

รายละเอียดการฝึกอบรมแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ประจำปีงบประมาณ 2560

โดย ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์

ที่อยู่ 122 ถ.ห้วยแก้ว ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50300 โทรศัพท์/โทรสาร 053 213162

เนื้อหาการฝึกอบรม

1. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมขั้นพื้นฐาน ระยะเวลา 3 วัน

ภาคทฤษฎี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำนมและการแปรรูป กระบวนการผลิตที่ดี (GMP) สำหรับโรงงานแปรรูปน้ำนม
ปฏิบัติการ การทำครีมสด, ไอศกรีม, นมเปรี้ยว, โยเกิร์ต, Mozzarella cheese, Ricotta cheese

2. หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็ง (Cheese) ในโรงงานอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระยะเวลา 4 วัน

ภาคทฤษฎี วิทยาศาสตร์น้ำนม, ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเนยแข็ง, สุขอนามัยและมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นม
ปฏิบัติการ การทำเนยแข็งชนิด Gouda cheese, Cheddar cheese, Feta cheese, Ricotta cheese, Mozzarella cheese, Cottage cheese

3. หลักสูตร การประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์นมในการแปรรูปเบเกอรี่ขั้นพื้นฐาน ระยะเวลา 2 วัน

ภาคทฤษฎี ทฤษฎีการทำเบเกอรี่ เค้กและการแต่งหน้าเค้ก
ปฏิบัติการ การทำคุกกี้มันสด ขนมปังเนยสด เค้กมันสด การแต่งหน้าเค้ก ครีมโรล การแต่งหน้าครีมโรล

4. หลักสูตร การทำเครื่องสำอางจากน้ำนมแพะแบบ D.I.Y. (Do It Yourself) ระยะเวลา 3 วัน

ภาคทฤษฎี องค์ประกอบและประโยชน์จากน้ำนมแพะ คุณสมบัติและประโยชน์ของสารที่เป็นส่วนผสมของ
เครื่องสำอาง อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำเครื่องสำอาง การขอใบอนุญาตจัดแจ้งและกฎหมายเกี่ยวกับเครื่องสำอาง
ปฏิบัติการ การทำสบู่อธรรมชาติจากน้ำนมแพะ การแยกครีมจากน้ำนมแพะ ลิปบาล์มเนยนมแพะ โลชั่นบำรุงผิว
น้ำนมแพะ กลี้อขัดผิदनน้ำนมแพะ การทดสอบผลิตภัณฑ์

5. หลักสูตร การทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (สุกร) ระยะสั้น ระยะเวลา 5 วัน

ภาคทฤษฎี ความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์และการทำผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ สาธิตการฆ่าสุกรตามวิธีมาตรฐานสากล
การตัดแต่งซากสุกรตามมาตรฐานสากล
ปฏิบัติการ การทำกุนเชียง แหนม ไส้กรอกอีสาน หมูหยอง แฮม เบคอน สันนอกรมควิน ลูกชิ้น หมูยอ
ไส้กรอกเวียดนาม ไส้กรอกแฟรงค์เฟิร์ต ไส้กรอกแซนวิช

6. หลักสูตร การฆ่าและทำผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก ระยะเวลา 3 วัน

ภาคทฤษฎี ความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ปีก (ไก่ เป็ด) และการทำผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก การฆ่าปีกตามวิธีมาตรฐานสากล
การตัดแต่งซากสัตว์ปีกตามมาตรฐานสากล
ปฏิบัติการ การทำไส้กรอกไก่ ไก่หนึ่ง ไก่ต้มน้ำปลา ไก่/เป็ดรมควัน เป็ดพะโล้ เป็ดย่าง

สถานที่ฝึกอบรม ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ 122 ถ.ห้วยแก้ว ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่
(ในศูนย์ราชการกรมปศุสัตว์จังหวัดเชียงใหม่ ตรงข้ามสวนสัตว์เชียงใหม่)

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันที่ตามใบสมัคร เริ่มอบรมเวลา 08.30 น. และเลิกอบรมเวลา 16.30 น.

ข้อมูลสำหรับผู้เข้าชมที่ต้องการเพิ่มเติม จากการจัดอบรมปีที่แล้ว

สถานที่พัก

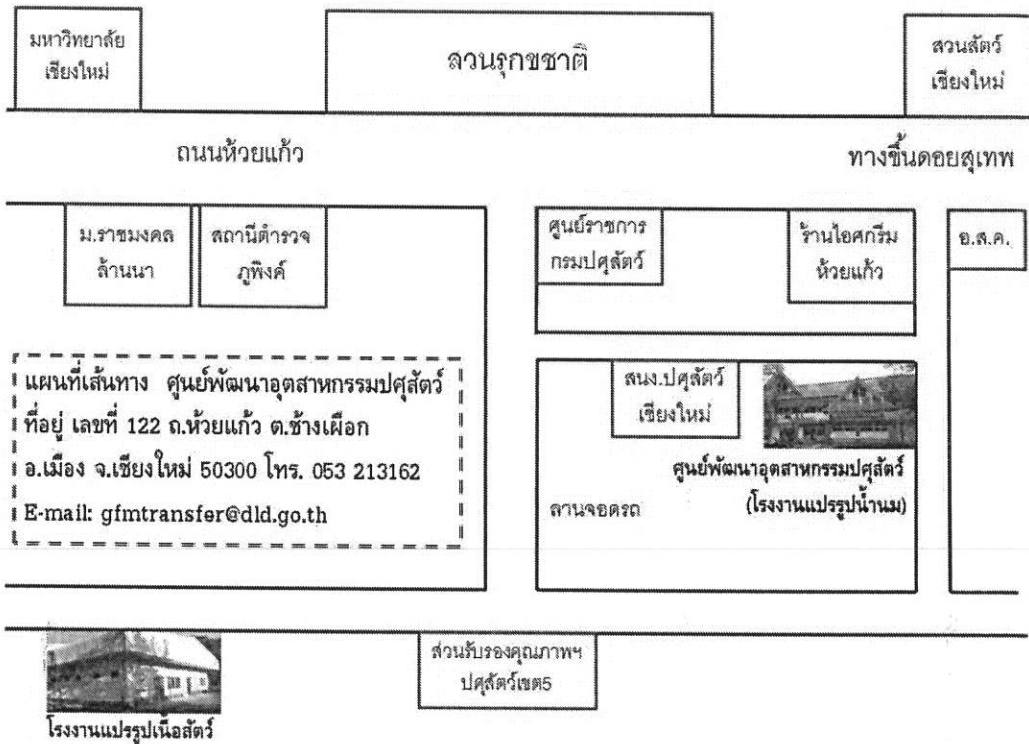
ผู้เข้าชมต้องจัดหาที่พักและชำระค่าที่พักเอง โรงแรมที่อยู่ใกล้ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ ได้แก่

1. PHOWADOL PLACE CHIANGMAI โทร. 053 212416 ห่างจากศูนย์ฯ ประมาณ 500 เมตร
2. GET ZLEEP Premium budget hotel โทร. 053 892188 – 9 ห่างจากศูนย์ฯ ประมาณ 500 เมตร
3. โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ โทร. 053 211026 – 31 ห่างจากศูนย์ฯ ประมาณ 1 กิโลเมตร

บริการรถจักรยานยนต์เช่า

1. Nat Motor Chiangmai Bike Rental โทร. 099 5566998 บริการรับ-ส่งรถ ได้ทุกจุดตามที่ถูกค่าต้องการ

แผนที่เส้นทางไปศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์





ใบสมัครฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ปีงบประมาณ 2560
โดย ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์
122 ถ.ห้วยแก้ว ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50300 โทรศัพท์/โทรสาร 053 213162

1. ชื่อ - สกุล.....
2. ข้อมูลบัตรประชาชน เลขประจำตัวประชาชน
ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตำบล.....
อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
เบอร์โทรศัพท์..... E-mail : Line ID.....

3. มีความประสงค์ที่จะสมัครเข้าอบรมหลักสูตร (ทำเครื่องหมาย ✓ หน้าหลักสูตรที่ต้องการอบรม)

<input checked="" type="checkbox"/>	หลักสูตร	จำนวน คน/รุ่น	วันอบรม	ค่าอาหาร และอาหารว่าง*
<input checked="" type="checkbox"/>	1. การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมชั้นพื้นฐาน รุ่น 1	25	7-9 พ.ย. 2559	600 บาท
<input checked="" type="checkbox"/>	2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมชั้นพื้นฐาน รุ่น 2	25	14-16 พ.ย. 2559	600 บาท
<input checked="" type="checkbox"/>	3. การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมชั้นพื้นฐาน รุ่น 3	25	21-23 พ.ย. 2559	600 บาท
<input checked="" type="checkbox"/>	4. การทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (สุกร) ระยะสั้น รุ่น 1	20	28 พ.ย.-2 ธ.ค. 59	1,000 บาท
<input checked="" type="checkbox"/>	5. การฆ่าและทำผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก รุ่น 1	20	13-15 ธ.ค. 2559	600 บาท
<input checked="" type="checkbox"/>	6. การทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (สุกร) ระยะสั้น รุ่น 2	20	19-23 ธ.ค. 2559	1,000 บาท
<input checked="" type="checkbox"/>	7. การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็ง (Cheese) ในโรงงาน อุตสาหกรรมขนาดเล็ก	25	9-12 ม.ค. 2560	800 บาท
<input checked="" type="checkbox"/>	8. การประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์นมในการแปรรูปเบเกอรี่ชั้นพื้นฐาน	25	6-7 ก.พ. 2560	400 บาท
<input checked="" type="checkbox"/>	9. การทำเครื่องสำอางจากน้ำนมแพะแบบ D.I.Y.	25	8-10 ก.พ. 2560	600 บาท
<input checked="" type="checkbox"/>	10. การฆ่าและทำผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก รุ่น 2	20	6-8 มี.ค. 2560	600 บาท
<input checked="" type="checkbox"/>	11. การทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (สุกร) ระยะสั้น รุ่น 3	20	13-17 มี.ค. 2560	1,000 บาท

4. อาชีพ/กิจการที่กำลังทำอยู่ และเหตุผลในการสมัครเข้าอบรม (จำเป็นต่อการพิจารณาคัดเลือก)

.....
.....
.....

วันที่ยื่นใบสมัคร.....

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

ขั้นตอนการสมัคร

1. ส่งใบสมัครมายังศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ ทาง Fax 053 213162 หรือ E-mail: gfmtransfer@dld.go.th หรือ Facebook / Messenger ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ ☞ รอเจ้าหน้าที่ติดต่อกลับ
2. หากท่านต้องการอาหารกลางวันและอาหารว่างระหว่างการฝึกอบรม (วันละ 200 บาท) สามารถแจ้งความประสงค์และโอนเงินเข้าบัญชี นายอำพล วรวิจิตรธรรม ธนาคารกรุงไทย สาขาถนนห้วยแก้ว เลขที่บัญชี 549-0-23937-9
3. รอการแจ้งยืนยันผลการสมัครจากเจ้าหน้าที่ และจะประกาศผลหน้าเพจ Facebook ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์