



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร "การตัดแต่งเนื้อโคชั้นพื้นฐาน" รุ่นที่ 1-4

ณ อาคารปฏิบัติการฆ่าและตัดแต่งเนื้อโคมาตรฐาน GMP และฮาลาล เพื่อการส่งออก
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา

กลุ่มเป้าหมาย: บุชเชอร์มือใหม่ ผู้ประกอบการร้านเนื้อ เกษตรกรฟาร์มโคขุน และผู้สนใจทั่วไป
จำนวน 12 คน/รุ่น

- รุ่นที่ 1: 3-9 เมษายน 2566 (7 วัน)
- รุ่นที่ 2: 24-30 เมษายน 2566 (7 วัน)
- รุ่นที่ 3: 8-13 พฤษภาคม 2566 (6 วัน)
- รุ่นที่ 4: 22-26 พฤษภาคม 2566 (5 วัน)

หัวข้อการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

- การตัดแต่งขาหน้าซ้าย - การตัดแต่งขาหน้าขวา
- การตัดแต่งขาหลังซ้าย - การตัดแต่งขาหลังขวา
- การตัดเนื้อทำสเต็ก การแพคถุงแวคคั่ม การแพคแบบสกินแพค
และการแช่แข็งอุณหภูมิต่ำ -70 องศาเซลเซียส
- การสไลด์เนื้อ การจัดเรียงเนื้อลงถาด การแพคถุงแวคคั่ม การแพคแบบสกินแพค

หมายเหตุ: ค่าลงทะเบียน 3,000 บาท/คน (ไม่รวมค่าที่พัก อาหารกลางวัน อาหารว่าง)

ชำระโดยการโอนผ่านธนาคารไทยพาณิชย์

ชื่อบัญชี หน่วยบริการวิชาการชุมชน-สวทก. 707-2-19950-2

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม: โทร 0-4422-4965



หรือผ่านไลน์กลุ่ม: