

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปอาหารอีสานจากไก่พื้นเมือง

เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม



สถานภาพโครงการ : โครงการเดิม โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

\ 1. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปจากเนื้อสัตว์ปีก เช่น ไส้กรอกไก่พื้นเมือง ไก่ต้มน้ำปลา ไก่닝สมุนไพร ฯลฯ เป็นที่นิยมบริโภคกันแพร่หลาย กรมปศุสัตว์จึงได้พิจารณาเห็นว่าผลิตภัณฑ์พื้นบ้านบางอย่างที่ไม่ต้องลงทุนสูง เช่น ไส้กรอกไก่พื้นเมือง ไก่ต้มน้ำปลา ไก่닝สมุนไพร สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี นอกจากนี้การแปรรูปเนื้อไก่เป็นการเพิ่มมูลค่าสัตว์ปีก ช่วยแก้ปัญหาเวลาที่สัตว์มีชีวิตราคาตกต่ำ และช่วยทำให้การเลี้ยงสัตว์ปีกของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงครบวงจร จึงได้ดำเนินการจัดฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์ปีกขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจโดยเฉพาะแม่บ้านเกษตรกร ผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้มีวิชาความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไป ซึ่งจะเป็นรากฐานแนวทางการนำร่องไปสู่การประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ เพื่อทดแทนการนำเข้าและการส่งออกต่อไปในอนาคต

\ 2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อไก่พื้นเมือง และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อไก่พื้นเมืองตามหลักวิชาการ
- 2.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกหัดทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ ที่สามารถจำหน่ายเพื่อเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัว เช่น ไส้จุกไก่พื้นเมือง ไก่ต้มน้ำปลาสมุนไพร ไก่ก๋อบโองสมุนไพร และไก่คั่วสมุนไพร
- 2.3 เพื่อส่งเสริมอาชีพประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อพื้นเมืองของประเทศให้ก้าวหน้าเจริญยิ่งขึ้น

\ 3. เป้าหมายโครงการ

3.1 กลุ่มเป้าหมาย

- 3.1.1 เกษตรกร
- 3.1.2 บุคคลทั่วไป
- 3.1.3 ผู้ที่มีความสนใจประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการแปรรูปจากเนื้อสัตว์ปีก

3.2 คุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

- 3.2.1 มีความสมัครใจและสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร
- 3.2.2 เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่พื้นเมือง หรือเป็นผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- 3.2.3 มีประสบการณ์และความสามารถในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อจำหน่ายหรือบริโภค

3.3 จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม รวมทั้งสิ้น ๒๐ คน

4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

4.1 หัวข้อ

จำนวน

วัตถุประสงค์

รายละเอียดหลักสูตร

เทคนิค/วิธีการ

การประเมินผล

หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขอ อย.

1 ชั่วโมง

เพื่อถ่ายทอดความรู้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหารและการขอ อย.ให้ผู้เข้ารับการศึกษา

1. หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices)
2. ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะ พร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

การบรรยาย การแสดงความคิดเห็น การถามตอบ

แบบทดสอบก่อน - หลังการศึกษา

4.2 หัวข้อ

จำนวน

วัตถุประสงค์

รายละเอียดหลักสูตร

เทคนิค/วิธีการ

การประเมินผล

การแปรรูปอาหารอีสานจากไก่พื้นเมือง

1 ชั่วโมง 30 นาที

เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์ปีกให้ผู้เข้ารับการศึกษา

1. สุขศาสตร์เนื้อสัตว์กับการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์
2. คุณภาพที่ดีของเนื้อสัตว์
3. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์
4. กรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นิยมบริโภคในประเทศไทย
5. การบรรจุภัณฑ์

การบรรยาย การแสดงความคิดเห็น การถามตอบ

แบบทดสอบก่อน - หลังการศึกษา

4.3 หัวข้อ

จำนวน

วัตถุประสงค์

รายละเอียดหลักสูตร

เทคนิค/วิธีการ

การประเมินผล

การตัดแต่งซากไก่พื้นเมือง เพื่อการแปรรูป

1 ชั่วโมง 30 นาที

เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการตัดแต่งซากไก่พื้นเมือง เพื่อการแปรรูปให้ผู้เข้ารับการศึกษา

1. สาธิตการตัดแต่งซากไก่พื้นเมืองเพื่อการแปรรูป
2. ฝึกปฏิบัติการตัดแต่งซากไก่พื้นเมืองเพื่อการแปรรูป

การบรรยาย การแสดงความคิดเห็น การถามตอบ

แบบทดสอบก่อน - หลังการศึกษา

4.4 หัวข้อ

จำนวน

วัตถุประสงค์

รายละเอียดหลักสูตร

เทคนิค/วิธีการ

การประเมินผล

การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้อ้วกไก่พื้นเมือง

2 ชั่วโมง

เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูป และการทำไส้อ้วกไก่พื้นเมือง ให้ผู้เข้ารับการศึกษา

1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้อ้วกไก่พื้นเมือง
2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้อ้วกไก่พื้นเมือง

การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ

แบบทดสอบก่อน - หลังการศึกษา

<p>4.5 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์</p>	<p>การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไก่ต้มน้ำปลาสมุนไพร 1 ชั่วโมง 30 นาที</p> <p>เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำไก่ต้มน้ำปลาสมุนไพรให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม</p>
<p>รายละเอียดหลักสูตร</p>	<p>1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไก่ต้ม น้ำปลาสมุนไพร 2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไก่ต้มน้ำปลาสมุนไพร</p>
<p>เทคนิค/วิธีการ การประเมินผล</p>	<p>การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม</p>
<p>4.6 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์</p>	<p>การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไก่อบสมุนไพร 1 ชั่วโมง 30 นาที</p> <p>เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำไก่อบสมุนไพรให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม</p>
<p>รายละเอียดหลักสูตร</p>	<p>1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไก่อบสมุนไพร 2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปและการทำไก่อบสมุนไพร</p>
<p>เทคนิค/วิธีการ การประเมินผล</p>	<p>การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม</p>
<p>4.7 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์</p>	<p>การทำไก่คั่วสมุนไพร 2 ชั่วโมง</p> <p>เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการทำไก่คั่วสมุนไพรให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม</p>
<p>รายละเอียดหลักสูตร</p>	<p>1. สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไก่คั่วสมุนไพร 2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไก่คั่วสมุนไพร</p>
<p>เทคนิค/วิธีการ การประเมินผล</p>	<p>การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม</p>
<p>4.8 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์</p>	<p>บรรจุภัณฑ์และการตลาด 1 ชั่วโมง</p> <p>เพื่อถ่ายทอดความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการตลาดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม</p>
<p>รายละเอียดหลักสูตร</p>	<p>ฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์และการตลาดเพื่อส่งเสริมการขาย</p>
<p>เทคนิค/วิธีการ การประเมินผล</p>	<p>การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม</p>

5. วิทยากร

5.1 เจ้าหน้าที่จากสาธารณสุขจังหวัดมหาสารคาม

5.2 นายอัครเดช ทุมชะ

หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

เจ้าพนักงานสัตวบาลชำนาญงาน

- 5.3 นายนคร รักกลิ่น
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ
- 5.4 นายบุญมี ยุกตนารถ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน
- 5.5 นางจันทิมา พงศ์ผลาดิสิย
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
นักวิชาการสัตวบาล
- 5.6 นางสาวมีนา สาระพันธ์
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
นักวิชาการสัตวบาล
- 5.7 นายพิษณุ โจนมณี
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม
เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์

6. ระยะเวลาดำเนินการ

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

7. สถานที่จัดโครงการ

7.1 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม อ.เชียงยืน จ.มหาสารคาม

8. งบประมาณจำนวน 30,000 บาท (สามหมื่นบาทถ้วน)

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

9. การประเมินผล

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

10. การติดตามประเมินผลโครงการ

10.1 ด้านการประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม ภายใน 6 เดือน หลังการฝึกอบรม โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผลหลังการพัฒนา

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

11.1 เกษตรกร บุคคลทั่วไป สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

11.2 สร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ 35

11.3 ผู้ผ่านการฝึกอบรมสามารถไปประกอบอาชีพเลี้ยงครอบครัวได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

12. ที่ปรึกษาโครงการ

12.1 นายอำพล วรวิจิตรธรรม ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

12.2 นายสุรพล ธีญญเจริญ ปศุสัตว์เขต 4

12.3 นางสาวอุไร แสนคุณท้าว ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

13. ผู้เสนอโครงการ

นายบุญมี ยุบลนารถ

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 พงศ์ผลาดิษฐ์

ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล

4) นางสาวมีนา สาระพันธ์

ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล

5) นายพิษณุ โงนมนี

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ

(นายบุญมี...ยุบลนารถ)

เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบโครงการ

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ

ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสุรเดช สมเปรม)

รองอธิบดีรักษาราชการแทน

อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปอาหารอีสานจากไก่พื้นเมือง

1. ค่าอาหาร	เป็นเงิน 6,000 บาท
1.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 20 คน	
- ค่าอาหารกลางวัน 2 มื้อๆ ละ 150 × 20 คน	เป็นเงิน 6,000 บาท
2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	เป็นเงิน 2,800 บาท
2.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 20 คน	
- จำนวน 4 มื้อๆ ละ 35 บาท × 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 โทลๆ ละ .60. บาท	เป็นเงิน 120 บาท
5. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม 20 ชุดๆ ละ 50 บาท	เป็นเงิน 1,000 บาท
6. ค่าวัสดุสำหรับฝึกอบรม	เป็นเงิน 19,740 บาท
- ไก่พื้นเมืองชำแหละสด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.3 กก. จำนวน 80 ตัวๆละ 200 บาท	เป็นเงิน 16,000 บาท
- เครื่องปรุง อุปกรณ์ประกอบอาหาร และบรรจุภัณฑ์สาธิต	เป็นเงิน 3,740 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 30,000 บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถัวจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)
หลักสูตร การแปรรูปอาหารอีสานจากไก่พื้นเมือง

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 “การแปรรูปอาหารอีสานจากไก่พื้นเมือง”	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 14.30 น.	การตัดแต่งซากไก่พื้นเมืองเพื่อการแปรรูป	
14.30 - 16.30 น.	การแปรรูปไส้อ้วไก่พื้นเมือง	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 - 10.30 น.	การแปรรูปไก่ต้มน้ำปลาสมุนไพร	
10.30 - 12.00 น.	การแปรรูปไก่อบโองสมุนไพร	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	การแปรรูปไก่คั่วสมุนไพร	
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.