กำหนดการการประชุมวิชาการระดับชาติ

**ขนมหวานกับความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสังคมไทย**

วันพุธที่ 16 มีนาคม 2559

*ห้อง 105 อาคารมหาจุฬาลงกรณ์*

09.00 – 09.30 ลงทะเบียน

09.30 – 09.45 พิธีเปิดการประชุม

09.45 – 10.15 **ขนมหวานกับวัฒนธรรมไทย**  หม่อมหลวงดรุณี จักรพันธุ์ *โรงเรียนช่างฝีมือในวัง(หญิง)*

*10.15 – 10.30 พักรับประทานอาหารว่าง*

10.30 – 11.00 **ดินแดนแสนหวาน**  อาจารย์ ดร. นิพัทธชนก นาจพินิจ *โรงเรียนการท่องเที่ย­วและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต*

11.00 – 11.30 **ภูมิปัญญาขนมหวานไทยกับการสร้างสรรค์ทางธุรกิจ** อาจารย์ ดร. เปรมฤทัย แย้มบรรจง *คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์*

*11.30 – 13.00 พักรับประทานอาหารกลางวัน*

13.00 – 13.30 **ขนมหวานกับพิธีกรรมของศาสนาพราหมณ์-ฮินดูในสังคมไทย** อาจารย์กิตติพงศ์ บุญเกิด *สาขาวิชาภาษาเอเชียใต้ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*

13.30 – 14.00 **ขนมหวานกับวัฒนธรรมอิสลามในสังคมไทย**  ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์ *ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*

14.00 – 14.30 **ขนมหวานกับวัฒนธรรมจีนในสังคมไทย** อาจารย์เศรษฐพงศ์ จงสงวน *นักวิชาการอิสระ*

*14.30 – 14.45 พักรับประทานอาหารว่าง*

14.45 – 15.15 **ขนมหวานในพิพิธภัณฑ์ขนมไทยอัมพวา** อาจารย์พีรวงศ์ จาตุรงคกุล *ผู้เชี่ยวชาญด้านการอนุรักษ์และการพัฒนาชุมชน วัฒนธรรม และวิถีชีวิตท้องถิ่น*

15.15 – 15.45 **ขนมไทยกับความเป็นเอกลักษณ์เมืองเพชรบุรี** อาจารย์ณปภา หอมหวล *คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี*

15.45 – 16.00 ปิดการประชุม

*ห้องโถง อาคารมหาจุฬาลงกรณ์*

09.00 – 16.00 การจัดแสดงขนมไทยและบรรยายความรู้

**ขนมช่อม่วงชาววัง**

โรงเรียนช่างฝีมือในวัง (หญิง)

**ขนมตาล ข้าวฟ่าง ข้าวเปียก ขนมโค**

อาจารย์โสมรัศมิ์ กล่ำกล่อมจิตร์

อาจารย์ณัฐรัตน์ ศรีสังวาล

*คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี*

**ขนมผกากรอง**

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

**ใบตองประดิษฐ์สำหรับห่อขนม**

อาจารย์รัศมิ์ธศิลป์ ไกรเพิ่ม *นักออกแบบตกแต่งจานอาหาร*