กำหนดการอบรมเชิงปฏิบัติการและงานประกวดแข่งขันเพื่อสร้างความตระหนักด้าน Zero Food Waste

วันพฤหัสบดีที่ ๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๓๐-๑๗.๐๐ น.

โรงเรียนสอนประกอบอาหาร เลอโนท ประเทศไทย

199 ถ.บอนด์ตรีท หมู่ 6 ต.บ้านใหม่ อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี

เวลา	กิจกรรม
วันพฤหัสบดีที่ ๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๗: เมนูอาหารตะวันตก	
๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ – ๐๙.๑๕ น.	**กล่าวเปิดการอบรม** *โดย **ผู้แทนจากกรมควบคุมมลพิษ***
๐๙.๑๕ – ๐๙.๓๐ น.	แนะนำโครงการ *โดย **ดร.นงนุช พูลสวัสดิ์** ผู้อำนวยการกลุ่มวิจัย และหัวหน้าคณะวิจัย สถาบันเทคโนโลยีและสารสนเทศเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน, สวทช.*
๐๙.๓๐ – ๑๐.๐๐ น.	เสวนาเกี่ยวกับ “ขยะอาหารกับธุรกิจโรงแรมและที่พัก” *โดย ผู้แทนจากกรมควบคุมมลพิษ ผู้แทนจากสถาบันสิ่งแลดล้อมไทย และผู้แทนจากกรมการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม* ***ดร.นงนุช พูลสวัสดิ์** ผู้อำนวยการกลุ่มวิจัย (ผู้ดำเนินรายการ)*
๑๐.๐๐ – ๑๐.๑๕ น.	รับประทานอาหารว่าง
๑๐.๑๕ – ๑๒.๐๐ น.	บรรยาย/แชร์ประสบการณ์การจัดการวัตถุดิบ จัดการอาหารและขยะอาหาร *โดย **เชฟอ๊อฟ - ณัฐวุฒิ ธรรมพันธุ์** Iron Chef Thailand*
๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ – ๑๕.๔๕ น.	Cooking Show: Zero Food Waste Menu อบรมเชิงปฏิบัติการ “การจัดการวัตถุดิบและการจัดการขยะอาหารเพื่อมุ่งสู่การลดขยะอาหาร” *โดย **เชฟอ๊อฟ - ณัฐวุฒิ ธรรมพันธุ์** Iron Chef Thailand และผู้เข้าร่วมอบรม*
๑๕.๔๕ – ๑๖.๐๐ น.	รับประทานอาหารว่าง
๑๖.๐๐ – ๑๗.๐๐น.	**สรุปการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การจัดการวัตถุดิบและการจัดการขยะอาหารเพื่อมุ่งสู่การลดขยะอาหาร” และทำการมอบรางวัล**

กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

คุณจันทิมา สำเนียงงาม

โทร. 02 564 6500 ต่อ 4075

โทรศัพท์มือถือ 097 159 4245

Email: jantimau@mtec.or.th