

## ผัก สมุนไพรอบแห้งและผงพร้อมซง

### รายละเอียดหลักสูตร

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกระบวนการอบแห้ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการอบแห้ง เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ระยะเวลาการผลิตผัก สมุนไพรอบแห้งและผงพร้อมซง ลงมือปฏิบัติ การผลิตทดลอง และตอบข้อซักถาม

### วัตถุประสงค์

เพื่อเรียนรู้หลักการการผลิตผัก สมุนไพรอบแห้งและผงพร้อมซง โดยใช้ตู้อบร้อนได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาได้ เพื่อสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปต่อยอด สำหรับการแปรรูปด้วยกระบวนการอบแห้งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรต่าง ๆ ได้

### หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

### ภาคบรรยาย

09:00 – 11:00 น. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกระบวนการอบแห้ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา กระบวนการผลิตผัก สมุนไพรอบแห้งและผงพร้อมซง

### ภาคปฏิบัติ

11:00 – 12:00 น. จัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์  
12:00 – 13:00 น. พักร่างวัน  
13:00 – 16:00 น. ทำการผลิตผัก สมุนไพรอบแห้งและผงพร้อมซง การบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา  
16:00 - 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

**ผู้สอน** คุณกษมาพร ปัญตะบุตร , คุณสุภัคชนม์ คล่องดี

**คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม** จบการศึกษาขั้นต่ำชั้น ป.4 ขึ้นไป อ่านออกเขียนได้

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันพฤหัสบดีที่ 27 มิถุนายน 2567

### สถานที่

บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 2,000.- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

**จำนวนผู้เข้ารับการอบรม** 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

## ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....

ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....

ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....

.....

โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-mail : .....

ค่าลงทะเบียน .....

การส่งจ่ายโดยกรม

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4

ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

### ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th>
- ◆ เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : [kuthaifood@gmail.com](mailto:kuthaifood@gmail.com)
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

