

หมูฝอย หมูหยอง

รายละเอียดหลักสูตร

เรียนรู้กระบวนการผลิตหมูฝอยและหมูหยอง การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ลงมือปฏิบัติ การผลิตทดลอง และตอบข้อซักถาม

วัตถุประสงค์

เพื่อให้สามารถผลิตหมูฝอยและหมูหยอง ได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและตรงตามความต้องการของตลาด เพื่อสามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาได้ สามารถนำไปผลิตแข่งขันในเชิงธุรกิจได้ต่อไป

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 – 11:00 น. สูตรและกระบวนการผลิตหมูฝอย หมูหยอง
การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

ภาคปฏิบัติ

11:00 – 12:00 น. จัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์
12:00 – 13:00 น. พักรกลางวัน
13:00 – 16:00 น. ทำการผลิตหมูฝอยและหมูหยอง
ทำการบรรจุเพื่อการบริโภคและจำหน่าย
16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณกษมาพร ปัญตะบุตร , คุณสุภัคชนม์ คล่องดี

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม จบการศึกษาขั้นต่ำชั้น ป.4 ขึ้นไป อ่านออกเขียนได้

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันอังคารที่ 26 พฤศจิกายน 2567

สถานที่

บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,500.- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ 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 :

ค่าลงทะเบียน

การส่งจ่ายโดยการ
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
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

