

โครงการฝึกอบรมหลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อกระป๋อง"
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปจากเนื้อกระป๋องเช่น ลูกชิ้น แดกเดี่ยว ส้มต่อน แคนควาย ฯลฯ เป็นที่นิยมบริโภคกันแพร่หลาย กรมปศุสัตว์จึงได้พิจารณาเห็นว่าผลิตภัณฑ์บางอย่างที่ไม่ต้องลงทุนสูง เช่น ลูกชิ้น ส้มต่อน แดกเดี่ยว นั้นสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี นอกจากนี้การแปรรูปเนื้อกระป๋องเป็นการเพิ่มมูลค่าสัตว์ ช่วยแก้ปัญหาเวลาที่สัตว์มีชีวิตราคาตกต่ำ และช่วยทำให้การเลี้ยงกระป๋องของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงครบวงจร จึงได้ดำเนินการจัดฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจโดยเฉพาะแม่บ้านเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้มีวิชาความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไป ซึ่งจะเป็นรากฐานแนวทางการนำร่องไปสู่การประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ เพื่อทดแทนการนำเข้าและเพื่อการส่งออกต่อไปในอนาคต

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์เนื้อกระป๋องต่างๆ ได้แก่ ลูกชิ้นเนื้อ กระป๋อง แดกเดี่ยว ส้มต่อน แคนควาย
- ๒) เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถนำเนื้อกระป๋องมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้อย่างมีคุณภาพ
- ๓) ช่วยเพิ่มมูลค่าของเนื้อกระป๋องและรายได้ให้แก่ผู้ผ่านการฝึกอบรม
- ๔) เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

๓. กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จำนวน 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 บรรยายโดยใช้ power point
- การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล

๔.๒) หัวข้อหลักสูตร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ ๑ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงลักษณะที่ดีของเนื้อ กระบือและองค์ประกอบต่าง ๆ ที่มีอยู่ในเนื้อกระบือซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อกระบือต่างๆ ได้
ประเด็นเนื้อหา	๑) คุณสมบัติที่ดีของเนื้อกระบือทั้งทางด้านเคมี ชีววิทยาและทางกายภาพ ๒. องค์ประกอบต่าง ๆ ของเนื้อกระบือ
เทคนิควิธีการ	บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๔.๓) หัวข้อหลักสูตร ลูกชิ้นเนื้อกระบือ ๑ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และขั้นตอนการผลิตลูกชิ้นเนื้อกระบือ
ประเด็นเนื้อหา	๑) ชนิดของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำลูกชิ้นเนื้อกระบือ ๒) ขั้นตอนต่าง ๆ ในการผลิตลูกชิ้นเนื้อกระบือ
เทคนิควิธีการ	บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๔.๔) หัวข้อหลักสูตร ควายแดดเดียว ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และขั้นตอนการผลิตควายแดดเดียว
ประเด็นเนื้อหา	๑) ชนิดของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตควายแดดเดียว ๒) ขั้นตอนต่าง ๆ ในการผลิตควายแดดเดียว
เทคนิควิธีการ	บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๔.๕) หัวข้อหลักสูตร ส้มต่อน ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตและขั้นตอนในการทำส้มต่อน
ประเด็นเนื้อหา	๑) ชนิดของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำส้มต่อน ๒) ขั้นตอนต่าง ๆ ในการทำส้มต่อน
เทคนิควิธีการ	บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๔.๖) หัวข้อหลักสูตร แคนควาย ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และขั้นตอนการทำแคนควาย
ประเด็นเนื้อหา	๑) ชนิดของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตแคนควาย ๒) ขั้นตอนต่าง ๆ ในการผลิตแคนควาย
เทคนิควิธีการ	บรรยายโดยใช้ power point

การประเมินผล

ทำข้อสอบวัดผล

๔.๗) หัวข้อหลักสูตร ภาคปฏิบัติในการทำลูกชิ้นเนื้อกระบือ ควายแดดเดียว ส้มต่อน แคนควาย ๕ ชั่วโมง
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รู้จักวิธีการทำ ลูกชิ้นเนื้อกระบือ

ประเด็นเนื้อหา

ควายแดดเดียว ส้มต่อน แคนควาย ในขั้นตอนต่าง ๆ

เทคนิควิธีการ

๑) ลงมือปฏิบัติในห้องปฏิบัติการแปรรูปเนื้อกระบือ

๒) ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ

การประเมินผล

ปฏิบัติการ ลูกชิ้นเนื้อกระบือ ควายแดดเดียว ส้มต่อน แคนควาย
ชนิดต่าง ๆ โดยแบ่งออกเป็นกลุ่มเล็ก ๆ และลงมือทำเอง

ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเนื้อกระบือ ควายแดดเดียว ส้มต่อน
แคนควายที่ผลิตขึ้นและให้คะแนน ตามความชอบ

๕. สถานที่ฝึกอบรม

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม ต. เชียงยืน อ. เชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม

๖. ช่วงเวลาการฝึกอบรม

ช่วงเดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ จำนวน ๒ วัน

๗. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากร

๑) นางสาวมีนา สารพะพันธ์ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

๒) นางสาวรัฐวดี โคตรนรินทร์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดมหาสารคาม

เทคนิค

โดยการบรรยาย การฉายวีดิทัศน์ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติด้วยตนเองของผู้เข้ารับการ

ฝึกอบรม

๘. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

๑) ปศุสัตว์เขต ๔

๒) นายอำพล วรวิจิตรธรรม

ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๓) นางสาวอุไร แสนคุณท้าว

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๑) นายอัครเดช ทุมชะ

เจ้าพนักงานสัตวบาลชำนาญงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
ปศุสัตว์มหาสารคาม เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๗-๓๓๖๘๑๕๑

๒) คณะทำงาน

นายปิยะ เจริญกุล เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน

นางจันทิมา พงศ์ผลาดิสัย นักวิชาการสัตวบาล

นางสาวมีนา สารพะพันธ์ 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 ประเมินปฏิกิริยาหลักสูตร 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

ผู้ที่เข้ารับการฝึกอบรมจะมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อกระบือ กรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเนื้อกระบือ ควบแดดเดียว ส้มต่อน แคนควาย ตามหลักวิชาการ สามารถจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวเป็นการส่งเสริมอาชีพประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อกระบือ 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 กลิ่นลอย)

ประธานคณะกรรมการประกันคุณภาพฝึกอบรม

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสรวิศ ธานีโต)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการโครงการฝึกอบรม
หลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อกระป๋อง"

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 ลูกชิ้นเนื้อกระป๋อง
๑๔.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อ การทำ ควายแดดเดียว

วันที่สอง

๐๘.๓๐ - ๑๐.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อ การทำ ส้มต่อน
๑๐.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อ การทำ แคนควย
๑๒.๓๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	ปฏิบัติการทำ ลูกชิ้นเนื้อกระป๋อง ควายแดดเดียว ส้มต่อน แคนควย
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	พิธีปิดการอบรม

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

รายละเอียดงบประมาณโครงการ
ชื่อโครงการ โครงการฝึกอบรมหลักสูตร "การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อกระป๋อง"

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
๓.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม คน	
- จำนวนคู่ ห้องๆ ละ บาท จำนวน วัน	เป็นเงิน บาท
๓.๒ สำหรับประธาน ผู้ติดตาม แยกผู้มีเกียรติ และผู้สังเกตการณ์ รวม คน	
- จำนวนห้องเดี่ยว ห้องๆ ละ บาท จำนวน วัน	เป็นเงิน บาท
- จำนวนห้องเดี่ยว ห้องๆ ละ บาท จำนวน วัน	เป็นเงิน บาท
๓.๓ สำหรับวิทยากร รวม คน/วัน	
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	