

การสมัครเข้ารับการฝึกอบรม

- เริ่มจำหน่ายคู่มือเวลา 09.00 - 15.30 น.
- ผู้สนใจเข้ารับการอบรมซื้อคู่มือตามราคาที่กำหนดไว้ของแต่ละวิชา
- นำคู่มือไปลงทะเบียนเข้ารับการอบรมตามเวลาที่กำหนด
- หากไม่ได้นำคู่มือไปใช้ สามารถแลกเงินคืนได้ ภายในเวลา 16.30 น. ของวันที่ระบุในคู่มือ เท่านั้น

จัดโดย สำนักพัฒนาการเรียนรู้อัตนอดชีวิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รับจำนวนจำกัด รอบละ 10-15 คน

** สมัครอบรมวันก่อนวัน ไม่รับจองล่วงหน้า รับเฉพาะเงินสด **



** รายการอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า **

หมวดเกษตร					
บท	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา
1	สุดารัตน์ วรคุณาภรณ์	31 ม.ค.	วิเคราะห์แปลงที่ดินเพื่อสร้างบ้านสวนเกษตร	รอบ 1 280	รอบ 1 : 11.00 - 12.30 น. รอบ 2 : 14.30 - 16.00 น.
			ออกแบบพื้นที่บ้านสวนเกษตร	รอบ 2 280	
		1 ก.พ.	บ้านสวนระบบเพอร์มาคัลเจอร์เพื่อการพึ่งพาตนเอง	รอบ 1 230	
		2 ก.พ.	เลี้ยงไก่ไข่หลังบ้าน	รอบ 1 280	
			บ้านสวนระบบเพอร์มาคัลเจอร์เพื่อการพึ่งพาตนเอง	รอบ 2 230	
		3 ก.พ.	ออกแบบพื้นที่บ้านสวนเกษตร	รอบ 1 280	
			เลี้ยงไก่ไข่หลังบ้าน	รอบ 2 280	
		4 ก.พ.	บ้านสวนระบบเพอร์มาคัลเจอร์เพื่อการพึ่งพาตนเอง	รอบ 1 230	
			ระบบกรองน้ำผิวดินสำหรับบ้านสวนเกษตร	รอบ 2 230	
		5 ก.พ.	วิเคราะห์แปลงที่ดินเพื่อสร้างบ้านสวนเกษตร	รอบ 1 280	
			บ้านสวนระบบเพอร์มาคัลเจอร์เพื่อการพึ่งพาตนเอง	รอบ 2 230	
		6 ก.พ.	ระบบกรองน้ำผิวดินสำหรับบ้านสวนเกษตร	รอบ 1 230	
			ออกแบบพื้นที่บ้านสวนเกษตร	รอบ 2 280	
		7 ก.พ.	ออกแบบพื้นที่บ้านสวนเกษตร	รอบ 1 280	
			วิเคราะห์แปลงที่ดินเพื่อสร้างบ้านสวนเกษตร	รอบ 2 280	
2	กรรณิกา เจริญชัย	31 ม.ค., 5 ก.พ.	พืชสวนครัวแนวตั้ง	230	รอบ 1 : 10.00 - 11.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 14.00 น.
		1, 4 ก.พ.	ระบบให้น้ำสไลด์คนเมือง	230	
		2, 7 ก.พ.	การปลูกและแปรรูปสมุนไพร	280	
		3 ก.พ.	ปุ๋ยหมักจากเศษอาหาร	230	
		6 ก.พ.	เทคนิคดูแลพืชผักในกระถาง	230	
3	ปริม นิรมร	3 ก.พ.	สรรพคุณต่างๆ ของสมุนไพรฝรั่ง และการเพาะเมล็ดแบบปราณีต	250	รอบ 1 : 10.00 - 11.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 14.00 น. รอบ 3 : 16.00 - 17.00 น.
		4 ก.พ.	การทำชาสมุนไพร ชาดอกไม้มือ การต้มดื่ม		
		5 ก.พ.	การดูแลและขยายพันธุ์ (lil workshop/pot painting)		
		6 ก.พ.	การดูแลและขยายพันธุ์ (ตอนกิ่ง ตัดตา กุหลาบ)		
		7 ก.พ.	การทำผ้าพิมพ์ลายด้วยสมุนไพร และดอกไม้กินได้		
4	นลินรัตน์ อัมพวานนท์	31 ม.ค.	จุลินทรีย์เอนกประสงค์	150	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 14.00 - 16.00 น.
		1 ก.พ.	ปุ๋ยเพื่อการเจริญเติบโตของพืช		
		2 ก.พ.	ปุ๋ยเร่งราก เจริญเติบโต		
		3 ก.พ.	ปุ๋ยบำรุงดอก-ผล		
		4 ก.พ.	ดินเพาะกล้า-ดินปลูก		
		5 ก.พ.	ปุ๋ยคอกชีวภาพ		
		6 ก.พ.	ยากำจัดเชื้อราโรคพืช		
		7 ก.พ.	ยากำจัดเพลี้ย		
		8 ก.พ.	น่ายาล้างจาน/ซักผ้าสมุนไพร สูตรถอนมือ		

หมวดศิลปะ

*** วิชาในหมวดศิลปะผู้สนใจเข้ารับการอบรมสามารถสมัครเรียนได้ตลอดเวลา และฝึกปฏิบัติงานกระทั่งทำชิ้นงานได้สำเร็จ ราคาต่อ 1 ชิ้นงาน ***

บท	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา		ราคา	เวลา
3	วิทยากรจากศูนย์เรียนรู้หม้อห้อมป่าเหียง จังหวัดแพร่	31 ม.ค. - 2 ก.พ.	มัดย้อม			10.00 - 17.00 น. **(ไม่มีรอบ)**
			ผ้าพันคอ มัดย้อม (ขนาด 14*70 นิ้ว / ขนาด 22*70 นิ้ว)		180 / 280	
			ผ้าเช็ดหน้า มัดย้อม (ขนาด 14 นิ้ว / ขนาด 21 นิ้ว)		70 / 110	
			ผ้าโพกหัว มัดย้อม		100	
			หมวก มัดย้อม		210	
6	สุริยา พึ่งจันทร์	31 ม.ค. - 8 ก.พ.	วาดภาพ			10.00 - 17.00 น. **(ไม่มีรอบ)**
			วาดภาพด้วย กาแฟ		280	
			วาดภาพด้วย สีน้ำ			
			วาดภาพด้วย สีไม้			
			วาดภาพบนถุงผ้า ด้วย สีอะคริลิก			

หมวดศิลปะ									
บุท	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา				
7	กฤษฎา แสงประไพพิทย	31 ม.ค. - 8 ก.พ.	งานศิลป์	130	10.00 - 17.00 น. **(ไม่มีรอบ)**				
			งานศิลป์ : กระเป๋าปักปัก, กระเป๋าปักปัก, ที่เก็บกุญแจ						
			งานปักเลือกปักและปักใหม่ : กระเป๋าผ้าลวดโลกร้อน						
			งานร้อยคริสตัล : จี้, แหวน, สร้อยข้อมือ						
หมวดวิทยาศาสตร์									
บุท	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา				
5	สุกัญญา หล่อตระกูล	31 ม.ค.	น้ำมันเขียวฤทธิ์เย็น	รอบ 1	230	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.			
			ยาหม่องเขียวแก้แพ้	รอบ 2					
			สบู่สมุนไพรแก้แพ้ แก้คัน	รอบ 3					
		1 ก.พ.	สบู่ น้ำมันมะพร้าว	รอบ 1					
			สบู่ครีม	รอบ 2					
			สบู่สครับกาแฟ	รอบ 3					
		2 ก.พ.	สบู่สูตรลดสิวฝ้า	รอบ 1					
			สบู่เกลือหิมาลัย	รอบ 2					
			สบู่ถ่านไม้ไผ่	รอบ 3					
		3 ก.พ.	ยาสีฟันผง	รอบ 1					
			ลิปบาล์มจากไขมันและไขมันจากพืช	รอบ 2					
			สบู่รังไหมทอง	รอบ 3					
		4 ก.พ.	สบู่สำหรับผิวแห้ง แพ้ง่าย	รอบ 1					
			สบู่เด็ก สูตรลาเวนเดอร์	รอบ 2					
			สบู่ครีม	รอบ 3					
		5 ก.พ.	น้ำมันโพลีคลายเส้น	รอบ 1					
			ยาหม่องโพลีสด	รอบ 2					
			สบู่สมุนไพรมาร์กหน้า	รอบ 3					
		6 ก.พ.	ยาคุมสมุนไพร	รอบ 1					
			บาล์มบำรุงผิว (lotion bar)	รอบ 2					
			สบู่ น้ำมันมะกอก	รอบ 3					
		7 ก.พ.	สบู่สมุนไพร	รอบ 1					
			สบู่สมุนไพรน้ำผึ้ง	รอบ 2					
			สบู่สมุนไพรธรรมชาติ 5 ชนิด	รอบ 3					
		8 ก.พ.	สบู่เกลือสมุนไพร	รอบ 1					
			สบู่รังไหมขัดหน้า	รอบ 2					
		หมวดอาหาร							
		บุท	วิทยากร	วันที่อบรม			วิชา	ราคา	เวลา
8	สุนันทา ชาแสน	31 ม.ค.	ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมมันม่วง	รอบ 1	300	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.			
			ขนมตาล	รอบ 2					
			ขนมกล้วยฟู	รอบ 3					
			1 ก.พ.	ขนมขี้ผึ้ง			รอบ 1		
		ขนมจีบ		รอบ 2					
		ข้าวเกรียบปากหม้อ		รอบ 3					
		2 ก.พ.	ขนมหม้อแกงเผือก	รอบ 1					
			ขนมโรตีสานมะพร้าวอ่อน	รอบ 2					
			ลูกชุบผลไม้	รอบ 3					
		3 ก.พ.	ขนมถ้วยมะพร้าวอ่อน	รอบ 1					
			ขนมไส้ไก่ประยุกต์	รอบ 2					
			ขนมต้ม 3 สี มะพร้าวอ่อน	รอบ 3					
		4 ก.พ.	ขนมหม้อแกง	รอบ 1					
			ขนมกล้วยปากหม้อ	รอบ 2					
			ขนมลิ่มกลิ้ง	รอบ 3					
		5 ก.พ.	ขนมอินทนิลน้ำกะทิมะพร้าวอ่อน	รอบ 1					
			ขนมโคน้ำกะทิมะพร้าวอ่อน	รอบ 2					
			บัวลอย 3 สี น้ำกะทิมะพร้าวอ่อน	รอบ 3					
		6 ก.พ.	ขนมชั้นชาไทย	รอบ 1					
			ขนมเปียกปูนใบเตย (แบบบีบดอก)	รอบ 2					
			ขนมทราย (ขนมขี้หนู)	รอบ 3					
		7 ก.พ.	ผอยทอง	รอบ 1			350		
			ทองหยอด	รอบ 2					
			ทองหยิบ	รอบ 3					
		8 ก.พ.	ทองเอก	รอบ 1					
			เส้นหัดจันทร์	รอบ 2					
			จ้ามงกฏ	รอบ 3					

หมวดอาหาร								
บท	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา			
9	อุษาพร ภูคัสมาส	31 ม.ค.	กรอบเค็มรสดั้งเดิม	รอบ 1	280	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.		
			ไก่สะเต๊ะและน้ำจิ้ม	รอบ 2	330			
			หมี่กรอบ	รอบ 3	280			
		1 ก.พ.	ฮะเก๋ากุ้ง	รอบ 1	330			
			ซาลาเปาไส้หมู	รอบ 2	300			
			ขนมจีบหมู	รอบ 3	300			
		2 ก.พ.	เบอเกอร์ไก่และน้ำสลัดครีม	รอบ 1	330			
			วุ้นสังขยาและขนมถั่วแปบ	รอบ 2	280			
			น้ำจิ้มสุกี้และน้ำจิ้มซอสมะขาม	รอบ 3	300			
		3 ก.พ.	กะหรี่ปั๊ปปิ้งไก่	รอบ 1	300			
			ปั้นขลิบนิ่งไส้ปลา	รอบ 2	300			
			ข้าวตังหน้าตังมั่งสวีริติ	รอบ 3	280			
		4 ก.พ.	โดฟูกุซาเซียวมันม่วง	รอบ 1	280			
			หมี่กรอบ	รอบ 2	280			
			วุ้นสังขยาและขนมถั่วแปบ	รอบ 3	280			
		5 ก.พ.	ข้าวเหนียวมูนหน้ากุ้งและหน้าปลา	รอบ 1	300			
			ขนมจีบหมู	รอบ 2	300			
			น้ำจิ้มสุกี้และน้ำจิ้มซอสมะขาม	รอบ 3	300			
		6 ก.พ.	ปั้นขลิบนิ่งไส้ปลา	รอบ 1	300			
			เบอเกอร์ไก่และน้ำสลัดครีม	รอบ 2	330			
			ข้าวตังหน้าตังมั่งสวีริติ	รอบ 3	280			
		7 ก.พ.	กะหรี่ปั๊ปปิ้งไก่	รอบ 1	300			
			ซาลาเปาไส้หมู	รอบ 2	300			
			หมี่กรอบ	รอบ 3	280			
		8 ก.พ.	ฮะเก๋ากุ้ง	รอบ 1	330			
			ไก่สะเต๊ะและน้ำจิ้ม	รอบ 2	330			
			กรอบเค็มรสดั้งเดิม	รอบ 3	280			
10	วาสนา นาราศรี	31 ม.ค.	ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ทุเรียนไข่เค็ม	รอบ 1	350	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.		
			ขนมบัวหิมะไส้เผือก	รอบ 2	300			
			แอคเคลอรี่ไส้ครีม	รอบ 3	300			
		1 ก.พ.	ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ชาเขียวถั่วแดง	รอบ 1	350			
			ขนมบัวหิมะไส้คัสตาร์ด	รอบ 2	300			
			แอคเคลอรี่ไส้ครีม	รอบ 3	300			
		7 ก.พ.	ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ชาเขียวถั่วแดง	รอบ 1	350			
			ขนมบัวหิมะไส้ถั่วแดง	รอบ 2	300			
			แอคเคลอรี่ไส้ครีม	รอบ 3	300			
		8 ก.พ.	ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ทุเรียนไข่เค็ม	รอบ 1	350			
			ขนมบัวหิมะไส้เผือก	รอบ 2	300			
			แอคเคลอรี่ไส้ครีม	รอบ 3	300			
10	ญาธิปวีร์ ปักแก้ว	2 ก.พ.	วุ้นนมสดมะพร้าวอ่อน	รอบ 1	250		รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.	
			น้ำพริกประยุกต์สำหรับตลาดออนไลน์ "น้ำพริกหนังกุ้งกรอบ"	รอบ 2	280			
			ซาลาเปาแอนด์เมด "ไส้มันม่วงกะทิสด"	รอบ 3	250			
		3 ก.พ.	วุ้นนมสดฟรุตสลัดคอกเทล	รอบ 1	250			
			สตอร์วเบอร์รี่โยเกิร์ตสมูทตี้	รอบ 2	280			
			น้ำพริกประยุกต์สำหรับตลาดออนไลน์ "น้ำพริกหนามเห็ด"	รอบ 3	280			
		4 ก.พ.	วุ้นนมสดมะพร้าวอ่อน	รอบ 1	250			
			เครื่องจิ้มประยุกต์สำหรับตลาดออนไลน์ "ปีปลาร้าสามรส"	รอบ 2	280			
			น้ำพริกประยุกต์สำหรับตลาดออนไลน์ "น้ำพริกกากหมู"	รอบ 3	280			
		5 ก.พ.	ซาลาเปาแอนด์เมด "ไส้เผือกมะพร้าวอ่อน"	รอบ 1	250			
			น้ำพริกประยุกต์สำหรับตลาดออนไลน์ "น้ำพริกหนามเห็ด"	รอบ 2	280			
			เครื่องจิ้มประยุกต์สำหรับตลาดออนไลน์ "ปีปลาร้าสามรส"	รอบ 3	280			
		6 ก.พ.	ซาลาเปาแอนด์เมด "ไส้กะทิทุเรียน"	รอบ 1	250			
			โยเกิร์ตสมูทตี้	รอบ 2	280			
			น้ำพริกประยุกต์สำหรับตลาดออนไลน์ "น้ำพริกหนามเห็ด"	รอบ 3	280			
11	ศุภชัย ชูติอังก์นุรักษ์	31 ม.ค.	กาแฟโบราณ	รอบ 1	300	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.		
			น้ำเต้าหู้	รอบ 2				
			ปาต่องไก่	รอบ 3				
		1 ก.พ.	กวยช่ายตลาดพลู	รอบ 1				
			ปอเปี๊ยะสด	รอบ 2				
			เกี้ยวซ่า	รอบ 3				

หมวดอาหาร					
บท	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา
11	ศุภชัย ชูติอังก์นุรักษ์	2 ก.พ.	ขนมเบื้อง	รอบ 1	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.
			คัพเค้ก (นึ่ง)	รอบ 2	
			เค้กหน้านิ่ม (นึ่ง) สตรอเบอร์รี่ปอกกี้	รอบ 3	
		3 ก.พ.	ขนมโตเกียว	รอบ 1	
			กล้วยทอด	รอบ 2	
			ขนมงาทอด	รอบ 3	
		4 ก.พ.	เครื่องเครากรอบพริกไทยดำ	รอบ 1	
			เซาปัง	รอบ 2	
			เต้าส่วนมะพร้าวอ่อน	รอบ 3	
		5 ก.พ.	ขนมเบื้อง	รอบ 1	
			น้ำเต้าหู้	รอบ 2	
			ปาห่องโก๋	รอบ 3	
		6 ก.พ.	หมูสะเต๊ะ	รอบ 1	
			หมูปิ้ง	รอบ 2	
			ขนมไข่นกกระทา	รอบ 3	
		7 ก.พ.	กาแฟโบราณ	รอบ 1	
			ววาเฟิลไส้กรอก	รอบ 2	
			ลอดช่องสิงคโปร์น้ำตาลชั้น	รอบ 3	
		8 ก.พ.	กวยเตี๋ยวตลาดพลู	รอบ 1	
			ขนมจีบต้ม	รอบ 2	
			ขนมโตเกียว	รอบ 3	

** รายการอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ได้แจ้งให้ทราบล่วงหน้า **

โครงการพัฒนาบุคลากร (CAPABILITY BOOST PROGRAM)

สำนักพัฒนาการเรียนรู้ตลอดชีวิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



** สแกนเพื่อสมัคร **

รายวิชาที่เปิดรับสมัคร



พัฒนาทักษะในการทำงาน
(35 หลักสูตร)

- Why-Why Analysis วิเคราะห์อย่างไรเมื่อเกิดปัญหา
- เทคนิคการเจรจาต่อรอง
- การเขียนหนังสือราชการ และการเขียนรายงานการประชุม
- ชีวิตสำเร็จได้ด้วย Mindset
- บุคลิกภาพการพูดในที่สาธารณะและการเป็นพิธีกร
- กลยุทธ์การคิดนอกกรอบและคิดสร้างสรรค์
- กฎหมายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล PDPA สำหรับหน่วยงานภาครัฐ



พัฒนาทักษะการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์
(10 หลักสูตร)

- การใช้ Microsoft Excel เพื่อการใช้งานในสำนักงาน
- การพัฒนาฐานข้อมูลเบื้องต้น
- การพัฒนาทักษะการสอนยุคใหม่ด้วยเครื่องมือดิจิทัล
- การใช้ Google Workspace + AI เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานยุคดิจิทัล
- เทคนิคการจัดประชุมในรูปแบบไฮบริด (on-site + online) อย่างมืออาชีพ
- การสร้างและใช้เครื่องมือในการวิจัย
- การสร้างโจทย์ในการวิจัยและการเขียนโครงการวิจัยผลงานวิจัยเพื่อขอรับทุนสนับสนุนการวิจัย
- การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสังคมศาสตร์และการแปลผลข้อมูลในการวิจัยเชิงปริมาณ



พัฒนาทักษะทางด้านงานวิจัย
(6 หลักสูตร)

- อัญมณีศาสตร์และเครื่องประดับ
- การออกแบบจัดสวน
- ขนมนุ้ชและแนวทางเลือก (ทำเองได้)
- การเลี้ยงไส้เดือนเบื้องต้น
- “รวมสูตรข้าวมันไก่” สำหรับมือใหม่ที่อยากเปิดร้าน



หลักสูตรวิชาชีพ
(9 หลักสูตร)



ติดต่อสอบถาม โทร 02 942 8822 ต่อ 200-205

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ <https://llldo.ku.ac.th>

