



## กำหนดการอบรมโครงการ Mini Food Engineering Program ปี พ.ศ. 2566 รอบที่ 2

ณ ห้อง CB50301 ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร ชั้น 3 อาคารเรียนรวม 5 (S11)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ระหว่างวันที่ 2 กันยายน – 11 พฤศจิกายน 2566 (อบรมเฉพาะวันเสาร์) จำนวน 10 ครั้ง

| วันที่                                                               | หัวข้อกิจกรรมการอบรม                                                                                         | วิทยากร                                               |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>1.Food Science for Non-Food Scientists Module จำนวน 5 สัปดาห์</b> |                                                                                                              |                                                       |
| 2 กันยายน 2566                                                       | เคมีอาหาร (Food Chemistry) 6 ชั่วโมง                                                                         | รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา                               |
| 9 กันยายน 2566                                                       | จุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร (Food Microbiology & Safety) 6 ชั่วโมง                                        | รศ. ดร.นภาพร เชี่ยวชาญ                                |
| 16 กันยายน 2566                                                      | เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Food Processing Technologies) 6 ชั่วโมง                                             | รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา                               |
| 23 กันยายน 2566                                                      | สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร (Physical and Engineering Properties of Foods) 6 ชั่วโมง                  | รศ. ดร.อัมพวัน ตันสกุล                                |
| 30 กันยายน 2566                                                      | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Development of Novel Food Products) 6 ชั่วโมง                                    | รศ. ดร.หทัยรัตน์ ริมศิริ<br>ผศ. ดร.อุศมา สุทรนถ์รังษี |
| <b>2.Essentials of Food Engineering Module จำนวน 2 สัปดาห์</b>       |                                                                                                              |                                                       |
| 7 ตุลาคม 2566                                                        | ดุลมวลสารและพลังงานในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Material and Energy Balances in Food Processing) 6 ชั่วโมง        | ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี                             |
| 21 ตุลาคม 2566                                                       | การไหลและการถ่ายเทความร้อนในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Fluid Flow and Heat Transfer in Food Processing) 3 ชั่วโมง | ศ. ดร.สักรมณ เทพหัสดิน ณ อยุธยา                       |
|                                                                      | ระบบการขนถ่ายและส่งกำลังในอุตสาหกรรมอาหาร (Transport and Utility Systems in Food Industry) 3 ชั่วโมง         | ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี                             |
| <b>3.Food Engineering Unit Operations Module จำนวน 3 สัปดาห์</b>     |                                                                                                              |                                                       |
| 28 ตุลาคม 2566                                                       | การแช่เยือกแข็งและการแช่เย็น (Freezing and Chilling) 3 ชั่วโมง                                               | ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี                             |
|                                                                      | การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Pasteurization and Sterilization) 3 ชั่วโมง                                         | รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา                               |
| 4 พฤศจิกายน 2566                                                     | การอบแห้ง (Drying) 3 ชั่วโมง                                                                                 | ศ. ดร.สักรมณ เทพหัสดิน ณ อยุธยา                       |
|                                                                      | กระบวนการแปรรูปอาหารขั้นสูง (Advanced Food Processing) 3 ชั่วโมง                                             | ศ. ดร.สักรมณ เทพหัสดิน ณ อยุธยา                       |
| 11 พฤศจิกายน 2566                                                    | บรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packagings) 6 ชั่วโมง                                                                  | รศ. ดร.วาณี ชนเห็นชอบ                                 |

หมายเหตุ: กำหนดการอบรมอาจจะมีการเปลี่ยนแปลง ตามความเหมาะสม

### เวลาการดำเนินกิจกรรมการอบรม

|                |                          |
|----------------|--------------------------|
| 09.00-10.30 น. | กิจกรรมการอบรม           |
| 10.30-10.45 น. | เบรก                     |
| 10.45-12.00 น. | กิจกรรมการอบรม           |
| 12.00-13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00-14.30 น. | กิจกรรมการอบรม           |
| 14.30-14.45 น. | เบรก                     |
| 14.45-16.00 น. | กิจกรรมการอบรม           |