



ใบสมัคร

ชื่อ/นามสกุล

ตำแหน่ง (ถ้ามี)

หน่วยงาน

ประเภทของอุตสาหกรรม*

ที่อยู่

.....

โทรศัพท์โทรสาร.....

E-mail

*เช่น อาหารกระป๋อง เนื้อสัตว์ ผัก-ผลไม้ ฯลฯ

ค่าลงทะเบียน

30,000 บาท

ราคานี้รวม อาหารกลางวัน อาหารว่าง เอกสาร และวัสดุ
ประกอบการอบรม

กรณีการโอนเงิน

โอนเงินเข้าบัญชี เลขที่ 330-1-16927-2

ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขาซอยถนนประชาอุทิศ

ชื่อบัญชี มจร. - บริการวิชาการ

กรณีโอนเงินกรุณา Fax ใบ Pay-in มาที่ 02-470-9240

พร้อมทั้งกรุณาระบุ ชื่อ - ที่อยู่ ในการออกใบเสร็จรับเงิน

กรณีชำระค่าลงทะเบียนโดยแคชเชียร์เช็ค

ส่งจ่ายในนาม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและส่งใบสมัครได้ที่

คุณ สุธาทิพย์ ชีวรัตน์

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์

โทร. 02-470-9244-5 โทรสาร 02-470-9240

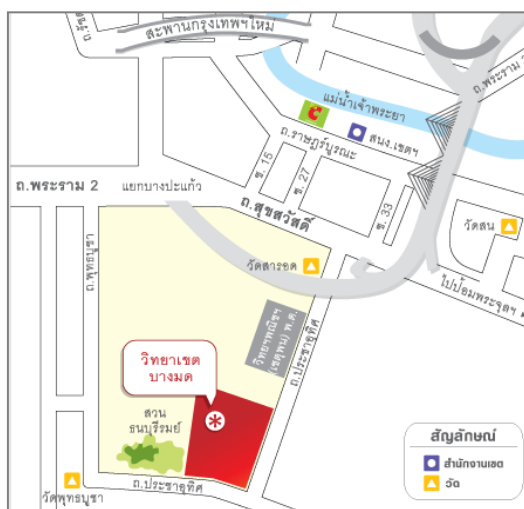
E-mail: sutatip.che@kmutt.ac.th

หรือสอบถามรายละเอียดด้านวิชาการได้ที่

รศ. ดร. สักกมน เทพหัตถิน ณ อยู่ธยา

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์

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



แผนที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

โครงการจัดอบรม

Mini Food Engineering Program

1 สิงหาคม – 26 กันยายน 2558

(เรียนเฉพาะวันเสาร์)

ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

จัดโดย

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ความเป็นมาและวัตถุประสงค์

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยมีการขยายตัวและเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในแง่ของการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพสูง ปลอดภัย ประหยัดพลังงาน และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศที่เพิ่มสูงขึ้น ตลอดจนเพื่อให้กระบวนการและการผลิตมีต้นทุนต่ำ เพื่อยกระดับความสามารถในการแข่งขัน และในขณะเดียวกันก็ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารและสิ่งแวดล้อมที่เข้มงวดมากขึ้นในปัจจุบัน

ในฐานะหน่วยงานชั้นนำของประเทศในด้านการเรียน-การสอนและการวิจัยด้านวิศวกรรมอาหาร ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญสำหรับการพัฒนาเทคโนโลยีและการปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหาร มาเป็นเวลากว่า 20 ปี **ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (มจธ.)** เล็งเห็นถึงความสำคัญในการให้ความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับวิศวกรรมอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งแก่ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร หรือเจ้าของกิจการผลิตอาหาร ที่มีได้มีโอกาสศึกษาด้านวิศวกรรมอาหาร แต่ต้องการหลักการเบื้องต้นที่สำคัญไปใช้ในการปรับปรุงประสิทธิภาพของงานหรือกิจการของตน

ด้วยเหตุดังกล่าวภาควิชาฯ จึงจัดโครงการอบรมหลักสูตรระยะสั้น (Mini Food Engineering Program) โดยมุ่งเน้นให้ความรู้เบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับวิศวกรรมอาหารกับผู้เข้ารับการอบรมที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาดังกล่าว เช่น ผู้ที่สำเร็จการศึกษาด้านวิศวกรรมศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์ในสาขาที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิศวกรรมอาหาร/เทคโนโลยีการอาหาร ตลอดจนผู้ที่สนใจทั่วไป

หัวข้อการอบรม

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

- เคมีอาหาร (Food Chemistry) 6 ชั่วโมง
- จุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร (Food Microbiology & Safety) 6 ชั่วโมง
- สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร (Physical and Engineering Properties of Foods) 6 ชั่วโมง
- สมดุลมวลสารและพลังงานในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Material and Energy Balances in Food Processing) 6 ชั่วโมง
- การไหลและการถ่ายเทความร้อนในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Fluid Flow and Heat Transfer in Food Processing) 6 ชั่วโมง
- ปฏิกิริยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Reactions in Food Processing) 6 ชั่วโมง
- บรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packagings) 6 ชั่วโมง
- หน่วยปฏิบัติการในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Unit Operations in Food Processing)
 - กระบวนการแปรรูปอาหาร (Food Processing Operations) 3 ชั่วโมง
 - การอบแห้ง (Drying) 3 ชั่วโมง
 - การแช่เยือกแข็งและการแช่เย็น (Freezing and Chilling) 3 ชั่วโมง
 - การฆ่าเชื้อ (Pasteurization and Sterilization) 3 ชั่วโมง

ค่าใช้จ่าย



Mini Food Engineering Program

มีค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร 30,000 บาท

(รวมเอกสาร ของว่างเช้า-บ่าย และอาหารกลางวัน) ผู้เข้ารับการอบรมทุกท่านจะได้รับประกาศนียบัตรจากภาควิชาฯ หากเข้ารับการอบรมเกินกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนชั่วโมงการอบรมทั้งหมด โดยไม่ต้องทำการสอบ

หลักสูตรเริ่มเปิดรับสมัคร

บัดนี้ ถึง วันที่ 24 กรกฎาคม 2558

การอบรม

ระหว่างวันที่ 1 สิงหาคม – 26 กันยายน 2558

(เรียนเฉพาะวันเสาร์)