

กำหนดการอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการการขยายผลความสำเร็จของการบูรณาการภูมิปัญญาการผลิตกล้วยตาก

ชาวอำเภอบางกระทุ่มกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อสร้างงานและอาชีพ

วันที่ 15 – 19 กุมภาพันธ์ 2560

ณ สถานที่ผลิตกล้วยตาก คุณวิเชียร ทองสัมฤทธิ์ บ้านเลขที่ 25/3 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม

อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก (วันที่ 15 - 17 กุมภาพันธ์ 2560)

และ

ณ ศาลาไม้สัก วัดห้วยแก้ว ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

(วันที่ 18 - 19 กุมภาพันธ์ 2560)

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2560

08.00 – 08.50 ลงทะเบียน

08.50 – 09.00 พิธีเปิดการอบรม

โดย ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร

คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร

09.00 – 10.00 การผลิตกล้วยตากพรีเมียมตามมาตรฐาน Primary GMP

วิทยากร โดย ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี

10.00 – 10.15 พักรับประทานอาหารว่าง

10.15 – 12.45 การผลิตกล้วยตากพรีเมียมตามมาตรฐาน Primary GMP (ภาคปฏิบัติ)

วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี

กลุ่ม 2 นางสาวนันท์ อุพงษ์ษา ผู้ผลิตกล้วยตาก อำเภอบางกระทุ่ม

จังหวัดพิษณุโลก

12.45 – 13.15 พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.15 – 14.00 เยี่ยมชมการผลิตกล้วยตากจากผู้ประกอบการที่ร่วมโครงการ “บางกระทุ่มโมเดล”

ได้แก่ กล้วยตากลุงวิเชียร กล้วยตากแม่โสม กล้วยแผ่นแสงทอง (ป่าบุญศักดิ์) เป็นต้น

วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี

กลุ่ม 2 นางสาวสุกัญญา แซ่เตียว

กลุ่ม 3 นางสาวหทัยชนก พวงจันทร์

14.00 – 15.30 เทคนิคการใช้งานระบบพาราโบล่าโดมในการอบแห้งกล้วยตากและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง และการดูแลรักษาพาราโบล่าโดม (ภาคปฏิบัติ ตอนที่ 1)

วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี
 กลุ่ม 2 นายพรธเรศ ดวงสุวรรณ
 กลุ่ม 3 นางสาวหทัยชนก พวงจันทร์
 กลุ่ม 4 นางสาวสุกัญญา แซ่เตียว
 กลุ่ม 5 นางสาวปิยะพร เนียมมณี
 กลุ่ม 6 นางสาวพิลาศลักษณ์ วิชัยดิษฐ์

15.30 – 15.45 พักรับประทานอาหารว่าง

15.45 – 16.45 เทคนิคการใช้งานระบบพาราโบล่าโดมในการอบแห้งกล้วยตากและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง และการดูแลรักษาพาราโบล่าโดม (ภาคปฏิบัติ ตอนที่ 2)

วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี
 กลุ่ม 2 นายพรธเรศ ดวงสุวรรณ
 กลุ่ม 3 นางสาวหทัยชนก พวงจันทร์
 กลุ่ม 4 นางสาวสุกัญญา แซ่เตียว
 กลุ่ม 5 นางสาวปิยะพร เนียมมณี
 กลุ่ม 6 นางสาวพิลาศลักษณ์ วิชัยดิษฐ์

วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2560

08.00 – 09.00 เทคนิคการใช้งานระบบพาราโบล่าโดมในการอบแห้งกล้วยตากและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง และการดูแลรักษาพาราโบล่าโดม (ภาคปฏิบัติ ตอนที่ 3)

วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี
 กลุ่ม 2 นายพรธเรศ ดวงสุวรรณ
 กลุ่ม 3 นางสาวหทัยชนก พวงจันทร์
 กลุ่ม 4 นางสาวสุกัญญา แซ่เตียว
 กลุ่ม 5 นางสาวปิยะพร เนียมมณี
 กลุ่ม 6 นางสาวพิลาศลักษณ์ วิชัยดิษฐ์

09.00 – 10.00 ความสำคัญของมาตรฐาน Primary GMP และการตรวจวัดค่าอวอเตอร์แอกติวิตี้ ปริมาณ น้ำตาลในตัวอย่างอาหาร

วิทยากร โดย ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี

10.00 – 10.30 พักรับประทานอาหารว่าง

10.30 – 12.30 มาตรฐาน Primary GMP สำหรับกล้วยตาก และผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง

วิทยากร โดย ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี

- 12.30 – 13.00 พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 15.00 การผลิตกล้วยตากจากผู้ประกอบการกล้วยตากจิราพร
พร้อมเยี่ยมชมโรงงานกล้วยตากจิราพร
วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.บุศรารกรณ์ มหาโยธี
 กลุ่ม 2 นางสาวจิราพร พงศ์รุจิรพันธ์
- 15.00 – 15.30 พักรับประทานอาหารว่าง
- 15.30 – 16.30 ระบบคุณภาพอื่นๆที่จำเป็นในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายในประเทศ และส่งออก
วิทยากร โดย ผศ.ดร.บุศรารกรณ์ มหาโยธี
- 16.30 – 17.30 เทคนิคการใช้งานระบบพาราโบลาโดมในการอบแห้งกล้วยตากและผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง
และการดูแลรักษาพาราโบลาโดม (ภาคปฏิบัติ ตอนที่ 4)
วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.บุศรารกรณ์ มหาโยธี
 กลุ่ม 2 นายพรธเรศ ดวงสุวรรณ
 กลุ่ม 3 นางสาวหทัยชนก พวงจันทร์
 กลุ่ม 4 นางสาวสุกัญญา แซ่เตียว
 กลุ่ม 5 นางสาวปิยะพร เนียมมณี
 กลุ่ม 6 นางสาวพิลาศลักษณ์ วิชัยดิษฐ์

วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2560

- | | |
|---------------|--|
| 08.30 – 09.00 | กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้
วิทยากร โดย ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี |
| 09.00 – 10.00 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากกล้วยตากตกเกรด เช่น กล้วยตากเต้าชูบชีอคโกแลต
กล้วยตากผสมธัญพืชแห้ง เป็นต้น
วิทยากร โดย ผศ.ดร.เอกพันธ์ แก้วมณีชัย |
| 10.00 – 10.30 | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 10.30 – 12.30 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากกล้วยตากตกเกรด เช่น กล้วยตากเต้าชูบชีอคโกแลต
กล้วยตากผสมธัญพืชแห้ง เป็นต้น (ภาคปฏิบัติ)
วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.เอกพันธ์ แก้วมณีชัย
กลุ่ม 2 นางสาวศิริพร เอกตาแสง
กลุ่ม 3 นางสาวทิพารัตน์ ธรรมสละ
กลุ่ม 4 นางสาวสุกัญญา แซ่เตียว
กลุ่ม 5 นางสาวหทัยชนก พวงจันทร์
กลุ่ม 6 นางสาวพิลาศลักษณ์ วิรัชดิษฐ์ |
| 12.30 – 13.00 | พักรับประทานอาหารกลางวัน |

13.00 – 15.00 การฝึกปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากกล้วยตาก (ภาคปฏิบัติ)

วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.เอกพันธ์ แก้วมณีชัย
 กลุ่ม 2 นางสาวศิริพร เอกตาแสง
 กลุ่ม 3 นางสาวทิพารัตน์ ธรรมสละ
 กลุ่ม 4 นางสาวสุกัญญา แซ่เตียว
 กลุ่ม 5 นางสาวหทัยชนก พวงจันทร์
 กลุ่ม 6 นางสาวพิลาศลักษณ์ วิชัยดิษฐ์

15.00 – 15.30 พักรับประทานอาหารว่าง

15.30 – 16.30 การฝึกปฏิบัติการทดสอบการยอมรับในผลิตภัณฑ์จากผู้บริโภค

วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.เอกพันธ์ แก้วมณีชัย
 กลุ่ม 2 นางสาวศิริพร เอกตาแสง
 กลุ่ม 3 นางสาวทิพารัตน์ ธรรมสละ
 กลุ่ม 4 นายพรธเรศ ดวงสุวรรณ
 กลุ่ม 5 นางสาวปิยะพร เนียมมณี

ณ ศาลาไม้สัก วัดห้วยแก้ว (วันที่ 18 - 19 กุมภาพันธ์ 2560)

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2560

08.30 – 09.00 กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้

วิทยากร โดย ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี

09.00 – 10.30 ตลาดและแนวโน้มความต้องการของผู้บริโภคสำหรับกล้วยตาก (เวทีเสวนา)

วิทยากร โดย ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี
 ผศ.ดร.บัณฑิต อินดวงศ์
 นางสาวจิราพร พงศ์รุจิกรพันธ์

10.30 – 10.45 พักรับประทานอาหารว่าง

10.45 – 12.45 ธุรกิจอาหารและเกษตรแปรรูป กับมุมมองและสมรรถนะสำหรับผู้ประกอบการ

วิทยากร โดย ผศ.ดร.บัณฑิต อินดวงศ์

12.45 – 13.30 พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.30 – 15.00 ธุรกิจอาหารและเกษตรแปรรูป กับมุมมองและสมรรถนะสำหรับผู้ประกอบการ

วิทยากร โดย ผศ.ดร.บัณฑิต อินดวงศ์

15.00 – 15.30 พักรับประทานอาหารว่าง

15.30 – 16.30 เทคนิคการสร้างแบรนด์ให้ติดตลาด และเทคนิคการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้โดนใจผู้ซื้อ

วิทยากร โดย ผศ.ดร.บัณฑิต อินดวงศ์

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2560

- | | |
|---------------|--|
| 08.30 – 09.00 | กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้
วิทยากร โดย ผศ.ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี |
| 09.00 – 10.30 | การจัดการการผลิตกล้วยตาก และการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ตอนที่ 1
วิทยากร โดย ผศ.ดร.กนกวรรณ กิ่งผดุง |
| 10.30 – 10.45 | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 10.45 – 12.15 | การจัดการการผลิตกล้วยตาก และการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ตอนที่ 2
วิทยากร โดย อ.ดร.วรฤทัย ชูเทียร |
| 12.15 – 13.00 | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 – 15.00 | การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตกล้วยตาก ตอนที่ 1 (ภาคปฏิบัติ)
วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.กนกวรรณ กิ่งผดุง
กลุ่ม 2 อ.ดร.วรฤทัย ชูเทียร |
| 15.00 – 15.30 | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 15.30 – 16.30 | การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตกล้วยตาก ตอนที่ 2 (ภาคปฏิบัติ)
วิทยากร โดย กลุ่ม 1 ผศ.ดร.กนกวรรณ กิ่งผดุง
กลุ่ม 2 อ.ดร.วรฤทัย ชูเทียร |