

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปสตรีทฟู้ดเมนูเนื้อสัตว์เพื่อสร้างอาชีพ

เดือน มีนาคม พ.ศ. 2565

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี จังหวัด ปทุมธานี



สถานภาพโครงการ : โครงการเดิม โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

1. หลักการและเหตุผล

อาหารริมทาง หรือ สตรีทฟู้ด (Street food) หมายถึงอาหารพร้อมรับประทานหรือเครื่องดื่มน้ำที่จำหน่ายให้แก่ผู้ที่สัญจรไปมาบริเวณริมถนนหรือที่สาธารณะ มีทั้งที่เป็นรถเข็น ชุมขายอาหาร หรือรถบรรทุกอาหาร ทั้งนี้ส่วนใหญ่ราคาอาหารมักจะต่ำกว่าอาหารในร้านอาหารหรือภัตตาคาร และเป็นอาหารที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย มีความสะดวกสบายต่อผู้บริโภค และเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนิยมรับประทาน ทำให้สตรีทฟู้ดสามารถสะท้อนได้ถึงวัฒนธรรมการกินในแหล่งท้องถิ่นนั้นๆ

หากกล่าวถึงอาหารริมทาง หรือ สตรีทฟู้ดในประเทศไทยนั้นไม่ได้มีเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานครเท่านั้น แต่กระจายอยู่ทุกแหล่งชุมชนทั่วไปในทุกภูมิภาคของประเทศโดยในปัจจุบันมีการประเมินว่ามีร้านสตรีทฟู้ดในประเทศไทยประมาณ 103,000 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 69 ของจำนวนร้านอาหารทั้งหมด เนื่องจากสตรีทฟู้ดมีต้นทุนต่ำ โดยอาจมีเพียงรถเข็นและอุปกรณ์ทำอาหารเพียงไม่กี่ชิ้นก็สามารถเปิดร้านเป็นเจ้าของกิจการได้ จึงสามารถกล่าวได้ว่าธุรกิจสตรีทฟู้ดเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจสำหรับผู้ที่ยากอยากเป็นผู้ประกอบการ เนื่องจากเป็นที่นิยมของทั้งชาวไทยและนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศ โดยเฉพาะในยุคปัจจุบันสามารถสังเกตเห็นได้ว่ามีร้านสตรีทฟู้ดชื่อดังหลายร้านที่ติดกระแสจากสื่อโซเชียล และทั้งจากการบอกต่อจนทำให้มีลูกค้ามากมายจนสามารถขยายธุรกิจไปสู่ร้านอาหารแบบถาวรได้

แต่เนื่องจากการที่ธุรกิจสตรีทฟู้ดส่วนใหญ่เปิดขายในที่โล่ง ดังนั้นจึงอาจมีปัญหาด้านสุขอนามัย ความสะอาด และสิ่งปนเปื้อนจากมลภาวะต่างๆที่อาจทำให้ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคได้ จากการเล็งเห็นช่องทางและโอกาสที่เพิ่มขึ้นของธุรกิจสตรีทฟู้ด ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จึงมีแนวคิดที่จะจัดโครงการอบรม หลักสูตรการแปรรูปสตรีทฟู้ดเมนูเนื้อสัตว์เพื่อสร้างอาชีพ เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ ปศุสัตว์ตามแนวคิดตลาดนำการผลิต อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มทางเลือก เพิ่มมาตรฐานความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร และเพิ่มความสะดวกให้แก่ผู้บริโภค เป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการหรือประชาชนที่สนใจต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ วิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สำหรับสตรีทฟู้ดโดยวิธีที่ถูกสุขลักษณะ รวมไปถึงองค์ประกอบ การตลาดและการบริหารงานธุรกิจสตรีทฟู้ด

2.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆที่ถูกสุขลักษณะ รวมถึงอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด

2.3 เพื่อส่งเสริมอาชีพประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้ก้าวหน้าเจริญยิ่งขึ้น

3. เป้าหมายโครงการ

3.1 บุคคลภายนอก (ประชาชนทั่วไป)	จำนวน 20 ราย
รวมทั้งสิ้น	จำนวน 20 ราย

4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

4.1 หัวข้อ	วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์
จำนวน	1 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์
รายละเอียดหลักสูตร	1. ความหมายของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร 2. ประเภทของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป 3. หลักการแปรรูปเบื้องต้น 4. เครื่องเทศ เครื่องปรุง และวัตถุเจือปนที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร
เทคนิค/วิธีการ	โดยการบรรยาย
การประเมินผล	ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม
4.2 หัวข้อ	เทรนด์การตลาด และการเติบโตของธุรกิจสตรีทฟู้ดในปัจจุบัน และในอนาคต
จำนวน	1 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ทราบถึงเทรนด์การตลาด และการเติบโตของ ธุรกิจสตรีทฟู้ดในปัจจุบัน และในอนาคต
รายละเอียดหลักสูตร	เทรนด์การตลาด และการเติบโตของธุรกิจสตรีทฟู้ดในปัจจุบัน และในอนาคต
เทคนิค/วิธีการ	โดยการบรรยาย
การประเมินผล	ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม
4.3 หัวข้อ	การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป
จำนวน	3 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการตัดแต่งเนื้อสัตว์และ สามารถเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูปเป็น ผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ
รายละเอียดหลักสูตร	1. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งเนื้อสัตว์ 2. การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป 3. การเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูป
เทคนิค/วิธีการ	โดยการบรรยาย และสาธิต
การประเมินผล	ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม
4.4 หัวข้อ	การแปรรูปสตรีทฟู้ดเมนูเนื้อสัตว์เพื่อสร้างอาชีพ
จำนวน	4 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจกระบวนการแปรรูป และสามารถ แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน และมีความปลอดภัย ต่อผู้บริโภค

รายละเอียดหลักสูตร 1. การทำแฮมเบอร์เกอร์ พร้อมเครื่องเคียง
2. การทำสเต็ก พร้อมเครื่องเคียง
3. การทำผลิตภัณฑ์เสียปิ้งไม่ได้แก่ บาร์บีคิว หมูปิ้ง หมูสะเต๊ะ

เทคนิค/วิธีการ โดยการบรรยาย และสาธิต

การประเมินผล ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร
สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม

4.5 หัวข้อ **บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์**
จำนวน **1 ชั่วโมง**
วัตถุประสงค์ 1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการบรรจุ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เหมาะกับการบรรจุผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ได้
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทราบถึงลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น เพื่อต่อยอดพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม

รายละเอียดหลักสูตร 1. วิธีการบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
2. การทดลองชิมผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น และร่วมกันวิจารณ์ผลิตภัณฑ์

เทคนิค/วิธีการ โดยการบรรยาย สาธิต และร่วมกันแสดงความคิดเห็น

การประเมินผล ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร
สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม

4.6 หัวข้อ **การคิดต้นทุนการผลิต**
จำนวน **1 ชั่วโมง**
วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงหลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น รวมถึงช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม

รายละเอียดหลักสูตร การคำนวณต้นทุนการผลิต และ การตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม

เทคนิค/วิธีการ โดยการบรรยาย และร่วมกันแสดงความคิดเห็น

การประเมินผล ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร
สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม

5. วิทยากร

- 5.1 นายเทพฤทธิ์ ทัพบุญมี
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
- 5.2 นางสาวพิมพ์จันทร์ หวลอารมณ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
- 5.3 นายกันยวิชัย กันจินะ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ
- 5.4 วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี

6. ระยะเวลาดำเนินการ

จำนวน 2 วัน (ภายในเดือนมีนาคม พ.ศ. 2565)

7. สถานที่จัดโครงการ

7.1 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี อ.เมือง จ.ปทุมธานี

8. งบประมาณ 36,400 บาท (สามหมื่นหกพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

8.1 แผนงาน พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

8.2 ผลผลิต พัฒนาศักยภาพการปศุสัตว์

8.3 กิจกรรมหลัก ส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

8.4 กิจกรรมย่อย พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

8.5 กิจกรรมรอง โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปสตรีทฟู้ดเมนูเนื้อสัตว์เพื่อสร้างอาชีพ

8.6 อยู่ในแผนงานปกติ

9. การประเมินผล

9.1 ประเมินปฏิบัติการโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม

9.2 ประเมินการเรียนรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ

10. การติดตามประเมินผลโครงการ

คณะผู้ดำเนินการจะทำการประเมินผลการฝึกอบรม ประกอบด้วย การประเมินผลวิทยากรและหัวข้อวิชา การประเมินผลก่อนการฝึกอบรมและการประเมินผลหลังเสร็จสิ้นโครงการฝึกอบรม นำเสนอให้กรมปศุสัตว์ทราบ ภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ วัน

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

11.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ วิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สำหรับสตรีทฟู้ดโดยวิธีที่ถูกต้องลักษณะ รวมไปถึงองค์ประกอบ การตลาดและการบริหารงานธุรกิจสตรีทฟู้ด

11.2 ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆที่ถูกต้องลักษณะ รวมถึงอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด

12. ที่ปรึกษาโครงการ

12.1 นายอำพล วรทธิธรรม ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

13. ผู้เสนอโครงการ

นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี
นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
เบอร์โทรศัพท์ : 02 501 3179
E-mail : product_ptn@dld.go.th

คณะกรรมการ

- 1) นางสาวประภัสสร ภักดี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
- 2) นางสาวพิมพ์จันทร์ หวลอารมณ
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
- 3) นายกันยวิษญ์ กันจันะ
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

(นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี)

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและจัดการภัยพิบัติสัตว์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายอำพล วรทธิธรรม)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสุรเดช สมิเปรม)

รองอธิบดี รักษาการแทน
อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการ
โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)
หลักสูตร การแปรรูปสตรีทฟู้ดเมนูเนื้อสัตว์เพื่อสร้างอาชีพ

1. ค่าอาหาร	เป็นเงิน 6,000 บาท
1.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 20 คน	
- ค่าอาหารกลางวัน 2 มื้อๆ ละ 150 บาท × 20 คน	เป็นเงิน 6,000 บาท
2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	เป็นเงิน 2,800 บาท
2.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 20 คน	
- จำนวน 4 มื้อๆ ละ 35 บาท × 20 คน	เป็นเงิน 2,800 บาท
3. ค่าตอบแทนและยานพาหนะวิทยากร	เป็นเงิน 1,200 บาท
- วิทยากรจากส่วนราชการ จำนวน 2 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	เป็นเงิน 1,200 บาท
4. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม 20 ชุดๆ ละ 70 บาท	เป็นเงิน 1,400 บาท
5. ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรม	เป็นเงิน 25,000 บาท
- เนื้อสุกร จำนวน 100 กก.ๆ ละ 140 บาท	เป็นเงิน 14,000 บาท
- ไส้หมู จำนวน 1 พวงๆ ละ 1,000 บาท	เป็นเงิน 1,000 บาท
- ค่าบรรจุภัณฑ์	เป็นเงิน 2,000 บาท
- ค่าเครื่องปรุงและเครื่องเทศ	เป็นเงิน 5,000 บาท
- ค่าสารเคมี (วัตถุเจือปนอาหาร)	เป็นเงิน 3,000 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 36,400 บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถ่วงจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	

กำหนดการโครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปสตรีทฟู้ดเมนูเนื้อสัตว์เพื่อสร้างอาชีพ

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	- ลงทะเบียน	
09.00 - 09.30 น.	- เปิดการอบรม	
09.30 - 10.00 น.	- การบรรยายเรื่องหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น	
10.00 - 10.30 น.	- การบรรยายเรื่องสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
10.30 - 12.00 น.	- การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป	
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 16.00 น.	- การเตรียมเนื้อสัตว์สำหรับทำผลิตภัณฑ์	
16.00 - 16.30 น.	- สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 10.30 น.	- การทำแฮมเบอร์เกอร์ พร้อมเครื่องเคียง - การทำสเต็ก พร้อมเครื่องเคียง - การทำผลิตภัณฑ์เสียบไม้ ได้แก่ บาร์บีคิว หมูปิ้ง หมูสะเต๊ะ	
10.30 - 12.00 น.	- บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ	
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	- การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์ คำนวณต้นทุนการผลิต	
16.00 - 16.30 น.	- สรุปการอบรม มอบใบประกาศ	

หมายเหตุ : 1. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.