โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร นมแพะสร้างอาชีพ

เดือน เมษายน พ.ศ. 2565

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี จังหวัด ปทุมธานี

❖ ❖

สถานภาพโครงการ : ☑ **โครงการเดิม** ☐ **โครงการใหม่** ☐ **โครงการต่อเนื่อง**

1. หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันแพะนมเป็นสัตว์ที่เริ่มมีการเลี้ยงกันทั่วไปในภูมิภาคของประเทศไทย ซึ่งถือได้ว่าเป็นสัตว์เศรษฐกิจตัวใหม่ของประเทศ เนื่องจากภูมิประเทศมีความเหมาะสมที่จะทำการเลี้ยงแพะนม ไม่ว่าจะเป็นพืชผลทางการเกษตรสำหรับการเลี้ยงอย่างเพียงพอ ทำให้แพะนมมีสุขภาพแข็งแรงและสามารถผลิตน้ำนมได้มากพอสมควร

นมแพะกำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั่วโลก มีเพียงไม่กี่ประเทศที่ยังไม่คุ้นเคยกับการดื่มนมแพะ โดยเฉพาะประเทศไทย นั่นเพราะคนไทยส่วนใหญ่จะคุ้นชินกับการดื่มนมวัวมากกว่าและยังกังวลกับรสชาติ กลิ่นและคุณประโยชน์ของนมแพะ จึงทำให้ไม่กล้าที่หันมาลองดื่มนมแพะมากนัก แถมนมแพะก็มีราคาสูงมากอีกด้วย แต่รู้ไหมว่าคุณประโยชน์ที่จะได้รับจากนมแพะมีดียิ่งกว่านมวัว ซึ่งหากได้รู้ถึงประโยชน์และคุณค่าของนมแพะแล้วเชื่อว่าหลายคนอาจจะหันมาดื่มนมแพะกันมากขึ้น

หากเปรียบเทียบคุณประโยชน์ระหว่างนมวัวและนมแพะ สามารถสรุปได้ว่านมแพะมีประโยชน์มากจริงๆ เพราะว่านมแพะมีโปรตีนและไขมันที่ย่อยได้ง่าย จึงทำให้ร่างกายสามารถนำสารอาหารและวิตามินที่มีอยู่ในน้ำนมไปใช้ประโยชน์ได้ง่ายและรวดเร็วกว่า นอกจากนี้ในผู้ที่แพ้นมวัวก็สามารถดื่มนมแพะแทนได้เช่นกัน หรือในเด็กทารกที่น้ำนมแม่ไม่เพียงพอก็อาจทดแทนด้วยนมแพะได้ เพราะนมแพะมีความใกล้เคียงกับน้ำนมของแม่มากที่สุด

แต่เนื่องจากผลิตภัณฑ์จากน้ำนมแพะยังไม่เป็นที่นิยมรับประทานกันภายในประเทศไทย ดังนั้นจึงอาจเกิดปัญหาน้ำนมแพะล้นตลาด ซึ่งส่งผลกระทบให้กับเกษตรกรที่เลี้ยงแพะนม จากการเล็งเห็นช่องทางและโอกาสที่เพิ่มขึ้นของธุรกิจการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำนมแพะ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จึงมีแนวคิดในการจัดโครงการอบรมหลักสูตรนมแพะสร้างอาชีพ เพื่อสร้างอาชีพและรายได้เป็นการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ตามแนวคิดการตลาดนำการผลิต

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปน้ำนมแพะโดยวิธีที่ถูกสุขลักษณะ

2.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์น้ำนมแพะ รวมถึงการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำนมแพะที่ได้มาตรฐาน

2.3 เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำนมแพะของประเทศให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น

3. เป้าหมายโครงการ

3.1 บุคคลภายนอก (ประชาชนทั่วไป) จำนวน 20 ราย

รวมทั้งสิ้น **จำนวน 20 ราย**

4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

4.1 หัวข้อ **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการแปรรูปน้ำนมแพะ**

จำนวน 1 ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการแปรรูปน้ำนแพะ

รายละเอียดหลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการแปรรูปน้ำนมแพะ

เทคนิค/วิธีการ โดยการบรรยาย

การประเมินผล ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร
สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม

4.2 หัวข้อ **เทรนด์ การตลาด และการเติบโตของธุรกิจนมแพะในปัจจุบัน และในอนาคต**

จำนวน 1 ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทรนด์ การตลาด และการเติบโตของธุรกิจนมแพะในปัจจุบัน และในอนาคต

รายละเอียดหลักสูตร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทรนด์ การตลาด และการเติบโตของธุรกิจนมแพะในปัจจุบัน และในอนาคต

เทคนิค/วิธีการ โดยการบรรยาย

การประเมินผล ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร
สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม

4.3 หัวข้อ **การแปรรูปนมแพะเพื่อสร้างอาชีพ**

จำนวน 4 ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจกระบวนการแปรรูป และสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนมแพะให้มีคุณภาพ มาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

รายละเอียดหลักสูตร 1. นมเปรี้ยวนมแพะ
2. โยเกิร์ตนมแพะ
3. ชีสนมแพะ
4. ไอศกรีมนมแพะ

เทคนิค/วิธีการ โดยการบรรยาย และสาธิต

การประเมินผล ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร
สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม

4.4 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

4.5 **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 ทับบุญมี
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ

5.2 นางสาวพิมพ์จันทร์ หวลอารมณ์
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

5.3 นายกันยวิชญ์ กันจินะ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ

5.4 วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี

6. ระยะเวลาดำเนินการ

จำนวน 2 วัน (ภายในเดือนเมษายน พ.ศ. 2565)

7. สถานที่จัดโครงการ

7.1 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี อ.เมือง จ.ปทุมธานี

8. งบประมาณ 32,400 บาท (สามหมื่นสองพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

8.1 แผนงาน พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

8.2 ผลผลิต พัฒนาศักยภาพการปศุสัตว์

8.3 กิจกรรมหลัก ส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

8.4 กิจกรรมย่อย พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

8.5 กิจกรรมรอง โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)
หลักสูตร นมแพะสร้างอาชีพ

8.6 อยู่ในแผนงานปกติ

9. การประเมินผล

9.1 ประเมินปฏิกิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม

9.2 ประเมินการเรียนรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ

10. การติดตามประเมินผลโครงการ

คณะผู้ดำเนินการจะทำการประเมินผลการฝึกอบรม ประกอบด้วยการประเมินผลวิทยากรและหัวข้อวิชา การประเมินผลก่อนการฝึกอบรมและการประเมินผลหลังเสร็จสิ้นโครงการฝึกอบรม นำเสนอให้กรมปศุสัตว์ทราบ ภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ วัน

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

11.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปน้ำนมแพะโดยวิธีที่ถูกสุขลักษณะ

11.2 ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์น้ำนมแพะ รวมถึงการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำนมแพะที่ได้มาตรฐาน

12. ที่ปรึกษาโครงการ

12.1 นายอำพล วริทธิธรรม ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

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

คณะทำงาน 1) นางสาวประภัสสร ภักดี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
2) นางสาวพิมพ์จันทร์ หวลอารมณ์
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
3) นายกันยวิชญ์ กันจินะ
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ

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

ลงชื่อ ..... ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายอำพล วริทธิธรรม)
นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ..... ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุรเดช สมิเปรม)
รองอธิบดี รักษาราชการแทน
อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการ

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร นมแพะสร้างอาชีพ

1. ค่าอาหาร	**เป็นเงิน 6,000 บาท**
1.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 20 คน	
- ค่าอาหารกลางวัน 2 มื้อๆ ละ 150 บาท x 20 คน	เป็นเงิน 6,000 บาท
2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	**เป็นเงิน 2,800 บาท**
2.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 20 คน	
- จำนวน 4 มื้อๆ ละ 35 บาท x 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 21,000 บาท**
- นมแพะ 200 กก. ๆ ละ 60 บาท	เป็นเงิน 12,000 บาท
- เครื่องปรุง	เป็นเงิน 5,000 บาท
- ค่าบรรจุภัณฑ์	เป็นเงิน 1,000 บาท
- ค่าสารเคมี (เอนไซม์ และวัตถุเจือปนอาหาร)	เป็นเงิน 3,000 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 32,400 บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถัวจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	

กำหนดการโครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร นมแพะสร้างอาชีพ

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	- ลงทะเบียน	
09.00 - 09.30 น.	- เปิดการอบรม	
09.30 - 10.00 น.	- การบรรยายเรื่องวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการแปรรูปน้ำนมแพะ	
10.00 - 10.30 น.	- การบรรยายเรื่องเทรนด์ การตลาด และการเติบโตของธุรกิจนมแพะในปัจจุบัน และในอนาคต	
10.30 - 12.00 น.	- การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการแปรรูปน้ำนมแพะ	
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 16.00 น.	- การทำนมเปรี้ยวนมแพะ - การทำโยเกิร์ตนมแพะ - การทำชีสนมแพะ - การทำไอศกรีมนมแพะ	
16.00 - 16.30 น.	- สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 10.30 น.	- การทำนมเปรี้ยวนมแพะ (ต่อ) - การทำโยเกิร์ตนมแพะ (ต่อ) - การทำชีสนมแพะ (ต่อ) - การทำไอศกรีมนมแพะ (ต่อ)	
10.30 - 12.00 น.	- บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ	
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 15.00 น.	- การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์ คำนวนต้นทุนการผลิต	
16.00 - 16.30 น.	- สรุปการอบรม มอบใบประกาศ	

หมายเหตุ : 1. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.