

กำหนดการการเรียนรู้

หลักสูตร “นักแปรรูปเนื้อสัตว์อัจฉริยะ”

สัปดาห์ที่	วันที่	เนื้อหาวิชา	ผู้สอน
1	19-20 ต.ค. 62	พิธีเปิดการอบรมและปฐมนิเทศหลักสูตร นักแปรรูปเนื้อสัตว์อัจฉริยะ โดย ผศ.ดร. บุญฤทธิ์ ลินค่างาม คณบดีคณะเกษตรศาสตร์ฯ ชุดวิชาที่ 1: หลักการและเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ - การดูแลสัตว์ก่อนนำไปฆ่า วิธีการชำแหละ การตัดแต่งซาก - การเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำหลังการชำ - การตรวจสอบและการจัดเกรดคุณภาพชิ้นเนื้อ - การจัดการและการเก็บรักษาเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำเพื่อการจำหน่ายสด	1. ดร. นิราภรณ์ ชัยวัง 2. ดร. ธนาพร บุญมี
2	26-27 ต.ค. 62	ชุดวิชาที่ 1: หลักการและเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ - การเตรียมวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ - เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป - การเลือกใช้วัตถุดิบและสารเคมีในกระบวนการผลิต - ภาพรวมการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ และกระบวนการแปรรูปที่ใช้กับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เช่น การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การอบแห้ง การรมควัน การทำให้เกิดอิมัลชัน และการหมักดอง - กระบวนการผลิตการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	1. อ. จักรพันธ์ รอดทรัพย์
3	2-3 พ.ย. 62	ชุดวิชาที่ 1: หลักการและเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ - ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (จากวัตถุดิบจนได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จ) ณ จังหวัดเชียงใหม่ - การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ (การชำแหละสัตว์ปีกและแปรรูป)	1. คุณสมชาติ วงศ์แก้ว และทีม วิทยากรจากศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ 2. วิทยากรจากสถานประกอบการ
4	9-10 พ.ย. 62	ชุดวิชาที่ 1: หลักการและเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ - ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (จากวัตถุดิบจนได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จ) ณ จังหวัดพะเยา	1. วิทยากรจากสถานประกอบการ 2. วิทยากรจากสำนักงานปศุสัตว์
5	16-17 พ.ย. 62	ชุดวิชาที่ 1: หลักการและเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ - การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ (การชำแหละสุกรและแปรรูป) ณ จังหวัดเชียงใหม่	1. คุณสมชาติ วงศ์แก้ว และทีม วิทยากรจากศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ 2. วิทยากรจากสถานประกอบการ
6	23-24 พ.ย. 62	ชุดวิชาที่ 2: การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำแปรรูป - วิธีการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ตรงตามความต้องการของตลาด/ผู้บริโภค และสร้างมูลค่าเพิ่ม - คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส และวิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัสสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำแปรรูป	1. ดร.ภัทรภรณ์ ศรีสมรรถการ 2. ดร. รณกร สร้อยยานค
7	30 พ.ย. – 1 ธ.ค. 62	ชุดวิชาที่ 2: การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำแปรรูป ชนิดของบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำแปรรูป	1. ดร.ภัทรภรณ์ ศรีสมรรถการ 2. ดร. รณกร สร้อยยานค
8	7-8 ธ.ค. 62	ชุดวิชาที่ 3: มาตรฐานอาหาร และหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร - มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง - การขอขึ้นทะเบียนอาหารและยา - ฉลากโภชนาการ - มาตรฐานคุณภาพการผลิต	1. ดร. หทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล 2. ดร. ยุพารัตน์ โปธิเศษ 3. ดร. ตระกูล พรหมจักร 4. วิทยากรจากสาธารณสุขจังหวัด

9	14-15 ธ.ค. 62	<p>ชุดวิชาที่ 2: การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำแปรรูป</p> <p>- หลักการการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นระบบ</p> <p>ชุดวิชาที่ 3: มาตรฐานอาหาร และหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร</p> <p>- หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร</p>	<p>1. ดร.ภัทราภรณ์ ศรีสมรรถการ</p> <p>2. ดร. รณกร สร้อยนาค</p>
10	21-22 ธ.ค. 62	<p>ชุดวิชาที่ 4: เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่</p> <p>- การใช้ระบบอินเทอร์เน็ตเพื่อการสืบค้นข้อมูลและเพื่อการทำตลาดออนไลน์</p> <p>- จริยธรรมในการใช้ระบบคอมพิวเตอร์ดำเนินการธุรกิจ</p> <p>- พื้นฐานการสร้างเว็บไซต์/แอปพลิเคชัน</p>	1. ผศ.ดร. สุรางคณา ระวังยศ
หยุดช่วงปีใหม่			
11	4-5 ม.ค. 63	<p>ชุดวิชาที่ 5: การตลาด การจัดจำหน่ายและการสร้างตราสินค้าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป</p> <p>- การบริหารการตลาดเบื้องต้น</p> <p>- การแบ่งส่วนตลาด</p> <p>- การเลือกตลาดเป้าหมาย</p> <p>- พฤติกรรมผู้บริโภค</p> <p>- การใช้เครื่องมือทางการตลาดในการดำเนินธุรกิจ</p> <p>- รูปแบบการจัดจำหน่ายสินค้า เช่น แบบออนไลน์ แบบบริการส่งถึงที่ เป็นต้น</p> <p>- การสร้างตราสินค้าและการส่งเสริมการขาย</p>	1. รศ.ดร.วีระศักดิ์ สมยานะ
12	11-12 ม.ค. 63	<p>ชุดวิชาที่ 6: การจัดการธุรกิจขนาดย่อมและการเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>- การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมและการเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>- ปัญหาและอุปสรรคการดำเนินงานของผู้ประกอบการ</p> <p>- สภาพแวดล้อมของธุรกิจ</p> <p>- แนวคิดการวางแผนธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ</p> <p>- จริยธรรมของผู้ประกอบการ</p> <p>- การทำบัญชีของธุรกิจ</p> <p>- กรณีศึกษา</p>	1. รศ.ดร.วีระศักดิ์ สมยานะ
13	18-19 ม.ค. 63	<p>ชุดวิชาที่ 7: การเป็นผู้เลี้ยงให้คำปรึกษาเฉพาะราย</p>	1. รศ.ดร.วีระศักดิ์ สมยานะ
14	25 ม.ค. 63	<p>พิธีปิดการอบรมและแจกประกาศนียบัตร หลักสูตร นักแปรรูปเนื้อสัตว์อัจฉริยะ</p> <p>โดย ผศ.ดร. บุญฤทธิ์ สินค้ำงาม คณบดีคณะเกษตรศาสตร์ฯ</p>	

หมายเหตุ: - กำหนดการสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

- สถานที่เรียน: คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา ยกเว้น

- ในสัปดาห์ที่ต้องไปศึกษาดูงานในสถานประกอบการและภาคปฏิบัติการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ทางหลักสูตรจัดหาพาหนะและที่พักให้)
- ในสัปดาห์ที่ 10 จะจัดการเรียนการสอน ณ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร มหาวิทยาลัยพะเยา ห้อง ICT 1219