

โครงการฝึกอบรมเกษตรกร
ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์ เพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสร้างมูลค่า
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

จากการที่รัฐบาลให้ความสำคัญกับการแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร โดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการนโยบายที่ดินแห่งชาติ (คทช.) เพื่อให้การบริหารจัดการที่ดินและทรัพยากรดินของประเทศเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ แก้ไขปัญหาความเดือดร้อนของประชาชน และพัฒนาศักยภาพการใช้ประโยชน์ที่ดินให้เกิดประโยชน์สูงสุด สมดุลเป็นธรรมและยั่งยืน ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อมและความมั่นคงของประเทศ ใน การนี้ เพื่อให้การขับเคลื่อนงานเห็นผลเป็นรูปธรรม โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้จัดทำกิจกรรมด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพ มีการร่วมกันบูรณาการในส่วนที่เกี่ยวข้อง สำหรับสาขापศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ได้ดำเนินกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์ ตามเมนูทางเลือกอาชีพ ๖ ชนิดสัตว์ ได้แก่ ไก่พื้นเมือง ไก่ไข่ เป็ดเทศ แพะเนื้อ หมูหลุม และแปลงพืชอาหารสัตว์สำหรับเลี้ยงโคเนื้อ มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดการเลี้ยง การป้องกันโรค การอุดหนุนปัจจัยการผลิต และการติดตามให้คำแนะนำ และจากการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ขับเคลื่อนงานตามนโยบายตลาดนำการผลิตอย่างเป็นรูปธรรม มีการบริหารจัดการสินค้าเกษตรให้เกิดความสมดุลทางการเกษตร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรเชื่อมโยงการผลิตการตลาดภาครัฐและเอกชน เป็นต้นแบบความสำเร็จที่จะนำไปพัฒนาต่อยอด และเพื่อให้เกิดการบูรณาการการดำเนินงานสร้างความร่วมมือกับทุกภาคส่วน กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จึงได้จัดทำกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์ (การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม) ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร เพื่อดำเนินการเผยแพร่ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และกิจกรรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง เป็นการพัฒนาต่อยอดการดำเนินโครงการตามนโยบายตลาดนำการผลิตต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ให้กับเกษตรกรภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร
- ๒) เพื่อส่งเสริมอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้กับเกษตรกรให้กับเกษตรกรภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- ๑) เป็นเกษตรกรภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร
- ๒) ผ่านการคัดเลือกจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

๔. พื้นที่เป้าหมาย/จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดบุรีรัมย์ สกลนคร เลย และพะเยา จังหวัดละ ๕๐ ราย รวม ๒๐๐ ราย

๕. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตรในการฝึกอบรม

หัวข้อ	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง
๑	หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น	๓๐ นาที
	<p><u>วัตถุประสงค์</u> : เพื่อพัฒนาองค์ความรู้หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้มีความรู้ และทักษะ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น</p> <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ความหมายของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ๒. ประเภทของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป ๓. หลักการแปรรูปเบื้องต้น ๔. เครื่องเทศ เครื่องปรุง และวัตถุเจือปนที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร <p><u>วิธีการฝึกอบรม</u> : โดยการบรรยาย และสาธิต</p> <p><u>การประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	
๒	สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	๓๐ นาที
	<p><u>วัตถุประสงค์</u> : เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับสุขศาสตร์และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการแปรรูปอาหาร ได้ทราบปัจจัยการปนเปื้อนในอาหาร ทราบวิธีป้องกันการปนเปื้อน และตระหนักถึงมาตรฐานการผลิต และความปลอดภัยของผู้บริโภค</p> <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สุขศาสตร์และกระบวนการผลิตที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ๒. ปัจจัยการปนเปื้อนในอาหาร ๓. วิธีป้องกันการปนเปื้อน ๔. กรณีศึกษา และตัวอย่างการปนเปื้อนในอาหาร <p><u>วิธีการฝึกอบรม</u> : โดยการบรรยาย และยกตัวอย่างกรณีศึกษา</p> <p><u>การประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	
๓	การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป	๑.๓๐ ชั่วโมง

	<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 	
๔	<p>การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์</p>	๕.๓๐ ชั่วโมง
	<p><u>วัตถุประสงค์</u> : เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจกระบวนการแปรรูป และสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค</p> <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว ๒. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทปิ้งย่าง ๓. การแปรรูปหมูสวรรค์ ๔. การแปรรูปหมูแดง ๕. การแปรรูปเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส ๖. การแปรรูปไส้กรอกอีสาน <p><u>วิธีการฝึกอบรม</u> : โดยการบรรยาย และสาธิต</p> <p><u>การประเมินผล</u></p> <p>ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	
๕	<p>บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์</p>	๒ ชั่วโมง
	<p><u>วัตถุประสงค์</u> :</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการบรรจุ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เหมาะสมกับการบรรจุผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ได้ ๒. เพื่อให้เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทราบถึงลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น เพื่อต่อยอดพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละชุมชน <p><u>เนื้อหาวิชา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. วิธีการบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ๒. การทดลองชิมผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น และร่วมกันวิจารณ์ผลิตภัณฑ์ 	

	<p>วิธีการฝึกอบรม : โดยการบรรยาย สาธิต และร่วมกันแสดงความคิดเห็น</p> <p>การประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร - สังเกตพฤติกรรม 	
๖	<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 	๑ ชั่วโมง

๖. สถานที่จัดฝึกอบรม

ห้องประชุมหน่วยงาน ที่ทำการกลุ่มเกษตรกร หรือสถานที่ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

๗. ระยะเวลาในการฝึกอบรม

ภายในเดือนมีนาคม ๒๕๖๔ ระยะเวลา ๒ วัน

๘. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

- ๑) วิทยากรจากกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- ๒) เทคนิคการฝึกอบรม : การบรรยาย สาธิต และร่วมกันแสดงความคิดเห็น

๙. ที่ปรึกษาโครงการ

นายอำพล วรวิจิตรธรรม ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการฝึกอบรม

- ๑) กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จัดทำโครงการฝึกอบรม สนับสนุนวิทยากร และจัดสรรงบประมาณ
- ๒) สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเป่าหมาย ๔ จังหวัดดำเนินการจัดฝึกอบรมและรายงานผล

๑๑. งบประมาณฝึกอบรม

โอนงบประมาณให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเป่าหมายดำเนินการ จังหวัดละ ๕๐,๐๐๐ บาท รวม ๔ จังหวัด เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๐๐,๐๐๐ บาท (สองแสนบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายจากแผนงานบูรณาการพัฒนาและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก กิจกรรมหลัก : ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเพื่อแก้ไขปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร กิจกรรมย่อย : โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์ เพื่อแก้ปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร ตามรายละเอียดดังนี้

- ค่าอาหารกลางวันสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จังหวัดละ ๕๐ ราย ๆ ละ ๒ มื้อ ๆ ละ ๑๕๐ บาท เป็นเงิน ๑๕,๐๐๐ บาท
 - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จังหวัดละ ๕๐ รายๆ ละ ๔ มื้อ ๆ ละ ๓๕ บาท เป็นเงิน ๗,๐๐๐ บาท
 - ค่าพาหนะเดินทางสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จังหวัดละ ๕๐ รายๆ ละ ๒๐๐ บาท เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท
 - ค่าเอกสารสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จังหวัดละ ๕๐ ราย ๆ ละ ๖๐ บาท เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
 - ค่าวัสดุฝึกอบรมสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จังหวัดละ ๕๐ รายๆ ละ ๓๐๐ บาท เป็นเงิน ๑๕,๐๐๐ บาท
- * โดยอยู่ในแผนงานปกติ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑๒. การประเมินผลและติดตามผล

การประเมินผลโครงการ

- ๑) ประเมินปฏิภิกิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม
 - ๒) ประเมินการเรียนรู้โดยใช้ (เช่น แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ แบบรายงานสรุปผลที่ได้จากการแบ่งกลุ่มแสดงความคิดเห็น เป็นต้น) โดยสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกจังหวัด เป็นหน่วยงานสรุปผลการฝึกอบรม และรายงานผลให้กรมปศุสัตว์ทราบ ภายใน ๓๐ วัน หลังสิ้นสุดการฝึกอบรม
- การติดตามผลโครงการ
- ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน ๖ เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

๑๓. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๑) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากล การแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย และเทคโนโลยีการบรรจุ
- ๒) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับสุขศาสตร์และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการแปรรูปอาหาร มีความเข้าใจถึงปัจจัยการปนเปื้อนในอาหาร ทราบวิธีป้องกันการปนเปื้อน และตระหนักถึงมาตรฐานการผลิต และความปลอดภัยของผู้บริโภค
- ๓) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถเลือกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์และเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ สามารถใช้เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และ ทราบถึงช่องทางการจำหน่ายและหลักการตั้งราคาจำหน่ายให้เหมาะสมได้
- ๔) เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น รวมถึงช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม

๑๔. ผู้ประสานงาน

๑) นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลอาวุโส

๒) นางสาวธิดิยา บุญเสนา ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

๓) นางสาวจิราพร จันทุดม 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
ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านปศุสัตว์ เพื่อแก้ปัญหาที่ดินทำกินของเกษตรกร
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสร้างมูลค่า
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	- ลงทะเบียน	
๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	- เปิดการอบรม	
๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	- การบรรยายเรื่องหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น	
๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	- การบรรยายเรื่องสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	- การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป (เตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป)	
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	- การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว - การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทบั้งย่าง - การแปรรูปหมูสวรรค์ - การแปรรูปหมูแดง - การแปรรูปเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส	
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	- การแปรรูปไส้กรอกอีสาน	
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	- สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	- ลงทะเบียน	
๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	- การแปรรูปหมูสวรรค์ (ต่อ) - การแปรรูปหมูแดง (ต่อ) - การแปรรูปเนื้อสัตว์อบแห้งปรุงรส (ต่อ)	
๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	- การแปรรูปเนื้อสัตว์แดดเดียว (ต่อ) - การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ประเภทบั้งย่าง (ต่อ) - การแปรรูปไส้กรอกอีสาน (ต่อ)	
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- การบรรจุผลิตภัณฑ์ - การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์	
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	- การบรรยายเรื่องการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	- สรุปการอบรม ตอบคำถาม - ปิดการอบรม	

หมายเหตุ : ๑. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๒. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.