



**สรุปผลการดำเนินการตามแผนปฏิบัติการ Action plan
ตามโครงการฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากโคเนื้อ จังหวัดสิงห์บุรี**

ที่	กิจกรรม	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ
1.	-ประชุมวางแผน จัดเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ และวิทยากร -ประชาสัมพันธ์โครงการแก่เกษตรกรและผู้สนใจ -ดำเนินการฝึกอบรมเกษตรกร -ส่งเสริมการแปรรูปเนื้อโค เพื่อเพิ่มมูลค่า -ติดตามประเมินผลการฝึกอบรม	1 ครั้ง 6 ครั้ง 20 ราย 4 เมนู 1 ครั้ง	1 ครั้ง 6 ครั้ง 20 ราย 4 เมนู 1 ครั้ง	มิ.ย.-ก.ย. 68	-สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสิงห์บุรี -สำนักงานปศุสัตว์อำเภออินทร์บุรี, เมืองสิงห์บุรี, พรหมบุรี

วิธีการดำเนินการ

1. **ประชุมวางแผน จัดเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ และวิทยากร**
 - จัดประชุมคณะทำงานโครงการเพื่อกำหนดแผนการดำเนินงาน
 - กำหนดวัน เวลา และสถานที่จัดฝึกอบรม
 - จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรม เช่น อุปกรณ์การแปรรูปเนื้อโค วัสดุสิ้นเปลือง เอกสารประกอบการอบรม
 - ติดต่อประสานงานวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปเนื้อโคและการตลาด
2. **ประชาสัมพันธ์โครงการแก่เกษตรกรและผู้สนใจ**
 - ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่าง ๆ
 - ประสานปศุสัตว์อำเภอและผู้นำเกษตรกรเพื่อกระจายข่าวไปยังสมาชิกเกษตรกร
3. **ดำเนินการฝึกอบรมเกษตรกร**
 - จัดอบรมตามกำหนดการ โดยแบ่งเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป้าหมายเกษตรกร 20 ราย
 - ภาคทฤษฎี: ให้ความรู้เกี่ยวกับหลักการแปรรูปเนื้อโค การรักษาคุณภาพ และมาตรฐานสุขอนามัย
 - ภาคปฏิบัติ: ฝึกทำการชำแหละและแปรรูปเนื้อโค เช่น การทำเนื้อแดดเดียว เนื้อสวรรค์ สเต็กเนื้อ และไส้กรอกเนื้อ
 - เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมซักถามและแลกเปลี่ยนประสบการณ์
4. **ส่งเสริมการแปรรูปเนื้อโคเพื่อเพิ่มมูลค่า**
 - แนะนำเทคนิคการพัฒนาสูตรและบรรจุภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจและได้มาตรฐาน
 - ให้คำปรึกษาเรื่องต้นทุนการผลิตและการตั้งราคาจำหน่าย
 - แนะนำช่องทางการจำหน่าย เช่น ตลาดท้องถิ่น ร้านค้าออนไลน์ และงานแสดงสินค้า

5. ติดตามประเมินผลการฝึกอบรม

- ประเมินผลความรู้ก่อนและหลังการอบรม
- ลงพื้นที่ติดตามการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้จริงของเกษตรกร
- สรุปผลการดำเนินงาน พร้อมข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาการฝึกอบรมในครั้งต่อไป

ผลสำเร็จจากการติดตามและประเมินผลการฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากโคเนื้อ
เป้าหมายเกษตรกร จำนวน 20 รายสามารถสรุปได้ ดังนี้

1. ผลสำเร็จเชิงปริมาณ

- **จำนวนผู้ผ่านการฝึกอบรม**
เกษตรกรที่ผ่านการอบรมครบตามหลักสูตร 20 คน คิดเป็น 100% ของเป้าหมาย
- **ปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น**
เกษตรกรสามารถผลิต ผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค เช่น เนื้อแดดเดียว เนื้อสวรรค์ ไส้กรอกเนื้อ และสเต็กเนื้อ ได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 100% ของเป้าหมาย
- **รายได้เพิ่มขึ้น**
เกษตรกรสามารถนำไปเป็นอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น
- **การขยายกลุ่ม/เครือข่าย**
สามารถขยายเครือข่ายจัดตั้งกลุ่มแปรรูปเนื้อโค หรือขยายสมาชิกเพิ่มขึ้นจากเดิม

2. ผลสำเร็จเชิงคุณภาพ

- **ทักษะและความรู้เพิ่มขึ้น**
เกษตรกรมีความรู้ด้านเทคนิคการแปรรูป การถนอมอาหาร การบรรจุภัณฑ์ และมาตรฐานสุขอนามัย
- **คุณภาพผลิตภัณฑ์ดีขึ้น**
ผลิตภัณฑ์มีรสชาติและคุณภาพสม่ำเสมอ เก็บรักษานานขึ้น ตรงตามความต้องการของตลาด
- **สร้างมูลค่าเพิ่ม**
เนื้อโคสดถูกแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีราคาสูงกว่าเดิม 20-50% ทำให้ลดการสูญเสียจากการขายเนื้อสด
- **ตลาดและช่องทางจำหน่ายหลากหลายขึ้น**
เกษตรกรมีการจำหน่าย ร้านค้าในชุมชน ตลาดท้องถิ่น

3. ผลลัพธ์ต่อเนื่อง

- มีการนำความรู้ไปต่อยอดผลิตภัณฑ์ใหม่
- เกษตรกรบางรายสามารถสร้างแบรนด์สินค้าและจดทะเบียน ออ./ฮาลาล ได้สำเร็จ
- มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากให้ดึงดูดลูกค้าและสอดคล้องกับมาตรฐาน
- เกิดแผนการตลาดและการคำนวณต้นทุน-กำไรอย่างเป็นระบบ

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการ

1. ขาดความรู้พื้นฐานของผู้เข้าอบรม

- ผู้เข้าร่วมบางส่วนไม่เคยมีประสบการณ์ด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์มาก่อน ทำให้ต้องใช้เวลาในการปูพื้นฐาน
- ความเข้าใจในด้านสุขอนามัย อุณหภูมิ และการเก็บรักษาเนื้อสัตว์มีไม่เพียงพอ

2. ขาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ได้มาตรฐาน

- สถานที่ฝึกอบรมไม่มีอุปกรณ์เพียงพอหรือทันสมัย เช่น เครื่องบดเนื้อ เครื่องซีลสุญญากาศ ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์
- ไม่มีห้องแปรรูปที่มีสุขลักษณะตามมาตรฐาน เช่น ห้องที่สามารถควบคุมอุณหภูมิหรือป้องกันการปนเปื้อนได้

3. วัตถุดิบไม่เพียงพอหรือมีคุณภาพต่ำ

- ขาดโคเนื้อที่มีคุณภาพสำหรับใช้ฝึกอบรม หรือมีปริมาณไม่เพียงพอสำหรับผู้เข้าอบรมทุกคน
- เนื้อสัตว์ที่ใช้ฝึกอาจไม่ได้มาตรฐานด้านสุขภาพ ทำให้ไม่สามารถใช้ในการฝึกผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยได้

4. ข้อจำกัดด้านเวลาและระยะเวลาการฝึกอบรม

- ระยะเวลาในการอบรมสั้นเกินไป ไม่ครอบคลุมทุกขั้นตอน เช่น การทำสูตร การบรรจุ การตลาด
- ผู้เข้าอบรมไม่สามารถเข้าร่วมได้ครบถ้วนตลอดหลักสูตร เนื่องจากติดภารกิจประจำหรือทำการเกษตร

5. ขาดความต่อเนื่องในการติดตามผล

- ไม่มีระบบติดตามผลหรือให้คำปรึกษาหลังจบการอบรม ส่งผลให้ผู้เข้าอบรมไม่สามารถนำไปต่อยอดได้จริง
- ไม่มีการประเมินผลสัมฤทธิ์ในระยะยาว เช่น การเริ่มต้นผลิตภัณฑ์จริง รายได้ที่เพิ่มขึ้น

6. ข้อจำกัดด้านตลาดและการต่อยอด

- ผู้เข้าอบรมยังขาดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่แปรรูป เช่น ตลาดท้องถิ่น หรือช่องทางออนไลน์
- ไม่สามารถแข่งขันกับสินค้าที่มีอยู่ในท้องตลาดได้ เนื่องจากต้นทุนสูงหรือบรรจุภัณฑ์ไม่ดึงดูด

7. ข้อจำกัดด้านกฎหมายและมาตรฐานความปลอดภัย

- ผู้เข้าอบรมไม่ทราบหรือไม่มีความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนด เช่น อย., GMP, การขอทะเบียนผลิตภัณฑ์
- ไม่มีคำแนะนำเรื่องมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ และการติดฉลากผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย

ข้อเสนอแนะในการดำเนินโครงการ

1. เตรียมความพร้อมด้านองค์ความรู้ก่อนเริ่มอบรม

- จัดทำสื่อความรู้เบื้องต้น เช่น วิดีโอ แผ่นพับ หรือเอกสารออนไลน์ ให้ผู้เข้าอบรมศึกษาก่อนการฝึกจริง
- จัดกิจกรรมปูพื้นฐานในเรื่องการจัดการเนื้อสัตว์ การรักษาความสะอาด และหลักสุขาภิบาลที่เกี่ยวข้อง

2. จัดหาอุปกรณ์และสถานที่ที่เหมาะสม

- จัดเตรียมห้องฝึกอบรมที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาล (เช่น มีระบบระบายอากาศ อุณหภูมิควบคุมได้)
- จัดหาอุปกรณ์ให้เพียงพอกับจำนวนผู้เข้าอบรม เช่น เครื่องบด เครื่องซีล ถังบรรจุ และตู้เย็น
- หากงบจำกัด อาจประสานใช้สถานที่ร่วมกับหน่วยงานที่มีห้องแปรรูปมาตรฐานอยู่แล้ว

3. เพิ่มรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติ (Workshop)

- เน้นการสอนแบบลงมือทำจริง เช่น การทำเนื้อแดดเดียว เนื้อสวรรค์ สเต็กเนื้อ และไส้กรอกเนื้อ
- จัดให้มีการแข่งขันหรือผลงานกลุ่ม เพื่อสร้างแรงจูงใจและเปิดโอกาสให้ฝึกคิดสูตรของตัวเอง

4. เสริมองค์ความรู้ด้านการตลาดและการสร้างแบรนด์

- เพิ่มหัวข้อเกี่ยวกับ การสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การตั้งราคาขาย การขายผ่านออนไลน์
- เชิญผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จมาแชร์ประสบการณ์ เพื่อสร้างแรงบันดาลใจ

5. สร้างเครือข่ายและระบบติดตามหลังอบรม

- จัดตั้งกลุ่มผู้ผ่านการอบรม (เช่น กลุ่มไลน์ / เฟซบุ๊ก) เพื่อให้คำปรึกษาและอัปเดตเทคนิคการแปรรูปใหม่ ๆ
- มีเจ้าหน้าที่หรือวิทยากร คอยให้คำแนะนำในการเริ่มต้นทำธุรกิจขนาดย่อมในระดับครัวเรือน

6. ประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย

- ประสานกับหน่วยงานท้องถิ่น เช่น สำนักงานปศุสัตว์ องค์การบริหารส่วนตำบล หรือสหกรณ์การเกษตร เพื่อช่วยสนับสนุนวัตถุดิบ อุปกรณ์ และช่องทางการตลาด
- ทำบันทึกความร่วมมือ (MOU) กับร้านค้าชุมชน หรือแพลตฟอร์มออนไลน์ เพื่อช่วยรับซื้อผลิตภัณฑ์ของผู้ที่ผ่านการอบรม

7. ประเมินผลอย่างเป็นระบบ

- มีแบบประเมินความพึงพอใจ และแบบทดสอบวัดความรู้ก่อน-หลังอบรม
- ติดตามผลในระยะ 3-6 เดือน เพื่อดูว่าผู้เข้าอบรมสามารถนำไปใช้จริงหรือไม่ และมีรายได้เพิ่มขึ้นเพียงใด

แนวทางการแก้ไขในการดำเนินโครงการ

1. จัดกลุ่มเป้าหมายตามระดับความรู้และประสบการณ์

- แยกกลุ่มอบรมเป็น 2 ระดับ ได้แก่
 - ระดับพื้นฐาน สำหรับผู้ไม่มีประสบการณ์
 - ระดับพัฒนา สำหรับผู้ที่ต้องการต่อยอดสร้างผลิตภัณฑ์จริง
- ปรับเนื้อหาการสอนให้เหมาะสมกับความเข้าใจและเป้าหมายของผู้เข้าอบรมในแต่ละกลุ่ม

2. เพิ่มจำนวนวันฝึกอบรมหรือจัดเป็นหลักสูตรต่อเนื่อง

- ขยายระยะเวลาการฝึกอบรมเพื่อให้ครอบคลุมทุกขั้นตอน ได้แก่
 - +การเตรียมวัตถุดิบ
 - +กระบวนการแปรรูป
 - +การบรรจุและเก็บรักษา
 - +การสร้างมูลค่าเพิ่มและการตลาด
- หากไม่สามารถจัดต่อเนื่องได้ ให้ใช้รูปแบบ “ฝึกอบรมต่อเนื่องระยะสั้นแบบเข้มข้น”

3. จัดหาวัตถุดิบและอุปกรณ์ให้เหมาะสมและเพียงพอ

- ประสานหน่วยงานหรือสหกรณ์ผู้เลี้ยงโค เพื่อจัดหาโคเนื้อคุณภาพสำหรับการฝึก
- จัดหาชุดอุปกรณ์ฝึกแปรรูป เช่น เครื่องบด เครื่องผสม เครื่องซีลแบบพกพาให้เพียงพอสำหรับฝึกปฏิบัติแบบกลุ่มย่อย

4. พัฒนาสถานที่ฝึกอบรมให้ได้มาตรฐาน

- ปรับปรุงสถานที่ฝึกอบรมให้มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และเอื้อต่อการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ
- หากไม่สามารถดำเนินการได้ ให้ใช้ความร่วมมือกับสถาบันอาชีวศึกษา หรือฟาร์มเอกชนที่มีห้องแปรรูปมาตรฐาน

5. เพิ่มกิจกรรมฝึกปฏิบัติจริง (Hands-on Training)

- เพิ่มเวลาให้ผู้เข้าอบรมได้ลงมือทำจริงทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงรส ไปจนถึงการบรรจุ
- ให้แต่ละกลุ่มทดลองสร้างสูตรผลิตภัณฑ์ของตนเอง เช่น เนื้อแดดเดียว เนื้อสวรรค์ สเต็กเนื้อ และไส้กรอกเนื้อ

6. เสริมความรู้ด้านการตลาดและการสร้างธุรกิจ

- เชิญวิทยากรด้านการตลาดออนไลน์ การสร้างแบรนด์ และการคิดต้นทุน-กำไร มาอบรมเสริม
- แนะนำช่องทางการขาย เช่น ตลาดชุมชน ตลาดออนไลน์ และแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ (Shopee, Lazada, Facebook)

7. จัดระบบติดตามผลหลังอบรม

- จัดทำแบบฟอร์มติดตามผลเป็นระยะ (30 วัน / 90 วัน / 180 วัน) เพื่อประเมินผลการนำไปใช้
- จัดทีมที่ปรึกษาให้คำแนะนำในการต่อยอด เช่น การขึ้นทะเบียน อย., การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ฯลฯ

8. ส่งเสริมการรวมกลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชน

- สนับสนุนให้ผู้ผ่านการอบรมรวมกลุ่มจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน หรือกลุ่มแปรรูปโคเนื้อร่วมกัน
- ประสานความร่วมมือกับหน่วยงานท้องถิ่นเพื่อหาช่องทางส่งเสริม เช่น โครงการ OTOP, ธนาคารประชารัฐ, ฯลฯ