

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 การทำคุกกี้นมสด ขนมปังเนยสด เค้กนมสด 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

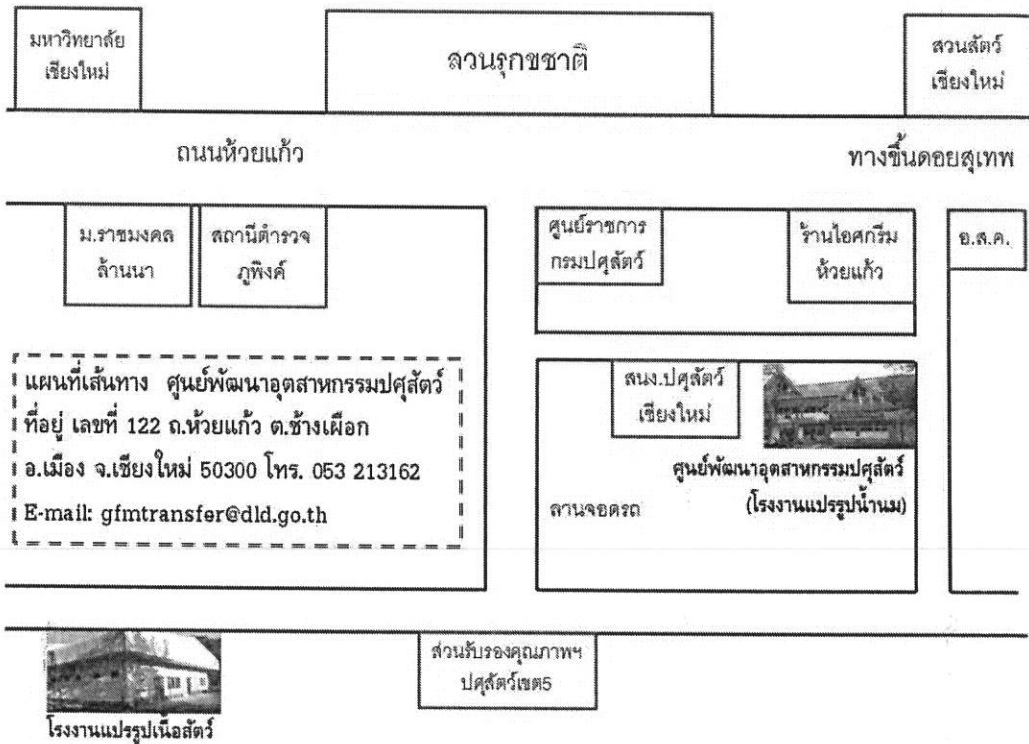
ผู้เข้าชมต้องจัดหาที่พักและชำระค่าที่พักเอง โรงแรมที่อยู่ใกล้ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ ได้แก่

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. การทำเครื่องสำอางจากน้ำมันแพะแบบ 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 วรวิจิธรรม ธนาคารกรุงไทย สาขาถนนห้วยแก้ว เลขที่บัญชี 549-0-23937-9
3. รอการแจ้งยืนยันผลการสมัครจากเจ้าหน้าที่ และจะประกาศผลหน้าเพจ Facebook ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์