โครงการฝึกอบรมหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นบ้านสู่มาตรฐานสากล (สุกร)
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี จังหวัด ปทุมธานี

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปเนื้อสัตว์ เป็นที่นิยมบริโภคกันแพร่หลาย กรมปศุสัตว์จึงได้พิจารณาเห็นว่าผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน เช่น แหนม ไส้กรอกอีสาน กุนเชียง หมูหยอง หมูยอ ลูกชิ้น ไส้อั่ว สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี นอกจากนี้การแปรรูปเนื้อสัตว์เป็นการเพิ่มมูลค่าเนื้อสัตว์ ช่วยแก้ปัญหาเวลาที่สัตว์มีชีวิตราคาตกต่ำ และช่วยทำให้การเลี้ยงสัตว์ของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงครบวงจร จึงได้ดำเนินการจัดฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจโดยเฉพาะแม่บ้านเกษตรกร ผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้มีวิชาความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไป ซึ่งจะเป็นรากฐานแนวทางการนำร่องไปสู่การประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ เพื่อทดแทนการนำเข้าและเพื่อการส่งออกต่อไปในอนาคต

๒. วัตถุประสงค์

๑) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหลักวิชาการ

๒) เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกลงมือทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์พื้นบ้านชนิดต่าง ๆ เพื่อจำหน่ายเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัว เช่น แหนม ไส้กรอกอีสาน กุนเชียง หมูหยอง หมูยอ ฯลฯ

๓) เพื่อส่งเสริมอาชีพประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้ก้าวหน้าเจริญยิ่งขึ้น

๓. กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรทั่วประเทศ/ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากเนื้อสุกรและประชาชนทั่วไป จำนวน ๒๐ ราย

๔. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

๔.๑) หัวข้อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นบ้านสู่มาตรฐานสากล (สุกร)

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ กรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ตลอดจนสามารถผลิตและจำหน่ายเพิ่มพูนรายได้ให้กับครอบครัว และเป็นการส่งเสริมอาชีพประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น
ประเด็นเนื้อหา	๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ ๒) สุขศาสตร์เนื้อสัตว์ ๓) การตัดแต่งเนื้อสุกรโดยวิธีมาตรฐานสากล ๔) การเตรียมวัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน ๕) การทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ประเภทผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน ๖) การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (โดยวิทยากรภาครัฐ ๑ คน)

เทคนิควิธีการ

๑) การบรรยาย โดยวิทยากร
๒) การสาธิต โดยวิทยากรและเจ้าหน้าที่
๓) การฝึกปฏิบัติ โดยแบ่งกลุ่มลงมือปฏิบัติการของผู้เข้าฝึกอบรม
๔) การประเมินผล แบบทดสอบประเมินผลก่อนและหลังการฝึกอบรม

๕. สถานที่ฝึกอบรม

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี ต.บางกะดี อ.เมือง จ.ปทุมธานี

๖. ช่วงเวลาการฝึกอบรม

ช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๓ จำนวน ๓ วัน

๗. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากร

นางสาวอรสา จงวรกุล / สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เทคนิคการฝึกอบรม

การบรรยาย

๘. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

๑) นายอำพล วริทธิธรรม / ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๑) นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
ปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี เบอร์โทร ๐๒ ๕๐๑ ๓๑๗๙
๒) คณะทำงาน เจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

๑๐. งบประมาณการฝึกอบรม จำนวน ๔๖,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่หมื่นหกพันบาทถ้วน)

๑) แผนงาน พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน
๒) ผลผลิต พัฒนาศักยภาพด้านปศุสัตว์
๓) กิจกรรม พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
๔) โครงการ โครงการฝึกอบรมหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นบ้านสู่มาตรฐานสากล (สุกร)
๕) อยู่ในแผนงานปกติ

๑๑. การประเมินผลและติดตามผล

การประเมินผลโครงการ

๑) ประเมินผลวิทยากรและหัวข้อวิชาโดยการใช้แบบสอบถาม
๒) ประเมินผลการเรียนรู้ของผู้ฝึกอบรมโดยการทำแบบทดสอบความรู้

การติดตามผลโครงการ

คณะผู้ดำเนินการจะทำการประเมินผลการฝึกอบรม ประกอบด้วยการประเมินผลวิทยากรและหัวข้อวิชา การประเมินผลก่อนการฝึกอบรมและการประเมินผลหลังเสร็จสิ้นโครงการฝึกอบรม นำเสนอให้กรมปศุสัตว์ทราบ ภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ วัน

๑๒. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ กรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ตามหลักวิชาการ ถูกต้องตามหลัก GMP สามารถผลิตและจำหน่ายเพื่อเพิ่มพูนรายได้ให้กับครอบครัว และเป็นการส่งเสริมอาชีพการประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น

๑๓. ผู้ประสานงาน

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

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอโครงการ
(นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี)
นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี

ลงชื่อ .....
(นายชยวัฒน์ กลิ่นลอย)
ประธานคณะทำงานประกันคุณภาพฝึกอบรม
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ..... ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสรวิศ ธานีโต)
อธิบดีกรมปศุสัตว์

กำหนดการ

โครงการฝึกอบรมหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นบ้านสู่มาตรฐานสากล (สุกร)

วันแรก

๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ – ๑๐.๐๐ น.	พิธีเปิดการฝึกอบรม
๑๐.๒๐ - ๑๒.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	สุขศาสตร์เนื้อสัตว์
๑๔.๓๐ – ๑๖.๓๐ น.	การตัดแต่งเนื้อสุกร โดยวิธีมาตรฐานสากล

วันที่สอง

๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	เตรียมวัตถุดิบ ปฏิบัติการแหนม, ไส้กรอกอีสาน
๑๓.๐๐ – ๑๖.๓๐ น.	ปฏิบัติการลูกชิ้น, หมูยอ

วันที่สาม

๐๙.๐๐ – ๑๑.๐๐ น.	ปฏิบัติการกุนเชียง
๑๑.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	การคิดต้นทุนการผลิต
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 การแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นบ้านสู่มาตรฐานสากล (สุกร)

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
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 ๒๖ ชุดๆ ละ ๗๐ บาท	**เป็นเงิน ๑,๔๐๐ บาท**
๙. ค่าจ้างเหมารถบัสปรับอากาศ ..... ที่นั่ง ..... วัน (ศึกษาดูงานนอกสถานที่)	**เป็นเงิน .....-..... บาท**
๑๐. ค่ากระเป๋าใส่เอกสาร จำนวน ..... ใบๆ ละ ..... บาท	**เป็นเงิน .....-..... บาท**
๑๑. ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ	**เป็นเงิน ๓๐,๒๐๐ บาท**
- ซากสุกร จำนวน ๑ ตัวๆ ละ ๙,๐๐๐ บาท	เป็นเงิน ๙,๐๐๐ บาท
- เนื้อสุกร จำนวน ๕๐ กก.ๆ ละ ๑๔๐ บาท	เป็นเงิน ๗,๐๐๐ บาท
- มันหมู จำนวน ๕๐ กก.ๆ ละ ๖๐ บาท	เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
- สามชั้น จำนวน ๒๐ กก.ๆ ละ ๑๔๐ บาท	เป็นเงิน ๒,๘๐๐ บาท
- ไส้หมู จำนวน ๕ พวงๆ ละ ๑,๐๐๐ บาท	เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท
- ค่าบรรจุภัณฑ์	เป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท
- ค่าเครื่องปรุงและเครื่องเทศ	เป็นเงิน ๑,๔๐๐ บาท
- ค่าสารเคมี	เป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๔๖,๐๐๐ บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถัวจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	