



รายงานสรุปผล

โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตซูปก๋าดำผง
วันที่ 29-30 สิงหาคม 2556

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร



รายงานสรุปผล

โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตซูบไก่ดำผง
วันที่ 29-30 สิงหาคม 2556

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

สรุปผลโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตซูปไก่ดำผง

วันที่ 29-30 สิงหาคม 2556

ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร (อาคาร 8/2)

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

1. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันกระแสความนิยมการเลี้ยงไก่ดำเกิดขึ้นอย่างมาก ทั้งในเขตจังหวัดสกลนครและจังหวัดใกล้เคียง โดยรูปแบบการเพาะเลี้ยงในปัจจุบันเป็นไปเพื่อการขายเป็นพ่อแม่พันธุ์และไก่ดำชำแหละ จึงทำให้ราคาไก่ดำในท้องตลาดมีราคาสูงกว่าเนื้อไก่ดำเพื่อการบริโภคอยู่มาก อย่างไรก็ตาม หากการเลี้ยงไก่ดำยังได้รับความนิยมอย่างเช่นปัจจุบัน เมื่อตลาดพ่อแม่พันธุ์เกิดความอึดตัว อาจทำให้เกิดภาวะไก่ดำล้นตลาดทำให้ราคาไก่ดำตกต่ำ จึงมีความจำเป็นเร่งด่วนในการเพิ่มช่องทางการตลาดให้แก่เนื้อไก่ดำ

เนื่องจากไก่ดำจัดเป็นอาหารในกลุ่มเมนูเพื่อสุขภาพช่วยในการเพิ่มสมรรถนะการทำงานของร่างกาย นอกจากการจำหน่ายในรูปชำแหละสดแล้ว ไก่ดำยังมีศักยภาพในการแปรรูปเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพได้ ดังนั้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเพื่อสุขภาพจากไก่ดำเพื่อเป็นของฝากจังหวัดสกลนคร น่าจะเป็นช่องทางหนึ่งในเปิดตลาดการบริโภคไก่ดำให้กว้างขึ้น

การบริโภคไก่ดำส่วนใหญ่นิยมนำมาตุ๋นรวมกับเครื่องยาจีน เพื่อเพิ่มคุณสมบัติในการบำรุงร่างกาย อย่างไรก็ตาม เนื่องจากผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีอายุการเก็บรักษาสั้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปไก่ดำตุ๋นยาจีนแบบผงเพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและเพิ่มความสะดวกต่อการบริโภค น่าจะเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไก่ดำที่สามารถพัฒนาเป็นของฝากของจังหวัดสกลนครได้

ทางสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จึงได้จัดอบรมการแปรรูปซูปไก่ดำผง เพื่อให้ความรู้ในการแปรรูปอาหารและเพิ่มทักษะในการแปรรูปอาหารที่ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย ให้แก่ผู้เลี้ยงไก่ดำและผู้สนใจในการแปรรูปไก่ดำ

2. วัตถุประสงค์

- 1) การบูรณาการการเรียนการสอน การวิจัย และบริการวิชาการถ่ายทอดความรู้แก่ประชาชนที่สนใจ
- 2) เพื่อให้ความรู้เรื่องการแปรรูปซูปไก่ดำผง แก่กลุ่มผู้เลี้ยงไก่ดำและผู้สนใจการแปรรูปอาหารจากไก่ดำ

3. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้เลี้ยงไก่ดำและผู้สนใจการแปรรูปอาหารจากไก่ดำ จำนวน 15 คน

4. ผู้ร่วมโครงการ

- 1) นางสาวไศรยา แสนเมือง หัวหน้าโครงการ
- 2) นางชาติสยาม ผลวิสัย ผู้ร่วมโครงการ
- 3) นิสิตที่ทำงานวิจัยเรื่องการแปรรูปไก่ดำ จำนวน 2 คน ผู้ร่วมโครงการ

เป็นนิสิตที่ลงทะเบียนวิชาเทคนิคการวิจัย ภาคต้นปีการศึกษา 2556

ทำเทคนิควิจัย เรื่อง ผลของสารช่วยในการทำแห้งต่อลักษณะทางกายภาพของซูปไก่ดำผง

-นายมงคล ทองอาสา รหัส 5340100537

-นางสาวรุ่งนภา มาวาลย์ รหัส 5340100600

- 4) กลุ่มผู้เลี้ยงไก่ดำและผู้สนใจการแปรรูปอาหารจากไก่ดำ จำนวน 15 คน

5. ระยะเวลาดำเนินงาน และสถานที่ดำเนินงาน

วันที่ 29-30 สิงหาคม 2556 เวลา 8.00 –18.00 น.

ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร (อาคาร 8/2)

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

6. วิธีดำเนินการ

- 1) การบรรยายเรื่อง การแปรรูปไก่ดำผง และ สุขลักษณะที่ดีในกระบวนการแปรรูป
- 2) ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปซุ๊ปไก่ดำผง

7. งบประมาณ

40,000 บาท

8. ดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

- 1) มีผู้เข้าร่วมการอบรมอย่างน้อย 15 คน
- 2) ความพึงพอใจและข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมการอบรม
- 3) สรุปผลการดำเนินโครงการ

9. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) บุคลากรในสาขา ฯ มีการติดต่อและให้บริการวิชาการแก่ชุมชนตามความต้องการของชุมชน
- 2) นิสิตที่เข้าร่วมการอบรม ได้รับความรู้และประสบการณ์จริงจากการนำความรู้ที่เรียนมาในห้องเรียน มาร่วมอบรมให้ชุมชน
- 3) กลุ่มผู้เลี้ยงไก่ดำและผู้สนใจการแปรรูปอาหารจากไก่ดำ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการผลิตแปรรูปจากไก่ดำ

10. ความเสี่ยง

จำนวนผู้ที่สนใจเข้าร่วมการอบรมต่ำกว่าที่กำหนด

11. ผลการดำเนินงาน

จากการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันที่ 29-30 สิงหาคม 2556 ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร (อาคาร 8/2) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร มีผู้ที่สนใจเข้ารับการอบรมทั้งสิ้น 19 ราย ดังรายชื่อต่อไปนี้

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เบอร์ติดต่อ
1.	นางรุ่งทิภา ปัญญาชุม	084-7886374
2.	นางปาน อุ่มภูธร	-
3.	นางหนู ศรีทอง	-
4.	นางเนาวรัตน์ อุ่มภูธร	083-3473273
5.	นางรัจนา จันทร์มุงคุณ	-
6.	นางบุญช่วย ไชยสุข	090-3531638
7.	นางสุจิตรา กัลยาบาล	-
8.	นางเจริญศรี ชารีคาน	086-2282187
9.	นางสินีนารถ อริยะ	042-730057
10.	นายมนัส เสนาชัย	083-3726345

11.	นายธนาเศรษฐ์ เมฆเพชรปรเมษฐ์	086-4571196
12.	นางอาลัย กางทอง	-
13.	นางกัญญาวีร์ พิพัฒน์ธนภัค	-
14.	นางสาวธัญย์สิตา พิพัฒน์ธนภัค	-
15.	นางนิทาน พรหมสาขา ณ สกลนคร	-
16.	นางอาภรณ์ ศรีมุกดา	-
17.	นางสุจิตรา ศิลปี	-
18.	นางบรรทม แสงวงศ์	-
19.	นางนิชภา นิธิกรนันท์กุล	-

ผลการประเมินโครงการ

ผู้เข้าร่วมฝึกอบรม จำแนกเป็น ชาย 16.67 % และ หญิง 83.33%

ภายหลังจากการฝึกอบรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทำแบบประเมินผลโครงการ ปรากฏผลดังต่อไปนี้

หัวข้อการประเมิน	ระดับผลประเมินโครงการ (เต็ม 5 คะแนน)
1. ด้านเนื้อหาวิชาการ	
1.1 ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหัวข้อนี้ก่อนการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด	1.83
1.2 ท่านได้รับความรู้ ความเข้าใจหลังการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด	4.08
1.3 ประโยชน์ของเนื้อหาวิชาที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้งาน	4.08
1.4 ระยะเวลาการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับเนื้อหา มากน้อยเพียงใด	4.08
1.5 การจัดแบ่งเวลาเหมาะสมกับเนื้อหา มากน้อยเพียงใด	4.08
1.6 เทคนิคและวิธีการที่ใช้ในการฝึกอบรมเหมาะสมมากน้อยเพียงใด	4.08
1.7 เอกสารประกอบการฝึกอบรมเหมาะสมเพียงพอหรือไม่	4.08
2. ด้านวิทยากร	
2.1 ความรอบรู้ในเนื้อหา/ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้ผู้ฟังเข้าใจ	4.08
2.2 ความชัดเจนในการบรรยาย	4.17
2.3 ความสามารถในการตอบข้อซักถาม	4.17
2.4 เทคนิค/วิธีการฝึกอบรมที่ใช้ถ่ายทอด	4.17
2.5 การรักษาเวลา	4.17
2.6 ความเหมาะสมของวิทยากรโดยรวม	4.17
3. ด้านสถานที่จัดฝึกอบรม	
3.1 ห้องฝึกอบรม/สัมมนา	4.67
3.2 โสตทัศนอุปกรณ์	4.42
3.3 อาหาร/เครื่องดื่ม	4.25
3.4 การดำเนินงาน/การประสานงาน/และอำนวยความสะดวกของผู้จัด	4.17
คะแนนเฉลี่ยระดับความพึงพอใจภายหลังจากเข้ารับการฝึกอบรม	4.18

คำชี้แจง ระดับความพึงพอใจ 1-5 คะแนน (5 = มากที่สุด, 4 = มาก, 3 = ปานกลาง, 2 = น้อย, 1 = น้อยที่สุด)

12. สรุปผลการดำเนินงาน

จากการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยมีการบรรยายภาคทฤษฎีเกี่ยวกับกระบวนการผลิตซูบโก่ดำผงและ
สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร และฝึกปฏิบัติการผลิตซูบโก่ดำผง พบว่ามีผู้สนใจเข้าร่วมทั้งสิ้น 19 ราย ซึ่ง
มากกว่าเป้าหมายที่ตั้งไว้ ซึ่งเป็นกลุ่มผู้สนใจการแปรรูปอาหารจากโก่ดำ ทั้งชายและหญิง

เมื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฟังการบรรยาย และลงมือฝึกปฏิบัติ พบว่าผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้
ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการผลิตซูบโก่ดำผง การใช้เครื่องมือ และการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ดัง
แสดงในภาพกิจกรรม เมื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมทำแบบประเมินความรู้หลังจากการฝึกอบรม พบว่าผู้เข้าร่วมการ
อบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปมากขึ้น มีพึงพอใจด้านเนื้อหาวิชาการ ด้านวิทยากร และ
ด้านสถานที่ฝึกอบรมอยู่ในระดับดีมาก และมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

13. สรุปค่าใช้จ่าย

งบประมาณดำเนินการ 40,000 บาท ดังรายละเอียดดังนี้

1) ค่าวิทยากร 2 คน	เป็นเงิน	9,500	บาท
2) ค่าผู้ช่วยวิทยากร 2 คน	เป็นเงิน	1,200	บาท
3) ค่าวัสดุดิบและอุปกรณ์	เป็นเงิน	28,800	บาท
4) ค่าเอกสารและวัสดุประกอบการฝึกอบรม	เป็นเงิน	500	บาท
รวม		<u>40,000</u>	บาท

14. ปัญหาและอุปสรรคการดำเนินโครงการ

ในการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปซูบโก่ดำผง ไม่พบอุปสรรคในการดำเนินโครงการ แต่ทั้งนี้
เนื่องจากในกระบวนการผลิตซูบโก่ดำจำเป็นต้องใช้เครื่องจักรในการแปรรูป คือ เครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง
และตู้อบลมร้อน ดังนั้น ในการที่ผู้เข้ารับการอบรมตระนำความรู้ที่ได้ไปใช้จริง จำเป็นต้องลงทุนเครื่องจักรใน
ราคาค่อนข้างสูง

ภาคผนวก

แบบประเมินผลความพึงพอใจ
การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปซูเปอร์ด้าผง

29-30 สิงหาคม 2556

ณ อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร (อาคาร 8/2)
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

กรุณาให้ความเห็นในแบบประเมินผลนี้ เพื่อจะได้นำข้อคิดเห็นไปใช้ปรับปรุงในการดำเนินการจัดครั้งต่อไปให้ดียิ่งขึ้น

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ 20 - 25 ปี 26 - 30 ปี 31 - 35 ปี 36 - 40 ปี
- 41 - 45 ปี 50 - 55 ปี 56 - 60 ปี

ส่วนที่ 2 : เกณฑ์การประเมิน

หัวข้อการประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านเนื้อหาวิชาการ					
1.1 ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหัวข้อนี้ก่อนการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด					
1.2 ท่านได้รับความรู้ ความเข้าใจหลังการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด					
1.3 ประโยชน์ของเนื้อหาวิชาที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้งาน					
1.4 ระยะเวลาการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับเนื้อหา มากน้อยเพียงใด					
1.5 การจัดแบ่งเวลาเหมาะสมกับเนื้อหา มากน้อยเพียงใด					
1.6 เทคนิคและวิธีการที่ใช้ในการฝึกอบรมเหมาะสมมากน้อยเพียงใด					
1.7 เอกสารประกอบการฝึกอบรมเหมาะสมเพียงพอหรือไม่					
2. ด้านวิทยากร					
2.1 ความรอบรู้ในเนื้อหา/ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้ผู้ฟังเข้าใจ					
2.2 ความชัดเจนในการบรรยาย					
2.3 ความสามารถในการตอบข้อซักถาม					
2.4 เทคนิค/วิธีการฝึกอบรมที่ใช้ถ่ายทอด					
2.5 การรักษาเวลา					
2.6 ความเหมาะสมของวิทยากรโดยรวม					
3. ด้านสถานที่จัดฝึกอบรม					
3.1 ห้องฝึกอบรม/สัมมนา					
3.2 โสตทัศนอุปกรณ์					
3.3 อาหาร/เครื่องดื่ม					
3.4 การดำเนินงาน/การประสานงาน/และอำนวยความสะดวกของผู้จัด					
4. ความพึงพอใจโดยรวม					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบประเมิน

ภาพกิจกรรม





