สาหร่ายและผำ : การเพาะเลี้ยงและการเพิ่มมูลค่าในอุตสาหกรรมอาหาร (ออนไลน์)

รายละเอียดหลักสูตร

ปัจจุบัน สาหร่าย และ ผำ ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในฐานะแหล่งอาหารโปรตีนสูงที่มีคุณค่าทางโภชนาการและตอบโจทย์แนวคิดเศรษฐกิจสีเขียว โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากสาหร่าย ไม่ว่าจะเป็นสาหร่ายสด สาหร่ายแปรรูปหรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่สามารถพบได้ทั่วไปในตลาด ซึ่งแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของสาหร่ายในการเป็นฐานสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสร้างโอกาสธุรกิจที่หลากหลาย ผำ หรือที่รู้จักในชื่อ **"ไข่ผำ"** เป็นพืชน้ำขนาดเล็กที่กำลังเป็นที่จับตามองในวงการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากมีโปรตีนสูง คุณค่าทางอาหารหลากหลายและเป็นพืชที่เติบโตได้รวดเร็วในสภาพแวดล้อมหลากหลายประเภท ด้วยเหตุนี้ ผำจึงกลายเป็นวัตถุดิบแห่งอนาคตที่มีศักยภาพทั้งในด้านการบริโภคโดยตรงและการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

ผู้อบรมจะได้เรียนรู้ทั้งสาหร่ายและผำในมิติต่าง ๆ ตั้งแต่ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสาหร่ายและผำ การเพาะเลี้ยงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่ม และกรณีศึกษาธุรกิจที่ประสบความสำเร็จ

วัตถุประสงค์

1. อธิบายองค์ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสาหร่ายและผำ
2. อธิบายถึงปัจจัย รูปแบบ และนวัตกรรมการเพาะเลี้ยงสาหร่ายและผำ
3. อธิบายถึงการใช้ประโยชน์ การแปรรูปสาหร่ายและผำ เพื่อประกอบธุรกิจ

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรมออนไลน์

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 10:30 น.
- ความรู้เบื้องต้นทั่วไปเกี่ยวกับสาหร่ายและผำ
- ความสำคัญของการเพาะเลี้ยงสาหร่ายและผำ
- รูปแบบและนวัตกรรมการเพาะเลี้ยงสาหร่ายและผำ
- ปัจจัยในการเพาะเลี้ยงสาหร่ายและผำ

10:30 – 10:40 น. พักเบรก 10 นาที

10:40 – 12:00 น.
- การใช้ประโยชน์จากสาหร่ายและผำ
- การบริโภคและการแปรรูป

ผู้สอน ดร.วนิดา ปานอุทัย และ ดร.ธีระ ธุระกิจ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้สนใจทุกช่วงวัย ทุกการศึกษา

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันอังคารที่ 26 สิงหาคม 2568 (สอนออนไลน์)

ช่องทางการฝึกอบรม ออนไลน์ผ่านระบบ Cisco Webex Meetings

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,500.- บาท

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม **20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)**
และขอสงวนสิทธิในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301
- นางสาวสุพรรษา สายสินธุ์

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร..
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง)..
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท...
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท)...
....
ออกใบเสร็จในนาม ....
โทรศัพท์................................. E-mail : ....
ค่าลงทะเบียน ....

ขั้นตอนการสมัคร

✦ ท่านสามารถเลือกช่องทางการสมัครฝึกอบรม 4 ช่องทาง ได้แก่

1.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครส่งเจ้าหน้าที่โดยตรง
2.) โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรษา เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม)
3.) E-mail : kuthaifood@gmail.com
4.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครออนไลน์ มีขั้นตอนดังนี้

✦ ไปที่ Website : https://ifrpd.ku.ac.th/training หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัคร และกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอพพลิเคชั่น LINE ID : @egcbj5360i “ฝึกอบรม IFRPD”

✦ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่

✦ **ในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ**

✦ สั่งจ่ายโดยการ
โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4

✦ ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

✦ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายัง LINE “ฝึกอบรม IFRPD” หรือ ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com

หมายเหตุ :

✦ หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

✦ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม...