



กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
จัดฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ หลักสูตร "การทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ระยะสั้น"

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปเนื้อสัตว์ เช่น แหนม ไส้กรอกอีสาน กุนเชียง ลูกชิ้น หมูยอ แฮมต้ม เบคอน และไส้กรอกแบบตะวันตก เป็นที่นิยมบริโภคกันแพร่หลาย กรมปศุสัตว์จึงได้พิจารณาเห็นว่าผลิตภัณฑ์พื้นบ้านบางอย่างที่ไม่ต้องลงทุนสูง เช่น ไส้กรอกอีสาน แหนม กุนเชียง สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัวได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้การแปรรูปเนื้อสัตว์เป็นการเพิ่มมูลค่าเนื้อสัตว์ ช่วยแก้ปัญหาเวลาที่สัตว์มีชีวิตราคาตกต่ำ และช่วยทำให้การเลี้ยงสัตว์ของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงครบวงจร จึงได้ดำเนินการ จัดฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจโดยเฉพาะแม่บ้านเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้มีวิชาความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไป ซึ่งจะเป็นรากฐานแนวทางการนำร่องไปสู่การประกอบอุตสาหกรรมการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคภายใน ประเทศ

เพื่อทดแทนการนำเข้าและเพื่อการส่งออกต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ และเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ วิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์โดยวิธีที่ถูกต้องลักษณะ
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกปฏิบัติทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ ที่มีการลงทุนต่ำ
3. เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น

คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

รับสมัครประชาชนทั่วไปไม่จำกัดความรู้ กำหนดให้มีการฝึกอบรม จำนวน 3 ครั้ง ๆ ละ 20 คน

ดำเนินการฝึกอบรมโดย

กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

วันที่และสถานที่ฝึกอบรม

ฝึกอบรมที่โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ ปทุมธานี กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ถ.ติวานนท์ ต.บางกะดี อ.เมือง จ.ปทุมธานี 12000

ครั้งที่ 1 ฝึกอบรมระหว่างวันที่ 26 - 30 มกราคม 2558

ครั้งที่ 2 ฝึกอบรมระหว่างวันที่ 16-20 กุมภาพันธ์ 2558

ครั้งที่ 3 ฝึกอบรมระหว่างวันที่ 9 - 13 มีนาคม 2558

การรับสมัคร

กำหนดรับสมัครที่โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ปทุมธานี กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ถ.ติวานนท์ ต.บางกะดี อ.เมือง จ.ปทุมธานี 12000

โทร./โทรสาร.0

-

2

501

-

3179

ครั้งที่ 1 เปิดรับสมัครระหว่างวันที่ 5-9 มกราคม 2558

ครั้งที่ 2 เปิดรับสมัครระหว่างวันที่ 19-23 มกราคม 2558

ครั้งที่ 3 เปิดรับสมัครระหว่างวันที่ 9-13 กุมภาพันธ์ 2558

หลักฐานการสมัคร

1. สำเนาบัตรประชาชน 1 ใบ
2. รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว 2 รูป

กำหนดการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์หลักสูตร การทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ระยะสั้น

วันจันทร์

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 10.00 น. พิธีเปิดการฝึกอบรม

10.00 – 12.00 น. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

13.00 – 14.00 น. สุขศาสตร์เนื้อสัตว์

14.00 – 15.00 น. การฆ่าสัตว์โดยวิธีมาตรฐานสากล

15.00 – 16.30 น. สาธิตการตัดแต่งซากสุกร โดยวิธีมาตรฐานสากล

วันอังคาร

09.00 – 12.00 น. เตรียมวัตถุดิบปฏิบัติการทำกุนเชียง

13.00 – 16.30 น. ปฏิบัติการทำแหนม, ไส้กรอกอีสาน

วันพุธ

09.00 – 12.00 น. ปฏิบัติการทำหมูหยอง สาธิตการทำแอม เบคอน สันนอกรมควัน

13.00 – 16.30 น. ปฏิบัติการทำลูกชิ้น

เขียนโดย เยี่ยมพร ภิเศก

วันพฤหัสบดีที่ 04 ธันวาคม 2014 เวลา 11:20 น. - แก้ไขล่าสุด วันพฤหัสบดีที่ 04 ธันวาคม 2014 เวลา 11:58 น.

วันพฤหัสบดี

09.00 – 12.00 น. สาธิตการทำแฮม (ต่อ) ปฏิบัติการทำหมูหยอง (ต่อ)

13.00 – 16.30 น. ปฏิบัติการทำหมูยอ

วันศุกร์

09.00 – 12.00 น. สาธิตการทำไส้กรอกเวียนนา แฟรงค์เฟิร์ตเตอร์ โบลอนย่า เพรสแฮม

13.00 – 15.00 น. ประเมินผลการฝึกอบรม

15.00 – 16.30 น. พิธีมอบประกาศนียบัตร และปิดการฝึกอบรม

ร่วมรับประทานอาหาร

หมายเหตุ

12.00 – 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

10.00 – 10.20, 14.40 – 15.00 น. รับประทานอาหารว่าง

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ และวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP) ที่มีการลงทุนต่ำ สามารถผลิตและจำหน่ายให้เกิดรายได้ที่ยั่งยืน

[คลิกเพื่อดูงานโหลดแผนที่](#)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับ วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ และเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์

วิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์โดยวิธีที่ถูกสุขลักษณะ

เขียนโดย เยี่ยมพร ภิเศก

วันพฤหัสบดีที่ 04 ธันวาคม 2014 เวลา 11:20 น. - แก้ไขล่าสุด วันพฤหัสบดีที่ 04 ธันวาคม 2014 เวลา 11:58 น.

2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกปฏิบัติทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ ที่มีการลงทุนต่ำ
3. เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น