

# การผลิตไส้ว้และกุนเชียง

## รายละเอียดหลักสูตร

การฝึกอบรมจะครอบคลุมความรู้ด้านวัตถุดิบ โดยเริ่มจากการเลือกเนื้อหมูที่มีคุณภาพไปจนถึงการใช้เครื่องเทศเครื่องปรุงและสมุนไพรในสัดส่วนที่เหมาะสม องค์ความรู้เกี่ยวกับการผสมส่วนผสมนี้มีส่วนช่วยในการปรุงรสให้ได้รสชาติที่ดี และรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้สะอาดปลอดภัย

ด้านเทคนิคการผลิต ผู้เข้าร่วมจะได้เรียนรู้ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมเนื้อหมู รวมถึงการหมักเนื้อในระยะเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสม การขึ้นรูปเป็นอีกขั้นตอนสำคัญที่ช่วยให้ได้ไส้ว้และกุนเชียงที่มีลักษณะสม่ำเสมอ ผู้เข้าร่วมจะได้ทดลองฝึกฝนการขึ้นรูปด้วยตนเอง ควบคุมความหนาของไส้ให้เหมาะสม เพื่อลดปัญหาการแตกของไส้ระหว่างกระบวนการอบหรือตากแห้ง ในขั้นตอนการอบและตากแห้ง การใช้อุณหภูมิที่เหมาะสมจะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสที่ดี และสุดท้ายการบรรจุและเก็บรักษา ผู้เข้าร่วมจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับเทคนิคการบรรจุที่ช่วยคงความสดใหม่ของผลิตภัณฑ์ รวมถึงวิธีการเก็บรักษาที่เหมาะสม เพื่อป้องกันการเน่าเสียและรักษารสชาติให้อยู่ได้นานยิ่งขึ้น

## วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาชีพให้ผู้เข้าอบรม โดยให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะในการผลิตไส้ว้และกุนเชียงอย่างถูกต้องตามหลักการผลิตที่ดี เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

2. เพื่อสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน โดยการฝึกอบรมให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ด้านการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในการผลิต เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค การฝึกอบรมนี้จะช่วยให้ผู้เข้าร่วมสามารถผลิตไส้ว้และกุนเชียงได้ด้วยตนเอง มีความมั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และสามารถต่อยอดไปสู่การทำธุรกิจขนาดเล็กหรือขนาดกลางได้

## หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 11:00 น.	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป วัตถุดิบในการแปรรูปเนื้อสัตว์ การผลิตไส้ว้และกุนเชียง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร
11:00 – 12:00 น.	เตรียมวัตถุดิบในการผลิตไส้ว้และกุนเชียง
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	เรียนรู้วิธีการผลิตไส้ว้ และ เรียนรู้วิธีการผลิตกุนเชียง
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน ดร.สุวีณา จันทพิรกิจ และ คุณสุภัคชนม์ คล่องดี

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม บุคคลทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 24 กรกฎาคม 2568

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว้และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,500- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

# 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  
◆ 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 และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์