

ที่ นช ๐๐๑๙/ว ๒๐๓



สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา  
ถนนเรืองวุฒิ นช ๒๔๐๐๐

๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ประจำปี ๒๕๖๒

เรียน พัฒนาการอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี ๒๕๖๒ จำนวน ๑ ชุด  
๒. ตารางหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี ๒๕๖๒ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้รับการประสานจากสถาบันคั้นคว่ำและ  
พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์ให้ประชาสัมพันธ์เชิญชวนบุคลากร  
และผู้สนใจทั่วไป สมัครเข้าอบรมหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) และหลักสูตรฝึกอบรมเชิง  
ปฏิบัติการ (วิชาการ) ประจำปี ๒๕๖๒ โดยสามารถดูรายละเอียดและลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่  
<http://www.ttc.ifrpd.ku.ac.th> หรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง หรือนางสาว  
สุพรรณษา สายสินธุ์ เบอร์โทร ๐-๒๙๔๒-๘๖๒๒ ต่อ ๑๒๒๓ มือถือ ๐๙๔-๖๖๔๕๐๔๔

ในการนี้ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด ขอให้พัฒนาการอำเภอมอบหมายให้เจ้าหน้าที่ที่  
รับผิดชอบงานประชาสัมพันธ์ ได้ประชาสัมพันธ์เชิญชวนบุคลากรและผู้ที่เกี่ยวข้อง หรือผู้ที่สนใจ ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายจักรพันธ์ ตระการศาสตร์)

นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน  
พัฒนาการจังหวัดฉะเชิงเทรา

กลุ่มงานสารสนเทศการพัฒนาชุมชน

โทร./โทรสาร ๐ -๓๘๕๑- ๑๒๓๙

[www.cdd.go.th/chachoengsao](http://www.cdd.go.th/chachoengsao)



กรมการพัฒนาชุมชน : เศรษฐกิจฐานรากมั่นคง และชุมชนพึ่งตนเองได้ ภายในปี ๒๕๖๔

**สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
20 ก.พ. 2562	การผลิตซอสกล้วย	1,600 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอภิญา จูทางกูร
5 มี.ค. 2562	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมันสำปะหลัง (เม็ดขนุน ลูกชุบ และบราวนี่มันสำปะหลัง)	1,600 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณณัฐมา รอดขวัญ
6 มี.ค. 2562	การผลิตน้ำมันข้าวโพดและน้ำมันถั่วเหลือง และเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณณัฐมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
14 มี.ค. 2562	ผัก ผลไม้ สมุนไพร อบแห้งและผง พร้อมขงดื่ม	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ไใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร
20 มี.ค. 2562	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง	1,900 บาท	คุณวราภรณ์ ประเสริฐ คุณสุวีณา จันทพิริกษ์ คุณนิพัทธ์ ลัมสงวน
25 เม.ย. 2562	ไก่อบสมุนไพรและน้ำจิ้มแจ่ว	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ไใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร
30 เม.ย. 2562	การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงดอง , มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง และน้ำมะม่วง)	1,900 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลังหาญ
30 พ.ค. 2562	น้ำปลาหวานและน้ำพริกเผากุ้งบรรจุขวด	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ไใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร
6 มิ.ย. 2562	การแปรรูปผลไม้ ผลไม้หยีและเยลลี่แข็ง (มะม่วง ฝรั่ง สับปะรด)	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส คุณปรารธนา ฉิมพัด
13 มิ.ย. 2562	การผลิตแยมผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการ เก็บ	1,600 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลังหาญ
19 มิ.ย. 2562	หมูหยอง ปลาหยอง ไก่หยอง	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ไใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร
27 มิ.ย. 2562	ไอศกรีมโฮมเมด : ของหวานหลากหลายรสชาติทำเองที่บ้านได้ ง่าย ๆ	2,000 บาท	คุณสุกัศชนม์ คล่องดี คุณสุวีณา จันทพิริกษ์
4 ก.ค. 2562	การแปรรูปถั่วเขียวเลาะเปลือก (ลูกชุบ หม้อแกง เต้าส่วน)	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส คุณปรารธนา ฉิมพัด
11 ก.ค. 2562	ขนมเปียะและโมจิ	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูคัสมาส คุณปรารธนา ฉิมพัด
18 ก.ค. 2562	การผลิตซอสผลไม้และน้ำจิ้มไก่เพื่อยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลังหาญ
25 ก.ค. 2562	หมูทุบ หมูสวรรค์ หมูฝอย	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ไใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร
8 ส.ค. 2562	การผลิตน้ำมันข้าวโพดและน้ำมันถั่วเหลือง และเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณณัฐมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

**หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี 2562**  
**สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
14 ส.ค. 2562	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง	1,900 บาท	คุณวราภรณ์ ประเสริฐ คุณสุวีณา จันทพิริกษ์ คุณนิพัทธ์ ลิ้มสงวน
21 ส.ค. 2562	การแปรรูปหน่อไม้เพื่อเพิ่มมูลค่า (หน่อไม้ป๊อ และ หน่อไม้หยอง)	2,000 บาท	คุณนิพัทธ์ ลิ้มสงวน คุณสุภัคชนม์ คล่องดี
22 ส.ค. 2562	แคบหมูและหมูแผ่นปรุงรส	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณกัษมาพร ปัญตะบุตร
5 ก.ย. 2562	น้ำผลไม้เข้มข้นและน้ำหวานบรรจุขวดเพื่อยืดอายุ	1,800 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม ดร.สิรินันท์ ชมพู่แสง
11 ก.ย. 2562	เฉาก๊วย ช่าหริ่ม ทับทิมกรอบ	1,700 บาท	คุณสมโภชน์ ไทใหญ่เอี่ยม คุณสุภัคชนม์ คล่องดี
12 ก.ย. 2562	กะหรี่ปั๊ปไส้ไก่ ปั่นขลิบทอดไส้ปลาและกรอบเค็ม	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส คุณปรารณา นิมพัทธ์
31 ต.ค. 2562	การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ (หน่อไม้ปรับกรด หน่อไม้ดองเต้าเจี้ยว และกิมจิหน่อไม้)	2,000 บาท	คุณนิพัทธ์ ลิ้มสงวน ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

หมายเหตุ : วันอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :-

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 , kuthaifood@gmail.com

Website : ttc.ifrpd.ku.ac.th

Website : www.ifrpd.ku.ac.th

ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่

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