

แหนมหมู ไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน)

รายละเอียดหลักสูตร

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) กระบวนการผลิตแหนมหมู ไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน) ลงมือปฏิบัติผลิตแหนมหมู ไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน)

วัตถุประสงค์

เพื่อให้สามารถผลิตแหนมหมู ไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน) ได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและตรงตามความต้องการของตลาด สามารถนำไปผลิตแข่งขันในเชิงธุรกิจต่อไป

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 11:00 น. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) กระบวนการผลิตแหนมหมู ไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน) การบรรจุเพื่อการบริโภค

ภาคปฏิบัติ

11:00 – 12:00 น. จัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์
12:00 – 13:00 น. พักรกลางวัน
13:00 – 16:00 น. ทำการผลิตแหนมหมู ไส้กรอกเปรี้ยว (ไส้กรอกอีสาน)
ทำการบรรจุเพื่อการบริโภคและจำหน่าย
16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม , คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

จบการศึกษาขั้นต่ำ ชั้น ป.4 ขึ้นไป อ่านออกเขียนได้

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 20 กรกฎาคม 2566

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,200.- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์ , นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail :

ค่าลงทะเบียน

การส่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4
ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

ขั้นตอนการสมัคร

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

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

