

## ไอศกรีมโฮมเมด : ของหวานหลากหลายรสชาติทำเองที่บ้านได้ง่าย ๆ

### รายละเอียดหลักสูตร

ไอศกรีม หรือ ไอติม เป็นของหวานที่เย็นเป็นที่ชื่นชอบของคนทุกเพศ ทุกวัย โดยเฉพาะประเทศไทยที่มีสภาพอากาศที่ร้อน ปัจจุบันธุรกิจไอศกรีมแบบโฮมเมดเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย สังเกตได้จากมีหลากหลายร้านค้าและแบรนด์ที่มีการจำหน่ายไอศกรีมโฮมเมด ไอศกรีมมีหลากหลายชนิด ประเภท และรสชาติขึ้นอยู่กับความนิยมในการรับประทานของแต่ละพื้นที่และวัตถุดิบที่มี ซึ่งการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรที่มีในพื้นที่ให้เป็นผลิตภัณฑ์ไอศกรีมเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง โดยเฉพาะผลไม้ชนิดต่าง ๆ โดยสามารถทำไอศกรีมรับประทานเองในระดับครัวเรือน หรือสามารถนำไปจำหน่ายได้ โดยผู้เข้าอบรมจะได้รับทราบถึงวัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตไอศกรีม ขั้นตอน และได้ลงมือปฏิบัติจริงในการทำไอศกรีมระดับครัวเรือน ไอศกรีมที่สาธิตและฝึกอบรมเป็นไอศกรีมนมและไอศกรีมที่มีส่วนผสมของผลไม้

### วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการผลิตไอศกรีมในระดับครัวเรือน โดยใช้วัตถุดิบทางการเกษตรที่มีตามท้องตลาดและหาได้ง่าย ประเภทของไอศกรีม วัตถุดิบและส่วนประกอบที่สำคัญ เทคนิคในการผลิต และการผลิตไอศกรีมหลากหลายชนิดและสูตร จนได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทานหรือจำหน่ายในระดับครัวเรือน รวมทั้งความรู้พื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการผลิตให้ได้มาตรฐาน

### หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:30 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไอศกรีม ชนิดและประเภทของไอศกรีม ส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิตไอศกรีม
10:30 – 12:00 น.	เทคนิคในการผลิตไอศกรีมและสาธิตกระบวนการผลิตไอศกรีม
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติ
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณสุภัคชนม์ คล่องดี และ คุณสุวิมา จันทพิริกษ์

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ประชาชนทั่วไป ไม่จำกัดอายุ

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 14 ธันวาคม 2566

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,000- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์, นางสาวสกรานต์ ลาเวียง

## ใบสมัครการอบรม

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

### การส่งจ่ายโดยกรม

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)  
สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4  
ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

### ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th>
- ◆ เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : [ifrskl@ku.ac.th](mailto:ifrskl@ku.ac.th) , [kuthaifood@gmail.com](mailto:kuthaifood@gmail.com)
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

