

## การผลิตน้ำมันข้าวโพดและน้ำมันถั่วเหลืองเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

### รายละเอียดหลักสูตร

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

### วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการการผลิตน้ำมันข้าวโพดและน้ำมันถั่วเหลือง การเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสมรวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บได้

### หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

### ภาคบรรยาย

09:00 – 11:00 น. เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่ม หลักการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

### ภาคปฏิบัติ

11:00 – 12:00 น. ฝึกปฏิบัติการผลิตน้ำมันข้าวโพด

12:00 – 13:00 น. พักรกลางวัน

13:00 – 16:00 น. ฝึกปฏิบัติการผลิตน้ำมันถั่วเหลือง

16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

**ผู้สอน** คุณณัฐตา รอดขวัญ และ ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

### คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการด้านอาหาร ที่มีวุฒิการศึกษา ม.6 ขึ้นไป เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการและนักศึกษา

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันอังคารที่ 25 กุมภาพันธ์ 2568

**สถานที่** บรรยาย ชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

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

**จำนวนผู้เข้ารับการอบรม** 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา 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 (คุณสุพรรณษา เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม)
- 3.) E-mail : kuthaifood@gmail.com
- 4.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครออนไลน์ มีขั้นตอนดังนี้

◆ ไปที่ Website : <https://ifrpd.ku.ac.th/training> หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัคร และกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน LINE ID : @egcbj5360i “ฝึกอบรม IFRPD”

◆ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่

◆ ในกรณีที่ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงิน ค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ

◆ ส่งจ่ายโดยการ  
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.....