

โครงการยกระดับศักยภาพการผลิตปศุสัตว์ครบวงจร รองรับการเป็นเมืองแห่งเสปียงอาหาร

๑. ชื่อโครงการ : ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ๕ ประเภทชนิดสินค้าปศุสัตว์ ได้แก่ เนื้อโค เนื้อไก่ เนื้อสุกร เนื้อแพะ และน้ำนม

๒. ผู้รับผิดชอบ : คณะทำงานขับเคลื่อนนโยบายของกรมปศุสัตว์ (DLD Co-ordinator : DLD-C) จังหวัดเพชรบุรี

๓. หลักการและเหตุผล : จังหวัดเพชรบุรีจัดเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพในการผลิตสินค้าปศุสัตว์หลายชนิด อาทิ โค เนื้อ โคนม สุกร แพะ-แกะ และไก่พื้นเมือง เป็นต้น แต่ยังคงขาดการส่งเสริมด้านการตลาด ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เพื่อเป็นสินค้าด้านอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่า สำหรับจำหน่ายในจังหวัด กลุ่มจังหวัด ในระดับประเทศและเพื่อการส่งออก จึงจำเป็นต้องให้การสนับสนุนและเพิ่มศักยภาพแก่เกษตรกร, กลุ่มเกษตรกร หรือผู้ประกอบการ ให้มีความสามารถในการผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ให้มีคุณภาพตรงตามความต้องการของตลาด เป็นอาหารเมนูที่มีชื่อเสียงของจังหวัดเพชรบุรี ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้นและยังรองรับการเติบโตของประชาคมอาเซียนได้ในอนาคต และช่วยแก้ไขปัญหาด้านเศรษฐกิจเนื่องจากโรคระบาดโควิด-๑๙ ประกอบกับในปี ๒๕๖๔ จังหวัดเพชรบุรีได้รับการคัดเลือกให้เมืองเครือข่ายสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก (Phetchaburi City of Gastronomy) จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านปศุสัตว์ เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้เกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้สนใจทั่วไป

๔. วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่า ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ไปใช้ในการประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เดิมให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน

๓. เพื่อสร้างเมนูอาหารที่สอดคล้องกับเพชรบุรีเมืองแห่งเสปียงอาหารโดยใช้ส่วนผสมที่เป็น อัตลักษณ์ของคนเพชรบุรี เช่น มะนาว น้ำตาลโตนด พริกกระเหรียง พริกพราน เป็นต้น

๕. ระยะเวลาดำเนินโครงการ : เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๗ – กันยายน ๒๕๖๗

๖. สถานที่ดำเนินโครงการ : โรงเรียนการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

๗. กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการด้านปศุสัตว์ในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี

๘. เป้าหมายโครงการ : กลุ่มเกษตรกร/ประชาชนทั่วไปและผู้ประกอบการ จำนวน ๑๐๐ ราย

๙. การดำเนินงาน : ๑. ประชุมคณะทำงาน เพื่อวางแผน ในการดำเนินการจัดอบรมเกษตรกร ร่วมกับวิทยากรอาจารย์จากโรงเรียนการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

๒. รับสมัครเกษตรกรผู้สนใจเข้ารับการอบรม จำนวน ๕ หลักสูตร ๆ ละ ๒๐ คน

๒. การดำเนินการจัดฝึกอบรม

๓. สรุปผลการปฏิบัติงาน

๑๐. ผลการดำเนินงาน :

วันที่ ๒๖ - ๒๘ กรกฎาคม ๒๕๖๗ จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการสร้างอาชีพเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ในยุควิถีใหม่ (New Normal) หลักสูตร การแปรรูปอาหารจากเนื้อโค เพื่อสร้างอาชีพคนเมืองเพชร ณ ห้องอบรมการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี จำนวน ๒๐ ราย

วันที่ ๒ - ๔ สิงหาคม ๒๕๖๗ จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการสร้างอาชีพเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ในยุควิถีใหม่(New Normal) หลักสูตร การแปรรูปอาหารจากเนื้อสุกร เพื่อสร้างอาชีพคนเมืองเพชร ณ ห้องอบรมการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี จำนวน ๒๐ ราย

วันที่ ๙ - ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๗ จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการสร้างอาชีพเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ในยุควิถีใหม่ (New Normal) หลักสูตร การแปรรูปอาหารจากเนื้อไก่ เพื่อสร้างอาชีพคนเมืองเพชร ณ ห้องอบรมการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี จำนวน ๒๐ ราย

วันที่ ๒๓ - ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๗ จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการสร้างอาชีพเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ในยุควิถีใหม่ (New Normal) หลักสูตร การแปรรูปอาหารจากเนื้อแพะ-แกะ เพื่อสร้างอาชีพคนเมืองเพชร ณ ห้องอบรมการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี จำนวน ๒๐ ราย

วันที่ ๓๐ สิงหาคม - ๑ กันยายน ๒๕๖๗ จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการสร้างอาชีพเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ในยุควิถีใหม่ (New Normal) หลักสูตร มิลค์แอนด์คอฟฟี@ฟริบรี่ ธุรกิจชุมชนบนฐานวิถีใหม่คนเมืองเพชร ณ ห้องอบรมการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี จำนวน ๒๐ ราย

๑๑. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ :

๑. วิทยากรผู้ให้ความรู้ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ทำงานแบบบูรณาการและวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายได้ดี
๒. ทักษะและความสามารถของเจ้าหน้าที่ วิทยากร ในการสร้างการรับรู้ให้แก่เกษตรกร ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ได้เรียนรู้เทคนิคการแปรรูปเมนูที่หลากหลาย เรียนรู้วิธีการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร และที่สำคัญอีกประการคือ เป็นการส่งเสริมทักษะทางการงานอาชีพที่เกษตรกร ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ต่อไปในอนาคตได้
๓. เจ้าหน้าที่ได้จัดเครื่องมือ อุปกรณ์ วัสดุสาริตการฝึกอบรมให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ปฏิบัติร่วมกัน ทำให้เกิดความรู้ ความเข้าใจที่ดียิ่งขึ้น สามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างเป็นรูปธรรม
๔. สถานที่จัดฝึกอบรม มีความพร้อม สะดวกสบาย สามารถดึงดูดความสนใจให้กับผู้เข้ารับการอบรมได้ดี
๕. เกษตรกรผู้เข้ารับการฝึกอบรม ได้ให้ความสนใจ มีการรวมกลุ่มสร้างเครือข่ายมีแนวความคิดทางการตลาด การสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้าเกษตร เป็นเทคนิคที่สำคัญที่จะช่วยให้เกษตรกรสามารถมีรายได้เพิ่มขึ้นจากผลผลิตทางการเกษตรของตนเองได้ การนำผลผลิตทางการเกษตรมาเพิ่มลักษณะพิเศษหรือจุดเด่นบางอย่างให้ต่างไปจากเดิม เพื่อให้ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

๑๒. ปัญหาและอุปสรรค

ไม่มี

