

โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์เพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

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

จังหวัดศรีสะเกษ กาฬสินธุ์ กาญจนบุรี และสตูล



สถานภาพโครงการ : โครงการเดิม โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

1. หลักการและเหตุผล

จากการที่รัฐบาลให้ความสำคัญกับการแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร โดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการนโยบายที่ดินแห่งชาติ (คทช.) เพื่อให้การบริหารจัดการที่ดินและทรัพยากรดินของประเทศเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ แก้ไขปัญหาความเดือดร้อนของประชาชน และพัฒนาศักยภาพการใช้ประโยชน์ที่ดินให้เกิดประโยชน์สูงสุด สมดุลเป็นธรรมและยั่งยืน ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อมและความมั่นคงของประเทศ ในการนี้ เพื่อให้การขับเคลื่อนงานเห็นผลเป็นรูปธรรม โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้จัดทำกิจกรรมด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพ มีการร่วมกันบูรณาการในส่วนที่เกี่ยวข้อง สำหรับสาขาปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ได้ดำเนินกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์ ตามเมนูทางเลือกอาชีพ 6 ชนิดสัตว์ ได้แก่ ไก่พื้นเมือง ไก่ไข่ เป็ดเทศ แพะเนื้อ หมูหลุม และแปรงพืชอาหารสัตว์สำหรับเลี้ยงโคเนื้อ มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดการเลี้ยง การป้องกันโรค การอุดหนุนปัจจัยการผลิต และการติดตามให้คำแนะนำ และจากการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ขับเคลื่อนงานตามนโยบายตลาดนำการผลิตอย่างเป็นรูปธรรม โดยให้การบูรณาการดำเนินงานสร้างความร่วมมือกับทุกภาคส่วน มีการบริหารจัดการสินค้าเกษตรให้เกิดความสมดุลทางการเกษตร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรเชื่อมโยงการผลิตการตลาดภาครัฐและเอกชน เป็นต้นแบบความสำเร็จที่จะนำไปพัฒนาต่อยอด กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จึงได้จัดทำกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์ (การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม) ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร เพื่อดำเนินการเผยแพร่ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และกิจกรรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง เป็นการพัฒนาต่อยอดการดำเนินโครงการให้สัมฤทธิ์ผลได้ต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ให้กับเกษตรกรภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์เพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร

2.2 เพื่อส่งเสริมอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับเกษตรกรภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์เพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร

3. เป้าหมายโครงการ

3.1 เป็นเกษตรกรภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร

3.2 ผ่านการคัดเลือกจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดศรีสะเกษ กาฬสินธุ์ กาญจนบุรี และสตูล จังหวัดละ 10 ราย รวมทั้งสิ้น 40 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

จำนวน

วัตถุประสงค์

การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป

1 ชั่วโมง 30 นาที

เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการตัดแต่งเนื้อสัตว์ และสามารถเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ

- รายละเอียดหลักสูตร 1. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งเนื้อสัตว์
2. การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป
 3. การเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูป
 4. วิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม

เทคนิค/วิธีการ
การประเมินผล

- โดยการบรรยาย และสาธิต
1. ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร
 2. สังเกตพฤติกรรม

4.4 หัวข้อ

จำนวน

วัตถุประสงค์

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

5 ชั่วโมง 30 นาที

เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจกระบวนการแปรรูป และสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

รายละเอียดหลักสูตร 1. การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว

2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทบึงย่าง
3. การแปรรูปหมูสวรรค์
4. การแปรรูปหมูแดง
5. การแปรรูปเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส
6. การแปรรูปไส้กรอกอีสาน

เทคนิค/วิธีการ
การประเมินผล

- โดยการบรรยาย และสาธิต
1. ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร
 2. สังเกตพฤติกรรม

4.5 หัวข้อ

จำนวน

วัตถุประสงค์

บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์

2 ชั่วโมง

1. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการบรรจุ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เหมาะสมกับการบรรจุผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ได้
2. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทราบถึงลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ ทำขึ้น เพื่อต่อยอดพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละชุมชน

รายละเอียดหลักสูตร1. วิธีการบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

2. การทดลองชิมผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น 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 และวิทยาการ

2. สังเกตพฤติกรรม

5. วิทยาการ

5.1 นายเทพฤทธิ์ หับบุญมี

หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ

5.2 นายกันยวิชัย กันจินะ

หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ

5.3 นายสุจริต เจริญยุทธการ

หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล

5.4 นายศตวรรษ บัญมีรอด

หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล

5.5 นายสรณกิติ์ 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 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาวิทยาลัยรามคำแหง
ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลชำนาญงาน

5.10 นายนคร รักกลิ่น

หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาวิทยาลัยรามคำแหง
ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ

5.11 นางจันทิมา พงศ์ผลาดิสัย

หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาวิทยาลัยรามคำแหง
ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล

5.12 นางสาวมีนา สาระพันธ์

หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาวิทยาลัยรามคำแหง
ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล

6. ระยะเวลาดำเนินการ

จำนวน 4 ครั้ง ๆ ละ 2 วัน (ภายในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2564 - เดือนเมษายน พ.ศ. 2565)

7. สถานที่จัดโครงการ

7.1 ห้องประชุมหน่วยงาน

7.2 ที่ทำการกลุ่มเกษตรกร หรือสถานที่ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

8. งบประมาณ 142,000 บาท (หนึ่งแสนสี่หมื่นสองพันบาทถ้วน)

8.1 แผนงาน บูรณาการพัฒนาและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก

8.2 กิจกรรมหลัก โครงการพัฒนาเกษตรกรปราดเป็รื่อง

8.3 กิจกรรมย่อย สร้างเกษตรกรปราดเป็รื่อง

8.4 กิจกรรมรอง ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์เพื่อแก้ปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

8.5 อยู่ในแผนงานปกติ

\9. การประเมินผล

9.1 ประเมินปฏิกริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร 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 หลังการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

\11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

11.1 เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากล การแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย และเทคโนโลยีการการบรรจุ

11.2 เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับสุขศาสตร์และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการแปรรูปอาหาร มีความเข้าใจถึงปัจจัยการปนเปื้อนในอาหาร ทราบวิธีป้องกันการปนเปื้อน และตระหนักถึงมาตรฐานการผลิต และความปลอดภัยของผู้บริโภค

11.3 เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถเลือกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์และเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ สามารถใช้เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และทราบถึงช่องทางการจำหน่ายและหลักการตั้งราคาจำหน่ายให้เหมาะสมได้

11.4 เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น รวมถึงช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม


\ 12. ที่ปรึกษาโครงการ

นายอำพล วริทธิธรรม

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)
นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุรเดช สมเปรม)
รองอธิบดี รักษาราชการแทน
อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์เพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

| | |
|--|---------------------|
| 1. ค่าอาหาร | เป็นเงิน 12,000 บาท |
| 1.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 40 คน | |
| - ค่าอาหารกลางวัน 2 มื้อๆ ละ 150 x 40 คน | เป็นเงิน 12,000 บาท |
| 2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม | เป็นเงิน 5,600 บาท |
| 2.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 40 คน | |
| - จำนวน 4 มื้อๆ ละ 35 บาท x 40 คน | เป็นเงิน 5,600 บาท |
| 3. ค่าที่พัก | เป็นเงิน 14,000 บาท |
| 3.3 สำหรับวิทยากร รวม 4 คน/ 7 วัน | |
| - จำนวนห้องเดี่ยว 4 ห้องๆ ละ 500 บาท จำนวน 7 วัน | เป็นเงิน 14,000 บาท |
| 4. ค่าเดินทางผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ไป - กลับ) จำนวน 40 คน | เป็นเงิน 8,000 บาท |
| 5. ค่าตอบแทนและยานพาหนะวิทยากร | เป็นเงิน 6,400 บาท |
| - พาหนะสำหรับวิทยากร จำนวน 16 คนๆ ละ 400 บาท | เป็นเงิน 6,400 บาท |
| 6. ค่าเบี้ยเลี้ยงสำหรับวิทยากร 4 คนๆ ละ 240 บาท จำนวน 11 วัน | เป็นเงิน 10,560 บาท |
| 7. ค่ายานพาหนะ และวัสดุเชื้อเพลิงสำหรับคณะทำงาน | เป็นเงิน 23,440 บาท |
| 10. ค่าวัสดุสำหรับฝึกอบรม (4 กลุ่มๆละ 15,000 บาท) | เป็นเงิน 60,000 บาท |
| 11. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม 40 ชุดๆ ละ 50 บาท | เป็นเงิน 2,000 บาท |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 142,000 บาท | |
| หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถัวจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ | |

กำหนดการโครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์เพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสร้างมูลค่า

| 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. | การบรรยายเรื่องสัญลักษณ์ที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ | |
| 10.30 - 12.00 น. | การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป (เตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป) | |
| 12.00 - 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน | |
| 13.00 - 14.30 น. | การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทบั้งย่าง 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) การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทบั้งย่าง (ต่อ) การแปรรูปไส้กรอกอีสาน (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 และปิดการอบรม | |

หมายเหตุ : 1. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.