

**โครงการฝึกอบรมหลักสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเนื้อแพะ-แกะ
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี จังหวัด ปทุมธานี**

๑. หลักการและเหตุผล

แพะและแกะเป็นสัตว์ที่เริ่มมีการเลี้ยงกันทั่วไปในทุกภูมิภาคของประเทศไทย เนื่องจากภูมิประเทศมีความเหมาะสม มีพืชอาหารสำหรับการเลี้ยงอย่างเพียงพอ ทำให้แพะและแกะสุขภาพแข็งแรงและได้ผลผลิตในระยะเวลาสั้นๆ ปัจจุบันผู้เลี้ยงแพะและแกะได้ยกระดับการเลี้ยงให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน เนื่องจากมีการแข่งขันทางการตลาดสูงขึ้น ปริมาณการผลิตที่เพิ่มขึ้นหากขาดการวางแผนและการตลาดที่ดี ในอนาคตจะทำให้เกิดปัญหาราคาเนื้อแพะและแกะตกต่ำ ดังนั้นการนำเนื้อแพะและแกะมาแปรรูปจึงเป็นอีกทางหนึ่งที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้และแก้ปัญหาเนื้อแพะและแกะราคาตกต่ำในอนาคตได้ ส่วนใหญ่กลุ่มที่นิยมบริโภคเนื้อแพะและแกะเป็นประชากรมุสลิม ซึ่งมูลค่าการตลาดอาหารฮาลาลของโลก มีแนวโน้มเติบโตและขยายตัวครอบคลุมเศรษฐกิจในด้านการค้าอาหารและเศรษฐกิจของโลก

กรมปศุสัตว์จึงเล็งเห็นความสำคัญในการเพิ่มมูลค่าเนื้อแพะและแกะ โดยการแปรรูปผลิตเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ อาทิ ลูกชิ้น ไส้กรอก ให้ประชาชนผู้สนใจเกษตรกร ผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้มีวิชาความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไป ซึ่งจะเป็นรากฐานแนวทางการนำร่องไปสู่การประกอบอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ และช่วยให้การเลี้ยงแพะและแกะของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงแบบครบวงจร ตลอดจนผลักดันอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของไทยสู่ระดับโลก

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ และเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ วิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์โดยวิธีที่ถูกต้องลักษณะ
- ๒) เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ จากเนื้อแพะและแกะ
- ๓) เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น

๓. กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรผู้เลี้ยงแพะแกะทั่วประเทศ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์และประชาชนทั่วไป จำนวน

20 ราย

๔. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

๔.๑) หัวข้อหลักสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแพะ-แกะ

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ และวิธีการทำผลิตภัณฑ์สัตว์ที่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (Good Manufacturing Practice: GMP)

ประเด็นเนื้อหา

- ๑) วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อแพะ-แกะ
- ๒) สุขศาสตร์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อแพะ-แกะ
- ๓) การฆ่าสัตว์และการตัดแต่งซากเนื้อแพะ-แกะโดยวิธีที่ถูกสุขลักษณะ
- ๔) การทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ จากเนื้อแพะ-แกะเพื่อเพิ่มมูลค่า
- ๕) การเก็บรักษาเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
- ๖) การคิดต้นทุนการผลิต
- ๗) พรบ. อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ (โดยวิทยากรภาครัฐ ๑ คน)

เทคนิควิธีการ

- ๑) การบรรยาย โดยวิทยากร
- ๒) การสาธิต โดยวิทยากรและเจ้าหน้าที่
- ๓) การฝึกปฏิบัติ โดยแบ่งกลุ่มลงมือปฏิบัติการของผู้เข้าฝึกอบรมแบบทดสอบประเมินผลก่อนและหลังการฝึกอบรม

การประเมินผล

๕. สถานที่ฝึกอบรม

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี ต.บางกะดี อ.เมือง จ.ปทุมธานี

๖. ช่วงเวลาการฝึกอบรม

ช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๓ จำนวน ๓ วัน

๗. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากร

นางสาวอรสา จงวรกุล / สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เทคนิคการฝึกอบรม

การบรรยาย

๘. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

- ๑) นายอำพล วรวิจิตรธรรม / ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ๑) นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ

ปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
ปทุมธานี เบอร์โทรศัพท์ ๐๒ ๕๐๑ ๓๑๗๙

- ๒) คณะทำงาน

เจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

๑๐. งบประมาณการฝึกอบรม จำนวน ๔๕,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่หมื่นห้าพันบาทถ้วน)

- ๑) แผนงาน พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน
- ๒) ผลผลิต พัฒนาศักยภาพด้านปศุสัตว์

- ๓) กิจกรรม พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- ๔) โครงการ โครงการฝึกอบรมหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเนื้อแพะ-แกะ
- ๕) อยู่ในแผนงานปกติ

๑๑. การประเมินผลและติดตามผล

การประเมินผลโครงการ

- ๑) ประเมินปฏิบัติการโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม
- ๒) ประเมินการเรียนรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ

การติดตามผลโครงการ

คณะผู้ดำเนินการจะทำการประเมินผลการฝึกอบรม ประกอบด้วย การประเมินผลวิทยากรและหัวข้อวิชา การประเมินผลก่อนการฝึกอบรมและการประเมินผลหลังเสร็จสิ้นโครงการฝึกอบรม นำเสนอให้กรมปศุสัตว์ทราบ ภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ วัน

๑๒. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ วิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์โดยวิธีที่ถูกต้องลักษณะ ได้ฝึกทักษะโดยมีการลงมือปฏิบัติผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ จากเนื้อแพะและแกะ ตลอดจนสามารถนำความรู้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าเนื้อแพะและแกะ

13. ผู้ประสานงาน


ชื่อหน่วยงาน : ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ผู้ประสานงาน : นางสาวพิมพ์จันทร์ หวลอารมณ
โทรศัพท์/โทรสาร : ๐๒ ๕๐๑ ๓๑๗๙
E-mail : product_ptn@dld.go.th

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี)

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

ลงชื่อ 
(นายชยวัฒน์ กลินลอย)

ประธานคณะกรรมการประกันคุณภาพฝึกอบรม
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสรวิศ ธานีโต)
อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการ
โครงการฝึกอบรมหลักสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเนื้อแพะ-แกะ

วันแรก

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และการแปรรูปเนื้อสัตว์ สุขศาสตร์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อแพะ-แกะ
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	เตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับ ลูกชิ้นแพะ ไส้อั่วแพะ
๑๕.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	ปฏิบัติการ ลูกชิ้นแพะ ไส้อั่วแพะ

วันที่สอง

๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	เตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับ แพะเส้น แฮมเบอร์เกอร์ บาบีคิว
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	ปฏิบัติการ แพะเส้น แฮมเบอร์เกอร์ บาบีคิว

วันที่สาม

๐๘.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	เตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับ สเตอร์ก ไส้กรอกแพะ
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	ปฏิบัติการ สเตอร์ก ไส้กรอกแพะ
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	การบรรยายเรื่อง การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	การคิดต้นทุนการผลิต
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	ประเมินผลการฝึกอบรม พิธีปิดและมอบประกาศนียบัตร

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

รายละเอียดงบประมาณโครงการ
ชื่อโครงการฝึกอบรมหลักสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเนื้อแพะ-แกะ

๑. ค่าอาหาร	เป็นเงิน ๙,๐๐๐ บาท
๑.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม ๒๐ คน	
ผู้รับผิดชอบโครงการ ...-.. คน ที่ปรึกษาโครงการ ...-.. คน คณะทำงาน ...-.. คน วิทยากร ...-.. คน/วัน รวม ...-.. คน	
- ค่าอาหารกลางวัน ๓ มื้อๆ ละ ๑๕๐ x ๒๐ คน	เป็นเงิน ๙,๐๐๐ บาท
- ค่าอาหารเย็น...-..มื้อๆ ละ ...-.. x ...-.. คน	เป็นเงิน-..... บาท
๒. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	เป็นเงิน ๔,๒๐๐ บาท
๒.๑ สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม ๒๐ คน	
ผู้รับผิดชอบโครงการ ...-.. คน ที่ปรึกษาโครงการ ...-.. คน คณะทำงาน ...-.. คน วิทยากร ...-.. คน/วัน รวม ...-.. คน	
- จำนวน ๖ มื้อๆ ละ ๓๕ บาท x ๒๐ คน	เป็นเงิน ๔,๒๐๐ บาท
๒.๒ สำหรับประธาน ผู้ติดตาม แขกผู้มีเกียรติ 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 แขกผู้มีเกียรติ และผู้สังเกตการณ์ รวม คน	
- จำนวนห้องเดี่ยว ห้องๆ ละ บาท จำนวน วัน	เป็นเงิน-..... บาท
- จำนวนห้องเดี่ยว ห้องๆ ละ บาท จำนวน วัน	เป็นเงิน-..... บาท
๔. ค่าตอบแทนและยานพาหนะวิทยากร	เป็นเงิน ๑,๒๐๐ บาท
- วิทยากรจากส่วนราชการ จำนวน ๒ ชั่วโมงๆ ละ ๖๐๐ บาท	เป็นเงิน ๑,๒๐๐ บาท
- พาหนะสำหรับวิทยากร จำนวน คนๆ ละ บาท	เป็นเงิน-..... บาท
๕. ค่ายานพาหนะ และวัสดุเชื้อเพลิงสำหรับคณะทำงาน	เป็นเงิน-..... บาท
๖. ค่าเขียนใบประกาศนียบัตร จำนวน ใบๆ ละ บาท	เป็นเงิน-..... บาท
๗. ค่าวัสดุสำนักงาน	เป็นเงิน-..... บาท
- ปากกา โหลๆ ละ บาท	เป็นเงิน-..... บาท
- สมุดสำหรับเขียน โหลๆ ละ บาท	เป็นเงิน-..... บาท
๘. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม ๒๐ ชุดๆ ละ ๗๐ บาท	เป็นเงิน ๑,๔๐๐ บาท
๙. ค่าจ้างเหมารถปรับอากาศ ที่นั่ง วัน (ศึกษาดูงานนอกสถานที่)	เป็นเงิน-..... บาท
๑๐. ค่ากระเป๋าสีเอกสาร จำนวน ใบๆ ละ บาท	เป็นเงิน-..... บาท
๑๑. ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ	เป็นเงิน ๒๙,๒๐๐ บาท
- ซากแพะ จำนวน ๓๐ กก.ๆ ละ ๒๐๐ บาท	เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท
- เนื้อแพะ จำนวน ๕๐ กก.ๆ ละ ๔๐๐ บาท	เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท
- หนังกไ้ จำนวน ๑๐ กก.ๆ ละ ๖๐ บาท	เป็นเงิน ๖๐๐บาท
- ไล่แกะ จำนวน ๑ พวงๆ ละ ๑,๒๐๐ บาท	เป็นเงิน ๑,๒๐๐. บาท
- ค่าบรรจุภัณฑ์	เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
- ค่าเครื่องปรุงและเครื่องเทศ	เป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท
- ค่าสารเคมี	เป็นเงิน ๔๐๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๔๕,๐๐๐ บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถัวจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	