

ที่ ศธ 0513.12201/ว1532



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
เลขรับที่..... 1099  
วันที่..... 15 ก.ค. 2560  
เวลา..... 14.30 น.

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ตู้ ปณ. 1043 ปทพ.เกษตรศาสตร์

จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

6 กรกฎาคม 2560

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

เรียน คณะบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

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 สมุทรรัตน/นางสาวดวงพร กล่ำรัตน 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

ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ (นายวิชา ตรีสุวรรณ)

โทรศัพท์ 0 2942 8629 ต่อ 1815

โทรสาร 0 2561 1970

Now let us consider the derivative:  
 $\frac{1}{\text{rate of increase of } \log m}$



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<br>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<br>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**

| <b>Time</b>   | <b>Activity</b>                                                                     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 08.30 – 09.00 | Register                                                                            |
| 09.00 – 10.30 | Techniques and ingredients used in molecular and<br>Note by Note cuisine            |
| 10.30 – 10.45 | Coffee break                                                                        |
| 10.45 – 12.00 | Techniques and ingredients used in molecular and<br>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<br>(Continue) |
| 12.00 – 13.00 | Lunch                                                                        |
| 13.00 – 15.00 | Practical workshop for novel recipes, foods, and culinary arts<br>(Continue) |
| 15.00 – 15.30 | Afternoon breaks, Discussion and Q&A                                         |
| 15.30 – 16.30 | Certification and Closing ceremony                                           |

---

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.....

รายละเอียดการออกที่อยู่ในใบเสร็จรับเงิน

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