



คู่มือการปฏิบัติงาน  
(Work Manual)

กระบวนการงานการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
ให้แก่บุคคลภายนอก

กรมปศุสัตว์  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

# สารบัญ

	หน้า
1. วัตถุประสงค์ของการจัดทำคู่มือ	3
2. ขอบเขต	3
3. คำจำกัดความ	3
4. หน้าที่ความรับผิดชอบ	4
5. Work Flow กระบวนการ	4
6. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	6
7. มาตรฐานงาน	6
8. ระบบติดตามประเมินผล	6
9. เอกสารอ้างอิง	6
10. แบบฟอร์มที่ใช้	7
11. ภาคผนวก	10

## คู่มือการปฏิบัติงาน

### กระบวนการจัดการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้แก่บุคคลภายนอก

#### 1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้มีการจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานที่แสดงถึงรายละเอียดขั้นตอนการปฏิบัติงานของกิจกรรม/กระบวนการจัดการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้แก่บุคคลภายนอกของหน่วยงาน เป็นการสร้างมาตรฐานการปฏิบัติงาน บริหารงานอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นไปตามเป้าหมาย ได้ผลิตผลหรือการบริการที่มีคุณภาพ
- 1.2 เพื่อใช้สำหรับการพัฒนาและเรียนรู้ของผู้เข้ามาปฏิบัติงานใหม่ รวมถึงการยกระดับการปฏิบัติงานไปสู่ความเป็นมืออาชีพ ตลอดจนใช้ประกอบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร
- 1.3 เพื่อใช้แสดงหรือเผยแพร่ให้กับบุคคลภายนอกหรือผู้รับบริการ ได้รับรู้ เข้าใจกระบวนการปฏิบัติงานและใช้ประโยชน์จากกระบวนการดังกล่าวเพื่อขอการรับบริการที่ตรงกับความต้องการ
- 1.4 เพื่อให้ผู้เข้ารับบริการเข้าถึงการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว
- 1.5 บุคลากรในหน่วยงานใช้เทคโนโลยีและการสื่อสารเพื่อลดการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

#### 2. ขอบเขต

คู่มือการปฏิบัติงานนี้ครอบคลุมขั้นตอนกระบวนการจัดการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้แก่บุคคลภายนอก โดยเริ่มตั้งแต่ขออนุมัติ ประกาศรับสมัครบุคคลภายนอกเพื่อเข้ารับการฝึกอบรม การคัดเลือก การจัดซื้อจัดจ้าง การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การสรุปรายงานผล การติดตามผลการปฏิบัติงาน ซึ่งเน้นการปรับปรุงกระบวนการงานในขั้นตอนรับสมัครผู้เข้าอบรมผ่านระบบออนไลน์และการจัดเก็บข้อมูลของผู้เข้าอบรมผ่านไฟล์ทำเนียบรุ่นอิเล็กทรอนิกส์

#### 3. คำจำกัดความ

มาตรฐาน คือ สิ่งที่เราเป็นเกณฑ์สำหรับเทียบกำหนด ทั้งในด้านปริมาณ และคุณภาพ (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542)

มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Performance Standard) เป็นผลการปฏิบัติงานในระดับใดระดับหนึ่ง ซึ่งถือว่าเป็นเกณฑ์ที่น่าพอใจหรืออยู่ในระดับที่ผู้ปฏิบัติงานส่วนใหญ่ทำได้ โดยจะมีกรอบในการพิจารณากำหนดมาตรฐานหลายๆ ด้าน อาทิ ด้านปริมาณ คุณภาพ ระยะเวลา ค่าใช้จ่าย หรือพฤติกรรมของผู้ปฏิบัติงาน

การปรับปรุงกระบวนการ หมายถึง หน่วยงานดำเนินการปรับปรุงกระบวนการจัดการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้แก่บุคคลภายนอก โดยรับสมัครผู้เข้าอบรมผ่านระบบออนไลน์และการจัดเก็บข้อมูลของผู้เข้าอบรมผ่านไฟล์ทำเนียบรุ่นอิเล็กทรอนิกส์ ทั้งนี้มุ่งเน้นการเข้าถึงข้อมูลที่สะดวก รวดเร็ว สามารถใช้สนับสนุนให้เกิดปฏิสัมพันธ์ ติดต่อสื่อสาร ติดตามงานและสร้างเครือข่ายให้ผู้เข้าฝึกอบรมและเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงาน ทั้งยังเป็นการลดภาระการทำงาน ประหยัดเวลา ลดการใช้กระดาษ รักษาสิ่งแวดล้อม

#### 4. หน้าที่ความรับผิดชอบ


ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ดำเนินงานปรับปรุงกระบวนการงานในขั้นตอนรับสมัครผู้เข้าอบรมผ่านระบบออนไลน์และการจัดเก็บข้อมูลของผู้เข้าอบรมผ่านไฟล์ทำเนียบรุ่นอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อให้เกิดความสะดวกและรวดเร็วในการให้บริการแก่บุคคลภายนอก พร้อมจัดทำทำเนียบรุ่นอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อให้เกิดการดำเนินงานแบบเครือข่ายของผู้ที่มาใช้บริการ


#### 5. Work Flow กระบวนการ


ลำดับ	ผังกระบวนการ	รายละเอียด	ผู้รับผิดชอบ	ระยะเวลา	แบบฟอร์ม/เอกสารอ้างอิง
1	ขออนุมัติโครงการฝึกอบรม	การขออนุมัติโครงการหลักโดยกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ในส่วนของศูนย์ฯ ดำเนินการขออนุมัติโครงการแต่ละหลักสูตร	กผส.	90 วัน	
2	รายละเอียดโครงการฝึกอบรมแต่ละหลักสูตร	กำหนดรายละเอียดการดำเนินโครงการและงบประมาณในแต่ละหลักสูตร	ศผส.	30 วัน	
3	จัดซื้อจัดจ้างตามระเบียบ	จัดซื้อจัดจ้างตามวงเงินงบประมาณที่ได้รับ ตามระเบียบฯ	ศผส.	30 วัน	ระเบียบการจัดซื้อจัดจ้างฯ ด้วยวิธีเฉพาะเจาะจง ตาม Flow chart
4	เปิดรับสมัครบุคคลภายนอกแบบออนไลน์และออฟไลน์	ประกาศรับสมัครบุคคลภายนอกที่สนใจเข้ารับบริการ โดยกำหนดเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่ชัดเจนผ่านทางออฟไลน์และออนไลน์	ศผส.	20 วัน	-แบบฟอร์มการรับสมัคร -google form
5	การคัดเลือกบุคคลภายนอกเพื่อเข้ารับการฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร ตามเกณฑ์การคัดเลือก	คัดเลือกผู้เข้ารับบริการแต่ละหลักสูตรตามเกณฑ์ที่ประกาศ ไม่เกินจำนวนที่แต่ละโครงการกำหนด	ศผส.	5 วัน	-ตามเกณฑ์การคัดเลือกตามประกาศ
6	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ทำเนียบรุ่นอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสรุปผล	จัดฝึกอบรมตามกำหนดการและรายละเอียดที่ประกาศ มีการประเมินผลทดสอบก่อน-หลังเรียน ประเมินโครงการ/สถานที่/หลักสูตร/วิทยากร จัดทำทำเนียบรุ่นอิเล็กทรอนิกส์ และสรุปรายงานผลการดำเนินโครงการ ภายใน 30 วัน หลังเสร็จสิ้นโครงการ	ศผส.	30 วัน	-ตัวอย่างกำหนดการฝึกอบรม -ตัวอย่างทำเนียบรุ่นอิเล็กทรอนิกส์ -ตัวอย่างรายงานสรุปผล


หมายเหตุ ระบุคำอธิบายเพิ่มเติม หรือ เงื่อนไขที่สำคัญในการดำเนินงาน


(ความหมายสัญลักษณ์ “ไม่ต้องแสดงในคู่มือ”

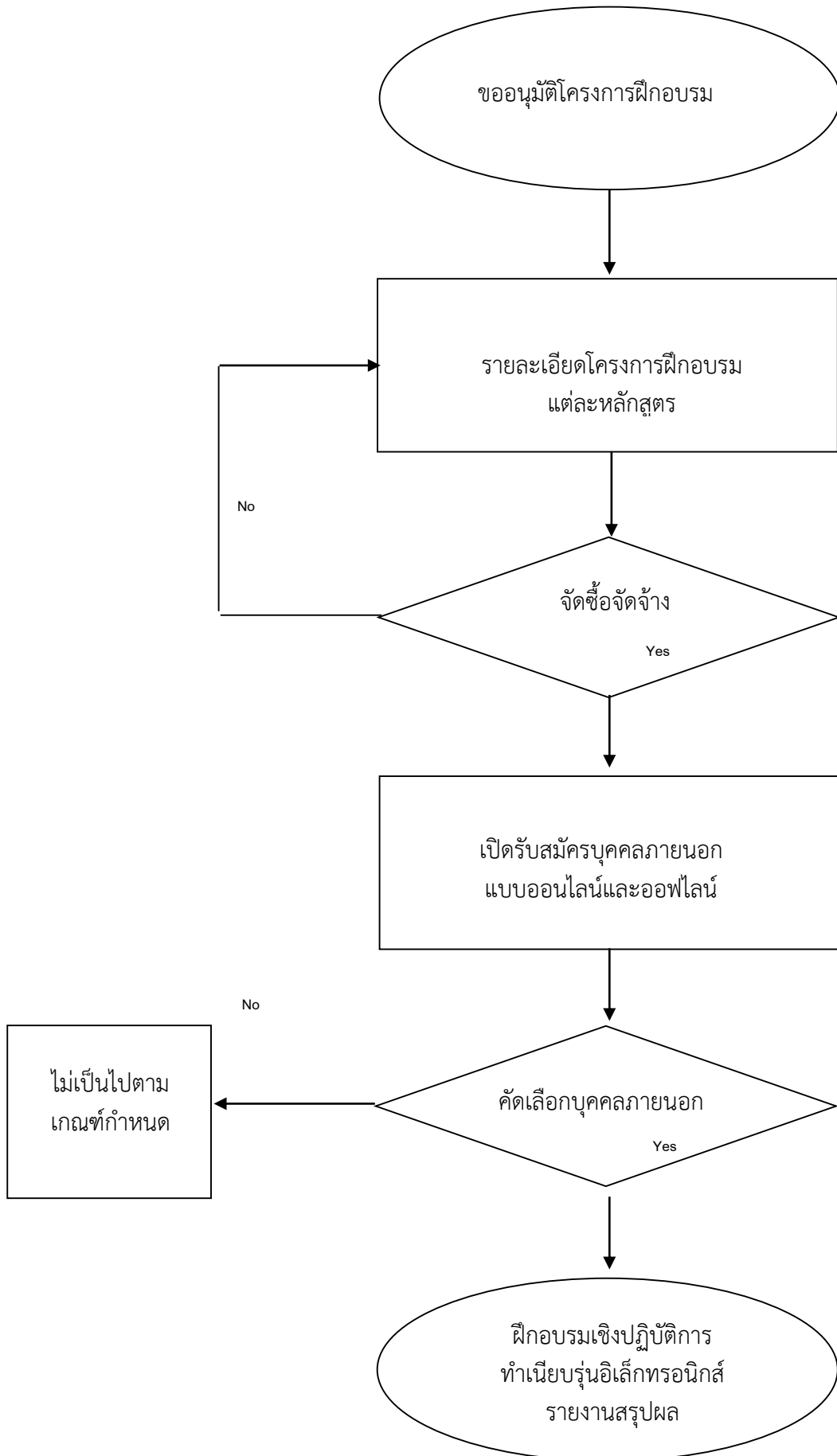
 จุดเริ่มต้นและสิ้นสุดของกระบวนการ

 กิจกรรมและการปฏิบัติงาน

 การตัดสินใจ เช่น การตรวจสอบ การอนุมัติ

 แสดงถึงทิศทาง หรือการเคลื่อนไหวของงาน

 จุดเชื่อมต่อระหว่างขั้นตอน เช่น กรณีการเขียนกระบวนการไม่สามารถจบได้ภายใน 1 หน้า)



## 6. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

### 6.1 ขออนุมัติโครงการฝึกอบรม

การขออนุมัติโครงการหลักโดยกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ในส่วนของศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ โดยกลุ่มงานบริหารจะดำเนินการขออนุมัติจัดโครงการแต่ละหลักสูตร

### 6.2 รายละเอียดโครงการฝึกอบรมแต่ละหลักสูตร

กำหนดรายละเอียดการดำเนินโครงการและงบประมาณในแต่ละหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และเป้าหมายโครงการ

### 6.3 จัดซื้อจัดจ้างตามระเบียบ

ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างตามวงเงินงบประมาณที่ได้รับ และควบคุมการใช้จ่ายให้เป็นไปตามระเบียบฯ สำหรับการจัดฝึกอบรมบุคคลภายนอก

### 6.4 เปิดรับสมัครบุคคลภายนอกแบบออนไลน์และออฟไลน์

ดำเนินการประกาศรับสมัครบุคคลภายนอกที่สนใจเข้ารับบริการ โดยกำหนดเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่ชัดเจนผ่านทางออฟไลน์และออนไลน์ รวมถึงประชาสัมพันธ์หลักสูตร

### 6.5 การคัดเลือกบุคคลภายนอกเพื่อเข้ารับการฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร ตามเกณฑ์การคัดเลือก

ครบกำหนดการรับสมัครบุคคลภายนอกแล้ว มีการแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกบุคคลภายนอกเข้าฝึกอบรมตามเกณฑ์ที่ประกาศ ตามจำนวนในแต่ละโครงการกำหนด

### 6.6 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ทำเนียบรุ่นอิเล็กทรอนิกส์และรายงานสรุปผล

ดำเนินการจัดฝึกอบรมตามกำหนดการและรายละเอียดที่ประกาศ มีการประเมินผลทดสอบก่อน-หลังเรียน ประเมินโครงการ/สถานที่/หลักสูตร/วิทยากร และจัดทำทำเนียบรุ่นอิเล็กทรอนิกส์ และสรุปรายงานผลการดำเนินโครงการ ภายใน 30 วัน หลังเสร็จสิ้นโครงการ เพื่อรายงานกรมปศุสัตว์ต่อไป

## 7. มาตรฐานงาน

ดำเนินการตามระยะเวลาที่กำหนด

## 8. ระบบติดตามประเมินผล

รายงานผลการดำเนินงานของกรมปศุสัตว์ และรายงานผลในระบบ E-operation

## 9. เอกสารอ้างอิง

ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560

## 10. แบบฟอร์มที่ใช้

### 10.1 แบบฟอร์มการรับสมัคร แบบออฟไลน์

แบบฟอร์มคำขอรับบริการ (บุคคลทั่วไป)

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี  
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



วันที่.....

เรื่อง ขอรับบริการของศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

ข้าพเจ้า..... เลขบัตรประจำตัวประชาชน.....

ที่อยู่.....

อาชีพ..... เบอร์โทรศัพท์..... อีเมล.....

ชื่อสถานประกอบการ.....

ที่ตั้ง.....

อาชีพ..... ผลิตภัณฑ์ที่ดำเนินการ.....

มีความประสงค์/ความต้องการ.....

ระบุเหตุผลที่ต้องการใช้บริการ.....

ประเภทบริการที่ต้องการ

- ด้านงานวิจัย
- ด้านการสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์
- ด้านการศึกษาดูงาน
- ด้านการฝึกอบรม ระยะเวลา.....วัน สถานที่ฝึกอบรม.....  
ผลิตภัณฑ์ที่สนใจ.....
- ด้านการสร้างสถานที่ผลิตอาหาร/มาตรฐานอาหาร
- ด้านการสาธิต
- ด้านการประชาสัมพันธ์
- ขอรับให้คำแนะนำด้านการแปรรูป
- ขอรับการสนับสนุนด้าน.....
- ขอรับการฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา ระยะเวลา.....วัน  
ตั้งแต่วันที่.....เดือน..... พ.ศ. .... ตั้งแต่วันที่.....เดือน..... พ.ศ. ....
- อื่นๆ .....

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

หมายเหตุ : ทั้งนี้ผู้ขอรับบริการจะรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

- ยินยอม
- ไม่ยินยอม

ข้าพเจ้าขอแสดงเจตนายินยอมเข้าร่วมเป็นเครือข่าย ศพส.  
ปทุมธานีและยินดีให้ติดตามผลหลังการใช้บริการ

- ยินยอม
- ไม่ยินยอม

ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้ขอรับบริการ

10.2 แบบฟอร์มการรับสมัคร แบบ online บน Google form



**FREE**  
1 หลักสูตร ต่อ 1 ท่าน

**โครงการฝึกอบรมหลักสูตร**  
"การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สำหรับสตรีกฟู้ดเพื่อสร้างอาชีพ"  
ประจำปีงบประมาณ 2566

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 - 09.30 น.	เปิดการอบรม	
09.30 - 10.00 น.	การบรรยายเรื่องหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น	
10.00 - 10.30 น.	การบรรยายเรื่องเทคนิคการตลาด และการเติบโตของธุรกิจสตรีกฟู้ดในปัจจุบัน และในอนาคต	
10.30 - 12.00 น.	การติดตั้งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 16.00 น.	การเตรียมเนื้อสัตว์สำหรับทำผลิตภัณฑ์	
16.00 - 16.30 น.	สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	
เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 10.30 น.	การทำแฮมเบอร์เกอร์ พร้อมเครื่องเคียง การทำแซนด์วิช พร้อมเครื่องเคียง การทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ได้แก่ บาร์บีคิว หมูปิ้ง หมูสะเต๊ะ	
10.30 - 12.00 น.	บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	การทดลองอื่น และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์ จำนวนต้นกุนการผลิต	
16.00 - 16.30 น.	สรุปการอบรม นอกใจประกาศ	

ลงทะเบียนได้ที่

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี  
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม  
02 501 3179

STREET FOOD

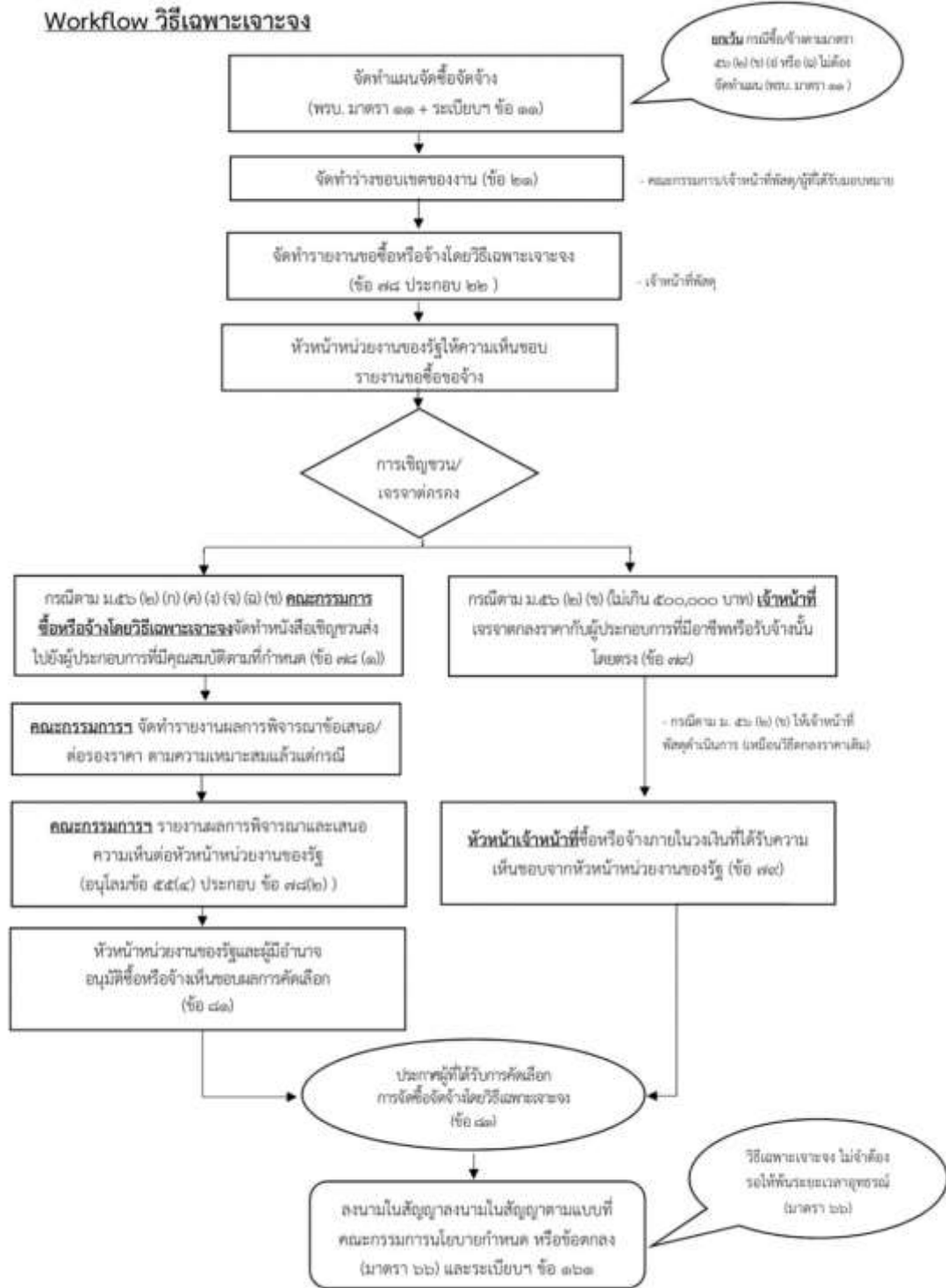
สมัครอบรม



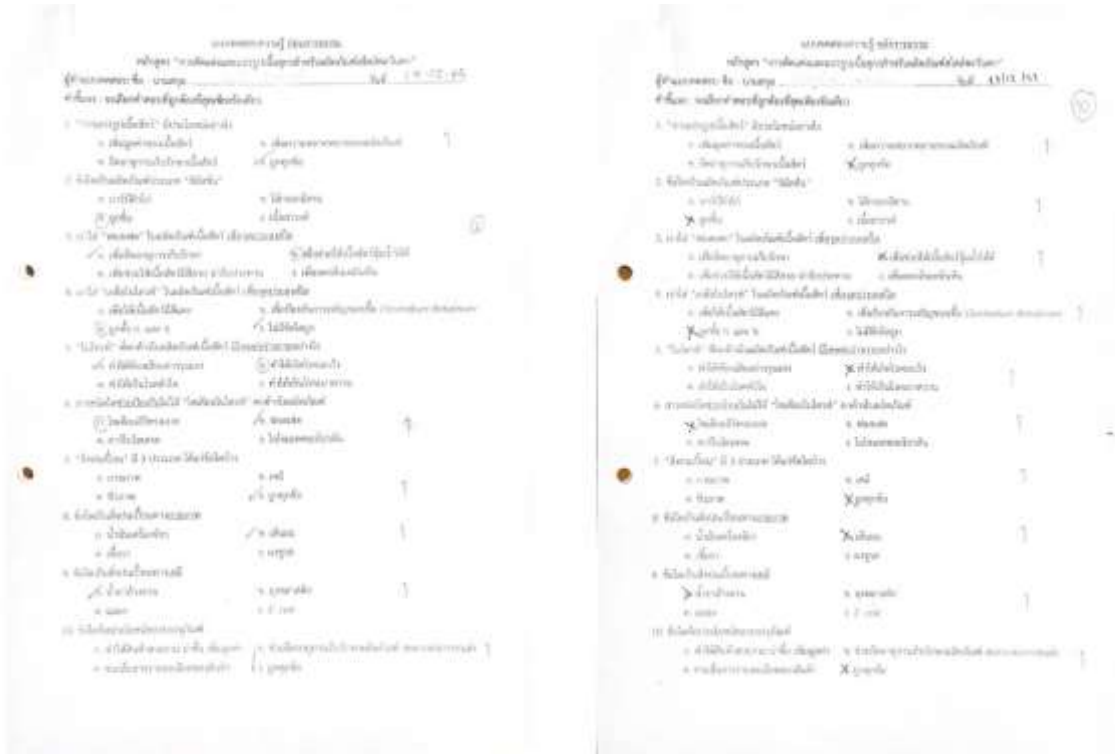


ภาคผนวก

ระเบียบการจัดซื้อจัดจ้างฯ ด้วยวิธีเฉพาะเจาะจง ตาม Flow chart



ตัวอย่างแบบทดสอบก่อน-หลังเรียน



ตัวอย่างทำเนียบรุ่นอิเล็กทรอนิกส์

The image shows a digital business card for Ms. Prathipha Buekthong. The card features a photo of her in a green field with farm animals and a windmill. The text on the card includes her name, title, company name, and contact information.

**นางสาวพรทิพย์ บุญทอง**

วิศวกรสิ่งแวดล้อมและจัดการคุณภาพระบบปฏิบัติการด้านผลิตภัณฑ์อาหาร ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

**COMPANY**  
(บริษัทหรือสถานประกอบการ)

บริษัท เอฟฟู้ดส์-แอกเทค เอเชีย จำกัด

**PERSONAL DATA**  
(ประวัติส่วนตัว)

ชื่อ - นามสกุล : นางสาวพรทิพย์ บุญทอง  
อาชีพ/ตำแหน่ง : R&D

**CONTACT**  
(ที่อยู่และช่องทางการติดต่อ)

47/8 น.5 ซ.สายเปรม ต.ศรีนครินทร์ อ.บางเมือง  
อ.เมืองสมุทรปราการ จ.สมุทรปราการ 10270  
fifeed\_g2011@hotmail.com  
095-941-9979

คุณพรทิพย์-นางสาวพรทิพย์ บุญทอง

## ตัวอย่างรายงานสรุปผล

## รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)  
หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน”  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ระหว่างวันที่ 1 – 3 มีนาคม 2566

โครงการฝึกอบรม หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน” จัดขึ้นในระหว่างวันที่ 1 – 3 มีนาคม 2566 ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี มีผู้เข้ารับการฝึกอบรมจำนวน 20 ราย โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทำแบบทดสอบ และแบบประเมินผลการฝึกอบรมครบทั้ง 20 ราย (คิดเป็นร้อยละ 100) แบ่งการรายงานผลโครงการฝึกอบรมเป็น 2 ส่วน มีรายละเอียดดังนี้

**ส่วนที่ 1 การประเมินโครงการ** เป็นการประเมินความคิดเห็นของผู้ฝึกอบรมโดยใช้แบบสอบถาม เพื่อให้การดำเนินโครงการเป็นไปตามวัตถุประสงค์และเพื่อเป็นประโยชน์ในการนำไปปรับปรุงโครงการต่อไป ซึ่งแบบประเมินส่วนนี้มีทั้งหมด 5 ตอน ได้แก่

**ตอนที่ 1** ข้อมูลทั่วไป

จะเป็นการถามข้อมูลทั่วไปของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

**ตอนที่ 2** การประเมินผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์โครงการ**ตอนที่ 3** การประเมินด้านการบริหารจัดการโครงการฝึกอบรม**ตอนที่ 4** การประเมินด้านวิทยากร

ในตอนที่ 2 ถึง ตอนที่ 4 จะเป็นการให้คะแนนในแต่ละหัวข้อ โดยแต่ละข้อมีคะแนนแบ่งเป็น 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด โดยให้คะแนนเป็น 5, 4, 3, 2, 1 ตามลำดับ (5 หมายถึงมากที่สุด) ซึ่งการสรุปผลทางสถิติจะนำคะแนนของผู้เข้ารับการฝึกอบรมไปคิดเป็นคะแนนเฉลี่ยในแต่ละหัวข้อ โดยแปลความหมายของช่วงค่าคะแนนเฉลี่ยดังนี้

ค่าคะแนนเฉลี่ย	4.21 – 5.00	ความหมายคือ	มากที่สุด
ค่าคะแนนเฉลี่ย	3.41 – 4.20	ความหมายคือ	มาก
ค่าคะแนนเฉลี่ย	2.61 – 3.40	ความหมายคือ	ปานกลาง
ค่าคะแนนเฉลี่ย	1.81 – 2.60	ความหมายคือ	น้อย
ค่าคะแนนเฉลี่ย	1.00 – 1.80	ความหมายคือ	น้อยที่สุด

**ตอนที่ 5** ข้อเสนอแนะอื่นๆ

**ส่วนที่ 2 การประเมินการเรียนรู้ของผู้เข้าอบรม** เป็นการประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรม โดยใช้แบบทดสอบปรนัย จำนวน 10 ข้อ

## ส่วนที่ 1 ผลการประเมินโครงการ

### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

จากการสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้เข้ารับการฝึกอบรมในโครงการฝึกอบรม หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน” จำนวน 20 ราย ซึ่งส่วนใหญ่ เป็นผู้ประกอบการ จำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 60 ประกอบอาชีพอื่น ๆ จำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 40 ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ในด้านประวัติการเข้ารับการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้องกับโครงการ/หลักสูตรอบรม พบว่าผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 20 ราย (ร้อยละ 80) ไม่เคยผ่านการอบรมแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ในด้านการนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมหลักสูตรนี้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ พบว่าผู้เข้ารับการฝึกอบรมทั้งหมด (ร้อยละ 100) สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เพื่อสร้างรายได้ในอนาคต รายละเอียดข้อมูลทั่วไปของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แสดงดังตารางที่ 1 ถึง ตารางที่ 3

ตารางที่ 1 แสดงการประกอบอาชีพของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ลำดับที่	อาชีพของผู้เข้ารับการฝึกอบรม	จำนวน (ราย)	คิดเป็นร้อยละ
1	เกษตรกร	-	-
2	ผู้ประกอบการ	12	60
3	อื่นๆ	8	40
รวม		20	100

ตารางที่ 2 แสดงประวัติการเข้ารับการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้องกับโครงการ/หลักสูตรอบรม

ลำดับที่	ท่านเคยเข้ารับการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้องกับโครงการ/หลักสูตรนี้หรือไม่	จำนวน (ราย)	คิดเป็นร้อยละ
1	เคย	4	20
2	ไม่เคย	16	80
รวม		20	100

ตารางที่ 3 แสดงการนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมหลักสูตรนี้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ

ลำดับที่	ท่านจะนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมหลักสูตรนี้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้หรือไม่	จำนวน (ราย)	คิดเป็นร้อยละ
1	สามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประกอบอาชีพได้	20	100
2	ไม่สามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประกอบอาชีพได้	0	0
<b>รวม</b>		<b>20</b>	<b>100</b>

## ตอนที่ 2 ผลการประเมินผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์โครงการ

ผลการประเมินผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์โครงการ ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมจำนวน 20 ราย ในด้าน

- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อสัตว์
- การนำเนื้อสัตว์ไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้อย่างมีคุณภาพ
- การนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประกอบอาชีพ
- ความเหมาะสมในการจัดลำดับเนื้อหาการฝึกอบรม
- ความเหมาะสมของเนื้อหาที่จัดอบรม
- ประโยชน์และความคุ้มค่าของการจัดอบรม

พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน” ให้คะแนนทุกด้านในระดับ มากที่สุด โดยภาพรวมผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้คะแนนประเมินผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์โครงการและด้านการจัดการหลักสูตรเฉลี่ย 4.62 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 92.40 ซึ่งอยู่ในระดับ มากที่สุด และมีความเห็นว่า “ท่านได้รับ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์พื้นบ้านต่าง ๆ จากเนื้อสุกรได้แก่ หมูแดดเดียว หมูสวรรค์ แหนม ไส้กรอกอีสาน หมูยอและลูกชิ้น มากน้อยเพียงใด” มากที่สุด โดยให้คะแนนเฉลี่ย 4.75 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 95.00 ดังแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงผลการประเมินผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์โครงการ

การประเมินผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์โครงการ	ระดับความคิดเห็น					คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. ท่านได้รับ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์พื้นบ้านต่างๆ จากเนื้อสุกรได้แก่ หมูแดดเดียว หมูสวรรค์ แหนม ไส้กรอกอีสาน หมูยอและลูกชิ้น มากน้อยเพียงใด	15 (75)	5 (25)	-	-	-	4.75	มากที่สุด
2. ท่านสามารถนำเนื้อสุกรไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆได้อย่างมีคุณภาพเพียงใด	14 (70)	6 (30)	-	-	-	4.70	มากที่สุด
3. ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประกอบอาชีพได้มากน้อยเพียงใด	13 (65)	7 (35)	-	-	-	4.65	มากที่สุด
4. ท่านคิดว่าการจัดลำดับเนื้อหาการฝึกอบรมมีความเหมาะสมมากน้อยเพียงใด	12 (60)	6 (30)	2 (10)	-	-	4.50	มากที่สุด
5. ท่านคิดว่ากิจกรรมการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติมีความเหมาะสมมากน้อยเพียงใด	11 (55)	7 (35)	1 (5)	1 (5)	-	4.40	มากที่สุด
6. ท่านคิดว่าหลักสูตรฝึกอบรมนี้มีประโยชน์คุ้มค่ามากน้อยเพียงใด	15 (75)	5 (25)	-	-	-	4.75	มากที่สุด
<b>สรุปผลการประเมิน</b>						<b>4.62</b>	<b>มากที่สุด</b>

### ตอนที่ 3 ผลการประเมินการบริหารจัดการโครงการฝึกอบรม

ผลการประเมินด้านการบริหารจัดการโครงการฝึกอบรม ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมจำนวน 20 ราย ในด้าน

- การประสานงานของเจ้าหน้าที่โครงการ
- การอำนวยความสะดวกของเจ้าหน้าที่
- การให้คำแนะนำหรือตอบข้อซักถามของเจ้าหน้าที่
- ความเหมาะสมของสถานที่ฝึกอบรม
- ความเหมาะสมของห้องฝึกอบรม
- สภาพแวดล้อมของห้องฝึกอบรม
- ความพร้อมของอุปกรณ์วัสดุอุปกรณ์
- การบริหารจัดการโครงการฝึกอบรมโดยรวม



พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้คะแนนประเมินการบริหารจัดการโครงการฝึกอบรม เฉลี่ย 4.23 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 84.60 ซึ่งอยู่ในระดับ มากที่สุด และให้คะแนนประเมิน “การให้คำแนะนำหรือตอบข้อซักถามของเจ้าหน้าที่” มากที่สุด โดยให้คะแนนเฉลี่ย 4.70 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 94.00 ดังแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงผลการประเมินด้านการบริหารจัดการโครงการฝึกอบรม

การประเมินด้านการบริหารจัดการ โครงการฝึกอบรม	ระดับความคิดเห็น					คะแนน เฉลี่ย	ผลการ ประเมิน
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. การประสานงานของเจ้าหน้าที่ โครงการ	12 (60)	8 (40)	-	-	-	4.60	มากที่สุด
2. การอำนวยความสะดวกของ เจ้าหน้าที่	10 (50)	10 (50)	-	-	-	4.50	มากที่สุด
3. การให้คำแนะนำหรือตอบข้อ ซักถามของเจ้าหน้าที่	14 (70)	6 (30)	-	-	-	4.70	มากที่สุด
4. สถานที่ฝึกอบรมมีความเหมาะสม	6 (30)	7 (35)	5 (25)	2 (10)	-	3.85	มาก
5. สถานที่ฝึกอบรมมีขนาดห้องและ จำนวนห้องเพียงพอเหมาะสมกับ จำนวนผู้เข้าฝึกอบรมและกิจกรรม การฝึกอบรม	5 (25)	5 (25)	6 (30)	4 (20)	-	3.55	มาก
6. สภาพแวดล้อมในห้องฝึกอบรมมี ความเหมาะสมต่อการเรียนรู้	5 (25)	9 (45)	5 (25)	1 (5)	-	3.90	มาก
7. ความพร้อมของอุปกรณ์ โสตทัศนูปกรณ์	10 (50)	5 (25)	5 (25)	-	-	4.25	มากที่สุด
8. การบริหารจัดการโครงการ ฝึกอบรมโดยรวม	11 (55)	8 (40)	1 (5)	-	-	4.50	มากที่สุด
<b>สรุปผลการประเมิน</b>						<b>4.23</b>	<b>มากที่สุด</b>

#### ตอนที่ 4 ผลการประเมินด้านวิทยากร

ผลการประเมินด้านวิทยากร ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมจำนวน 20 ราย ในด้าน

- มีคุณสมบัติความรู้ความสามารถตรงตามเนื้อหาหลักสูตร
- มีประสบการณ์ รอบรู้ในเนื้อหาที่สอน
- สามารถถ่ายทอดและสื่อสารได้น่าสนใจ เข้าใจง่าย ชัดเจน
- มีบุคลิกภาพ ท่วงท่า น่าเสียกระตุ้นการเรียนรู้ได้ดี
- สามารถสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ได้ดีและเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม
- สามารถตอบคำถาม แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ถูกต้อง ชัดเจน
- มีเทคนิควิธีการสอนที่หลากหลายเอื้อต่อการเรียนรู้
- สามารถใช้สื่อการสอนเอกสารการสอนสอดคล้องกับเนื้อหาวิชาและมีความเหมาะสม

- สามารถดำเนินการสอนได้ตามเนื้อหาและวัตถุประสงค์ของแต่ละหัวข้อวิชา

พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน” ให้คะแนนทุกด้านในระดับมากที่สุด โดยภาพรวมผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้คะแนนประเมินด้านวิทยากรเฉลี่ย 4.80 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 96.00 ซึ่งอยู่ในระดับ มากที่สุด และมีความเห็นว่า “วิทยากรสามารถถ่ายทอดและสื่อสารได้น่าสนใจ เข้าใจง่าย ชัดเจน และวิทยากรสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ได้ดีและเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม” มากที่สุด โดยให้คะแนนเฉลี่ย 4.85 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 97.00 ดังแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 แสดงผลการประเมินด้านวิทยากร

การประเมินด้านวิทยากร	ระดับความคิดเห็น					คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)		
1. วิทยากร มีคุณสมบัติความรู้ความสามารถตรงตามเนื้อหาหลักสูตร	17 (85)	2 (10)	1 (5)	-	-	4.80	มากที่สุด
2. วิทยากรมีประสบการณ์ รอบรู้ในเนื้อหาที่สอน	16 (80)	3 (15)	1 (5)	-	-	4.75	มากที่สุด
3. วิทยากรสามารถถ่ายทอดและสื่อสารได้น่าสนใจ เข้าใจง่าย ชัดเจน	17 (85)	3 (15)	-	-	-	4.85	มากที่สุด
4. วิทยากรมีบุคลิกภาพ ท่วงทำนอง น้ำเสียงกระตุ้นการเรียนรู้ได้ดี	17 (85)	2 (10)	1 (5)	-	-	4.80	มากที่สุด
5. วิทยากรสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ได้ดีและเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม	17 (85)	3 (15)	-	-	-	4.85	มากที่สุด
6. วิทยากรสามารถตอบคำถาม แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ถูกต้อง ชัดเจน	17 (85)	3 (15)	-	-	-	4.85	มากที่สุด
7. วิทยากรมีเทคนิควิธีการสอนที่หลากหลายเอื้อต่อการเรียนรู้	17 (85)	2 (10)	1 (5)	-	-	4.80	มากที่สุด
8. วิทยากรใช้สื่อการสอนเอกสาร การสอนสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา และมีความเหมาะสมตรงตามกลุ่มผู้เข้าอบรม	16 (80)	3 (15)	1 (5)	-	-	4.75	มากที่สุด
9. วิทยากรดำเนินการสอนได้ตามเนื้อหาและวัตถุประสงค์ของแต่ละหัวข้อวิชา	17 (85)	2 (10)	1 (5)	-	-	4.80	มากที่สุด
<b>สรุปผลการประเมิน</b>						<b>4.80</b>	<b>มากที่สุด</b>

### ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ผู้เข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน” ได้ให้ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงโครงการฝึกอบรม สรุปได้ดังนี้

1. เพิ่มจำนวนผู้เข้าร่วมหรือเพิ่มรอบในการอบรมมากขึ้น
2. ต้องการเพิ่มหลักสูตรการอบรมผลิตภัณฑ์อื่น ๆ
3. ต้องการอยากให้มีร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ปทุมธานี
4. สถานที่ฝึกอบรมในการทดลองผลิต อยากให้เพิ่มพื้นที่การปฏิบัติงานให้กว้างขึ้น
5. ต้องการอยากให้มีเวลาในการอบรมให้นานขึ้น
6. เพิ่มคำแนะนำการสอนใช้อุปกรณ์ขนาดเล็กที่มีในครัวเรือนควบคู่ด้วย
7. ให้พัฒนาหลักสูตรแนะแนวทางสำหรับผู้เริ่มต้น

ซึ่งศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จะนำความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้เข้ารับการฝึกอบรมไปใช้เพื่อปรับปรุงการจัดการอบรมในอนาคตต่อไป

## ส่วนที่ 2 การประเมินการเรียนรู้ของผู้เข้าอบรม

ในการฝึกอบรม หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน” ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะได้ทำแบบทดสอบก่อนการอบรม และแบบทดสอบหลังการอบรม โดยแบบทดสอบเป็นแบบทดสอบความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์มี จำนวน 10 ข้อ คิดเป็น 10 คะแนน โดยหากผู้เข้ารับการฝึกอบรมทำแบบทดสอบหลังการอบรมได้มากกว่าก่อนการอบรม และได้คะแนนหลังผ่านการอบรมมากกว่า 6 ข้อ (ร้อยละ 60) ถือว่าผ่านการประเมิน

จากการทำแบบทดสอบพบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำแบบทดสอบก่อนอบรมได้ เฉลี่ย 7.15 คะแนน จากคะแนนเต็ม 10 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 71.50 และหลังจากผ่านการอบรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำแบบทดสอบหลังอบรมได้ เฉลี่ย 8.55 คะแนน จากคะแนนเต็ม 10 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 85.50

และผู้เข้ารับการฝึกอบรมทุกรายสามารถทำคะแนนทดสอบหลังการอบรมได้มากกว่าก่อนการอบรม และได้คะแนนมากกว่าร้อยละ 60

โดย ผู้เข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน” ประจำปีงบประมาณ 2566 มีพัฒนาการเพิ่มขึ้น โดยได้คะแนนทดสอบหลังการอบรมสูงขึ้น 1.40 คะแนน จากคะแนนเต็ม 10 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 14.00 แสดงดังตารางที่ 7

คะแนนก่อนการอบรม คะแนนหลังการอบรม และผลการประเมินการเรียนรู้ ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมแสดงดังตารางที่ 8

ตารางที่ 7 แสดงพัฒนาการของผู้เข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน” ประจำปีงบประมาณ 2566

การทดสอบ	จำนวนผู้รับการอบรม	คะแนนเฉลี่ย	ร้อยละ
	(ราย)	(คะแนน)	
ก่อนอบรม	20	7.15	71.50
หลังอบรม	20	8.55	85.50
พัฒนาการของผู้อบรม	20	1.40	14.00

ตารางที่ 8 แสดงคะแนนก่อนการอบรม คะแนนหลังการอบรม และผลการประเมินการเรียนรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมจำนวน 20 ราย (คะแนนเต็ม 10 คะแนน)

ลำดับที่	ก่อนอบรม		หลังอบรม		ผลการประเมิน
	คะแนน	ร้อยละ	คะแนน	ร้อยละ	
1	3	30.00	9	90.00	ผ่าน
2	8	80.00	10	100.00	ผ่าน
3	5	50.00	8	80.00	ผ่าน
4	8	80.00	9	90.00	ผ่าน
5	8	80.00	10	100.00	ผ่าน
6	9	90.00	9	90.00	ผ่าน
7	8	80.00	9	90.00	ผ่าน
8	7	70.00	8	80.00	ผ่าน
9	8	80.00	8	80.00	ผ่าน
10	7	70.00	8	80.00	ผ่าน
11	6	60.00	8	80.00	ผ่าน
12	6	60.00	7	70.00	ผ่าน
13	9	90.00	9	90.00	ผ่าน
14	8	80.00	8	80.00	ผ่าน
15	4	40.00	9	90.00	ผ่าน
16	7	70.00	9	90.00	ผ่าน
17	8	80.00	8	80.00	ผ่าน
18	9	90.00	9	90.00	ผ่าน
19	9	90.00	9	90.00	ผ่าน
20	6	60.00	7	70.00	ผ่าน
<b>เฉลี่ย</b>	7.15	71.50	8.55	85.50	<b>ผ่าน</b>

สรุปผลการประเมินด้านการเรียนรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน ” ประจำปีงบประมาณ 2566 จำนวน 20 ราย พบว่าผู้เข้ารับการฝึกอบรมทั้ง 20 ราย (ร้อยละ 100) มีผลการประเมิน “ผ่าน” โดยมีคะแนนทดสอบหลังการอบรมมากกว่าก่อนการอบรม และมีคะแนนทดสอบหลังการอบรมมากกว่า ร้อยละ 60

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม  
 โครงการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
 หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน”  
 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ระหว่างวันที่ 1 – 3 มีนาคม 2566

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	จังหวัดภูมิลำเนา
1	นาย ภาคภูมิ หอมสุวรรณ	กรุงเทพมหานคร
2	นาย อธิษฐ์ ตั้งวรกิตติ	นครปฐม
3	นางสาว ประนอม สมิเพชร	พิจิตร
4	นาย อธิษฐ์ ตั้งมั่นคง	สมุทรสาคร
5	นายชลนที เจริญแก้ว	นครปฐม
6	นางสาว มนทิรา หวังจิตต์	สมุทรปราการ
7	นางสาว กัญชลา วงษ์เกษม	กรุงเทพมหานคร
8	นาง มลฤดี ศิริชัยเอกวัฒน์	อุดรธานี
9	นาย ธนบดี รุจิโรจนานนท์	กรุงเทพมหานคร
10	นางสาว คณิษฐ์ษา ณ์ภูธดาทิพสุตา	ชัยนาท
11	นางสาว กาญจนา ดำรงค์ศักดิ์กุล	สมุทรปราการ
12	นาย ธนะโรจน์ อรุณวีระกาญจน์	ปทุมธานี
13	นางสาว ณัฐธิดา งามขำ	ปทุมธานี
14	นางสาว นิลรัตน์ แห่งพวงทอง	สมุทรสาคร
15	นาง ปภพพร ศรีแพน	ลพบุรี
16	นาย พนมกร ศรีสุกใส	นครปฐม
17	นาย บุญชัย ฐานะสมิทธิ	กรุงเทพมหานคร
18	นาย ธฤต อภิสิทธิ์วงศ์	นนทบุรี
19	นาย สุทธิพันธุ์ แดงใจ	อุดรดิตถ์
20	นางสาว พิชามณช์ เครื่องวงษ์	ปทุมธานี

กำหนดการ โครงการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์  
หลักสูตร “การตัดแต่งและแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน”  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ระหว่างวันที่ 1 – 3 มีนาคม 2566

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	- ลงทะเบียน	
09.00 - 09.30 น.	- เปิดการอบรม	
09.30 - 10.00 น.	- การบรรยายเรื่องหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น	
10.00 - 10.30 น.	- การบรรยายเรื่องสุุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
10.30 - 12.00 น.	- การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป	
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 16.00 น.	- การเตรียมเนื้อสัตว์สำหรับทำผลิตภัณฑ์	
16.00 - 16.30 น.	- สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 16.00 น.	- การทำหมูแดดเดียว - การทำหมูสวรรค์ - การทำกุนเชียง - การทำแหนม - การทำไส้กรอกอีสาน	
16.00 - 16.30 น.	- สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สาม)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 10.30 น.	- การทำหมูยอ - การทำลูกชิ้น	
10.30 - 12.00 น.	- บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ	
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	- การบรรยาย หัวข้อ สุุขลักษณะที่ดี และมาตรฐานการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ โดยวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี	
16.00 - 16.30 น.	- สรุปการอบรม	

หมายเหตุ : 1. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม  
2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.

# ตัวอย่างรูปภาพการฝึกอบรม

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)







































**การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมขั้นพื้นฐาน**

**นมพาสเจอร์ไรส์และนมปรุงแต่ง**  
**PASTEURIZED MILK**  
โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์นมจากประจําเมืองประจําถิ่น 2566  
ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์และนมปรุงแต่ง

**ไอศกรีม**  
**FRESH MILK ICE CREAM**

**วีกอตต้าชีส**  
**RIGOTTA CHEESE**  
ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์และนมปรุงแต่ง

**มอสซาเรลล่าชีส**  
**MOZZARELLA CHEESE**  
ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์และนมปรุงแต่ง



Halloumi Cheese Salad  
สลัดฮาลูมชีส



ผลิตภัณฑ์แปรรูปเนยแข็งและชีส

ชีสแปรรูปแบบต่างๆ เช่น  
**MOZZARELLA  
CHEESE**



ชีสครีมเนย  
**Parma Ham  
Cream Cheese**



ชีสแปรรูปแบบต่างๆ เช่น  
**Charcuterie Board**



ชีสแปรรูปแบบต่างๆ เช่น  
**ลาบอิตาลีเนยชีสโรสแมรี่**  
Herb Italian Mozzarella Cheese





หลักสูตร  
การแปรรูปผลิตภัณฑ์  
ไส้กรอกสไตล์ยุโรป  
จากเนื้อสุกร





### ผลิตภัณฑ์สปาจากน้ำนมแพะ







