



จดหมายข่าว

ฉบับที่ 112-113 ประจำเดือนเมษายน และพฤษภาคม 2563 คณะอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์งานวิชาการคณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล.

ข้อแนะนำการปรุงอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ และการเลือกบริโภคอาหารช่วง COVID-19

COVID-19 เป็นโรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส การรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดและ ครัวใช้ชุดจานชามที่สกปรกหรือมีเชื้อ และ การรับประทานเนื้อสัตว์ อาหารแช่แข็ง อาหารสด ผักสด ผลไม้ที่สกปรก และผักผลไม้ที่สุกแล้ว

1. การรับประทานอาหารอย่างปลอดภัย

- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด ก่อนและหลังรับประทานอาหาร
- สวมหน้ากากอนามัย และหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับผู้อื่น
- ปรุงอาหารให้สุกและรับประทานร้อนๆ
- ล้างผักผลไม้ให้สะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด
- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด หลังรับประทานอาหาร

2. หากมีอาการไข้ ไอ เจ็บคอ หรือมีอาการทางเดินหายใจ ควรหยุดรับประทานอาหารทันที

3. ปรุงอาหารให้สุกให้ทั่ว

4. เก็บอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ในภาชนะที่สะอาด และปิดฝาให้แน่น

5. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด หลังรับประทานอาหาร

6. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

7. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

8. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

9. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

10. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

วิธีปฏิบัติในการเลือกและรับประทานอาหารให้ปลอดภัยจาก COVID-19

COVID-19 เป็นเชื้อโรคทางเดินหายใจ ที่ติดต่อผ่านละอองฝอยที่ปล่อยออกมาจากไอหรือจาม น้ำลาย หรือน้ำลายที่สัมผัสกับพื้นผิวที่ปนเปื้อนแล้วและไม่ถูกหรือรีบทำความสะอาดที่มีการปนเปื้อนของเชื้อ แล้วมาสัมผัสบริเวณใบหน้า เช่น จมูก ตา และปาก

1. การเลือกและรับประทานให้ปลอดภัยจาก COVID-19 สามารถทำได้โดย :

- เลือกซื้ออาหารจากผู้ประกอบการที่เชื่อถือได้
- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด ก่อนและหลังรับประทานอาหาร
- ปรุงอาหารให้สุกให้ทั่ว
- เก็บอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ในภาชนะที่สะอาด และปิดฝาให้แน่น
- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด หลังรับประทานอาหาร
- หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
- หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
- หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
- หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
- หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

2. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

3. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

4. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

5. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

6. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

7. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

8. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

9. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

10. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

FI Academy FOOD TALKS 2020 #3 FOOD SAFETY MANAGEMENT: ISSUE ON COVID-19 PANDEMIC 5 พฤษภาคม 2563 เวลา 10.00 - 11.00 น.

โดย พศ.ดร.นภัทรพี เหลืองสกุล วิทยากรพิเศษ: พนักงานอุตสาหกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

Key points

- สามารถแก้ปัญหาคุณภาพของอาหารได้
- การจัดการกับความปลอดภัยของอาหาร
- การปรับปรุงคุณภาพ

ลงทะเบียนเข้าร่วมสัมมนา (ฟรี)

QR Code

ข้อแนะนำการปรุงอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ และการเลือกบริโภคอาหารช่วง COVID-19

วิธีปฏิบัติในการเลือกและรับประทานอาหารให้ปลอดภัยจาก Covid-19

กิจกรรม Food Talks 2020 #3 "Food Safety Management: Issue on COVID 19" โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นภัทรพี เหลืองสกุล

นัตโตะ (Natto)

นัตโตะเป็นผลิตภัณฑ์ของจุลินทรีย์ที่ ใช้งานเพื่อป้องกันภาวะหัวใจล้มเหลวและหลอดเลือดตีบตัน

ประโยชน์ของนัตโตะ

- ช่วยในการดูดซึมแคลเซียม
- ช่วยลดคอเลสเตอรอล
- ช่วยลดความดันโลหิต
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคหัวใจ
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคหลอดเลือดหัวใจ
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคเบาหวาน
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคอ้วน
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคซึมเศร้า
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคอัลไซเมอร์
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคพาร์กินสัน
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค Huntington's disease
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค ALS
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค Huntington's disease
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค ALS
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค Huntington's disease
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค ALS

ชาหมักคอมบูชา (Kombucha)

ชาหมักคอมบูชา (SCOBY) ที่มีจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์มากมาย ได้แก่ แบคทีเรียกรดแลคติกและยีสส์

ประโยชน์ของชาหมักคอมบูชา

- ช่วยในการดูดซึมแคลเซียม
- ช่วยลดคอเลสเตอรอล
- ช่วยลดความดันโลหิต
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคหัวใจ
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคหลอดเลือดหัวใจ
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคเบาหวาน
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคอ้วน
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคซึมเศร้า
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคอัลไซเมอร์
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรคพาร์กินสัน
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค Huntington's disease
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค ALS
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค Huntington's disease
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค ALS
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค Huntington's disease
- ช่วยลดความเสี่ยงของโรค ALS

กิมจิ Kimuchi

กิมจิ เป็นอาหารที่รับประทานอย่างแพร่หลายในเกาหลีใต้ ในประเทศนี้คือผักกาดขาว ผักกาดเขียว หัวไชเท้า หัวไชเท้า และผักกาดเขียว

วิธีการทำกิมจิ

- ล้างผักกาดขาว
- หั่นผักกาดขาวเป็น 4 ส่วน
- แช่ผักกาดขาวในน้ำเกลือเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
- ล้างผักกาดขาวด้วยน้ำสะอาด
- นวดผักกาดขาวให้เหนียว
- นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมกัน
- นำส่วนผสมทั้งหมดมาบรรจุลงในภาชนะที่สะอาด
- หมักกิมจิเป็นเวลา 2-3 วัน
- นำกิมจิที่หมักแล้วมารับประทาน
- เก็บกิมจิที่หมักแล้วไว้ในตู้เย็น

ผักกาดดองเกลือ ทำอย่างไร?

ผักกาดดองเกลือเป็นผักกาดดองที่นิยมรับประทานในภาคอีสาน

วิธีการทำผักกาดดองเกลือ

- ล้างผักกาดขาวให้สะอาด
- หั่นผักกาดขาวเป็น 4 ส่วน
- แช่ผักกาดขาวในน้ำเกลือเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
- ล้างผักกาดขาวด้วยน้ำสะอาด
- นวดผักกาดขาวให้เหนียว
- นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมกัน
- นำส่วนผสมทั้งหมดมาบรรจุลงในภาชนะที่สะอาด
- หมักผักกาดดองเป็นเวลา 2-3 วัน
- นำผักกาดดองที่หมักแล้วมารับประทาน
- เก็บผักกาดดองที่หมักแล้วไว้ในตู้เย็น

ช่วงเฝ้าระวัง Covid-19 แบบนี้ มาเสริมร่างกายให้แข็งแรงกันด้วยอาหารหมักเพื่อสุขภาพ 5 อย่างจากอาจารย์ สาขาเทคโนโลยีการหมัก คณะอุตสาหกรรมอาหาร

ขายอย่างไรให้รวย โคตร by KMUTL @kmitlstreetfoodacademy

หน้าหลัก โทษ

ส่งข้อความ

โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรคณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล.

วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดการบริการอาหาร (นานาชาติ)
Culinary Science and Foodservice Management (International Program)



วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดการบริการอาหาร (นานาชาติ) Culinary Science and Foodservice Management (International Program) คณะอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรียนไทย 3 ปี + สวิตเซอร์แลนด์ 1 ปี ได้รับปริญญา 3ใบ

Tel : 088-651-6466

Facebook : @culinarykmitl

Line : cusfsem45

FACULTY OF AGRO INDUSTRY, KMITL
FERMENTATION TECHNOLOGY IN FOOD INDUSTRY

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรมอาหาร
Bachelor of Science Program in Fermentation Technology in Food Industry

รูปแบบของหลักสูตร : หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี

คำเรียกร้องว่า "เด็กหมัก"

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรมอาหาร เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะในการหมักและแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตร โดยสามารถนำไปใช้ในงานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการจัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร

เรียนเพื่ออะไร ?
เพื่อเป็นบุคลากรทางด้านเทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อทำงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และจัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร

เรียนเพื่อเงินเดือน ?
เงินเดือนเริ่มต้น 25% - 30% ขึ้นอยู่กับประสบการณ์

เรียนเพื่อความรู้ ?
ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรมอาหาร และความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์การหมัก

ทุนการศึกษา
ทุนการศึกษา 21,000 บาท/คน

ทุนสนับสนุน
ทุนสนับสนุน 2.75 ล้านบาท/คน

Facebook : เทคโนโลยีการหมัก KMITL

KING Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang
Faculty of Food Industry
Bachelor of Science Program in Food Science and Technology

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรมอาหาร
Bachelor of Science (Food Science and Technology)

ปริญญาตรี 4 ปี

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะในการหมักและแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตร โดยสามารถนำไปใช้ในงานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการจัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร

คุณสมบัตินักศึกษา

1. มีความรู้และทักษะในการหมักและแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตร
2. มีความรู้และทักษะในการจัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร
3. มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการหมักและแปรรูปอาหาร

หลักสูตร

1. วิทยาศาสตร์การหมัก	183 หน่วย
2. วิทยาศาสตร์การแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
3. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
4. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
5. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
6. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
7. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
8. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
9. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
10. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย

www.foodindustry.kmitl.ac.th

KING Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang
Faculty of Food Industry
Bachelor of Science Program in Food Process Engineering

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร
Bachelor of Science (Food Process Engineering)

ปริญญาตรี 4 ปี

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะในการออกแบบและควบคุมกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม โดยสามารถนำไปใช้ในงานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการจัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร

คุณสมบัตินักศึกษา

1. มีความรู้และทักษะในการออกแบบและควบคุมกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการออกแบบและควบคุมกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีความรู้และทักษะในการจัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม

หลักสูตร

1. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
2. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
3. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
4. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
5. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
6. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
7. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
8. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
9. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
10. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย

www.foodindustry.kmitl.ac.th

การคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี
แบบตรงรุ่นกับ รรที่ 3 (TCAS รอบ 3)
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
(ปัจจุบันเปลี่ยนชื่อเป็น "คณะอุตสาหกรรมอาหาร")

คุณสมบัติ

1. สาขาวิชาเทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรมอาหาร (รับ 15 คน)
2. สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร (รับ 25 คน)
3. สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร (รับ 15 คน)
4. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) (รับ 15 คน)

คุณสมบัติ

1. ผู้สมัครต้องเป็นนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น หรือมัธยมศึกษาตอนต้น
2. ผู้สมัครต้องมีความรู้ภาษาอังกฤษในระดับดีเยี่ยม
3. TOEFL (ITP or PBT) > 500 คะแนน // TOEFL (IBT) > 65 คะแนน
4. IELTS > 5.5 คะแนน // FCE/CAE/CFE > 160 คะแนน // CU-TEP > 65 คะแนน
5. GAT-2 > 80 คะแนน

วิธีการสมัคร

สมัครทางไปรษณีย์ที่โรงเรียนมัธยมศึกษาต้นประเภทชาย (น.บ.)
สาขาวิชาที่ 17 - 27 หมายเลข 2563

เอกสารประกอบการสมัคร GAT/PAT

1. สำเนาใบขึ้นทะเบียนนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น หรือมัธยมศึกษาตอนต้น
2. สำเนาใบแสดงผลการเรียน (ทรนส) หรือผลคะแนนสอบ (15) ที่โรงเรียนต้นสังกัด
3. สำเนาใบแสดงผลการเรียน (ทรนส) หรือผลคะแนนสอบ (15) ที่โรงเรียนต้นสังกัด
4. สำเนาใบแสดงผลการเรียน (ทรนส) หรือผลคะแนนสอบ (15) ที่โรงเรียนต้นสังกัด

ค่าธรรมเนียมการศึกษา

ค่าธรรมเนียมการศึกษา 21,000 บาท/คน/ปี

ค่าบำรุงรักษาหอพัก

ค่าบำรุงรักษาหอพัก 180,000 บาท/คน/ปี (6 เดือนแรกฟรีค่าหอพัก)

ค่าประกันอุบัติเหตุ

ค่าประกันอุบัติเหตุ 180,000 บาท/คน/ปี (6 เดือนแรกฟรีค่าประกัน)

โทร 088-651-6466 หรือ Line ID: Cusfsem45

สาขาเทคโนโลยีการหมัก

สาขา Food Science

สาขา วิศวกรรมแปรรูปอาหาร

การคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี (T-CAS รอบ 3)

คณะอุตสาหกรรมอาหาร รับสมัคร TCAS 63 รอบที่ 4
สมัครได้ถึง 20 พฤษภาคม 2563

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
• รับ 20 คน • นามบัตร-คดี
• GPA : 2.0 / O-NET: 30
• GAT/PAT1/PAT2 : 10:10:30

สาขาวิศวกรรมแปรรูปอาหาร
• รับ 20 คน • นามบัตร-คดี
• GPA : 2.0 / O-NET: 30
• GAT/PAT1/PAT2 : 10:10:30

สาขาเทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรมอาหาร
• รับ 35 คน • นามบัตร-คดี-ทุน
• GPA : 2.0 / O-NET: 30
• GAT/PAT1/PAT2 : 10:10:30

สาขา Culinary Science and Foodservice Management (หลักสูตรนานาชาติ) รับ 15 คน
• นามบัตร-คดี-ทุน/ทุน/ทุน-ทุน
• GPA : 2.0 / O-NET: 30
• GAT/PAT1/PAT2 : 10:10:30

คุณสมบัติพิเศษ

1. นามบัตร-คดี คู่สมรส/บิดามารดา > 21 หน่วย และคู่สมรส/บิดามารดา > 12 หน่วย
2. นามบัตร-คดี คู่สมรส/บิดามารดา > 4 หน่วย และคู่สมรส/บิดามารดา > 12 หน่วย
3. นามบัตร-คดี คู่สมรส/บิดามารดา > 3 หน่วย และคู่สมรส/บิดามารดา > 2 หน่วย

คุณสมบัติพิเศษ

1. นามบัตร-คดี คู่สมรส/บิดามารดา > 21 หน่วย และคู่สมรส/บิดามารดา > 12 หน่วย
2. นามบัตร-คดี คู่สมรส/บิดามารดา > 4 หน่วย และคู่สมรส/บิดามารดา > 12 หน่วย
3. นามบัตร-คดี คู่สมรส/บิดามารดา > 3 หน่วย และคู่สมรส/บิดามารดา > 2 หน่วย

ทำไมต้องเรียนแวนวอร์ด 4 + 1
กับคณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล. ???

คุณจะได้คุณวุฒิคุณวุฒิ
โทร. 081-988-0929

จบปริญญาโทได้ก่อน 1 ปี
มี course work 4 หน่วย

ประหยัดค่าครองชีพ
ค่าที่พัก ค่าอาหาร ค่าเดินทาง

สามารถเลือกวิชาโท (TRN) หรือเลือกวิชาเอก (15) ที่ตนเองถนัด

ค่าเล่าเรียนที่ต่ำกว่าค่าเล่าเรียนของมหาวิทยาลัยอื่น
ค่าเล่าเรียนที่ต่ำกว่าค่าเล่าเรียนของมหาวิทยาลัยอื่น

มี 3 หลักสูตรให้เลือกเรียน
Food science (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
Food service (การจัดการบริการอาหาร)
Food safety (การจัดการความปลอดภัยอาหาร)

ค่าครองชีพ 100%
ค่าครองชีพ 100%

เอกสารเรียน...ก็เรื่องง่าย
สมัคร !!! โทร www.reg.kmitl.ac.th โทร 12 มิถุนายน 2563

TCAS 2563 รอบที่ 4 คณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล.

โครงการแวนวอร์ด (4+1) คณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล.

KING Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang
Faculty of Food Industry
Master of Science Program in Food Science

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตร 2 ปี) เรียน นิตยภัต-ทุน

คุณสมบัตินักศึกษา

1. มีความรู้และทักษะในการหมักและแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตร
2. มีความรู้และทักษะในการจัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร
3. มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการหมักและแปรรูปอาหาร

หลักสูตร

1. วิทยาศาสตร์การหมัก	183 หน่วย
2. วิทยาศาสตร์การแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
3. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
4. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
5. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
6. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
7. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
8. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
9. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
10. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย

www.reg.kmitl.ac.th

KING Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang
Faculty of Food Industry
Master of Science Program in Food Science

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตร 2 ปี) เรียน นิตยภัต-ทุน

คุณสมบัตินักศึกษา

1. มีความรู้และทักษะในการหมักและแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตร
2. มีความรู้และทักษะในการจัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร
3. มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการหมักและแปรรูปอาหาร

หลักสูตร

1. วิทยาศาสตร์การหมัก	183 หน่วย
2. วิทยาศาสตร์การแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
3. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
4. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
5. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
6. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
7. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
8. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
9. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
10. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย

www.reg.kmitl.ac.th

KING Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang
Faculty of Food Industry
Master of Science Program in Foodservice Technology and Management

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการบริการอาหารและการจัดการ (หลักสูตร 2 ปี)

คุณสมบัตินักศึกษา

1. มีความรู้และทักษะในการออกแบบและควบคุมกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการออกแบบและควบคุมกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีความรู้และทักษะในการจัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม

หลักสูตร

1. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
2. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
3. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
4. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
5. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
6. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
7. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
8. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
9. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย
10. วิศวกรรมอาหาร	183 หน่วย

www.reg.kmitl.ac.th

KING Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang
Faculty of Food Industry
Doctor of Philosophy Program in Food Science (International Program) Academic Year 2017

หลักสูตรวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (หลักสูตร 3 ปี) เรียน นิตยภัต-ทุน

คุณสมบัตินักศึกษา

1. มีความรู้และทักษะในการหมักและแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตร
2. มีความรู้และทักษะในการจัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร
3. มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการหมักและแปรรูปอาหาร

หลักสูตร

1. วิทยาศาสตร์การหมัก	183 หน่วย
2. วิทยาศาสตร์การแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
3. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
4. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
5. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
6. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
7. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
8. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
9. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย
10. วิทยาศาสตร์การหมักและแปรรูปอาหาร	183 หน่วย

www.reg.kmitl.ac.th



พศ.ดร.ปณิตดา นนทนา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ในสังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

พศ.ดร.พงษ์เสรี ศรีพรหม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชา
วิศวกรรมอาหาร ในสังกัดสาขาวิชา
วิศวกรรมแปรรูปอาหาร

พศ.ดร.สุภัตรา กาญจนประทุม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ในสังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

คณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล. ขอแสดงความยินดีแก่ อาจารย์ที่ได้เลื่อนตำแหน่งทางวิชาการเป็น ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปณิตดา นนทนา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงษ์เสรี ศรีพรหม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภัตรา กาญจนประทุม



รองศาสตราจารย์ ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์ พร้อมด้วยทีมงานวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนจาก บริษัท มิตรผล วิจัย ซึ่งมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อพัชชา จินดาประเสริฐ ดร. วิรามศรี ศรีพจนารถ ร่วมกับคณาจารย์คณะอุตสาหกรรมอาหาร (ดร.ปณิตดา นนทนา ดร. ระจิตร์ สุวพานิช) และทีมงานวิจัยจากบริษัท มิตรผล วิจัย เข้าเยี่ยมชมและคุยงานต่อยอดงานวิจัยภายใต้การสนับสนุนของมิตรผลที่ให้กับคณะอุตสาหกรรมอาหาร สจล. ที่ผ่านมาที่ศูนย์วิจัยโรงงานต้นแบบแห่งการเรียนรู้ คณะวิศวกรรมศาสตร์ สจล. โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ ให้การต้อนรับ และร่วมกันพิจารณาความเป็นไปได้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อยอดจากงานวิจัยในนาม มิตรผล และ สจล. เมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม 2563



พิธีมอบรถเข็นขายอาหารริมทาง หนุนผู้ขายเสริมความพร้อมอย่างถูกสุขลักษณะ” โดย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ได้รับความร่วมมือจากคณะอุตสาหกรรมอาหาร และคณะวิศวกรรม ภายในงาน “KMITL Street Food Academy 2020” มีกิจกรรมมอบรถเข็นขายอาหารริมทาง จำนวน 7 คัน ให้แก่ผู้ขายอาหารริมทางที่ผ่านการคัดเลือก โดยผู้ที่ได้รับคัดเลือกกลุ่มแรกพิจารณาจากคุณสมบัติ อาทิ ผู้ที่ว่างงาน หรือเคยมีอาชีพขายอาหารริมทาง แต่ได้รับผลกระทบจากโควิด-19 เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2563 ณ อาคารสำนักงานอธิการบดี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



บุคลากรเจ้าหน้าที่คณะอุตสาหกรรมอาหาร ร่วมกันบรรจุอาหารสำเร็จรูป sterilize ได้แก่ ข้าวเหนียวไก่ย่าง ข้าวต้มมัดเผือกและบะจ่าง เพื่อส่งมอบในนามสถาบันฯ และ Street Food Academy ให้แก่สภาวิศวกร ในวันที่ 23 พฤษภาคม 2563 เพื่อช่วยเหลือในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัส COVID-19



การอบรมโครงการ เรื่องถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจและความสำคัญของการประเมินคุณธรรมและความโปร่งใสในการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ (ITA) วิทยากรได้รับเกียรติบรรยายโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จิราภรณ์ สิริสัมพันธ์ เมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2563 ณ ห้อง AI 504 อาคารเรียนและปฏิบัติการคณะอุตสาหกรรมอาหาร