

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค

เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม



สถานภาพโครงการ : โครงการเดิม โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

1. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการเลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทย รัฐบาลได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกรมีการเลี้ยงโคเนื้อเพิ่มมากขึ้น เช่น กิจกรรมเพิ่มประสิทธิภาพการเลี้ยงโคเนื้อสำหรับเกษตรกรในพื้นที่เพื่อช่วยแก้ไขปัญหาราคาสินค้าเกษตรที่ตกต่ำและผันผวนเนื่องจากปริมาณการผลิตและคุณภาพไม่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ฯลฯ อย่างไรก็ตามการส่งเสริมและพัฒนาให้เป็นอาชีพที่มั่นคงและยั่งยืน ยังขาดกิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลผลิตของเกษตรกร ซึ่งจะเป็นการช่วยเพิ่มมูลค่าและช่องทางการตลาดสำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ เป็นการช่วยแก้ไขปัญหาตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่การผลิต การแปรรูป และการตลาด ครบวงจร

ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม จึงได้จัดทำโครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ หลักสูตร “การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค” เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจโดยเฉพาะแม่บ้านเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ ได้มีความรู้ในการแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค เช่น ไส้กรอกเนื้อ หม่าเนื้อ เนื้อแดดเดียว และ แหนม สามารถช่วยเพิ่มมูลค่าของเนื้อโค ทำให้เกษตรกรมีอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้น ส่งผลทำให้เกษตรกรมีรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน ส่งผลทำให้ประชาชนมีรายได้ หายจากความยากจน และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

๒. วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อโค การตัดแต่ง การประกอบอาหารจากเนื้อโค และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหลักวิชาการ

2.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกหัดทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ ที่สามารถจำหน่ายเพื่อเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัว เช่น หม่า แดดเดียว ไส้กรอก แหนม ฯลฯ

2.3 เพื่อส่งเสริมอาชีพประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้ก้าวหน้าเจริญยิ่งขึ้น

3. เป้าหมายโครงการ

3.1 กลุ่มเป้าหมาย

3.1.1 เกษตรกร

3.1.2 บุคคลทั่วไป

3.1.3 ผู้ที่มีความสนใจประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการแปรรูปจากเนื้อโค

3.2 คุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

3.2.1 มีความสนใจและสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

3.2.2 เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโค หรือเป็นผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

3.2.3 มีประสบการณ์และความสามารถในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อจำหน่าย หรือบริโภค

3.3 จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม รวมทั้งสิ้น ๒๐ คน

4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

4.1 หัวข้อ หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขอ อย.

จำนวน 1 ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ เพื่อถ่ายทอดความรู้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหารและการขอ อย.ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

รายละเอียดหลักสูตร 1. หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices)

2. ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

เทคนิค/วิธีการ การบรรยาย การแสดงความคิดเห็น การถามตอบ

การประเมินผล แบบทดสอบก่อน - หลังการฝึกอบรม

4.2 หัวข้อ การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค

จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

วัตถุประสงค์ เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารจากเนื้อโคให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

รายละเอียดหลักสูตร 1. สุขาศาสตร์เนื้อสัตว์กับการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์

2. คุณภาพที่ดีของเนื้อสัตว์

3. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์

4. กรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นิยมบริโภคในประเทศไทย

5. การบรรจุภัณฑ์

เทคนิค/วิธีการ การบรรยาย การแสดงความคิดเห็น การถามตอบ

การประเมินผล แบบทดสอบก่อน - หลังการฝึกอบรม

4.3 หัวข้อ การตัดแต่งเนื้อโค เพื่อการแปรรูป

จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

วัตถุประสงค์ เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการตัดแต่งเนื้อโค เพื่อการแปรรูปให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

รายละเอียดหลักสูตร 1. สาธิตการตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป

2. ฝึกปฏิบัติการตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป

เทคนิค/วิธีการ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ

การประเมินผล แบบทดสอบก่อน - หลังการฝึกอบรม

<p>\4.4 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์ ประเด็นเนื้อหา เทคนิควิธีการ การประเมินผล</p>	<p>การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ 2 ชั่วโมง เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ 2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม</p>
<p>\ 4.5 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์ ประเด็นเนื้อหา เทคนิควิธีการ การประเมินผล</p>	<p>หลักสูตร การทำเนื้อแดดเดียว 1 ชั่วโมง 30 นาที เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำเนื้อแดดเดียวให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม 1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำเนื้อแดดเดียว 2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำเนื้อแดดเดียว การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม</p>
<p>4.6 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์ ประเด็นเนื้อหา เทคนิควิธีการ การประเมินผล</p>	<p>การทำแฮมเนื้อ 1 ชั่วโมง 30 นาที เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำแฮมเนื้อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำแฮมเนื้อ 2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำแฮมเนื้อ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม</p>
<p>\4.7 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์ ประเด็นเนื้อหา เทคนิควิธีการ การประเมินผล</p>	<p>การทำหม่าเนื้อ 1 ชั่วโมง 30 นาที เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำหม่าเนื้อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำหม่าเนื้อ 2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำหม่าเนื้อ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม</p>
<p>\4.8 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์ ประเด็นเนื้อหา เทคนิควิธีการ การประเมินผล</p>	<p>บรรจุภัณฑ์และการตลาด 1 ชั่วโมง เพื่อถ่ายทอดความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการตลาดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 1. ฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์และการตลาดเพื่อส่งเสริมการขาย การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม</p>

5. วิทยากร

- 5.1 สาธารณสุขจังหวัดมหาสารคาม
- 5.2 นายอัครเดช ทุมชะ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
เจ้าพนักงานสัตวบาลชำนาญงาน
- 5.3 นายนคร รักกลิ่น
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ
- 5.4 นายบุญมี ยุบลนาถ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน
- 5.5 นางจันทิมา พงศ์ผลาดิสัย
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
นักวิชาการสัตวบาล
- 5.6 นางสาวมินา สาระพันธ์
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
นักวิชาการสัตวบาล
- 5.7 นายพิชญ โจนมณี
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์

6. ระยะเวลาดำเนินการ

จำนวน 2 วัน (ภายในเดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564)

7. สถานที่จัดโครงการ

- 7.1 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม อ.เขียงยืน จ.มหาสารคาม

8. งบประมาณจำนวน 35,000 บาท (สามหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

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

9. การประเมินผล

- 9.1 ประเมินปฏิกิริยาหลักสูตร วิทยากร และการจัดการฝึกอบรมจากการใช้แบบสอบถาม
- 9.2 ประเมินความรู้ผู้เข้าอบรมจากการใช้แบบทดสอบวัดความรู้ก่อน (Pre-test) และหลัง (Post-test) การเข้ารับการฝึกอบรม โดยพิจารณาผ่านเกณฑ์ที่ 80% ของคะแนนเต็ม

10. การติดตามประเมินผลโครงการ

ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน 6 เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 11.1 เกษตรกร บุคคลทั่วไป สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ได้ไม่น้อย กว่าร้อยละ 80
- 11.2 สร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ 35
- 11.3 ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถไปประกอบอาชีพเลี้ยงครอบครัวได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

12. ที่ปรึกษาโครงการ

- 12.1 นายอำพล วรวิจิตรธรรม ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- 12.2 นายสุรพล ธีัญญเจริญ ปศุสัตว์เขต 4
- 12.3 นางสาวอุไร แสนคุณท้าว ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

13. ผู้เสนอโครงการ

นายบุญมี ยุบลนารถ
ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน
เบอร์โทรศัพท์ 065-2602850
E-mail : product_msk@dld.go.th

คณะทำงาน

- 1) นายอัครเดช ทุมชะ
ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลชำนาญงาน
- 2) นายนคร รักกลิ่น
ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ
- 3) นางจันทิมา พงศ์ผลาดิสัย
ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล
- 4) นางสาวมีนา สาระพันธ์
ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล
- 5) นายพิชญ โงนมณี
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(นายบุญมี ยุบลนารถ)
เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายอำพล วรวิจิตรธรรม) นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุรเดช สมิไพรภ)
รองอธิบดี รักษาราชการแทน
อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค

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
6. ค่าเขียนใบประกาศนียบัตร จำนวน 20 ใบๆ ละ 5 บาท	เป็นเงิน 100 บาท
7. ค่าวัสดุสำนักงาน	เป็นเงิน 360 บาท
- กระดาษ A4 2 รมี่ๆ ละ 120 บาท	เป็นเงิน 240 บาท
- ปากกา 2 โหลๆ ละ .60. บาท	เป็นเงิน 120 บาท
8. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม 20 ชุดๆ ละ 50 บาท	เป็นเงิน 1,000 บาท
11. ค่าวัสดุสำหรับฝึกอบรม	เป็นเงิน 24,740 บาท
เนื้อโค จำนวน 60กก. ๆ ละ 350 บาท	เป็นเงิน 21,000 บาท
เครื่องปรุง อุปกรณ์ประกอบอาหาร และบรรจุภัณฑ์สาธิต	เป็นเงิน 3,740 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 35,000 บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)
หลักสูตร การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 - 09.30 น.	เปิดการอบรม	
09.30 - 10.30 น.	การบรรยายเรื่อง หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขอ อย.	
10.30 - 12.00 น.	การบรรยายเรื่อง “การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อโค”	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 14.30 น.	การตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป	
14.30 - 16.30 น.	การแปรรูปไส้กรอกเนื้อ	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 - 10.30 น.	การแปรรูปเนื้อแดดเดียว	
10.30 - 12.00 น.	การแปรรูปแหนมเนื้อ	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	การแปรรูปหม่าเนื้อ	
15.00 - 16.00 น.	การบรรจุภัณฑ์และการตลาด	
16.00 - 16.30 น.	ตอบข้อซักถาม ประเมินและสรุปผลการอบรม พิธีปิด	

หมายเหตุ : 1. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.