

โครงการจัดอบรม

Mini Food Engineering Program 2563

หลักสูตรเริ่มเปิดรับสมัคร
บัดนี้เป็นต้นไป

การอบรม

วันที่ 3 ตุลาคม-19 ธันวาคม 2563

(เรียนเฉพาะวันเสาร์)

ใบสมัคร

ชื่อ/นามสกุลตำแหน่ง (ถ้ามี)

บริษัท

ที่อยู่

โทรศัพท โทรสาร.....

E-mail

ประเภทของอุตสาหกรรม.....

(เช่น อาหารกระป๋อง เนื้อสัตว์ ผัก-ผลไม้ ฯลฯ)

ค่าลงทะเบียน

วันที่ 3 ตุลาคม-19 ธันวาคม 2563

เรียนตลอดหลักสูตร (3 หน่วย)

ค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร 30,000 บาท (สามหมื่นบาทถ้วน)

เรียนแยกหน่วย

หน่วยที่ 1 ค่าใช้จ่าย 16,000 บาท (หนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน)

หน่วยที่ 2 ค่าใช้จ่าย 7,000 บาท (เจ็ดพันบาทถ้วน)

หน่วยที่ 3 ค่าใช้จ่าย 10,000 บาท (หนึ่งหมื่นบาทถ้วน)

เรียกแยกหัวข้อ ค่าใช้จ่ายหัวข้อละ 3,500 บาท (สามพันห้าร้อยบาท)

กรุณาระบุ.....

กรณีการโอนเงิน

โอนเงินเข้าบัญชี เลขที่ 330-1-16927-2

ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขาซอยถนนประชาอุทิศ

ชื่อบัญชี มจร. - บริการวิชาการ

กรณีการส่งจ่ายเช็ค ส่งจ่ายในนาม มจร. - บริการวิชาการ

กรุณาระบุ ชื่อ - ที่อยู่ ในการออกใบเสร็จรับเงิน(โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง)

เช่นเดียวกับที่อยู่ด้านบน

อื่นๆ.....

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและส่งใบสมัครได้ที่

คุณรุจิรา มณีโคตร

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

โทร. 02-470-9244-5 โทรสาร 02-470-9240

E-mail: ruchira.rms@gmail.com

หรือสอบถามรายละเอียดด้านวิชาการได้ที่

ศ. ดร.สั๊กมน เทพหัสดิน ณ อยุธยา

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

โทรศัพท์ 02-470-9244 E-mail: sakamon.dev@kmutt.ac.th

แผนที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

126 ถนนประชาอุทิศ แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140



ความเป็นมาและวัตถุประสงค์

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยมีการขยายตัวและเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในแง่ของการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพสูง ปลอดภัย ประหยัดพลังงาน และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศที่เพิ่มสูงขึ้น ตลอดจนเพื่อให้กระบวนการและการผลิตมีต้นทุนต่ำ เพื่อยกระดับความสามารถในการแข่งขัน และในขณะเดียวกันก็เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารและสิ่งแวดล้อมที่เข้มงวดมากขึ้นในปัจจุบัน

ในฐานะหน่วยงานชั้นนำของประเทศในด้านการเรียน-การสอน และการวิจัยด้านวิศวกรรมอาหาร ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญสำหรับการพัฒนาเทคโนโลยีและการปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหาร มาเป็นเวลากว่า 20 ปี ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (มจธ.) เล็งเห็นถึงความสำคัญในการให้ความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับวิศวกรรมอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งแก่ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร หรือเจ้าของกิจการผลิตอาหาร ที่มิได้มีโอกาสศึกษาด้านวิศวกรรมอาหาร แต่ต้องการหลักการเบื้องต้นที่สำคัญไปใช้ในการปรับปรุงประสิทธิภาพของงานหรือกิจการของตน

ด้วยเหตุดังกล่าวภาควิชา ฯ จึงจัดโครงการอบรมหลักสูตรระยะสั้น (Mini Food Engineering Program) โดยมุ่งเน้นให้ความรู้เบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับวิศวกรรมอาหารกับผู้รับการอบรมที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาดังกล่าว เช่น ผู้ที่สำเร็จการศึกษาด้านวิศวกรรมศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์ในสาขาที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิศวกรรมอาหาร/เทคโนโลยีการอาหาร ตลอดจนผู้ที่สนใจทั่วไป

หัวข้อการอบรม

Mini Food Engineering Program จัดการอบรมโดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในแต่ละสาขาวิชา โดยจัดการอบรมทุกวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 9.00-16.00 น. โดยมีหัวข้อการอบรมที่สำคัญดังต่อไปนี้

หัวข้อการอบรม	ราคาต่อหัวข้อ	ราคาต่อหน่วย	ราคาตลอดหลักสูตร (3 หน่วย)
1. Food Science for Non-Food Scientists Module จำนวน 5 สัปดาห์	3,500 บาท	16,000 บาท	30,000 บาท
-เคมีอาหาร (Food Chemistry) 6 ชั่วโมง			
-สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร (Physical and Engineering Properties of Foods) 6 ชั่วโมง			
-ปฏิกิริยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Reactions in Food Processing) 6 ชั่วโมง			
-จุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร (Food Microbiology & Safety) 6 ชั่วโมง			
-เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Food Processing Technology) 6 ชั่วโมง	3,500 บาท	7,000 บาท	30,000 บาท
2. Essentials of Food Engineering Module จำนวน 2 สัปดาห์			
-สมดุลมวลสารและพลังงานในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Material and Energy Balances in Food Processing) 6 ชั่วโมง			
-การไหลและการถ่ายเทความร้อนในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Fluid Flow and Heat Transfer in Food Processing) 3 ชั่วโมง	10,000 บาท	30,000 บาท	30,000 บาท
-ระบบการขนถ่ายและส่งกำลังในอุตสาหกรรมอาหาร (Transport and Utility Systems in Food Industry) 3 ชั่วโมง			
3. Food Engineering Unit Operations จำนวน 3 สัปดาห์			
-การแช่เยือกแข็งและการแช่เย็น (Freezing and Chilling) 3 ชั่วโมง			
-การอบแห้ง (Drying) 3 ชั่วโมง	3,500 บาท	10,000 บาท	30,000 บาท
-การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Pasteurization and Sterilization) 3 ชั่วโมง			
-กระบวนการแปรรูปอาหารขั้นสูง (Advanced Food Processing) 3 ชั่วโมง			
-บรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packagings) 6 ชั่วโมง			

ทั้งนี้มีการสาธิตกระบวนการและการใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อการบรรยายเพื่อให้เกิดความเข้าใจในเนื้อหามากขึ้น

ผู้เข้ารับการอบรมอาจเลือกลงทะเบียนเข้ารับการอบรมเฉพาะหน่วยใดหน่วยหนึ่งหรือทุกหน่วยก็ได้ อย่างไรก็ตาม หากผู้เข้ารับการอบรมต้องการรับประกาศนียบัตรรับรองการผ่านการอบรมจากภาควิชาวิศวกรรมอาหาร จะต้องลงทะเบียนรับการอบรมทุกหน่วย และต้องเข้ารับการอบรมหน่วยที่ 2 ครบทั้ง 12 ชั่วโมง และมีเวลาเข้ารับการอบรมโดยรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 กรณีที่ผู้เข้ารับการอบรมเลือกเข้ารับการอบรมที่ละหน่วย จนในที่สุดก็รับการอบรมครบทั้ง 3 หน่วย ผู้เข้ารับการอบรมจะต้องรับการอบรมทุกครั้ง (เข้ารับการอบรมร้อยละ 100) จึงจะขอรับประกาศนียบัตรได้

- **เรียนตลอดหลักสูตร (3 หน่วย)** ที่ค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร 30,000 บาท (สามหมื่นบาทถ้วน)
- **เรียนแยกหน่วย**
หน่วยที่ 1 ค่าใช้จ่าย 16,000 บาท (หนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน)
หน่วยที่ 2 ค่าใช้จ่าย 7,000 บาท (เจ็ดพันบาทถ้วน)
หน่วยที่ 3 ค่าใช้จ่าย 10,000 บาท (หนึ่งหมื่นบาทถ้วน)
- **เรียกแยกหัวข้อ** ค่าใช้จ่ายหัวข้อละ 3,500 บาท (สามพันห้าร้อยบาท)

ค่าใช้จ่าย (รวมเอกสาร ของว่างเช้า-บ่าย และอาหารกลางวัน) ผู้เข้ารับการอบรมทุกท่านจะได้รับประกาศนียบัตรตามข้อกำหนด โดยไม่ต้องทำการสอบ