

บันทึกสรุปบทเรียนจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (ถ้ามี)

เรื่อง โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

กิจกรรมครั้งที่ ๑ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๔

ชื่อผู้บันทึก นายสมมาท ขุนบรรเทา

ขอบเขตเนื้อหา

ภาคบรรยาย

- หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
- สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ภาคปฏิบัติ

- การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป
- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ๕ ผลิตภัณฑ์ ดังนี้
 - หมูแดดเดียว
 - หมูสวรรค์
 - ไส้อั่ว
 - หมูปั้นนมสด
 - ไส้กรอกอีสาน
- การบรรจุผลิตภัณฑ์
- การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์

บันทึกสรุปบทเรียน

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี โดยกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาปศุสัตว์ดำเนินการจัดทำโครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากลการแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย และการตลาด ดังนี้

หัวข้อที่ ๑ หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น (๒ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น

หัวข้อที่ ๒ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (๑ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์ เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

หัวข้อที่ ๓ การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป (๓๐ นาที)

วัตถุประสงค์ เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป

หัวข้อที่ ๔ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (๒ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์

ปศุสัตว์

หัวข้อที่ ๕ บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์ (๓๐ นาที)
วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ และ
การบรรจุ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์

ประมวลภาพกิจกรรม







