

10. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (Course Learning Outcomes)

ผู้เรียนมีองค์ความรู้พื้นฐานในด้านวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และไข่ มีความรู้พื้นฐานในด้านกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และไข่ รวมถึงสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปรับปรุง หรือแก้ไขกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ไข่ และผลิตภัณฑ์ได้

11. หัวข้อการสอน (Course outline)

11.1 การสอนภาคบรรยาย (Lecture)

สัปดาห์ที่ (Week)	วัน-เดือน-ปี (Date-Month-Year)	หัวข้อบรรยาย (Title)	อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ ผู้ดูแล (Lecturer/Instructor)
1	6 สค 63	บทนำ ความสำคัญของเทคโนโลยี การแปรรูปเนื้อสัตว์ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
2	13 สค 63	โครงสร้างเนื้อสัตว์ องค์ประกอบทาง เคมี สมบัติเชิงกายภาพ และคุณค่า ทางโภชนาการของเนื้อสัตว์	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
3	20 สค 63	การฆ่า และการตัดแต่งชิ้นส่วนของ เนื้อสัตว์ คุณภาพของเนื้อสัตว์	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
4	27 สค 63	จุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
5	3 กย 63	การคัดเลือกและการแบ่งคุณภาพ ของวัตถุดิบเนื้อสัตว์ สำหรับการแปรรูป	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
6	10 กย 63	บทบาทของสารเคมีที่ใช้ในการหมัก เนื้อ ต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
7	17 กย 63	กระบวนการแปรรูปเนื้อสัตว์โดยการ หมัก การใช้ความร้อน การควบคุม ความชื้น การใช้สารเคมีและสารปฏิ ชีวนะ และการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ (1	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
8	26 กย 63	สอบกลางภาค	
9	1 ตค 63	กระบวนการแปรรูปเนื้อสัตว์โดยการ หมัก การใช้ความร้อน การควบคุม	อ โสรยา เกิดพิบูลย์

		ความขึ้น การใช้สารเคมีและสารปฏิชีวนะ และการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ (2)	
10	8 ตค 63	การฆ่าและการตัดแต่งชิ้นส่วนสัตว์ปีก องค์ประกอบของไข่ คุณภาพของสัตว์ปีก และไข่	อ.เพ็ญศิริ แก้วทอง
11	15 ตค 63	โครงสร้างเนื้อสัตว์ องค์ประกอบทางเคมี สมบัติเชิงกายภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของ สัตว์ปีก และไข่	อ.เพ็ญศิริ แก้วทอง
12	22 ตค 63	การแปรรูปและการบรรจุผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก และไข่	อ.เพ็ญศิริ แก้วทอง
13	29 ตค 63	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์คงรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ลดรูป (1)	อ.โสธยา เกิดพิบูลย์
14	5 พย 63	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์คงรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ลดรูป (2)	อ.โสธยา เกิดพิบูลย์
15	12 พย 63	เทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปเนื้อสัตว์ (1)	อ.โสธยา เกิดพิบูลย์
16	19 พย 63	เทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปเนื้อสัตว์ (2) การเยี่ยมชมโรงงานอุตสาหกรรม	อ.โสธยา เกิดพิบูลย์
17	8 ธค 63	สอบปลายภาค	

11.2 การสอนภาคปฏิบัติการ (Laboratory)

สัปดาห์ที่ (Week)	วัน-เดือน-ปี (Date-Month-Year)	หัวข้อปฏิบัติการ (Title)	อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ผู้ดูแล (Lecturer/Instructor)
1	4 สค 63	การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปเนื้อสัตว์	อ.โสธยา เกิดพิบูลย์
2	11 สค 63	เนื้อมัด หมูบด - การเปลี่ยนแปลงรูปร่าง - การวัดความสามารถในการอุ้มน้ำ - การวัดร้อยละการสูญเสียน้ำหนักเนื่องจากการแปรรูป	อ.โสธยา เกิดพิบูลย์

3	18 สค 63	ผลิตภัณฑ์เนื้ออบแห้ง หมูอบแห้ง - การวัดร้อยละของการหดตัว - การวัดความสามารถในการดูดกลืน น้ำกลับของผลิตภัณฑ์	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
4	25 สค 63	ปฏิบัติการทำหมูฝอย/เนื้อฝอย	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
5	1 กย 63	การใช้วิธีการฟอกจางสีเพื่อประมาณ จำนวนจุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์ (สด)	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
6	8 กค 63	ผลของชนิด และตำแหน่งเนื้อที่มี ต่อคุณภาพของสเต็กเนื้อ	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
7	15 กย 63	ศึกษาผลของเกลือไนเตรทและไน ไตรท์ต่อสีของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (การผลิตแฮม และเบคอน)	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
8	26 กย 63	สอบกลางภาค	
9	29 กย 63	เทคนิคการชุบิดในการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (สเต็ก)	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
10	6 ตค 63	วิธีการตัดแต่งซากสัตว์ปีก การ คำนวณผลผลิต และการบรรจุ เนื้อสัตว์ปีก	อ.เพ็ญศิริ แก้วทอง
11	20 ตค 63	ผลของการหมักและการให้ความร้อน ต่อคุณภาพเนื้อไก่หมัก	อ.เพ็ญศิริ แก้วทอง
12	27 ตค 63	ผลของวิธีการให้ความร้อนที่มีต่อ คุณภาพของไข่ไก่และเต้าหู้ไข่	อ.เพ็ญศิริ แก้วทอง
13	3 ตค 63	การศึกษาผลของกระบวนการเตรียม การแปรรูป และการเก็บรักษา ที่มีต่อ คุณภาพของ หมูกรอบ	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
14	10 พย 63	ปฏิบัติการแปรรูปลูกชิ้น	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
15	17 พย 63	ระดมสมองเพื่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์อิมัลชัน (case study หมู ยอ)	อ โสรยา เกิดพิบูลย์
16	24 พย 63	นำเสนอเทคโนโลยีและ/หรือนวัตกรรมกระบวนการแปรรูป เนื้อสัตว์ 1	อ โสรยา เกิดพิบูลย์

17	8 ธค 63	สอบปลายภาค	
----	---------	------------	--

14. เอกสารประกอบการเรียนการสอน (Reference)

- โสรยา เกิดพิบูลย์. 2555. เอกสารประกอบการสอน วิชาเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพมหานคร.
- Taylor, S.A. 1996. Modified atmosphere packing of meat. *In* Taylor, S.A., Raimundo, A., Severini, M., Smulders, F.J.M. Eds. Meat quality and meat packaging. Utrecht: ECCEAMST. III, 301.
- Lawrie, R.A. 1991. Meat Science. 5th Ed. Pergamon Press. Oxford, London.
- Kropf, D., Bowers, J. 1992. Meat and meat products. *In* Bowers, J. 2nd Ed. Food theory and applications.