



หลักสูตรการฝึกอบรมและ ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม

ระยะเวลาที่เหมาะสม มีนาคม - สิงหาคม

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

122 ถ.ห้วยแก้ว ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50300

www.facebook.com/rdtc2014

เบอร์โทรศัพท์/โทรสาร. 053 - 213162



หลักสูตร 1 วัน (สำหรับผู้อบรม 20 ท่าน)
การฝึกอบรมเทคโนโลยีนํ้านมและผลิตภัณฑ์นม
หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์นม”
(ด้านวิชาการและเทคนิคปฏิบัติทั่วไป)

ตารางการอบรม

เวลา	รายการ
9.00 – 9.30 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับนํ้านมและการแปรรูป
9.30 – 12.00 น.	ปฏิบัติการทำโยเกิร์ต Set, Stirred
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.00 น.	ปฏิบัติการทำเนยแข็งมอสซาเรลลา
15.00 – 16.00 น.	ปฏิบัติการทำเนยแข็ง นมพาสเจอร์ไรซ์และนมปรุงแต่ง

ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม

รายการ	งบประมาณ
1. ค่าวิทยากร	3,600
ภาคเช้า (บรรยาย) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
ภาคบ่าย (ปฏิบัติ) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
2. ค่าวัสดุฝึก	5,500
วัสดุเกษตร เช่น นํ้านมโค 80 กก. (กิโลละ 25 บาท)	2,000
วัสดุงานบ้านงานครัว เช่น วัตุดิบส่วนผสมอื่นๆ และ บรรจุภัณฑ์	2,500
วัสดุเชื้อเพลิง (แก๊สหุงต้ม)	1,000
3. เอกสารประกอบการฝึกอบรม 20 เล่ม ๆ ละ 100 บาท	2,000
4. ค่าอาหาร มื้อกลางวันมื้อละ 150 บาท จำนวน 20 คน	3,000
5. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (จัดในสถานที่ราชการ 35 บาท/มื้อ/คน)	1,400
รวมทั้งสิ้น	15,500

หลักสูตร 2 วัน (สำหรับผู้อบรม 20 ท่าน)
การฝึกอบรมเทคโนโลยีนํ้านมและผลิตภัณฑ์นม
หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์นม”
(ด้านวิชาการและเทคนิคปฏิบัติทั่วไป)

ตารางการอบรม

วันแรก	
9.00 – 9.30 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับนํ้านมและการแปรรูป
9.30 – 12.00 น.	ปฏิบัติการทำ โยเกิร์ต (Set, Stirred)
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.00 น.	ปฏิบัติการทำไอศกรีม
15.00 – 16.00 น.	ปฏิบัติการทำนมพาสเจอร์ไรซ์และนมปรุงแต่ง
วันที่สอง	
09.00 – 10.00 น.	ปฏิบัติการทำ โยเกิร์ต (Greek)
10.00 – 12.00 น.	ปฏิบัติการทำไอศกรีม (ต่อ)
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.00 น.	ปฏิบัติการเนยแข็งมอสซาเรลล่า
15.00 - 16.00 น.	การสาธิตการปรุงอาหาร

ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม

รายการ	งบประมาณ
1. ค่าวิทยากร	7,200
วันที่ 1 ภาคเช้า (บรรยาย) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
ภาคบ่าย (ปฏิบัติ) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
วันที่ 2 ภาคเช้า (ปฏิบัติ) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
ภาคบ่าย (ปฏิบัติ) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
2. ค่าวัสดุฝึก	8,500
วัสดุเกษตร เช่น นํ้านมโค 100 กก. (กิโลละ 25 บาท)	2,500
วัสดุงานบ้านงานครัว เช่น วัตถุดิบส่วนผสมอื่นๆ และ บรรจุภัณฑ์	4,000
วัสดุเชื้อเพลิง (แก๊สหุงต้ม)	2,000
3. เอกสารประกอบการฝึกอบรม 20 เล่ม ๆ ละ 100 บาท	2000
4. ค่าอาหาร 2 วัน มื้อกลางวันมื้อละ 150 บาท จำนวน 20 คน	6,000
5. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (จัดในสถานที่ราชการ 35 บาท/มื้อ/คน)	2,800
รวมทั้งสิ้น	26,500

หลักสูตร 3 วัน (สำหรับผู้อบรม 20 ท่าน)
การฝึกอบรมเทคโนโลยีนํ้านมและผลิตภัณฑ์นม
หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์นม”
(ด้านวิชาการและเทคนิคปฏิบัติทั่วไป)

ตารางการอบรม

วันแรก	
9.00 – 9.30 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับนํ้านมและการแปรรูป
9.30 – 12.00 น.	ปฏิบัติการทำครีมสด
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.00 น.	ปฏิบัติการทำไอศกรีม
15.00 – 16.00 น.	ปฏิบัติการทำนมพาสเจอร์ไรซ์และนมปรุงแต่ง
วันที่สอง	
09.00 – 12.00 น.	ปฏิบัติการทำ โยเกิร์ตและนมเปรี้ยว
13.00 – 15.00 น.	ปฏิบัติการทำไอศกรีม (ต่อ)
15.00 - 16.00 น.	ปฏิบัติการทำเนยสด
วันที่สาม	
09.00 – 10.00 น.	ปฏิบัติการทำ โยเกิร์ตและนมเปรี้ยว
10.00 -12.00 น.	ปฏิบัติการเนยแข็งมอสซาเรลล่า
13.00 -14.00 น.	ปฏิบัติการเนยแข็งมอสซาเรลล่า (ต่อ)
14.00 – 16.00 น.	สาธิตการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์นม

ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม

รายการ	งบประมาณ
1. ค่าวิทยากร	10,800
วันที่ 1 ภาคเช้า (บรรยาย) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
ภาคบ่าย (ปฏิบัติ) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
วันที่ 2 ภาคเช้า (ปฏิบัติ) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
ภาคบ่าย (ปฏิบัติ) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
วันที่ 3 ภาคเช้า (ปฏิบัติ) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
ภาคบ่าย (ปฏิบัติ) วิทยากร 1 คน จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	1,800
2. ค่าวัสดุฝึก	13,250
วัสดุเกษตร เช่น น้ำนมโค 170 กก. (กิโลละ 25 บาท)	4,250
วัสดุงานบ้านงานครัว เช่น วัตถุดิบส่วนผสมอื่นๆ และ บรรจุภัณฑ์	6,000
วัสดุเชื้อเพลิง (แก๊สหุงต้ม)	3,000
3. เอกสารประกอบการฝึกอบรม 20 เล่ม ๆ ละ 100 บาท	2,000
4. ค่าอาหาร 3 วัน มื้อกลางวันมื้อละ 150 บาท จำนวน 20 คน	9,000
5. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (จัดในสถานที่ราชการ 35 บาท/มื้อ/คน)	4,200
รวมทั้งสิ้น	39,250

หลักสูตร 2 วัน (สำหรับผู้อบรม 20 ท่าน)
การฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์
หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (สุกร)”
(ด้านวิชาการและเทคนิคปฏิบัติทั่วไป)

ตารางอบรม

วันที่	เวลา	กิจกรรม	หมายเหตุ
วันที่ 1	08.00 - 08.30	ลงทะเบียน	
	08.30 - 09.00	พิธีเปิด	
	09.30 - 10.30	บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	
	10.45 - 12.00	ปฏิบัติการ เตรียมเนื้อสุกรเพื่อการแปรรูปและเตรียมเกลือไนไตรท์	
	12.00 - 13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
	13.00 - 14.30	ปฏิบัติการ ใส้กรอกอีสาน/แหนม	
	14.45 - 16.30	ปฏิบัติการ หมูสวรรค์ , สามชั้นรมควัน	
วันที่ 2	09.00 - 10.30	ปฏิบัติการ หมูกรอบ, หมูแดง	
	10.45 - 12.00	ปฏิบัติการ หมูเส้น	
	12.00 - 13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
	13.00 - 14.45	ปฏิบัติการ ลูกชิ้น	
	15.00 - 16.30	บรรยาย เทคโนโลยีการบรรจุผลิตภัณฑ์ และ ตอบข้อซักถาม	

ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม

ประเภท	รายการ	ราคา (บาท/หน่วย)	จำนวน	มูลค่า (บาท)
ค่าวัสดุฝึกอบรม				
วัสดุเกษตร	เนื้อหมู (กก.)	130.00	45.00	5,850.00
	มันแข็ง (กก.)	50.00	5.00	250.00
	หนังหมู (กก.)	60.00	5.00	300.00
	หมูสามชั้น (กก.)	135.00	10.00	1,350.00
	ไส้หมู (พวง)	950.00	1.00	950.00
วัสดุงานบ้านงานครัว	เครื่องเทศ/เครื่องปรุง		3,300.00	3,300.00
วัสดุประชาสัมพันธ์	หนังสืออบรม (เล่ม)	100.00	20.00	2,000.00
รวม				14,000.00
ค่าอาหารและวิทยากร				
ค่าอาหาร	อาหารกลางวัน 20 คน จำนวน 2 มื้อๆละ 150 บาท/คน	300.00	20.00	6,000.00
	ค่าอาหารว่าง 20 คน จำนวน 4 มื้อๆละ 35 บาท/คน	140.00	20.00	2,800.00
ค่าวิทยากร	จำนวน 600 บาท/ชม. จำนวน 2 คน	600.00	24.00	14,400.00
รวม				23,200.00
รวมทั้งสิ้น				37,200.00

หลักสูตร 2 วัน (สำหรับผู้อบรม 20 ท่าน)
การฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์
หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ไก่)”
(ด้านวิชาการและเทคนิคปฏิบัติทั่วไป)

ตารางฝึกอบรม

วันที่	เวลา	กิจกรรม	หมายเหตุ
วันที่ 1	08.00 - 08.30	ลงทะเบียน	
	08.30 - 09.00	พิธีเปิด	
	09.30 - 10.30	บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	
	10.45 - 12.00	ปฏิบัติการ การตัดแต่งไก่โดยวิธีมาตรฐานสากล และเตรียมเนื้อไก่เพื่อการแปรรูป	
	พักรับประทานอาหารกลางวัน		
	13.00 - 14.30	ปฏิบัติการ ไก่ต้มน้ำปลา	
	14.45 - 16.30	ปฏิบัติการ ไก่หนึ่งสมุนไพรมะนาว, เตรียมและฉีดน้ำเกลือ	
วันที่ 2	09.00 - 10.30	ปฏิบัติการ ไก่รมควัน	
	10.45 - 12.00	ปฏิบัติการ ไก่หนึ่งสมุนไพรมะนาว (ต่อ)	
	พักรับประทานอาหารกลางวัน		
	13.00 - 14.45	ปฏิบัติการ ไก่แผ่นอบกรอบ	
	15.00 - 16.30	บรรยาย เทคโนโลยีการบรรจุผลิตภัณฑ์ และ ตอบข้อซักถาม	

ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม

ประเภท	รายการ	ราคา (บาท/หน่วย)	จำนวน	มูลค่า (บาท)
ค่าวัสดุฝึกอบรม				
วัสดุเกษตร	ซากไก่ (กก.)	140.00	50.00	7,000.00
วัสดุงานบ้านงานครัว	เครื่องเทศ/เครื่องปรุง		3,000.00	3,000.00
	แผ่นรองอบ	400.00	1.00	400.00
วัสดุประชาสัมพันธ์	หนังสืออบรม (เล่ม)	100.00	20.00	2,000.00
รวม				12,400.00
ค่าอาหารและวิทยากร				
ค่าอาหาร	อาหารกลางวัน 20 คน จำนวน 2 มื้อๆละ 150 บาท/คน	300.00	20.00	6,000.00
	ค่าอาหารว่าง 20 คน จำนวน 4 มื้อๆละ 35 บาท/คน	140.00	20.00	2,800.00
ค่าวิทยากร	จำนวน 600 บาท/ชม. จำนวน 2 คน	600.00	24.00	14,400.00
รวม				23,200.00
รวมทั้งสิ้น				35,600.00

หลักสูตร 2 วัน (สำหรับผู้อบรม 20 ท่าน)
 การฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์
 หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (โคเนื้อ)”
 (ด้านวิชาการและเทคนิคปฏิบัติทั่วไป)

ตารางการฝึกอบรม

วันที่	เวลา	กิจกรรม	หมายเหตุ
วันที่ 1	08.00 - 08.30	ลงทะเบียน	
	08.30 - 09.00	พิธีเปิด	
	09.30 - 10.30	บรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	
	10.45 - 12.00	ปฏิบัติการ เตรียมเนื้อโคเพื่อการแปรรูปและเตรียมเกลือไนไตรท์	
	พักรับประทานอาหารกลางวัน		
	13.00 - 14.30	ปฏิบัติการ เนื้อสวรรค์	
	14.45 - 16.30	ปฏิบัติการ เนื้อแดดเดียว	
วันที่ 2	09.00 - 12.00	ปฏิบัติการ เจอร์กี่เนื้อโค	
	พักรับประทานอาหารกลางวัน		
	13.00 - 14.45	ปฏิบัติการ สเต็กและแฮมเบอร์เกอร์เนื้อ	
	15.00 - 16.30	บรรยาย เทคโนโลยีการบรรจุผลิตภัณฑ์ และ ตอบข้อซักถาม	

ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม

ประเภท	รายการ	ราคา (บาท/หน่วย)	จำนวน	มูลค่า (บาท)
ค่าวัสดุฝึกอบรม				
วัสดุเกษตร	เนื้อแดงโคขุน (กก.)	600.00	50.00	30,000.00
	เนื้อทีโบน (กก.)	800.00	5.00	4,000.00
	เนื้อสันนอก (กก.)	800.00	5.00	4,000.00
วัสดุงานบ้านงานครัว	เครื่องเทศ/เครื่องปรุง		5,000.00	5,000.00
วัสดุประชาสัมพันธ์	หนังสืออบรม (เล่ม)	100.00	20.00	2,000.00
			รวม	45,000.00
ค่าอาหารและวิทยากร				
ค่าอาหาร	อาหารกลางวัน 20 คน จำนวน 2 มื้อๆละ 150 บาท/คน	300.00	20.00	6,000.00
	ค่าอาหารว่าง 20 คน จำนวน 4 มื้อๆละ 35 บาท/คน	140.00	20.00	2,800.00
ค่าวิทยากร	จำนวน 600 บาท/ชม. จำนวน 2 คน	600.00	24.00	14,400.00
			รวม	23,200.00
			รวมทั้งสิ้น	68,200.00

หลักสูตร 2 วัน (สำหรับผู้อบรม 20 ท่าน)
การทำเครื่องสำอางจากน้ำมัน
หลักสูตร “การผลิตเครื่องสำอางน้ำมันแพะเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม”
(ด้านวิชาการและเทคนิคปฏิบัติทั่วไป)

ตารางอบรม

วันแรก	
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 09.30 น.	พิธีเปิดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
09.30 - 10.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.00 - 12.00 น.	ฟังบรรยายเกี่ยวกับองค์ประกอบ จากน้ำมัน (วิทยากร นักวิทยาศาสตร์ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	ฟังบรรยายการแยกครีม และปฏิบัติการทำเนยสด(เพื่อนำเนยสดมาทำลิปบาล์ม) (วิทยากร นักวิทยาศาสตร์ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่)
14.00 - 15.00 น.	ปฏิบัติการทำลิปบาล์มเนยสด (วิทยากรด้านเครื่องสำอาง ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่)
15.00 - 15.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.30 - 16.30 น.	ปฏิบัติการทำสบู่กลีเซอรินผสมน้ำมัน
วันที่สอง	
08.30 - 10.00 น.	ปฏิบัติการทำดอกเกลือผสมน้ำมันแพะขัดผิว
10.00 - 10.30 น.	พักทานอาหารว่าง
10.30 - 12.00 น.	ปฏิบัติการทำครีมกันแดดผสมน้ำมันแพะ
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น.	ฟังบรรยายการขอใบอนุญาตสถานที่ประกอบการและการจัดแจ้งเกี่ยวกับเครื่องสำอาง (วิทยากร จากสำนักงานสาธารณสุข)
15.00 - 15.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.30 - 16.30 น.	ตอบข้อซักถาม พิธีปิดการอบรม

ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม

ยุทธศาสตร์/แผนงาน/ผลผลิต/กิจกรรม/ งบรายจ่าย/โครงการ/หลักสูตร/รายการ	รายละเอียดงบประมาณ			
	คน	วัน/ชม.	อัตราที่ตั้ง	รวมเงิน
- ค่าวิทยากร	3	6 ชม.	600	10,800
- ค่าวัสดุที่ใช้ทำผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง เช่น สารอิมัลซีไฟเออร์ , สารกันแดด และวัสดุอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง			16,500	16,500
- ค่าวัสดุการเกษตร คือ น้่านม จำนวน 50 ลิตร ๆ ละ 70 บาท (สำหรับแยกครีม เพื่อทำเนยสดมาผลิตลิปบาล์ม)			3,500	3,500
- ค่าบรรจุภัณฑ์			2,500	2,500
- ค่าอาหาร	20	2	150	6,000
รวมทั้งสิ้น				39,300

หลักสูตร 2 วัน (สำหรับผู้อบรม 20 ท่าน)
การแปรรูปขนแกะคุณภาพรองด้วยวิธี Needle Felting
(ด้านวิชาการและเทคนิคปฏิบัติทั่วไป)

ตารางฝึกอบรม

วันฝึกอบรม	เวลา	กำหนดการ
วันที่หนึ่ง	๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐	บรรยาย การสร้างมูลค่าเพิ่มฯ
	๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐	บรรยาย ขนแกะและงาน felting
	๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐	ปฏิบัติ การฟอกสีขนแกะ
	๑๔.๓๐ - ๑๖.๐๐	ปฏิบัติ การย้อมสีขนแกะ
วันที่สอง	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐	ปฏิบัติ ทำตุ๊กตา felting
	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐	ปฏิบัติ ทำตุ๊กตา felting
	๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐	บรรยาย สรุปและข้อเสนอแนะ

ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม

รายการ	จำนวน	งบประมาณ
ค่าวิทยากร 3 คนๆ ละ 6 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท		10800
ค่าวัสดุ		
- ขนแกะ กิโลกรัมละ 300 บาท	10	3000
- หัวแชมพู กิโลกรัมละ 25 บาท	80	2000
- ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 50%	1	1000
- โซเดียมซัลเฟต (แก้วเหลว) กระปุกละ 115 บาท	10	1150
- สีย้อมร้อน ซองละ 60 บาท	36	2160
- ตะกร้าหว้าเหล็ก อันละ 180 บาท	10	1800
- ตะกร้า/ตะแกรงเล็ก อันละ 50 บาท	20	1000
- หม้ออลูมิเนียม ใบละ 350 บาท	8	2800
- เข็ม Felting (เข็มเดี่ยว) อันละ 35 บาท	20	700
- เข็ม Felting (สามเข็ม) อันละ 200 บาท	20	4000
- ฟองน้ำกรอง (Felt Pad) อันละ 100 บาท	20	2000
- กรรไกรเล็ก อันละ 40 บาท	20	800
ค่าเอกสารประกอบการฝึกอบรม เล่มละ 100 บาท	20	2000
ค่าอาหารกลางวัน 2 มื้อๆ ละ 150 บาท	20	6000
ค่าอาหารว่าง 4 มื้อๆ ละ 35 บาท	20	2800
รวม		44,010