

โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer

หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพ

ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer

เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2564 - เดือนเมษายน พ.ศ. 2565

ดำเนินการ 77 จังหวัด



สถานภาพโครงการ : โครงการเดิม โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

\ 1. หลักการและเหตุผล

โครงการพัฒนาเกษตรกรปราดเปรื่อง (Smart Farmer) ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จัดทำขึ้น เพื่อส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกรไทยให้เป็น Smart Farmer กล่าวคือ มีความพร้อม มีความรู้ความเชี่ยวชาญ ในการประกอบอาชีพด้านการเกษตรตลอดห่วงโซ่คุณค่าการผลิตทางการเกษตรที่เกษตรกรดำเนินการ ให้ ความสำคัญในการใช้องค์ความรู้และข้อมูลประกอบการตัดสินใจ การนำเทคโนโลยี ภูมิปัญญา และวิธีการ ปฏิบัติที่ดีมาใช้หรือพัฒนา โดยคำนึงถึงคุณภาพมาตรฐานและปริมาณความต้องการตลาด มีความปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค สามารถปรับตัวรองรับการเปลี่ยนแปลง การเป็นต้นแบบและเป็นแหล่งเรียนรู้ในการช่วยพัฒนา เกษตรกรรายอื่นๆ ได้ และจากการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มีการขับเคลื่อนงานตามนโยบายตลาดนำ การผลิตอย่างเป็นรูปธรรม มีการบริหารจัดการสินค้าเกษตรให้เกิดความสมดุลทางการเกษตร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรเชื่อมโยงการผลิตการตลาดภาครัฐและเอกชน เป็นต้นแบบ ความสำเร็จที่จะนำไปพัฒนาต่อยอด และเพื่อให้เกิดการบูรณาการการดำเนินงานสร้างความร่วมมือกับ ทุกภาคส่วน

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จึงได้จัดทำโครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer โดยการฝึกอบรมภายใต้หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อเสริมสร้าง ศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer ต่อไป

\ 2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อเพิ่มองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ให้กับเกษตรกรปราดเปรื่อง Smart Farmer

2.2 เพื่อเพิ่มองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ให้กับเจ้าหน้าที่ Smart Officer

2.3 เพื่อสร้างวิทยากรด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประจำพื้นที่จาก Smart Farmer และ Smart Officer

3. เป้าหมายโครงการ

3.1 เกษตรกรที่เป็น Smart Farmer จำนวน 100 ราย

3.2 เจ้าหน้าที่ Smart Officer ผู้รับผิดชอบงานด้านการส่งเสริมการแปรรูป จังหวัดละ 1 ราย รวมจำนวน 77 ราย รวมทั้งสิ้น 177 ราย

4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

4.1 หัวข้อ

จำนวน

วัตถุประสงค์

หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น

30 นาที

เพื่อพัฒนาองค์ความรู้หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้มีความรู้ และทักษะ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น

รายละเอียดหลักสูตร

1. ความหมายของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
2. ประเภทของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป
3. หลักการแปรรูปเบื้องต้น
4. เครื่องเทศ เครื่องปรุง และวัตถุเจือปนที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร

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	การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป
จำนวน	1 ชั่วโมง 30 นาที
วัตถุประสงค์	เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการตัดแต่งเนื้อสัตว์และสามารถเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ
รายละเอียดหลักสูตร	<ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งเนื้อสัตว์ 2. การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป 3. การเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูป 4. วิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม
เทคนิค/วิธีการ	โดยการบรรยาย และสาธิต
การประเมินผล	<ol style="list-style-type: none"> 1. ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร 2. สังเกตพฤติกรรม

\4.4 หัวข้อ	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
จำนวน	5 ชั่วโมง 30 นาที
วัตถุประสงค์	เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจกระบวนการแปรรูป และสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
รายละเอียดหลักสูตร	<ol style="list-style-type: none"> 1. การแปรรูปหมูสวรรค์/เนื้อสวรรค์ 2. การแปรรูปหมูหยอง/เนื้อหยอง 3. การแปรรูปไกรมควีน 4. การแปรรูปไก่อบสมุนไพร 5. การแปรรูปหมูแผ่น/เนื้อแผ่น 6. การแปรรูปไก่ต้มน้ำปลา
เทคนิค/วิธีการ	โดยการบรรยาย และสาธิต
การประเมินผล	<ol style="list-style-type: none"> 1. ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร 2. สังเกตพฤติกรรม

4.5 หัวข้อ	บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์
จำนวน	2 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการบรรจุ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เหมาะสมกับการบรรจุผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ได้

- 2. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทราบถึงลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น เพื่อต่อยอดพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละชุมชน

รายละเอียดหลักสูตร	1. วิธีการบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 2. การทดลองชิมผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น และร่วมกันวิจารณ์ผลิตภัณฑ์
เทคนิค/วิธีการ	โดยการบรรยาย สาธิต และร่วมกันแสดงความคิดเห็น
การประเมินผล	1. ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร 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 กันจិនะ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ
- 5.3 นายสุจรีต เจนยุทธการ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.4 นายศตวรรษ บัญมีรอด
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.5 นายสรณ์กิติ แก้วกันใจ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน

- 5.6 นายอำนาจ คำปิ่น
 หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
 ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.7 นางสาวดวงชีวัน สลับ
 หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
 ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.8 นางสาวกมลวรรณ ปัญญาวงศ์
 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 สาระพันธ์
 หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
 ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล

6. ระยะเวลาดำเนินการ

จำนวน 8 ครั้ง ๆ ละ 2 วัน (ภายในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2564 - เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2565)

7. สถานที่จัดโครงการ

- 7.1 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี เชียงใหม่ และมหาสารคาม
 7.2 สถานศึกษา หรือสถานที่อื่นตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

8. งบประมาณ 444,700 บาท (สี่แสนสี่หมื่นสี่พันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

- 8.1 แผนงาน บูรณาการพัฒนาและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก
 8.2 กิจกรรมหลัก โครงการพัฒนาเกษตรกรปราดเปรื่อง
 8.3 กิจกรรมย่อย สร้างเกษตรกรปราดเปรื่อง
 8.4 กิจกรรมรอง เสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer
 หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer
 8.5 อยู่ในแผนงานปกติ

๙. การประเมินผล

9.1 ประเมินปฏิภิกิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม

9.2 ประเมินการเรียนรู้โดยใช้ (เช่น แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ แบบรายงานสรุปผลที่ได้จากการแบ่งกลุ่มแสดงความคิดเห็น เป็นต้น)

โดยสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกจังหวัด เป็นหน่วยงานสรุปผลการฝึกอบรม และรายงานผลให้กรมปศุสัตว์ทราบ ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดการฝึกอบรม

10. การติดตามประเมินผลโครงการ

ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน ๖ เดือน หลังจากรับการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

11.1 เกษตรกร Smart Farmer และเจ้าหน้าที่ Smart Office ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากล การแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย และเทคโนโลยีการการบรรจุ

11.2 เกษตรกร Smart Farmer และเจ้าหน้าที่ Smart Office ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับสุขศาสตร์และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการแปรรูปอาหาร มีความเข้าใจถึงปัจจัยการปนเปื้อนในอาหาร ทราบวิธีป้องกันการปนเปื้อน และตระหนักถึงมาตรฐานการผลิต และความปลอดภัยของผู้บริโภค

11.3 เกษตรกร Smart Farmer และเจ้าหน้าที่ Smart Office ผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถเลือกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์และเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ สามารถใช้เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และ ทราบถึงช่องทางการจำหน่ายและหลักการตั้งราคาจำหน่ายให้เหมาะสมได้

11.4 เกษตรกร Smart Farmer และเจ้าหน้าที่ Smart Office ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น รวมถึงช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม

11.5 เกษตรกร Smart Farmer และเจ้าหน้าที่ Smart Office นำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรม ทางด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ไปถ่ายทอดให้กับกลุ่มเกษตรกรกลุ่มอื่นๆได้

12. ที่ปรึกษาโครงการ

นายอำพล วรวิจิตรธรรม

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

13. ผู้เสนอโครงการ นางสาวธิดิยา บุญเสนา
ตำแหน่ง : นักวิทยาศาสตร์
เบอร์โทรศัพท์ : 0 2653 4444 ต่อ 3375
E-mail : Product3@dld.go.th

คณะทำงาน นางสาวจีราพร จันทุม
ตำแหน่ง : นักจัดการงานทั่วไป

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวธิดิยา บุญเสนา)
นักวิทยาศาสตร์

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายอำพล วรทธิธรรม)
นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุรเดช สมิเปรม)
รองอธิบดี รักษาราชการแทน
อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer
หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer

1. ค่าอาหาร	เป็นเงิน 106,200 บาท
1.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 177 คน	
- ค่าอาหารกลางวัน 2 มื้อๆ ละ 200 × 177 คน	เป็นเงิน 70,800 บาท
- ค่าอาหารเย็น 1 มื้อๆ ละ 200 × 177 คน	เป็นเงิน 35,400 บาท
2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	เป็นเงิน 35,400 บาท
2.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 177 คน	
- จำนวน 4 มื้อๆ ละ 50 บาท × 177 คน	เป็นเงิน 35,400 บาท
3. ค่าที่พัก	เป็นเงิน 100,500 บาท
3.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 177 คน	
- จำนวนห้องเดี่ยว 1 ห้องๆ ละ 500 บาท จำนวน 1 วัน × 177 คน	เป็นเงิน 88,500 บาท
3.2 สำหรับวิทยากร รวม 8 คน/ 3 วัน	
- จำนวนห้องเดี่ยว 8 ห้องๆ ละ 500 บาท จำนวน 3 วัน	เป็นเงิน 12,000 บาท
4. ค่าตอบแทนและยานพาหนะวิทยากร	เป็นเงิน 3,200 บาท
- พาหนะสำหรับวิทยากร จำนวน 8 คนๆ ละ 200 บาท จำนวน 2 ครั้ง	เป็นเงิน 3,200 บาท
5. ค่าเบี้ยเลี้ยงสำหรับวิทยากร	เป็นเงิน 7,680 บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงวิทยากร 8 คนๆ ละ 240 บาท จำนวน 4 วัน	เป็นเงิน 7,680 บาท
6. ค่ายานพาหนะ และวัสดุเชื้อเพลิงสำหรับคณะทำงานและวิทยากร	เป็นเงิน 92,870 บาท
7. ค่าวัสดุสำหรับฝึกอบรม (สนง.ปศจ.เขตฯละ 10,000 บาท)	เป็นเงิน 90,000 บาท
8. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม 177 ชุดๆ ละ 50 บาท	เป็นเงิน 8,850 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 444,700 บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	

กำหนดการโครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer
 หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพ
 ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer

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.	การบรรยายเรื่องสุทธลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
10.30 - 12.00 น.	การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป (เตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป)	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 16.00 น.	การแปรรูปหมูสวรรค์/เนื้อสวรรค์ การแปรรูปหมูหยอง/เนื้อหยอง การแปรรูปไก่อรมควัน การแปรรูปไก่อบสมุนไพร การแปรรูปหมูแผ่น/เนื้อแผ่น	
16.00 - 16.30 น.	สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 - 10.30 น.	การแปรรูปต้มน้ำปลา การแปรรูปไก่อบสมุนไพร (ต่อ) การแปรรูปไก่อรมควัน (ต่อ)	
10.30 - 12.00 น.	การแปรรูปหมูหยอง/เนื้อหยอง (ต่อ) การแปรรูปหมูสวรรค์/เนื้อสวรรค์ (ต่อ) การแปรรูปหมูแผ่น/เนื้อแผ่น (ต่อ)	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	การบรรจุผลิตภัณฑ์ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์	
15.00 - 16.00 น.	การบรรยายเรื่องการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
16.00 - 16.30 น.	สรุปการอบรม ตอบคำถาม ปิดการอบรม	

หมายเหตุ : 1. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.