



รายงานประจำปี ๒๕๖๗

(Annual Report 2024)

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

Annual Report 2024

คำนำ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม เป็นหน่วยงาน ในสังกัด ส่วนกลาง ที่ปฏิบัติงานในภูมิภาคภายใต้ สำนักงานปศุสัตว์เขต ๔ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีภารกิจและหน้าที่ในการศึกษาวิจัย ทดสอบ สาธิต และถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เหมาะสม สู่เกษตรกร ตลอด ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ได้ดำเนินงานตามกิจกรรมและโครงการต่าง ๆ ที่ได้รับจัดสรร งบประมาณจากกรมปศุสัตว์ และจังหวัดมหาสารคาม ด้วยการบูรณาการประสานงานกับ หน่วยงานในสังกัดกรมปศุสัตว์ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๓ และเขต ๔ ทำให้สามารถปฏิบัติงานจนสำเร็จลุล่วงตามภารกิจบทบาทหน้าที่ที่ได้รับ มอบหมายได้อย่างดียิ่ง ดังปรากฏในรายงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ เล่มนี้

โอกาสนี้ขอขอบคุณ ทุกภาคส่วนที่ได้ให้ความร่วมมือในการขับเคลื่อนการ ดำเนินงานด้านต่าง ๆ จนบรรลุผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย หวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานประจำปี งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ นี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้สนใจ ใช้เป็นข้อมูลในการศึกษาและ ปฏิบัติงานในโอกาสต่อไป

คณะผู้จัดทำ

กันยายน ๒๕๖๗

สารบัญ

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลภาพรวมของหน่วยงาน	หน้า
แผนยุทธศาสตร์หน่วยงาน	๒
อัตรากำลัง	๓
งบประมาณ	๔
ส่วนที่ ๒ ผลการปฏิบัติราชการ	
แผนงาน ศึกษา ค้นคว้า วิจัย และพัฒนาเทคโนโลยีด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	๖
แผนงาน พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน	๘
แผนงาน ยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า	๑๑
แผนงาน บูรณาการการพัฒนาและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก	๑๓
กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาการตลาดปศุสัตว์	๑๕
กิจกรรมสนับสนุนวิทยากรฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	๑๗
กิจกรรมการจัดการความรู้ (Knowledge Management: KM)	๒๒
กิจกรรมพัฒนาบุคลากร (IDP)	๒๓
กิจกรรม ๕ส สะสาง สะดวก สะอาด สุขลักษณะ สร้างนิสัย	๒๔
กิจกรรมสำนักงานน่าอยู่ ดุติ มีเอกลักษณ์	๒๕
กิจกรรม ปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรม	๒๕
กิจกรรม สร้างเสริมสุขภาพและสวัสดิการของบุคลากร	๒๖
คณะผู้จัดทำ	
คณะผู้จัดทำ	๒๗

ส่วนที่ ๑

ข้อมูลภาพรวมหน่วยงาน



คำขวัญ (moral)

“ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา ร่วมพัฒนา”

วิสัยทัศน์ (vision)

“เป็นองค์กรที่นำและขับเคลื่อนการผลิตปศุสัตว์ไทยสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในตลาดโลก”

พันธกิจ (mission)

๑. ศึกษา ค้นคว้า วิจัย ทดสอบ และพัฒนาเทคโนโลยีด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
๒. ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์และการตลาดปศุสัตว์
๓. ส่งเสริมและสนับสนุนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
๔. ติดตามให้คำแนะนำ ปรึกษา และแก้ไขปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และการตลาดสินค้าปศุสัตว์
๕. สนับสนุนการปฏิบัติงานร่วมกับหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

พื้นที่รับผิดชอบ

ปฏิบัติงานในเขตพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รับผิดชอบ ๒๐ จังหวัด ได้แก่ ชัยภูมิ นครราชสีมา บุรีรัมย์ ยโสธร ศรีสะเกษ สุรินทร์ อุบลราชธานี อำนาจเจริญ กาฬสินธุ์ มุกดาหาร หนองคาย ขอนแก่น มหาสารคาม ร้อยเอ็ด หนองบัวลำภู นครพนม เลย บึงกาฬ สกลนคร และอุดรธานี

อัตรากำลัง ทั้งหมด ๒๑ ราย

ข้าราชการ	๘
ลูกจ้างประจำ	๒
พนักงานราชการ	๘
จ้างเหมาบริการ	๓

ข้าราชการ จำนวน ๘ อัตรา

ตำแหน่ง	จำนวน
นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ	๑
นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ	๑
เจ้าพนักงานสัตวบาลอาวุโส	๑
เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน	๒
นายช่างเครื่องกลชำนาญงาน	๑
เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน	๑
เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน	๑

ลูกจ้างประจำ จำนวน ๒ อัตรา

ตำแหน่ง	จำนวน
พนักงานธุรการ ส๔	๑
ช่างไม้ ช๔	๑

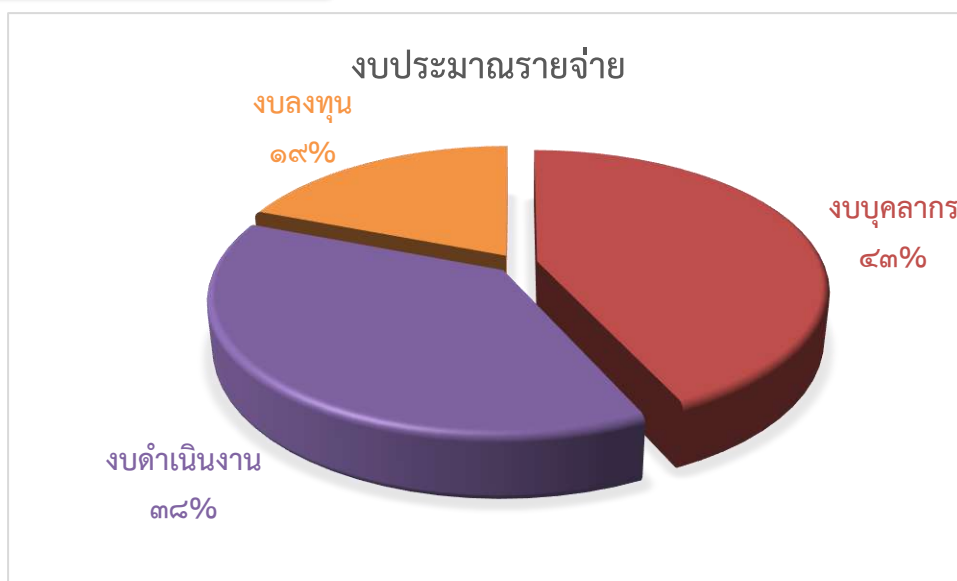
พนักงานราชการ ๘ อัตรา

ตำแหน่ง	จำนวน
นักวิชาการสัตวบาล	๒
เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์	๑
นักวิทยาศาสตร์	๑
เจ้าพนักงานสัตวบาล	๑
พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล	๓

จ้างเหมาบริการ ๓ อัตรา

ตำแหน่ง	จำนวน
จ้างเหมาบริการขับรถยนต์	๑
จ้างเหมาบริการช่วยงานด้านปศุสัตว์	๑
จ้างเหมาบริการรักษาความปลอดภัย	๑

งบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗



ประเภทรายจ่าย	ได้รับจัดสรร	เบิกจ่ายสะสม	คงเหลือ	เบิกจ่าย(%)
งบบุคลากร	๒,๐๙๗,๒๔๐	๒,๐๙๗,๒๔๐	-	๑๐๐
งบดำเนินงาน	๑,๘๓๗,๐๑๗	๑,๘๓๗,๐๑๗	-	๑๐๐
งบลงทุน	๙๒๘,๖๐๐	๙๒๘,๖๐๐	-	๑๐๐
รวมงบรายจ่าย	๔,๘๖๒,๘๕๗	๔,๘๖๒,๘๕๗	-	๑๐๐

ส่วนที่ ๒

ผลการปฏิบัติงาน



การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อส่งเสริมการบริโภคผลิตภัณฑ์เนื้อแพะในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
 ยงยุทธ สิ้นโพธิ์^{๑/} อุไร แสนคุณท้าว^{๑/} นภัสกร สอนมัน^{๑/}

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาพฤติกรรมและการยอมรับของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์เนื้อแพะในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ๔ จังหวัด ได้แก่ มหาสารคาม บุรีรัมย์ บึงกาฬ และมุกดาหาร รวมจำนวน ๔๐๐ คน โดยการทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัส ให้คะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม โดยใช้วิธี ๙ – point hedonic scale

จากการศึกษาวิจัย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ ๕๘.๕๐ ช่วงอายุ ๓๑-๕๐ ปี ร้อยละ ๔๓.๗๕ นับถือศาสนาพุทธมากที่สุด ร้อยละ ๘๘ จบการศึกษาระดับปริญญาตรีมากที่สุด ร้อยละ ๕๔ ประกอบอาชีพเกษตรกร มีรายได้ต่อเดือน ๕,๐๐๐-๑๕,๐๐๐ บาท และพักอาศัยเป็นบ้านเดี่ยวร้อยละ ๓๖ ส่วนใหญ่ทำอาหารรับประทานเองที่บ้าน ร้อยละ ๗๓ เคยบริโภคผลิตภัณฑ์เนื้อแพะ ร้อยละ ๔๗.๗๕ และไม่เคยบริโภค ร้อยละ ๕๒.๒๕ หากมีโอกาสจะบริโภคผลิตภัณฑ์เนื้อแพะ ร้อยละ ๒๕.๗๕ อาจจะไม่บริโภค ร้อยละ ๑๖.๕๐ และไม่บริโภค ร้อยละ ๕๗.๗๕ สำหรับผู้ที่เคยบริโภคเลือกบริโภคจากปัจจัยด้านรสชาติ โดยเมนูอาหารที่เคยรับประทานส่วนใหญ่ ๕ อันดับแรก ได้แก่ คั่วกลิ้ง แพะยอ แพะสวรรค์ ไส้กรอกแพะ และสตูแพะ ตามลำดับ ทั้งนี้ ผู้บริโภคร้อยละ ๓๘ บริโภคเนื้อแพะ ๑-๒ ครั้งต่อเดือน โดยร้อยละ ๔๙ เห็นว่าผลิตภัณฑ์เนื้อแพะควรมีกลิ่นตามธรรมชาติ ประเภทเมนูผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแปรรูปที่ต้องการบริโภคมากที่สุด ได้แก่ ประเภทปิ้งย่างแบบไทย คุณลักษณะที่ต้องการมากที่สุด ได้แก่ คุณค่าทางโภชนาการ และรสชาติที่อร่อย

ผลการศึกษากการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์เนื้อแพะ พบว่า ผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่ร้อยละ ๕๔ เป็นเพศชาย อายุอยู่ในช่วง ๓๑-๕๐ ปี นับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ ๘๙ จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ประกอบอาชีพเกษตรกร ร้อยละ ๖๓ มีรายได้ต่อเดือน ๕,๐๐๐-๑๕,๐๐๐ บาท พักอาศัยบ้านเดี่ยว ร้อยละ ๘๐ ทำอาหารรับประทานเองที่บ้าน การทดสอบชิมส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบต่อผลิตภัณฑ์แพะหัน บาร์บีคิว แพะฝอย ไส้อั่วแพะ และแฮมเบอร์เกอร์ ในทุกคุณลักษณะ ได้แก่ ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับความชอบปานกลางถึงชอบมาก (๗.๒๑ – ๘.๐๘) ผู้บริโภคยอมรับและความสนใจซื้อผลิตภัณฑ์แพะหันและแพะฝอยมากที่สุด ร้อยละ ๙๙

คำสำคัญ: พฤติกรรม, ผู้บริโภค, ผลิตภัณฑ์เนื้อแพะ

^{๑/} ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม อ.เขียงยืน จ.มหาสารคาม ๔๔๑๖๐

Study of consumer behavior to promote consumption of goat meat products in the Northeastern region

Yongyut Sinpo^{1/} Urai Saenkhunthow^{1/} Naphasakon Sonman^{1/}

Abstract

Study of consumer behavior and acceptance Goat meat products in the northeastern provinces include Maha Sarakham, Buriram, Bueng Kan and Mukdahan, totaling 400 people, Sensory preference test by rating the appearance, color, aroma, taste, texture, and overall score using the 9-point hedonic scale.

The results found that most of them were male (58.50%), aged 31-50 years (43.75%), and were Buddhists (88%). They have a bachelor's degree (54%), work as farmers, have a monthly income of 5,000-15,000 baht and live in a single house (36%) and cook their own food at home (73%). However, 25.75% of them will definitely consume goat meat products and another 16.50% are not sure. They choose to consume goat meat products based on their taste. The products they previously ate included Kua Kling, sausage, Fried meat jerky and stew, respectively. They consumed goat meat 1-2 times per month (38%). However, 49 percent agreed that goat meat products should have a natural odor. The most commonly consumed goat meat products include the Thai grilled variety (44%), which has nutritional value and delicious taste.

The results of consumer acceptance of goat meat products revealed that the majority of panelists were male (54%), aged 31-50 years, and believed in Buddhism (99%). Most of them are farmers and have graduated from high school with a monthly income of 5,000-15,000 baht, live in a single house (80%), and cook their own food at home. The majority of panelists gave their liking scores for the roasted goat, barbecue, shredded goat, goat sausage, and hamburger products in all characteristics, including appearance, color, smell, taste, texture, and overall liking, at a moderate to very good level (7.21-8.08). Most of them accepted and would buy grilled and crispy goat products (99%).

Keywords: Behavior, Consumer, Goat Meat Products

^{1/} Mahasarakham Livestock Product Research and Development Center, Chiang Yuen District, Mahasarakham Province 44160

แผนงาน	พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน
กิจกรรมหลัก	พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
กิจกรรมรอง	โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก) ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗
ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ	เกษตรกรได้รับการพัฒนาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เป้าหมายรวม ๔๑๐ ราย ดังนี้ ๑) ให้คำแนะนำปรึกษา เป้าหมาย ๓๑๐ ราย ดำเนินการได้ ๓๑๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ๒) ฝึกอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เป้าหมาย ๑๐๐ ราย ดำเนินการได้ ร้อยละ ๑๐๐ จำนวน ๔ หลักสูตร ดังนี้

๑. หลักสูตร “การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค”

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เบื้องต้นด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
๒. เพื่อฝึกปฏิบัติและเพิ่มทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอีสานจากเนื้อโค
๓. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และทักษะไปพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้

เป้าหมาย ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๒๐ ราย

ระยะเวลาการดำเนินงาน ฝึกอบรมระหว่างวันที่ ๗ - ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ณ ศูนย์การเรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) อ.ตาลชุม จ.อุบลราชธานี

ผลการดำเนินงาน มีผู้ผ่านการฝึกอบรม จำนวน ๒๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

การประเมินผล

- 📍 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ก่อนฝึกอบรมเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอีสานจากเนื้อโคอยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๗๗.๕ หลังฝึกอบรมมีความรู้อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) เพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ ๙๖
- 📍 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความคาดหวังที่จะนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ประโยชน์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอีสานจากเนื้อโคอยู่ในระดับ ๔ (มาก) คิดเป็นร้อยละ ๗๐
- 📍 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจต่อการจัดฝึกอบรมอยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๗๕



๒. หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อแพะในระดับพื้นที่”

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เบื้องต้นด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
๒. เพื่อฝึกปฏิบัติและเพิ่มทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอีสานจากเนื้อแพะ
๓. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และทักษะไปพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้

เป้าหมาย ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๒๐ ราย

ระยะเวลาการดำเนินงาน ฝึกอบรมในระหว่างวันที่ ๑๔ - ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ณ อาคารปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์ อ.สตึก จ.บุรีรัมย์

ผลการดำเนินงาน มีผู้ผ่านการฝึกอบรม จำนวน ๒๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

การประเมินผล

▶ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ก่อนฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อแพะในระดับพื้นที่อยู่ในระดับ ๔ (มาก) คิดเป็นร้อยละ ๖๕ หลังฝึกอบรมมีความรู้อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) เพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ ๘๕

▶ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความคาดหวังที่จะนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ประโยชน์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อแพะในระดับพื้นที่อยู่ในระดับ ๓ (ปานกลาง) คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

▶ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจต่อการจัดฝึกอบรมอยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๘๕



๓. หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไก่วงง”

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เบื้องต้นด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
๒. เพื่อฝึกปฏิบัติและเพิ่มทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากไก่วงง
๓. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และทักษะไปพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้

เป้าหมาย ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๒๐ ราย

ระยะเวลาการดำเนินงาน ฝึกอบรมในระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ สหกรณ์ผู้เลี้ยงโคนม มหาสารคาม จำกัด อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

ผลการดำเนินงาน มีผู้ผ่านการฝึกอบรม จำนวน ๒๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

การประเมินผล

▶ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ก่อนฝึกอบรมเกี่ยวกับการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไก่วงงอยู่ในระดับ ๔ (มาก) ร้อยละ ๗๕ หลังฝึกอบรมมีความรู้อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) เพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ ๗๐

▶ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความคาดหวังที่จะนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ประโยชน์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไก่วงงอยู่ในระดับ ๓ (ปานกลาง) คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

▶ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจต่อการจัดฝึกอบรมอยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๗๕



๔.หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไก่พื้นเมืองในระดับพื้นที่”

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เบื้องต้นด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
๒. เพื่อฝึกปฏิบัติและเพิ่มทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไก่พื้นเมือง
๓. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และทักษะไปพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้

เป้าหมาย ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๒๐ ราย

ระยะเวลาการดำเนินงาน ฝึกอบรมในระหว่างวันที่ ๑๖-๑๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ สำนักงานปศุสัตว์อำเภอศรีเชียงใหม่ จ.หนองคาย

ผลการดำเนินงาน มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๒๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

การประเมินผล

- ▶ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ก่อนฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไก่พื้นเมืองอยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๙๐ หลังฝึกอบรมมีความรู้อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) เพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐
- ▶ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความคาดหวังที่จะนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ประโยชน์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไก่พื้นเมือง อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๘๕
- ▶ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจต่อการจัดฝึกอบรมอยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๖๕



แผนงาน

ยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า

กิจกรรมหลัก

ส่งเสริมปศุสัตว์อินทรีย์

กิจกรรมรอง

๑. โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์อินทรีย์
๒. โครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่
๓. โครงการส่งเสริมอาชีพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ตามอัตลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

๑. โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสด้านการตลาดให้แก่สินค้าปศุสัตว์

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์อินทรีย์
๒. เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าปศุสัตว์อินทรีย์
๓. เพื่อสร้างโอกาสด้านการตลาดให้แก่เกษตรกรและผู้แปรรูปสินค้าปศุสัตว์อินทรีย์

เป้าหมาย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปศุสัตว์อินทรีย์ จำนวน ๒ กลุ่ม รวม ๑๐ ราย

ระยะเวลาดำเนินการ

▷ ฝึกอบรมในวันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๖ ณ กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ไข่ Organic หนองบัวลำภู อ.ศรีบุญเรือง จ.หนองบัวลำภู จำนวน ๕ ราย

▷ ฝึกอบรมในวันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๖๗ ณ กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่พื้นเมืองบ้านท่าศาลา อ.คอนสาร จ.ชัยภูมิ จำนวน ๕ ราย

ผลการดำเนินงาน มีผู้ผ่านการฝึกอบรม จำนวน ๑๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

การประเมินผล

▷ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ก่อนการฝึกอบรม อยู่ในระดับ ๓ (ปานกลาง) คิดเป็นร้อยละ ๕๐ หลังการฝึกอบรมมีความรู้ อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) เพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ ๖๐

▷ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความคาดหวังที่จะนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ประโยชน์ในด้านการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าปศุสัตว์อินทรีย์อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๘๐



๒. โครงการระบบส่งเสริมเกษตรกรแบบแปลงใหญ่

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้เกษตรกรผู้เลี้ยงปศุสัตว์ ภายใต้ระบบการส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์
๒. เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปศุสัตว์ ภายใต้ระบบส่งเสริมการเกษตรแบบ แปลงใหญ่ ด้านปศุสัตว์
๓. เพื่อสร้างกลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ต้นแบบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

เป้าหมาย กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน ๒ กลุ่ม ๆ ละ ๑๐ ราย รวมจำนวนทั้งสิ้น ๒๐ ราย

ระยะเวลาดำเนินการ

▷ วันที่ ๒๖-๒๗ มีนาคม ๒๕๖๗ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ณ ศาลาประชาคม บ้านกะโงกพัฒนา หมู่ ๑๒ ต.สะเดา อ.บัวเขต จ.สุรินทร์

▷ วันที่ ๑๑-๑๓ ๒๕๖๗ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ณ กลุ่มแปลงใหญ่โคเนื้อ ตำบลพระธาตุบังพวน ต.พระธาตุบังพวน อ.เมือง จ.หนองคาย

ผลการดำเนินงาน มีผู้ผ่านการฝึกอบรม จำนวน ๒๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

การประเมินผล

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ก่อนการฝึกอบรม อยู่ในระดับ ๓ (ปานกลาง) คิดเป็นร้อยละ ๕๐ หลังการฝึกอบรมมีความรู้ อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) เพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ ๗๐

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความคาดหวังที่จะนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ประโยชน์ในด้านการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้กับสินค้าปศุสัตว์อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๘๕



๓. โครงการส่งเสริมอาชีพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ตามอัตลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการขอขึ้นทะเบียนสินค้า เพื่อเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ให้กับเกษตรกร และบุคลากรกรมปศุสัตว์
2. เพื่อพัฒนาผลผลิตจากโคขุนสุรินทร์วากิวและไถ่ย่างไม้มะดันห้วยทับทันให้เป็นสินค้าที่มีคุณภาพและมาตรฐานของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)
3. เพื่อยื่นคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) จากสินค้าโคขุนสุรินทร์วากิวและไถ่ย่างไม้มะดันห้วยทับทันที่ส่งผลต่อการเพิ่มมูลค่า และต่อยอดด้านการตลาดได้

ระยะเวลาดำเนินงาน

ฝึกอบรม หลักสูตร การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) และการพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดสินค้า อัตลักษณ์พื้นถิ่น ระหว่างวันที่ ๒๑ - ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ ณ โรงแรมทองธารินทร์ อ.เมือง จ.สุรินทร์

ผลการดำเนินงาน มีผู้ผ่านการฝึกอบรม รวมทั้งสิ้น ๘๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

การประเมินผล

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ก่อนการฝึกอบรม อยู่ในระดับ ๓ (ปานกลาง) คิดเป็นร้อยละ ๖๐ หลังการฝึกอบรมมีความรู้ อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) เพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ ๖๐

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความคาดหวังที่จะนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ ให้โคขุนสุรินทร์วากิวและไถ่ย่างไม้มะดันห้วยทับทันเป็นสินค้าที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ต่อยอดทางการตลาดได้ อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๘๐



- แผนงาน บูรณาการพัฒนาและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก
- กิจกรรมหลัก ๑. โครงการพัฒนาเกษตรกรปราดเปรื่อง
๒. โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ภายใต้โครงการศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.)
๓. กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาการตลาดปศุสัตว์
๔. กิจกรรมสนับสนุนวิทยากรการฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๑.โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อเพิ่มองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ให้กับเกษตรกรปราดเปรื่อง Smart Farmer
๒. เพื่อสร้างวิทยากรด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประจำพื้นที่จาก Smart Farmer และ Smart Officer

เป้าหมาย กลุ่มเกษตรกร จำนวน ๒๐ ราย ใน จ.สุรินทร์ และ จ.หนองคาย

ระยะเวลาดำเนินการ

▶ วันที่ ๑๘-๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗ หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพให้กับ Smart Farmer เกษตรกร จำนวน ๑๐ ราย ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงหมูหลุมแบบครบวงจรบ้านกระหมอ อ.เมือง จ.สุรินทร์

▶ วันที่ ๒๔-๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๗ ฝึกอบรม หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพให้กับ Smart Farmer เกษตรกรจำนวน ๑๐ ราย ณ โรงแปรรูปเนื้อสัตว์โพพพิสัย อ.โพพพิสัยจ.หนองคาย

ผลการดำเนินงาน มีเกษตรกรผ่านการฝึกอบรม รวมทั้งสิ้น ๒๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

การประเมินผล

▶ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ก่อนการฝึกอบรม อยู่ในระดับ ๓ (ปานกลาง) คิดเป็นร้อยละ ๕๐ หลังการฝึกอบรมมีความรู้ อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) เพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ ๗๐

▶ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความคาดหวังที่จะนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ ให้โคขุนสุรินทร์วากิวและไก่ย่างไม้มะดันห้วยทับทัน เป็นสินค้าที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ต่อยอดทางการตลาดได้ อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๘๕



๒. โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ภายใต้โครงการศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.)

วัตถุประสงค์

เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้และฝึกทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับเกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลัก หรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์)

เป้าหมาย เกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลัก หรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์) ๒ จังหวัด ๆ ละ ๒๐ ราย ดังนี้

ระยะเวลาดำเนินการ

▷ วันที่ ๒๐-๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๗ ฝึกอบรมหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์สำหรับศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร ณ ที่ทำการ ศพก.เครือข่ายด้านปศุสัตว์ นายธนูศร ปัญญาสาร อ.นาหว้า จ.นครพนม

▷ วันที่ ๒๕-๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๗ ฝึกอบรมหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์สำหรับศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร ณ ที่ทำการ ศพก.เครือข่ายด้านปศุสัตว์ นายธีรภัทร์ เพชรไพร อ.เลิงนกทา จ.ยโสธร

ผลการดำเนินงาน มีเกษตรกรผ่านการฝึกอบรม รวมเป็น ๔๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

การประเมินผล

▷ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ก่อนการฝึกอบรม อยู่ในระดับ ๓ (ปานกลาง) คิดเป็นร้อยละ ๖๕ หลังการฝึกอบรมมีความรู้ อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) เพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ ๗๐

▷ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความคาดหวังที่จะนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ ให้โคขุนสุรินทร์วากิวและไก่ย่างไม่ม่ะดันห้วยทับทัน เป็นสินค้าที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ต่อยอดทางการตลาดได้ อยู่ในระดับ ๕ (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ ๘๕



๓. กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนารตลาดปศุสัตว์

- ▷ วันที่ ๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๖ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในโครงการปกป้องและเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์ และหน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน จ.มหาสารคาม (จ.เคลื่อนที่) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ บริเวณโรงเรียนบ้านกำพืดเหล่ากาเจริญศิลป์ อ.บรบือ จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในโครงการปกป้องและเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์ และหน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน จังหวัดมหาสารคาม ณ โรงเรียนบ้านไคร่นุ่น อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๖ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในกิจกรรมประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการตลาดเนื้อโคขุน E-SAN BEEF ภายในงานบุญคุณลาน อ.โกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๑๓-๑๔ มกราคม ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในงานวันอนุรักษ์และพัฒนากระบือปลักไทย ประจำปี ๒๕๖๗ ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาโคนม อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา
- ▷ วันที่ ๒๖-๒๗ มกราคม ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในงาน SISAKET PREMIUM BEEF FESTIVAL ๒๐๒๔ ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ อ.เมือง จ.ศรีสะเกษ
- ▷ วันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในงานวันเกษตรภาคอีสาน ประจำปี ๒๕๖๗ ณ อุทยานเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- ▷ วันที่ ๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในงานบุญเบิกฟ้าและกาชาดจังหวัดมหาสารคาม ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ ลานที่ว่าการ อ.เมือง จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในโครงการสัตว์แพทย์พระราชทาน ในพระราชดำริสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ณ โดมอเนกประสงค์เทศบาลตำบลกันทรารมย์ อ.กันทรารมย์ จ.ศรีสะเกษ
- ▷ วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในงานเปิดเส้นทางท่องเที่ยวถนนสาย ๒๔ กินอาหารเกษตรอินทรีย์ ชิมเมนูสุพรรณภูมิแพะแกะ ณ สวนฮักอีสานเฮา อ.ปรางสาท จ.สุรินทร์



▷ วันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์โครงการปกป้องและเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์ และหน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชนจังหวัดมหาสารคาม (จังหวัดเคลื่อนที่) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ บริเวณวัดไพศาลศักตาราม อ.แกดำ จ.มหาสารคาม

▷ วันที่ ๓๑ พฤษภาคม- ๑ มิถุนายน ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในเทศกาลหม่าโลก จ.ชัยภูมิ ครั้งที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๗ ณ อบจ.ชัยภูมิ (ส่วนหน้า) อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ

▷ วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในการลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมให้กำลังใจประชาชน ของนายเศรษฐา ทวีสิน นายกรัฐมนตรี ณ โรงเรียนรัตนบุรี อ.รัตนบุรี จ.สุรินทร์

▷ วันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในโครงการคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ในพระราชานุเคราะห์ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ เนิ่งในโอกาสพระราชวันเฉลิมพระชนมพรรษา พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว ๒๘ กรกฎาคม ณ โรงเรียนนาภูพิทยาคม อ.ยางสีสุราช จ.มหาสารคาม

▷ วันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในพิธีมอบกรรมสิทธิ์ และไถ่ชีวิตโค-กระบือ เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา ๖ รอบ ในวันที่ ๒๘ กรกฎาคม ๒๕๖๗ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลหัวขวาง อ.โกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม

▷ วันที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในงานมหกรรมโคนือลุ่มน้ำโขง ณ โรงเรียนสหราษฎร์รังสฤษดิ์ อ.ศรีสงคราม จ.นครพนม

▷ วันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในงาน Open house ๒๐๒๔ พลังงานสร้างสุข สุขุมชนอย่างยั่งยืน ณ ศูนย์บริการวิชาการที่ ๓ อ.เมือง จ. มหาสารคาม

▷ วันพฤหัสบดีที่ ๑๙ กันยายน ๒๕๖๗ จัดนิทรรศการและสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในโครงการมอบกรรมสิทธิ์และไถ่ชีวิตโค-กระบือ เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา ๖ รอบ ๒๘ กรกฎาคม ณ ที่ว่าการอำเภอวังยาง จ.นครพนม



๔.กิจกรรมสนับสนุนวิทยากรการฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

- ▶ วันที่ ๕-๖ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้เลี้ยงหมูหลุมวิถีชุมชนตำบลหนองหิน อ.หนองจอก จ.กาฬสินธุ์
- ▶ วันที่ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้เลี้ยงหมูหลุมวิถีชุมชนตำบลหนองหิน อ.หนองจอก จ.กาฬสินธุ์
- ▶ วันที่ ๓๐-๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโค ณ สหกรณ์โคนมพิมาย จำกัด จ.นครราชสีมา
- ▶ วันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโคตำบลเขาวไร่ อ.โกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม
- ▶ วันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๖ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งซากโคแบบสากล และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ณ MPB RESTAURANT อ.พล จ.ขอนแก่น
- ▶ วันที่ ๑๙-๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งซากโคเนื้อแบบสากลและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แก่กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโค ผู้ประกอบการร้านอาหารและจำหน่ายเนื้อโคขุนคุณภาพสูง ของเทศบาลตำบลน้ำพอง และหอการค้าขอนแก่น ณ โรงเรียนปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก อ.เขียงยืน จ.มหาสารคาม



- ▷ วันที่ ๒๓ มกราคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แก่เกษตรกรในพื้นที่จ.ศรีสะเกษ ณ ห้องประชุมศูนย์สารสนเทศการพัฒนาโคเนื้อ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดศรีสะเกษ
- ▷ วันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แก่เกษตรกรในพื้นที่จังหวัดขอนแก่น ตามโครงการอบรมและส่งเสริมอาชีพในชุมชนเทศบาลตำบลสะอาด ณ เทศบาลตำบลสะอาด อ.น้ำพอง จ.ขอนแก่น
- ▷ วันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แก่เครือข่ายผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๔ ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่ม อ.เชียงยืน จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แก่สหกรณ์การเกษตรแพะ-แกะ จ.สุรินทร์ จำกัด ณ อาคารปฏิบัติการเฉลิมพระเกียรติฯ คณะเกษตรและอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ อ.เมือง จ.สุรินทร์
- ▷ วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แก่กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่เทศบาลตำบลสะอาด อ.น้ำพอง จ.ขอนแก่น ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก อ.เชียงยืน จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แก่เจ้าหน้าที่และบุคลากร งานศึกษาและพัฒนาด้านปศุสัตว์ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพาน อันเนื่องมาจากพระราชดำริสกลนคร อ.เมืองสกลนคร จ.สกลนคร
- ▷ วันที่ ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์จากน้ำนมโค ภายใต้โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ แก่เจ้าหน้าที่และบุคลากรของสหกรณ์โคนมขอนแก่น จำกัด ณ สหกรณ์โคนมขอนแก่น จำกัด อ.เมือง จ.ขอนแก่น



▷ วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปไก่วง แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงไก่วงบ้านโป่งแค อ.นาตาล จ.หนองบัวลำภู ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก อ.เขียงยืน จ.มหาสารคาม

▷ วันที่ ๒๑-๒๒ มีนาคม ๒๕๖๗ เป็นวิทยากรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การตัดแต่งซากโคเนื้อแบบสากล สำหรับกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโค ผู้ประกอบการร้านอาหารและจำหน่ายเนื้อโคขุนคุณภาพสูง ของสหกรณ์บริการขอนแก่นพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด และหอการค้าจังหวัดขอนแก่น ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก อ.เขียงยืน จ.มหาสารคาม

▷ วันที่ ๒-๕ เมษายน ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหมูหลุม อ.โนนศิลา ภายใต้โครงการส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่ในเขตปฏิรูปที่ดินจังหวัดขอนแก่น (สุกร) ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหมูหลุม อ.โนนศิลา จ.ขอนแก่น

▷ วันที่ ๑๘-๑๙ เมษายน ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งซากโคเนื้อแบบสากล แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร และจำหน่ายเนื้อโคขุนคุณภาพสูง ของบริษัท สยาม เวท เทค อำเภอพระยืน จังหวัดขอนแก่น ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก อ.เขียงยืน จ.มหาสารคาม

▷ วันที่ ๒๕-๒๖ เมษายน ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งซากโคเนื้อแบบสากล แก่กลุ่มวิสาหกิจผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโคตำบลเขวไร่ ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก อ.เขียงยืน จ.มหาสารคาม

▷ วันที่ ๒-๓ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แก่วิสาหกิจชุมชนเกษตรผสมผสานฝั่ง ๑๖ บ้านคำวังยาง โดยการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (กฟผ.) เขื่อนสิรินธร ณ ศูนย์เรียนรู้วิสาหกิจชุมชนเกษตรผสมผสานฝั่ง ๑๖ อ.สิรินธร จ.อุบลราชธานี

▷ วันที่ ๙-๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งซากโคเนื้อแบบสากล แก่กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโค ผู้ประกอบการร้านอาหารและจำหน่ายเนื้อโคขุนคุณภาพสูง ของสหกรณ์บริการขอนแก่นพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก อ.เขียงยืน จ.มหาสารคาม



- ▷ วันที่ ๑๕-๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งซากโคเนื้อแบบสากล แก่สหกรณ์บริการ
ขอนแก่นพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก อ.เชียงยืน จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ภายใต้โครงการส่งเสริมเกษตร
ทฤษฎีใหม่ ณ ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง นางวิศรุตตา เดชบุรีรัมย์ อ.เมือง จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๒๘-๒๙ พฤษภาคม ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์จากเนื้อโค แก่ผู้ประกอบการ
ร้านอาหาร MPB RESTAURANT อ.พล จ.ขอนแก่น ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก อ.เชียงยืน จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ พฤษภาคม ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์จากเนื้อโคแก่สมาชิก
สหกรณ์เครดิตยูเนียนตำบลนาข่า อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดมหาสารคาม ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก
อ.เชียงยืน จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๔-๕ มิถุนายน ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์จากนํ้านมโค แก่เจ้าหน้าที่ และ
บุคลากร ของศูนย์รวมนมสถานีบำรุงพันธุ์สัตว์สกลนคร จำนวน ๑๖ ราย ณ ศูนย์รวมนมศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์
สกลนคร อ.เมืองสกลนคร จ.สกลนคร
- ▷ วันที่ ๕-๖ มิถุนายน ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ แก่กลุ่มอาชีพตำบลดอนเงิน ตาม
โครงการส่งเสริมและพัฒนาทักษะด้านอาชีพ ประจำปี ๒๕๖๗ โดยองค์การบริหารส่วนตำบลดอนเงิน
ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนนมเนื่อ บ้านโนนสำราญ อ.เชียงยืน จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๒๐-๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งซากแพะแบบสากล และการแปรรูปผลิตภัณฑ์
จากแพะ ตามโครงการส่งเสริมและเพิ่มศักยภาพสินค้าเกษตรปลอดภัยอย่างเป็นระบบและยั่งยืน โดยสำนักงานปศุสัตว์
จังหวัดหนองบัวลำภู ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม อ.เชียงยืน จ.มหาสารคาม



- ▷ วันที่ ๒๔-๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งซากโคเนื้อแบบสากล แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงโค อานนท์ฟาร์ม ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก อ.เชียงยืน จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๑๐-๑๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งซากโคเนื้อแบบสากล และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค ณ P&P Food Market สาขานนหน้าเมือง อ.เมือง จ.ขอนแก่น
- ▷ วันที่ ๑๕-๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ภายใต้โครงการพัฒนาการแปรรูปสินค้าการเกษตรเพื่อให้ได้มาตรฐาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ ห้องประชุมสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชัยภูมิ อ.เมือง จ.ชัยภูมิ
- ▷ วันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ภายใต้โครงการพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืน กิจกรรมส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ด้านปศุสัตว์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ หลักสูตร VRIO MODEL ณ ศูนย์ ศพก.นายสว่าง โพธิ์เกต อ.นาเชือก จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๒ สิงหาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ภายใต้โครงการพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืน กิจกรรมส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ด้านปศุสัตว์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ หลักสูตร VRIO MODEL ณ สวนสายลมหม่นรัก อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์จากเนื้อแพะ แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงโคขุนบ้านทุ่งตะวัน แพะ-แกะ อำเภอนาดูน จังหวัดมหาสารคาม ณ โรงปฏิบัติการสร้างมูลค่าเพิ่มสัตว์ปีก อ.เชียงยืน จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๑๙ กันยายน ๒๕๖๗ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์จากเนื้อโคขุน ณ บริษัท นครพนม บีพี (ไทยแลนด์) จำกัด อ.นาแก จ.นครพนม



กิจกรรมการจัดการความรู้ (Knowledge Management: KM)

- 📌 วันที่ ๑๗ ตุลาคม ๒๕๖๖ เรื่อง การวางแผนผัง อุปกรณ์ และเครื่องมือ ตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
- 📌 วันที่ ๒๔ ตุลาคม ๒๕๖๖ การทำบัญชีตามเกณฑ์ประเมินผลบัญชีภาครัฐ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ในระบบ GAQA ณ ห้องปฏิบัติการเงินและบัญชี สำนักงานคลัง จ.มหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
- 📌 วันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ เรื่อง การแปรรูปสตูจากน้ำนมแพะ
- 📌 วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ เรื่อง การแปรรูปลูกชิ้นจากไก่วง
- 📌 วันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๖ เรื่อง การตัดแต่งซากโคขุนและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้กรอกสไตล์ยุโรป โดย นายเทพฤทธิ์ ทัตบุญมี นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
- 📌 วันที่ ๓ มกราคม ๒๕๖๗ เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ Buff Stick and Hamburger Patties จากเนื้อกระป๋อง
- 📌 วันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ เรื่อง การทำงานเป็นทีม สำหรับบุคลากรฝ่ายบริหารงาน
- 📌 วันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๗ เรื่อง การศึกษาต้นทุน และทดสอบการใช้เครื่องมือแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- 📌 วันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้กรอกครีฟและเจอร์กี้เนื้อโคส่วนรอง
- 📌 วันที่ ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๗ เรื่อง การใช้งานโปรแกรม SPSS เบื้องต้น



กิจกรรมการพัฒนาบุคลากร (IDP)

- ▷ วันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๖ ฝึกอบรมโครงการจัดการความรู้การวิจัยและถ่ายทอดเพื่อการใช้ประโยชน์ ประจำปี ๒๕๖๖ ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี อ.เมืองปทุมธานี จ.ปทุมธานี
- ▷ วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร การสรุปประเด็นและการนำเสนอภาวะในที่ประชุม ผ่านระบบ Zoom Meeting
- ▷ วันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖ ฝึกอบรม หัวข้อ คติปกครองเกี่ยวกับการดำเนินการทางวินัยและบริหารงานบุคคล ผ่านระบบออนไลน์ Facebook Live: สำนักงานศาลปกครอง
- ▷ วันอังคารที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๖ ฝึกอบรม หลักสูตร คิดบวก คิดสร้างสรรค์ และทำงานอย่างมีความสุข ภายใต้โครงการอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗
- ▷ วันที่ ๑๑-๑๒ มกราคม ๒๕๖๗ ฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หลักสูตร เครื่องสำอางน้ำมันแพะสำหรับผู้ชาย ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ อ.เมือง จ.เชียงใหม่
- ▷ วันที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๖๗ ฝึกอบรมการตัดเกรดเนื้อโคควากิว ภายในงานคนรักโคไทยวากิว ครั้งที่ ๒ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนโคขุนสุรินทร์โกเบครบวงจร ตำบลสลักได อ.เมือง จ.สุรินทร์
- ▷ วันที่ ๒๓ มกราคม ๒๕๖๗ ฝึกอบรมการใช้งานระบบให้บริการภาษีเงินได้หัก ณ ที่จ่ายสำหรับใช้งานออนไลน์ WHT Service System : SVS ณ สำนักงานสรรพากรพื้นที่มหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
- ▷ วันที่ ๒๓-๒๔ มกราคม ๒๕๖๗ ฝึกอบรมหลักสูตร นวัตกรรมศาสตร์มืออาชีพ ผ่านระบบออนไลน์ Zoom meeting จัดขึ้นโดยสถาบัน Harvard Asia Academy



▷ วันที่ ๒๗ พฤษภาคม- ๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ ฝึกอบรม หลักสูตร นักบริหารการพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์ ระดับกลาง (นบก.) รุ่น ๑๑๐ จัดโดย สถาบันเกษตรวิชาการ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ณ ศูนย์ศิลปาชีพ บางไทร อ.บางไทร จ.พระนครศรีอยุธยา

▷ วันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๗ ฝึกอบรม หลักสูตร การเป็นข้าราชการที่ดี รุ่นที่ ๕๖ สำหรับข้าราชการบรรจุใหม่ ณ โรงแรมรอยัล ฮิลล์ กอล์ฟ รีสอร์ท แอนด์ สปา อ.เมือง จ.นครนายก

▷ วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๗ สัมมนาวิชาการปศุสัตว์ ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๗ ณ โรงแรมไมด้ารีสอร์ท อ.เมือง จ.กาญจนบุรี

▷ วันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๗ ฝึกอบรม หลักสูตร Aussie Meat Academy Butchery Training – Asian Cut with Retail จัดโดย Meat and Livestock Australia (MLA) ณ โรงแรมอีสติน แกรนด์ โฮเทล พญาไท (The Unicorn) กรุงเทพมหานคร

▷ วันที่ ๒๕ กันยายน ๒๕๖๗ ฝึกอบรมการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าเกษตรอย่างยั่งยืนด้วยการตลาดออนไลน์ (ปศุสัตว์-ประมง) ผ่านระบบออนไลน์ Zoom meeting โดยกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์



กิจกรรม ๕ส สะสาง สะดวก สะอาด สุขลักษณะ สร้างนิสัย



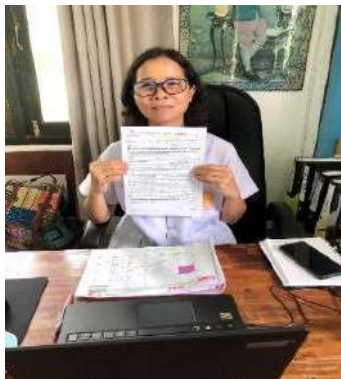
กิจกรรมสำนักงานนายอยู่ ดุติ มีเอกลักษณ์



กิจกรรม ปลุกฝังคุณธรรมและจริยธรรม



กิจกรรม สร้างเสริมสุขภาพ และสวัสดิการของบุคลากร



ผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นางสาวอุไร แสนคุณท้าว

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

คณะผู้จัดทำ

นายอัครเดช	ทুমชะ	เจ้าพนักงานสัตวบาลอาวุโส
นายยงยุทธ	สินโพธิ์	นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ
นายบรรชา	จันทสิทธิ์	เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน
นายจักพงษ์	ดารุณฉิม	นายช่างเครื่องกลชำนาญงาน
นางสาวบัณฑิตา	กันฮะ	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
นางสาวอดิสร	หินวันต์	เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน
นางศิริประภา	ทองพั่ง	พนักงานธุรการ
นางจันทิมา	พงศ์ผลาดิสัย	นักวิชาการสัตวบาล
นางสาวมีนา	สาระพันธ์	นักวิชาการสัตวบาล
นางรำไพ	มาจันทร์	พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
นายพิษณุ	โงนมณี	เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์

รายงานประจำปี 2567 (Annual Report 2024)

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาวิทยาลัย
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์