

โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นบ้านสู่มาตรฐานสากล (สุกร)

เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี



สถานภาพโครงการ : โครงการเดิม โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

\ 1. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปเนื้อสัตว์ เป็นที่นิยมบริโภคกันแพร่หลาย กรมปศุสัตว์จึงได้พิจารณาเห็นว่าผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน เช่น แหนม ไส้กรอกอีสาน กุนเชียง หมูหยอง หมูยอ ลูกชิ้น ไส้อั่ว สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี นอกจากนี้การแปรรูปเนื้อสัตว์เป็นการเพิ่มมูลค่าเนื้อสัตว์ ช่วยแก้ปัญหาเวลาที่สัตว์มีชีวิตราคาตกต่ำ และช่วยทำให้การเลี้ยงสัตว์ของประเทศเป็นไปในรูปแบบการเลี้ยงครบวงจร จึงได้ดำเนินการจัดฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจ โดยเฉพาะแม่บ้านเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้มีวิชาความรู้ความชำนาญเพื่อนำไปประกอบเป็นอาชีพต่อไป ซึ่งจะเป็นรากฐานแนวทางการนำร่องไปสู่การประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ เพื่อทดแทนการนำเข้าและเพื่อการส่งออกต่อไปในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหลักวิชาการ
- 2.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกลงมือทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์พื้นบ้านชนิดต่าง ๆ เพื่อจำหน่ายเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัว เช่น แหนม ไส้กรอกอีสาน กุนเชียง หมูหยอง หมูยอ ฯลฯ
- 2.3 เพื่อส่งเสริมอาชีพประกอบอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศให้ก้าวหน้าเจริญยิ่งขึ้น

\ 3. เป้าหมายโครงการ

- | | |
|---------------------------------|--------------|
| 3.1 บุคคลภายนอก (ประชาชนทั่วไป) | จำนวน 20 ราย |
| รวมทั้งสิ้น | จำนวน 20 ราย |

4. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

- | | |
|--------------------|--|
| 4.1 หัวข้อ | วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ |
| จำนวน | 1 ชั่วโมง |
| วัตถุประสงค์ | เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ |
| รายละเอียดหลักสูตร | 1. ความหมายของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
2. ประเภทของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป
3. หลักการแปรรูปเบื้องต้น
4. เครื่องเทศ เครื่องปรุง และวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร |
| เทคนิค/วิธีการ | โดยการบรรยาย |
| การประเมินผล | ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร
สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม |

<p>4.2 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์</p>	<p>การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป 3 ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการตัดแต่งเนื้อสัตว์และสามารถเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ</p>
<p>รายละเอียดหลักสูตร</p>	<p>1. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งเนื้อสัตว์ 2. การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป 3. การเลือกชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับการนำไปแปรรูป</p>
<p>เทคนิค/วิธีการ การประเมินผล</p>	<p>โดยการบรรยาย และสาธิต ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม</p>
<p>4.3 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์</p>	<p>การแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่มีมาตรฐานจากเนื้อสุกร 6 ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจกระบวนการแปรรูป และสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค</p>
<p>รายละเอียดหลักสูตร</p>	<p>1. การทำหมูแดดเดียว 2. การทำหมูสวรรค์ 3. การทำกุนเชียง 4. การทำแหนม 5. การทำไส้กรอกอีสาน 6. การทำหมูยอ 7. การทำลูกชิ้น</p>
<p>เทคนิค/วิธีการ การประเมินผล</p>	<p>โดยการบรรยาย และสาธิต ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม</p>
<p>4.4 หัวข้อ จำนวน วัตถุประสงค์</p>	<p>บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์ 1 ชั่วโมง 1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการบรรจุ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เหมาะสมกับการบรรจุผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ได้ 2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทราบถึงลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น เพื่อต่อยอดพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม</p>
<p>รายละเอียดหลักสูตร</p>	<p>1. วิธีการบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 2. การทดลองชิมผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้น และร่วมกันวิจารณ์ผลิตภัณฑ์</p>
<p>เทคนิค/วิธีการ การประเมินผล</p>	<p>โดยการบรรยาย สาธิต และร่วมกันแสดงความคิดเห็น ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม</p>

4.5 หัวข้อ	การคิดต้นทุนการผลิต
จำนวน	1 ชั่วโมง
วัตถุประสงค์	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงหลักการตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น รวมถึงช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม
รายละเอียดหลักสูตร	การคำนวณต้นทุนการผลิต และ การตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม
เทคนิค/วิธีการ	โดยการบรรยาย และร่วมกันแสดงความคิดเห็น
การประเมินผล	ประเมินผลหัวข้อวิชาการ และวิทยากร สังเกตพฤติกรรมของผู้อบรม

5. วิทยากร

- 5.1 นายเทพฤทธิ์ ทับบุญมี
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
- 5.2 นางสาวพิมพ์จันทร์ ทวลอารมณ์
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
- 5.3 นายกันยวิชัย กันจันะ
หน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ
- 5.4 วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี

6. ระยะเวลาดำเนินการ

จำนวน 3 วัน (ภายในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2564)

7. สถานที่จัดโครงการ

- 7.1 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี อ.เมือง จ.ปทุมธานี

8. งบประมาณ 40,200 บาท (สี่หมื่นสองร้อยบาทถ้วน)

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

9. การประเมินผล

- 9.1 ประเมินปฏิกิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม
- 9.2 ประเมินการเรียนรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ

10. การติดตามประเมินผลโครงการ

คณะผู้ดำเนินการจะทำการประเมินผลการฝึกอบรม ประกอบด้วย การประเมินผลวิทยากรและหัวข้อวิชา การประเมินผลก่อนการฝึกอบรมและการประเมินผลหลังเสร็จสิ้นโครงการฝึกอบรม นำเสนอให้กรมปศุสัตว์ทราบ ภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ วัน

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

11.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ และกรรมวิธีการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหลักวิชาการ

11.2 ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกลงมือทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่บ้านชนิดต่าง ๆ เพื่อจำหน่ายเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัว

12. ที่ปรึกษาโครงการ

12.1 นายอำพล วรวิจิตรธรรม ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

13. ผู้เสนอโครงการ

นายเทพฤทธิ์ ทัพบัญมี
นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
เบอร์โทรศัพท์ : 02 501 3179
E-mail : product_ptn@dld.go.th

คณะทำงาน

1) นางสาวประภัสสร ภักดี
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
2) นางสาวพิมพ์จันทร์ ทวลอารมณ
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
3) นายกันยวิชัย กั้นจินะ
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

(นายเทพฤทธิ์ ทัพบัญมี)

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ วิชาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายอำพล วรวิจิตรธรรม)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะ
ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสุรเดช สมเปรม)

รองอธิบดี ศึกษาราชการแทน
อธิบดีกรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณโครงการ
โครงการฝึกอบรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (บุคคลภายนอก)
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นฐานสู่มาตรฐานสากล (สุกร)

1. ค่าอาหาร	เป็นเงิน 9,000 บาท
1.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 20 คน	
- ค่าอาหารกลางวัน 3 มื้อๆ ละ 150 บาท x 20 คน	เป็นเงิน 9,000 บาท
2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	เป็นเงิน 4,200 บาท
2.1 สำหรับผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรม 20 คน	
- จำนวน 6 มื้อๆ ละ 35 บาท x 20 คน	เป็นเงิน 4,200 บาท
3. ค่าตอบแทนและยานพาหนะวิทยากร	เป็นเงิน 1,200 บาท
- วิทยากรจากส่วนราชการ จำนวน 2 ชั่วโมงๆ ละ 600 บาท	เป็นเงิน 1,200 บาท
4. ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม 20 ชุดๆ ละ 70 บาท	เป็นเงิน 1,400 บาท
5. ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรม	เป็นเงิน 24,400 บาท
- ซากสุกร จำนวน 1 ตัวๆ ละ 9,000 บาท	เป็นเงิน 9,000 บาท
- เนื้อสุกร จำนวน 50 กก.ๆ ละ 140 บาท	เป็นเงิน 7,000 บาท
- มันหมู จำนวน 50 กก.ๆ ละ 60 บาท	เป็นเงิน 3,000 บาท
- สามชั้น จำนวน 10 กก.ๆ ละ 140 บาท	เป็นเงิน 1,400 บาท
- ไส้หมู จำนวน 2 พวงๆ ละ 1,000 บาท	เป็นเงิน 2,000 บาท
- ค่าเครื่องปรุงและเครื่องเทศ	เป็นเงิน 2,000 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 40,200 บาท	
หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถถ่วงจ่ายได้ทุกรายการตามความเหมาะสมของสภาพแต่ละพื้นที่แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ	

กำหนดการโครงการฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์พื้นบ้านสู่มาตรฐานสากล (สุกร)

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 09.00 น.	- ลงทะเบียน	
09.00 - 09.30 น.	- เปิดการอบรม	
09.30 - 10.00 น.	- การบรรยายเรื่องหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น	
10.00 - 10.30 น.	- การบรรยายเรื่องสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
10.30 - 12.00 น.	- การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป	
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 16.00 น.	- การเตรียมเนื้อสัตว์สำหรับทำผลิตภัณฑ์	
16.00 - 16.30 น.	- สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 16.00 น.	- การทำหมูแดดเดียว - การทำหมูสวรรค์ - การทำกุนเชียง - การทำแหนม - การทำไส้กรอกอีสาน	
16.00 - 16.30 น.	- สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สาม)	กิจกรรม	หมายเหตุ
08.30 - 10.30 น.	- การทำหมูยอ - การทำลูกชิ้น	
10.30 - 12.00 น.	- บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ	
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	- การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์ คำนวณต้นทุนการผลิต	
16.00 - 16.30 น.	- สรุปการอบรม มอบใบประกาศ	

หมายเหตุ : 1. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.