

## โครงการพัฒนาสมรรถนะเฉพาะทางวิชาชีพด้านอาหารเพื่อความเป็นมืออาชีพ

กิจกรรมที่ 2 การปรุงอาหารโดยใช้เทคนิค Modern chef รุ่น1

วันที่ 10-12,18-19 มีนาคม 2560

ณ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน  
ครัวแมน (ICS42) ชั้น 4 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์

\*\*\*\*\*

### วันศุกร์ที่ 10 มีนาคม 2560

สถานที่อบรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- 09.00 -12.00 น.           ความคิดสร้างสรรค์ในธุรกิจอาหาร  
                                  วิทยากร ดร.อรช กระจ่างอินทร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
                                  ภาควิชาสถาปัตยกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 12.00 - 13.00 น.           พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 16.00 น.           ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร  
                                  วิทยากร เชฟประชัน วงษ์อุทัยพันธุ์

### วันเสาร์ที่ 11 มีนาคม 2560

สถานที่อบรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- 09:00 – 12:00 น.           หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร  
                                  วิทยากร รศ.ดร.หทัยรัตน์ ริมศิริ  
                                  ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 12:00 – 13:00 น.           พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13:00 – 16:00 น.           ฝึกปฏิบัติ  
                                  รศ.ดร.หทัยรัตน์ ริมศิริ  
                                  ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### วันอาทิตย์ที่ 12 มีนาคม 2560

สถานที่อบรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- 09:00 – 12:00 น.           การประเมินคุณภาพประสาทสัมผัสสำหรับเชฟ (Sensory for Chefs)  
                                  รศ.ดร.จงชัย สุวรรณสินธุ์  
                                  สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 12:00 – 13:00 น.           พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13:00 – 16:00 น.           ฝึกปฏิบัติ  
                                  รศ.ดร.จงชัย สุวรรณสินธุ์  
                                  สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## วันเสาร์ที่ 18 มีนาคม 2560

สถานที่อบรม ครั้วแมน ชั้น 4 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์

- 09.00 -10.00 น. แนวทางการประยุกต์หลักการของวิทยาศาสตร์ในอาหาร  
อ.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ดร.นราธิป ปุณเกษม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- 10.00 -12.00 น. สาธิตการปรุงอาหารโดยใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์  
เมนู Modernist tom yum Sous vide chicken/prawn  
วิทยากร อ.จารีกร ศรีอรุณ และ อ.ทรงพล วิชานวัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 16.00 น. ฝึกปฏิบัติการปรุงอาหารโดยใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์  
เมนู Modernist tom yum Sous vide chicken/prawn (ต่อ)  
วิทยากร อ.จารีกร ศรีอรุณ และ อ.ทรงพล วิชานวัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## วันอาทิตย์ที่ 19 มีนาคม 2560

สถานที่อบรม ครั้วแมน ชั้น 4 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์

- 09.00 -12.00 น. สาธิตการปรุงอาหารโดยใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์  
เมนู Black tea Panna cotta, Mango Gel Marshmallow, Kaffir lime Parfait, fruit salad  
วิทยากร อ.จารีกร ศรีอรุณ และ อ.ทรงพล วิชานวัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 16.00 น. อบรมการปรุงอาหารโดยใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์  
เมนู Black tea Panna cotta, Mango Gel Marshmallow, Kaffir lime Parfait, fruit salad (ต่อ)  
วิทยากร อ.จารีกร ศรีอรุณ และ อ.ทรงพล วิชานวัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## หมายเหตุ

1. วันที่ 10-12 มีนาคม 2560 สถานที่อบรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. วันที่ 18-19 มีนาคม 2560 สถานที่อบรม ครั้วแมน ชั้น 4 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร