

โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

ภายใต้โครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

เดือนธันวาคม พ.ศ. 2564 - เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2565

จังหวัดสิงห์บุรี สระบุรี ชัยนาท สุพรรณบุรี ฉะเชิงเทรา ระยอง สุรินทร์บุรีรัมย์ อำนาจเจริญ นครพนม

ร้อยเอ็ด น่าน เชียงใหม่ พิษณุโลก อุตรดิตถ์ เพชรบุรี นครศรีธรรมราช กระบี่ ปัตตานี และยะลา



สถานภาพโครงการ : โครงการเดิม โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

1. หลักการและเหตุผล

ระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่ เน้นความสำคัญในเรื่องการลดต้นทุนการผลิต โดยการรวมกลุ่มการผลิตเพื่อให้เกิดกิจกรรมลดต้นทุนการผลิต หลักการของแปลงใหญ่ คือ การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต อาทิ ลดต้นทุนการผลิต เพิ่มผลผลิตต่อพื้นที่ รวมทั้งผลผลิตมีคุณภาพได้มาตรฐานตรงตามความต้องการของตลาด มีการผลิตร่วมกันเป็นกลุ่ม มีการเชื่อมโยงกับตลาดเพื่อบริหารจัดการให้เกิดสมดุลระหว่างอุปสงค์และอุปทานของสินค้าเกษตร ตลอดจนแก้ปัญหาเรื่องสินค้าล้นตลาดและราคาสินค้าเกษตรตกต่ำ และจากการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มีการขับเคลื่อนงานตามนโยบายตลาดนำการผลิตอย่างเป็นรูปธรรม มีการบริหารจัดการสินค้าเกษตรให้เกิดความสมดุลทางการเกษตร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร เชื่อมโยงการผลิตการตลาดภาครัฐและเอกชน เป็นต้นแบบความสำเร็จที่จะนำไปพัฒนาต่อยอด และเพื่อให้เกิดการบูรณาการการดำเนินงานสร้างความร่วมมือกับทุกภาคส่วน กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จึงได้จัดทำโครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ภายใต้ระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่ เพื่อดำเนินการเผยแพร่ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และกิจกรรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง เป็นการพัฒนาต่อยอดการดำเนินโครงการตามนโยบายกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ให้เกษตรกรผู้เลี้ยงปศุสัตว์ ภายใต้ระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์

2.2 เพื่อส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างความเข้มแข็ง ให้เกษตรกรผู้เลี้ยงปศุสัตว์ ภายใต้ระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์

3. เป้าหมายโครงการ

3.1 เกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ที่ได้รับการอุดหนุนปัจจัยการผลิตในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

3.2 พื้นที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สิงห์บุรี สระบุรี ชัยนาท สุพรรณบุรี ฉะเชิงเทรา ระยอง สุรินทร์บุรีรัมย์ อำนาจเจริญ นครพนม ร้อยเอ็ด น่าน เชียงใหม่ พิษณุโลก อุตรดิตถ์ เพชรบุรี นครศรีธรรมราช กระบี่ ปัตตานี และยะลา (เกษตรกรแปลงใหญ่ด้านปศุสัตว์ จำนวน 20 กลุ่มๆ ละ 20 ราย รวมทั้งสิ้น 400 ราย)

4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

4.1 หัวข้อ

จำนวน

วัตถุประสงค์

หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น

1 ชั่วโมง

เพื่อพัฒนาองค์ความรู้หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้มีความรู้ และทักษะ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้นและหลักการใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

รายละเอียดหลักสูตร

1. ความหมายของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
2. ประเภทของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป
3. หลักการแปรรูปเบื้องต้น
4. สุขศาสตร์และกระบวนการผลิตที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
5. หลักการใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (เครื่องมือ/อุปกรณ์ ที่ได้รับการอุดหนุนปัจจัยการผลิตในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564)

เทคนิค/วิธีการ

โดยการบรรยาย และสาธิต

การประเมินผล

1. ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร
2. สังเกตพฤติกรรม

4.2 หัวข้อ

จำนวน

วัตถุประสงค์

สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

30 นาที

เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับสุขศาสตร์และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการแปรรูปอาหาร ได้ทราบปัจจัยการปนเปื้อนในอาหาร ทราบวิธีป้องกันการปนเปื้อน และตระหนักถึงมาตรฐานการผลิต และความปลอดภัยของผู้บริโภค

รายละเอียดหลักสูตร

1. สุขศาสตร์และกระบวนการผลิตที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
2. ปัจจัยการปนเปื้อนในอาหาร
3. วิธีป้องกันการปนเปื้อน
4. กรณีศึกษา และตัวอย่างการปนเปื้อนในอาหาร

เทคนิค/วิธีการ

โดยการบรรยาย และยกตัวอย่างกรณีศึกษา

การประเมินผล

1. ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร
2. สังเกตพฤติกรรม

4.3 หัวข้อ

จำนวน

วัตถุประสงค์

การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป

1 ชั่วโมง

เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการตัดแต่งเนื้อสัตว์และสามารถเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ

รายละเอียดหลักสูตร

1. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งเนื้อสัตว์
2. การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป

	3. การเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูป
	4. วิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม
เทคนิค/วิธีการ	โดยการบรรยาย และสาธิต
การประเมินผล	1. ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยาการ 2. สังเกตพฤติกรรม
4.4 หัวข้อ	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
จำนวน	5 ชั่วโมง 30 นาที
วัตถุประสงค์	เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจกระบวนการแปรรูปและสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้มีคุณภาพ มาตรฐานและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
รายละเอียดหลักสูตร	1. การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว 2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทปิ้งย่าง 3. การแปรรูปหมูสวรรค์ 4. การแปรรูปหมูแดง 5. การแปรรูปเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส 6. การแปรรูปไส้กรอกอีสาน
เทคนิค/วิธีการ	โดยการบรรยาย และสาธิต
การประเมินผล	1. ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยาการ 2. สังเกตพฤติกรรม
4.5 หัวข้อ	บรรจุภัณฑ์และการบรรจุ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์
จำนวน	2 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์	1. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการบรรจุ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เหมาะกับการบรรจุผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ได้ 2. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทราบถึงลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่สร้างขึ้นเพื่อต่อยอดพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม ความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละชุมชน
รายละเอียดหลักสูตร	1. วิธีการบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 2. การทดลองชิมผลิตภัณฑ์ที่สร้างขึ้น และร่วมกันวิจารณ์ผลิตภัณฑ์
เทคนิค/วิธีการ	โดยการบรรยาย สาธิต และร่วมกันแสดงความคิดเห็น
การประเมินผล	1. ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยาการ 2. สังเกตพฤติกรรม

4.6 หัวข้อ	การตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
จำนวน	1 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์	เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงหลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น รวมถึงช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม
รายละเอียดหลักสูตร	1. หลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น 2. ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 3. การตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม
เทคนิค/วิธีการ	โดยการบรรยาย
การประเมินผล	1. ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร 2. สังเกตพฤติกรรม

5. วิทยากร

- 5.1 นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
- 5.2 นายกันยวิชัย กันจันะ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ
- 5.3 นายสุจรีต เจนยุทธการ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.4 นายศตวรรษ บัญมีรอด
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.5 นายสรณ์กิติ์ แก้วกันใจ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน
- 5.6 นายอำนาจ คำปิ่น
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.7 นางสาวดวงชีวัน สลับ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.8 นางสาวกมลวรรณ ปัญญาวงศ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.9 นายอัครเดช ทุมชะ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลชำนาญงาน

- 5.10 นายนคร รักกลิ่น
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ
- 5.11 นางจันทิมา พงศ์ผลาดิสัย
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล
- 5.12 นางสาวมีนา สารระพันธ์
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล

6. ระยะเวลาดำเนินการ

ฝึกอบรม 20 ครั้ง ๆ ละ 2 วัน (ภายในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2564 - เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2565)

7. สถานที่จัดโครงการ

- 7.1 ฟาร์มเกษตรกรกรต้นแบบ
- 7.2 ที่ทำการกลุ่มเกษตรกร หรือสถานที่ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

8. งบประมาณ จำนวน 706,480 บาท (เจ็ดแสนหกพันสี่ร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

- 8.1 แผนงาน ยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า
- 8.2 กิจกรรมหลัก โครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่
- 8.3 กิจกรรมย่อย ส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์แบบแปลงใหญ่
- 8.4 กิจกรรมรอง โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
- 8.5 อยู่ในแผนงานปกติ

9. การประเมินผล

- 9.1 ประเมินปฏิกิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม
- 9.2 ประเมินการเรียนรู้โดยใช้ (เช่น แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ แบบรายงานสรุปผลที่ได้จากการแบ่งกลุ่มแสดงความคิดเห็น เป็นต้น)
โดยสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกจังหวัด เป็นหน่วยงานสรุปผลการฝึกอบรม และรายงานผลให้กรมปศุสัตว์ทราบ ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดการฝึกอบรม

10. การติดตามประเมินผลโครงการ

ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน 6 เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

11.1 เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากล การแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย เทคโนโลยีการการบรรจุ และการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

11.2 เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถเลือกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์และเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ สามารถใช้เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และทราบถึงช่องทางการจำหน่ายและหลักการตั้งราคาจำหน่ายให้เหมาะสมได้

12. ที่ปรึกษาโครงการ

นายอำพล วรทธิธรรม ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

13. ผู้เสนอโครงการ

นางสาวธิดิยา บุญเสนา

ตำแหน่ง : นักวิทยาศาสตร์

เบอร์โทรศัพท์ : 0 2653 4444 ต่อ 3375

E-mail : Product3@dld.go.th

คณะทำงาน

นางสาวจิราพร จันทุม

ตำแหน่ง : นักจัดการงานทั่วไป

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวธิดิยา บุญเสนา)
นักวิทยาศาสตร์

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายอำพล วรทธิธรรม)
นทวขาการสัตว์(บาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุรเดช สมเปรม)
รองอธิบดี รักษาการแทน
อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

ภายใต้โครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

1. ค่าอาหาร	เป็นเงิน 120,000 บาท
1.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 400 คน	
- ค่าอาหารกลางวัน 2 มื้อๆ ละ 150 x 400 คน	เป็นเงิน 120,000 บาท
2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	เป็นเงิน 56,000 บาท
2.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 400 คน	
- จำนวน 4 มื้อๆ ละ 35 บาท x 400 คน	เป็นเงิน 56,000 บาท
3. ค่าที่พัก	เป็นเงิน 70,000 บาท
3.3 สำหรับวิทยากรและคณะทำงาน รวม 4 คน/ 35 วัน	
- จำนวนห้องเดี่ยว 4 ห้องๆ ละ 500 บาท จำนวน 1 วัน จำนวน 1 ครั้ง (จังหวัดร้อยเอ็ด)	เป็นเงิน 2,000 บาท
- จำนวนห้องเดี่ยว 4 ห้องๆ ละ 500 บาท จำนวน 2 วัน จำนวน 2 ครั้ง (จังหวัดเพชรบุรี และ น่าน)	เป็นเงิน 8,000 บาท
- จำนวนห้องเดี่ยว 4 ห้องๆ ละ 500 บาท จำนวน 3 วัน จำนวน 5 ครั้ง (จังหวัดสุพรรณบุรี ชัยนาท สระบุรี สิงห์บุรี บุรีรัมย์ สุรินทร์ ฉะเชิงเทรา ระยอง นครพนม และอำนาจเจริญ)	เป็นเงิน 30,000 บาท
- จำนวนห้องเดี่ยว 4 ห้องๆ ละ 500 บาท จำนวน 4 วัน จำนวน 1 ครั้ง (จังหวัดอุดรดิตถ์ - พิษณุโลก)	เป็นเงิน 8,000 บาท
- จำนวนห้องเดี่ยว 4 ห้องๆ ละ 500 บาท จำนวน 11 วัน จำนวน 1 ครั้ง (จังหวัดนครศรีธรรมราช กระบี่ ปัตตานี และยะลา)	เป็นเงิน 22,000 บาท
4. ค่าตอบแทนและยานพาหนะวิทยากร	เป็นเงิน 16,000 บาท
- พาหนะสำหรับวิทยากรและคณะทำงาน จำนวน 4 คน จำนวน 2 เที่ยว ๆ ละ 200 บาท จำนวน 10 ครั้ง	เป็นเงิน 16,000 บาท
5. ค่าเบี้ยเลี้ยงสำหรับวิทยากร 4 คนๆ ละ 240 บาท/ 47 วัน	เป็นเงิน 45,120 บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงวิทยากร 4 คนๆ ละ 240 บาท จำนวน 2 วัน 2 ครั้ง (จังหวัดร้อยเอ็ดและ เชียงใหม่)	เป็นเงิน 3,840 บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงวิทยากร 4 คนๆ ละ 240 บาท จำนวน 3 วัน 2 ครั้ง (จังหวัดน่านและเพชรบุรี)	เป็นเงิน 5,760 บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงวิทยากร 4 คนๆ ละ 240 บาท จำนวน 4 วัน 5 ครั้ง จังหวัดสุพรรณบุรี ชัยนาท สระบุรี สิงห์บุรี บุรีรัมย์ สุรินทร์ ฉะเชิงเทรา ระยอง นครพนม และอำนาจเจริญ)	เป็นเงิน 19,200 บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงวิทยากร 4 คนๆ ละ 240 บาท จำนวน 5 วัน 1 ครั้ง (จังหวัดอุดรดิตถ์และ พิษณุโลก)	เป็นเงิน 4,800 บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงวิทยากร 4 คนๆ ละ 240 บาท จำนวน 12 วัน 1 ครั้ง (จังหวัดนครศรีธรรมราช กระบี่ ปัตตานี และยะลา)	เป็นเงิน 11,520 บาท
7. ค่ายานพาหนะและวัสดุเชื้อเพลิงสำหรับคณะทำงาน	เป็นเงิน 79,360 บาท
10. ค่าวัสดุสำหรับฝึกอบรม (20 กลุ่มๆ ละ 15,000 บาท)	เป็นเงิน 300,000 บาท
11. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม 400 ชุดๆ ละ 50 บาท	เป็นเงิน 20,000 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 706,480 บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	

**กำหนดการโครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
ภายใต้โครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม**

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	- ลงทะเบียน	
09.00 - 09.30 น.	- เปิดการอบรม	
09.30 - 10.30 น.	- การบรรยาย เรื่องหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น	
10.30 - 11.00 น.	- การบรรยาย เรื่องสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
11.00 - 12.00 น.	- การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป (เตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป)	
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	- การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว - การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทปิ้งย่าง - การแปรรูปหมูสวรรค์ - การแปรรูปหมูแดง - การแปรรูปเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส	
15.00 - 16.00 น.	- การแปรรูปไส้กรอกอีสาน	
16.00 - 16.30 น.	- สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 - 10.30 น.	การแปรรูปหมูสวรรค์ (ต่อ) การแปรรูปหมูแดง (ต่อ) การแปรรูปเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส (ต่อ)	
10.30 - 12.00 น.	การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว (ต่อ) การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทปิ้งย่าง (ต่อ) การแปรรูปไส้กรอกอีสาน (ต่อ)	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	การบรรจุผลิตภัณฑ์ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์	
16.00 - 16.30 น.	สรุปการอบรม ตอบคำถาม ปิดการอบรม	
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	

หมายเหตุ : 1. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.