

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การเพิ่มมูลค่าเนื้อโคไทยในรูปแบบ Street Food Steak

เดือน มีนาคม พ.ศ.2565

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่



สถานภาพโครงการ : โครงการเดิม โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

1. หลักการและเหตุผล

ร้านอาหารริมทาง (Street Food) คืออาหารพร้อมรับประทานหรือเครื่องดื่มที่ขายข้างถนนหรือสถานที่สาธารณะต่างๆ เช่น ตลาด หรือ งานออกร้าน มักจะมาจากซุ้มขายอาหารรถเข็นอาหาร หรือรถบรรทุกอาหาร ขณะที่อาหารข้างถนนจะมีเฉพาะท้องถิ่น มักจะมีแพร่หลายตามบริเวณที่เป็นต้นกำเนิด อาหารข้างถนนส่วนใหญ่ยังแบ่งเป็นอาหารที่รับประทานด้วยนิ้วมือและอาหารจานด่วน และราคาถูกกว่าอาหารในภัตตาคาร

เมืองไทย ถูกยกย่องอาหารริมทาง(Street Food) เป็นสุดยอดเมนูที่อร่อยติดอันดับโลก ส่งผลให้ธุรกิจอาหารในเมืองไทยมีทิศทางในการเติบโตมากขึ้น อย่างไรก็ตาม การลงทุนในธุรกิจร้านอาหารแม้จะมีความต้องการของลูกค้า แต่สิ่งที่สำคัญยิ่งกว่าคือ วิธีการบริหารจัดการและกลยุทธ์การทำตลาด เพื่อให้สามารถแข่งขันกับคู่แข่งที่มีเป็นจำนวนมากได้ หลายคนอาจจะเห็นว่า Street Food มีจำนวนมากภายในถนนหลายๆ เส้นของประเทศไทยให้เลือกรับเลือกซื้อ โดยเฉพาะกรุงเทพมหานครติดอันดับเมืองที่มีอาหารริมทางดีที่สุดในโลก 2 ปีติดต่อกัน เยาวราชเป็นย่านของกินที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งจากการจัดอันดับของ CNN ปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารริมทางหรือ Street Food ในประเทศไทยมีมากกว่า 564,039 ร้านทั่วประเทศ และคิดเป็นมูลค่าตลาดสูงกว่า 270,000 ล้านบาทต่อปี ถือว่ามีส่วนสำคัญในการช่วยพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศได้เป็นอย่างดีแต่สิ่งที่น่ากังวลคือเรื่องของสุขลักษณะในการผลิต ซึ่งต้องทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการเพื่อลดข้อด้อยของร้านอาหารริมทาง (Street Food) ในสายตาของผู้บริโภค

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ เป็นหน่วยงานส่งเสริมด้านการแปรรูปสินค้าปศุสัตว์ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เนื้อโค ซึ่งในประเทศไทยมีเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้ออยู่ทุกภูมิภาค และเพื่อเตรียมการรองรับผลกระทบจากการเปิดเสรีทางการค้าไทย-ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ ซึ่งจะสิ้นสุดมาตรการ SSG ภายใต้ความตกลง TAFTA ในวันที่ 1 มกราคม 2564 และคาดว่า จะมีการนำเข้าโคมีชีวิต เนื้อโคแช่แข็ง และเครื่องในโคแช่แข็งจากออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์มากขึ้น อันเป็นผลมาจากที่ราคาสูงกว่าเนื้อโคในประเทศไทย และจะส่งผลกระทบต่อโดยตรงกับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ ซึ่งมีต้นทุนการผลิตที่สูง ประกอบกับราคาจำหน่ายเนื้อโคเนื้อที่ไม่แน่นอน ดังนั้นการพัฒนาศักยภาพเพื่อเป็นผู้ประกอบการที่แข่งขันได้และการประชาสัมพันธ์การบริโภคเนื้อโคไทยให้เกิดการรับรู้ในวงกว้างจึงเป็นสิ่งสำคัญ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่จึงจัดทำโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการบุคคลภายนอก ประจำปีงบประมาณ 2565 หลักสูตร การเพิ่มมูลค่าเนื้อโคไทยในรูปแบบ “Street Food Steak” เป้าหมายการฝึกอบรม คือ เกษตรกร ผู้ประกอบการ ในวงการโคเนื้อไทย จำนวน 20 ราย อบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพด้านการแปรรูปเนื้อโคแนว Street Food และเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ วิชาการด้านการแปรรูปเนื้อโค ด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารโดยวิทยาการของศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ และเชฟมืออาชีพ

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อโค มีทักษะความสามารถในการแปรรูปการประกอบอาหาร และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์ตามหลักวิชาการ
- 2.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโค เป็นผลิตภัณฑ์ เช่น ไส้กรอกสด, แพนเค้กและสเต็ก
- 2.3 เพื่อเพิ่มมูลค่าเนื้อโคไทย ในรูปแบบร้านอาหารริมทาง (Street Food)

3. เป้าหมายโครงการ

เกษตรกร สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการสินค้าปศุสัตว์ ประชาชนทั่วไป จำนวน 20 ราย

4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

4.1 หัวข้อ ความรู้เบื้องต้นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคอย่างถูกสุขลักษณะสำหรับร้านอาหารริมทาง(Street Food)

จำนวน 2 ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ ต้องการให้ผู้อบรมเข้าใจหลักการแปรรูปเนื้อโคและสุขลักษณะที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค

รายละเอียดหลักสูตร ความรู้เบื้องต้นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคอย่างถูกสุขลักษณะสำหรับร้านอาหารริมทาง(Street Food)

เทคนิค/วิธีการ บรรยายโดยใช้ power point

การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล

4.2 หัวข้อ

ภาคปฏิบัติ การเตรียมเนื้อโคเพื่อการแปรรูป, ทำไส้กรอกสด, ทำแพนเค้ก, ซอสสเต็ก, สเต็ก

จำนวน 9 ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รู้จักวิธีการทำไส้กรอกสด, ทำแพนเค้ก, ซอสสเต็ก, สเต็กในขั้นตอนต่าง ๆ

รายละเอียดหลักสูตร 1. ลงมือปฏิบัติในห้องปฏิบัติการทำไส้กรอกสด,แพนเค้ก,ซอสสเต็ก, สเต็ก
2. ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ

เทคนิค/วิธีการ ปฏิบัติการทำไส้กรอกสด,ทำแพนเค้ก, ซอสสเต็ก, สเต็ก

โดยแบ่งออกเป็นกลุ่มเล็ก ๆ และลงมือทำเอง

การประเมินผล ทำข้อสอบวัดผล

5. วิทยากร\

- 5.1 นายสงกรานต์ แหวนวัง
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์
- 5.2 นางสาวดวงชีวัน สลับ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.3 นางสาวกมลวรรณ ปัญญาวงศ์
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่
ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล
- 5.4 นายวีรชาติ บัวลา
หน่วยงาน อาคารจำหน่ายผลิตภัณฑ์ศิลปาชีพ
ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายครัว อาคารจำหน่ายผลิตภัณฑ์ศิลปาชีพ

\6. ระยะเวลาดำเนินการ

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

\7. สถานที่จัดโครงการ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

\8. งบประมาณ 32,500 บาท (สามหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน)

- 8.1 แผนงาน พื้นฐานด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน
- 8.2 ผลผลิต พัฒนาศักยภาพการปศุสัตว์
- 8.3 กิจกรรมหลัก ส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์
- 8.4 กิจกรรมย่อย พัฒนาศักยภาพปศุสัตว์
- 8.5 กิจกรรมรอง โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)
หลักสูตร การเพิ่มมูลค่าเนื้อโคไทยในรูปแบบ Street Food Steak
- 8.6 อยู่ในแผนงานปกติ

\9. การประเมินผล

- 9.1 ประเมินปฏิกิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม
- 9.2 ประเมินการเรียนรู้โดยใช้ แบบทดสอบความรู้ก่อน – หลังการฝึกอบรม

\10. การติดตามประเมินผลโครงการ

ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน ๓ เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

11.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อโค มีทักษะความสามารถในการแปรรูปการประกอบอาหาร และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์ตามหลักวิชาการ

11.2 ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโค เป็นผลิตภัณฑ์ เช่น ไส้กรอกสด, แพนเค้กและสเต็ก

11.3 เพิ่มมูลค่าเนื้อโคไทย ในรูปแบบร้านอาหารริมทาง (Street Food)

12. ที่ปรึกษาโครงการ

12.1 นายอำพล วริทธิธรรม

ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

12.2 นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

13. ผู้เสนอโครงการ

นายสงกรานต์ แหวนวัง

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

เบอร์โทรศัพท์ 053-213162

E-mail : Product_cmi@dld.go.th

คณะทำงาน

นางสาวดวงชีวัน สลับ

ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล

นางสาวกมลวรรณ ปัญญาวงศ์

ตำแหน่ง พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ

(นายสงกรานต์ แหวนวัง)

นักวิทยาศาสตร์

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบโครงการ

(..(นายอำพล วริทธิธรรม).....)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ

ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ

(.....รองอธิบดี รักษาราชการแทน.....)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการ
โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)
หลักสูตร การเพิ่มมูลค่าเนื้อโคไทยในรูปแบบ Street Food Steak

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 3,600 บาท
- วิทยากรบุคคลภายนอก จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 1,200 บาท	เป็นเงิน 3,600 บาท
4. ค่าวัสดุสำหรับฝึกอบรม	เป็นเงิน 20,100 บาท
- วัสดุการเกษตร	เป็นเงิน 12,800 บาท
- วัสดุงานบ้านงานครัว	เป็นเงิน 5,300 บาท
- วัสดุวิทยาศาสตร์	เป็นเงิน 600 บาท
- วัสดุโฆษณาและเผยแพร่	เป็นเงิน 500 บาท
- วัสดุสำนักงาน	เป็นเงิน 900 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 32,500 บาท	
หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงิน	

-กำหนดการโครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การเพิ่มมูลค่าเนื้อโคไทยในรูปแบบ Street Food Steak

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.30 น.	ลงทะเบียน	
09.30 - 10.00 น.	พิธีเปิดการอบรม	
10.00 - 12.00น.	บรรยาย หัวข้อ “ความรู้เบื้องต้นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคอย่างถูกสุขลักษณะสำหรับร้านอาหารริมทาง(Street Food)”	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 16.00 น.	การเตรียมเนื้อโคเพื่อการแปรรูป การทำไส้กรอกสด การทำแพ็ตตี้	
16.00 - 16.30 น.	สรุปการอบรม ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 12.00 น.	การทำซอสเด็ก การทำเบอร์เกอร์	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 16.00 น.	บรรยาย/ทำสแต็ก	
16.00 - 16.30 น.	สรุปการอบรม ตอบคำถาม	

หมายเหตุ : 1. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.