

โครงการฝึกอบรมหลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ไก่วง”
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จังหวัดมหาสารคาม

๑. หลักการและเหตุผล

ไก่วง (*Meleagris gallopavo*; Turkey) เป็นสัตว์ปีกชนิดหนึ่ง ที่มีโอกาสและความเป็นไปได้ในการพัฒนาให้เป็นสัตว์เศรษฐกิจทางเลือกสำหรับเกษตรกร เพราะนอกจากจะให้ผลผลิตเนื้อคุณภาพดี มีโปรตีนสูง และคลอเลสเตอรอลต่ำ แล้วยังสามารถนำมาปรุงเป็นอาหารได้เช่นเดียวกับเนื้อไก่ จึงเป็นที่ต้องการของตลาดผู้บริโภคเฉพาะที่มีกำลังการซื้อสูง (Niche market) นอกจากนี้ยังสามารถนำไปเลี้ยงเพื่อความสวยงามได้อีกด้วยและที่สำคัญไก่วงเป็นสัตว์ปีกที่เลี้ยงง่าย โดยปล่อยให้หากินเองตามธรรมชาติได้เช่นเดียวกับไก่พื้นเมือง สามารถกินพืชหรือวัสดุในท้องถิ่นเป็นอาหารได้หลากหลาย อาทิเช่น ผักตบชวา ผักปราบ และเศษพืชผักสวนครัว เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถช่วยกำจัดวัชพืชโดยเฉพาะหญ้าได้เป็นอย่างดี

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปจากเนื้อไก่วง เช่น ไก่วงรมควัน, ใส่อั่วไก่วง ไก่วงเส้น แชนวิชไก่วง ฯลฯ เป็นที่นิยมบริโภคกันแพร่หลาย กรมปศุสัตว์จึงได้พิจารณาเห็นว่าผลิตภัณฑ์พื้นบ้านบางอย่างที่ไม่ต้องลงทุนสูง เช่น ใส่อั่วไก่วง ไก่วงเส้น น้ำพริกไก่วง ไก่วงจ้อ สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี นอกจากนี้การแปรรูปเนื้อไก่วงเป็นการเพิ่มมูลค่าสัตว์ปีก ช่วยแก้ปัญหาเวลาที่สัตว์มีชีวิตราคาตกต่ำ และช่วยทำให้การเลี้ยงสัตว์ปีกของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงครบวงจร

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม จึงได้จัดทำโครงการฝึกอบรม หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ไก่วง” ขึ้นเพื่อให้ประชาชนผู้สนใจโดยเฉพาะแม่บ้านเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้มีวิชาความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพปรับโครงสร้างการผลิตสินค้าปศุสัตว์ที่สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน ตามศักยภาพและความเหมาะสมของเกษตรกร เป็นการช่วยแก้ไขปัญหาตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่การผลิต การแปรรูป และการตลาด สอดคล้องกับนโยบายรัฐบาล ที่มุ่งเน้นให้ดำเนินการในลักษณะ “การตลาดนำการผลิต” และการสร้างมูลค่าเพิ่มในสินค้าเกษตร ส่งผลทำให้ประชาชนมีรายได้ หายจากความยากจน และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

๑) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อไก่วงและกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่วงตามหลักวิชาการ

๒) เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อไก่วงจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว เช่น ใส่อั่วไก่วง ไก่วงเส้น น้ำพริกไก่วง ไก่วงจ้อ ฯลฯ

๓) เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากไก่วงที่สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน สำหรับผู้บริโภค

๓. กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรและบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านการแปรรูปจากไก่วง 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

การบรรยาย การแสดงความคิดเห็น การถามตอบ

การประเมินผล

แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

๔.๒) หัวข้อหลักสูตร “หลักการการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์ปีก” ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์ปีกให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ประเด็นเนื้อหา

๑) สุขศาสตร์เนื้อสัตว์กับการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์

๒) คุณภาพที่ดีของเนื้อสัตว์

๓) ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์

๔) กรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นิยมบริโภคในประเทศไทย

๕) การบรรจุภัณฑ์

เทคนิควิธีการ

การบรรยาย การแสดงความคิดเห็น การถามตอบ

การประเมินผล

แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

๔.๓) หัวข้อหลักสูตร “การตัดแต่งซากไก่วง เพื่อการแปรรูป” ๑ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการตัดแต่งซากไก่วง เพื่อการแปรรูปให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ประเด็นเนื้อหา

๑) สาธิตการตัดแต่งซากไก่วงเพื่อการแปรรูป

๒) ฝึกปฏิบัติการตัดแต่งซากไก่วงเพื่อการแปรรูป

เทคนิควิธีการ

การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ

การประเมินผล

แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

๔.๔) หัวข้อหลักสูตร “การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้อ้วไก่วง” ๓ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูปและการทำไส้อ้วไก่วง ให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม

ประเด็นเนื้อหา

๑. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้อ้ว ไก่วง

๒. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้อ้ว ไก่วง

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 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 ๓๔,๐๐๐ บาท (สามหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

- 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) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปจากเนื้อไก่วงง กรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่วงงตามหลักวิชาการ
- ๒) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่วงงเพื่อเพิ่มรายได้
- ๓) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถไปพัฒนากระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไก่วงงที่สะอาดปลอดภัย 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 ธานีโต)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการโครงการฝึกอบรม
หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ไก่วงง”

วันแรก

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

วันที่สอง

๐๘.๓๐ - ๑๐.๓๐ น.	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ “การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปและการทำไส้ั่วไก่วงง”
๑๐.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ “การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปและการทำไก่วงงเส้น”
๑๒.๓๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ “การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปและการทำน้ำพริกไก่วงง”
๑๕.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ “การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปและการทำไก่วงงจ้อ”

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

**รายละเอียดงบประมาณโครงการ
โครงการฝึกอบรมหลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ไก่วง”**

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 แยกผู้มีเกียรติ 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 × ๓๕ คน	เป็นเงิน ๒,๘๐๐ บาท
๒.๒ สำหรับประธาน ผู้ติดตาม แยกผู้มีเกียรติ และผู้สังเกตการณ์ รวม ... คน	
- จำนวน ... มื้อๆ ละ ... บาท × ... 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	
- จำนวนห้องเดี่ยว ... ห้องๆ ละ ... บาท จำนวน ... วัน	เป็นเงิน บาท
๓.๔ สำหรับ ผู้รับผิดชอบโครงการ ... คน ที่ปรึกษาโครงการ ... คน คณะทำงาน ... คน รวม ... คน	
- 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 ๒๐ชุดๆ ละ ๗๐ บาท	เป็นเงิน ๑,๔๐๐ บาท
๙. ค่าจ้างเหมารถบัสปรับอากาศ ... ที่นั่ง ... วัน (ศึกษาดูงานนอกสถานที่)	เป็นเงิน บาท
๑๐. ค่ากระเป๋ใส่เอกสาร จำนวน ... ใบๆ ละ ... บาท	เป็นเงิน บาท
๑๑. ค่าวัสดุการเกษตรสำหรับการสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เป็นเงิน ๑๔,๘๐๐ บาท
๑๒. ค่าเครื่องปรุง	เป็นเงิน ๔,๓๐๐ บาท
๑๓. ค่าป้ายฝึกอบรม	เป็นเงิน ๙๐๐ บาท
๑๔. ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์	เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๓๔,๐๐๐ บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถ่วงจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	