

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็งเขตด้าและครีมชีสจากน้ำนมโคในอุตสาหกรรมขนาดเล็ก

เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2565

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่



สถานภาพโครงการ :  โครงการเดิม       โครงการใหม่       โครงการต่อเนื่อง

1. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบัน พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผู้บริโภครุ่นใหม่ที่หันมาบริโภคอาหารตะวันตกมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นเนยแข็ง เบอร์กอร์ ไก่ทอด หรือ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ต่างๆ ซึ่งล้วนมีส่วนประกอบของเนยแข็งทั้งสิ้น และจากข้อมูลสรุปสถานการณ์การผลิต ภาคอุตสาหกรรมเดือนมิถุนายน 2563(สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม) พบว่า อุตสาหกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์นม ดัชนีผลผลิตขยายตัวร้อยละ 11.7 เมื่อเทียบกับเดือนเดียวกันของปีก่อน และจากข้อมูลในปี 2561 ส่วนแบ่งตลาดชีสในประเทศไทยมีมูลค่า 1,958 ล้านบาท เติบโตขึ้น 7.1% ชีสที่ได้รับความนิยมมากที่สุดเป็นอันดับหนึ่งคือเขตด้าชีส(ที่มา: Euromonitor International, August 2018, CHEESE IN THAILAND, ศูนย์วิจัยอุตสาหกรรมอาหาร) ชีสอีกหนึ่งชนิดที่น่าสนใจได้แก่ ครีมชีส จากการแพร่ระบาดของไวรัส COVID-19 ทำให้คนไทยสวมวิญญาณมาสเตอร์เชฟกันเต็มเปี่ยม หลายคนทำอาหาร ทำขนมกันเป็นงานอดิเรก ส่วนหลายคนก็ทำขนมเพื่อขายเป็นอาชีพเสริมในช่วงนั้น “ชีสเค้ก” กลายเป็นหนึ่งเมนูที่พบเห็นมากมายบนโลกออนไลน์ มีการจำหน่ายกันเยอะ รวมถึงร้านกาแฟ ร้านขนมก็มีจำหน่ายเช่นกัน มีทั้งชีสเค้กหน้าไหม้ หรือชีสเค้กทอม แอนด์ เจอร์รี่ เป็นเทรนด์ใหม่ของวงการขนมในช่วงนั้นมีมีแต่ชีสเค้ก ประกอบกับคนไทยเองที่นิยมชมชอบ “ชีส” เป็นทุนเดิม ไม่ว่าจะเป็นอาหารคาว หรืออาหารหวาน ชีสก็เป็นทีโปรดปรานเสมอ เมนูชีสเค้กจึงยืนหนึ่งในช่วง COVID-19 ส่งผลให้เกิดการขาดตลาดของครีมชีสที่นำเข้าจากต่างประเทศ(ที่มา: <https://positioningmag.com>,September, 18 2020)

จากข้อมูลข้างต้น ทำให้เห็นถึงทิศทางการเติบโตของตลาด และสินค้าที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นม ประเภทเนยแข็งในอนาคต โดยเฉพาะเนยแข็งเขตด้า และครีมชีส ทางศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เชียงใหม่ จึงได้ทำการจัดอบรมหลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็งเขตด้าและครีมชีสในอุตสาหกรรมขนาดเล็ก” เพื่อรองรับความต้องการของการบริโภคเนยแข็งที่มีเพิ่มขึ้น เป็นการช่วยส่งเสริมการใช้ และการบริโภคน้ำนมโค และผลิตภัณฑ์นมที่ใช้วัตถุดิบที่ผลิตในประเทศมากขึ้นช่วยเพิ่มมูลค่าของน้ำนม อันจะช่วยทำให้ลดการนำเข้าผลิตภัณฑ์นมจากต่างประเทศลง เป็นการประหยัดเงินตราออกจากร้านยังทำให้เกษตรกร ผู้เลี้ยงโคนม และผู้ประกอบการที่สนใจที่จะผลิตเนยแข็งมีอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน

## 2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์เนยแข็งเชดด้า และครีมชีส
- 2.2 เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถนำนํ้านมดิบมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เนยแข็งเชดด้า และครีมชีสได้อย่างมีคุณภาพ
- 2.3 เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าของนํ้านมและรายได้ให้แก่ผู้ผ่านการฝึกอบรม
- 2.4 เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

## 3. เป้าหมายโครงการ

เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการสินค้าปศุสัตว์ ประชาชนทั่วไป จำนวน 20 ราย

## 4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

- |                    |   |
|--------------------|---|
| 4.1 หัวข้อ         | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปเนยแข็ง   |
| จำนวน              | 1 ชั่วโมง   |
| วัตถุประสงค์       | ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงหลักการการแปรรูปเนยแข็ง  |
| รายละเอียดหลักสูตร | ความรู้เรื่องวิทยาศาสตร์นํ้านม  |
| เทคนิค/วิธีการ     | บรรยายโดยใช้ power point  |
| การประเมินผล       | ทำข้อสอบวัดผล   |
|                    |   |
| 4.2 หัวข้อ         | สุขอนามัย และมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นม  |
| จำนวน              | 1 ชั่วโมง   |
| วัตถุประสงค์       | ต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงสุขอนามัยและมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่ถูกต้อง  |
| รายละเอียดหลักสูตร | สุขอนามัยและมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นม   |
| เทคนิค/วิธีการ     | บรรยายโดยใช้ power point  |
| การประเมินผล       | ทำข้อสอบวัดผล   |
|                    |   |
| 4.3 หัวข้อ         | เทคนิคการเพิ่มยอดขาย  |
| จำนวน              | 1 ชั่วโมง   |
| วัตถุประสงค์       | เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์จากนม และเทคนิคการเพิ่มยอดขาย   |
| รายละเอียดหลักสูตร | 1. การสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์<br>2. เทคนิคการขายแบบต่าง ๆ และเทคนิคการเพิ่มยอดขาย<br>3. แนวทางการประยุกต์ใช้กระบวนการสร้างเอกลักษณ์และเทคนิคการขายกับผลิตภัณฑ์จากนม |
| เทคนิค/วิธีการ     | บรรยายโดยใช้ power point  |
| การประเมินผล       | ทำข้อสอบวัดผล   |
|                    |   |
| 4.4 หัวข้อ         | ภาคบรรยายและปฏิบัติการแปรรูปเนยแข็งเชดด้า และครีมชีส  |
| จำนวน              | 8 ชั่วโมง 30 นาที   |
| วัตถุประสงค์       | เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รู้จักวิธีการแปรรูปเนยแข็งเชดด้า และครีมชีสในขั้นตอนต่าง ๆ   |

	รายละเอียดหลักสูตร ลงมือปฏิบัติในห้องปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็งและทดสอบชิม ผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ
เทคนิค/วิธีการ	ปฏิบัติการทำเนยแข็งเชดด้า และครีมชีส โดยแบ่งออกเป็นกลุ่มและลงมือ ปฏิบัติด้วยตัวเอง
การประเมินผล	ทดสอบชิมเนยแข็งเชดด้า และครีมชีส ที่ผลิตขึ้นและให้คะแนนตามชอบ

#### 5. วิทยากร

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

#### 6. ระยะเวลาดำเนินการ

จำนวน 2 วัน (ภายในเดือน กุมภาพันธ์ 2565)

#### 7. สถานที่จัดโครงการ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

#### 8. งบประมาณ 29,500 บาท (สองหมื่นเก้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

- 8.1 แผนงาน พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน
- 8.2 ผลผลิต พัฒนาศักยภาพการปศุสัตว์
- 8.3 กิจกรรมหลัก ส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์
- 8.4 กิจกรรมย่อย พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- 8.5 กิจกรรมรอง โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)  
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็งเชดด้าและครีมชีสจากน้ำนมโคในอุตสาหกรรมขนาดเล็ก
- 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 ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถนำนํ้านมดิบมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เนยแข็งเชดด้า และครีมชีสได้อย่างมีคุณภาพเพิ่มมูลค่าแก่นํ้านมดิบได้

11.3 ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถนำไปประกอบอาชีพ หรืออาชีพเสริม เพิ่มรายได้มากขึ้น

12. ที่ปรึกษาโครงการ

12.1 นายอำพล วรทธิธรรม

ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

12.2 นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

13. ผู้เสนอโครงการ

นางสาวพลิศานี นามเดิม

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

เบอร์โทรศัพท์ 053-213162

E-mail :Prodcut\_cmi@dld.go.th

คณะกรรมการ

1.) นางสาวนิวาริน สีนรุสอาด

ตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวพลิศานี นามเดิม)

นักวิทยาศาสตร์

ลงชื่อ ..... ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายอำพล วรทธิธรรม)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ

ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสุรเดช สมิเปรม)

รองอธิบดี รักษาการแทน

อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการ  
โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็งแช่แข็งและครีมชีสจากน้ำนมโคในอุตสาหกรรมขนาดเล็ก

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	
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 8,500 บาท
- วัสดุงานบ้านงานครัว สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน 5,100 บาท
- วัสดุวิทยาศาสตร์ สำหรับสาธิตแบ่งกลุ่มฝึกอบรม	เป็นเงิน 4,500 บาท
- วัสดุประชาสัมพันธ์	เป็นเงิน 500 บาท
- วัสดุสำนักงาน	เป็นเงิน 900 บาท
<b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 29,500 บาท</b>	
หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถ่วงจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	

**กำหนดการโครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)**  
**หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนยแข็งเขตด้าและครีมชีสจากน้ำนมโคในอุตสาหกรรมขนาดเล็ก**

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 - 09.30 น.	เปิดการอบรม	
09.30 - 10.30น.	การบรรยายเรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปเนยแข็ง	
10.30 - 12.00 น.	บรรยายและปฏิบัติการการแปรรูปเนยแข็งเขตด้าและครีมชีส	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 16.00 น.	บรรยายและปฏิบัติการการแปรรูปเนยแข็งเขตด้าและครีมชีส(ต่อ)	
16.00 - 16.30 น.	สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 10.30 น.	ปฏิบัติการแปรรูปครีมชีส	
10.30 - 12.00 น.	ปฏิบัติการแปรรูปครีมชีส (ต่อ)	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 14.00 น.	บรรยาย หัวข้อ “สุขอนามัยและมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นม”	
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.