

โครงการฝึกอบรมหลักสูตร “การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับนมโคอินทรีย์”
ณ โชควลีฟาร์ม จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์

๑. หลักการและเหตุผล

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

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์นมจากฟาร์มโคนมอินทรีย์ให้เป็นทางเลือกแก่ผู้บริโภคมากขึ้น
- ๒) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้เสริมให้แก่เกษตรกรและผู้แปรรูปสินค้าปศุสัตว์อินทรีย์

๓. กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร/ผู้ประกอบการแปรรูป/สหกรณ์ผู้ผ่านการรับรอง ปศุสัตว์อินทรีย์ หรือผู้ที่กำลังขอการรับรองปศุสัตว์อินทรีย์ (ด้านโคนม) จำนวน ๑๐ ราย

๔. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

๔.๑) หัวข้อ นมโคอินทรีย์และองค์ประกอบของนมโค (จำนวน ๒ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์

ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงลักษณะที่ดีของน้ำนม และองค์ประกอบต่าง ๆ ที่มีอยู่ในน้ำนม ซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นมต่างๆ ได้

รายละเอียดของวิชา

๑) คุณสมบัติที่ดีของน้ำนมทั้งทางด้านเคมี ชีววิทยาและทางกายภาพ

๒) องค์ประกอบต่าง ๆ ของน้ำนม

วิธีการสอน

บรรยายโดยใช้ power point

การประเมินผล

๑) ประเมินผลวิทยากรและหัวข้อวิชาโดยการใช้แบบสอบถาม

๒) ประเมินผลผู้ฝึกอบรมโดยการทำแบบทดสอบความรู้ก่อน-หลังการฝึกอบรม

๔.๒) หัวข้อ นมพาสเจอร์ไรส์ (จำนวน ๑ ชั่วโมง)

วัตถุประสงค์

ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และขั้นตอนการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์

รายละเอียดของวิชา

๑) กรรมวิธีการผลิตน้ำนมพาสเจอร์ไรส์

- ๒) ชนิดของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์และคุณภาพ
 - ๓) เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้เพื่อการพาสเจอร์ไรส์นํ้านม
 - ๔) บรรจุภัณฑ์สำหรับนํ้านมพาสเจอร์ไรส์
 - ๕) การเก็บรักษานํ้านมพาสเจอร์ไรส์
 - ๖) การตรวจสอบคุณภาพนมพาสเจอร์ไรส์นํ้านม
- วิธีการสอน
 - การประเมินผล

บรรยายโดยใช้ power point และภาคปฏิบัติ

ประเมินผลผู้ฝึกอบรมโดยการทำแบบทดสอบความรู้ก่อน-หลังการฝึกอบรม
- ๔.๓) หัวข้อ มอสซาเรลล่าชีส (จำนวน ๑.๓๐ ชั่วโมง)
 - วัตถุประสงค์
 - รายละเอียดของวิชา

ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตและขั้นตอนการผลิตมอสซาเรลล่าชีส

 - ๑) กรรมวิธีการผลิตมอสซาเรลล่าชีส
 - ๒) ชนิดของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตมอสซาเรลล่าชีสและคุณภาพ
 - ๓) เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้เพื่อการผลิตมอสซาเรลล่าชีส
 - ๔) บรรจุภัณฑ์สำหรับมอสซาเรลล่าชีส
 - ๕) การเก็บรักษามอสซาเรลล่าชีส
 - ๖) การตรวจสอบคุณภาพมอสซาเรลล่าชีส

วิธีการสอน

การประเมินผล

บรรยายโดยใช้ power point และภาคปฏิบัติ

ประเมินผลผู้ฝึกอบรมโดยการทำแบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม
- ๔.๔) หัวข้อ การจัดการด้านบรรจุภัณฑ์และฉลาก (จำนวน ๑ ชั่วโมง)
 - วัตถุประสงค์
 - รายละเอียดของวิชา
 - วิธีการสอน
 - การประเมินผล

ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบและเข้าใจเรื่องบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการทำฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์

การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ อายุการเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ การออกแบบและทำฉลากที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

วิธีการสอน

การประเมินผล

บรรยายโดยใช้ Power point และฝึกปฏิบัติ

ประเมินผลการเรียนรู้ของผู้ฝึกอบรมโดยการทำแบบทดสอบความรู้ก่อน-หลังการฝึกอบรม

๕. สถานที่ฝึกอบรม

โชคควลีฟาร์ม จ.ประจวบคีรีขันธ์

๖. ช่วงเวลาการฝึกอบรม

๒๕๖๔
ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ จำนวน ๒ วัน

๗. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากร

นายเทพฤทธิ์ หับบุญมี หน่วยงาน ศผส.ปทุมธานี
นายพัชศิษฐ์ วงษ์อินทร์ หน่วยงาน ศผส.ปทุมธานี
นายอภิชาติ เรนชนะ หน่วยงาน ศผส.ปทุมธานี

- เทคนิคการฝึกอบรม

บรรยายโดยใช้ power point และภาคปฏิบัติ

๘. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

๑) นายอำพล วรวิจิตรธรรม ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๑) กลุ่มวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
๒) คณะทำงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

๑๐. งบประมาณการฝึกอบรม จำนวน ๒๐,๙๐๐ บาท (สองหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน)

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

๑๑. การประเมินผลและติดตามผล

การประเมินผลโครงการ

- ๑) ประเมินปฏิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร 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 ประจใจ ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล

หน่วยงาน กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เบอร์โทร ๐๒๖๕๓๔๔๔๔ ต่อ ๓๓๗๗

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวอัญมณี พูลสุขกล้า)
นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ

ลงชื่อ 
(นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย)
ประธานคณะกรรมการประกันคุณภาพฝึกอบรม
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสรวิศ ธานีโต)
อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการ

โครงการฝึกอบรมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับนมโคอินทรีย์

วันแรก

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	พิธีเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการ
๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	พักทานอาหารว่าง
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อนมโคอินทรีย์และองค์ประกอบของนมโค
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๕.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อนมพาสเจอร์ไรส์ และหัวข้อมอสซาเรลล่าชีส
๑๕.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อ การจัดการด้านบรรจุภัณฑ์และฉลาก

วันที่สอง

๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	ปฏิบัติการทำนมพาสเจอร์ไรส์
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	ปฏิบัติการทำมอสซาเรลล่าชีส
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	ปฏิบัติการตรวจ และควบคุมคุณภาพ
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
ชื่อโครงการฝึกอบรมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับนมโคอินทรีย์

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 ๘,๙๖๐ บาท
- ค่านมโค กก. ๕๐ บาท จำนวน ๑๐๐ กก.	เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท
- สารปรุงแต่ง	เป็นเงิน ๒,๙๖๐ บาท
- ภาชนะบรรจุ	เป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	เป็นเงิน ๒๐,๙๖๐ บาท
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถัวจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	