

หลักสูตรระยะสั้นประเภทวุฒิบัตร

หลักสูตรเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

## Meat Muster Bucher Thailand 1st

### เนื้อหาการอบรม

- 1) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุณภาพเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑเนื้อ และการเก็บรักษา
- 2) เทคนิคการบ่มซากและการบริหารจัดการชิ้นส่วนเนื้อ
- 3) การตัดแต่งซากโคขุน แพะ แกะ ไก่และเป็ด เชิงพาณิชย์สำหรับบุชเชอร์มืออาชีพ
- 4) การคำนวณต้นทุน และการเพิ่มมูลค่าชิ้นส่วนเนื้อสัตว์
- 5) เทคนิคการปรุง และทดสอบชิมทุกชิ้นส่วนของเนื้อ



# Meat Muster Bucher Thailand 1st

## สมรรถนะของหลักสูตร



- 1) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ เทคนิคการตัดแต่งซาก การบริหารจัดการชิ้นส่วน วิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์ เพื่อนำไปต่อยอดในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง
- 2) สามารถเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยให้เป็นที่รู้จัก
- 3) นักศึกษาในรายวิชาเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อได้รับประสบการณ์ตรงจากการมาช่วยงานอบรม



# Meat Muster Bucher Thailand 1st

## การคิดค่าลงทะเบียณ



### คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

- 1) กลุ่มลูกค้าของบริษัท เจลียว ฟู้ด
- 2) ผู้ประกอบการเนื้อโคไทย ธุรกิจฟาร์ม เลี้ยงสัตว์ อาหารสัตว์
- 3) ผู้ประกอบการร้านขายเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์
- 4) ผู้ที่เกี่ยวข้องกับระบบปศุสัตว์ และสัตว์ เศรษฐกิจ
- 5) อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และประชาชนทั่วไปที่ สนใจธุรกิจการแปรรูปเนื้อสัตว์

แผนรับผู้เข้าอบรม

25 คน ต่อ 1 ภาคการศึกษา

ค่าลงทะเบียณ

อัตราค่าลงทะเบียณ 6,000 บาท/คน

งบประมาณรายรับ

6,000 บาท X 25 คน = 150,000 บาท

งบประมาณรายจ่าย รายละเอียดดังนี้

- ค่าเอกสารประกอบการอบรม 200 X 25 = 5,000 บาท
- ค่าวัตถุดิบ อาทิ ซากวัว แพะ แกะ ไก่ และเป็ด = 50,000 บาท
- ค่าอุปกรณ์ อาทิ เขียง มีดชำแหละ บรรจุภัณฑ์ = 20,000 บาท
- ค่าวิทยากร 8 ชั่วโมง ชั่วโมงละ 600 บาท = 4,800 บาท
- ค่าวิทยากร (ภายนอก) 8 ชั่วโมง ๆ ละ 900 บาท = 7,200 บาท
- ค่าตอบแทนเจ้าหน้าที่ 2 วัน = 840 บาท
- ค่าอาหารกลางวัน มื้อละ 150 บาท X 2 วัน X 25 คน = 7,500 บาท
- ค่าอาหารว่าง มื้อละ 50 บาท X 2 มื้อ X 2 วัน X 25 คน = 5,000 บาท

รวมรายจ่าย 100,340 บาท

ยอดคงเหลือ 150,000 - 100,340 = 49,660 บาท