

## ไอศกรีมโฮมเมด : ของหวานหลากหลายรสชาติทำเองที่บ้านได้ง่าย ๆ

### รายละเอียดหลักสูตร

ไอศกรีม หรือ ไอติม เป็นของหวานที่เย็นเป็นที่ชื่นชอบของคนทุกเพศ ทุกวัย โดยเฉพาะประเทศไทยที่มีสภาพอากาศที่ร้อน ปัจจุบันธุรกิจไอศกรีมแบบโฮมเมดเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย สังเกตได้จากมีหลากหลายร้านค้าและแบรนด์ที่มีการจำหน่ายไอศกรีมโฮมเมด ไอศกรีมมีหลากหลายชนิด ประเภท และรสชาติ ขึ้นอยู่กับความนิยมในการรับประทานของแต่ละพื้นที่และวัตถุดิบที่มี ซึ่งการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรที่มีในพื้นที่ให้เป็นผลิตภัณฑ์ไอศกรีมเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง โดยเฉพาะผลไม้ชนิดต่างๆ โดยสามารถทำไอศกรีมรับประทานเองในระดับครัวเรือน หรือสามารถนำไปจำหน่ายได้ โดยผู้เข้าอบรมจะได้รับทราบถึงวัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตไอศกรีม ขั้นตอน และได้ลงมือปฏิบัติจริงในการทำไอศกรีมระดับครัวเรือน ไอศกรีมที่สาธิตและฝึกอบรมเป็นไอศกรีมนมและไอศกรีมที่มีส่วนผสมของผลไม้

### วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการผลิตไอศกรีมในระดับครัวเรือน โดยใช้วัตถุดิบทางการเกษตรที่มีตามท้องตลาดและหาได้ง่าย ประเภทของไอศกรีม วัตถุดิบและส่วนประกอบที่สำคัญ เทคนิคในการผลิต และการผลิตไอศกรีมหลากหลายชนิดและสูตร จนได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทานหรือจำหน่ายในระดับครัวเรือน รวมทั้งความรู้พื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการผลิตให้ได้มาตรฐาน

### หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 11:00 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไอศกรีม ชนิดและประเภทของไอศกรีม ส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิตไอศกรีม
11:00 – 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 ดร.สุวิมา จันทพิริกษ์

**คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม** ประชาชนทั่วไป ไม่จำกัดอายุ

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันพฤหัสบดีที่ 20 กุมภาพันธ์ 2568

**สถานที่** บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 2,400- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

**จำนวนผู้เข้ารับการอบรม** 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

## ใบสมัครการอบรม

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

### ขั้นตอนการสมัคร

◆ ท่านสามารถเลือกช่องทางการสมัครฝึกอบรม 4 ช่องทาง ได้แก่

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

◆ ไปที่ Website : <https://ifrpd.ku.ac.th/training> หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัคร และกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน LINE ID : @345egcbj “ฝึกอบรม IFRPD”

◆ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่

◆ ในกรณีที่ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงิน ค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ

◆ ส่งจ่ายโดยการ  
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.....