

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปไส้กรอกกรมปศุสัตว์สไตล์ยุโรป (สุกร)

เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2565

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่



สถานภาพโครงการ : โครงการเดิม โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

1. หลักการและเหตุผล

ตามยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561 - 2580 ซึ่งเป็นแผนการพัฒนาประเทศ ที่กำหนดกรอบและแนวทางการพัฒนาให้หน่วยงานของรัฐทุกภาคส่วนต้องทำตาม เพื่อให้บรรลุวิสัยทัศน์ประเทศไทยที่ว่า “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศที่พัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้จัดทำแผนการถ่ายทอดเทคโนโลยี ตามยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน เป้าหมาย คือ ประเทศไทยเป็นประเทศที่พัฒนาแล้ว เศรษฐกิจเติบโตอย่างมีเสถียรภาพและยั่งยืน และประเทศไทยมีขีดความสามารถในการแข่งขันสูงขึ้น ตัวชี้วัด คือ รายได้ประชาชาติการขยายตัวของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ และการกระจายรายได้, ผลผลิตทางการผลิตของประเทศ ทั้งในปัจจัยการผลิตและแรงงาน, การลงทุนเพื่อการวิจัยและพัฒนา และ ความสามารถในการแข่งขันของประเทศ จากการที่ราคาสุกรหน้าฟาร์มมีโอกาสเกิดความผันผวน แม้ปัจจุบันราคาอยู่ในเกณฑ์ดี ผู้เลี้ยงพอมีกำไร แต่อนาคตราคาอาจตกต่ำจนขาดทุนได้ ส่งผลให้เกษตรกรต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบหรือต่อยอดทำธุรกิจแปรรูปเนื้อสุกรเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น กุนเชียง หมูหยอง หมูหุบ หมูฝอย หมูยอ ลูกชิ้น ไส้กรอกเปรี้ยว และไส้กรอกเยอรมัน เพื่อเพิ่มมูลค่าและช่องทางจำหน่าย

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการส่งเสริมให้เกษตรกร กลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมเนื้อสุกร รองรับการต้องการพัฒนาธุรกิจ ต่อยอดให้ สามารถแข่งขันได้ ด้วยการเพิ่มศักยภาพด้านการแปรรูป เพิ่มมูลค่าสินค้าเพื่อจำหน่าย ในปีงบประมาณ 2566 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ จึงได้จัดทำหลักสูตร “การแปรรูปไส้กรอกกรมปศุสัตว์” ซึ่งเป็นหลักสูตรระดับสูง ที่เน้นการเรียนรู้โดยลงมือปฏิบัติจริงเพื่อการนำไปใช้ประโยชน์อย่างแท้จริง ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า เกษตรกร กลุ่มเกษตรกรและประชาชนทั่วไป จะได้รับประโยชน์ตามเป้าหมายของการอบรม สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี เพื่อให้บรรลุวิสัยทัศน์ประเทศไทย ที่ว่า “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศที่พัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง”

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปไส้กรอกกรมปศุสัตว์สำหรับเกษตรกรและประชาชนทั่วไป
- 2.2 เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกร กลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมเนื้อสุกร สามารถแข่งขันได้ ด้วยการเพิ่มศักยภาพด้านการแปรรูป เพิ่มมูลค่าสินค้าเพื่อจำหน่าย

3. เป้าหมายโครงการ

เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป จำนวน 20 ราย

4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

- 4.1 หัวข้อ หลักการตลาดเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์
จำนวน 2 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจหลักการตลาดของเนื้อสุกรภายในประเทศในสภาวะในปัจจุบัน และการแปรรูปเนื้อสุกรเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ
รายละเอียดหลักสูตร ความรู้เบื้องต้นหลักการตลาดเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ในสภาวะการณปัจจุบัน
เทคนิค/วิธีการ บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล
- 4.2 หัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และสุขศาสตร์เนื้อสัตว์
จำนวน 1 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และสุขศาสตร์เนื้อสัตว์
รายละเอียดหลักสูตร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และสุขศาสตร์เนื้อสัตว์
เทคนิค/วิธีการ บรรยายโดยใช้ power point
การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล
- 4.3 หัวข้อ การเตรียมเนื้อสุกรเพื่อการแปรรูป, ทำไส้กรอกสด, ไส้กรอกรมควัน, ไส้กรอกต้ม
จำนวน 7 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รู้จักวิธีการเตรียมเนื้อสุกรเพื่อการแปรรูป, ทำไส้กรอกสด, ไส้กรอกรมควัน, ไส้กรอกต้ม
รายละเอียดหลักสูตร 1. ลงมือปฏิบัติในห้องปฏิบัติการทำทำไส้กรอกสด, ไส้กรอกรมควัน, ไส้กรอกต้ม
2. ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ
เทคนิค/วิธีการ ปฏิบัติการทำไส้กรอกสด, ไส้กรอกรมควัน, ไส้กรอกต้มโดยแบ่งออกเป็นกลุ่มเล็กๆ และลงมือทำเอง
การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล

5. วิทยากร

- 5.1 นายสงกรานต์ แหวนวัง
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์
- 5.2 นางสาวดวงชีวัน สลับ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.3 นางสมลักษณ์ เหลืองสุวรรณ
หน่วยงาน ร้านเชียงใหม่เจ็ลลักษณ์
ตำแหน่ง เจ้าของกิจการ

6. ระยะเวลาดำเนินการ

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

7. สถานที่จัดโครงการ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ ถนนห้วยแก้ว ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

8. งบประมาณ จำนวนเงิน 32,000.00 บาท (สามหมื่นสองพันบาทถ้วน)

- 8.1 แผนงาน พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน
- 8.2 ผลผลิต พัฒนาศักยภาพการปศุสัตว์
- 8.3 กิจกรรมหลัก ส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์
- 8.4 กิจกรรมย่อย พัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- 8.5 กิจกรรมรอง โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)
หลักสูตร การแปรรูปไส้กรอกกรมปศุสัตว์สไตล์ยุโรป (สุกร)
- 8.6 อยู่ในแผนงานปกติ

9. การประเมินผล

- 9.1 ประเมินปฏิภริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม
- 9.2 ประเมินการเรียนรู้โดยใช้ (เช่น แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ แบบรายงานสรุปผลที่ได้จากการแบ่งกลุ่มแสดงความคิดเห็น เป็นต้น

10. การติดตามประเมินผลโครงการ

ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน 6 เดือน หลังจกการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 11.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับหลักการตลาดเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์
- 11.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และสุขศาสตร์เนื้อสัตว์
- 11.3 ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติทำผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น ไส้กรอกรมควัน ไส้กรอกสด ฯลฯ
- 11.4 ผู้เข้ารับการอบรมสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
- 11.5 ส่งเสริมอาชีพอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้ก้าวหน้าเจริญยิ่งขึ้น

12. ที่ปรึกษาโครงการ

- 12.1 นายอำพล วรวิจิธรรม
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- 12.2 นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

13. ผู้เสนอโครงการ นายสงกรานต์ แหวนวัง
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์
เบอร์โทรศัพท์ 053-213162
E-mail : E-mail : Product_cmi@dld.go.th

คณะทำงาน
1) นางสาวดวงจันทร์ สลับ
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
2) นางสาวกมลวรรณ ปัญญาวงศ์
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(นายสงกรานต์ แหวนวัง)
นักวิทยาศาสตร์

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายอาทิตย์ วรรณธรรม)
นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุรเดช สมิเปรม)
รองอธิบดี รักษาราชการแทน
อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการ

โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร การแปรรูปไส้กรอกกรมปศุสัตว์สไตล์ยุโรป (สุกร)

| | |
|---|---------------------|
| 1. ค่าอาหาร | เป็นเงิน 6,000 บาท |
| 1.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 20 คน | |
| - ค่าอาหารกลางวัน 2 มื้อๆ ละ 150. x20 คน | เป็นเงิน 6,000 บาท |
| 2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม | เป็นเงิน 2,800 บาท |
| 2.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 20 คน | |
| - จำนวน 4 มื้อๆ ละ 35 บาท x20 คน | เป็นเงิน 2,800 บาท |
| 3. ค่าตอบแทนและยานพาหนะวิทยากร | เป็นเงิน 2,400 บาท |
| - วิทยากรบุคคลภายนอก จำนวน 2 ชั่วโมงๆ ละ 1,200 บาท | เป็นเงิน 2,400 บาท |
| 4. ค่าวัสดุสำหรับฝึกอบรม | เป็นเงิน 20,800 บาท |
| - วัสดุการเกษตร | เป็นเงิน 12,800 บาท |
| - วัสดุงานบ้านงานครัว | เป็นเงิน 6,000 บาท |
| - วัสดุวิทยาศาสตร์ | เป็นเงิน 600 บาท |
| - วัสดุโฆษณาและเผยแพร่ | เป็นเงิน 500 บาท |
| - วัสดุสำนักงาน | เป็นเงิน 900 บาท |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 32,000.00 บาท | |
| หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถ่วงจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงิน | |

กำหนดการโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตร การแปรรูปไส้กรอกกรมปศุสัตว์สไตล์ยุโรป (สุกร)

| เวลา (วันแรก) | กิจกรรม | หมายเหตุ |
|------------------|---|----------|
| 08.00 – 08.30น. | ลงทะเบียน | |
| 08.30 - 09.00 น. | เปิดการอบรม | |
| 09.00 - 11.00 น. | บรรยายหัวข้อ “หลักตลาดเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์” วิทยากรโดย นางสมลักษณ์ เหลืองสุวรรณ | |
| 11.00 – 12.00 น. | การบรรยาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และ สุขศาสตร์เนื้อสัตว์ | |
| 12.00 – 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน | |
| 13.00 – 14.00 น. | บรรยาย หัวข้อ “ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ สุขศาสตร์เนื้อสัตว์(ต่อ) | |
| 14.00 – 16.00 น. | การตัดแต่งเนื้อสุกร โดยวิธีมาตรฐานสากล, การเตรียมวัตถุดิบใน การแปรรูปผลิตภัณฑ์ | |

| เวลา (วันที่สอง) | กิจกรรม | หมายเหตุ |
|------------------|---|----------|
| 09.00 - 12.00 น. | เตรียมวัตถุดิบ, ปฏิบัติการไส้กรอกรมควัน | |
| 12.00 – 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน | |
| 13.00 - 15.00 น. | ปฏิบัติการไส้กรอกต้ม, ปฏิบัติการไส้กรอกสด | |
| 15.30 - 16.30 น. | พิธีปิดการฝึกอบรม และมอบประกาศนียบัตร | |

หมายเหตุ : 1. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.