

เอกสารขออนุมัติการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรฝึกอบรม
วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว

รหัสวิชา 07080153

ชื่อสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

ชื่อวิชา การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาร้า

จำนวน 12 ชั่วโมง

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากปลาร้าได้
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากปลาร้า โดยเลือกวัตถุดิบ ปรับสูตร และควบคุมคุณภาพตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้
3. ออกแบบบรรจุภัณฑ์และสร้างตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์ได้
4. คำนวณต้นทุน กำหนดราคา และวางแผนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้
5. ใช้สื่อและแพลตฟอร์มออนไลน์ในการประชาสัมพันธ์และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้

คำอธิบายหลักสูตร

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาร้า การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การคัดเลือกวัตถุดิบ การปรับสูตรและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพและสุขลักษณะอาหาร การออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า การสร้างตราสินค้า การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ การประชาสัมพันธ์สินค้า และการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์

ความรู้พื้นฐานของผู้รับการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมควรมีความรู้และทักษะพื้นฐาน ดังนี้

1. มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร การประกอบอาหาร หรือการแปรรูปอาหารในระดับเบื้องต้น
2. มีความรู้หรือประสบการณ์เบื้องต้นเกี่ยวกับปลาร้า ผลิตภัณฑ์จากปลาร้า หรืออาหารหมักพื้นบ้าน เพื่อสามารถนำมาต่อยอดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้
3. สามารถอ่าน เขียน และคำนวณเลขพื้นฐานได้ เพื่อใช้ในการชั่ง ตวง วัด ปรับสัดส่วนสูตร คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายผลิตภัณฑ์
4. มีความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ชุมชน การสร้างอาชีพ หรือการพัฒนาธุรกิจอาหารขนาดเล็ก

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

1. อธิบายหลักการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาร้า
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาร้าโดยเลือกวัตถุดิบ ปรับสูตร และควบคุมคุณภาพตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
3. ออกแบบบรรจุภัณฑ์และสร้างตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์จากปลาร้า
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ และวิเคราะห์ความคุ้มค่าของผลิตภัณฑ์
5. วางแผนการตลาดและใช้ช่องทางออนไลน์ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์
6. แสดงความคิดสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ/ปฏิบัติงานได้

เมื่อผ่านการฝึกอบรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพหรือปฏิบัติงานได้ ดังนี้

1. ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาร้า สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาร้า เช่น ปลาร้าสับ แจ่วบอง น้ำพริกปลาร้า หรือผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน โดยสามารถเลือกวัตถุดิบ ปรับสูตร และควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม
2. ผู้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนเบื้องต้น สามารถนำผลิตภัณฑ์ปลาร้าหรือวัตถุดิบในชุมชนมาพัฒนาสูตร รูปแบบผลิตภัณฑ์ และแนวทางการนำเสนอ เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์
3. สมาชิกหรือผู้ปฏิบัติงานในวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มอาชีพด้านอาหาร สามารถมีส่วนร่วมในการพัฒนาสูตร การผลิต การควบคุมคุณภาพ การบรรจุ การสร้างตราสินค้า การกำหนดราคา และการวางแผนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาร้า

เวลาในการฝึกอบรม 1(1-0) ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1.อธิบายหลักการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาร้า 2. แสดงความคิดสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	-ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ -การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากปลาร้า -ประเภทของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาร้า -แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน	1.ผู้สอนกล่าวนำเข้าสู่บทเรียนและทบทวนความรู้เดิมเกี่ยวกับการผลิตปลาร้า 2.ผู้สอนบรรยายเรื่องการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากปลาร้า พร้อมสื่อประกอบ (PPT) 3.ผู้สอนนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาร้ามาให้ศึกษา 4.ผู้เรียนร่วมอภิปรายถึงแนวทางการต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลาร้าในชุมชน 5.ผู้เรียนวิเคราะห์จุดเด่น จุดด้อย และโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 6.ผู้เรียนนำเสนอแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่สนใจพัฒนา ผู้สอนสรุปองค์ความรู้และให้ข้อเสนอแนะ	-การทดสอบความรู้ -การถาม-ตอบ -การสังเกตพฤติกรรม-การมีส่วนร่วม -การนำเสนอแนวคิดผลิตภัณฑ์

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากปลาร้า

เวลาในการฝึกอบรม 5(1-4) ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1.พัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาร้าโดยเลือกวัตถุดิบ ปรับสูตร และควบคุมคุณภาพตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 2. แสดงความคิดสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	- การคัดเลือกวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป - การปรับสูตรผลิตภัณฑ์ - การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า เช่น ปลาร้าสับ แจ่วบอง น้ำพริกปลาร้า และผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน - การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ - หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภค	1.ผู้สอนบรรยายหลักการคัดเลือกวัตถุดิบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 2.ผู้สอนสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า เช่น ปลาร้าสับ แจ่วบอง หรือน้ำพริกปลาร้า 3.ผู้สอนอธิบายหลักสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ 4.ผู้เรียนแบ่งกลุ่มเลือกประเภทผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนา 5.ผู้เรียนร่วมกันวางแผนสูตรและเตรียมวัตถุดิบ 6.ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการผลิตผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 7.ผู้เรียนตรวจสอบลักษณะ สี กลิ่น รสชาติ และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ 8.ผู้เรียนบันทึกผลการปฏิบัติและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์	1.การประเมินทักษะการปฏิบัติ 2.การประเมินชิ้นงานผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 3.การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม 4.การนำเสนอผลงาน 5.แบบประเมินทักษะปฏิบัติ

		<p>9. ผู้เรียนนำเสนอผลิตภัณฑ์ต้นแบบและรับข้อเสนอแนะ</p> <p>10. ผู้สอนสรุปผลและให้คำแนะนำในการพัฒนาผลิตภัณฑ์</p>	
--	--	---	--

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการสร้างตราสินค้า เวลาในการฝึกอบรม 2(1-1) ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
<p>1.ออกแบบบรรจุภัณฑ์และสร้างตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์จากปลาร้า</p> <p>2. แสดงความคิดสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	<p>- หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร</p> <p>- การออกแบบฉลากสินค้าเบื้องต้น</p> <p>- การสร้างตราสินค้า (Brand)</p> <p>- การสร้างอัตลักษณ์และจุดเด่นของผลิตภัณฑ์</p>	<p>1.ผู้สอนบรรยายหลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า</p> <p>2.ผู้สอนนำตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จมาให้ศึกษา</p> <p>3.ผู้เรียนวิเคราะห์จุดเด่นของบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าตัวอย่าง</p> <p>4.ผู้เรียนออกแบบชื่อผลิตภัณฑ์ โลโก้ และบรรจุภัณฑ์</p> <p>5.ผู้เรียนจัดทำแบบร่างฉลากสินค้า</p> <p>6.ผู้เรียนนำเสนอผลงานต่อชั้นเรียน</p> <p>7.ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันให้ข้อเสนอแนะ</p>	<p>1.การประเมินแบบร่างบรรจุภัณฑ์</p> <p>2.การประเมินแบบร่างตราสินค้า</p> <p>3.การนำเสนอผลงาน</p> <p>4.การสังเกตการมีส่วนร่วม</p>

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคา

เวลาในการฝึกอบรม 2(1-1) ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1.คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาผลิตภัณฑ์และวิเคราะห์ความคุ้มค่าของผลิตภัณฑ์	<ul style="list-style-type: none"> - การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบและการผลิต - การกำหนดราคาจำหน่าย - การวิเคราะห์ความคุ้มค่าของผลิตภัณฑ์ - การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างกำไร 	1.ผู้สอนบรรยายองค์ประกอบของต้นทุนการผลิต 2.ผู้สอนสาธิตการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาสินค้า 3.ผู้เรียนรวบรวมข้อมูลต้นทุนจากผลิตภัณฑ์ต้นแบบของตนเอง 4.ผู้เรียนฝึกคำนวณต้นทุนต่อหน่วยและกำหนดราคาจำหน่าย 5.ผู้เรียนวิเคราะห์กำไรและความคุ้มค่าของผลิตภัณฑ์ ผู้เรียนนำเสนอผลการคำนวณ 6.ผู้สอนให้ข้อเสนอแนะและสรุปผลการเรียนรู้	1.ใบงานคำนวณต้นทุน 2.การนำเสนอผลการคำนวณ 3.การถาม-ตอบ 4.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 การตลาดออนไลน์และช่องทางการจำหน่าย

เวลาในการฝึกอบรม 2(1-1) ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1.วางแผนการตลาดและใช้ช่องทางออนไลน์ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 2.แสดงความคิดสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน - การถ่ายภาพสินค้าเพื่อการขาย - การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ - การจำหน่ายสินค้าผ่าน Facebook, TikTok, Line OA และ Marketplace 	1.ผู้สอนบรรยายหลักการตลาดออนไลน์และช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.ผู้สอนสาธิตการถ่ายภาพสินค้าและการสร้างคอนเทนต์เพื่อการขาย 3.ผู้เรียนฝึกถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ของตนเอง 4.ผู้เรียนออกแบบข้อความประชาสัมพันธ์และสื่อโฆษณาออนไลน์	1.ประเมินชิ้นงานสื่อ 2.ประชาสัมพันธ์ออนไลน์ 3.ประเมินการนำเสนอผลงาน 4.การสังเกตพฤติกรรม 5.การปฏิบัติงานการถาม-ตอบ

		5.ผู้เรียนทดลองจัดทำ โพสต์ขายสินค้าบน Facebook หรือ แพลตฟอร์มออนไลน์อื่น 6.ผู้เรียนนำเสนอผลงาน และรับข้อเสนอแนะ 7.ผู้สอนสรุปแนวทางการ สร้างยอดขายและการ ดูแลลูกค้าออนไลน์	
--	--	---	--

สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปและการพัฒนา ผลิตภัณฑ์จากปลาร้า	1	0	1
2	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากปลาร้า	1	4	5
3	การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการสร้างตราสินค้า	1	1	2
4	การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคา	1	1	2
5	การตลาดออนไลน์และช่องทางการจำหน่าย	1	1	2
รวม		5	7	12

เกณฑ์การประเมิน

การประเมินผลการเรียนรู้

ประเมินผลจากการเข้าร่วมกิจกรรม การปฏิบัติจริง การจัดทำชิ้นงาน และการทดสอบหลังสิ้นสุดการฝึกอบรม โดยกำหนดสัดส่วนคะแนนดังนี้

รายการประเมิน	คะแนน
หน่วยที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาร้า	10 คะแนน
หน่วยที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากปลาร้า	30 คะแนน
หน่วยที่ 3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการสร้างตราสินค้า	20 คะแนน
หน่วยที่ 4 การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคา	10 คะแนน
หน่วยที่ 5 การตลาดออนไลน์และช่องทางการจำหน่าย	10 คะแนน
การทดสอบหลังสิ้นสุดหลักสูตร	20 คะแนน
รวม	100 คะแนน

เกณฑ์การตัดสินผลการเรียนรู้

1. ผู้เข้ารับการอบรมต้องผ่านการประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ของหลักสูตร โดยต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของคะแนนทั้งหมด จึงจะถือว่าผ่านการฝึกอบรม

2. ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด จึงจะมีสิทธิได้รับการวัดและประเมินผล

3. ผู้เข้ารับการอบรมต้องเข้าร่วมกิจกรรมภาคปฏิบัติและส่งผลงานครบตามที่กำหนด
4. ผู้เข้ารับการอบรมต้องตอบแบบประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรฝึกอบรม

ระดับผลการเรียนรู้

คะแนน	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
80 – 100	A	ดีเยี่ยม
75 – 79	B+	ดีมาก
70 – 74	B	ดี
65 – 69	C+	ค่อนข้างดี
60 – 64	C	พอใช้
55 – 59	D+	ค่อนข้างอ่อน
50 – 54	D	อ่อน
ต่ำกว่า 50	F	ไม่ผ่านการฝึกอบรม

วัสดุและอุปกรณ์

1. ปลายี่ง และวัตถุดิบประกอบ
2. เครื่องบดผสมอาหาร
3. เครื่องซีลปากถุง
4. เต้าแก๊สหรือเต้าไฟฟ้า
5. ภาชนะผสมอาหาร
6. กระทะ
7. อุปกรณ์งานครัวทั่วไป เช่น มีด เขียง กรรไกร
8. บรรจุภัณฑ์อาหาร
9. เครื่องชั่งดิจิทัล
10. อุปกรณ์สุขาภิบาลอาหาร เช่น หมวกคลุมผม ถุงมือพลาสติก หน้ากากอนามัย

จำนวนผู้อบรมที่รับ

จำนวน 25 คน

งบประมาณ

1. ค่าตอบแทนวิทยากร	600 บาท x 12 ชั่วโมง x 2 คน	= 14,400 บาท
2. ค่าวัสดุที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน	10 บาท x 12 ชั่วโมง x 25 คน	= 3,000 บาท
3. ค่าสาธารณูปโภค	10 บาท x 12 ชั่วโมง x 25 คน	= 3,000 บาท
รวมทั้งสิ้น		20,400 บาท

ค่าใช้จ่ายรายหัว (เฉลี่ย)

ค่าใช้จ่าย/คน = 816 บาท

ศักยภาพในการเรียนการสอน

แหล่งศึกษาค้นคว้า

1. ห้องสมุดวิทยาลัยชุมชนสระแก้ว
2. ฐานข้อมูลออนไลน์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร เช่น เอกสารวิชาการ คู่มือการแปรรูปอาหาร และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร
3. เอกสารและคู่มือจากกรมประมง กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
4. แหล่งเรียนรู้วิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงในจังหวัดสระแก้วและจังหวัดใกล้เคียง
5. สื่อการเรียนรู้ดิจิทัล วิดีทัศน์ และเอกสารประกอบการอบรมที่จัดทำโดยวิทยาลัยชุมชนสระแก้ว

สถานที่และอุปกรณ์ในการฝึกอบรม

1. ศูนย์การเรียนรู้เกษตรและสมุนไพร วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว หรือ
2. แปลงใหญ่ปลาดิบเพื่อย่นระยะทาง บ้านปึกส้ม หมู่ที่ 8 ตำบลคลองทับจันทร์ อำเภอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว
3. ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร หรือโรงฝึกงานด้านอาหารที่มีอุปกรณ์สำหรับการเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป และการบรรจุผลิตภัณฑ์
4. อุปกรณ์การเรียนการสอนและสื่อโสตทัศนูปกรณ์ ได้แก่ เครื่องคอมพิวเตอร์ เครื่องฉายภาพ LCD โปรเจกเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต และชุดสาธิตการผลิต
5. เครื่องมือและอุปกรณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหารที่ได้มาตรฐาน

ความพร้อมด้านเครือข่ายการเรียนรู้

1. เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปอาหารในจังหวัดสระแก้ว
2. เครือข่ายผู้ประกอบการ OTOP และผู้ผลิตปลาร้าและปลาส้มต้นแบบ
3. หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่สนับสนุนการพัฒนาอาชีพ เช่น สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ และสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด
4. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และหน่วยงานเครือข่ายด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

ศักยภาพผู้สอน

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ

ชื่อ รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ

สถานที่ทำงาน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา 96 หมู่ 2 ตำบลประตูลี้
อำเภพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วุฒิการศึกษา

การศึกษา	วุฒิการศึกษา	ปีที่สำเร็จ	สาขาวิชา	สถาบัน
ปริญญาตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์บัณฑิต)	2548	สาขาวิชาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาโท บริหารธุรกิจ (เกียรตินิยมอันดับ 1)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปริญญาเอก	วท.ด. (วิทยาศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต)	2555	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ความเชี่ยวชาญ

การแปรรูปอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรมอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพผลิตภัณฑ์อาหารหมัก โภชนศาสตร์ การควบคุมคุณภาพอาหาร การจัดการธุรกิจอาหาร ระบบมาตรฐานอาหาร (GMP, HACCP, ISO 9001 และ ISO 22000)

ประสบการณ์ทำงาน

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
2. มีประสบการณ์เป็นวิทยากร
 - การพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอาง
 - การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอาง
 - การขอมาตรฐาน Primary GMP สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอางตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข
 - การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอาง
 - ระบบมาตรฐานคุณภาพและการจัดการความปลอดภัยอาหาร (GMP, HACCP, ISO 9001 และ ISO 22000)

2. นางสาววันทนี สุเกษม

ชื่อ นางสาววันทนี สุเกษม

ที่อยู่ 8 หมู่ 3 ตำบลสาวร้องไห้ อำเภอบึงสามพัน จังหวัดอำนาจเจริญ

ประสบการณ์ทำงาน

1. ประกอบธุรกิจจำหน่าย ปลาสด ปลาร้า และผลิตภัณฑ์จากปลาสดและปลาร้า
2. ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนส่งเสริมอาชีพบ้านห้วยคล้า
3. ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรส่งเสริมอาชีพบ้านห้วยคล้า
4. ประธานเครือข่าย OTOP ระดับอำเภอบึงสามพัน
5. ประธานกลุ่มแม่บ้านสตรี ตำบลสาวร้องไห้
6. ประธานกองทุนบทบาทสตรี หมู่ 3 ตำบลสาวร้องไห้ อำเภอบึงสามพัน
7. คณะกรรมการเครือข่าย โคนง นา จังหวัดอำนาจเจริญ
8. คณะกรรมการเครือข่าย OTOP จังหวัดอำนาจเจริญ