

กำหนดการโครงการพัฒนาและสร้างผู้ประกอบการโดยใช้ความรู้ในสถาบันเป็นฐาน (หลักสูตร ก)

“ธุรกิจการผลิตและจำหน่ายลูกชิ้นปลา เติบโตรับเงินล้าน”

ระหว่างวันที่ 23 -25 เมษายน 2559

ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ และ
ณ ห้องประชุม 1 อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

วันที่ 23 เมษายน 2559

- 08:00 – 08.30 น. ผู้เข้าร่วมอบรมลงทะเบียน
- 08:30 – 09.00 น. ประธานกล่าวพิธีเปิด
โดย **ผศ.ดร.นิยม กำลังดี**
รักษาการผู้อำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคใต้ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
ห้องประชุม 1 ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม
- 09:00 – 10.00 น. บรรยายการจัดพื้นที่ให้เป็นระบบ
โดย **อาจารย์สุขเช็น นิยมเดชา**
ห้องประชุม 1 ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม
- 10.00 – 12.00 น. บรรยายการสร้างแรงบันดาลใจในการสร้างธุรกิจ : การผลิตลูกชิ้นปลาเชิงพาณิชย์
โดย **คุณวิภารัตน์ รัตนพันธ์** ร้านโกอ่างเส้นปลา
ห้องประชุม 1 ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม
- 12.00 – 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13:00 – 16.00 น. บรรยาย “แนวทางการประกอบธุรกิจ การสร้างตราสินค้าและช่องทางการจัดจำหน่าย”
โดย **คุณธรรมศักดิ์ อรชุนวงศ์**
ห้องประชุม 1 ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม
- 16.00 – 17.00 น. บรรยายมาตรฐาน Halal
โดย **ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ศิริพัธนะ**
ห้องประชุม 1 ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม

วันที่ 24 เมษายน 2559

- 08:30 – 10:00 น. บรรยาย “บรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า”
โดย **อาจารย์ ทรงพันธุ์ จันทร์ทอง**
ห้องประชุม 1 ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม
- 10.00 – 12.00 น. การปฏิบัติ “การออกแบบตราสินค้า”
โดย **อาจารย์ ทรงพันธุ์ จันทร์ทอง และนายอัปดุลรอซิก เต็นดารา(ผู้ช่วยวิทยากร)**
ห้องประชุม 1 ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม
- 12:00 – 12:30 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 12:30 – 17:00 น. การปฏิบัติ “การออกแบบตราสินค้า” (ต่อ)
โดย **อาจารย์ ทรงพันธุ์ จันทร์ทอง และนายอัปดุลรอซิก เต็นดารา(ผู้ช่วยวิทยากร)**
ห้องประชุม 1 ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม

วันที่ 25 เมษายน 2559

- 08:00 – 09:00 น. บรรยายวิธีการผลิตลูกชิ้นปลา
โดย **ดร.ทนาง เอี้ยวศิริ**
ห้องประชุม 1 ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม
- 09:00 – 12:00 การปฏิบัติ “การผลิตลูกชิ้นปลา”
โดย **ดร.ทนาง เอี้ยวศิริ**
ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
- 12:00 – 13:00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13:00 – 17:00 น. การปฏิบัติ “การผลิตลูกชิ้นปลา” (ต่อ)
โดย **ดร.ทนาง เอี้ยวศิริ**
ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

** รับประทานอาหารว่าง เวลา 10:45 น. และ 14:30 น.