. 2563	น้ำผลไม้เข้มข้นและน้ำหวานเข้มข้นบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง คุณศิริพงษ์ เทศนา
7 ส.ค. 2563	การผลิตน้ำมันข้าวโพดและน้ำมันถั่วเหลืองและเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณณัฐมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
18 ส.ค. 2563	การผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มไก่เพื่อยืดอายุการเก็บ	1,700 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลังหาญ
21 ส.ค. 2563	ขนมจีบ ฮะเก๋า ปอเปี๊ยะทอดและขนมผักกาด	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
27 ส.ค. 2563	สังขยาใบเตย น้ำพริกเผากุ้งและขนมปัง	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
3 ก.ย. 2563	แคบหมูและหมูแผ่นปรุงรส	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณชนิษฐา คำแก้ว คุณกัษมาพร ปัญธิบุตร
9 ก.ย. 2563	ซอสปรุงรส 4 ชนิด (สุกี้ก๊ากี้ ก้วยเตี่ยวเย็นตาโฟ ก้วยเตี่ยวผัดไทยและกุ้งอบวุ้นเส้น)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
10 ก.ย. 2563	การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ (หน่อไม้แปรรูปหน่อไม้ดองเต้าเจี้ยว และกิมจิหน่อไม้)	2,000 บาท	คุณนิพัฒน์ ลิ้มสงวน ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
17 ก.ย. 2563	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง (candied fruits and vegetables)	1,900 บาท	ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ คุณสุวิณา จันทพิรักษ์ คุณทิพา วรเนตรสุตาพิทย์

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)

โทรศัพท์ : 0-2942-8629 ต่อ 1223 , 081-8904224 (คุณสงกรานต์ ลาเวียง , คุณสุพรรณษา สายสินธุ์)

โทรสาร : 0-2561-1970

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

Website : ttc.ifrpd.ku.ac.th

Website : www.ifrpd.ku.ac.th

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่

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