

# น้ำปลาหวานและน้ำพริกเผากุ้งบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บ

## หลักการและเหตุผล

ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร จะต้องมี ความเข้าใจในกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ถูกสุขลักษณะ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการ ขั้นตอนการผลิต การบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุนเพื่อการจำหน่าย (เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์คุณภาพดี มีมาตรฐาน สามารถแข่งขันในเชิงธุรกิจต่อไปได้)

## วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทักษะในการผลิตน้ำปลาหวานและน้ำพริกบรรจุขวด เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาได้ด้วยตนเอง สามารถควบคุมกระบวนการผลิตได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ ให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและได้มาตรฐาน

## หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น. ลงทะเบียน

## ภาคบรรยาย

09:00 – 11:00 น. บรรยายสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) กระบวนการผลิตน้ำปลาหวานและน้ำพริกบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา การคัดเลือกวัตถุดิบ การจัดเตรียมภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร สถานที่ผลิต การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุนเบื้องต้น

## ภาคปฏิบัติ

11:00 – 12:00 น. ปฏิบัติการคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อการผลิต การหั่น ปอก สับ การจัดเตรียมส่วนผสมให้ถูกต้อง ได้มาตรฐานตามหลักวิชาการ

12:00 – 13:00 น. พักรกลางวัน

13:00 – 16:00 น. ดำเนินการผลิตและควบคุมกระบวนการผลิตน้ำปลาหวานและน้ำพริกบรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ และการปิดฉลาก

16:00 – 16:30 น. ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณสมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม , ดร.วรารักษ์ ประเสริฐ

## คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อายุ 15 ปีขึ้นไป จบการศึกษาขั้นต่ำชั้น ป.4 ขึ้นไป อ่านออกเขียนได้

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 23 มิถุนายน 2565

## สถานที่

บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,900.- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง , นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

# ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....  
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....  
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....  
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....  
.....  
โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-mail : .....

## การส่งจ่ายโดยกรม

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](mailto:ifrskl@ku.ac.th) , [kuthaifood@gmail.com](mailto:kuthaifood@gmail.com)
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกไปเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

