

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร Dairy Product for Farmer and Entrepreneur

การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมเพื่อเกษตรกรและผู้ประกอบการ

เดือน มกราคม พ.ศ.2565

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่



สถานภาพโครงการ : โครงการเดิม โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

1. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการเลี้ยงโคนมในประเทศไทย รัฐได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกรมีการเลี้ยงโคนมเพิ่มมากขึ้น จำนวนโคนมในประเทศไทยและปริมาณน้ำนมดิบที่ผลิตได้จึงเพิ่มมากขึ้นทุกปี ทำให้เกิดปัญหาเกษตรกรไม่สามารถจำหน่ายน้ำนมดิบได้ต้องเทน้ำนมดิบทิ้งทุกปี โดยเฉพาะในช่วงที่โรงเรียนปิดเทอม ซึ่งโรงงานที่รับซื้อน้ำนมดิบส่วนใหญ่จะผลิตนมพาสเจอร์ไรซ์เพื่อขายให้แก่โครงการนมโรงเรียนเมื่อโรงเรียนปิดเทอมจึงไม่สามารถขายผลิตภัณฑ์นมได้ ซึ่งถ้าหากเกษตรกรสามารถรวมกลุ่มกันตั้งเป็นกลุ่มเกษตรกรเล็กๆ เพื่อแปรรูปน้ำนมดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์นมก็สามารถแก้ปัญหาการเทนมทิ้งได้ในระดับหนึ่ง การแปรรูปน้ำนมดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์นม ยังสามารถช่วยเพิ่มมูลค่าของน้ำนมและทำให้เกษตรกรมีอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้นนอกจากนี้เกษตรกรที่อาศัยอยู่ใกล้ๆ กับกลุ่มที่มีการแปรรูปน้ำนม จะสามารถหาซื้อผลิตภัณฑ์นมได้ง่ายและซื้อในราคาที่ไม่แพงเกินไป ซึ่งจะเป็นการช่วยส่งเสริมให้คนไทยบริโภค ผลิตภัณฑ์นมที่ใช้วัตถุดิบที่ผลิตในประเทศไทยมากขึ้น อันจะช่วยทำให้ลดการนำเข้าผลิตภัณฑ์นมจากต่างประเทศลง เป็นการประหยัดเงินตราและทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมสามารถขายน้ำนมดิบได้มากขึ้น

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับน้ำนมตามหลักวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง
- 2.2 เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์นม เช่น นมพาสเจอร์ไรส์ นมปรุงแต่ง โยเกิร์ต โยเกิร์ตพร้อมดื่มเนยแข็งมอสซาเรล่า ได้ถูกต้อง
- 2.3 ช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำนมในประเทศได้
- 2.4 เพื่อกระตุ้นการใช้น้ำนมดิบภายในประเทศให้เพิ่มขึ้นโดยการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ
- 2.5 เพื่อสร้างผู้ประกอบการรายใหม่ซึ่งสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

3. เป้าหมายโครงการ

เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการสินค้าปศุสัตว์ ประชาชนทั่วไป จำนวน 20 ราย

4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

- | | |
|--------------------|---|
| 4.1 หัวข้อ | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำนมและการแปรรูป |
| จำนวน | 2 ชั่วโมง |
| วัตถุประสงค์ | ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงลักษณะที่ดีของน้ำนมและองค์ประกอบต่าง ๆ ที่มีอยู่ในน้ำนม ซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นมต่างๆ ได้ |
| รายละเอียดหลักสูตร | คุณสมบัติที่ดีของน้ำนมทั้งทางด้านเคมี ชีววิทยาและทางกายภาพ องค์ประกอบต่าง ๆ ของน้ำนม |
| เทคนิค/วิธีการ | บรรยายโดยใช้ power point |
| การประเมินผล | ทำข้อสอบวัดผล |

- 4.2 หัวข้อ กระบวนการการผลิตที่ดี (GMP) สำหรับโรงงานแปรรูปน้ำนม
- จำนวน 1 ชั่วโมง
- วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐาน กระบวนการผลิตที่ดี (GMP) สำหรับโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำนม
- รายละเอียดหลักสูตร หลักการขอการรับรองมาตรฐานกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) สำหรับ โรงงานน้ำนม และกระบวนการและการเตรียมการเพื่อการขอการรับรอง กระบวนการผลิตที่ดี (GMP) สำหรับโรงงานแปรรูปน้ำนม
- เทคนิค/วิธีการ บรรยายโดยใช้ power point
- การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล
- 4.3 หัวข้อ เทคนิคการเพิ่มยอดขาย
- จำนวน 1 ชั่วโมง
- วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสร้าง เอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์จากนม และเทคนิคการเพิ่มยอดขาย
- รายละเอียดหลักสูตร 1. การสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์
2. เทคนิคการขายแบบต่าง ๆ และเทคนิคการเพิ่มยอดขาย
3. แนวทางการประยุกต์ใช้กระบวนการสร้างเอกลักษณ์และเทคนิคการขาย กับผลิตภัณฑ์จากนม
- เทคนิค/วิธีการ บรรยายโดยใช้ power point
- การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล
- 4.4 หัวข้อ ภาคปฏิบัติในการทำโยเกิร์ต นมเปรี้ยว มอสซาเรลล่าชีสและรีคอตต่านม พาสเจอร์ไรส์และนมปรุงแต่ง
- จำนวน 6 ชั่วโมง 30 นาที
- วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รู้จักวิธีการผลิตโยเกิร์ตนมเปรี้ยว มอสซาเรลล่าชีสและรีคอตต่านมพาสเจอร์ไรส์และนมปรุงแต่ง
- รายละเอียดหลักสูตร ลงมือปฏิบัติในห้องปฏิบัติการแปรรูปน้ำนมและทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ โยเกิร์ต นมเปรี้ยวมอสซาเรลล่าชีสรีคอตต้า นมพาสเจอร์ไรส์และนมปรุง แต่งผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ
- เทคนิค/วิธีการ ปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต นมเปรี้ยว มอส-ซาเรลล่าชีสและรีคอตต้า นมพาสเจอร์ไรส์และนมปรุงแต่ง โดยแบ่งเป็นกลุ่มเล็กๆและลงมือทำเอง
- การประเมินผล ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต นมเปรี้ยว มอสซาเรลล่าชีส และรีคอตต้า นมพาสเจอร์ไรส์และนมปรุงแต่งที่ผลิตขึ้นและให้คะแนน ตามความชอบ

5. วิทยากร

- 5.1 นางสาวจรัสศรี แก้วผืน
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
- 5.2 เจ้าหน้าที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่
หน่วยงาน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่
- 5.3 อาจารย์จากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
หน่วยงาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

6. ระยะเวลาดำเนินการ

จำนวน 2 วัน (ภายในเดือน มกราคม พ.ศ. 2565)

7. สถานที่จัดโครงการ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

8. งบประมาณ 29,500.00 บาท (สองหมื่นเก้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

8.1 แผนงาน พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

8.2 ผลผลิต พัฒนาศักยภาพการปศุสัตว์

8.3 กิจกรรมหลัก ส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

8.4 กิจกรรมย่อย พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

8.5 กิจกรรมรอง โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร Dairy Product for Farmer and Entrepreneur การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมเพื่อเกษตรกรและผู้ประกอบการ

8.6 อยู่ในแผนงานปกติ

9. การประเมินผล

9.1 ประเมินปฏิกิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม

9.2 ประเมินการเรียนรู้โดยใช้ แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม

10. การติดตามประเมินผลโครงการ

ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน 3 เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

11.1 ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์เนยแข็งเชดด้า และครีมชีส

11.2 ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถนำน้ำนมดิบมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เนยแข็งเชดด้า และครีมชีสได้อย่างมีคุณภาพเพิ่มมูลค่าแก่น้ำนมดิบได้

11.3 ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถนำไปประกอบอาชีพ หรืออาชีพเสริม เพิ่มรายได้มากขึ้น

12. ที่ปรึกษาโครงการ

12.1 นายอำพล วรวิจิตรธรรม

ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

12.2 นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

13. ผู้เสนอโครงการ นางสาวจรัสศรี แก้วฝั้น
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
เบอร์โทรศัพท์ 053-213162
E-mail : Prodcut_cmi@dld.go.th

คณะกรรมการ
1) นางสาวพลิตานี นามเดิม
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์
2) นางสาวนิวาริน สิริสุอาด
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวจรัสศรี แก้วฝั้น)
นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายอำพล วรดิธรรม)
นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุรเดช สมเปรม)
รองอธิบดี รักษาการ(แทน)
อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการ

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร Dairy Product for Farmer and Entrepreneur การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมเพื่อเกษตรกรและผู้ประกอบการ

1. ค่าอาหาร	เป็นเงิน 6,000 บาท
1.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 20 คน	
- ค่าอาหารกลางวัน 2 มื้อๆ ละ 150 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. ค่าวัสดุสำหรับฝึกอบรม	เป็นเงิน 19,500 บาท
- วัสดุการเกษตร สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน 5,500 บาท
- วัสดุงานบ้านงานครัว สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน 8,100 บาท
- วัสดุวิทยาศาสตร์ สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน 4,500 บาท
- วัสดุประชาสัมพันธ์	เป็นเงิน 500 บาท
- วัสดุสำนักงาน	เป็นเงิน 900 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 29,500 บาท	
หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	

กำหนดการโครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร Dairy Product for Farmer and Entrepreneur

การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมเพื่อเกษตรกรและผู้ประกอบการ

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	- ลงทะเบียน	
09.00 - 10.00 น.	- เปิดการอบรม	
10.00 - 10.30น.	- การบรรยายเรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำนมและการแปรรูป	
10.30 - 12.00 น.	- บรรยายและปฏิบัติการการแปรรูปเนยแข็งเชดด้าและครีมชีส	
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 16.00 น.	- ปฏิบัติการทำนมพาสเจอร์ไรส์ และนมปรุงแต่ง	
16.00 - 16.30 น.	- ปฏิบัติการทำนมเปรี้ยว	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 10.30 น.	- ปฏิบัติการทำโยเกิร์ต	
10.30 - 12.00 น.	- ปฏิบัติการทำมอสซาเรลล่าชีส, ริคคอตต้าชีส	
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 14.00 น.	- บรรยาย หัวข้อ “กระบวนการผลิตที่ดี (GMP) สำหรับโรงงานแปรรูปน้ำนม”	
14.00 - 15.00 น.	- บรรยาย หัวข้อ “เทคนิคการเพิ่มยอดขาย”	
15.00 - 16.00 น.	- ตอบข้อซักถาม ประเมินและสรุปผลการฝึกอบรม	
16.00 - 16.30 น.	- พิธีปิดการฝึกอบรม	

หมายเหตุ : 1. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.