

โครงการฝึกอบรมหลักสูตร "การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อสุกร"
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปเนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอกอีสาน , แหนม , ลูกชิ้น , หมูแดดเดียว เป็นที่นิยมบริโภคกันแพร่หลาย กรมปศุสัตว์จึงได้พิจารณาเห็นว่าผลิตภัณฑ์ เช่น ไส้กรอกอีสาน , แหนม , ลูกชิ้น , หมูแดดเดียว สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี นอกจากนี้การแปรรูปเนื้อสัตว์เป็นการเพิ่มมูลค่าเนื้อสัตว์ ช่วยแก้ปัญหาเวลาที่สัตว์มีชีวิตราคาคตกต่ำ และช่วยทำให้การเลี้ยงสัตว์ของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงครบวงจร จึงได้ดำเนินการจัดฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจโดยเฉพาะแม่บ้านเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้มีวิชาความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไป ซึ่งจะเป็นรากฐานแนวทางการนำร่องไปสู่การประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ เพื่อทดแทนการนำเข้าและการส่งออกต่อไปในอนาคต

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหลักวิชาการ
- ๒) เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกหัดทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อาหารอีสานชนิดต่าง ๆ เพื่อจำหน่ายเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัว เช่น ไส้กรอกอีสาน , แหนม , ลูกชิ้น , หมูแดดเดียว ฯลฯ
- ๓) เพื่อส่งเสริมอาชีพประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้ก้าวหน้าเจริญยิ่งขึ้น

๓. กลุ่มเป้าหมาย

การฝึกอบรมครั้งนี้จัดขึ้นสำหรับบุคคลทั่วไป ที่สนใจจะแปรรูปเนื้อสุกรให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ตลอดจนกลุ่มเกษตรกรที่สนใจจะทำผลิตภัณฑ์จากเนื้อสุกร จำนวน ๒๐ ราย

๔. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

๔.๑) หัวข้อที่ หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขอ อย. ๑ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อถ่ายทอดความรู้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขอ อย. ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ประเด็นเนื้อหา

๑. หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices)

๒. ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

เทคนิควิธีการ

บรรยายโดยใช้ power point

การประเมินผล

ทำข้อสอบวัดผล

๔.๒) หัวข้อหลักสูตร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ ๑ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงลักษณะที่ดีของเนื้อสุกร และองค์ประกอบต่าง ๆ ที่มีอยู่ในเนื้อสุกร ซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรต่างๆ ได้

ประเด็นเนื้อหา	๑) คุณสมบัติที่ดีของเนื้อสุกรทั้งทางด้านเคมี ชีววิทยาและ ทางกายภาพ
เทคนิควิธีการ	๒) องค์ประกอบต่าง ๆ ของเนื้อสุกร
การประเมินผล	บรรยายโดยใช้ power point ทำข้อสอบวัดผล

๔.๓) หัวข้อหลักสูตร ไส้กรอกอีสาน ๑ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และขั้นตอนการผลิตไส้กรอกอีสาน

ประเด็นเนื้อหา ๑) ชนิดของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำไส้กรอกอีสาน
๒) ขั้นตอนต่าง ๆ ในการผลิตไส้กรอกอีสาน

เทคนิควิธีการ บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล

๔.๔) หัวข้อหลักสูตร หมูแดดเดียว ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และขั้นตอนการผลิตหมูแดดเดียว

ประเด็นเนื้อหา ๑. ชนิดของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตหมูแดดเดียว
๒. ขั้นตอนต่าง ๆ ในการผลิตหมูแดดเดียว

เทคนิควิธีการ บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล

๔.๕) หัวข้อหลักสูตร ลูกชิ้นหมู ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิต ลูกชิ้นหมู

ประเด็นเนื้อหา ๑) ชนิดของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำลูกชิ้นหมู
๒) ขั้นตอนต่าง ๆ ในการทำลูกชิ้นหมู

เทคนิควิธีการ บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล

๔.๖) หัวข้อหลักสูตร แหนม ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และขั้นตอนการทำแหนม

ประเด็นเนื้อหา ๑. ชนิดของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตแหนม
๒. ขั้นตอนต่าง ๆ ในการผลิตแหนม

เทคนิควิธีการ บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล

๔.๗) หัวข้อหลักสูตร ภาคปฏิบัติในการทำไส้กรอกอีสาน หมูแดดเดียว ลูกชิ้นหมู แหนม ๕ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รู้จักวิธีการทำ ไส้กรอกอีสาน หมูแดดเดียว ลูกชิ้นหมู แหนมในขั้นตอนต่าง ๆ

ประเด็นเนื้อหา

๑) ลงมือปฏิบัติในห้องปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสุกร

๒) ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ

เทคนิควิธีการ

ปฏิบัติการ ใ้สกัดอึसान หมูแดดเดียว ลูกชิ้นหมู แหนม ต่าง ๆ โดยแบ่งออกเป็นกลุ่มเล็ก ๆ และลงมือทำเอง

การประเมินผล

ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ใ้สกัดอึसान หมูแดดเดียว ลูกชิ้นหมู แหนมที่ผลิตขึ้นและให้คะแนน ตามความชอบ

๕. สถานที่ฝึกอบรม

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม ตำบลเชียงยืน อำเภอเชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม

๖. ช่วงเวลาการฝึกอบรม

ช่วงเดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ จำนวน ๒ วัน

๗. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากร

๑) นางสาวนงนุช จงเรืองศรี ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

๒) นางสาวรัฐวดี โคตรนรินทร์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดมหาสารคาม

เทคนิคการฝึกอบรม

โดยการบรรยาย การฉายวีดิทัศน์ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติด้วยตนเองของผู้เข้ารับการ

ฝึกอบรม

๘. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

๑) ปศุสัตว์เขต ๔

๒) นายอำพล วริทธิธรรม

ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๓) นางสาวอุไร แสนคุณท้าว

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๑) นายอัครเดช ทุ่มชะ

เจ้าพนักงานสัตวบาลชำนาญงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ปศุสัตว์มหาสารคาม เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๗-๓๓๖๘๑๕๑

๒) คณะทำงาน

นายปิยะ เจริญกุล เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน

นางจันทิมา พงศ์ผลาดิสัย นักวิชาการสัตวบาล

นายพลศิลป์ ศรีภพ พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล

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

๑. การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้จริงในการปฏิบัติงาน

๒. การถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง

๑๒. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้ที่เข้ารับการฝึกอบรมจะมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสุกร กรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสาน หมูแดดเดียว ลูกชิ้นหมู แหนม ตามหลักวิชาการ สามารถจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวเป็นการส่งเสริมอาชีพประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ของประเทศให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น

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 กลั่นลอย)

ประธานคณะกรรมการประกันคุณภาพฝึกอบรม

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสรวิศ ธานีโต)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการโครงการฝึกอบรม
หลักสูตร "การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อสุกร"

วันแรก

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	พิธีเปิดการประชุมเชิงปฏิบัติการ
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขอ อย. และ หัวข้อความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อ การทำ ไส้กรอกอีสาน
๑๔.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อ การทำ หมูแดดเดียว

วันที่สอง

๐๘.๓๐ - ๑๐.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อ การทำ ลูกชิ้นหมู
๑๐.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อ การทำ แหนม
๑๒.๓๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	ปฏิบัติการทำ ไส้กรอกอีสาน หมูแดดเดียว ลูกชิ้นหมู แหนม
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	พิธีปิดการอบรม

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

รายละเอียดงบประมาณโครงการ
ชื่อโครงการ โครงการฝึกอบรมหลักสูตร "การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อสุกร"

๑. ค่าอาหาร	เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท
๑.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม ๒๐ คน	
ผู้รับผิดชอบโครงการ คน ที่ปรึกษาโครงการ คน คณะทำงาน คน วิทยากร คน/วัน รวม คน	
- ค่าอาหารกลางวัน ๒ มื้อๆ ละ ๑๕๐. x ๒๐ คน	เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท
- ค่าอาหารเย็น มื้อๆ ละ x คน	เป็นเงิน บาท
๑.๒ สำหรับประธาน ผู้ติดตาม แยกผู้มีเกียรติ และผู้สังเกตการณ์ รวม คน	
- ค่าอาหารกลางวัน มื้อๆ ละ บาท x คน	เป็นเงิน บาท
- ค่าอาหารเย็น มื้อๆ ละ x คน	เป็นเงิน บาท
๒. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	เป็นเงิน ๒,๘๐๐ บาท
๒.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม ๒๐ คน	
ผู้รับผิดชอบโครงการ คน ที่ปรึกษาโครงการ คน คณะทำงาน คน วิทยากร คน/วัน รวม คน	
- จำนวน ๔ มื้อๆ ละ ๓๕ บาท x ๒๐ คน	เป็นเงิน ๒,๘๐๐ บาท
๒.๒ สำหรับประธาน ผู้ติดตาม แยกผู้มีเกียรติ และผู้สังเกตการณ์ รวม คน	
- จำนวน มื้อๆ ละ บาท x คน	เป็นเงิน บาท
๓. ค่าที่พัก	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. ค่าจ้างเหมารถบัสปรับอากาศ ที่นั่ง วัน (ศึกษาดูงานนอกสถานที่)	เป็นเงิน บาท
๑๐. ค่ากระเป๋ใส่เอกสาร จำนวน ใบๆ ละ บาท	เป็นเงิน บาท
๑๑. ค่าวัสดุสาริต	เป็นเงิน ๑๖,๑๐๐ บาท
- ค่าวัสดุเกษตร	เป็นเงิน ๑๓,๑๐๐ บาท
- ค่าเครื่องปรุง	เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
๑๒. ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์	เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
- ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์(หมวก,ถุงมือ)	เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
๑๓. ค่าป้ายฝึกอบรม	เป็นเงิน ๙๐๐ บาท
- ขนาด ๒.๕x๓ เมตร	เป็นเงิน ๙๐๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๓๑,๐๐๐ บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	