



ที่ ขร ๐๐๑๙.๒/ว ๒๖๐

ศาลากลางจังหวัดเชียงราย
ถนนแม่ฟ้าหลวง ขร ๕๗๑๐๐

๒ มกราคม ๒๕๖๒

เรื่อง กิจกรรมที่ ๘ อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Taste) ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว
OTOP นวัตกรรม กิจกรรมย่อยที่ ๑ ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai
Taste)

เรียน นายอำเภอเมืองเชียงราย เวียงชัย แม่จัน แม่สาย เทิง แม่สรวย และนายอำเภอพาน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน ๑ ชุด
๒. กำหนดการอบรมเชิงปฏิบัติการฯ	จำนวน ๑ ฉบับ
๓. แผนที่จัดอบรมฯ	จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย กรมการพัฒนาชุมชน กำหนดจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการปฏิบัติการ
ในการผลิตอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Taste : Implementation course) และการฝึกปฏิบัติ
(Work Shop) เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีมาตรฐานการเตรียมและกระบวนการปรุงเมนูอาหารถิ่นรสไทยแท้
โดยใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ กลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ที่ได้รับการคัดเลือกจากการ
เข้าร่วมกิจกรรมอบรมฯ และการพิจารณาจากเมนูอาหาร/ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ

เพื่อให้สอดคล้องโครงการฯ จังหวัดจึงขอให้อำเภอมอบหมายให้สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ
ดำเนินการแจ้งกลุ่มเป้าหมาย ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ เข้าร่วมกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการฯ ตามวัน เวลา และ
สถานที่ที่กำหนดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ และ ๓ พร้อมจัดเตรียมวัสดุุดิบท้องถิ่น อุปกรณ์เฉพาะที่ใช้ในการทำ
เมนูอาหารนั้น ๆ อุปกรณ์ที่ใช้ตกแต่งอาหารพร้อมจัดเสิร์ฟเพื่อใช้ในการถ่ายภาพตามความเหมาะสม และ
เอกสารสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมทุกคนพร้อมรับรองสำเนาเอกสาร เพื่อเบิกจ่าย
ค่าพาหนะ โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณโครงการฯ ทั้งนี้ จังหวัดฯ ได้มอบหมายให้ นายกรณิศ กุสาวดี
นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ เป็นผู้ประสานงาน โทรศัพท์หมายเลข ๐๘๑-๘๘๒๒๑๖๒

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายอุทัย หอมนาน)

พัฒนาการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน
โทร ๐-๕๓๑๑๗-๗๓๕๐



กรมการพัฒนาชุมชน : เศรษฐกิจฐานรากมั่นคง และชุมชนพึ่งตนเองได้ ภายในปี ๒๕๖๔

111
 2
 สิงหาคม 2561

วันที่ตรวจ	ภาค	รหัสผู้ประกอบการ	ชื่อสถานประกอบการ	ตำแหน่งผู้ประกอบการ	ที่อยู่	จังหวัด	โทร	E-mail	ชื่อผลิตภัณฑ์/เมนู	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-015	วิสาหกิจข้าวแตงบ้านกลางเวียง	เกสร สกลวงษ์	106 ม.1 บ้านกลางเวียง ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย	เชียงราย	086-9104224	-	ข้าวแตงบ้าน	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-017	บริษัทห่มภูมิเชียงรายจำกัด	ศิรินันท์ ธนาภูษิตกร	176 ม.4 ต.จอมสวรรค์ อ.แม่จัน	เชียงราย	081-7646337	tsirinan10@gmail.com	มิคซ์ฟรุ๊ตบาร์ (MIX FRUITS VINEGAR)	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-027	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ส้มแปก้อย	มัลลิสรา แก้ววงศา	143 ม.8 บ้านป่าก้อย ต.บ้านด้าย อ.แม่สาย	เชียงราย	053-785385	-	น้ำส้มแท้	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-031	กลุ่มผู้เลี้ยงกบแปลงใหญ่	เสาร์ ไชยราช	112/1 ม.5 ต.ศรีดอนไชย อ.เทิง	เชียงราย	063-9750109	-	กบทอดเสิร์ฟปรุงรสกรอบ	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-047	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปพืชเมืองหนาวบ้านดาวช้าง	บัญชา ศิริคามสุข	256 ม.3 ต.วารี อ.แม่สรวย	เชียงราย	089-2662850	doimok_coffee@hotmail.com	กาแฟอาราบิก้าคั่ว ฟินบอร์	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-050	กลุ่มคนเกษตรแปรรูปผลไม้รสหวาน	ไปรยา สกุลวงษ์	116 ม.19 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย	เชียงราย	0255008 , 095-234	-	แคบหมูเค็มไร้ไขมัน	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-044	กลุ่มข้าวหวาน-ข้าวแตง	สุพิศรา สมประสงค์	17/1 ม.9 ต.บ้านดู่ อ.เมืองเชียงราย	เชียงราย	082-7618293	-	ข้าวหวาน-ข้าวแตง	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-024	บ้านสิรินกอต	ปารมีตา เพ็ญประสาร	153 ม.5 บ้านสิรินกอต ต.สันติสุข อ.พาน	เชียงราย	086-1937707	boonnapabrand@gmail.com	ลำไยสีทอง	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-025	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปเห็ด	สีทอง ดวงตา	3 ม.3 ต.แม่กรณ์ อ.เมือง	เชียงราย	095-1349653	-	หมากมณีเห็ด	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-028	กลุ่มผู้เลี้ยงปลาบิลัดบ้านป่าสัก	สุภาพรณ วงศ์มูล	143 ม.8 บ้านป่าก้อย ต.บ้านด้าย อ.แม่สาย	เชียงราย	081-8198102	-	น้ำพริกกะปิ	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-011	-	สถานพร แพพรแก้ว	107 ม.1 ต.แม่จัน อ.แม่จัน	เชียงราย	089-5951632	-	ขนมปังลิบ"คุณแม่ใจรัฐตา"	work shop
06 ธ.ค. 2561	เหนือ	4-ชสร-014	บ้านหนองหลวง	บัวจันทร์ เครือตา	3 ม.16 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย	เชียงราย	086-1959327	-	ปลาเส้น	work shop

กำหนดการ การอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร
 การปฏิบัติการในการผลิตอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste : Implementation course)
 และการฝึกปฏิบัติ (Work Shop) เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีมาตรฐานการเตรียมและกระบวนการปรุงเมนู
 อาหารถิ่นรสไทยแท้ โดยใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์วิทยาศาสตร์

ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ถนนสีรินธร มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรุงเทพฯ

วันที่ 1 8 มกราคม 2562

08.00 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 09.30 น.	พิธีเปิดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการฯ
09.30 - 10.45 น.	บรรยายการคัดเลือกเมนูอัตลักษณ์อาหารประจำถิ่น เพื่อการบริการอาหารถิ่นรสไทยแท้
10.45 - 11.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
11.00 - 12.00 น.	กิจกรรมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นรสไทยแท้
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	บรรยายการใช้วิทยาศาสตร์ในการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารถิ่นรสไทยแท้
14.00 - 15.00 น.	บรรยายเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้
15.00 - 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.15 - 16.30 น.	บรรยายเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (ต่อ)
16.30 - 17.00 น.	กิจกรรมการประเมินความพร้อมตนเองในการยื่นขอมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

วันที่ 2 9 มกราคม 2562

08.00 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 12.00 น.	การฝึกปฏิบัติ (Work Shop) เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีมาตรฐานการเตรียมและกระบวนการปรุงเมนูอาหารถิ่นรสไทยแท้ โดยใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 16.30 น.	การฝึกปฏิบัติ (Work Shop) เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีมาตรฐานการเตรียมและกระบวนการปรุงเมนูอาหารถิ่นรสไทยแท้ โดยใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ (ต่อ)
16.30 - 17.00 น.	สรุปผลการดำเนินกิจกรรม/ ตอบข้อซักถาม

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

หอพักศูนย์วิทยาศาสตร์ 1,2



หอพักอินทนา



ศูนย์วิทยาศาสตร์
ถนนวิภาวดีรังสิต

หอพักอินทนา



หอพักศรีนันทน์
(ช.ศรีนคร 7)



หอพักนิคมสหกรณ์
(ช.อัญญาทราวาศ ๑๓๓๑๔)

หอพักศูนย์วิทยาศาสตร์
ถนนวิภาวดีรังสิต

ศูนย์วิทยาศาสตร์

ศูนย์วิทยาศาสตร์

ศูนย์วิทยาศาสตร์

ศูนย์วิทยาศาสตร์



ศูนย์วิทยาศาสตร์
ถนนวิภาวดีรังสิต