แผนกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

เรื่อง หลักสูตร โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๔

วัตถุประสงค์ ๒.๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากลการแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย และการตลาด

๒.๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถเลือกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์และเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ สามารถใช้เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และทราบถึงช่องทางจำหน่าย

ขอบเขตเนื้อหา

ภาคบรรยาย

๑. หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น

๒. สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ภาคปฏิบัติ

๑ การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป

๒ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ๕ ผลิตภัณฑ์ ดังนี้

๒.๑ หมูแดดเดียว

๒.๒ หมูสวรรค์

๒.๓ ไส้อั่ว

๒.๔ หมูปิ้งนมสด

๒.๕ ไส้กรอกอีสาน

๒.๓ การบรรจุผลิตภัณฑ์

๒.๔ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนการพัฒนา

๑. การบรรยาย

๒. การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ

๓. ทำแบบประเมินความพึงพอใจ

วัสดุอุปกรณ์/สื่อที่ใช้ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการอบรม

๒. เครื่องฉายสไลด์

๓. Notebook

๔. วัสดุที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์แปรรูป

ผลการจัดกิจกรรม

รายชื่อผู้เข้าร่วม

วันที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์		
วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๔	๑.นายเชิงชาญ พึ่งเจียม	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ
	๒.นายสมมาท ขุนบรรเทา	หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศการปศุสัตว์
	๓.นางสาวธัญญธร สาระศาลิน	เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน
	๔.นายพรศักดิ์ ประสมทอง	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ
	๕.นางสาววีรภัสรา แก้วเกษ	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ
	๖.นางสาวชมพูนุช สุขประเสริฐ	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ
	๗.นายศรัณย์ เปริณะพันธ์	เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน
	๘.นางสาวราตรี สมหา	นักวิชาการสัตวบาล
	๙.นายอนุทิน สินคง	เจ้าพนักงานสัตวบาล
	๑๐.นางสาวอุษา พูลเต็ม	เจ้าพนักงานสัตวบาล
	๑๑.นางพิมลพรรณ แล่เพ็ชร	เจ้าพนักงานสัตวบาล
	๑๒.นางสาวอภิชญา ศรวัลเพ็ง	เจ้าพนักงานสัตวบาล
	๑๓.นายสามารถ พยอมหอม	เจ้าพนักงานสัตวบาล
	๑๔.นายปริญญา ประชาฉาย	เจ้าพนักงานสัตวบาล
	๑๕.นางจันทิรา คงอยู่	พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล

บันทึกผลการจัดกิจกรรม/ข้อเสนอแนะ

๑. ผลการจัดกิจกรรม ๑.เกษตรกรผู้ได้รับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากลการแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย และการตลาด

๒.เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถเลือกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์และเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ สามารถใช้เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และทราบถึงช่องทางจำหน่าย

๒. ข้อเสนอแนะ - ไม่มี -

ลงชื่อ.....ผู้บันทึก

(นายสมมาท ขุนบรรเทา)

หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศการปศุสัตว์