



กำหนดการ

หลักสูตรการประยุกต์ใช้ฟลาวมันส์สำหรับและฟลาวข้าวในผลิตภัณฑ์ขนมอบ

รุ่นที่ 1 วันที่ 17-18 พฤษภาคม 2561 เวลา 8.30-17.30 น.

รุ่นที่ 2 วันที่ 14-15 มิถุนายน 2561 เวลา 8.30-17.30 น.

รุ่นที่ 3 วันที่ 28-29 มิถุนายน 2561 เวลา 8.30-17.30 น.

ห้องประชุม 712 ชั้น 7 อาคารอุตสาหกรรมเกษตร 3

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่ 1	08.30-09.00 น.	ลงทะเบียน พิธีเปิดการอบรม	ผู้อำนวยการสถาบันฯ
	09.00-10.30 น.	บรรยาย-การใช้ประโยชน์จากข้าว	รศ.ดร.วิชัย หทยัธนาสันต์
	10.30-12.00 น.	บรรยาย-การประยุกต์ใช้ฟลาวข้าวหอมมะลิทดแทน ฟลาวสาลี ในผลิตภัณฑ์ขนมอบและนึ่ง	รศ.ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา
	12.00-17.30 น.	ปฏิบัติ-การประยุกต์ใช้ฟลาวข้าวหอมมะลิทดแทน ฟลาวสาลี ในผลิตภัณฑ์ขนมอบและนึ่ง	รศ.ดร.วิชัย หทยัธนาสันต์ รศ.ดร.เพ็ญขวัญ ชมปรีดา ผู้ช่วยวิทยากร 2 คน/กลุ่ม จำนวน 5 กลุ่ม
วันที่ 2	08.30-09.00 น.	ลงทะเบียน	
	09.00-10.30 น.	บรรยาย-สมบัติและการใช้ประโยชน์จาก ฟลาวมันส์สำหรับในผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ดร.สุนีย์ โชตินีรนาค ดร.เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ
	10.30-12.00 น.	บรรยาย-เทคนิคการทำขนมอบชนิดต่างๆ	ผู้เชี่ยวชาญจากสมาคมเบเกอรี่ แห่งประเทศไทย
	12.00-17.30 น.	ปฏิบัติ-การประยุกต์ใช้ฟลาวมันส์สำหรับใน ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ดร.ปฐมา จาตุกานนท์ ดร.รัตนา ต้นทเกิดธรรม ผู้ช่วยวิทยากร 2 คน/กลุ่ม จำนวน 5 กลุ่ม

*มีบริการอาหารว่างและอาหารกลางวันตลอดการอบรม

**กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม