

# คำวนที่สุก

ที่ ศธ 0513.12201/ว1532



สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนำผลิถัณท์อ้อหำร  
ตุ้ ปลน. 1043 ปทฝ.เกษตรศำสตร์  
จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

6 กรกฐำคม 2560

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

เรื่งน คณบดีคณะอตุสำหกรรณเกษตร

ลิ่งที่ส่งมำตุ้ย แบนตอรับเข้ำร่วมการฝีกอบรมเชิงปฏิบัติกร จำนวน 1 ฉบับ



สถำบันคั่นคว่ำและพัฒนำผลิถัณท์อ้อหำร มหำวิทยำลัยเกษตรศำสตร์ Turun vliopisto University of Turku และมหำวิทยำลัยรำชภักูเพชรรบุรี ร่วมกับสำนักรำนกนคณะกรรณการนโยบำยวิทยำศำสตร์เทคนโลยี และนวัตกรรณแห่งชำติ (สวทน.) ได้กำหนตจตุ การฝีกอบรมเชิงปฏิบัติกร เรื่ง " Start up with Molecular Gastronomy and Cuisine for Creation of the Culinary Arts and Innovative Foods" ขึ้นในระหว่ำงวันที่ 1-3 ลิงหำคม 2560 ณ สถำบันคั่นคว่ำและพัฒนำผลิถัณท์อ้อหำร มหำวิทยำลัยเกษตรศำสตร์ กรุงเทพฯ โดยม้วตุถุประสงค์เพื่ส่งเสริมผู้ประกอบกร Start up ในการพัฒนำผลิถัณท์และสร้งสรค์อ้อหำร และเพื่พัฒนำบุคลำกรให้ม้วความรู้หำงด้ำนวิทยำศำสตร์กรปรุงอ้อหำร พร้อมทักะหำงด้ำนเทคนโลยีการคร้วเชิงโมเลกุล ที่สำมำรณำไปประยุกต์เสริมศักยภำพด้ำนการแปรรูปอ้อหำร และพัฒนำนวัตกรรณอ้อหำรของอตุสำหกรรณอ้อหำร และสร้งเครื่อข่ำยคว่ำมร่วมมีอระหว่ำงบุคลำกรหำงการศักข และผู้ประกอบกรธุรกิจอ้อหำรท้งการบริกรอ้อหำรและอตุสำหกรรณอ้อหำร ท้งภำยในและภำยนอกประเทศ เพื่การพัฒนำอ้อย่งยีนและเตรียมคว่ำมพร้อมในการแข่งขันหำงธุรกิจอ้อหำรระดับสำกล นั้น

ในการนี้ ใคร่ขอเชื่งเรื่งนเชื่งยู่ทำนหรือผู้แทนเข้ำร่วมการฝีกอบรมเชิงปฏิบัติกรดั่งกล่ำว โดยมีค่ำลงหะเบี่ยนในการเข้ำร่วมสัมมนำท้ง 3 วัน เป็นเงินจำนวน 9,000 บำทต่อทำน (เก้ำพันบำทถ้วน) ท้งนี้สำมำรถสอบถำมรำยละเอียตเพิ่มเติมได้ที่น่ำงส่ำวส่ำววิณี สมุทรรัตน์/น่ำงส่ำวตวงพร กล่ำรัตน์ หมำยเลขโทรศัพท์ 0 2942 8629 ต่อ 1805 มือถื่อ 099 419 7865 และ 062 961 1665 อีเมล์ MGfood@hotmail.com และลงหะเบี่ยนเข้ำร่วมการฝีกอบรมเชิงปฏิบัติกรได้ที่น่ำงส่ำวสงกรนตุ้ ลำเวียงโทรศัพท์ 0 2942 8629 ต่อ 1223 โทรสร 0 2561 1970 อีเมล์ ifrskl@ku.ac.th ภำยในวันที่ 26 กรกฐำคม 2560

จึงเรื่งนมำเพื่อปรอดพิจำรณำ

ขอแสดงคว่ำมนับถื่อ

(รองศำสตรำจำรย์สมบัตติ ชินะวงค์)

ผู้อำนยกร

ฝ่ำยโภชนำกรและสุขภำพ (น่ำยวิขขำ ตริสุวรรณ)

โทรศัพท์ 0 2942 8629 ต่อ 1815

โทรสร 0 2561 1970

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

ระหว่างวันที่ 1-3 สิงหาคม 2560

ณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ

ชื่อ-นามสกุล

ภาษาไทย (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....

ภาษาอังกฤษ .....

ตำแหน่ง .....

หน่วยงาน .....

โทรศัพท์..... โทรสาร .....

โทรศัพท์มือถือ..... E-mail.....

ศาสนา..... ข้อมูลการแพ้อาหาร.....

รายละเอียดการออกที่อยู่ใบเสร็จรับเงิน

ชื่อหน่วยงาน / บริษัท.....

ที่อยู่.....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

โดยชำระเงินมาที่ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 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

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ



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 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 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 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 (Continue)
12.00 – 13.00	Lunch
13.00 – 15.00	Practical workshop for novel recipes, foods, and culinary arts (Continue)
15.00 – 15.30	Afternoon breaks, Discussion and Q&A
15.30 – 16.30	Certification and Closing ceremony

---