ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....

ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....

ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....

.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail : .....

ค่าลงทะเบียน .....

การสั่งจ่ายโดยการ

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
- สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : ifrskl@ku.ac.th , kuthaifood@gmail.com
- ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนดสถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) เรื่อง

หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ

วันพฤหัสบดีที่ 1 กันยายน 2565
ณ ห้องฝึกอบรม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สิ่งตีพิมพ์

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
ใบอนุญาตที่ 34/2531
ปทฝ. เกษตรศาสตร์

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เลขที่ 50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ
โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1223 โทรสาร 0-2561-1970
E-mail : ifrskl@ku.ac.th , kuthaifood@gmail.com
Website : www.ttc.ifrpd.ku.ac.th, www.ifrpd.ku.ac.th

หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ

หลักการและเหตุผล

การแปรรูปอาหารเป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีความปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่หลากหลาย เป็นการเพิ่มทางเลือกและเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ โดยอาหารแต่ละชนิดมีลักษณะที่แตกต่างกัน ทำให้มีวิธีการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาที่แตกต่างกัน โดยต้องคำนึงถึงความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารเป็นหลัก ผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องเข้าใจในหลักการแปรรูปอาหาร ได้แก่ ชนิดของอาหาร คุณลักษณะของอาหาร วิธีการแปรรูป วัตถุเจือปนอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องและปัจจัยในการควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ รวมถึงการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อช่วยป้องกันการปนเปื้อนของอาหารที่ผ่านการแปรรูปมาแล้ว ซึ่งมีส่วนสำคัญในการช่วยยืดอายุการเก็บอาหาร

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ

วิทยากร ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการด้านอาหาร ที่มีวุฒิการศึกษา ม.6 ขึ้นไป เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการและนักศึกษา

ระยะเวลาการฝึกอบรม

วันพฤหัสบดีที่ 1 กันยายน 2565

สถานที่ฝึกอบรม

ชั้น 2 ห้อง 232 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน

คนละ 2,100 บาท (รวมค่าอาหารว่าง อาหารกลางวัน ค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

ขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง , นางสาวสุพรรษา สายสินธุ์

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 1 กันยายน 2565	**เนื้อหาและรายละเอียด**
08:30 - 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 - 11:00 น.	หลักการแปรรูปอาหาร การถนอมอาหารและวิธีการแปรรูปอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการยืดอายุการเก็บอาหาร
11:00 - 12:00 น	ตอบข้อซักถาม
12:00 - 13:00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13:00 – 15:00 น.	ชนิดและการประยุกต์ใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ กรณีศึกษาการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ
15:00 – 16:00 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

หมายเหตุ

10:30 – 10:45 น.	**พักรับประทานอาหารว่าง**
12:00 – 13:00 น.	**พักรับประทานอาหารกลางวัน**
14:30 – 14:45 น.	**พักรับประทานอาหารว่าง**