



โครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตและเพิ่มมูลค่าสินค้าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำนมโคคุณภาพสูงล้านนา
ภาควิชาสัตวศาสตร์และสัตว์น้ำ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

อาหาร TMR โคนมยุคใหม่: เข้าใจ เข้าถึง ปฏิบัติเป็น

การประกอบสูตรอาหารข้นและTMR: ด้วยโปรแกรม KCF 2011

โดย รศ.ดร.วิโรจน์ ภัทรจินดา ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ในวันที่ 1 – 2 กรกฎาคม 2560

ณ ห้องประชุมนคร ณ ลำปาง คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กำหนดการ

อบรมวันแรก วันที่ 1 กรกฎาคม 2560

08.00 – 08.45 น.	ลงทะเบียน
08.45 – 09.00 น.	ประธานกล่าวเปิดงาน
09.00 – 10.00 น.	TMR อาหารโคนมยุคใหม่ เพิ่มปริมาณและคุณภาพเนื้อมนม
10.00 – 10.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.15 – 12.00 น.	การจำแนกและเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบสูตรอาหารโคนม
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	การใช้งานโปรแกรมคำนวณสูตรอาหาร KCF 2011เบื้องต้น
	รับประทานอาหารว่างอิสระ
14.30 – 16.00 น.	การออกสูตรอาหารโคนม และปฏิบัติการ การผสมอาหารข้นและอาหาร TMR เบื้องต้น *แบ่งปฏิบัติเป็นกลุ่มย่อย
16.00–16.30 น.	อภิปรายกลุ่ม ปัญหาและข้อเสนอแนะ*

กำหนดการ

อบรมวันที่สอง วันที่ 2 กรกฎาคม 2560

08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 – 09.00 น.	การใช้โปรแกรม KCF 2011 คำนวณสูตรอาหารชั้น ในโครีดน้ำนม
09.00 – 10.00 น.	การใช้โปรแกรม KCF 2011 คำนวณสูตรอาหาร TMR ในโครีดน้ำนม
10.00 – 10.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.15 – 12.00 น.	การใช้โปรแกรมออกสูตรอาหารราคาต่ำสุด
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.00 น.	การตรวจสอบคุณภาพ TMR เบื้องต้น*
14.00 – 15.00 น.	ปฏิบัติการ: การผสมอาหารโครีดนม (อาหารชั้น อาหารTMR แบบสดและแบบหมัก) * แบ่งปฏิบัติเป็นกลุ่มย่อย
	รับประทานอาหารว่างอิสระ
15.00 – 15.30 น.	ปฏิบัติการ: การตรวจสอบคุณภาพ TMR เบื้องต้น*
15.30 – 16.00 น.	อภิปรายกลุ่ม ปัญหาและข้อเสนอแนะ

**หมายเหตุ

- 📌 ผู้เข้าอบรมต้องนำ คอมพิวเตอร์ ส่วนตัวมาตลอดการอบรมทั้ง 2 วัน และลงโปรแกรม Microsoft Office ใช้ version ไม่เกิน Microsoft Office 2010**

* สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและติดต่อประสานงานโครงการฯ: ญัฐวุฒิ 090 – 6734810