

# การผลิตเนก้าวย ชำหริ่มและทับทิมกรอบ

## รายละเอียดหลักสูตร

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) กระบวนการผลิตเนก้าวย ชำหริ่มและทับทิมกรอบ การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อการบริโภค ลงมือปฏิบัติผลิตเนก้าวย ชำหริ่มและทับทิมกรอบ

## วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถผลิตเนก้าวย ชำหริ่ม และทับทิมกรอบได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ
2. เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตรงตามความต้องการของตลาด
3. สามารถนำไปผลิตแข่งขันในเชิงธุรกิจต่อไปได้

## หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 11:00 น.	หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) กระบวนการผลิตเนก้าวย ชำหริ่มและทับทิมกรอบ
11:00 – 12:00 น.	จัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะ และอุปกรณ์
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	ทำการผลิตเนก้าวย ชำหริ่มและทับทิมกรอบ ทำการบรรจุเพื่อการบริโภคและจำหน่าย
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

**ผู้สอน** คุณสมโภชน์ ใหญ่เอี่ยม , คุณกษมาพร ปัญตะบุตร

## คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

จบการศึกษาขั้นต่ำ ชั้น ป.4 ขึ้นไป อ่านออกเขียนได้

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันพุธที่ 24 พฤษภาคม 2566

## สถานที่

บรรยายชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 1,900.- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และ เอกสารประกอบการอบรม)

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

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง , 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)  
สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4  
ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

## ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th>
- ◆ เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันคั้นคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร  
ทาง E-mail : [ifrskl@ku.ac.th](mailto:ifrskl@ku.ac.th) , [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

