การผลิตแหนมหมูและไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน)

รายละเอียดหลักสูตร

การผลิตแหนมหมูและไส้กรอกเปรี้ยว เป็นวิธีการแปรรูปอาหารด้วยวิธีการหมัก โดยการนำเนื้อสัตว์มาเปลี่ยนแปลงสภาพเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของเนื้อสัตว์ให้ได้มาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่น รสชาติที่เป็นที่ยอมรับยอมของผู้บริโภค และเพื่อเพิ่มมูลค่าของเนื้อสัตว์ให้มีความหลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้กว้างขึ้น

โดยหลักสูตรฝึกอบรมนี้ต้องการถ่ายทอดให้ผู้ฝึกอบรมมีความเข้าใจในส่วนประกอบหลัก และกระบวนการผลิตพื้นฐานของแหนมหมูและไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน) ตลอดจนเทคนิคต่าง ๆ เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบ เป็นต้น รวมทั้งความรู้พื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารให้ได้มาตรฐานที่ดีสำหรับผลิตเพื่อรับประทานเอง หรือนำไปต่อยอดเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการผลิตแหนมหมู และไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน) เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถนำไปผลิต จนได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทานหรือพร้อมจำหน่าย รวมทั้งความรู้พื้นฐานในการเลือกใช้ส่วนประกอบหลักที่จำเป็นในการผลิตให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและถูกต้องตามหลักการแปรรูปพื้นฐาน

หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 11:00 น.	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แหนมหมู และไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน) ได้แก่ ส่วนประกอบหลัก และกระบวนการผลิตของแหนมหมู และไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน) ตลอดจนเทคนิคต่าง ๆ
11:00 – 12:00 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติ ผลิตแหนมหมู และไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน)
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติ ผลิตแหนมหมู และไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน) (ต่อ)
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์ และ ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 22 พฤษภาคม 2568

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,500- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม **20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)**
และขอสงวนสิทธิในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรษา สายสินธุ์

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....

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

ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....

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

.....

ออกใบเสร็จในนาม .....

โทรศัพท์..... E-mail : .....

ค่าลงทะเบียน .....

ขั้นตอนการสมัคร

- ท่านสามารถเลือกช่องทางการสมัครฝึกอบรม 4 ช่องทาง ได้แก่

1.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครส่งเจ้าหน้าที่โดยตรง
2.) โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรษา เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม)
3.) E-mail : kuthaifood@gmail.com
4.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครออนไลน์ มีขั้นตอนดังนี้
   - ไปที่ Website : https://ifrpd.ku.ac.th/training หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัครและกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอพพลิเคชั่น LINE ID : @egcbj5360i “ฝึกอบรม IFRPD”
   - แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่
   - **ในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ**
   - สั่งจ่ายโดยการ
     โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
     สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4
   - ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ
   - สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายัง LINE “ฝึกอบรม IFRPD” หรือ ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com

หมายเหตุ :

- หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร
- ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....