

โครงการฝึกอบรมเกษตรกร โครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

หลักการและเหตุผล

เนื้อสัตว์เป็นสิ่งที่มนุษย์นำมาเพื่อบริโภคเป็นอาหารรวมถึงผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ผ่านการแปรรูป โดยใช้ชิ้นส่วนของสัตว์เป็นวัตถุดิบหลัก เนื้อสัตว์เป็นอาหารที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์มาก เนื่องจากเนื้อสัตว์มีโปรตีนเป็นองค์ประกอบหลัก และนอกจากนี้ยังมีองค์ประกอบทางเคมีที่คล้ายองค์ประกอบของเนื้อเยื่อร่างกายมนุษย์ และมีแร่ธาตุที่ร่างกายต้องการอีกด้วย การแปรรูปเนื้อเป็นการทำให้เนื้อสดถูกเปลี่ยนแปลงสภาพไปจากเดิม เพื่อเปลี่ยนเนื้อให้เป็นผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน การแปรรูปเนื้อประกอบด้วยกระบวนการนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร ฯลฯ ซึ่งในการอบรมครั้งนี้ ผู้เข้าร่วมอบรมจะได้เข้าใจถึงหลักการในการแปรรูปเนื้อสัตว์แบบครบวงจร ตั้งแต่เรื่องของวัตถุดิบ การแปรรูป การยืดอายุ ฉลากอาหาร ฯลฯ ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์ รวมถึงได้ลงมือปฏิบัติจริง ซึ่งจะเป็นการเพิ่มมูลค่าของเนื้อสัตว์ เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำไปต่อยอดและแปรรูปในธุรกิจอื่นจะทำให้เกิดประโยชน์ต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากลการแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย และการตลาด

๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถเลือกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์และเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ สามารถใช้เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และทราบถึงช่องทางจำหน่าย

หัวข้อวิชา

๑. ภาคบรรยาย

- ๑.๑ หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น
- ๑.๒ สุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- ๑.๓ การตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- ๑.๔ เทรนด์การบริโภค ในปี ๒๕๖๔
- ๑.๕ การคำนวณต้นทุน และราคาขาย

๒. ภาคปฏิบัติ

- ๒.๑ การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป
- ๒.๒ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ๕ ผลิตภัณฑ์ ดังนี้
 - ๒.๒.๑ หมูแดดเดียว
 - ๒.๒.๒ หมูสวรรค์
 - ๒.๒.๓ ไส้อั่ว
 - ๒.๒.๔ หมูปั้นนมสด
 - ๒.๒.๕ ไส้กรอกอีสาน
- ๒.๓ การบรรจุผลิตภัณฑ์
- ๒.๔ การทดลองชิม และวิจารณ์ผลิตภัณฑ์

ผู้เข้าร่วมโครงการ

เป็นเกษตรกร จำนวน ๓๐ ราย จากโครงการส่งเสริมพัฒนาสินค้าเกษตรทั้งที่เป็นความต้องการของตลาด เกษตรปลอดภัย และสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัด โดยใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และเครือข่าย เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ ผู้ประกอบการ และผู้สนใจทั่วไป

วิธีการฝึกอบรม

๑. ภาคบรรยาย
๒. ภาคปฏิบัติ

ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ ๑๖-๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๔

วิทยากร

๑. นายสมชาย เศรษฐทอง
๒. นายสุชิน แก้วพริ้ง
๓. นายรุ่งอรุณ ขุนทอง
๔. นายวุฒิชัย แก้วดอนไพร
๕. นางธนพร โพธิ์เนียม
๖. นางสาวสิริกมล พงษ์พั่ว

สถานที่ดำเนินการ

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี

ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|---------------------------|---|
| ๑. นางสาวจันทร์แรม ศรีสุข | หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ |
| ๒. นายปิยชานา นาเจริญ | นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ |
| ๓. นางสาวอัจฉรา สุขพร | เจ้าพนักงานสัตวบาล |
| ๔. นางสาวอุษา พูลเต็ม | เจ้าพนักงานสัตวบาล |
| ๕. นางจันทร์ภา คงอยู่ | พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล |
| ๖. นายอริวัฒน์ แซ่เจา | พนักงานผู้ช่วยสัตวบาล |

งบประมาณและค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานโครงการ ได้แก่ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ค่าอาหารกลางวัน (ผู้เข้ารับการฝึกอบรม) ค่าสมนาคุณวิทยากร จากงบประมาณจากแผนงานโครงการยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัด โครงการส่งเสริมพัฒนาสินค้าเกษตรทั้งที่เป็นความต้องการของตลาด เกษตรปลอดภัย และสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัด โดยใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กิจกรรมที่ ๔ กิจกรรมพัฒนาระบบตลาด รวมจำนวนเงินทั้งสิ้น ๑๐๓,๖๐๐ บาท (หนึ่งแสนสามพันหกร้อยบาทถ้วน) โดยสามารถใช้จ่ายได้ตลอดหลักสูตร รายละเอียดดังนี้

๑. ค่าสมนาคุณวิทยากร จำนวน ๖ รายๆ ละ ๓ วันๆ ละ ๖ ชั่วโมงๆ ละ ๖๐๐ บาท เป็นเงิน ๖๔,๘๐๐ บาท
๒. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มเกษตรกร จำนวน ๓๐ รายๆ ละ ๓ วันๆ ละ ๒ มื้อๆ ละ ๓๕ บาท เป็นเงิน ๖,๓๐๐ บาท
๓. ค่าอาหารกลางวันเกษตรกร จำนวน ๓๐ รายๆ ละ ๓ วันๆ ละ ๑ มื้อๆ ละ ๑๕๐ บาท เป็นเงิน ๑๓,๕๐๐ บาท
๔. ค่าวัสดุที่ใช้ในการฝึกอบรม เป็นเงิน ๑๙,๐๐๐ บาท
 - ค่าคู่มือฝึกอบรม จำนวน ๓๐ เล่มๆ ละ ๑๐๐ บาท เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
 - ค่าป้ายโครงการฝึกอบรม จำนวน ๑ ป้ายๆ ละ ๑,๐๐๐ บาท

/- ค่าเนื่อหมู....

- ค่าเนื้อหมูสันคอ จำนวน ๓๐ กิโลกรัมๆ ละ ๑๘๐ บาท เป็นเงิน ๕,๔๐๐ บาท
- ค่าเนื้อหมูสะโพก จำนวน ๒๐ กิโลกรัมๆ ละ ๑๘๐ บาท เป็นเงิน ๓,๖๐๐ บาท
- ค่าเนื้อหมูสะโพกบดละเอียด จำนวน ๒๐ กิโลกรัมๆ ละ ๑๘๐ บาท เป็นเงิน ๓,๖๐๐ บาท
- ค่าน้ำมันหมู จำนวน ๑๐ กิโลกรัมๆ ละ ๘๐ บาท เป็นเงิน ๘๐๐ บาท
- ค่าน้ำมันหมูบดละเอียด จำนวน ๖ กิโลกรัมๆ ละ ๗๕ บาท เป็นเงิน ๔๕๐ บาท
- ค่าพริกไทยขาวป่น ขนาดบรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม จำนวน ๑ ถุงๆ ละ ๒๕๐ บาท เป็นเงิน ๒๕๐ บาท
- ค่าซีอิ๊วขาวสูตร ๑ ขนาดบรรจุขวดละ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร จำนวน ๒ ขวดๆ ละ ๕๕ บาท เป็นเงิน ๑๑๐ บาท
- ค่าซอสหอยนางรม ขนาดบรรจุขวดละ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร จำนวน ๒ ขวดๆ ละ ๖๐ บาท เป็นเงิน ๑๒๐ บาท
- ค่าน้ำมันปาล์ม ขนาดบรรจุขวดละ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร จำนวน ๖ ขวดๆ ละ ๔๕ บาท เป็นเงิน ๒๗๐ บาท
- ค่าถุงมือยางสีฟ้า ไม่มีแบง์ ไซส์ M ขนาดกล่องละ ๑๐๐ ชิ้น จำนวน ๒ กล่องๆ ละ ๒๐๐ บาท เป็นเงิน ๔๐๐ บาท

กำหนดการฝึกอบรมเกษตรกร หลักสูตร “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์” ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

วันที่ ๑๖ - ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๔

ณ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี

เวลา (วันแรก)	กิจกรรม	หมายเหตุ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	- ลงทะเบียน	
๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	- เปิดการอบรม	
๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	- การบรรยายเรื่องหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เบื้องต้น	
๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	- การบรรยายเรื่องสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	- การตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการแปรรูป	
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	- การแปรรูปหมูแดดเดียว - การแปรรูปหมูปิ้งนมสด - การแปรรูปหมูสวรรค์ - การแปรรูปไส้อ้ว - การแปรรูปไส้กรอกอีสาน	
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	- สรุปการอบรมวันแรก ตอบคำถาม	

เวลา (วันที่สอง)	กิจกรรม	หมายเหตุ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	- ลงทะเบียน	
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- การแปรรูปหมูแดดเดียว (ต่อ) - การแปรรูปหมูปิ้งนมสด (ต่อ) - การแปรรูปหมูสวรรค์ (ต่อ) - การแปรรูปไส้อ้ว (ต่อ) - การแปรรูปไส้กรอกอีสาน (ต่อ)	
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	

เวลา (วันที่สาม)	กิจกรรม	หมายเหตุ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	- ลงทะเบียน	
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	- เทรนด์การบริโภค ในปี ๒๕๖๔ - การคำนวณต้นทุน และราคาขาย	
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	- การตลาดผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	- สรุปการอบรมวันที่สาม ตอบคำถาม	

หมายเหตุ : ๑. ระยะเวลา และลำดับการจัดอบรมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๒. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. เกษตรกรผู้ได้รับการฝึกอบรม มีความรู้และเข้าใจถึงหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกเนื้อสัตว์เพื่อนำไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามหลักสากลการแปรรูปเนื้อสัตว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย และการตลาด

๒. เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถเลือกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์และเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ สามารถใช้เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และทราบถึงช่องทางจำหน่าย

ประเมินผล

๑. ประเมินปฏิกิริยาโครงการโดยใช้แบบสอบถามประเมินผลหลักสูตร วิทยากรและการจัดฝึกอบรม

๒. ประเมินการเรียนรู้โดยใช้ (เช่น แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลังการฝึกอบรม แบบประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ แบบรายงานสรุปผลที่ได้จากการแบ่งกลุ่มแสดงความคิดเห็น เป็นต้น)

คณะที่ปรึกษาโครงการ

๑. นายจีระเกียรติ ภูมิสวัสดิ์

ผู้ว่าราชการจังหวัดกาญจนบุรี

๒. นายร้อยโททศพล ไชยโกมินทร์

รองผู้ว่าราชการจังหวัดกาญจนบุรี

๓. นายมนัส เทพรัักษ์

ปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี

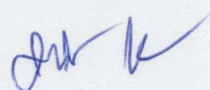
ผู้เสนอโครงการ



(นางสาวจันทรรม ศรีสุข)

หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

ผู้อนุมัติโครงการ



(นายมนัส เทพรัักษ์)

ปศุสัตว์จังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดกาญจนบุรี