

กำหนดการพิธีเปิดและถ่ายทอดองค์ความรู้

กิจกรรมการพัฒนาผลิตภาพเกษตรอุตสาหกรรมตามยุทธศาสตร์เป้าหมาย

ภายใต้โครงการยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม

ประจำปีงบประมาณ 2566

วันที่ 18 มกราคม 2566 เวลา 09.00 – 17.00 น.

ณ ห้องอมรินทร์ ชั้น 3 อาคารศูนย์การเรียนรู้อาหารไทย สถาบันอาหาร กรุงเทพมหานคร

รูปแบบการจัดกิจกรรม : แบบผสมผสานระหว่าง onsite และ online (Hybrid Learning) โดยเชื่อมโยงสัญญาณระบบสื่อสารทางไกลผ่านระบบ Zoom Meeting และแชร์สัญญาณภาพถ่ายทอดสด (ไลฟ์สด) ณ ศูนย์การเรียนรู้อาหารไทย สถาบันอาหาร

กลุ่มเป้าหมาย : ผู้ประกอบการ SMEs วิศวกรชุมชน กลุ่มเกษตรกร ในธุรกิจผลไม้แปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มจากสมุนไพร

| เวลา | หัวข้อ |
|------------------|---|
| 09.00 - 09.05 น. | พิธีกร กล่าวต้อนรับพร้อมนำเข้าสู่พิธีเปิดงาน |
| 09.05 - 09.15 น. | กล่าวต้อนรับ โดย : นางอนงค์ ไพจิตรประภาภรณ์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร |
| 09.15 - 09.25 น. | กล่าวรายงานและชี้แจงรายละเอียดกิจกรรม โดย : นางสาวนุชจรินทร์ เกตุนิล รักษาการผู้อำนวยการฝ่ายนวัตกรรมอาหาร |
| 09.25 - 09.30 น. | กล่าวเปิดกิจกรรม “กิจกรรมการพัฒนาผลิตภาพเกษตรอุตสาหกรรมตามยุทธศาสตร์เป้าหมายภายใต้โครงการยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม ประจำปีงบประมาณ 2566 โดย : นางสาวอริยาพร อำนวยสรเดช ผู้อำนวยการกองพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม (หรือคลิกวิดีโอ เปิดงาน) |
| 09.30 - 09.35 น. | ถ่ายภาพพิธีเปิด พิธีกรกล่าวขอบคุณ พร้อมเชิญผู้อำนวยการสถาบันอาหาร คณะผู้บริหารกองพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรมและสถาบันอาหาร ถ่ายภาพร่วมกัน |
| 09.35 - 09.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 09.45 - 10.45 น. | บรรยายหัวข้อ “แนวโน้มนวัตกรรมและเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพรและผลไม้ ปี 2023” <ul style="list-style-type: none">● แนวโน้มผลิตภัณฑ์อาหารอนาคต● เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลไม้ และเทคโนโลยีการสกัดสารสำคัญจากพืชสมุนไพร โดย : คุณมยุรา ปรารธนาเปลี่ยน ผู้จัดการแผนกออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สถาบันอาหาร |

| เวลา | หัวข้อ |
|------------------|---|
| 10.45 – 12.15 น. | <p>บรรยายหัวข้อ “แนวโน้มการตลาดออนไลน์ 2023 และกลยุทธ์เพื่อการปรับตัวของผู้ประกอบการ”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● แนวโน้มการตลาดออนไลน์ 2023 ● ธุรกิจอาหารกับการใช้ Metaverse ● กลยุทธ์เพื่อการปรับตัว <p>โดย : ดร.จินต์จุฑา อีสริย์ภัทร์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดออนไลน์</p> |
| 12.15 – 13.15 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.15 – 14.15 น. | <p>บรรยายหัวข้อ “การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การลดต้นทุน/ของเสีย ด้วยกระบวนการลีน”</p> <p>โดย : อ.อำนาจ อมฤก กรรมการและอาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์</p> |
| 14.15 – 15.45 น. | <p>บรรยายหัวข้อ “Branding & Packaging Design trend 2023 และกลยุทธ์การปรับตัวของผู้ประกอบการ”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● การสร้างแบรนด์ ● แนวโน้มบรรจุภัณฑ์และการออกแบบ ● การกำหนดราคาและความสัมพันธ์กับลูกค้า <p>โดย : อ.ภูสิทธิ์ จาตุรงค์กุล ผู้เชี่ยวชาญด้านการสร้างแบรนด์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และกลยุทธ์การตลาด</p> |
| 15.45 – 16.00 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 16.00 - 17.00 น. | <p>บรรยายหัวข้อ “มาตรฐานผลิตภัณฑ์สมุนไพรและผลไม้แปรรูป และการแสดงฉลากโภชนาการ”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● มาตรฐานผลิตภัณฑ์สมุนไพรและผลไม้แปรรูป ● การแสดงฉลากโภชนาการ <p>โดย : คุณมยุรี สีสาวชิโรภาส ผู้เชี่ยวชาญด้านการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหาร ฝ่ายห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร</p> |

* กำหนดการสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม