

เขียนโดย

วันจันทร์ที่ 24 ธันวาคม 2012 เวลา 11:28 น. - แก้ไขล่าสุด วันจันทร์ที่ 24 ธันวาคม 2012 เวลา 11:33 น.

กรมปศุสัตว์ โดย สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ เปิดการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ หลักสูตร การทำผลิตภัณฑ์สัตว์ระยะสั้น รวม 6 ครั้งๆ ละ 20 คน โดยแบ่งเป็นอบรม ณ กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ จ.ปทุมธานี 3 ครั้ง ดังนี้ ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 11 – 15 กุมภาพันธ์ 2556 ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 11 – 15 มีนาคม 2556 ครั้งที่ 3 ระหว่างวันที่ 18 – 22 มีนาคม 2556 และ อบรม ณ กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ จ.เชียงใหม่ 3 ครั้ง คือ ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 21 – 25 มกราคม 2556 ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 18 – 22 กุมภาพันธ์ 2556 ครั้งที่ 3 ระหว่างวันที่ 25 – 29 มีนาคม 2556

ส่วนการรับสมัครจะแบ่งเป็นระยะดังนี้ ฝึกอบรมที่โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ ปทุมธานี รับสมัครที่ กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ โทร. 0 – 2653 - 4473 ครั้งที่ 1 รับสมัคร 14 – 18 มกราคม 56 ครั้งที่ 2 และ 3 รับสมัคร 4 – 8 กุมภาพันธ์ 56 หากต้องการฝึกที่โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ เชียงใหม่ รับที่กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์ เชียงใหม่ โทร. 0 – 5321 – 7705 ครั้งที่ 1 รับสมัคร 24 – 28 ธันวาคม 55 ครั้งที่ 2 รับสมัคร 14 – 18 มกราคม 56 ครั้งที่ 3 รับสมัคร 4 – 8 กุมภาพันธ์ 56 นำหลักฐานการสมัครมาด้วย มี สำเนาบัตรประชาชน 1 ใบ รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว 2 รูป

การฝึกอบรมการทำผลิตภัณฑ์สัตว์ระยะสั้นนี้ มีความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สัตว์ ที่น่าสนใจมากมาย อาทิ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ , สุขศาสตร์เนื้อสัตว์ , การฆ่าสัตว์โดยวิธีมาตรฐานสากล , สาธิตการตัดแต่งซากสุกร , ฝึกปฏิบัติการทำกุนเชียง,การทำแฮม,การทำไส้กรอกอีสาน ฝึกการทำหมูหยอง สาธิตการทำ แฮม , เบคอน , สันนอกรมควิน , ฝึกการทำทำลูกชิ้น , หมูหยอง , หมูยอ , สาธิตการทำไส้กรอก เวียนนา แฟรงค์เฟอร์เตอร์ โบลอนย่า เพรสแฮม ฯลฯ ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปเนื้อสัตว์ขณะนี้เป็นที่นิยมแพร่หลาย กรมปศุสัตว์พิจารณาแล้วเห็นว่าผลิตภัณฑ์พื้นบ้านบางอย่างไม่ต้องลงทุนสูง เช่น ไส้กรอกอีสาน แฮม กุนเชียง และนำมาประกอบเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว ทั้งยังเพิ่มมูลค่าเนื้อสัตว์เป็นการแก้ปัญหาเนื้อสัตว์ราคาตกอีกด้วย

การอบรมฯ ในครั้งนี้จะเป็นรากฐาน และแนวทางนำร่องไปสู่ อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์ ทดแทนการนำเข้า - ส่งออก และเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ กรรมวิธีการทำถูกต้องตามหลักวิชาการ ทั้งได้มีการฝึกหัดทำเพิ่มความชำนาญ และจะมีการรับสมัครประชาชนทั่วไปเข้ารับการอบรมอีกหลายรุ่น สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ต.บางกะดี จ.ปทุมธานี โทร. 0 – 2501 – 3267 โทรสาร. 0 – 2501 – 3179 กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ จ.เชียงใหม่ โทร./โทรสาร. 0 – 5321 - 7705 กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ราชเทวี กรุงเทพฯ โทร.0 – 2653 – 4473

ข้อมูล : กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สสส.

ข่าว : พิจารณา สามานจิตติ นักวิชาการเผยแพร่ชำนาญการ กลุ่มเผยแพร่และประชาสัมพันธ์