

การผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลืองเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

รายละเอียดหลักสูตร

หลักสูตรการผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลืองเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เป็นหลักสูตรที่ต้องการให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลือง โดยการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับการผลิตในแต่ละขั้นตอนในระดับครัวเรือนและเครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในระดับอุตสาหกรรม เข้าใจหลักการแปรรูปด้วยความร้อน สุนัขลักษณะในกระบวนการผลิต การเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่เหมาะสม เพื่อช่วยในการยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ รวมถึงข้อกำหนดต่าง ๆ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 356 พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการการผลิตน้ำนมข้าวโพดและน้ำนมถั่วเหลือง การเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสมรวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บได้

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 10:30 น. เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่ม หลักการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

ภาคปฏิบัติ

10:30 – 12:00 น. ฝึกปฏิบัติการผลิตน้ำนมข้าวโพด

12:00 – 13:00 น. พักรกลางวัน

13:00 – 16:00 น. ฝึกปฏิบัติการผลิตน้ำนมถั่วเหลือง

16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณณัฐตา รอดขวัญ และ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการด้านอาหาร ที่มีวุฒิการศึกษา ม.6 ขึ้นไป เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการและนักศึกษา

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 4 กรกฎาคม 2567

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,900.- บาท (รวมค่าวัสดุฝึก 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 :

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
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

