

โครงการฝึกอบรมหลักสูตร “การตัดแต่งเนื้อโคและการปรุงสเต็กชั้นสูงเพื่อสร้างอาชีพ”  
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

๑. หลักการและเหตุผล

จากการเพิ่มจำนวนของประชากรและความต้องการโปรตีนที่เพิ่มขึ้น ทำให้ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปเนื้อสัตว์ เป็นที่นิยมบริโภคมากขึ้น ตามการขยายตัวของเศรษฐกิจและสังคม กรมปศุสัตว์จึงได้พิจารณาเห็นว่าผลิตภัณฑ์บางอย่างที่ไม่ต้องลงทุนสูง เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น สเต็กนั้นสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี นอกจากนี้การแปรรูปเนื้อโคเป็นการเพิ่มมูลค่าสัตว์ และช่วยทำให้การเลี้ยงโคเนื้อของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงครบวงจร จึงได้ดำเนินการจัดฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อโคขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้มีวิชาความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไป ซึ่งจะเป็นรากฐานแนวทางการนำร่องไปสู่การประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ เพื่อทดแทนการนำเข้าและการส่งออกต่อไปในอนาคต

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อโค มีทักษะความสามารถในการแปรรูป การประกอบอาหาร และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์ตามหลักวิชาการ
- ๒) เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติทำผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ สร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างรายได้ และสร้างห่วงโซ่อุปทาน (Business chain) สำหรับสินค้าปศุสัตว์
- ๓) เพื่อส่งเสริมอาชีพอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้ก้าวหน้าเจริญยิ่งขึ้น

๓. กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการสินค้าปศุสัตว์ ประชาชนทั่วไป จำนวน ๒๐ ราย

๔. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

๔.๑) หัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกรรมวิธีการประกอบอาหารจากเนื้อโค ตลอดจนสามารถผลิตและจำหน่ายเพิ่มพูนรายได้ให้กับครอบครัว
ประเด็นเนื้อหา	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกรรมวิธีการประกอบอาหารจากเนื้อโค
เทคนิควิธีการ	บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๔.๒) หัวข้อ ปฏิบัติการ การตัดแต่งเนื้อโค การทำเนื้ออบ การทำไส้กรอกสด การทำแพตตี้ (สำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์) และ การทำลูกชิ้นเนื้อ ๙ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ปฏิบัติการประกอบอาหารจากเนื้อโค ตลอดจนสามารถผลิตและจำหน่ายเพิ่มพูนรายได้ให้กับครอบครัว
ประเด็นเนื้อหา	กรรมวิธีการประกอบอาหารจากเนื้อโค
เทคนิควิธีการ	การสาธิตโดยเจ้าหน้าที่และฝึกปฏิบัติด้วยตนเอง
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๔.๓) หัวข้อ ปฏิบัติการ การทำสเต็ม ๓ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ปฏิบัติการประกอบอาหารจากเนื้อโค ตลอดจนสามารถผลิตและจำหน่ายเพิ่มพูนรายได้ให้กับครอบครัว
ประเด็นเนื้อหา	กรรมวิธีการประกอบอาหารจากเนื้อโค
เทคนิควิธีการ	การสาธิตโดยเจ้าหน้าที่และฝึกปฏิบัติด้วยตนเอง
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๕. สถานที่ฝึกอบรม

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ ถนนห้วยแก้ว ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

๖. ช่วงเวลาการฝึกอบรม

ช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๓

๗. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากร

- วิทยากรภาครัฐ เจ้าหน้าที่ของศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
- วิทยากรบุคคลภายนอก บริษัท ลานนาบีฟ จำกัด

เทคนิคการฝึกอบรม

บรรยายและฝึกปฏิบัติ

๘. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

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

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ๑) นายวุฒิชัย ลัดเครือ นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ โทร ๐๕๓-๒๑๓๑๖๒
- ๒) คณะทำงาน นายสงกรานต์ แหวนวัง นักวิทยาศาสตร์ นางสาวดวงชีวัน สลับ พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล

๑๐. งบประมาณการฝึกอบรม จำนวน ๔๕,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่หมื่นห้าพันบาทถ้วน)

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

๑๑. การประเมินผลและติดตามผล

การประเมินผลโครงการ

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

การติดตามผลโครงการ

- ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน ๖ เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

๑๒. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการตัดแต่งเนื้อโคโดยวิธีมาตรฐานสากล การแปรรูปจากเนื้อโค กรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อโคตามหลักวิชาการ ถูกต้องตามหลัก GMP ที่สามารถผลิตและจำหน่ายเพื่อเพิ่มพูนรายได้ให้กับครอบครัว และเป็นการส่งเสริมอาชีพการประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น

๑๓. ผู้ประสานงาน

ฝ่ายบริหารทั่วไป ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

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

เบอร์โทรศัพท์: ๐๕๓ - ๒๑๓๑๖๒

Facebook: ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

ลงชื่อ .....  ..... ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา)

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

ลงชื่อ .....  .....

(นายชัชวาลย์ กลิ่นลอย)

ประธานคณะกรรมการประกันคุณภาพฝึกอบรม

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ .....  ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสรวิศ ธานีโต)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการโครงการฝึกอบรม  
หลักสูตร การตัดแต่งเนื้อโคและการปรุงสตีคขั้นสูงเพื่อสร้างอาชีพ

วันที่หนึ่ง

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	พิธีเปิดการฝึกอบรม
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	ปฏิบัติการ ตัดแต่งเนื้อโค ปฏิบัติการเนื้ออบ

วันที่สอง

๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	ปฏิบัติการทำไส้กรอกสด ปฏิบัติการทำแพตตี้ (สำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์)
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	ปฏิบัติการลวกชิ้นเนื้อและเนื้ออบ (ต่อ)

วันที่สาม

๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	ปฏิบัติการทำสเต็ก วิทยากรจากผู้ประกอบการร้านอาหาร
๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	ประเมินผลการฝึกอบรม
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	พิธีปิดการฝึกอบรม และมอบประกาศนียบัตร

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

รายละเอียดงบประมาณโครงการ  
ชื่อโครงการ “หลักสูตรการตัดแต่งเนื้อโคและการปรุงสแตกชั้นสูงเพื่อสร้างอาชีพ”

๑. ค่าอาหาร	เป็นเงิน ๙,๐๐๐.๐๐บาท
๑.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม ..... คน	
ผู้รับผิดชอบโครงการ ..... คน ที่ปรึกษาโครงการ ..... คน คณะทำงาน ..... คน วิทยากร ..... คน/วัน รวม ..... คน	
- ค่าอาหารกลางวัน ๓ มื้อๆ ละ ๑๕๐ x ๒๐คน	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 ..... 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 ๒,๑๐๐.๐๐ 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 ๓,๖๐๐.๐๐ บาท
- วิทยากรบุคคลภายนอก จำนวน ๓ ชั่วโมงๆ ละ ๑,๒๐๐ บาท	เป็นเงิน ๓,๖๐๐.๐๐ 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. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม ... ชุดๆ ละ.....บาท	เป็นเงิน .....บาท
๙. ค่าจ้างเหมารถบัสปรับอากาศ ..... ที่นั่ง ..... วัน (ศึกษาดูงานนอกสถานที่)	เป็นเงิน ..... บาท
๑๐. ค่ากระเป๋ใส่เอกสาร จำนวน ..... ใบๆ ละ ..... บาท	เป็นเงิน ..... บาท
๑๑. ค่าวัสดุสำหรับฝึกอบรม	เป็นเงิน ๒๗,๗๐๐.๐๐ บาท
- ค่าวัสดุการเกษตร สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐.๐๐ บาท
- ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน ๙,๒๐๐.๐๐ บาท
- ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์	เป็นเงิน .....บาท
- ค่าวัสดุโฆษณาและเผยแพร่	เป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท
<b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๔๕,๐๐๐.๐๐ บาท</b>	
<b>หมายเหตุ :</b> ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	