

# หมูฝอย และ หมูหยอง เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

## รายละเอียดหลักสูตร

เรียนรู้สูตร กระบวนการผลิตและคุณภาพที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์หมูฝอยและหมูหยอง การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ลงมือปฏิบัติ การผลิตทดลอง และตอบข้อซักถาม

## วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้สามารถผลิตหมูฝอยและหมูหยอง ได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและตรงตามความต้องการของตลาด
2. เพื่อสามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาได้
3. 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** วันพฤหัสบดีที่ 27 พฤศจิกายน 2568

## สถานที่

บรรยายชั้น 2 ปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ค่าลงทะเบียน** คนละ 2,500.- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ อาหารว่าง อาหารกลางวัน 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 : @345egcbj “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 และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....