

กำหนดการ
หลักสูตร รู้จริงการออกแบบเชิงความคิดสร้างสรรค์เพื่อธุรกิจอาหารใน 2 วัน
วันที่ 24 – 25 มีนาคม 2565
ณ โรงแรม พูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ

วันที่ 24 มีนาคม 2565

- 08.30 - 08.50 น. ลงทะเบียน
- 08.50 - 09.00 น. กล่าวเปิดและแนะนำหลักสูตร
โดย ดร. ศิริชัย กิตติวราพงศ์
ผู้อำนวยการ สถาบันพัฒนาบุคลากรแห่งอนาคต
- 09.00 - 10.30 น. ความคิดสร้างสรรค์ ในอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร
โดย อาจารย์ ดร.อรช กระแสนินทร์
อาจารย์ประจำภาควิชาสถาปัตยกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 10.30 - 10.40 น. รับประทานอาหารว่าง
- 10.40 - 12.00 น. พื้นฐานการออกแบบและการประยุกต์เพื่อธุรกิจอาหาร
โดย อาจารย์ นภาวดี โรจนธรรม
อาจารย์ประจำ สอนด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ หลักสูตรนวัตกรรมการออกแบบ
ผลิตภัณฑ์เชิงบูรณาการ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 12.00 - 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.30 น. แลกเปลี่ยนความคิด ด้านการออกแบบและการประยุกต์เพื่อธุรกิจอาหาร
- 14.30 - 14.45 น. รับประทานอาหารว่าง
- 14.45 - 16.00 น. ยึดกรอบคิดกับวัตถุดิบเพื่ออนาคต และแชร์ความสำเร็จ
โดย คุณศรวุฒิ กิตติบัณฑิต Material Designer
หนุ่มไทยที่ดังสนั่นไปทั่วโลก ที่คิดค้นอาหารใหม่ให้กับชาวโลก โดยนำ “ขนไก่”
ที่เคยเป็นขยะ ที่มีโปรตีนจากกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย มาทำเนื้อสัตว์ หรือโปรตีนแทน
เนื้อสัตว์ แถมได้รสสัมผัสแบบละลายในปาก เหมือนเคี้ยวก้อนเมฆ
- 16.00 - 16.30 น. ตอบข้อซักถาม

กำหนดการ
หลักสูตร ฐานการเรียนรู้การออกแบบเชิงความคิดสร้างสรรค์เพื่อธุรกิจอาหารใน 2 วัน
วันที่ 25 มีนาคม 2565
ณ โรงแรม พูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ

วันที่ 25 มีนาคม 2565

- 09.00 - 10.30 น. Workshop แนวคิดและสร้างสรรค์ธุรกิจอาหาร
 อาจารย์ นภาพดี โรจนธรรม
 อาจารย์ประจำ สอนด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ หลักสูตรนวัตกรรมการออกแบบ
 ผลิตภัณฑ์เชิงบูรณาการ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 10.30 - 10.40 น. รับประทานอาหารว่าง
- 10.40 - 12.00 น. Workshop แนวคิดและสร้างสรรค์ธุรกิจอาหาร (ต่อ)
 อาจารย์ นภาพดี โรจนธรรม
 อาจารย์ประจำ สอนด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ หลักสูตรนวัตกรรมการออกแบบ
 ผลิตภัณฑ์เชิงบูรณาการ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 12.00 - 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.30 น. Workshop แนวคิดและสร้างสรรค์ธุรกิจอาหาร (ต่อ)
 อาจารย์ นภาพดี โรจนธรรม
 อาจารย์ประจำ สอนด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ หลักสูตรนวัตกรรมการออกแบบ
 ผลิตภัณฑ์เชิงบูรณาการ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 14.30 - 14.45 น. รับประทานอาหารว่าง
- 14.45 - 16.30 น. สรุปแนวคิด นำเสนอผลงานออกแบบ และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น
- 16.30 - 16.45 น. สรุปการจัดอบรม มอบใบประกาศนียบัตร และกล่าวปิดการอบรม
 โดย ดร. ศิริชัย กิตติวราพงศ์ ผู้อำนวยการ สถาบันพัฒนาบุคลากรแห่งอนาคต

หมายเหตุ

1. กำหนดการ วิทยากร และสถานที่อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามเหมาะสมและความจำเป็น โดยยังคงเนื้อหา และสาระสำคัญของการอบรมไว้
2. ผู้เข้าอบรมต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่ต่ำกว่า 80% จึงจะได้รับวุฒิบัตรจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
3. ผู้เข้าอบรมต้องแสดงหลักฐานการฉีดวัคซีนป้องกันโรค Covid-19 ตามมาตรการกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข พร้อมผลตรวจ ATK ไม่เกิน 72 ชั่วโมง ก่อนเข้าอบรม