

โครงการฝึกอบรมเกษตรกร
ภายใต้โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer
หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ขั้นพื้นฐาน”
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

โครงการพัฒนาเกษตรกรปราดเปรื่อง (Smart Farmer) ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกรไทยให้เป็น Smart Farmer กล่าวคือ มีความพร้อม มีความรู้ความเชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพด้านการเกษตรตลอดห่วงโซ่คุณค่าการผลิตทางการเกษตรที่เกษตรกรดำเนินการ ให้ความสำคัญในการใช้องค์ความรู้และข้อมูลประกอบการตัดสินใจ การนำเทคโนโลยี ภูมิปัญญา และวิธีการปฏิบัติที่ดีมาใช้หรือพัฒนา โดยคำนึงถึงคุณภาพมาตรฐานและปริมาณความต้องการตลาด มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สามารถปรับตัวรองรับการเปลี่ยนแปลง การเป็นต้นแบบและเป็นแหล่งเรียนรู้ในการช่วยพัฒนาเกษตรกรรายอื่นๆ ได้ และจากการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มีการขับเคลื่อนงานตามนโยบายตลาดนำการผลิตอย่างเป็นรูปธรรม มีการบริหารจัดการสินค้าเกษตรให้เกิดความสมดุลทางการเกษตร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรเชื่อมโยงการผลิตการตลาดภาครัฐและเอกชน เป็นต้นแบบความสำเร็จที่จะนำไปพัฒนาต่อยอด และเพื่อให้เกิดการบูรณาการการดำเนินงานสร้างร่วมมือกับทุกภาคส่วน กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จึงได้จัดทำโครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer โดยการฝึกอบรมภายใต้หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ขั้นพื้นฐาน” ให้กับเกษตรกรปราดเปรื่อง Smart Farmer ต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อเพิ่มเติมองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ให้กับเกษตรกรปราดเปรื่อง Smart Farmer
- ๒) เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับเกษตรกรปราดเปรื่อง Smart Farmer

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- ๑) เป็นเกษตรกรปราดเปรื่อง Smart Farmer
- ๒) ผ่านการคัดเลือกจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

๔. พื้นที่เป้าหมาย/จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม

สำนักงานปศุสัตว์พื้นที่กรุงเทพมหานครและสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ๗๗ แห่งๆละ ๑๐ ราย รวม ๗๗๐ ราย

๕. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตรในการฝึกอบรม

หัวข้อ	เนื้อหา	จำนวน ชั่วโมง
๑	<p>หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น</p> <p><u>วัตถุประสงค์</u> : เพื่อพัฒนาองค์ความรู้หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้นให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้มีความรู้ และทักษะ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น</p> <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ความหมายของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ๒. ประเภทของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป ๓. หลักการแปรรูปเบื้องต้น ๔. สุขศาสตร์และกระบวนการผลิตที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ <p><u>วิธีการฝึกอบรม</u> : โดยการบรรยาย และสาธิต</p> <p><u>การประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	๓๐ นาที
๒	<p>การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป</p> <p><u>วัตถุประสงค์</u> : เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการตัดแต่งเนื้อสัตว์และสามารถเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ</p> <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งเนื้อสัตว์ ๒. การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป ๓. การเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูป ๔. วิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม <p><u>วิธีการฝึกอบรม</u> : โดยการบรรยาย และสาธิต</p> <p><u>การประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	๑ ชั่วโมง
๓	<p>การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์</p> <p><u>วัตถุประสงค์</u> : เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจกระบวนการแปรรูป และสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค</p> <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว ๒. การแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทปิ้งย่าง 	๒.๓๐ ชั่วโมง

	<p>๓. การแปรรูปเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส</p> <p>วิธีการฝึกอบรม : โดยการบรรยาย และสาธิต</p> <p>การประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	
๔	<p>การบรรจุผลิตภัณฑ์ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์</p> <p>วัตถุประสงค์ :</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการบรรจุ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เหมาะสมกับการบรรจุผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ได้ ๒. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทราบถึงลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น เพื่อต่อยอดพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม ความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละชุมชน <p>เนื้อหาวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. วิธีการบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ๒. การทดลองชิมผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น และร่วมกันวิจารณ์ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แดดเดียว เนื้อสัตว์ประเภทปิ้งย่าง และเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส <p>วิธีการฝึกอบรม : โดยการบรรยาย สาธิต และร่วมกันแสดงความคิดเห็น</p> <p>การประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	๑ ชั่วโมง
๕	<p>การตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์</p> <p>วัตถุประสงค์ : เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงหลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น รวมถึงช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม</p> <p>เนื้อหาวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. หลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น ๒. ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ๓. การตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม <p>วิธีการฝึกอบรม : โดยการบรรยาย</p> <p>การประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	๓๐ นาที

๖. สถานที่จัดฝึกอบรม

ฟาร์มเกษตรกรต้นแบบ ที่ทำการกลุ่มเกษตรกร หรือสถานที่ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

๗. ระยะเวลาในการฝึกอบรม

ภายในเดือนมีนาคม ๒๕๖๔ ระยะเวลา ๑ วัน

๘. วิทยาการและเทคนิคการฝึกอบรม

- ๑) วิทยาการภาครัฐ / เกษตรกรผู้นำหรือผู้ที่มีความชำนาญในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในพื้นที่
- ๒) เทคนิคการฝึกอบรม : การบรรยาย และสาธิต

๙. ที่ปรึกษาโครงการ

นายอำพล วริทธิธรรม ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการฝึกอบรม

- ๑) กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จัดทำโครงการฝึกอบรมและจัดสรรงบประมาณ
- ๒) สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกจังหวัดดำเนินการจัดฝึกอบรมและรายงานผล

๑๑. งบประมาณฝึกอบรม

โอนงบประมาณให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดดำเนินการ จังหวัดละ ๕,๐๐๐ บาท รวม ๗๗ จังหวัด เป็นเงินทั้งสิ้น ๓๘๕,๐๐๐ บาท (สามแสนแปดหมื่นห้าพันบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายจากแผนงานบูรณาการพัฒนาและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก กิจกรรมหลัก : สร้างเกษตรกรปราดเปรื่อง กิจกรรมย่อย : โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer ตามรายละเอียดดังนี้

- ค่าอาหารกลางวันสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จังหวัดละ ๑๐ ราย ๆ ละ ๑ มื้อ ๆ ละ ๑๕๐ บาท เป็นเงิน ๑,๕๐๐ บาท
 - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จังหวัดละ ๑๐ ราย ๆ ละ ๒ มื้อ ๆ ละ ๓๕ บาท เป็นเงิน ๗๐๐ บาท
 - ค่าพาหนะเดินทางสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จังหวัดละ ๑๐ ราย ๆ ละ ๒๐๐ บาท เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
 - ค่าวัสดุฝึกอบรมสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จังหวัดละ ๑๐ ราย ๆ ละ ๘๐ บาท เป็นเงิน ๘๐๐ บาท
- * โดยอยู่ในแผนงานปกติ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑๒. การประเมินผลและติดตามผล

การประเมินผลโครงการ

- ๑) ประเมินปฏิกิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยาการและการจัดฝึกอบรม
- ๒) ประเมินการเรียนรู้โดยใช้ (เช่น แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ แบบรายงานสรุปผลที่ได้จากการแบ่งกลุ่มแสดงความคิดเห็นเป็นต้น)
โดยสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกจังหวัด เป็นหน่วยงานสรุปผลการฝึกอบรม และรายงานผลให้กรมปศุสัตว์ทราบ ภายใน ๓๐ วัน หลังสิ้นสุดการฝึกอบรม

การติดตามผลโครงการ

ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน ๖ เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

๑๓. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากล การแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย เทคโนโลยีการการบรรจุ และการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๒) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถเลือกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์และเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ สามารถใช้เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และ ทราบถึงช่องทางการจำหน่ายและหลักการตั้งราคาจำหน่ายให้เหมาะสมได้

๑๔. ผู้ประสานงาน

๑) นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลอาวุโส


๒) นางสาวธิดิยา บุญเสนา ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

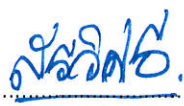
๓) นางสาวจิราพร จันทุม ตำแหน่ง นักจัดการงานทั่วไป

กลุ่มยุทธศาสตร์และแผนงาน กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๔๔ ต่อ ๓๓๗๕

E-mail : product๓@dld.go.th

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย)
เจ้าพนักงานสัตวบาลอาวุโส

ลงชื่อ 
(นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย)
ประธานคณะกรรมการประกันคุณภาพฝึกอบรม
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสรวิศ ธานีโต)
อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการโครงการฝึกอบรมเกษตรกร
ภายใต้โครงการเสริมสร้างศักยภาพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับ Smart Farmer
หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ขั้นพื้นฐาน”
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

เวลา	กิจกรรม	หมายเหตุ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	- ลงทะเบียน - เตรียมความพร้อมสถานที่และอุปกรณ์	
๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	- เปิดการอบรม	
๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	- การบรรยาย เรื่องหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น	
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป - การแปรรูป เนื้อสัตว์แดดเดียว - การแปรรูป เนื้อสัตว์ประเภทบั้งย่าง	
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	- การแปรรูป เนื้อสัตว์ประเภทบั้งย่าง (ต่อ) - การแปรรูป เนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส	
๑๔.๓๐ - ๑๕.๓๐ น.	- การบรรจุผลิตภัณฑ์ - การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์	
๑๕.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	- การบรรยาย เรื่องการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	- สรุปการอบรม ตอบคำถาม - ปิดการอบรม	

หมายเหตุ : ๑. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๒. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.