



จดหมายข่าว

ฉบับที่ 6 ประจำเดือน มีนาคม 2565 คณะอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



คุณ วินิจ ลิ้มเจริญ CEO & Founder We Chef Food Truck และทีมงาน ร่วมหารือกับ ผศ.ดร.นภัทรพี เหลืองสกุล คณบดี ผศ.ดร.วินัฏฐา ศักดาศรี และ ดร.กรรณิการ์ กุลละวณิชย์ ในการสร้างความร่วมมือระหว่างคณะอุตสาหกรรมอาหาร และ บริษัท We Chef Food Truck ซึ่งเป็น บริษัท Start up ในการจัดทำโครงการ "Smart Food Truck Academy Hackathon เสริมสร้างสังคมผู้ประกอบการ Smart Food Truck สุดตลาดการค้ายุคใหม่ที่เคลื่อนที่ได้" เป็นการนำความรู้ความเชี่ยวชาญของภาคมหาวิทยาลัยสู่ภาคประชาชนผ่านโครงการ Reinventing University ณ ชั้น 2 อาคารเรียนและปฏิบัติการ คณะอุตสาหกรรมอาหาร เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2565



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรณญา วลัยรัชต์ รักษาการรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและต่างประเทศ และ รองศาสตราจารย์ ดร.ปานวิทย์ ฐะนุติ รักษาการแทนผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายพัฒนาการเรียนการสอน ลงพื้นที่ตรวจสอบผลการดำเนินงานของหลักสูตรโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่หลักสูตรเสริมสร้างสมรรถนะธุรกิจสถานประกอบการ เบเกอรี่ด้วยวิทยาศาสตร์เบเกอรี่ (Non Degree) เพื่อดูผลงานที่ได้ดำเนินการไปและตรวจสอบความเรียบร้อยของผลงานที่จะนำมาแสดงแก่สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอ.ว.) ณ ชั้น 2 อาคารอาคารเรียนและปฏิบัติการ คณะอุตสาหกรรมอาหาร เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2565



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นภัทรพี เหลืองสกุล คณบดี ได้รับเกียรติ กล่าวเปิดงานและแนะนำกิจกรรม Special Food Talks 2022 "อยากดังโรงงาน ขอเลข อย. เพื่อขยายธุรกิจต้องทำอย่างไร" ทาง Live Facebook Fanpage จัดโดย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โดยเมื่องนวัตกรรมอาหาร FoodInnopolis และเมื่องนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (KMITL) เมื่อวันที่ 3 มีนาคม 2565



กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์ โดยมี วิทยากรและผู้ช่วยวิทยากรจากคณะอุตสาหกรรมอาหาร ได้แก่ ผศ.ดร.สุพริยา อาษา ดร.นิจจารีย์ มณีรัตน์ และทีมงานห้องปฏิบัติการ ณ คณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล. ระหว่างวันที่ 9 - 10 มีนาคม 2565



คณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล. จัดสัมมนา เรื่อง "การดำเนินธุรกิจบริการอาหารแบบมีอาชีพ" วิทยากรโดยคุณธามม์ ประวัติตรี (ผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารและจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม) นำเสนอโดยหลักสูตรปริญญาโท สาขาเทคโนโลยีการบริการอาหารและการจัดการ ผ่านช่องทาง Online Facebook Live และ Zoom Meeting เมื่อวันที่ 11 มีนาคม 2565



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นภัทรพี เหลืองสกุล คณบดี นำทีมลงพื้นที่คลองเขื่อน จังหวัด ฉะเชิงเทรา เพื่อทำ social lab โดยก่อนทำได้ลงพื้นที่เพื่อสำรวจความต้องการของชุมชน เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงให้ตรงความต้องการผู้บริโภคและเพิ่มมูลค่าของสินค้า เมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2565



ผศ.ดร.นภัสรพี เหลืองสกุล คณบดี นำทีมลงพื้นที่เยี่ยมชมโรงงานชาวผ่องปลากระพงยักษ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา เพื่อช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลากระพง และหาความเป็นไปได้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสิ่งของเหลือใช้ในระบบการผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่า ทั้งนี้ได้หารือกับหอการค้าจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยคุณจิตรกร เมตต์จิก เรื่องการพัฒนา street food ที่ฉะเชิงเทรา เมื่อวันที่ 11 มีนาคม 2565



การอบรมเชิงปฏิบัติการ "หลักสูตรเสริมสร้างสมรรถนะธุรกิจสถานประกอบการเบเกอรี่ด้วยวิทยาศาสตร์เบเกอรี่" วิชาความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาล วิทยาการ ผศ.ดร.อพัชชา จินดาประเสริฐ และผู้ช่วยวิทยาการคุณวลีพร วลีรัตน์ ที่อาคารเรียนและปฏิบัติการ คณะอุตสาหกรรมอาหาร เมื่อวันที่ 12 มีนาคม 2565



การอบรมเชิงปฏิบัติการ "หลักสูตรเสริมสร้างสมรรถนะธุรกิจสถานประกอบการเบเกอรี่ด้วยวิทยาศาสตร์เบเกอรี่" วิชาความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาล วิทยาการ รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์ และผู้ช่วยวิทยาการ คุณวลีพร วลีรัตน์ ที่อาคารเรียนและปฏิบัติการ คณะอุตสาหกรรมอาหาร เมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2565



กิจกรรมจับฉลากของบุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ จากผศ.ดร.นภัสรพี เหลืองสกุล คณบดีคณะอุตสาหกรรมอาหาร ณ ห้อง AI-504 อาคารเรียนและปฏิบัติการ คณะอุตสาหกรรมอาหาร เมื่อวันที่ 14 มีนาคม 2565



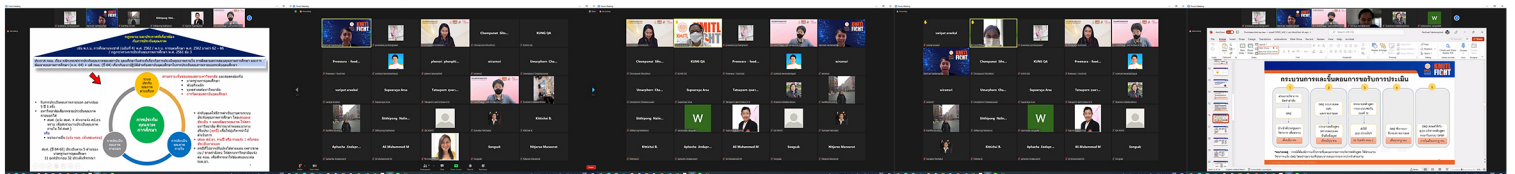
กิจกรรม TCAS2 จากพี่สู่น้อง...เด็ก ม.ปลายต้องรู้เฝ้าระวัง โดย ผศ.ดร.พงษ์เสริฐ ศรีพรหม รองคณบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนานักศึกษา ได้กล่าวเปิดงานกิจกรรมและเสวนาหัวข้อ โครงการรับนักศึกษาของคณะอุตสาหกรรมอาหาร TCAS2 จากนั้นตัวแทนนักศึกษา 4 สาขามาเล่าประสบการณ์การเรียน และตอบข้อซักถามและศิษย์เก่ามาเล่าประสบการณ์ทำงานและตอบข้อซักถาม ผ่านทางระบบออนไลน์ทาง Facebook Live คณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล. เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2565



อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรเสริมสร้างสมรรถนะธุรกิจสถานประกอบการเบเกอรี่ด้วยวิทยาศาสตร์เบเกอรี่ หัวข้อเรื่องสารก่อภูมิแพ้และกฎหมายอาหารเบเกอรี่ โดยมีวิทยากร ได้แก่ ดร.อรชร เมฆเกิดสุข คุณมยุรี ดิษย์เมธาโรจน์ และคุณชัยรัตน์ พึ่งเพียรณ ณ อาคารเรียนและปฏิบัติการ คณะอุตสาหกรรมอาหาร เมื่อวันที่ 19 - 20 มีนาคม 2565



ผศ.ดร.สุดาพร สาวม่วง คณบดีคณะบริหารธุรกิจ และผู้บริหารวิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร ร่วมรับประทานอาหารกลางวัน Fi Kitchen ณ ชั้น 2 อาคารเรียนและปฏิบัติการ คณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล. เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2565



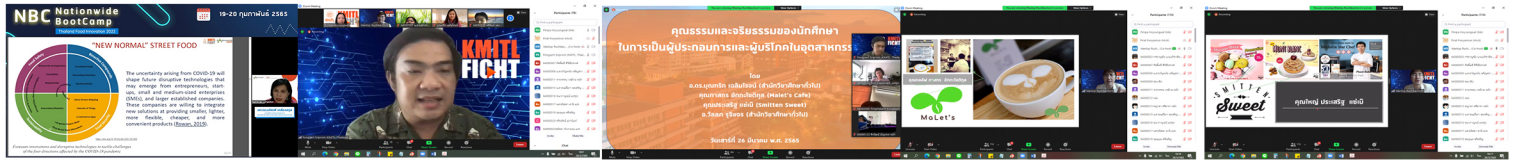
กิจกรรมสำนักงานบริหารวิชาการและคุณภาพการศึกษา พบปะประชุม คณะอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อสื่อสารสร้างความรับรู้ในเรื่องประกันคุณภาพการศึกษา ทุกระดับ และเกณฑ์การประเมินคุณภาพหลักสูตร DPBP สำหรับคณะกรรมการบริหารหลักสูตรตลอดจนตอบข้อซักถามและแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อรวบรวมข้อมูลนำมาพัฒนาปรับปรุงคุณภาพการศึกษาของสถาบันต่อไป ในรูปแบบออนไลน์ เมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2565



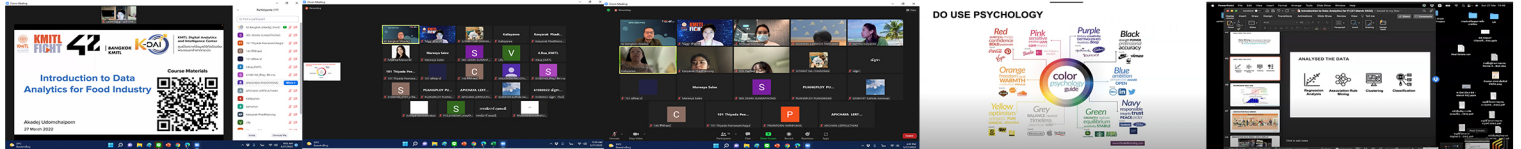
"รายการสังคมสนุกคิด" ออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ ALTV (กทหมายเลข 4) ทุกวันศุกร์ เวลา 18.15 น. เป็นรายการที่จะเสนอให้เด็ก ๆ ระดับประถมศึกษาได้มีความรู้ความเข้าใจการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยมี บริษัท พันธุ์ อ้วน จำกัด เป็นผู้ดูแลการผลิตเนื้อหา โดยในตอนนี้จะมีการผลิตเนื้อหาเรียนรู้เรื่องทดสอบสารปนเปื้อนในลูกชิ้น และได้เข้าถ่ายทำรายการที่คณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล.เมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2565



รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์ อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมอาหาร ได้รับเกียรติเป็นวิทยากรในงาน SME CENTER สัมนาเจาะประเด็นการเชื่อมโยงห่วงโซ่มูลค่าจากเชิงจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภค ประจำปี 2565 จัดโดย บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) เมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2565



โครงการเสริมสร้างทักษะและเตรียมความพร้อมการทำงาน กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาคุณธรรมจริยธรรม เรื่อง “คุณธรรมและจริยธรรมของนักศึกษา ในการเป็นผู้ประกอบการและผู้บริโภคในอุตสาหกรรมอาหาร” สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 1 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรมอาหาร และสาขาวิชาวิศวกรรมแปรรูปอาหาร รูปแบบออนไลน์ ผ่านโปรแกรม ZOOM โดยมี คุณวัลลภ รุจิจร และทีมงาน เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2565



คณะอุตสาหกรรมอาหาร ร่วมมือกับ 42Bangkok kmitl จัดอบรม (increasing graph)"Data Analytic Using RapidMiner for Food industry" เพื่อรับมือกับการเปลี่ยนแปลงในยุคเศรษฐกิจดิจิทัล” ให้กับนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมอาหารทุกชั้นปี ในรูปแบบออนไลน์ เมื่อวันที่ 27 มีนาคม 2565



คณะอุตสาหกรรมอาหารจัดอบรม หลักสูตรเข้มข้น “GMP สำหรับสถานที่ และการขอเลข อย.” (สำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) ภายใต้โครงการ Re-inventing University และมีนักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 ร่วมอบรมเพื่อเตรียมพร้อมเป็นผู้ช่วยผู้ประกอบการในเตรียมขอย. ของคณะ ในรูปแบบออนไลน์ เมื่อวันที่ 26 - 27 มีนาคม 2565



คณะอุตสาหกรรมอาหาร จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรเสริมสร้างสมรรถนะธุรกิจสถานประกอบการเบเกอรี่ด้วยวิทยาศาสตร์เบเกอรี่ในหัวข้อแป้ง โดยมี ผศ.ดร.นภัทรทิ์ เหลืองสกุล คณบดีเป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 26 - 27 มีนาคม 2565

ที่ปรึกษา : ผศ.ดร.นภัทรทิ์ เหลืองสกุล คณบดี ดร.อรชร เมฆเกิดชู คุณสุธาทิพย์ พันธุ์เป่า ผู้อำนวยการส่วนสนับสนุนวิชาการ ผู้จัดทำ : น.ส.นันทมนัส วัจนรัตน์

คณะอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ถนนฉลองกรุง แขวงลำปลาทิว เขตลาดกระบัง กทม.10520

โทรศัพท์ 084-9034232 ต่อ 7295 โทรสาร 02-3298527 <http://foodindustry.kmitl.ac.th> e-mail : nanmanuth@gmail.com