

โครงการฝึกอบรมหลักสูตร “การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับไก่พื้นเมืองอินทรีย์”

ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพราะรักสุรินทร์ จังหวัด สุรินทร์

๑. หลักการและเหตุผล

ยุทธศาสตร์การพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๐ – ๒๕๖๔ มีการกำหนดยุทธศาสตร์ว่าด้วยเรื่องการพัฒนาสินค้าและบริการเกษตรอินทรีย์ เพื่อสร้างความเข้มแข็งในการผลิตเกษตรอินทรีย์ โดยการแปรรูปและการบรรจุสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ซึ่งเป็นการเพิ่มศักยภาพในการผลิต ให้เป็นที่ต้องการของตลาดได้ ดำเนินงานการพัฒนาปศุสัตว์อินทรีย์ อีกทั้งรสนิยมของผู้บริโภคปัจจุบันเปลี่ยนไป โดยมีความห่วงใยต่อสุขภาพความปลอดภัยอาหารเพิ่มขึ้น ดังนั้นการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและมี หรือผลิตภัณฑ์อินทรีย์จึงเป็นที่ต้องการในตลาดมากขึ้น จึงเป็นโอกาสที่ทางกรมปศุสัตว์จะทำการต่อยอดผลผลิตปศุสัตว์อินทรีย์ให้ถึงขั้นตอนการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้าและวัตถุดิบอินทรีย์เพื่อสร้างรายได้เพิ่มให้แก่เกษตรกร สร้างช่องทางการบริโภคสินค้าอินทรีย์ให้แก่ผู้บริโภคประชาชนทั่วไปมากยิ่งขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อไก่พื้นเมืองอินทรีย์ให้เป็นทางเลือกแก่ผู้บริโภคมากขึ้น
- ๒) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้เสริมให้แก่เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อไก่พื้นเมืองอินทรีย์

๓. กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร/ผู้ประกอบการแปรรูป/สหกรณ์ผู้ผ่านการรับรองปศุสัตว์อินทรีย์ หรือผู้ที่กำลังขอการรับรองปศุสัตว์อินทรีย์ (ไก่พื้นเมือง) จำนวน ๑๐ ราย

๔. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

๔.๑) หัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ (จำนวน ๑.๓๐ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์

มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ กรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตลอดจนสามารถผลิตและจำหน่ายเพิ่มพูนรายได้ให้กับครอบครัวและเป็นการส่งเสริมอาชีพประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น

รายละเอียดของวิชา

๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์

๒) สุขศาสตร์เนื้อสัตว์

๓) การตัดแต่งไก่พื้นเมืองโดยวิธีมาตรฐานสากล

๔) การเตรียมวัตถุดิบ

วิธีการสอน

บรรยายโดยใช้ Power point สไลด์ และฝึกปฏิบัติ

การประเมินผล

๑) ประเมินผลวิทยากรและหัวข้อวิชาโดยการใช้แบบสอบถาม

๒) ประเมินผลการเรียนรู้ของผู้ฝึกอบรมโดยการทำแบบทดสอบความรู้ก่อน-หลังการฝึกอบรม

๔.๒) หัวข้อ การผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (จำนวน ๓.๓๐ ชั่วโมง)

- ๑) วัตถุประสงค์ ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบวิธีการและสามารถทำการผลิตภัณฑ์ ไก่ฝอย ไส้อั่วไก่ ไก่รมควัน
- ๒) รายละเอียดของวิชา การผลิต ไก่ฝอย ไส้อั่วไก่ ไก่รมควัน
- ๓) วิธีการสอน บรรยายโดยใช้ Power point สไลด์ และฝึกปฏิบัติ
- ๔) การประเมินผล ประเมินผลการเรียนรู้ของผู้ฝึกอบรมโดยการทำแบบทดสอบความรู้ ก่อน-หลังการฝึกอบรม

๔.๓) หัวข้อ การจัดการด้านบรรจุภัณฑ์และฉลาก (จำนวน ๑ ชั่วโมง)

- ๑) วัตถุประสงค์ ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมและเข้าใจเรื่องบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการทำฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์
- ๒) รายละเอียดของวิชา การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ อายุการเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ การออกแบบและทำฉลากที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
- ๓) วิธีการสอน บรรยายโดยใช้ Power point และฝึกปฏิบัติ
- ๔) การประเมินผล ประเมินผลการเรียนรู้ของผู้ฝึกอบรมโดยการทำแบบทดสอบความรู้ ก่อน-หลังการฝึกอบรม

๕. สถานที่ฝึกอบรม

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพราะรักสุรินทร์

๖. ช่วงเวลาการฝึกอบรม

ช่วงเดือนมีนาคม จำนวน ๒ วัน

๗. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากร

นางสาวอุไร แสนคุณท้าว หน่วยงาน ศผส.มหาสารคาม

นายอาทิตย์ หาญสุริย์ หน่วยงาน ศผส.มหาสารคาม

นายอัครเดช ทุ่มชะ หน่วยงาน ศผส.มหาสารคาม

เทคนิค

บรรยายโดยใช้ power point และภาคปฏิบัติ

๘. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

- ๑) นายอำพล วรดิษฐ์ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ๑) กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
- ๒) คณะทำงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

๑๐. งบประมาณการฝึกอบรม จำนวน ๒๐,๙๒๐ บาท (สองหมื่นเก้าร้อยยี่สิบบาทถ้วน)

- ๑) แผนงาน แผนงานยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า
- ๒) ผลผลิต โครงการพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืน
- ๓) กิจกรรม ส่งเสริมปศุสัตว์อินทรีย์
- ๔) โครงการ การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับไก่พื้นเมืองอินทรีย์
- ๕) อยู่ในแผนงานปกติ

๑๑. การประเมินผลและติดตามผล

การประเมินผลโครงการ

- ๑) ประเมินปฏิกิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม
- ๒) ประเมินผลผู้ฝึกอบรมโดยการทำแบบทดสอบความรู้ก่อน-หลังการฝึกอบรม

การติดตามผลโครงการ

- ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน ๖ เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

- ๑) การนำทักษะความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ
- ๒) การนำทักษะความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดให้ผู้เกี่ยวข้อง

๑๒. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๑) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจหลักการ และเทคนิคการแปรรูปสินค้าปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
- ๒) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถแปรรูป และพัฒนาสินค้าให้แข่งขันกับสินค้าอื่นๆ ในท้องตลาด

๑๓. ผู้ประสานงาน

นายชลาชัย ประจงใจ ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล
หน่วยงาน กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เบอร์โทร ๐๒๖๕๓๔๔๔๔ ต่อ ๓๓๗๗

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวอัญญมณี พูลสุขกล้า)

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ

ลงชื่อ 

(นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย)

ประธานคณะกรรมการประกันคุณภาพฝึกอบรม

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสรวิศ ธานีโต)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการ
โครงการฝึกอบรมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับไก่พื้นเมืองอินทรีย์

วันที่หนึ่ง

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	พิธีเปิดการฝึกอบรม
๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์
๑๓.๐๐ - ๑๕.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อ การผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
๑๕.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อ การจัดการด้านบรรจุภัณฑ์และฉลาก

วันที่สอง

๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	ปฏิบัติการไถ่ฝอย ปฏิบัติการใส่อ้วไก่
๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	ปฏิบัติการไถ่รมควัน ประเมินผลการฝึกอบรม
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	พิธีปิดการฝึกอบรม และมอบประกาศนียบัตร

หมายเหตุ

- เนื้อหาและเวลาสามารถปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมได้
- เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. รับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๒๐ น. และ ๑๔.๔๐ - ๑๕.๐๐ น. รับประทานอาหารว่าง

รายละเอียดงบประมาณโครงการ
โครงการฝึกอบรมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับไก่พื้นเมืองอินทรีย์

๑. ค่าอาหาร	เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
๑.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม ๑๐ คน	
- ค่าอาหารกลางวัน ๒ มื้อๆ ละ ๑๕๐ x ๑๐ คน	เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
๒. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	เป็นเงิน ๑,๕๐๐ บาท
๒.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม ๑๐ คน	
- จำนวน ๔ มื้อๆ ละ ๓๕ บาท x ๑๐ คน	เป็นเงิน ๑,๕๐๐ บาท
๓. ค่าที่พัก	เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท
๓.๑ สำหรับวิทยากร รวม ๓ คน๑วัน	
- จำนวนห้องเดี่ยว ๓ ห้องๆ ละ ๘๐๐ บาท จำนวน ๑ วัน	เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท
๔. ค่าตอบแทนและยานพาหนะวิทยากร	เป็นเงิน ๓,๕๕๐ บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยง เจ้าหน้าที่ ๓ คน อัตรา ๒๕๐ บาท ๒ วัน	เป็นเงิน ๑,๕๕๐ บาท
- ค่าพาหนะ	เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
๕. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม ๑๐ ชุดๆ ละ ๗๐ บาท	เป็นเงิน ๗๐๐ บาท
๖. ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว	เป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท
๗. ค่าวัสดุฝึกอบรม	เป็นเงิน ๘,๙๘๐ บาท
- ค่าไก่สด กก. ละ ๙๐ บาท จำนวน ๓๐ กก.	เป็นเงิน ๒,๗๐๐ บาท
- ไข่บรรจุ จำนวน ๑ พวงๆ ละ ๑๐๐๐ บาท	เป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท
- ภาชนะบรรจุ	เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
- ค่าเครื่องปรุงและเครื่องเทศ	เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
- ค่าวัตถุดิบอื่นในอาหาร	เป็นเงิน ๑,๒๘๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	เป็นเงิน ๒๐,๙๒๐ บาท
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถัวจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	