

**การสมัครเข้ารับการฝึกอบรม**

- เริ่มจำหน่ายคู่มือ 09.00 - 15.30 น.
- ผู้สนใจเข้ารับการอบรมซื้อคู่มือตามราคาที่กำหนดไว้ของแต่ละวิชา
- นำคู่มือไปลงทะเบียนเข้ารับการอบรมตามเวลาที่กำหนด
- หากไม่ได้นำคู่มือไปใช้ สามารถแลกเปลี่ยนคืนได้ภายในเวลา 17.30 น. ของวันที่ระบุในคู่มือ เท่านั้น

\*\*\* รายการอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ได้แจ้งให้ทราบล่วงหน้า \*\*\*

จัดโดย สำนักพัฒนาการเรียนรู้อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**รับจำนวนจำกัด รอบละ 10 - 15 คน**

\*\*\*สมัครอบรมวันต่อวัน\*\*\*

“ไม่รับจองล่วงหน้า รับเฉพาะเงินสดเท่านั้น”

หมวดเกษตร						
บทร	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา	
1	อ.สุธารัตน์ วรคุณภรณ์	2 ก.พ.	การวิเคราะห์พื้นที่ก่อนซื้อที่ดินสำหรับบ้านสวนเกษตร รอบ 1	220	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 รอบ 2 : 14.00 - 16.00	
			การออกแบบพื้นที่บ้านสวนเกษตรตามหลักภูมิสังคม รอบ 2			
		3 ก.พ.	การออกแบบพื้นที่บ้านสวนเกษตรตามหลักภูมิสังคม รอบ 1	220		
			การจัดการพื้นที่บ้านสวนเกษตรตามหลักเพอร์มาคัลเชอร์ รอบ 2			
		4 ก.พ.	อ.เสียงไกร ไชโรดไทยในระบบเพอร์มาคัลเชอร์	รอบ 1	220	
				การจัดการพื้นที่บ้านสวนเกษตรตามหลักเพอร์มาคัลเชอร์ รอบ 2		
		6 ก.พ.	อ.เสียงไกร ไชโรดไทยในระบบเพอร์มาคัลเชอร์	การออกแบบพื้นที่บ้านสวนเกษตรตามหลักภูมิสังคม รอบ 1	220	
				การเลี้ยงไก่ไข่โรดไทยในระบบเพอร์มาคัลเชอร์ รอบ 2		
		7 ก.พ.	อ.เสียงไกร ไชโรดไทยในระบบเพอร์มาคัลเชอร์	การจัดการพื้นที่บ้านสวนเกษตรตามหลักเพอร์มาคัลเชอร์ รอบ 1	220	
				การเลี้ยงไก่ไข่โรดไทยในระบบเพอร์มาคัลเชอร์ รอบ 2		
8 ก.พ.	อ.เสียงไกร ไชโรดไทยในระบบเพอร์มาคัลเชอร์	การเลี้ยงไก่ไข่โรดไทยในระบบเพอร์มาคัลเชอร์ รอบ 1	220			
		การวิเคราะห์พื้นที่ก่อนซื้อที่ดินสำหรับบ้านสวนเกษตร รอบ 2				
10 ก.พ.	อ.เสียงไกร ไชโรดไทยในระบบเพอร์มาคัลเชอร์	การวิเคราะห์พื้นที่ก่อนซื้อที่ดินสำหรับบ้านสวนเกษตร รอบ 1	220			
		การออกแบบพื้นที่บ้านสวนเกษตรตามหลักภูมิสังคม รอบ 2				
2	อ.จิระนันท์ พุ่มเรือง	2 - 6, 8 - 10 ก.พ.	การเพาะเห็ดและเทคนิคการเปิดดอกเห็ดแบบผสมผสาน	220	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.	
			การเพาะเห็ดและเทคนิคการเปิดดอกเห็ดแบบผสมผสาน			
3	อ.นลินรัตน์ อัมพวานนท์	2 - 10 ก.พ.	การทำจุลินทรีย์ชีวภาพ	170	รอบ 1 : 09.30 - 11.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 14.30 น.	
			ปุ๋ยช่วยการเจริญเติบโตของพืช			
			ปุ๋ยเร่งดอก-ผล			
			ปุ๋ยคอกชีวภาพ			
			ดินเพาะ-ดินปลูก			
			น้ำยาล้างจาน/ซักผ้าจากพืชสมุนไพร			
			การทำแชมพูอัญชัน			
			การทำไตรโคเดอร์มากำจัดโรคพืช			
			การทำชีววาเรียกำจัดเพลี้ย			
หมวดวิทยาศาสตร์						
บทร	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา	
4	อ.สุกัญญา หล่อตระกูล	2, 6 ก.พ.	สบู่ล้างมือมะพร้าว รอบ 1	220	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.	
			สบู่ล้างมือข้าว รอบ 2			
			สบู่ล้างมือชา รอบ 3			
		3, 7 ก.พ.	สบู่ล้างมือมะกอก รอบ 1	270		
			สบู่ขมิ้น รอบ 2			
			สบู่ถ่านไม้ไผ่ รอบ 3			
		4 ก.พ.	สบู่รังไหมทอง รอบ 1	220		
			สบู่ฟ้าฝิ่ง รอบ 2			
			สบู่ข้าวไรซ์เบอร์รี รอบ 3			
		5 ก.พ.	สบู่สครับกาแฟ รอบ 1	220		
			สบู่สมุนไพรสูตรลดสิวฝ้า รอบ 2			
			สบู่สำหรับผิวแห้งแพ้ง่าย รอบ 3			

หมวดวิทยาศาสตร์						
บุร	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา	
4	อ.สุกัญญา หล่อตระกูล	8 ก.พ.	สบู่รังไหมทอง	รอบ 1	220	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น.
			สบู่เด็กสูตรลาเวนเดอร์	รอบ 2	270	รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น.
			สบู่ผ้าฝ้ายขมิ้น	รอบ 3	270	รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.
		9 ก.พ.	สบู่สูตรลดสิวฝ้า	รอบ 1	270	
			สบู่สำหรับผิวแห้งแพ้ง่าย	รอบ 2	270	
			สบู่สครับกาแฟขมิ้น	รอบ 3	220	
		10 ก.พ.	สบู่รังไหมน้ำผึ้ง	รอบ 1	270	
			สบู่เกลือหิมาลัย (ล้างพิษ)	รอบ 2	270	
			สบู่สมุนไพรลดผดผื่น	รอบ 3	220	
หมวดศิลปะ						
** วิชาหมวดศิลปะ เลือกอบรม รอบละ 1 ชิ้นงาน**						
บุร	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา	
5	อ.จุฑารัตน์ ผูกพานิช	2 - 10 ก.พ.	Botanical Folk Art : แผ่นทอดอกไม้สไตลโพลีคาร์ต บนชิ้นงานแปรงไม้หวีลม กระเป๋าเก็บอุนหภูมิ กระเป๋าผ้าซ้อปั้ง (เดซี่ กุหลาบป่า ไวโเลต ลาเวนเดอร์ ทิวลิป คาร์เนชั่นฯ)	350	รอบ 1 : 10:00 – 13.00 น. รอบ 2 : 14.00 – 17.00 น.	
6	อ.กฤษณา แสงประไพพิทย	2 - 10 ก.พ.	งานควิลท์ : กระเป๋าปักแป๊ก กระเป๋าซิปรูด ที่เก็บกุญแจ งานปักล้อมลูกปัดและปักไหม : กระเป๋าผ้าลดโลกร้อน งานร้อยคริสตัล : จี้ แหวน สร้อยข้อมือ	120	10.00 - 17.00 น. (***ไม่มีรอบ***)	
7	ดร.นิตยา ป้องกันภัย	2 - 10 ก.พ.	ผ้าย้อมคราม Indigo	270	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น.	
			บาติกพิมพ์ลายสีธรรมชาติ	270	รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น.	
			เสื้อมัดย้อมแฟนซี	270	รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.	
12	อ.สุริยา พิงจันทร์	2 - 10 ก.พ.	วาดภาพทิวทัศน์และดอกไม้ด้วยสีน้ำ	280	10.00 - 17.00 น. (***ไม่มีรอบ***)	
			วาดภาพด้วยสีไม้			
			วาดภาพด้วยกาแฟ			
หมวดอาหาร						
บุร	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา	
8	อ.อุษาพร ภูคัสมาส	3, 7 ก.พ.	ฮะเก๋ากุ้ง	รอบ 1	240	รอบ 1 : 10.00 - 11.30 น. รอบ 2 : 13.00 - 14.30 น.
			ขนมจีบหมู	รอบ 2		
		4, 8 ก.พ.	ขนมเปียะไส้เค็ม	รอบ 1		
			ปั้นขลิบทอดมั่งสิริ	รอบ 2		
		5, 10 ก.พ.	ปั้นขลิบหนึ่งไส้ปลา	รอบ 1		
			โตฟูกุไส้มันม่วง	รอบ 2		
		6, 9 ก.พ.	น้ำพริกเผากุ้ง	รอบ 1		
			กะหรี่ปั๊ปไส้ถั่วหรือเผือก (ตามวัตถุประสงค์ที่จัดหาได้)	รอบ 2		
9	อ.ศุภชัย ชูดีอังก์นุรักษ์	2, 7 ก.พ.	กุยช่ายตลาดพลู	270	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.	
		3 ก.พ.	กาแฟโบราณ ขนมปังสังขยา			
		4, 8 ก.พ.	ขนมเบื้อง			
		5, 9 ก.พ.	หมูสะเต๊ะ สูตรกะทิสด			
		6 ก.พ.	โครงกระดูกกรอบพริกไทยดำ			
		10 ก.พ.	กะหรี่ปั๊ปไส้ไก่			
11	อ.สุนันทา ชาแสน	2 ก.พ.	ขนมถ้วยใบเตย+ฟักทอง	270	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 12.30 - 14.30 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.	
		3 ก.พ.	ขนมลอดช่องไทย			
		4 ก.พ.	ข้าวเกรียบปากหม้อ			
		5 ก.พ.	ซอสหม่าล่าปิ้งย่าง			
		6 ก.พ.	ทองหยิบ			
		7 ก.พ.	ทองหยอด			
		8 ก.พ.	ขนมชาหริ่ม			
		9 ก.พ.	บัววาเลนไทน์			
		10 ก.พ.	ลูกชุบพวงองุ่น			

หมวดอาหาร					
บุตร	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา
10	อ.ภาณุวงศ์ เงินประมวล	2 ก.พ.	การทำจุลินทรีย์น้ำ การขยายจุลินทรีย์ EM การทำสารไล่แมลง การทำสารไล่หอย, เพลี้ยไฟ	170	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น. รอบ 3 : 15.00 - 17.00 น.
	อ.พิมพ์พิศา รัตนธรรมมาศ		การทำจุลินทรีย์น้ำ การขยายจุลินทรีย์ EM การทำฮอริโมนผลไม้/ ฮอริโมนยอดพืช	170	
	อ.สุกัญญา สุวรรณลังกา		การทำผัดไทยพิวชั่น	170	
	อ.ลภัสสรดา บางเทศธรรม	3 ก.พ.	การแปรรูปเห็ดสวรรค์	170	
	อ.ชาลี ดอระวงษ์		การทำน้ำพริกนรกกุ้ง	170	
	อ.จิระพร มลิวัลย์		การแปรรูปเห็ดกรอบสมุนไพรมะเขือ	170	
	อ.ลภัสสรดา บางเทศธรรม	4 ก.พ.	3 วิธี นำชีวี ห่างไกลโรค NCDS	170	
	อ.ลภัสสรดา บางเทศธรรม		การทำแกงกล้วยเห็ดคุดहुनु	170	
	อ.ชาลี ดอระวงษ์ อ.จิระพร มลิวัลย์		การทำน้ำพริกเผา	170	
	อ.ชาลี ดอระวงษ์ อ.จิระพร มลิวัลย์	5 ก.พ.	การทำน้ำพริกนรกกุ้ง	170	
			การทำน้ำพริกนรกกุ้ง	170	
			การทำน้ำพริกตาแดง	170	
	อ.ชาลี ดอระวงษ์ อ.จิระพร มลิวัลย์	6 ก.พ.	การทำน้ำพริกนรกกุ้ง	170	
			การแปรรูปเห็ดคอบเนย	170	
			การแปรรูปส้มตำไข่ผ่า	170	
	อ.ต่อสู้อ อินทร์น้อย	7 ก.พ.	การแปรรูปส้มตำไข่ผ่า	170	
			การทำน้ำพริกตาแดง	170	
			การแปรรูปหอมกั๊กไข่ผ่า	170	
	อ.ชาลี ดอระวงษ์ อ.จิระพร มลิวัลย์	8 ก.พ.	การทำน้ำพริกเผา	170	
			การเพาะเห็ดแบบครบวงจร	170	
			การแปรรูปไข่เจียวไข่ผ่า	170	
	อ.ลภัสสรดา บางเทศธรรม	9 ก.พ.	การแปรรูปขนมจีนน้ำยาเห็ด	170	
			การทำน้ำพริกตาแดง	170	
			การแปรรูปแกงอ่อมไข่ผ่า	170	
	อ.ลภัสสรดา บางเทศธรรม	10 ก.พ.	การเพาะเห็ดแบบครบวงจร	170	
			การแปรรูปเห็ดสวรรค์	170	
			การแปรรูปเห็ดคอบเนย	170	

หมวดงานช่าง					
บุตร	วิทยากร	วันที่อบรม	วิชา	ราคา	เวลา
13	อ.ธนวัฒน์ ถิ่นเดิม	2, 6, 9 ก.พ.	มุ่งลดบานเปิด	270	รอบ 1 : 10.00 - 12.00 น. รอบ 2 : 13.00 - 15.00 น.
		3, 7 ก.พ.	กรอบรูปไม้เส้นและกระดาษ		
		4, 8 ก.พ.	กรอบรูปลอยโครง		
		5, 10 ก.พ.	ราวตากผ้า		

### ประชาสัมพันธ์ \*\*\* โครงการพัฒนาบุคลากร (CAPABILITY BOOST PROGRAM) \*\*\*

- |   |                                    |   |                                      |
|---|------------------------------------|---|--------------------------------------|
| - การเขียนหนังสือราชการ                       | รุ่นที่ 28 : 28 กุมภาพันธ์ 2567    | - Google AppSheet เบื้องต้น             | รุ่นที่ 1 : 16-17 พฤษภาคม 2567       |
| - การเขียนรายงานการประชุม                     | รุ่นที่ 29 : 21 มีนาคม 2567        | - การพัฒนาฐานข้อมูลเบื้องต้น            | รุ่นที่ 23 : 13-15 มีนาคม 2567       |
| - Why-Why Analysis                            | รุ่นที่ 25 : 18 มีนาคม 2567        | - การใช้ Microsoft Excel                | รุ่นที่ 30 : 21-22 มีนาคม 2567       |
| - ทักษะการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ           | รุ่นที่ 20 : 19-20 กุมภาพันธ์ 2567 | - การวิจัยเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนา      | รุ่นที่ 7 : 15-17 มกราคม 2567        |
| - กลยุทธ์การทำงานอย่างมืออาชีพ                | รุ่นที่ 20 : 11 มีนาคม 2567        | - การสร้างและใช้เครื่องมือในการวิจัย    | รุ่นที่ 14 : 17-19 มิถุนายน 2567     |
| - เทคนิคการนำเสนออย่างมืออาชีพ                | รุ่นที่ 20 : 10-11 มิถุนายน 2567   | - กลยุทธ์การพัฒนาองค์กรฯ                | รุ่นที่ 14 : 28-30 พฤษภาคม           |
| - เทคนิคการเจรจาต่อรอง                        | รุ่นที่ 20 : 28-29 กุมภาพันธ์ 2567 | - อัญมณีศาสตร์และเครื่องประดับ          | รุ่นที่ 55 : 3 มี.ค. - 16 มิ.ย. 2567 |
| - เทคนิคการเป็นพิธีกร                         | รุ่นที่ 16 : 10 พฤษภาคม 2567       | - พื้นฐานการถ่ายภาพด้วยกล้องดิจิทัล     | รุ่นที่ 5 : 14 พฤษภาคม 2567          |
| - การให้บริการยุคใหม่                         | รุ่นที่ 19 : 16 พฤษภาคม 2567       | - การออกแบบจัดสวน                       | รุ่นที่ 31 : 22-28 เมษายน 2567       |
| - ชีวิตสำเร็จได้ด้วย Mindset                  | รุ่นที่ 9 : 7 มีนาคม 2567          | - การสร้างระบบเกษตรอัจฉริยะฯ            | รุ่นที่ 1 : 29-30 มีนาคม 2567        |
| - บุคลิกภาพการพูดในที่สาธารณะและการเป็นพิธีกร | รุ่นที่ 8 : 28 มีนาคม              | - การเลี้ยงไส้เดือนเบื้องต้น            | รุ่นที่ 3 : 3 มีนาคม 2567            |
| - การจัดการองค์ความรู้ในหน่วยงาน (KM)         | รุ่นที่ 5 : 20 มิถุนายน 2567       | - ขนมหุ่นยนต์และแมลงทางเลือก (ทำเองได้) | รุ่นที่ 3 : 17 มีนาคม 2567           |
| - การเป็นผู้นำกิจกรรมกลุ่ม                    | รุ่นที่ 5 : 16 -17 กรกฎาคม 2567    | - “เป่าปั้นมือ”                         | รุ่นที่ 2 : 10 มีนาคม 2567           |
| - การโค้ชและการสอนงาน                         | รุ่นที่ 2 : 22-23 กุมภาพันธ์ 2567  | - “น้ำพริก 5 สูตร”                      | รุ่นที่ 2 : 31 มีนาคม 2567           |



ติดต่อสอบถามโทร 02 942 8822 ต่อ 200 – 205

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

# ตารางกิจกรรมสาธิตบนเวทีบริการวิชาการใน "งานเกษตรแฟร์" ประจำปี 2567

เข้าชมได้ที่ : บริเวณชั้น 1 อาคารวิทยบริการ สำนักพัฒนาการเรียนรู้อุดมชีวิต หรือ YouTube, Facebook Live เพจ สำนักพัฒนาการเรียนรู้อุดมชีวิต

วัน/เวลา	10.00 – 12.00 น.	12.30 – 14.00 น.	14.00 – 15.30 น.	15.30 – 17.00 น.
ศ. 2 ก.พ. 67	CPR และการช่วยเหลือสิ่งอุดตันทางเดินหายใจ (พล.ต.หญิง รศ.ดร.สายสมร เฉลยกิตติ)	ข้าวเกรียบผักเพื่อสุขภาพ (ผศ.ดร.สุจิตตา เรืองรัมย์, คุณสุวรรณ ฝากุม)	สเปรย์สมุนไพรไล่ยุง (ผศ.ดร.เมตตา เร่งชวนชวย)	ศิลปะการต่อผ้า (อ.กฤษณา แสงประไพทิพย์)
ส. 3 ก.พ. 67	Lifelong Learning for Survival สู่ทักษะชีวิตในโลกยุคการเปลี่ยนแปลง (รศ.ดร.ชูศักดิ์ เอื้องโชคชัย และคณะ)	น้ำมันหม่องน้ำสมุนไพรยาใจคนวิงเวียน (ผศ.ดร.เมตตา เร่งชวนชวย)	เกษตร...ความยั่งยืนของอนาคต (อน.ลินรัตน์ อัมพวานนท์)	น้ำพริกไข่เค็มเลิศรส (คุณรำไพ ภูวราห์, คุณศรีณยาพร ตลิ่งจิตร)
อา. 4 ก.พ. 67	AI Transformations : ยกระดับธุรกิจภาคการเกษตร (รศ.ดร.ชูศักดิ์ เอื้องโชคชัย และคณะ)	การติดตั้งระบบโซลาร์เซลล์ เพื่อลดค่าไฟฟ้า (อ.ศรัณย์ หงษาครประเสริฐ)	มหัศจรรย์เปลือกหอย (ดร.สุขกฤษ นิมิตรกุล)	"Kapao-paste" ผลิตภัณฑ์ซอสผัดกะเพรา สำเร็จรูป ปปรุงเสร็จ พร้อมผัด (อ.ญาธิปวีร์ ปักแก้ว)
จ. 5 ก.พ. 67	-	โคเคตามะ...สวนจิวก่อนกลมสไตล์ญี่ปุ่น (รศ.ดร.สวัสดี พิมพ์สุวรรณ)	ระบบสั่งการอัตโนมัติการเกษตร (อ.สิทธิพร มณีวรรณ)	เทคนิคการวัดตัวและสร้างแบบเสื้อมาตรฐาน (อ.กฤษณา แสงประไพทิพย์)
อ. 6 ก.พ. 67	-	ชีสเค็มมะขาม (อ.วาสนา นาราศรี)	"กรอบเค็มเส้นกล้วย" การเพิ่มมูลค่ากล้วยด้วยกระบวนการทอดท่วม (อ.ญาธิปวีร์ ปักแก้ว)	ขนมสุนัขและแมวทางเลือก (ผศ.ดร.ศิริพรรณ สุขนธสิงห์)
พ. 7 ก.พ. 67	CPR และการช่วยเหลือสิ่งอุดตันทางเดินหายใจ (พล.ต.หญิง รศ.ดร.สายสมร เฉลยกิตติ)	พิชชามินิแป้งขนมปัง (อ.ดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์)	การเพิ่มมูลค่าเห็ดและการแปรรูปจากเห็ด (อ.จิระนันท์ พุ่มเรือง)	ผ้าย้อมครามสีธรรมชาติและผลิตภัณฑ์ต่อดกรรม Soft Power (ดร.นิตยา ป้องกันภัย)
พฤ. 8 ก.พ. 67	-	"เกี่ยวข้าเห็ดผักรวม พร้อมน้ำจิ้มสไตล์โฮมเมด" (อ.ทิพา วรเนตรสุดาทิพย์)	น้ำจิ้มสุกี้เพื่อสุขภาพ (คุณรำไพ ภูวราห์, คุณศรีณยาพร ตลิ่งจิตร)	สบู่สมุนไพรลดคันสูตรเย็น (ผศ.ดร.เมตตา เร่งชวนชวย)
ศ. 9 ก.พ. 67	แยมผลไม้โฮมเมด (คุณรำไพ ภูวราห์, คุณศรีณยาพร ตลิ่งจิตร)	บ่าบั้นมะพร้าวอ่อน (อ.ดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์)	ผักสวนครัว...เรื่องง่าย ๆ กินได้และปลอดภัย (ผศ.ดร.ปริยานุช จุลกะ)	ผลิตภัณฑ์ข้าวพอง Chocolate Caramel โฮมเมด (ดร.นิตยา ป้องกันภัย)
ส. 10 ก.พ. 67	Global Warming : Carbon Neutrality กับภาคเกษตรไทย (คุณสวนีย์ โพธิ์รัง และคณะ)	เปลี่ยนโพธิ์&ไทร...วิชพืชในกระถางเป็นไม้ประดับ (รศ.ดร.สวัสดี พิมพ์สุวรรณ)	ตัดเย็บชุดน้องหมา (อ.กฤษณา แสงประไพทิพย์)	Chocolate ัญญาพิชไทยเพื่อธุรกิจ (ดร.นิตยา ป้องกันภัย)