CMU
CHIANG MAI UNIVERSITY

คณะเศรษฐศาสตร์ มช.
สถาบันชั้นนำ ที่สร้างองค์ความรู้
เพื่อการมีส่วนร่วมพัฒนาเศรษฐกิจ
และสังคมอย่างยั่งยืน

หลักสูตรผู้ประกอบการ 5.0

ศูนย์วิจัยและพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน
คณะเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

E.3 ผู้ประกอบการด้านอาหารสุขภาพ

Agenda

1 เทรนด์ธุรกิจอาหารสุขภาพ

- ✓ อาหารฟังก์ชัน (Functional food)
- ✓ อาหารจากพืช (Plant -based food)
- ✓ อาหารควบคุมน้ำหนัก (Diet food)
- ✓ อาหารทางการแพทย์ (Medical food)
- ✓ อาหารช่วยชะลอวัย (Anti-aging)

Agenda

2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ

- ✓ ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ใหม่
- ✓ การออกแบบโมเดลธุรกิจธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ
- ✓ การประเมินความพร้อมทางธุรกิจ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
- ✓ เทคนิคการวิเคราะห์ทางธุรกิจ
- ✓ เทคนิคการนำเสนอสินค้าและบริการให้ประทับใจ

Agenda

3 การออกแบบอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ

- ✓ การวางแผนเมนูอาหาร การเลือกวัตถุดิบ การจัดเตรียมวัตถุดิบ ตามหลักการถนอมอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารและโภชนาการ
- ✓ การใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น ผักและสมุนไพรซึ่งมีสรรพคุณที่มีผลต่อการมีสุขภาพที่ดี
- ✓ การออกแบบ พัฒนาอาหารและ ศิลปะตกแต่งอาหาร เพิ่มความสวยงาม ให้โดดเด่นและมีเอกลักษณ์ (Food Stylish)

CMU CHIANG MAI UNIVERSITY
คณะเศรษฐศาสตร์ มช.

หลักสูตรผู้ประกอบการ 5.0
ศูนย์วิจัยและพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน
คณะเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

E.3 ผู้ประกอบการด้านอาหารสุขภาพ

อาจารย์ประจำวิชาบรรยายสดทาง Zoom วันเสาร์ที่ 8 เมษายน 2566 เวลา 9.00-10.30 น

ดร.วิลาส ฉ่ำเลิศวัฒน์

ผู้ร่วมก่อตั้ง noBitter

ธุรกิจแบบสตาร์ทอัพที่ทำไป ทดลองไป หาข้อมูลไป เป็นหนึ่งในแนวคิด ที่ noBitter ฟาร์มผักขนาดเล็กใจกลางเมือง

ดร.พรพรรณ เธียรสถิตย์

-ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและธุรกิจ

-Business Development Manager for Asian Pacific , Middle East and Africa , Food Ingredients Asia

-เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาเท่งไฮ้

ผศ. ดร.สุรเกียรติ ธาดาวัฒนาวิทย์

อาจารย์คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี

-การพัฒนาผลิตภัณฑ์ snack box ของชุมชนวัดไทร พระราม 3

-การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลายอเสริมสาหร่ายพวงองุ่น

-แนวทางการพัฒนาชุมชนวัดไทรให้เป็นวิสาหกิจชุมชนที่สามารถพึ่งตนเองได้