



ที่ ฉช ๐๐๑๙/ว ๐๒๐

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงใหม่  
ถนนเรืองวุฒิ ฉช ๒๔๐๐๐

๙ มกราคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประจำปี ๒๕๖๓

เรียน พัฒนาการอำเภอ

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

ด้วยสถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูป การผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รวมทั้งวิทยาการต่างๆทางด้านอาหารที่เกี่ยวข้อง โดยมีหลักสูตรวิชาการ สำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทุกระดับและนักวิชาการ เน้นการฝึกปฏิบัติการด้วยเทคโนโลยีการผลิตอาหารชั้นสูง และหลักสูตรวิชาชีพ สำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมขนาดเล็ก และประชาชนทั่วไป เน้นการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อเป็นอาชีพเสริมรายได้

ในการนี้ เพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ จึงขอให้ท่านได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ประชาชนทั่วไปหรือผู้ที่สนใจได้ทราบ โดยศึกษารายละเอียดและลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ <http://www.ttc.ifrpd.ku.ac.th> สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง หรือ นางสาวสุพรรณษา สานสินธุ์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐-๒๙๔๒-๘๖๒๙ ต่อ ๑๒๒๓ มือถือ ๐๘-๑๘๙๐-๔๒๒๔

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายจักรพันธ์ ตระการศาสตร์)

นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน  
พัฒนาการจังหวัดเชียงใหม่

กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน

โทร. ๐-๓๘๕๑-๑๒๓๙

โทรสาร ๐-๓๘๕๑-๑๒๓๙



**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 กล่ำรัตน์
5 มี.ค. 2563	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณดลัด 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	คุณสุวิภา จันทพิทักษ์ คุณสุภัคชนม์ คล่องดี
20 ส.ค. 2563	เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว (Snack Food) และอาหารเช้าธัญชาติ (Breakfast Cereal) ด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์	3,000 บาท	ดร.หทัยชนก กันตรง ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ คุณวรพล เพ็งพินิจ
28 ส.ค. 2563	พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	2,000 บาท	คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณดลัด 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**  
**สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

วันที่	หลักสูตร	อัตรา/บาท	รายชื่อผู้สอน
6 มี.ค. 2563	การผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลืองและเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณณัฐิมา รอดขวัญ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช
12 มี.ค. 2563	เค้กวัย ซ่าทริม ทับทิมกรอบ	1,700 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณอัญชญา กำลังหาญ คุณภักดิ์ภูธร กุดวงษา
19 มี.ค. 2563	เทคนิคในการผลิตผักและผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง (candied fruits and vegetables)	1,900 บาท	ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ คุณนิพัฒน์ ลิ่มสงวน คุณทิพา วรรณรสดาพิทย
21 เม.ย. 2563	การผลิตมาร์มาเลดจากผลไม้ตระกูลส้ม	1,600 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูค์สมาส
22 เม.ย. 2563	ขนมเปียะและโมจิ	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
23 เม.ย. 2563	หมูฝอย หมูสวรรค์ หมูทุบ	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร คุณวีรัชย์ โทบาง
30 เม.ย. 2563	การแปรรูปมะม่วง (มะม่วงดอง , มะม่วงแช่อิ่ม เนื้อมะม่วง และน้ำมะม่วง)	1,900 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลังหาญ
7 พ.ค. 2563	การผลิตมะม่วงอบแห้ง	1,700 บาท	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช คุณอัญชญา กำลังหาญ
13 พ.ค. 2563	การผลิตซอสพริกจากกล้วย	1,600 บาท	คุณช่อลัดดา เทียงพุก คุณอุษาพร ภูค์สมาส
14 พ.ค. 2563	ผัก ผลไม้ สมุนไพร อบแห้งและผงพร้อมชงพร้อมดื่ม	2,000 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร คุณศิริพงษ์ เทศนา
28 พ.ค. 2563	การแปรรูปหน่อไม้เพื่อเพิ่มมูลค่า (หน่อไม้ปิ้ง และหน่อไม้หยอง)	2,000 บาท	คุณนิพัฒน์ ลิ่มสงวน คุณสุภัคชนม์ คล่องดี
29 พ.ค. 2563	ขนมไทย : ขนมกล้วยฟู ขนมบุหลันดั้นเมฆ ขนมบัวตอกไม้ และขนมกล้วย	1,700 บาท	คุณวาสนา นาราศรี
4 มิ.ย. 2563	น้ำปลาหวานและน้ำพริกเผากุ้งบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บ	1,900 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร ดร.สิรินันท์ ชมภูแสง
11 มิ.ย. 2563	การแปรรูปผลไม้ เยลลี่แข็งและผลไม้หยี (มะม่วง ฝรั่ง สับปะรด)	1,500 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
12 มิ.ย. 2563	เค้กไข่ได้ห้วนและซูเฟลแพนเค้ก (Souffle pancake)	1,700 บาท	คุณวาสนา นาราศรี
1 ก.ค. 2563	หมูหยอง ปลาหยอง ไก่หยอง	2,200 บาท	คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม คุณกษมาพร ปัญตะบุตร คุณวีรัชย์ โทบาง
2 ก.ค. 2563	วันต่าง ๆ 9 ชนิด (วันมะพร้าวอ่อน วันสังขยา วันกะทิใบเตย วันสลิ้ม วันซาไทย วันนมเย็น วันเม็ดแมงลัก วันข้าวโพด และวันกาแฟ)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส

**หลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาชีพ) ประจำปี 2563**  
**สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 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	การผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลืองและเทคนิคการยืดอายุการเก็บ	1,600 บาท	คุณณัฐิมา 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 ปัญตะบุตร
9 ก.ย. 2563	ซอสปรุงรส 4 ชนิด (สุกี้ยากี้ ก้วยเตี่ยวเย็นตาโฟ ก้วยเตี่ยวผัดไทยและกุ้งอบวุ้นเส้น)	1,600 บาท	คุณอุษาพร ภูค์สมาส
10 ก.ย. 2563	การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ (หน่อไม้ปรับกรด หน่อไม้ดองเต้าเจี้ยว 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 จันทพิทักษ์ คุณทิพา วรรณรสดาทิพย์

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>