

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตู้ ปณ. 1043 ปทผ.เกษตรศาสตร์
จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ความที่สุก

ที่ ศธ 0513.12201/ว1532

6 กรกฎาคม 2560

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "Start up with Molecular Gastronomy and Cuisine for Creation of the Culinary Arts and Innovative Foods"

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบตอบรับเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวน 1 ฉบับ

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ Turun yliopisto University of Turku และมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) ได้กำหนดจัด การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง " Start up with Molecular Gastronomy and Cuisine for Creation of the Culinary Arts and Innovative Foods" ขึ้นในระหว่างวันที่ 1-3 สิงหาคม 2560 ณ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการ Start up ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างสรรค์อาหาร และเพื่อพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์การปรุงอาหาร พร้อมทั้งทักษะทางด้านเทคโนโลยีการครัวเชิงโมเลกุล ที่สามารถนำไปประยุกต์เสริมศักยภาพด้านการแปรรูปอาหาร และพัฒนานวัตกรรมอาหารของอุตสาหกรรมอาหาร และสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างบุคลากรทางการศึกษา ผู้ปรุงอาหาร และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทั้งการบริการอาหารและอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งภายในและภายนอกประเทศ เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนและเตรียมความพร้อมในการแข่งขันทางธุรกิจอาหารระดับสากล นั้น

ในการนี้ ใคร่ขอเชิญเรียนเชิญท่านหรือผู้แทนเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการดังกล่าว โดยมีค่าลงทะเบียนในการเข้าร่วมสัมมนาทั้ง 3 วัน เป็นเงินจำนวน 9,000 บาทต่อท่าน (เก้าพันบาทถ้วน) ทั้งนี้สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่นางสาวสาวิณี สมุทรรัตน์/นางสาวดวงพร กล่ำรัตน์ หมายเลขโทรศัพท์ 0 2942 8629 ต่อ 1805 มือถือ 099 419 7865 และ 062 961 1665 อีเมล MGfood@hotmail.com และลงทะเบียนเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการได้ที่นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง โทรศัพท์ 0 2942 8629 ต่อ 1223 โทรสาร 0 2561 1970 อีเมล ifrskl@ku.ac.th ภายในวันที่ 26 กรกฎาคม 2560

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์สมบัติ ชินะวงศ์)

ผู้อำนวยการ

เรียน คณบดี
เพื่อโปรดทราบ / เห็นความชอบให้
รองศาสตราจารย์

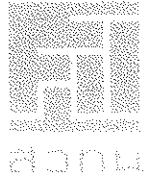
14 ก.ค. 2560

จัดตามแผน

จพ 013 น

ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ (นายวิชา ตรีสุวรรณ)
โทรศัพท์ 0 2942 8629 ต่อ 1815
โทรสาร 0 2561 1970

๑๔ ก.ค. ๒๕๖๐



Turun yliopisto
University of Turku

Tentative Program

Practical Workshop

“Start up with Molecular Gastronomy and Cuisine for Creation of the Culinary Arts
and Innovative Foods”

1-3 August, 2017

Day 1 : Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University

Time	Activity
08.30 – 09.00	Register
09.00 – 09.25	Open ceremonies
09.25 – 10.30	The emerging of molecular gastronomy: The science and application for scientists, chefs, entrepreneurs, and food industries
10.30 – 10.45	Coffee break
10.45 – 12.00	The essential for exploration and valorization of traditional culinary know-how
12.00 – 13.00	Lunch
13.00 – 15.30	Experimental cooking: Exploration in Thai cuisine
15.30 – 16.00	Afternoon break, Discussion and Q&A

Day 2 : Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University

Time	Activity
08.30 – 09.00	Register
09.00 – 10.30	Techniques and ingredients used in molecular and Note by Note cuisine
10.30 – 10.45	Coffee break
10.45 – 12.00	Techniques and ingredients used in molecular and Note by Note cuisine (Continue)
12.00 – 13.00	Lunch
13.00 – 15.30	Practicing in molecular and Note by Note cooking
15.30 – 16.00	Afternoon break, Discussion and Q&A

Day 3 : Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University

Time	Activity
08.30 – 09.00	Register
09.00 – 10.30	Practical workshop for novel recipes, foods, and culinary arts
10.30 – 10.45	Coffee break
10.45 – 12.00	Practical workshop for novel recipes, foods, and culinary arts (Continue)
12.00 – 13.00	Lunch
13.00 – 15.00	Practical workshop for novel recipes, foods, and culinary arts (Continue)
15.00 – 15.30	Afternoon breaks, Discussion and Q&A
15.30 – 16.30	Certification and Closing ceremony



Turun yliopisto
University of Turku

แบบตอบรับเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
เรื่อง Start up with Molecular Gastronomy and Cuisine
for Creation of the Culinary Arts and Innovative Foods

ระหว่างวันที่ 1-3 สิงหาคม 2560

ณ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ

ชื่อ-นามสกุล

ภาษาไทย (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....

ภาษาอังกฤษ

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

โทรศัพท์มือถือ..... E-mail.....

ศาสนา..... ข้อมูลการแพ้อาหาร.....

รายละเอียดการออกที่อยู่ใบเสร็จรับเงิน

ชื่อหน่วยงาน / บริษัท.....

ที่อยู่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

โดยชำระเงินมาที่ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร บัญชีออมทรัพย์ ธ.กรุงศรี เลขที่บัญชี 374-1-21805-5 และส่งหลักฐานการโอนเงินได้ที่ คุณสงกรานต์ ลาเวียง โทรศัพท์ 0 2942 8629 ต่อ 1223 โทรสาร 0 2561 1970 อีเมลล์ ifrskl@ku.ac.th

โปรดตอบกลับภายในวันศุกร์ที่ 26 กรกฎาคม 2560

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ