

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปอาหารอีสานจากสุกร

เดือน เมษายน พ.ศ. 2565

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม จังหวัด มหาสารคาม



สถานภาพโครงการ : โครงการเดิม โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

1. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปเนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอกอีสาน , แหนม , ลูกชิ้น , หมูแดดเดียว เป็นที่นิยมบริโภคกันแพร่หลาย กรมปศุสัตว์จึงได้พิจารณาเห็นว่าผลิตภัณฑ์ เช่น ไส้กรอกอีสาน , แหนม , ลูกชิ้น , หมูแดดเดียว สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี นอกจากนี้การแปรรูปเนื้อสัตว์เป็นการเพิ่มมูลค่าเนื้อสัตว์ ช่วยแก้ปัญหาเวลาที่สัตว์มีชีวิตราคาตกต่ำ และช่วยทำให้การเลี้ยงสัตว์ของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงครบวงจร จึงได้ดำเนินการจัดฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจโดยเฉพาะแม่บ้านเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้มีวิชาความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไป ซึ่งจะเป็นรากฐานแนวทางการนำร่องไปสู่การประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ เพื่อทดแทนการนำเข้าและเพื่อการส่งออกต่อไปในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหลักวิชาการ
- 2.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกหัดทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อาหารอีสานชนิดต่าง ๆ เพื่อจำหน่ายเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัว เช่น ไส้กรอกอีสาน , แหนม , หมูแดดเดียว และแหนมซีโครงหมู
- 2.3 เพื่อส่งเสริมอาชีพประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้ก้าวหน้าเจริญยิ่งขึ้น

3. เป้าหมายโครงการ

3.1 กลุ่มเป้าหมาย

- 3.1.1 เกษตรกร
- 3.1.2 บุคคลทั่วไป
- 3.1.3 ผู้ที่มีความสนใจประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการแปรรูปจากเนื้อสุกร

3.2 คุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

- 3.2.1 มีความสมัครใจและสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร
- 3.2.3 มีประสบการณ์และความสามารถในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อจำหน่ายหรือบริโภค

3.3 จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม รวมทั้งสิ้น ๒๐ คน

4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

- 4.1 หัวข้อ หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขอยอย.
จำนวน 1 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์ เพื่อถ่ายทอดความรู้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิต อาหาร และการขอยอย.ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- รายละเอียดหลักสูตร 1. หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices)
2. ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)
- เทคนิค/วิธีการ การบรรยาย การแสดงความคิดเห็น การถามตอบ
การประเมินผล แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
- 4.2 หัวข้อ การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อสุกร
จำนวน 1.30 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์ เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสุกรให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- รายละเอียดหลักสูตร 1. สุขาศาสตร์เนื้อสัตว์กับการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์
2. คุณภาพที่ดีของเนื้อสัตว์
3. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์
4. กรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นิยมบริโภคในประเทศไทย
5. การบรรจุภัณฑ์
- เทคนิค/วิธีการ การบรรยาย การแสดงความคิดเห็น การถามตอบ
การประเมินผล แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
- 4.3 หัวข้อ การตัดแต่งเนื้อสุกร เพื่อการแปรรูป
จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที
วัตถุประสงค์ เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการตัดแต่งเนื้อสุกรเพื่อการแปรรูปให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- รายละเอียดหลักสูตร 1. สาธิตการตัดแต่งเนื้อสุกรเพื่อการแปรรูป
2. ฝึกปฏิบัติการตัดแต่งเนื้อสุกรเพื่อการแปรรูป
- เทคนิค/วิธีการ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
การประเมินผล แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
- 4.4 หัวข้อ การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำให้กรอกอีสาน
จำนวน 2 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์ ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูป และการทำให้กรอกอีสาน ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- รายละเอียดหลักสูตร 1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำให้กรอกอีสาน
2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำให้กรอกอีสาน
- เทคนิค/วิธีการ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
การประเมินผล แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

- 4.5 หัวข้อ การทำหมนมหมู
 จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที
 วัตถุประสงค์ เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำหมนมหมูให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
 รายละเอียดหลักสูตร 1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำหมนมหมู
 2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำหมนมหมู
 เทคนิค/วิธีการ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
 การประเมินผล แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
- 4.6 หัวข้อ การทำหมูแดดเดียว
 จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที
 วัตถุประสงค์ เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำหมูแดดเดียว ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
 รายละเอียดหลักสูตร 1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำหมูแดดเดียว
 2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำหมูแดดเดียว
 เทคนิค/วิธีการ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
 การประเมินผล แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
- 4.7 หัวข้อ การทำหมนมซีโครง
 จำนวน 2 ชั่วโมง
 วัตถุประสงค์ เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำหมนมซีโครงให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
 รายละเอียดหลักสูตร 1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำหมนมซีโครง
 2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำหมนมซีโครง
 เทคนิค/วิธีการ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
 การประเมินผล แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
- 4.8 หัวข้อ บรรจุภัณฑ์และการตลาด
 จำนวน 1 ชั่วโมง
 วัตถุประสงค์ เพื่อถ่ายทอดความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการตลาดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
 รายละเอียดหลักสูตร 1. ฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์และการตลาดเพื่อส่งเสริมการขาย
 เทคนิค/วิธีการ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
 การประเมินผล แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม

5. วิทยากร

- 5.1 สาธารณสุขจังหวัดมหาสารคาม
 5.2 นายอัครเดช ทุมชะ
 หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
 เจ้าพนักงานสัตวบาลชำนาญงาน
 5.3 นายนคร รักกลิ่น
 หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
 นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ

- 5.4 นายบุญมี ยุกตนารถ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน
- 5.5 นางจันทิมา พงศ์ผลาดิษฐ์
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
นักวิชาการสัตวบาล
- 5.6 นางสาวมีนา สารพะพันธ์
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
นักวิชาการสัตวบาล
- 5.7 นายพิษณุ โจนมณี
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์

6. ระยะเวลาดำเนินการ

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

7. สถานที่จัดโครงการ

7.1 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม อ.เขียงยืน จ.มหาสารคาม

8. งบประมาณจำนวน 33,000 บาท (สามหมื่นสามพันบาทถ้วน)

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

9. การประเมินผล

- 9.1 ประเมินปฏิริยาหลักสูตร วิทยากร และการจัดการฝึกอบรมจากการใช้แบบสอบถาม
- 9.2 ประเมินความรู้ผู้เข้าอบรมจากการใช้แบบทดสอบวัดความรู้ก่อน (Pre-test) และหลัง (Post-test) การเข้ารับการฝึกอบรม โดยพิจารณาผ่านเกณฑ์ที่ ๘๐% ของคะแนนเต็ม

10. การติดตามประเมินผลโครงการ

- 10.1 ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน 6 เดือน หลังจากการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

11.1 เกษตรกร บุคคลทั่วไป สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

11.2 สร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ 35

11.3 ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถไปประกอบอาชีพเลี้ยงครอบครัวได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

12. ที่ปรึกษาโครงการ

12.1 นายอำพล วริทธิธรรม ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

12.2 นายสุรพล ัญญเจริญ ปศุสัตว์เขต 4

12.3 นางสาวอุไร แสนคุณท้าว ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

13. ผู้เสนอโครงการ

นายบุญมี ยุกลนาถ

ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน

เบอร์โทรศัพท์ 065-2602850

E-mail : product_msk@dld.go.th

คณะกรรมการ

1) นายอัครเดช ทุมชะ

ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสัตวบาลชำนาญงาน

2) นายนคร รักกลิ่น

ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ

3) นางจันทิมา พงศ์ผลาดิสัย

ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล

4) นางสาวมีนา สาระพันธ์

ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล

5) นายพิษณุ โจนมณี

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ

(นายบุญมี...ยุกลนาถ)

เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายอำพล...วริทธิธรรม)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ

ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสุรเดช สมเปรม)

รองอธิบดี รักษาการแทน

อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปอาหารอีสานจากสุกร

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. ค่าเขียนใบประกาศนียบัตร จำนวน 20 ใบๆ ละ 5 บาท	เป็นเงิน 100 บาท
4. ค่าวัสดุสำนักงาน	เป็นเงิน 360 บาท
- กระดาษ A4 2 รีมๆ ละ 120 บาท	เป็นเงิน 240 บาท
- ปากกา 2 โหลๆ ละ 60. บาท	เป็นเงิน 120 บาท
5. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม 20 ชุดๆ ละ 50 บาท	เป็นเงิน 1,000 บาท
6. ค่าวัสดุสำหรับฝึกอบรม	เป็นเงิน 22,740 บาท
- เนื้อสุกร จำนวน 100กก. ๆ ละ 190 บาท	เป็นเงิน 19,000 บาท
- เครื่องปรุง อุปกรณ์ประกอบอาหาร และบรรจุภัณฑ์สาริต	เป็นเงิน 3,740 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 33,000 บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถอ้างจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปอาหารอีสานจากสุกร

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 "การแปรรูปอาหารอีสานจากเนื้อสุกร"	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 14.30 น.	การตัดแต่งเนื้อสุกรเพื่อการแปรรูป	
14.30 - 16.30 น.	การแปรรูปไส้กรอกอีสาน	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 - 10.30 น.	การแปรรูปแหนมหมู	
10.30 - 12.00 น.	การแปรรูปหมูแดดเดียว	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	การแปรรูปแหนมซี่โครง	
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.