



ด่วนที่สุด

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานเกษตรจังหวัดตราด กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร โทร ๐-๓๙๕๑-๑๐๐๘

ที่ ตร ๐๐๐๙/๖๖๗๑

วันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๗

เรื่อง การฝึกอบรมพัฒนาความรู้และทักษะด้านการผลิตสินค้าเกษตรแปรรูป

เรียน เกษตรอำเภอเมืองตราด และเกษตรอำเภอแหลมงอบ

ด้วยสำนักงานเกษตรจังหวัดตราด ได้ดำเนินงานโครงการตามแผนปฏิบัติการของจังหวัดตราด ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการพัฒนาและยกระดับการผลิตสินค้าเกษตรแบบครบวงจร กิจกรรมย่อย ส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้านการเกษตรของชุมชนจังหวัดตราด โดยกำหนดจัดอบรมพัฒนาความรู้และทักษะด้านการผลิตสินค้าเกษตรแปรรูปให้กับเกษตรกรที่สนใจและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนที่เข้าร่วมโครงการ ดังนี้

๑. วันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยแร่ ตำบลห้วยแร่ อำเภอเมืองตราด เป้าหมายเกษตรกร ๒๐ ราย

๒. วันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มฟื้นฟูอาชีพ บ้านยายม่อม ตำบลแหลมงอบ อำเภอแหลมงอบ เป้าหมายเกษตรกร ๒๐ ราย

๓. วันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยแร่ ตำบลห้วยแร่ อำเภอเมืองตราด เวลา ๑๓.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มฟื้นฟูอาชีพบ้านยายม่อม ตำบลแหลมงอบ อำเภอแหลมงอบ เป้าหมายเฉพาะคณะกรรมการกลุ่มและสมาชิกที่ดำเนินกิจกรรมแปรรูป

สำนักงานเกษตรจังหวัดตราด จึงขอความอนุเคราะห์สำนักงานเกษตรอำเภอประชาสัมพันธ์เกษตรกรในพื้นที่สนใจและประสานงานสมาชิกวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าวข้างต้น ตาม วัน เวลา และสถานที่ที่กำหนด รายละเอียดตามเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อทราบและแจ้งผู้เกี่ยวข้องพิจารณาดำเนินการต่อไป

(นายวินัย ชัยนิตย์)
เกษตรจังหวัดตราด

กำหนดการฝึกอบรม
โครงการ พัฒนาคือรู้และทักษะด้านการผลิตสินค้าเกษตรแปรรูป
กิจกรรมส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้านการเกษตรของชุมชนจังหวัดตราด

วันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยแร้ง ตำบลห้วยแร้ง อำเภอเมืองตราด

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียนและชี้แจงวัตถุประสงค์โครงการ

๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น. หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา และนวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลไม้เพื่อเพิ่มมูลค่า (วิทยากร)

๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. การเลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา และการออกแบบฉลากสินค้าเพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ (วิทยากร)

๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. รับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น. การจัดการสุขอนามัยและความปลอดภัยในการผลิตอาหารแปรรูป (วิทยากร)

๑๔.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารและและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (วิทยากร)

๑๔.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. สรุปผลการฝึกอบรม

วันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มฟื้นฟูอาชีพบ้านยายม่อม ตำบลแหลมงอบ อำเภอแหลมงอบ

๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น. หลักการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา และนวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงเพื่อเพิ่มมูลค่า (วิทยากร)

๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. การเลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา และการออกแบบฉลากสินค้าเพื่อส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ (วิทยากร)

๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. รับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น. การจัดการสุขอนามัยและความปลอดภัยในการผลิตอาหารแปรรูป (วิทยากร)

๑๔.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารและและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (วิทยากร)

๑๔.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. สรุปผลการฝึกอบรม

วันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๗

๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ลงพื้นที่ให้คำแนะนำสุขอนามัยและความปลอดภัยในการผลิตน้ำพริกเผา และซอสผัดเอนกประสงค์จากสับปะรดตราดสีทอง และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยแร้ง ตำบลห้วยแร้ง อำเภอเมืองตราด (วิทยากร)

๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. รับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ลงพื้นที่ให้คำแนะนำสุขอนามัยและความปลอดภัยในการผลิตน้ำพริกปลาโคก และปลาโคกแดดเดียว และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มฟื้นฟูอาชีพบ้านยายม่อม ตำบลแหลมงอบ อำเภอแหลมงอบ (วิทยากร)

- หมายเหตุ**
๑. รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และ ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.
 ๒. กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
 ๓. เป้าหมายผู้เข้าร่วมอบรมวันที่ ๑๘ - ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๗ กลุ่มละ ๒๐ ราย
 ๔. เป้าหมายผู้เข้าร่วมอบรมวันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๗ เฉพาะคณะกรรมการกลุ่มและสมาชิกที่ดำเนินกิจกรรมแปรรูป