



หลักสูตร ส่งเสริมการพัฒนาของผู้ประกอบการอาหารยุคใหม่

1. หลักการและเหตุผล

จากสภาพเศรษฐกิจ สังคม ตลอดจนความทันสมัยของเทคโนโลยีส่งผลให้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนเปลี่ยนแปลงไป ผู้บริโภคยุคใหม่ต้องการอาหารที่มีความหลากหลายและมีรูปแบบที่แตกต่างไปจากแบบดั้งเดิม อีกทั้งมีการให้ความสำคัญด้านสุขภาพ (Health Conscious) มากขึ้น ดังนั้น เพื่อสร้างโอกาสในการแข่งขันให้กับผู้ประกอบการ ในการเตรียมความพร้อมเข้าสู่ Global Supply Chain โดยเฉพาะอย่างยิ่งวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ตลอดจน New warriors ที่เป็นทั้ง Startup และ Scale up วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จึงได้กำหนดจัดโครงการฝึกอบรมหลักสูตร “ส่งเสริมการพัฒนาของผู้ประกอบการอาหารยุคใหม่” เพื่อจะช่วยเหลือพัฒนาทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ประกอบการในการผลิตอาหาร ที่มีความสามารถในการสร้างนวัตกรรมในธุรกิจและผลิตภัณฑ์ โดยจัดอบรมในหัวข้อ (1) Future food trends อาหารแห่งอนาคต โอกาสสำหรับผู้ประกอบการ (2) การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing) (3) กระบวนการคิดเชิงออกแบบเพื่อพัฒนานวัตกรรม (Design Thinking) และ (4) เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (Shelf Life Extension)

2. วัตถุประสงค์

1. สร้างองค์ความรู้ทางการตลาดดิจิทัลแก่ผู้ประกอบการ
2. สร้างทักษะการสร้างนวัตกรรมและผลิตภัณฑ์อาหาร
3. สามารถเข้าใจเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

3. หัวข้อการฝึกอบรม (จำนวน 12 ชั่วโมง)

1. Future food trends อาหารแห่งอนาคต โอกาสสำหรับผู้ประกอบการ
2. การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing)
3. กระบวนการคิดเชิงออกแบบเพื่อพัฒนานวัตกรรม (Design Thinking)
4. เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (Shelf Life Extension)

4. เป้าหมาย

1. กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจทุกประเภท
2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชน
3. นักเรียน นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป

5. ระยะเวลาการฝึกอบรม (จำนวน 12 ชั่วโมง)

ในวันที่ 23 มิถุนายน 2566 , 14 มิถุนายน 2566 และ 21 กรกฎาคม 2566



6. สถานที่จัดการฝึกอบรม

วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล

119/76 หมู่ 1 ถนนเอกชัย ตำบลท่าจีน อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000



7. วิทยากร

- | | |
|--|--|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุธนา พิมพ์ศิริผล | ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สิริภัทร แต่สุวรรณ | อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 3. อาจารย์ ดร.วิรัชญา จันพายเพชร | อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและอุตสาหกรรมชีวภาพ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 4. วศ.สิริพงศ์ จิ่งถาวรณ | Lean Master บริษัท ทำน้อยได้มาก จำกัด |



8. การรับสมัคร

- สมัครเข้าร่วมการฝึกอบรมได้ที่ Website : <https://maritime.cmu.ac.th/> หรือ Google From : <https://cmu.to/sV0mc> หรือ QR Code จากสื่อประชาสัมพันธ์ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่งานวิชาการศึกษา วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โทรศัพท์ หมายเลข 08 6306 3824 หรือ E-mail : maritime@cmu.ac.th

9. การชำระค่าลงทะเบียน

- อัตราค่าลงทะเบียน **หัวข้อละ 500 บาท (ห้าร้อยบาทถ้วน)** กรณีลงทะเบียนครบ 4 หัวข้อ **ลดอัตราค่าธรรมเนียม เหลือเพียง 1,500 บาท/คน**
- ค่าลงทะเบียนอัตรานี้รวมค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการดำเนินงานหลักสูตร ค่าบริการวิชาการ ค่าใบประกาศนียบัตร และค่าตอบแทนวิทยากร อาหารกลางวัน ค่าอาหารว่าง ฯลฯ
- หากมีจำนวนผู้สมัครถึงเกณฑ์ที่สามารถจัดฝึกอบรมได้ ผู้สมัครจะได้รับการยืนยันอีกครั้งและโปรดชำระค่าลงทะเบียนภายใน 10 วันทำการก่อนวันฝึกอบรม โดยสามารถชำระค่าลงทะเบียนผ่านธนาคารไทยพาณิชย์ สาขามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ บัญชีออมทรัพย์ เลขที่ 570-451013-7 ชื่อบัญชี วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล
- กรุณาส่งสำเนาเอกสาร หรือหลักฐานการชำระค่าลงทะเบียนมายัง E-mail : maritime@cmu.ac.th โดยระบุชื่อผู้สมัคร และรายละเอียดในการออกใบเสร็จรับเงินที่ชัดเจนและถูกต้อง

10. เมื่อชำระค่าลงทะเบียนแล้วไม่สามารถยกเลิกการฝึกอบรมได้ ยกเว้น

- **หากติดภารกิจ** โปรดแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมทั้งแนบสำเนาหนังสือสั่งการหรือเอกสารที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานมายังวิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 5 วันทำการก่อนวันฝึกอบรม ท่านจะได้รับค่าลงทะเบียนคืนเต็มจำนวน
- **หากผู้สมัครมีเหตุจำเป็นอื่น ๆ** โปรดแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรมายังวิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 5 วันทำการก่อนวันฝึกอบรม วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จะทำการคืนเงินค่าลงทะเบียนแก่ผู้สมัครในสัดส่วนร้อยละ 80 ของจำนวนเต็ม โดยหักเป็นค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานร้อยละ 20
- หากผู้สมัครที่ชำระค่าลงทะเบียนมาแล้ว แต่มีเหตุจำเป็นใด ๆ ที่ทำให้ไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ตลอดระยะเวลา การจัดฝึกอบรม สามารถส่งผู้แทนท่านอื่นเข้ารับการศึกษาอบรมแทนได้โดยการแจ้งรายละเอียด



(ชื่อ-นามสกุล, หน่วยงาน, ตำแหน่ง, ประเภทอาหาร และรายละเอียดและหมายเลขการออกไปใบเสร็จ) ของผู้
เข้าอบรมแทนมายัง วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

- หากปรากฏว่าผู้สมัครไม่ได้แจ้งยกเลิกตามเงื่อนไขตามเวลาที่กำหนด วิทยาลัยการศึกษาและการ
จัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ขอสงวนสิทธิ์ปฏิเสธ การคืนเงินค่าลงทะเบียนทุกกรณี - ส่งเอกสาร /
หลักฐานมายัง E-mail : maritime@cmu.ac.th

11. หมายเหตุ

- หน่วยงานภาครัฐ สามารถเบิกค่าใช้จ่ายในการอบรมตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย
ค่าใช้จ่าย ในการฝึกอบรม การจัดงาน และการประชุมระหว่างประเทศ พ.ศ. 2555 และระเบียบการคลัง
ว่าด้วยการเบิกค่าใช้จ่าย ในการเดินทางไปราชการ พ.ศ. 2554 และ (กรณีจากหน่วยงานองค์กรปกครอง
ส่วนท้องถิ่น) สามารถเบิกค่าลงทะเบียนได้ เต็มจำนวนตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการ
ฝึกอบรม และการเข้ารับการฝึกอบรมของเจ้าหน้าที่ ท้องถิ่น พ.ศ. 2557 หมวด 2 ข้อ 28 (1) และระเบียบ
กระทรวงมหาดไทยว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการ ของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น พ.ศ. 2555 แก้ไขเพิ่มเติม
(ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2561

- หน่วยงานเอกชน สามารถนำค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมพัฒนาฝีมือแรงงานลดหย่อนภาษีได้
ร้อยละ 200 (คำสั่งกรมสรรพากร ที่ ป. 122/2545 เรื่อง ภาษีเงินได้ กรณีการยกเว้นภาษีเงินได้สำหรับกำไร
สุทธิของบริษัทหรือ ห้างหุ้นส่วนนิติบุคคลที่ได้จากการประกอบกิจการสถานศึกษา และที่ได้จากการประกอบ
กิจการสถานฝึกอบรมเพื่อพัฒนา ฝีมือแรงงานของลูกจ้างและรายจ่ายเพื่อการศึกษาหรือฝึกอบรมลูกจ้างของ
บริษัทหรือห้างหุ้นส่วนนิติบุคคล (<http://www.rd.go.th/publish/13490.0.html>)

- มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นนิติบุคคลที่มีใช้บริษัทหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ตามมาตรา 39 แห่ง
ประมวลรัษฎากร ไม่อยู่ในข่ายเสียภาษีเงินได้หัก ณ ที่จ่าย 3%

12. การประเมินผล

โดยการใช้แบบสอบถาม เพื่อประเมินผลความพึงพอใจในเนื้อหาการฝึกอบรม รูปแบบการสอน
ของวิทยากร การอำนวยความสะดวก และการจัดโครงการในภาพรวมหลังเสร็จสิ้นการฝึกอบรมแล้ว

13. การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ต้องเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ของหลักสูตรการฝึกอบรมไม่ต่ำกว่า 80%
ของระยะเวลาตลอดหลักสูตร จึงจะมีสิทธิ์ได้รับประกาศนียบัตรรับรองผล



14. หน่วยงานรับผิดชอบ

งานวิชาการศึกษา วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โทรศัพท์
034-870-709 และ 08 6306 3824 หรือ E-mail : maritime@cmu.ac.th



กำหนดการจัดอบรม หลักสูตร ส่งเสริมการพัฒนาของผู้ประกอบการอาหารยุคใหม่

ณ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันศุกร์ที่ 23 มิถุนายน 2566 (หัวข้อ 1)

เวลา	กิจกรรม/Workshop
12.30 – 13.00 น.	ลงทะเบียน
13.00 – 16.00 น.	<p>การบรรยายและกิจกรรม Workshop หัวข้อ “Future food trends อาหารแห่งอนาคต โอกาสสำหรับผู้ประกอบการ”</p> <ul style="list-style-type: none">- ร่วมเรียนรู้เทรนด์แห่งโลกอนาคต- อัปเดตสถานการณ์ของอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน- ออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ <p>โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สิริภัทร แต่สุวรรณ ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p>

วันศุกร์ที่ 14 กรกฎาคม 2566 (หัวข้อ 2 และ หัวข้อ 3)

เวลา	กิจกรรม/Workshop
08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 12.00 น.	<p>การบรรยายและกิจกรรม Workshop หัวข้อ “การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing)”</p> <ul style="list-style-type: none">- ความรู้พื้นฐานการตลาดออนไลน์- พฤติกรรมผู้บริโภคในโลกยุคดิจิทัล- กรณีศึกษาการตลาดยุคใหม่ <p>โดย อาจารย์ ดร.วิรัชญา จันทายเพ็ชร ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมอาหารและอุตสาหกรรมชีวภาพ วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p>
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 16.00 น.	<p>การบรรยายและกิจกรรม Workshop หัวข้อ “กระบวนการคิดเชิงออกแบบเพื่อพัฒนานวัตกรรม (Design Thinking)”</p> <ul style="list-style-type: none">- รู้จัก Design Thinking ทักษะสำคัญที่นำมาใช้ในการพัฒนานวัตกรรม- Workshop Design Thinking ประยุกต์ใช้กับการทำงานหรือการดำเนินชีวิตประจำวัน



เวลา	กิจกรรม/Workshop
	โดย วศ.สิริพงษ์ จิ่งถาวรธรรม ตำแหน่ง Lean Master บริษัท ทำน้อยได้มาก จำกัด

วันศุกร์ที่ 21 กรกฎาคม 2566 (หัวข้อ 4)

เวลา	กิจกรรม/Workshop
08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 12.00 น.	การบรรยายและกิจกรรม Workshop หัวข้อ “เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (Shelf Life Extension)” <ul style="list-style-type: none">- เทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์กับการเก็บรักษา- ประเภทของอาหาร/ผลิตภัณฑ์ ตามอายุการเก็บรักษา- สาเหตุและปัจจัยการเปลี่ยนแปลงที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหาร- วิธีการประเมินอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ในสภาวะต่าง ๆ- Case Study โดย รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล ตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์

1. พัก 15 นาที (ช่วงเช้า เวลา 10.30-10.45 น.) และ (ช่วงบ่าย เวลา 14.30-14.45 น.)
2. กำหนดการ เนื้อหาการสอน และรูปแบบการทำกิจกรรม อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

เอกสารแนบ : รายละเอียดหัวข้อ

หัวข้อ “Future food trends อาหารแห่งอนาคต โอกาสสำหรับผู้ประกอบการ”

คำอธิบายหลักสูตร :

ร่วมเรียนรู้เทรนด์แห่งโลกอนาคต การใช้อาหารเพื่อแก้ปัญหาที่โลกกำลังเผชิญ อุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน และออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ ผู้ที่ร่วมอบรมจะได้เรียนรู้ผ่านการทดลองปฏิบัติจริง และฝึกการคิดนอกกรอบเพื่อสร้างนวัตกรรมใหม่ๆ ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภค

หัวข้อ “การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing)”

คำอธิบายหลักสูตร :

ความสำคัญในการตลาดดิจิทัล (Digital Marketing) สำหรับผู้ประกอบการ เพื่อแนะนำให้ผู้ประกอบการได้มีความรู้เบื้องต้น พร้อมทั้งมีกรณีศึกษาให้ผู้ประกอบการได้เรียนรู้และนำไปใช้ให้เกิดประสิทธิภาพมากที่สุด เช่น การใช้ Search Engine เป็นการทำให้สินค้าของเราติดอันดับในการค้นหาเป็นลำดับต้น ๆ การตลาดที่ทำผ่านอีเมล (Email Marketing) เพื่อส่งข่าวสาร ข้อมูลสินค้า โปรโมชั่นต่างๆ



และการทำการตลาดผ่าน Social Network ต่างๆ เช่น Facebook, Twitter, YouTube หรือ Instagram ซึ่ง Social Marketing กำลังได้รับความนิยมอย่างมาก

หัวข้อ “กระบวนการคิดเชิงออกแบบเพื่อพัฒนานวัตกรรม (Design Thinking)”

คำอธิบายหลักสูตร :

เพื่อให้ผู้ประกอบการรู้จัก Design Thinking ทักษะสำคัญที่นำมาใช้ในการพัฒนานวัตกรรม เข้าใจวิธีการสร้างไอเดีย (Idea) ที่หลากหลาย ด้วยวิธีการแบบ Design Thinking และนำ Idea มาทดสอบ ทำซ้ำ (Prototype and Test) ในการพัฒนานวัตกรรม ด้วยวิธีการแบบ Design Thinking รวมถึงสามารถนำความคิดเชิงออกแบบ มาประยุกต์ใช้กับการทำงานหรือการดำเนินชีวิตประจำวัน

หัวข้อ “เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (Shelf Life Extension)”

คำอธิบายหลักสูตร :

ผู้ประกอบการจะได้ทราบเทคนิคการแปรรูปต่างๆ เช่น ความร้อน ความเย็น มาช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์อาหารของตนเองเพื่อให้มีอายุการเก็บที่ยาวนานขึ้น การที่จะเลือกกระบวนการแปรรูปที่เหมาะสมจะทำให้อาหารมีความปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น