

ฝึก สมนุไพรอบแห้งและผงพร้อมชง

รายละเอียดหลักสูตร

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกระบวนการอบแห้ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการอบแห้งเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา กระบวนการผลิตผัก สมนุไพรอบแห้งและผงพร้อมชง ลงมือปฏิบัติการการผลิตทดลอง และตอบข้อซักถาม

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเรียนรู้หลักการผลิตผัก สมนุไพรอบแห้งและผงพร้อมชง โดยใช้ตู้อบลมร้อนได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ
2. เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาได้
3. เพื่อสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปต่อยอด สำหรับการแปรรูปด้วยกระบวนการอบแห้งผลิตผลทางการเกษตรต่างๆ ได้

หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 11:00 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกระบวนการอบแห้ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการอบแห้งเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา กระบวนการผลิตผัก สมนุไพรอบแห้งและผงพร้อมชง
11:00 – 12:00 น.	จัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติผัก สมนุไพรอบแห้งและผงพร้อมชง การบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณกษิมาพร ปัญตะบุตร และ คุณสุภัคชนม์ คล่องดี

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม จบการศึกษาชั้นต่ำชั้น ป.4 ขึ้นไป อ่านออกเขียนได้

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันอังคารที่ 27 พฤษภาคม 2568

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นควัวและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,000- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อย

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

◆ ในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว 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.....