ด่วนที่สุด

ที่ ฉช ๐๐๑๙/ว๑๕๓๕

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา
ถนนเรืองวุฒิ ฉช ๒๔๐๐๐

๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ท่านช่วยในการประชาสัมพันธ์ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP และธุรกิจขนาดย่อม SME ด้านอาหาร เข้ารับการอบรม

เรียน พัฒนาการอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการฝึกอบรม จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้รับการประสานจากมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ กำหนดจัดฝึกอบรมระยะสั้นร่วมกับสถาบันอาหารเพื่อเพิ่มคุณวุฒิผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP แบบครบวงจร ด้วยแนวคิดทฤษฎีคอนสตรัคติวิสต์(ทฤษฎีการเรียนรู้ของผู้เรียน) เพื่อรองรับการเติบโตของจังหวัดฉะเชิงเทรา ในวันที่ ๒๒ และ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ ณ ห้องการระเกด มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ และเกิดประโยชน์แก่ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP จึงขอมอบหมายให้สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอแจ้งผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหาร อำเภอละ ๑๐ คน เข้ารับการฝึกอบรมในวันดังกล่าว โดยให้เดินทางไปรายงานตัวในวันที่ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๘.๐๐ – ๐๘.๓๐ น. ณ ห้องการะเกด มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายวรนัฐ ติรประเสริฐสิน)
พัฒนาการจังหวัดฉะเชิงเทรา

กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน
โทร./โทรสาร ๐-๓๘๕๑-๑๒๓๙

กำหนดการฝึกอบรม

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นร่วมกับสถาบันอาหารเพื่อเพิ่มคุณวุฒิผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ OTOP แบบครบวงจรด้วยแนวคิดทฤษฎีคอนสตรัคติวิสต์เพื่อรองรับการเติบโตของจังหวัดฉะเชิงเทรา

วันที่ ๒๒ และ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

ณ ห้องการะเกด มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

วัน/เวลา	หัวข้อการอบรม
วันที่ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ เรื่อง แนวโน้มนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากผลไม้ และ นวัตกรรมอาหารและสมุนไพรด้วยแนวคิด SDGs-ESG-BCG บนความรับผิดชอบและการแบ่งปันบนสังคมโลก	
๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	**การอภิปรายเรื่อง แนวโน้มนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากผลไม้** **การอภิปรายหัวข้อย่อย** • ความสำคัญของการจัดการความปลอดภัยของอาหารเพื่อตอบสนองลูกค้าในยุค New Normal • การใช้แนวคิดแบบ Design Thinking เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ • ระดมความคิดเห็นเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และการนำเสนอ **วิทยากร:** อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการโครงการสวนดุสิต Home Bakery อาจารย์ด้านงานอนามัยและสุขาภิบาลอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	**การอภิปราย หัวข้อ นวัตกรรมอาหารและสมุนไพรด้วยแนวคิด SDGs-ESG-BCG บนความรับผิดชอบและการแบ่งปันบนสังคมโลกและการตลาดในโลกออนไลน์** • เทรนด์นวัตกรรมผลิตผลจากการเกษตรในแบบ BCG Economy • “อาหารอนาคต” (Future Food) เทรนด์อาหารมาแรงระดับโลก ทางเลือกใหม่ตอบโจทย์ปัญหาความมั่นคงทางอาหาร “รสชาติดี มีประโยชน์ กินแล้วไม่ป่วย ในรหัสพันธุกรรม (DNA) • การเปลี่ยนสภาพสมุนไพร พืชผัก และผลไม้ เป็นอาหารเข้าสู่กระบวนการรักษาโรค NCDs • สื่อสารนวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยบรรจุภัณฑ์แบบใส่ใจสิ่งแวดล้อมในยุค New World • ระดมความคิดเห็นเพื่อพัฒนาแนวคิดการสร้างสรรค์นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ **วิทยากร:** แพทย์แผนไทย ดร.อมรรัตน์ เรืองสกุล ประธานศูนย์ขับเคลื่อนนวัตกรรม คณะวิทยาการจัดการ และอาจารย์หลักสูตรนิเทศศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานิเทศศาสตร์นวัตกรรมและผู้ประกอบการธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ
วันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ เรื่อง อุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทของประเทศไทย	
๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	การอภิปราย หัวข้อ **อุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทของประเทศไทย** **หัวข้อย่อย** • ความหมายของอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท

วันที่/เวลา	หัวข้อการอบรม
	• นวัตกรรมอาหารแปรรูปด้วยรีทอร์ท (Retort Sterilization) • แนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท • มาตรฐาน กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานด้านการผลิตอาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิทด้วยรีทอร์ท • หัวข้อย่อย -อย. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข วิทยากร: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กนกกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยอธิการบดี และผู้จัดการโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	**การอภิปราย หัวข้อ หลักการผลิตอาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิทด้วยรีทอร์ท** **หัวข้อย่อย** • จุลชีววิทยาอาหารเบื้องต้น • การให้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารด้วยรีทอร์ท • บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา • การเสื่อมเสีย วิทยากร: อาจารย์ ดร.ศวรรญา ปั่นตลสุข อาจารย์สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน และรองผู้จัดการโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
๑๖.๐๐ น.	**มอบเกียรติบัตร**

หมายเหตุ พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐-๑๐.๔๕ น. และ เวลา ๑๔.๓๐-๑๔.๔๕ น.