

การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรวางตั้งและสูตรเต้าหู้ยี้)
น้ำจิ้มลูกชิ้น (สูตรพริกคั่วและสูตรพริกสด)
และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ

รายละเอียดหลักสูตร

การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ และน้ำจิ้มลูกชิ้น เป็นวิธีการถนอมอาหารโดยการใช้กระบวนการแปรรูปด้วยการให้ความร้อนร่วมกับวิธีการแปรรูปด้วยการปรับกรดของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ ชะลอและป้องกันการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์และเพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้เก็บได้นานยิ่งขึ้น

โดยหลักสูตรฝึกอบรมนี้ต้องการถ่ายทอดให้ผู้ฝึกอบรมมีความเข้าใจในสูตรและกระบวนการผลิตพื้นฐานของน้ำจิ้มสุกี้ และน้ำจิ้มลูกชิ้น รวมทั้งหมด 4 สูตร ได้แก่ น้ำจิ้มสุกี้สูตรวางตั้งและสูตรเต้าหู้ยี้ น้ำจิ้มลูกชิ้นสูตรพริกคั่วและพริกสด โดยการใช้กระบวนการแปรรูปที่เหมาะสมตลอดจนถ่ายทอดเทคนิคต่าง ๆ ได้แก่ เทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเตรียมภาชนะเพื่อบรรจุและการควบคุมคุณภาพในการผลิตเพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีความคงที่ รวมทั้งความรู้พื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารให้ได้มาตรฐานสำหรับผลิตเพื่อรับประทานเองหรือนำไปต่อยอดเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการผลิตน้ำจิ้มสุกี้และน้ำจิ้มลูกชิ้น จนได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทานหรือจำหน่ายและเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งความรู้พื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารให้ได้มาตรฐาน

หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 11:00 น.	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการผลิตน้ำจิ้มสุกี้และน้ำจิ้มลูกชิ้น ให้มีมาตรฐานการผลิตที่ดีและเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ
11:00 – 12:00 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติ
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 15:30 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติ (ต่อ)
15:30 – 16:00 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์ , ดร.วรารภรณ์ ประเสริฐ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ประชาชนทั่วไป ไม่จำกัดอายุ

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 13 มีนาคม 2568

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,300- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301 (นางสาวสุพรรณฯ สายสินธุ์)

ใบสมัครการอบรม

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

ออกใบเสร็จในนาม
โทรศัพท์..... E-mail :
ค่าลงทะเบียน

ขั้นตอนการสมัคร

◆ ท่านสามารถเลือกช่องทางทางการสมัครฝึกอบรม 4 ช่องทาง ได้แก่

- 1.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครส่งเจ้าหน้าที่โดยตรง
- 2.) โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรณฯ 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
◆ ในกรณีที่มิใช่ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว 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.....