

โครงการฝึกอบรมหลักสูตร “Dairy Product for Farmer and Entrepreneur
การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมเพื่อเกษตรกร”

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการเลี้ยงโคนมในประเทศไทย รัฐได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกรมีการเลี้ยงโคนมเพิ่มมากขึ้น จำนวนโคนมในประเทศไทยและปริมาณน้ำนมดิบที่ผลิตได้จึงเพิ่มมากขึ้นทุกปี ทำให้เกิดปัญหาเกษตรกรไม่สามารถจำหน่ายน้ำนมดิบได้ต้องเทน้ำนมดิบทิ้งทุกปี โดยเฉพาะในช่วงที่โรงเรียนปิดเทอม ซึ่งโรงงานที่รับซื้อน้ำนมดิบส่วนใหญ่จะผลิตนมพาสเจอร์ไรซ์เพื่อขายให้แก่โครงการนมโรงเรียน เมื่อโรงเรียนปิดเทอมจึงไม่สามารถขายผลิตภัณฑ์นมได้ ซึ่งถ้าหากเกษตรกรสามารถรวมกลุ่มกันตั้งเป็นกลุ่มเกษตรกรเล็ก ๆ เพื่อแปรรูปน้ำนมดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์นมก็สามารถแก้ปัญหาการเทนมทิ้งได้ในระดับหนึ่ง การแปรรูปน้ำนมดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์นมยังสามารถช่วยเพิ่มมูลค่าของน้ำนมและทำให้เกษตรกรมีอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้นนอกจากนี้เกษตรกรที่อาศัยอยู่ใกล้ ๆ กับกลุ่มที่มีการแปรรูปน้ำนม จะสามารถหาซื้อผลิตภัณฑ์นมได้ง่ายและซื้อในราคาที่ไม่แพงเกินไป ซึ่งจะเป็นการช่วยส่งเสริมให้คนไทยบริโภค ผลิตภัณฑ์นมที่ใช้วัตถุดิบที่ผลิตในประเทศมากขึ้น อันจะช่วยทำให้ลดการนำเข้าผลิตภัณฑ์นมจากต่างประเทศลง เป็นการประหยัดเงินตรา และทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมสามารถขายน้ำนมดิบได้มากขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับน้ำนมตามหลักวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง
- ๒) เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์นมเช่น ไอศกรีม โยเกิร์ต โยเกิร์ตพร้อมดื่ม เนยแข็งมอสซาเรล่า ได้ถูกต้อง
- ๓) ช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำนมในประเทศได้
- ๔) ใช้น้ำนมในภายในประเทศ ลดการนำเข้านม
- ๕) เพื่อสร้างผู้ประกอบการรายใหม่ซึ่งสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

๓. กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกร ผู้ประกอบการ จำนวน ๒๐ ราย

๔. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

๔.๑) หัวข้อ น้ำนมและองค์ประกอบของน้ำนม ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงลักษณะที่ดีของน้ำนม และองค์ประกอบต่าง ๆ ที่มีอยู่ในน้ำนม ซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นมต่างๆ ได้

ประเด็นเนื้อหา

- ๑) คุณสมบัติที่ดีของน้ำนมทั้งทางด้านเคมี ชีววิทยาและทางกายภาพ
- ๒) องค์ประกอบต่าง ๆ ของน้ำนม

เทคนิควิธีการ

บรรยายโดยใช้ power point

การประเมินผล

ทำข้อสอบวัดผล

๔.๒) หัวข้อ การทำครีมสด โยเกิร์ต นมเปรี้ยว มอสซาเรล่าชีส ริดคอตต้าชีส และไอศกรีม

จำนวน ๙ ชั่วโมง	
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รู้จักวิธีการผลิตครีมสด โยเกิร์ต นมเปรี้ยว มอสซาเรลล่าชีส ริกคอตต้าชีส และไอศกรีม
ประเด็นเนื้อหา	๑) ลงมือปฏิบัติในห้องปฏิบัติการแปรรูปนํ้านม ๒) ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตและไอศกรีมชนิดต่าง ๆ
เทคนิควิธีการ	ปฏิบัติการทำโยเกิร์ตและไอศกรีมชนิดต่าง ๆ โดยแบ่งออกเป็นกลุ่มเล็ก ๆ และลงมือทำเอง
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๔.๓) หัวข้อ เทคนิคการเพิ่มยอดขายและการโฆษณา ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์จากนม และเทคนิคการเพิ่มยอดขาย
ประเด็นเนื้อหา	๑) การสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์ ๒) เทคนิคการขายแบบต่างๆ และเทคนิคเพิ่มการขาย ๓) แนวทางการประยุกต์ใช้กระบวนการสร้างเอกลักษณ์ และเทคนิคการขาย กับผลิตภัณฑ์จากนม
เทคนิควิธีการ	บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๔.๔) หัวข้อ กระบวนการผลิตที่ดี (GMP) สำหรับโรงงานแปรรูปนํ้านม ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานการกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) สำหรับโรงงานแปรรูปนํ้านม
ประเด็นเนื้อหา	๑) หลักการขอการรับรองมาตรฐานกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) สำหรับโรงงานแปรรูปนํ้านม ๒) กระบวนการและการเตรียมการ เพื่อการขอการรับรองกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) สำหรับโรงงานแปรรูปนํ้านม
เทคนิควิธีการ	บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๕. สถานที่ฝึกอบรม

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ ถนนห้วยแก้ว ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

๖. ช่วงเวลาการฝึกอบรม

ช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๓ จำนวน ๓ วัน

๗. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากร

- เจ้าหน้าที่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
- เจ้าหน้าที่จากสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

- อาจารย์จากมหาวิทยาลัย
เทคนิคการฝึกอบรม
- บรรยาย ฉายวีดีทัศน์ แบ่งกลุ่มสาธิต

๘. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

- ๑) นายอำพล วรวิจิตรธรรม ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- ๒) นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ๑) นางสาวจรัสศรี แก้วพื่น นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ โทรศัพท์ ๐๕๓-๒๑๓๑๖๒
- ๒) คณะทำงาน
นางสาวพลิศาน นามเต็ม นักวิทยาศาสตร์
นางสาวนิวาริน สินธุสอาด นักวิทยาศาสตร์

๑๐. งบประมาณการฝึกอบรม จำนวน ๔๕,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่หมื่นห้าพันบาทถ้วน)

- ๑) แผนงาน พื้นฐานการสร้างความสามารถในการแข่งขัน
- ๒) ผลผลิต พัฒนาศักยภาพการปศุสัตว์
- ๓) กิจกรรมหลัก พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- ๔) อยู่ในแผนงานปกติ

๑๑. การประเมินผลและติดตามผล

การประเมินผลโครงการ

- ๑) ประเมินปฏิบัติการโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม
- ๒) ประเมินการเรียนรู้โดยใช้ (เช่น แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ แบบรายงานสรุปผลที่ได้จากการแบ่งกลุ่มแสดงความคิดเห็น เป็นต้น)

การติดตามผลโครงการ

ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน ๖ เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

๑๒. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๑) ช่วยเพิ่มปริมาณการใช้และการบริโภคน้ำนมดิบในประเทศ
- ๒) ส่งเสริมให้เกษตรกร กลุ่มเกษตรกรมีองค์ความรู้เพิ่มในการเพิ่มมูลค่าให้แก่น้ำนมดิบ
- ๓) สามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

๑๓. ผู้ประสานงาน

ฝ่ายบริหารทั่วไป ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

ที่ตั้ง: เลขที่ ๑๒๒ ม. ๑ ถ. ห้วยแก้ว ต.ช้างเผือก อ.เมืองเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่

เบอร์โทรศัพท์: ๐๕๓ - ๒๑๓๑๖๒

Facebook: ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

E-mail: Product_cmi@dld.go.th

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวเอื้องพลอย ใจสิงกา)

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

ลงชื่อ 

(นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย)

ประธานคณะกรรมการประกันคุณภาพฝึกอบรม

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสรวิศ ธานีโต)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการโครงการฝึกอบรม
หลักสูตร “Dairy Product for Farmer and Entrepreneur”
การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมเพื่อเกษตรกร”

วันแรก

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	พิธีเปิดการประชุมเชิงปฏิบัติการ
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับนํ้านมและการแปรรูป
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	ปฏิบัติการทำครีมสด และ ไอศกรีม
๑๕.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	ปฏิบัติการทำนมเปรี้ยว

วันที่สอง

๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	ปฏิบัติการทำ นมเปรี้ยว (ต่อ) และ โยเกิร์ต
๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	ปฏิบัติการทำไอศกรีม (ต่อ)
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	ปฏิบัติการทำมอสซาเรลล่าชีส, ริกคอตต้าชีส
๑๕.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	ปฏิบัติการทำมอสซาเรลล่าชีส, ริกคอตต้าชีส (ต่อ)

วันที่สาม

๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	เทคนิคการเพิ่มยอดขายและการโฆษณา
๑๐.๔๕ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยายกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) สำหรับโรงงานแปรรูปนํ้านม
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	ตอบข้อซักถาม ประเมินและสรุปผลการอบรม
๑๕.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	พิธีปิดการอบรม

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

รายละเอียดงบประมาณโครงการ
หลักสูตร “Dairy Product for Farmer and Entrepreneur” การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมเพื่อเกษตรกร”

๑. ค่าอาหาร	เป็นเงิน ๙,๐๐๐.๐๐ บาท
๑.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม ๒๐ คน	
ผู้รับผิดชอบโครงการ คน ที่ปรึกษาโครงการ คน คณะทำงาน คน วิทยากร คน/วัน รวม คน	
- ค่าอาหารกลางวัน ๓ มื้อๆ ละ ๑๕๐ x ๒๐ คน	เป็นเงิน \ ๙,๐๐๐.๐๐ 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 \ ๔,๒๐๐.๐๐ บาท
๒.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม ๒๐ คน	
ผู้รับผิดชอบโครงการ คน ที่ปรึกษาโครงการ คน คณะทำงาน คน วิทยากร คน/วัน รวม คน	
- จำนวน ๖ มื้อๆ ละ ๓๕ บาท x ๒๐ คน	เป็นเงิน \ ๔,๒๐๐.๐๐ 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	
- 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 ๑,๘๐๐.๐๐ บาท
- วิทยากรจากส่วนราชการ จำนวน ๓ ชั่วโมงๆ ละ ๖๐๐ บาท	เป็นเงิน \ ๑,๘๐๐.๐๐ บาท
- พาหนะสำหรับวิทยากร จำนวน คนๆ ละ บาท	เป็นเงิน บาท
๕. ค่ายานพาหนะ และวัสดุเชื้อเพลิงสำหรับคณะทำงาน	เป็นเงิน บาท
๖. ค่าเขียนใบประกาศนียบัตร จำนวน ใบๆ ละ บาท	เป็นเงิน บาท
๗. ค่าวัสดุสำนักงาน	เป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท
- ปากกา โหลๆ ละ บาท	เป็นเงิน บาท
- สมุดสำหรับเขียน โหลๆ ละ บาท	เป็นเงิน บาท
๘. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรมชุดๆ ละบาท	เป็นเงิน บาท
๙. ค่าจ้างเหมารถบัสปรับอากาศ คันนี้ วัน (ศึกษาดูงานนอกสถานที่)	เป็นเงิน บาท
๑๐. ค่ากระเป๋ใส่เอกสาร จำนวน ใบๆ ละ บาท	เป็นเงิน บาท
๑๑. วัสดุสำหรับฝึกอบรม	เป็นเงิน ๒๙,๕๐๐.๐๐บาท
- ค่าวัสดุการเกษตร สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน ๖,๐๐๐.๐๐ บาท
- ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน ๑๗,๕๐๐.๐๐ บาท
- ค่าวิทยาศาสตร์ สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน ๕,๐๐๐.๐๐ บาท
- ค่าวัสดุโฆษณาและเผยแพร่	เป็นเงิน ๑,๐๐๐.๐๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น \ ๔๕,๐๐๐.๐๐ บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถ่วงจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	