

โครงการฝึกอบรมหลักสูตร “การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค” ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จังหวัด มหาสารคาม

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการเลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทย รัฐบาลได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกรมีการเลี้ยงโคเนื้อเพิ่มมากขึ้น เช่น กิจกรรมเพิ่มประสิทธิภาพการเลี้ยงโคเนื้อสำหรับเกษตรกรในพื้นที่เพื่อช่วยแก้ไขปัญหาราคาสินค้าเกษตรที่ตกต่ำและผันผวนเนื่องจากปริมาณการผลิตและคุณภาพไม่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ฯลฯ อย่างไรก็ตามการส่งเสริมและพัฒนาให้เป็นอาชีพที่มั่นคงและยั่งยืน ยังขาดกิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลผลิตของเกษตรกร ซึ่งจะเป็นการช่วยเพิ่มมูลค่าและช่องทางการตลาดสำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ เป็นการช่วยแก้ไขปัญหาตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่การผลิต การแปรรูป และการตลาด ครบวงจร

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม จึงได้จัดทำโครงการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อโค ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ หลักสูตร “การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค” เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจ โดยเฉพาะแม่บ้านเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อโค ได้มีความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นจากเนื้อโค เช่น ไส้กรอก หม่า เนื้อแดดเดียว ลูกชิ้น และ แหนม สามารถช่วยเพิ่มมูลค่าของเนื้อโค ทำให้เกษตรกรมีอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้น ส่งผลทำให้เกษตรกรมีรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน ส่งผลทำให้ประชาชนมีรายได้ หายจากความยากจน และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อโค การตัดแต่ง การประกอบอาหารจากเนื้อโค และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหลักวิชาการ
- ๒) เพื่อเพิ่มมูลค่าของเนื้อโค ทำให้เกษตรกรมีอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้น
- ๓) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกปฏิบัติทำอาหารอีสานจากเนื้อโค เช่น หม่า แดดเดียว ลูกชิ้น ไส้กรอก และ แหนม
- ๔) เพื่อเพิ่มมูลค่าของเนื้อโค ทำให้เกษตรกรมีอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้น

๓. กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการแปรรูปจากเนื้อโค ๒๐ ราย

๔. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

๔.๑) หัวข้อหลักสูตร “หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขอ อย.” ๑ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อถ่ายทอดความรู้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขอ อย.ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ประเด็นเนื้อหา

๑) หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices)

๒) ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย(Primary GMP)

เทคนิควิธีการ

การบรรยาย การแสดงความคิดเห็น การถามตอบ

การประเมินผล

แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

๔.๒) หัวข้อหลักสูตร “หลักหลักการการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อโค” ๒ ชั่วโมง	
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบลักษณะของเนื้อส่วนต่างๆที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดได้
ประเด็นเนื้อหา	๑) สุขศาสตร์เนื้อสัตว์กับการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์ ๒) คุณภาพที่ดีของเนื้อสัตว์ ๓) ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ ๔) กรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นิยมบริโภคในประเทศไทย ๕) การบรรจุภัณฑ์
เทคนิควิธีการ	การบรรยาย การแสดงความคิดเห็น การถามตอบ
การประเมินผล	แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

๔.๓) หัวข้อหลักสูตร “การตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป” ๑.๓๐ ชั่วโมง	
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูปให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
ประเด็นเนื้อหา	๑) สาธิตการตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป ๒) ฝึกปฏิบัติการตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป
เทคนิควิธีการ	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
การประเมินผล	แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

๔.๔) หัวข้อหลักสูตร “การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ ” ๒.๓๐ ชั่วโมง	
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
ประเด็นเนื้อหา	๑) สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ ๒. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ
เทคนิควิธีการ	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
การประเมินผล	แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

๔.๕) หัวข้อหลักสูตร “การทำหม่าเนื้อ” ๒ ชั่วโมง	
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำหม่าเนื้อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
ประเด็นเนื้อหา	๑) สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำหม่าเนื้อ ๒) ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำหม่าเนื้อ
เทคนิควิธีการ	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
การประเมินผล	แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

๔.๖) หัวข้อหลักสูตร “การทำเนื้อแดดเดียว” ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำเนื้อแดดเดียวให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
ประเด็นเนื้อหา	๑) สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำเนื้อแดดเดียว ๒) ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำเนื้อแดดเดียว
เทคนิควิธีการ	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
การประเมินผล	แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

๔.๗) หัวข้อหลักสูตร “การทำลูกชิ้นเนื้อ” ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำลูกชิ้นเนื้อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
ประเด็นเนื้อหา	๑) สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำลูกชิ้นเนื้อ ๒) ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำลูกชิ้นเนื้อ
เทคนิควิธีการ	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
การประเมินผล	แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

๔.๘) หัวข้อหลักสูตร “การทำแหนมเนื้อ”

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำแหนมเนื้อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
ประเด็นเนื้อหา	๑) สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำแหนมเนื้อ ๒) ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำแหนมเนื้อ
เทคนิควิธีการ	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
การประเมินผล	แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

๕. สถานที่ฝึกอบรม

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม ต.เชียงยืน อ.เชียงยืน จ.มหาสารคาม

๖. ช่วงเวลาการฝึกอบรม

ช่วงเดือนมกราคม ๒๕๖๔ จำนวน ๒ วัน

๗. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากร

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| ๑. นางสาวรัฐวดี โคตรนรินทร์ | เกสซ์กรชำนาญการ |
| ๒. นายอัครเดช ทุมชะ | เจ้าพนักงานสัตวบาลชำนาญงาน |
| ๓. นายอาทิตย์ หาญสุริย์ | นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ |
| ๔. นายปิยะ เจริญกุล | เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน |

๕. นางจันทิมา พงศ์ผลาดิสัย นักวิชาการสัตวบาล

๖. นางสาวมีนา สาระพันธ์ นักวิชาการสัตวบาล

เทคนิคการฝึกอบรม

๑. การบรรยาย และ การแสดงความคิดเห็น

๒. การสาธิต และ ฝึกปฏิบัติ

๘. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

๑) ปศุสัตว์เขต ๔

๒) นายอำพล วริทธิธรรม ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๓) นางสาวอุไร แสนคุณท้าว ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๑) นายอัครเดช ทุมชะ เจ้าพนักงานสัตวบาลชำนาญงาน
ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๗-๓๓๖๘๑๕๑

๒) คณะทำงาน

นางสาวนงนุช จงเรืองศรี	เจ้าพนักงานสัตวบาลอาวุโส
นายอาทิตย์ หาญสุริย์	นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ
นายปิยะ เจริญกุล	เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน
นางจันทิมา พงศ์ผลาดิสัย	นักวิชาการสัตวบาล
นางสาวมีนา สาระพันธ์	นักวิชาการสัตวบาล

๑๐. งบประมาณการฝึกอบรม จำนวน ๓๑,๐๐๐ บาท (สามหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)

๑) แผนงาน : พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

๒) ผลผลิต : พัฒนาศักยภาพด้านการปศุสัตว์

๓) กิจกรรม : พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๔) โครงการ : พัฒนาศักยภาพด้านการปศุสัตว์

๕) อยู่ในแผนงานปกติ

๑๑. การประเมินผลและติดตามผล

การประเมินผลโครงการ

๑) ประเมินปฏิกริยาหลักสูตร วิทยากร และการจัดการฝึกอบรม

: จากการใช้แบบสอบถาม

๒) ประเมินความรู้ผู้เข้าอบรม

: แบบทดสอบวัดความรู้ก่อน (Pre-test) และหลัง (Post-test) การเข้ารับการฝึกอบรม โดยพิจารณาผ่านเกณฑ์ที่ ๘๐% ของคะแนนเต็ม

การติดตามผลโครงการ

- ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน ๖ เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

๑๒. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อโค การตัดแต่ง การประกอบอาหารจากเนื้อโค และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหลักวิชาการ

๒) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำอาหารอีสานจากเนื้อโค เช่น หม่า แดงเดี่ยว ลูกชิ้น ไส้กรอก และ แหนม เพื่อจำหน่ายได้

๓) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมพัฒนากระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน สำหรับผู้บริโภค

๑๓. ผู้ประสานงาน

ชื่อหน่วยงาน : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

ผู้ประสานงาน : นายอัครเดช ทุมชะ

โทรศัพท์/โทรสาร : ๐๙๗-๓๓๖๘๑๕๑

E-mail : product_ptn@dld.go.th

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวอุไร แสนคุณท้าว)

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

ลงชื่อ
(นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย)

ประธานคณะกรรมการประกันคุณภาพฝึกอบรม
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสรวิศ ชานีโต)
อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการโครงการฝึกอบรม
หลักสูตร “การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค”

วันแรก

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	พิธีเปิดการประชุมเชิงปฏิบัติการ
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขอ อย.และหัวข้อ “หลักหลักการการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อโค”
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อ “หลักหลักการการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อโค” (ต่อ)
๑๔.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ “การตัดแต่งเนื้อโค เพื่อการแปรรูป”

วันที่สอง

๐๘.๓๐ - ๑๐.๓๐ น.	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ “การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ”
๑๐.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ “การทำหม่าเนื้อ”
๑๒.๓๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ “การทำเนื้อแดดเดียว”
๑๔.๓๐ - ๑๕.๓๐ น.	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ “การทำลูกชิ้นเนื้อ”
๑๕.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ “การทำแหนมเนื้อ”

หมายเหตุ: พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และ ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

รายละเอียดงบประมาณโครงการ
ชื่อโครงการ ฝึกอบรมหลักสูตร “การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค”

๑. ค่าอาหาร	เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท
๑.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม ๒๐ คน	
ผู้รับผิดชอบโครงการ - คน ที่ปรึกษาโครงการ - คน คณะทำงาน - คน วิทยากร - คน/วัน รวม ๒๐ คน	
- ค่าอาหารกลางวัน ๒ มื้อๆ ละ ๑๕๐ × ๒๐ คน	เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท
- ค่าอาหารเย็น - มื้อๆ ละ ... × ... คน	เป็นเงิน บาท
๑.๒ สำหรับประธาน ผู้ติดตาม แขกผู้มีเกียรติ และผู้สังเกตการณ์ รวม ... คน	
- ค่าอาหารกลางวัน ... มื้อๆ ละ ... บาท × ... คน	เป็นเงิน บาท
- ค่าอาหารเย็น ... มื้อๆ ละ ... × ... คน	เป็นเงิน บาท
๒. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	เป็นเงิน ๒,๘๐๐ บาท
๒.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม ๒๐ คน	
ผู้รับผิดชอบโครงการ ... คน ที่ปรึกษาโครงการ ... คน คณะทำงาน ... คน วิทยากร ... คน/วัน รวม ๒๐ คน	
- จำนวน ๔ มื้อๆ ละ ๓๕ บาท × ๒๐ คน	เป็นเงิน ๒,๘๐๐ บาท
๒.๒ สำหรับประธาน ผู้ติดตาม แขกผู้มีเกียรติ และผู้สังเกตการณ์ รวม ... คน	
- จำนวน ... มื้อๆ ละ ... บาท × ... คน	เป็นเงิน บาท
๓. ค่าที่พัก	เป็นเงิน บาท
- จำนวนห้องคู่ ... ห้องๆ ละ ... บาท จำนวน ... วัน	เป็นเงิน บาท
๔. ค่าตอบแทนและยานพาหนะวิทยากร	เป็นเงิน ๑,๒๐๐ บาท
- วิทยากรจากส่วนราชการ จำนวน ๑ ชั่วโมงๆ ละ ๑,๒๐๐ บาท	เป็นเงิน ๑,๒๐๐ บาท
- พาหนะสำหรับวิทยากร จำนวน ... คนๆ ละ ... บาท	เป็นเงิน บาท
๕. ค่ายานพาหนะ และวัสดุเชื้อเพลิงสำหรับคณะทำงาน	เป็นเงิน บาท
๖. ค่าเขียนใบประกาศนียบัตร จำนวน ... ใบๆ ละ ... บาท	เป็นเงิน บาท
๗. ค่าวัสดุสำนักงาน	เป็นเงิน ๖๐๐ บาท
- ปากกา ๒๐ ด้ามๆ ละ ๕ บาท	เป็นเงิน ๑๐๐ บาท
- สมุดสำหรับเขียน ๒๐ เล่มๆ ละ ๒๕ บาท	เป็นเงิน ๕๐๐ บาท
๘. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม ๒๐ ชุดๆ ละ ๗๐ บาท	เป็นเงิน ๑,๔๐๐ บาท
๙. ค่าจ้างเหมารถปรับอากาศ ... ที่นั่ง ... วัน (ศึกษาดูงานนอกสถานที่)	เป็นเงิน บาท
๑๐. ค่ากระเป๋ใส่เอกสาร จำนวน ... ใบๆ ละ ... บาท	เป็นเงิน บาท
๑๑. ค่าวัสดุการเกษตรสำหรับการสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เป็นเงิน ๑๒,๔๐๐ บาท
๑๒. ค่าเครื่องปรุง	เป็นเงิน ๓,๗๐๐ บาท
๑๓. ค่าป้ายฝึกอบรม	เป็นเงิน ๙๐๐ บาท
๑๔. ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์	เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๓๑,๐๐๐ บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถ่วงจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	