

**โครงการฝึกอบรมเกษตรกร**  
**ภายใต้โครงการเสริมสร้างศักยภาพเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร**  
**หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ขั้นพื้นฐาน (ครู ข.)**  
**ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔**

**๑. หลักการและเหตุผล**

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้จัดตั้งศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการเกษตรของชุมชน เป็นเครื่องมือหนึ่งในการส่งเสริมการเกษตร โดยเน้นการเรียนรู้จากเกษตรกรต้นแบบที่ประสบความสำเร็จในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร ได้แก่ การเพิ่มผลผลิต การลดต้นทุนการผลิต การพัฒนาคุณภาพ และการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการผลิต ภายใต้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มีการใช้กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมอย่างต่อเนื่อง การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเกษตรกรเจ้าของศูนย์ในลักษณะของเกษตรกรสอนเกษตรกร และเป็นจุดให้บริการข้อมูลข่าวสารและบริการด้านการเกษตรต่างๆ ให้เกษตรกร เจ้าหน้าที่ และผู้สนใจทั่วไป โดยกรมปศุสัตว์ได้ร่วมดำเนินโครงการดังกล่าว มาตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๖๑ จนถึงปัจจุบัน ทั้งในส่วนของศูนย์ ศพก.หลัก และศูนย์เครือข่าย ศพก.(ด้านปศุสัตว์) กิจกรรมดำเนินงานที่สำคัญ ได้แก่ การจัดตั้งฐานเรียนรู้ การพัฒนาและปรับปรุงฐานเรียนรู้ การสร้างศูนย์เครือข่าย ศพก.(ด้านปศุสัตว์) การพัฒนาเกษตรกรโดยการฝึกอบรมเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ผ่านศูนย์หลักและศูนย์เครือข่าย รวมทั้งการติดตามให้คำแนะนำและประเมินผล นอกจากนี้ ในการขยายผลหรือการสร้างศูนย์เครือข่ายด้านปศุสัตว์ที่เป็นศูนย์ใหม่ มีการอุดหนุนปัจจัยการผลิตให้เกษตรกรเจ้าของศูนย์ตามความพร้อมและศักยภาพ ภายใต้ทางเลือกอาชีพด้านปศุสัตว์ อาทิเช่น เป็ดไข่ เป็ดเทศ ไก่พื้นเมือง ไก่พื้นเมืองลูกผสม ไก่ไข่ สุกรชีวภาพ(หมูหลุม) เป็นการพัฒนาความพร้อมเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ และจากการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มีการขับเคลื่อนงานตามนโยบายตลาดนำการผลิตอย่างเป็นรูปธรรม มีการบริหารจัดการสินค้าเกษตรให้เกิดความสมดุลทางการเกษตร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรเชื่อมโยงการผลิตการตลาดภาครัฐและเอกชน เป็นต้นแบบความสำเร็จที่จะนำไปพัฒนาต่อยอด ในรูปแบบการบูรณาการกับทุกภาคส่วน กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จึงได้จัดทำกิจกรรมเพิ่มประสิทธิภาพเจ้าของศูนย์เรียนรู้ฯ (ฝึกทักษะอาชีพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์) ภายใต้โครงการศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) โดยถ่ายทอดองค์ความรู้ และกิจกรรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง เป็นการพัฒนาต่อยอดการดำเนินโครงการตามนโยบายตลาดนำการผลิตต่อไป

**๒. วัตถุประสงค์**

- ๑) เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับเกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลัก และศูนย์เครือข่าย(ด้านปศุสัตว์)
- ๒) เพื่อฝึกทักษะอาชีพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับเกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลัก และศูนย์เครือข่าย(ด้านปศุสัตว์)

**๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

- ๑) เป็นเกษตรกรที่ทำหน้าที่เจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ทั้งศูนย์หลัก และศูนย์เครือข่ายด้านปศุสัตว์)
- ๒) ผ่านการคัดเลือกจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

**๔. พื้นที่เป้าหมาย/จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

เกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) ทั้งที่เป็นศูนย์หลัก หรือศูนย์เครือข่าย (ด้านปศุสัตว์) จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด และ สำนักงานปศุสัตว์พื้นที่กรุงเทพมหานคร รวม ๘๐๕ ราย

๕. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตรในการฝึกอบรม

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

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

#### ๖. สถานที่จัดฝึกอบรม

ฟาร์มเกษตรกรต้นแบบ ที่ทำการกลุ่มเกษตรกร หรือสถานที่ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

#### ๗. ระยะเวลาในการฝึกอบรม

ภายในเดือนมีนาคม ๒๕๖๔ ระยะเวลา ๑ วัน

#### ๘. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

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

## ๙. ที่ปรึกษาโครงการ

นายอำพล วรวิจิตรธรรม ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

## ๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการฝึกอบรม

- ๑) กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จัดทำโครงการฝึกอบรมและจัดสรรงบประมาณ
- ๒) สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานปศุสัตว์เขต ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ที่ได้รับมอบหมายจากกรมฯ ดำเนินการจัดฝึกอบรมและรายงานผล

## ๑๑. งบประมาณฝึกอบรม

เบิกจ่ายจากแผนงานบูรณาการการพัฒนาและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก กิจกรรมหลัก : พัฒนาศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร กิจกรรมย่อย : โครงการเสริมสร้างศักยภาพเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร จำนวน ๘๒๑,๑๐๐ บาท (แปดแสนสองหมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยบาทถ้วน) ตามรายละเอียดดังนี้

- ค่าอาหารสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๑ วันๆ ละ ๑๕๐ บาท เป็นเงิน ๑๕๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๒ มื้อๆ ละ ๓๕ บาท เป็นเงิน ๗๐ บาท
- ค่าพาหนะเดินทางสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม รายละเอียด ๒๐๐ บาท
- ค่าวัสดุฝึกอบรมสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม รายละเอียด ๖๐๐ บาท

รวมค่าใช้จ่ายต่อราย ๑,๐๒๐ บาท

\* โดยอยู่ในแผนงานปกติ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

## ๑๒. ประเมินผลและติดตามผล

การประเมินผลโครงการ

๑) ประเมินปฏิกิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม

๒) ประเมินการเรียนรู้โดยใช้ (เช่น แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจาก

การฝึกปฏิบัติ แบบรายงานสรุปผลที่ได้จากการแบ่งกลุ่มแสดงความคิดเห็น เป็นต้น)

โดยหน่วยงานที่จัดฝึกอบรม เป็นหน่วยงานสรุปผลการฝึกอบรม และรายงานผลให้กรมปศุสัตว์ทราบภายใน ๓๐ วัน หลังสิ้นสุดการฝึกอบรม

การติดตามผลโครงการ

ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน ๖ เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

## ๑๓. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากลการแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย เทคโนโลยีการการบรรจุ และการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๒) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถเลือกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์และเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ สามารถใช้เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และ ทราบถึงช่องทางการจำหน่ายและหลักการตั้งราคาจำหน่ายให้เหมาะสมได้

#### ๑๔. ผู้ประสานงาน

- ๑) นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลอาวุโส  
๒) นางสาวธิตยา บุญเสนา ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์  
๓) นางสาวจีราพร 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)

ประธานคณะทำงานประกันคุณภาพฝึกอบรม

กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ .....  ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสรวิศ ธานีโต)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการโครงการฝึกอบรมเกษตรกร  
ภายใต้โครงการเสริมสร้างศักยภาพเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร  
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ชั้นพื้นฐาน (ครู ข.)  
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 เนื้อสัตว์ประเภทปิ้งย่าง	
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	- การแปรรูป เนื้อสัตว์ประเภทปิ้งย่าง (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.