

## Introduction to coffee (SCA) and Microbiology

เนื่องจากปัจจุบันกาแฟเป็นที่นิยมบริโภคในทุกเพศทุกวัย และสามารถพบร้านกาแฟกระจายอยู่ทั่วประเทศ นอกจากนี้ผู้ดื่มกาแฟยังมีความสนใจเกี่ยวกับกระบวนการผลิตรวมทั้งศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับกาแฟ ดังนั้น Coffee innovation research unit ร่วมกับภาคจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ จึงจัดโครงการ Introduction to coffee (SCA) and Microbiology ขึ้น โดยได้รับความร่วมมือจากวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ได้รับการรับรองจาก Specialty Coffee Association (SCA) ในการให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของกาแฟ ตั้งแต่แหล่งกำเนิด การปลูก สายพันธุ์ การเก็บเกี่ยว ทฤษฎีเบื้องต้นต่างๆในการทำกาแฟทุกชนิด รวมถึงการชิมทดสอบรสชาติเมล็ดกาแฟ (Cupping Standard) รวมทั้ง องค์ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจุลชีววิทยา รูปร่างลักษณะทั่วไปของจุลินทรีย์ การเจริญ ชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร กระบวนการหมักทางจุลชีววิทยา และจุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับการผลิตกาแฟ นอกจากนี้ยังมีปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องในหัวข้อ การศึกษารูปร่างลักษณะทั่วไปของจุลินทรีย์ และการฝึกทักษะการแยกเชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์ โดยเน้นการนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ความรู้เบื้องต้นด้านกาแฟให้กับผู้บริโภค เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ การวิจัยเกี่ยวกับกาแฟ และเพื่อจะยกระดับมาตรฐานของกาแฟสูงให้ขึ้นและการให้องค์ความรู้ทางด้านกาแฟและวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับกาแฟที่ถูกต้อง

### เรียนเกี่ยวกับอะไรบ้าง

#### SCA introduction to coffee

- What's specialty coffee?
- Coffee history
- Understanding the coffee bean
- The basics of roasting
- Coffee freshness
- Brewing basic
- Drink menu
- ฝึกชิมกาแฟ หลากหลายรูปแบบ
- ฝึกชงกาแฟตามหลัก Brewing

#### Introduction to Microbiology for barista

- Microbiology?
- รูปร่างหน้าตาและการเจริญของจุลินทรีย์
- กระบวนการหมักทางจุลชีววิทยาคืออะไร
- จุลชีววิทยาและกาแฟ เกี่ยวข้องกันอย่างไร
- เชื้อจุลินทรีย์จะนำไปใช้ในอาหารได้ต้องทำอะไรบ้าง
- ในงานจะได้ศึกษารูปร่างของจุลินทรีย์ผ่านกล้องจุลทรรศน์ ได้ฝึกเทคนิคการแยกเชื้อจากตัวอย่างกาแฟ ได้ชิมกาแฟจากงานวิจัยของมหาวิทยาลัย

1. จัดอบรมวันที่ 21 สิงหาคม 2565 (จำกัด 20 คน) 8.30-16.30 น. ณ ตึก 19 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร ปิดรับสมัครพร้อมชำระเงิน วันที่ 14 สิงหาคม 2565
2. ค่าลงทะเบียน **คอร์สละ 21,000 บาท** หากผ่านการอบรมแล้วจะได้รับใบ certificate จาก SCA และได้รับใบประกาศนียบัตรเข้าร่วมอบรมจาก ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
3. แนะนำวิทยากร
  - a. ผศ.ดร.สุขุมภรณ์ กระจ่างสังข์ หัวหน้าหน่วยวิจัยนวัตกรรมด้านกาแฟ ผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีการหมัก
  - b. คุณชญญา ธาราธิคุณเดช:  
6<sup>th</sup> finalist National Thailand Barista 2017, Authorized SCA Trainer
  - c. คุณจิตรีรัตน์ ธีรภูฐานกุล:  
Authorized SCA Trainer

วันที่/เวลา	กิจกรรม
21 สิงหาคม 2565	
8.30 - 9.00 น.	ลงทะเบียน/พิธีเปิด
9.00 - 10.00 น.	บรรยายเกี่ยวกับ introduction of coffee โดย คุณชญญา ธาราธิคุณเดช คุณฐิติรัตน์ ธีรภูฐานกุล
10.00 - 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ introduction of coffee โดย คุณชญญา ธาราธิคุณเดช คุณฐิติรัตน์ ธีรภูฐานกุล
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	บรรยายเกี่ยวกับ introduction to microbiology for barista โดย ผศ.ดร.สุขุมภรณ์ กระจ่างสังข์
14.00 - 16.00 น.	ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ introduction to microbiology for barista โดย 1. ผศ.ดร. สุขุมภรณ์ กระจ่างสังข์ 2. ดร.วัลลภา หล่อเหลี่ยม 3. ดร.พิรพรรณ พลบุรี 4. ผศ.ดร.ประภากร ตันตโยทัย
16.00 - 16.30 น.	พิธีมอบใบประกาศนียบัตร และพิธีปิดการอบรม

หมายเหตุ : รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.30-10.45 น. และ 14.00-14.15 น.

รายละเอียดเพิ่มเติม

[https://swuoffice365-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/sukhumaporn\\_m\\_swu\\_ac\\_th/EVLR3lw5OwlHtzT4DSkmO4cBZyMRK1oFaJZ2vp7oEei\\_Hg?e=CktToX](https://swuoffice365-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/sukhumaporn_m_swu_ac_th/EVLR3lw5OwlHtzT4DSkmO4cBZyMRK1oFaJZ2vp7oEei_Hg?e=CktToX)

4. Link g form สำหรับลงทะเบียน Qr code

<https://forms.gle/OEryLzFkJydxXSW18>

5. ช่องทางการติดต่อสอบถามเพิ่มเติม line official ของ coffee innovation research unit @950sqlya

