

นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร (Innovative food processing) (ออนไลน์)

รายละเอียดหลักสูตร

ปัจจุบันกระบวนการแปรรูปอาหารมีความก้าวหน้าไปมากทำให้มีผลิตภัณฑ์อาหารที่หลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค มีการพัฒนาการเพิ่มคุณประโยชน์ในอาหาร พัฒนาการกระบวนการยืดอายุการเก็บรักษาเพื่อให้สามารถขนส่งอาหารไปยังที่ไกลๆและยังคงคุณค่าสารอาหารไว้ได้ รวมทั้งความต้องการลดพลังงานที่ใช้ในกระบวนการแปรรูป ลดการใช้สารเคมี ลดปริมาณของเสีย หรือนำของเหลือทิ้งกลับมาใช้ประโยชน์มากขึ้น ดังนั้นหากสามารถทราบถึงการพัฒนากระบวนการแปรรูปอาหารในด้านต่างๆ ก็จะสามารถนำองค์ความรู้ที่นำมาประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป โดยรายละเอียดหลักสูตรจะประกอบไปด้วย

- กระบวนการแปรรูปอาหาร (Food processing) เบื้องต้น
- ความหมายของนวัตกรรมและตัวอย่างนวัตกรรมอาหาร
- นวัตกรรมการป้องกันการเกิด oxidation และนวัตกรรมการลดใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตอาหาร
- นวัตกรรมแปรรูปอาหารในปัจจุบัน (Innovation of food processing)
- นวัตกรรมการป้องกันอันตรายเพื่อเพิ่มความปลอดภัยในอาหารและลดความเสี่ยงให้กับผู้บริโภค

วัตถุประสงค์

- 1 อธิบายองค์ความรู้พื้นฐานในการกระบวนการแปรรูปอาหาร
- 2 อธิบายนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูปอาหาร
- 3 อธิบายความปลอดภัยในอาหารและนวัตกรรมอาหารปลอดภัย

หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:20 น.	ความหมายของนวัตกรรม, ตัวอย่างนวัตกรรมอาหาร
10:20 – 10:30 น.	พักเบรก 10 นาที
10:30 – 11:30 น.	นวัตกรรมแปรรูปอาหารในปัจจุบัน
11:30 – 12:30 น.	พักกลางวัน
12:30 – 13:30 น.	นวัตกรรมการป้องกันอันตรายเพื่อเพิ่มความปลอดภัยในอาหารและลดความเสี่ยงให้กับผู้บริโภค
13:30 – 14:00 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน ดร.ทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้สนใจทุกช่วงวัย ทุกวุฒิการศึกษา

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันอังคารที่ 8 กรกฎาคม 2568

ช่องทางการฝึกอบรม ออนไลน์ผ่านระบบ Cisco Webex Meetings

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,500- บาท

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....
.....
ออกใบเสร็จในนาม
โทรศัพท์..... E-mail :

ขั้นตอนการสมัคร

◆ ท่านสามารถเลือกช่องทางการสมัครฝึกอบรม 4 ช่องทาง ได้แก่

- 1.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครส่งเจ้าหน้าที่โดยตรง
- 2.) โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรณษา เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม)
- 3.) E-mail : kuthaifood@gmail.com
- 4.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครออนไลน์ มีขั้นตอนดังนี้

◆ ไปที่ Website : <https://ifrpd.ku.ac.th/training> หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัคร

และกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน LINE ID : @egcbj5360i “ฝึกอบรม IFRPD”

◆ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่

◆ ในกรณีที่มิใช่ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงิน

ค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ

◆ ส่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4

◆ ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายัง LINE “ฝึกอบรม IFRPD” หรือ ทาง E-mail :

kuthaifood@gmail.com

หมายเหตุ :

◆ หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....