

โครงการฝึกอบรมหลักสูตร “การแปรรูปไส้กรอกกรรมปศุสัตว์สไตล์ยุโรป”

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปเนื้อสัตว์ เป็นที่นิยมบริโภคกันแพร่หลาย กรมปศุสัตว์จึงได้พิจารณาเห็นว่าผลิตภัณฑ์ เช่น ไส้กรอกกรรมควีน แฮมต้ม เบคอน สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี นอกจากนี้การแปรรูปเนื้อสัตว์เป็นการเพิ่มมูลค่าเนื้อสัตว์ ช่วยแก้ปัญหาเวลาที่สัตว์มีชีวิตราคาตกต่ำ และช่วยทำให้การเลี้ยงสัตว์ของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงครบวงจร จึงได้ดำเนินการจัดฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจโดยเฉพาะแม่บ้านเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้มีวิชาความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไป ซึ่งจะเป็นรากฐานแนวทางการนำร่องไปสู่การประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ เพื่อทดแทนการนำเข้าและการส่งออกต่อไปในอนาคต

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ มีทักษะความสามารถในการตัดแต่งการประกอบอาหาร และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์ตามหลักวิชาการ
- ๒) เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติทำผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น ไส้กรอกกรรมควีน ไส้กรอกสด ไส้กรอกเลือด ฯลฯ สร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างรายได้และสร้างห่วงโซ่ธุรกิจ (Business chain) สำหรับสินค้าปศุสัตว์
- ๓) เพื่อส่งเสริมอาชีพอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้ก้าวหน้าเจริญยิ่งขึ้น

๓. กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการสินค้าปศุสัตว์และประชาชนทั่วไป จำนวน ๒๐ ราย

๔. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

๔.๑) หัวข้อ ตลาดเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ จำนวน ๓ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตลาดเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
ประเด็นเนื้อหา	๑) การสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์ ๒) เทคนิคการขายแบบต่างๆ และเทคนิคเพิ่มการขาย
เทคนิควิธีการ	บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๔.๒) หัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และสุขศาสตร์เนื้อสัตว์ จำนวน ๑ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์กรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
ประเด็นเนื้อหา	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และวิธีการที่ดีในการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
เทคนิควิธีการ	บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๔.๓) หัวข้อ ภาคปฏิบัติการทำเบคอน ไส้กรอกรมควัน และไส้กรอกบราทเวอร์ท ๘ ชั่วโมง	
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รู้จักวิธีการทำเบคอน , การทำไส้กรอกรมควัน , การทำไส้กรอกบราทเวอร์ท
ประเด็นเนื้อหา	ลงมือปฏิบัติในห้องปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์
เทคนิควิธีการ	การสาธิตโดยเจ้าหน้าที่และฝึกปฏิบัติด้วยตนเอง
การประเมินผล	ทำข้อสอบวัดผล

๕. สถานที่ฝึกอบรม

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ ถนนห้วยแก้ว ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

๖. ช่วงเวลาการฝึกอบรม

ช่วงเดือน มกราคม ๒๕๖๔ จำนวน ๒ วัน

๗. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากร

เจ้าหน้าที่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
อาจารย์จากมหาวิทยาลัย

เทคนิคการฝึกอบรม

บรรยาย ฉายวีดีทัศน์ แบ่งกลุ่มสาธิต

๘. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

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

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

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

๑๐. งบประมาณการฝึกอบรม จำนวน ๔๔,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่หมื่นสี่พันบาทถ้วน)

- 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

- ๑) ผลที่ได้จะได้รับจากการจัดอบรม มีความรู้ด้านการแปรรูปเนื้อสุกรโดยวิธีมาตรฐานสากลตามหลักวิชาการ ถูกต้องตามหลัก GMP ที่สามารถผลิตและจำหน่าย เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
- ๒) สามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

๑๓. ผู้ประสานงาน

ฝ่ายบริหารทั่วไป ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

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

เบอร์โทรศัพท์: ๐๕๓ - ๒๑๓๖๖๒

Facebook: ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

E-mail: Product_cmi@dld.go.th

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา)

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

ลงชื่อ 

(นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย)

ประธานคณะกรรมการประกันคุณภาพฝึกอบรม

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสรวิศ ธานีโต)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการโครงการฝึกอบรม
หลักสูตร “การแปรรูปไส้กรอกกรมปศุสัตว์สไตล์ยุโรป”

วันแรก

๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียน
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	พิธีเปิดการฝึกอบรม
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	ตลาดเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ โดย คุณอรรถนันท พรหมสุรินทร์
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และสุขศาสตร์เนื้อสัตว์ โดย วิทยากรจากศูนย์วิจัยฯ เชียงใหม่
๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	การตัดแต่งเนื้อสุกร โดยวิธีมาตรฐานสากล,ปฏิบัติการเบคอน

วันที่สอง

๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	เตรียมวัตถุดิบ ปฏิบัติการเบคอน(ต่อ),ปฏิบัติการไส้กรอกรมควัน
๑๓.๐๐- ๑๖.๐๐ น.	ปฏิบัติการไส้กรอกบราทเวอร์ท
๑๖.๐๐- ๑๖.๓๐ น.	พิธีปิดการฝึกอบรม และมอบประกาศนียบัตร

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

รายละเอียดงบประมาณโครงการ
ชื่อโครงการ “การแปรรูปไส้กรอกกรมปศุสัตว์สไตล์ยุโรป”

๑. ค่าอาหาร	เป็นเงิน ๖,๐๐๐.๐๐ 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 ๖,๐๐๐.๐๐ 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 ๒,๘๐๐.๐๐ บาท
๒.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม คน	
ผู้รับผิดชอบโครงการ คน ที่ปรึกษาโครงการ คน คณะทำงาน คน วิทยากร คน/วัน รวม คน	
- จำนวน .๔ มื้อๆ ละ ๓๕ บาท x ๒๐. คน	เป็นเงิน . ๒,๘๐๐.๐๐ 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 ๓,๖๐๐.๐๐บาท
- วิทยากรบุคคลภายนอก จำนวน ๓ ชั่วโมงๆ ละ ๑,๒๐๐ บาท	เป็นเงิน ๓,๖๐๐.๐๐บาท
- 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	เป็นเงินบาท
๙. ค่าจ้างเหมารถบัสปรับอากาศ ที่นั่ง วัน (ศึกษาดูงานนอกสถานที่)	เป็นเงิน บาท
๑๐. ค่ากระเป๋ใส่เอกสาร จำนวน ใบๆ ละ บาท	เป็นเงิน บาท
๑๑. ค่าวัสดุจัดฝึกอบรม	เป็นเงิน ๓๑,๑๐๐.๐๐บาท
- ค่าวัสดุการเกษตร สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน ๒๐,๐๐๐.๐๐ บาท
- ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน ๑๐,๖๐๐.๐๐ บาท
- ค่าวัสดุโฆษณาเผยแพร่	เป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๔๔,๐๐๐.๐๐ บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถ่วงจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	