

โครงการฝึกอบรมเกษตรกร

ภายใต้โครงการเสริมสร้างศักยภาพเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร

✓ **หลักสูตร การสร้างวิทยากรการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (ครู ก.)**

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

จากการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้จัดตั้งศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการเกษตรของชุมชน เป็นเครื่องมือหนึ่งในการส่งเสริมการเกษตร โดยเน้นการเรียนรู้จากเกษตรกรต้นแบบที่ประสบความสำเร็จในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร ได้แก่ การเพิ่มผลผลิต การลดต้นทุนการผลิต การพัฒนาคุณภาพ และการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการผลิต ภายใต้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มีการใช้กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมอย่างต่อเนื่อง การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเกษตรกรเจ้าของศูนย์ในลักษณะของเกษตรกรสอนเกษตรกร และเป็นจุดให้บริการข้อมูลข่าวสารและบริการด้านการเกษตรต่างๆ ให้เกษตรกร เจ้าหน้าที่ และผู้สนใจทั่วไป กรมปศุสัตว์ได้ร่วมดำเนินโครงการดังกล่าว มาตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๖๑ จนถึงปัจจุบัน ทั้งในส่วนของศูนย์ ศพก.หลัก และศูนย์เครือข่าย ศพก. (ด้านปศุสัตว์) กิจกรรมดำเนินงานที่สำคัญ ได้แก่ การจัดตั้งฐานเรียนรู้ การพัฒนาและปรับปรุงฐานเรียนรู้การสร้างศูนย์เครือข่าย ศพก.(ด้านปศุสัตว์) การพัฒนาเกษตรกรโดยการฝึกอบรมเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ผ่านศูนย์หลักและศูนย์เครือข่าย รวมทั้งการติดตามให้คำแนะนำและประเมินผล นอกจากนี้ ในการขยายผลหรือการสร้างศูนย์เครือข่ายด้านปศุสัตว์ที่เป็นศูนย์ใหม่ มีการอุดหนุนปัจจัยการผลิตให้เกษตรกรเจ้าของศูนย์ตามความพร้อมและศักยภาพ ภายใต้ทางเลือกอาชีพด้านปศุสัตว์ ๗ ชนิดสัตว์ ได้แก่ เป็ดไข่ เป็ดเทศ ไก่พื้นเมือง ไก่พื้นเมืองลูกผสม ไก่ไข่ สุกรชีวภาพ (หมูหลุม) และแพะเนื้อ เป็นการพัฒนาความพร้อมเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ และจากการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มีการขับเคลื่อนงานตามนโยบายตลาดนำการผลิตอย่างเป็นรูปธรรม มีการบริหารจัดการสินค้าเกษตรให้เกิดความสมดุลทางการเกษตร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรเชื่อมโยงการผลิตการตลาดภาครัฐและเอกชน เป็นต้นแบบความสำเร็จที่จะนำไปพัฒนาต่อยอด และเพื่อให้เกิดการบูรณาการการดำเนินงานสร้างความร่วมมือกับทุกภาคส่วน กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จึงได้จัดทำกิจกรรมเพิ่มประสิทธิภาพเจ้าของศูนย์เรียนรู้ฯ (ฝึกทักษะอาชีพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์) ภายใต้โครงการศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) เพื่อดำเนินการเผยแพร่ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และกิจกรรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง เป็นการพัฒนาต่อยอดการดำเนินโครงการตามนโยบายตลาดนำการผลิตต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๑) เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับเกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลัก และศูนย์เครือข่าย(ด้านปศุสัตว์)

๒) เพื่อฝึกทักษะอาชีพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับเกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลัก และศูนย์เครือข่าย(ด้านปศุสัตว์)

๓) เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงสัตว์ประจำสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักงานปศุสัตว์อำเภอ

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

๑.) เป็นเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงสัตว์ประจำสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักงานปศุสัตว์อำเภอ

๒) เป็นเกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็น

ศูนย์หลัก หรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์)

๓) ผ่านการคัดเลือกจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

๔. พื้นที่เป้าหมาย/จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม

๑) เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงสัตว์จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด และสำนักงานปศุสัตว์พื้นที่กรุงเทพมหานคร แห่งๆละ ๑ ราย รวม ๗๗ ราย

๒) เกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลักหรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์) จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด และสำนักงานปศุสัตว์พื้นที่กรุงเทพมหานคร แห่งๆละ ๑ ราย รวม ๗๗ ราย รวมจำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม ๑๕๔ ราย

๕. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตรในการฝึกอบรม

หัวข้อ	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง
๑	หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น	๓๐ นาที
	<p><u>วัตถุประสงค์</u> : เพื่อพัฒนาองค์ความรู้หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้นให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้มีความรู้ และทักษะ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น</p> <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none">๑. ความหมายของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร๒. ประเภทของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป๓. หลักการแปรรูปเบื้องต้น๔. เครื่องเทศ เครื่องปรุง และวัตถุเจือปนที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร <p><u>วิธีการฝึกอบรม</u> : โดยการบรรยาย และสาธิต</p> <p><u>การประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none">- ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร- สังเกตพฤติกรรม	
๒	สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	๓๐ นาที
	<p><u>วัตถุประสงค์</u> : เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับสุขศาสตร์ และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการแปรรูปอาหาร ได้ทราบปัจจัยการปนเปื้อนในอาหาร ทราบวิธีป้องกันการปนเปื้อน และตระหนักถึงมาตรฐานการผลิต และความปลอดภัยของผู้บริโภค</p> <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none">๑. สุขศาสตร์และกระบวนการผลิตที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์๒. ปัจจัยการปนเปื้อนในอาหาร๓. วิธีป้องกันการปนเปื้อน๔. กรณีศึกษา และตัวอย่างการปนเปื้อนในอาหาร <p><u>วิธีการฝึกอบรม</u> : โดยการบรรยาย และยกตัวอย่างกรณีศึกษา</p> <p><u>การประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none">- ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร <p>สังเกตพฤติกรรม</p>	

๓	การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป	๑.๓๐ ชั่วโมง
	<p><u>วัตถุประสงค์</u> : เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการตัดแต่งเนื้อสัตว์และสามารถเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ</p> <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งเนื้อสัตว์ ๒. การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป ๓. การเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูป ๔. วิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม <p><u>วิธีการฝึกอบรม</u> : โดยการบรรยาย และสาธิต</p> <p><u>การประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	
๔	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	๖ ชั่วโมง
	<p><u>วัตถุประสงค์</u> : เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจกระบวนการแปรรูป และสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค</p> <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว ๒. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทปิ้งย่าง ๓. การแปรรูปหมูสวรรค์ ๔. การแปรรูปหมูแดง ๕. การแปรรูปเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส ๖. การแปรรูปไส้กรอกอีสาน <p><u>วิธีการฝึกอบรม</u> : โดยการบรรยาย และสาธิต</p> <p><u>การประเมินผล</u></p> <p>ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	
๕	บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์	๒ ชั่วโมง
	<p><u>วัตถุประสงค์</u> :</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการบรรจุ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เหมาะสมกับการบรรจุผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ได้ ๒. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทราบถึงลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น เพื่อต่อยอดพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละชุมชน <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p>	

	<p>๑. วิธีการบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม</p> <p>๒. การทดลองชิมผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น และร่วมกันวิจารณ์ผลิตภัณฑ์</p> <p>วิธีการฝึกอบรม : โดยการบรรยาย สาธิต และร่วมกันแสดงความคิดเห็น</p> <p>การประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	
๖	<p>การตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์</p> <p><u>วัตถุประสงค์</u> : เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงหลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น รวมถึงช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม</p> <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. หลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น ๒. ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ๓. การตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม <p>วิธีการฝึกอบรม : โดยการบรรยาย</p> <p>การประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	๑ ชั่วโมง

๖. สถานที่จัดฝึกอบรม

- ๑) ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี เชียงใหม่ และมหาสารคาม
- ๒) สถานศึกษา หรือสถานที่อื่นตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

๗. ระยะเวลาในการฝึกอบรม

- ภายในเดือนมีนาคม ๒๕๖๔ ระยะเวลา ๒ วัน

๘. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

- ๑) วิทยากรจากกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- ๒) เทคนิคการฝึกอบรม : การบรรยาย และสาธิต

๙. ที่ปรึกษาโครงการ

นายอำพล วรวิจิตรธรรม ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการฝึกอบรม

- ๑) กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จัดทำโครงการฝึกอบรมและจัดสรรงบประมาณ
- ๒) สำนักงานปศุสัตว์เขต สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ที่ได้รับมอบหมายจากกรมฯ ดำเนินการจัดฝึกอบรมและรายงานผล

๑๑. งบประมาณฝึกอบรม

เบิกจ่ายจากแผนงานบูรณาการพัฒนาและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก กิจกรรมหลัก : พัฒนาศูนย์เรียนรู้ การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร กิจกรรมย่อย : โครงการเสริมสร้างศักยภาพเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่ม ประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร เป็นเงิน ๓๗๕,๗๖๐ บาท (สามแสนเจ็ดหมื่นห้าพันเจ็ดร้อยหกสิบบาทถ้วน) ตามรายละเอียดดังนี้

๑๑.๑ กรณีจัดฝึกอบรมในสถานที่ราชการ

- ค่าอาหารสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๒ วันๆ ละ ๑๕๐ บาท เป็นเงิน ๓๐๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๔ มื้อๆ ละ ๓๕ บาท เป็นเงิน ๑๔๐ บาท
- ค่าที่พัก สำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรมจำนวน ๑ คืน เป็นเงิน ๖๐๐ บาท
- ค่าพาหนะเดินทางสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม รายละเอียด ๒๐๐ บาท
- ค่าวัสดุฝึกอบรมสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม รายละเอียด ๑,๒๐๐ บาท

รวมค่าใช้จ่ายต่อราย ๒,๔๔๐ บาท X เกษตร ๑๕๕ คน

๑๑.๒ กรณีจัดในสถานที่เอกชน

- ค่าอาหารสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๒ วันๆ ละ ๕๐๐ บาท เป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๔ มื้อๆ ละ ๕๐ บาท เป็นเงิน ๒๐๐ บาท
- ค่าที่พัก สำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรมจำนวน ๑ คืน เป็นเงิน ๖๐๐ บาท
- ค่าพาหนะเดินทางสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม รายละเอียด ๒๐๐ บาท
- ค่าวัสดุฝึกอบรมสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม รายละเอียด ๑,๒๐๐ บาท
- รวมค่าใช้จ่ายต่อราย ๓,๒๐๐ บาท

* โดยอยู่ในแผนงานปกติ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑๒. ประเมินผลและติดตามผล

การประเมินผลโครงการ

๑) ประเมินปฏิบัติการโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัด ฝึกอบรม

๒) ประเมินการเรียนรู้โดยใช้ (เช่น แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผล จากการฝึกปฏิบัติ แบบรายงานสรุปผลที่ได้จากการแบ่งกลุ่มแสดงความคิดเห็น เป็นต้น)

โดยหน่วยงานที่จัดฝึกอบรม เป็นหน่วยงานสรุปผลการฝึกอบรม และรายงานผลให้กรมปศุสัตว์ทราบ ภายใน ๓๐ วัน หลังสิ้นสุดการฝึกอบรม

การติดตามผลโครงการ

ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการ ปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน ๖ เดือน หลังจากการ ฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

๑๓. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอน การเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากล การแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็น ผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย และเทคโนโลยีการการบรรจุ

๒) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับสุขศาสตร์และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการแปรรูปอาหาร มีความเข้าใจถึงปัจจัยการปนเปื้อนในอาหาร ทราบวิธีป้องกันการปนเปื้อน และตระหนักถึงมาตรฐานการผลิต และความปลอดภัยของผู้บริโภค

๓) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถเลือกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์และเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ สามารถใช้เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้

๔) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น รวมถึงช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม

๑๔. ผู้ประสานงาน

๑) นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลอาวุโส

๒) นางสาวธิตยา บุญเสนา ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

๓) นางสาวจิราพร จันทุม ตำแหน่ง นักจัดการงานทั่วไป

กลุ่มยุทธศาสตร์และแผนงาน กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๔๔ ต่อ ๓๓๗๕

E-mail : product3@dld.go.th

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ

(นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย)

เจ้าพนักงานสัตวบาลอาวุโส

ลงชื่อ 

(นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย)

ประธานคณะกรรมการประกันคุณภาพฝึกอบรม

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสรวิศ ธานีโต)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการโครงการฝึกอบรมเกษตรกร
ภายใต้โครงการเสริมสร้างศักยภาพเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร
หลักสูตร การสร้างวิทยาการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (ครู ก.)
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

รายละเอียดหลักสูตรอบรม

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	- ลงทะเบียน	
๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	- เปิดการอบรม	
๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	- การบรรยายเรื่องหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น	
๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	- การบรรยายเรื่องสุลักษณ์ะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	- การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป	
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว - การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทบั้งย่าง - การแปรรูปหมูสวรรค์ - การแปรรูปหมูแดง - การแปรรูปเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส	
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	- การแปรรูปไส้กรอกอีสาน	
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	- สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	- ลงทะเบียน	
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- การแปรรูปหมูสวรรค์ (ต่อ) - การแปรรูปหมูแดง (ต่อ) - การแปรรูปเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส (ต่อ) - การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว (ต่อ) - การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทบั้งย่าง (ต่อ) - การแปรรูปไส้กรอกอีสาน (ต่อ)	
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- การบรรจุผลิตภัณฑ์ - การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์	
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	- การบรรยายเรื่องการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	- สรุปการอบรม ตอบคำถาม - ปิดการอบรม	

หมายเหตุ : ๑. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๒. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.