



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ สำนักงานคณบดี

โทร ๔๗๔

ที่ อว ๐๖๓๐.๑๓/๗๐๐

วันที่

๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอส่งแบบเสนอขอพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรระยะสั้น

เรียน ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

ด้วย วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ กำหนดจัดทำหลักสูตรระยะสั้น จำนวน ๔ หลักสูตร มีวัตถุประสงค์เพื่อจัดหารายได้ และเพื่อให้ผู้รับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

ในการนี้ วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ จึงขอส่ง แบบเสนอขอพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรระยะสั้น จำนวน ๔ หลักสูตร ได้แก่

๑. หลักสูตรระยะสั้น การแปรรูปด้วงสาครเป็นอาหาร เพื่อประกอบอาชีพ
๒. หลักสูตรระยะสั้น การเลี้ยงด้วงสาคร เพื่อประกอบอาชีพ
๓. หลักสูตรระยะสั้น เตรียมพร้อมโรงเรียน สู่ Innoeco-School
๔. หลักสูตรระยะสั้น เทคนิคการสำรวจทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ท้องถิ่น: ความ

หลากหลายทางชีวภาพกลุ่มพืช

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการ

(อาจารย์ปรัชญพัชร วันอุทา)

คณบดีวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ

แบบเสนอขอพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น

หลักสูตรระยะสั้น “การแปรรูปด้วงสาหร่ายเป็นอาหาร เพื่อประกอบอาชีพ”

1. รายละเอียดเบื้องต้น

1.1 ชื่อหลักสูตร “การแปรรูปด้วงสาหร่ายเป็นอาหาร เพื่อประกอบอาชีพ”

1.2 ชื่อผู้จัดทำ การอบรมหลักสูตรระยะสั้น “การแปรรูปด้วงสาหร่ายเป็นอาหาร เพื่อประกอบอาชีพ”

1.3 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

(หลักสูตร) ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

(คณะ) วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

1.4 จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร 12 ชั่วโมง

1.5 ไม่สามารถเทียบโอนได้

2. หลักการและเหตุผล

ความมั่นคงทางอาหาร (food security) เป็นประเด็นที่หลายองค์การและองค์กรระหว่างประเทศ หยิบยกขึ้นมาเป็นประเด็นที่ทั่วโลกต้องกังวล โดยเฉพาะการขาดแคลนอาหารที่แต่เดิมก็เป็นปัญหาใหญ่ของหลายประเทศทั้งในประเทศที่ยากจนและประเทศพัฒนาแล้ว โดยสรุปวิกฤตจากการขาดแคลนอาหารที่เกิดขึ้นพอแบ่งได้จาก 2 สาเหตุ จากภัยธรรมชาติ และจากฝีมือมนุษย์ จนกระทั่งเกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ที่แพร่ระบาดไปทั่วโลก ตั้งแต่ปี 2563 จนถึงปัจจุบัน ซึ่งนำไปสู่ “มาตรการปิดเมือง หรือ Lock down” รวมถึงโรคระบาดที่เกิดขึ้นในฟาร์มปศุสัตว์ที่เป็นแหล่งอาหารโปรตีนหลักของมนุษย์ โดยเฉพาะ วัว หมู และไก่ ดังนั้นการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสทั้งในมนุษย์และสัตว์ที่เป็นอาหารหลักของมนุษย์นี้ จึงเป็นประเด็นหนึ่งที่มาซ้ำเติมปัญหาภาวะความไม่มั่นคงทางอาหาร (food insecurity) ในปัจจุบันให้ยิ่งรุนแรงขึ้นเป็นทวีคูณ และส่งผลให้การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากภาวะความไม่มั่นคงทางอาหารมีความซับซ้อนเพิ่มขึ้น จากปัญหาดังกล่าวที่เกิดขึ้นแบบปัจจุบันทันด่วนและไม่สามารถประเมินการสิ้นสุดได้ในปัจจุบัน ดังนั้นการหาทางออกจากวิกฤตอาหารของโลกคงต้องบูรณาการการแก้ไขในทุกมิติเพื่อการสำรองอาหารไว้รับมือภาวะวิกฤตที่อาจจะเกิดขึ้น และทวีความรุนแรงขึ้นในอนาคต (Food and Agriculture Organization, 2013)แมลงกินได้ (edible insect) เป็นสัตว์กลุ่มหนึ่งที่มนุษย์ใช้ในการประกอบอาหาร และที่ได้รับการจัดว่าเป็นอาหารแห่งโลกอนาคตตั้งแต่ปี 2556 จนถึงปัจจุบัน (Food and Agriculture Organization, 2013; Van Huis 2015; Lange and Nakamura 2021) นอกจากนี้อุตสาหกรรมอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติเริ่มส่งเสริมแมลงให้เป็นแหล่งโภชนาการที่สามารถนำมาทดแทนเนื้อสัตว์ใหญ่ในอนาคต และช่วยแก้ปัญหาความไม่มั่นคงด้านอาหารของโลกได้ (Food and Agriculture Organization, 2013) ได้ ในปัจจุบันหลายประเทศในเขตหนาว ได้เริ่มในการรณรงค์ให้ใช้แมลงเป็นอาหารใหม่ของมนุษย์ (Novel Food) ซึ่งมีงานวิจัยรองรับว่าเป็นแมลงเป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดี

ราคาถูก และผลิตได้จำนวนมากภายในระยะเวลาสั้น รวมถึงประหยัดทรัพยากรธรรมชาติในการทำฟาร์ม (Van Huis 2014; Van Huis 2015; Lange and Nakamura 2021)

ดังนั้นการจัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น “การแปรรูปด้วงสาครเป็นอาหาร เพื่อประกอบอาชีพ” จึงเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพเสริมสำหรับประชาชนที่สนใจ และจำหน่ายในช่องทางต่างๆต่อไป

3. วัตถุประสงค์

3.1 เพื่อแปรรูปด้วงสาครเป็นอาหารพร้อมรับประทาน

3.2 เพื่อสร้างอาชีพเสริมให้กับผู้ที่สนใจ

4. สมรรถนะของหลักสูตร (ระบุความรู้ ทักษะ ความสามารถที่เกิดกับผู้เรียนหลังสำเร็จหลักสูตร)

4.1 ผู้เรียนมีความรู้ เรื่องข้อมูลพื้นฐานของแมลงกินได้

4.2 ผู้เรียนมีความรู้ เรื่องการเลี้ยงด้วงสาคร

4.3 ผู้เรียนมีทักษะ เรื่องการฝึกปฏิบัติการเลี้ยงด้วงสาคร

5. เป้าหมาย

5.1 เชิงปริมาณ

จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมอบรมทั้งหมด

5.2 เชิงคุณภาพ

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และสามารถทำแปรรูปด้วงสาครเป็นอาหารได้

6. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

6.1 จำนวนผู้เข้าอบรม

จำนวนผู้เข้าอบรม Onsite จำนวน 40 คน Online จำนวน 60 คน

6.2 ประเภทของผู้เข้าอบรม

บุคคลที่สนใจแปรรูปด้วงสาครเป็นอาหารเพื่อเป็นอาชีพเสริม

7. การคิดค่าลงทะเบียน

ค่าลงทะเบียน อัตราค่าลงทะเบียน Onsite 350 บาท/คน ไม่รวมค่าอุปกรณ์

อัตราค่าลงทะเบียน Online 200 บาท/คน ไม่รวมค่าอุปกรณ์

กรณีผู้เข้าอบรมต้องการให้ผู้จัดเตรียมอาหารกลางวัน มีค่าใช้จ่ายเพิ่ม คนละ 100 บาท

8. โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วย

8.1 หัวข้อวิชา/เนื้อหาวิชาและจำนวนชั่วโมงที่กำหนด

หัวข้อวิชา/เนื้อหาวิชา	จำนวนชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้พื้นฐานเรื่องแมลงกินได้	2.00	
ทิศทางการผลิตภัณฑอาหารจากด้วงสาकुเชิงพาณิชย์	1.00	
อบรมเชิงปฏิบัติการ “ไขหังสไส่ด้วงสาकु สไส่ลัฟวัซัน”		3.00
อบรมเชิงปฏิบัติการ “ซาลาเปาไส่ด้วงสาकु”		6.00
รวม	12	

8.2 คำอธิบายรายวิชา

องค์ความรู้พื้นฐานของแมลงกินได้ การแปรรูปด้วงสาकुเป็นอาหาร รวมถึงการบริโภคแมลงในปัจจุบัน ทิศทางการผลิตภัณฑอาหารจากด้วงสาकुเชิงพาณิชย์ เช่น ด้วงสาकुในน้ำเกลือ ด้วงสาकुแห้ง หรือผลิตภัณฑอาหารที่เปลี่ยนรูปลัษณของด้วงสาकु เช่น ไส่กรอก ไส่ซาลาเปา เป็นต้น และการฝึกปฏิบัติ

9. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ศูนย์กลุ่มผู้เลี้ยงด้วง เขาชะเมา จังหวัดระยอง

10. การประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน (ระบุวิธีการประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน)

10.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ

10.2 การฝึกทำอาหารจากด้วงสาकु

11. ภาคผนวก

11.1 คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น

1. อาจารย์ ดร.ศศิธร หาสิน	ประธาน
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วนัสพรรัตน์ สวัสดิ์	กรรมการ
3. อาจารย์ ดร.พูนสวัสดิ์ แก้วเกียรติสกุล	กรรมการ
4. อาจารย์พัชรภรณ์ จันทระมาฏ	กรรมการ
5. อาจารย์ชนัญชิตา อรุณแซ	กรรมการ
6. นายนเรศ นวนแจ้ง	กรรมการ
7. นางสาวจิราภรณ์ ศรีวันนา	กรรมการ
8. นางสาวพจมาน บุญทูล	กรรมการ
9. นางสาวปัทมา พรหมสวัสดิ์	กรรมการ
10. นางสาวกมลรัตน์ ยอดหาญ	กรรมการและเลขานุการ

11.2 กำหนดการดำเนินงานหลักสูตร “การแปรรูปด้วงสาकुเป็นอาหาร เพื่อประกอบอาชีพ”

ภาคผนวก

กำหนดการดำเนินงานหลักสูตรอบรมระยะสั้น เรื่อง การแปรรูปตัวงสาคุเป็นอาหาร เพื่อประกอบอาชีพ

กำหนดการอบรม หัวข้อเรื่อง การแปรรูปตัวงสาคุเป็นอาหาร เพื่อประกอบอาชีพ
ณ ศูนย์กลุ่มผู้เลี้ยงตัวง เขาชะเมา จังหวัดระยอง

วันที่ 1

- 08:00-08:30 น. ลงทะเบียน/รับเอกสาร
- 08:30-09:00 น. กล่าวเปิดการอบรม โดย อาจารย์ปรัชญพัชร วันอุทา
คณบดีวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ
- 09:00-11:00 น. บรรยายหัวข้อ “ความรู้พื้นฐานเรื่องแมลงกินได้”
โดย อาจารย์ ดร.ศศิธร หาสิน ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา
นวัตกรรมการจัดการสิ่งแวดล้อม
- 11:00-12:00 น. บรรยายหัวข้อ “ทิศทางของผลิตภัณฑ์อาหารจากตัวงสาคุเชิงพาณิชย์”
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัฒน์ บุญวิทยา
- 12:00-13:00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13:00-14:00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ “ไขหังสัไส้ตัวงสาคุ สตัลล์ฟิวชั่น”
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัฒน์ บุญวิทยา
- 14:00-16:00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ “ไขหังสัไส้ตัวงสาคุ สตัลล์ฟิวชั่น” (ต่อ)
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัฒน์ บุญวิทยา
- 16:00-16:30 น. สรุปการอบรมในวันที่ 1

วันที่ 2

- 08:30-09:00 น. ลงทะเบียน/รับเอกสารและอุปกรณ์
- 09:00-12:00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ “ซาลาเปาไส้ตัวงสาคุ” (แบ่งกลุ่มผู้เข้าอบรม
เป็น 3 กลุ่ม) โดยกลุ่ม 1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรรษา เวียงวะลัย
กลุ่ม 2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัฒน์ บุญวิทยา
และ กลุ่ม 3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันท์ภัทร ทองคำ
- 12:00-13:00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13:00-16:00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ “ซาลาเปาไส้ตัวงสาคุ” (ต่อ) (แบ่งกลุ่มผู้เข้าอบรม
เป็น 3 กลุ่ม) โดยกลุ่ม 1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรรษา เวียงวะลัย
กลุ่ม 2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัฒน์ บุญวิทยา
และ กลุ่ม 3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันท์ภัทร ทองคำ
- 16:00-16:30 น. สรุปการอบรม กล่าวปิดโครงการ พร้อมทั้งมอบวุฒิบัตร

หมายเหตุ ผู้เข้าอบรมจะต้องเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาการอบรม จึงจะได้รับใบวุฒิบัตร