



มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม
คณะเกษตรและชีวภาพ
แนวการสอน (Course Syllabus)

ชื่อวิชา (ภาษาไทย) สาขาวิชาโรงงานอุตสาหกรรม
ชื่อวิชา (ภาษาอังกฤษ) Food Plant Sanitation
ผู้สอน อ.จันทร์จิรา พิมพ์าริยน และ อ.อำนาจ ภักดีโต

คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา FDST 3601 ชื่อวิชา (ภาษาไทย)

สาขาวิชาโรงงานอุตสาหกรรม 3 (2-3-4)

สัญลักษณ์ในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา และการขนส่งอาหาร สุขาภิบาลส่วนบุคคลในโรงงาน การควบคุมสัตว์นำโรค แมลง และจุลินทรีย์ การออกแบบโรงงาน และการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์ในโรงงานให้ถูกหลัก สุขาภิบาล การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน หลักการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อในโรงงาน จุลินทรีย์ที่เป็นตัวบ่งชี้ด้านสุขาภิบาลโรงงาน การบำบัดของเสียและน้ำทิ้ง และกฎหมาย ข้อบังคับ มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โรงงานผลิตอาหารและสิ่งแวดลอม

จุดประสงค์

1. เพื่อให้ทราบหลักการของการสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
2. เพื่อให้ทราบและเข้าใจหลักการปฏิบัติและควบคุมสุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ให้สามารถควบคุมและป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ เพื่อให้อาหารมีคุณภาพและความปลอดภัย
3. เพื่อให้สามารถวางแผน ปฏิบัติ ตรวจสอบติดตาม และประยุกต์หลักการสุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารให้เหมาะสมกับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารแต่ละประเภทได้

แนวการจัดการเรียนรู้

สัปดาห์ที่	เนื้อหาสาระ	กิจกรรมการเรียนรู้	ผู้สอน
1	บทนำ ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	บรรยาย และแบ่งกลุ่มเพื่อค้นคว้าข้อมูลสถานการณ์ ของโรงงานอาหารที่สนใจในด้านการดำเนินงาน และการผลิต	อ.จันทร์รัตน์
2	การสุขาภิบาลในอุตสาหกรรมอาหารและ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	บรรยาย และให้ค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับกฎหมายที่ เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่สนใจ	อ.จันทร์รัตน์
3	จุลินทรีย์กับการสุขาภิบาลโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	บรรยาย และปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพและความ ปลอดภัยของอาหาร	อ.อำนาจ
4	การจัดการสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรม อาหาร โดยการใช้ 5ส. และ GMP	บรรยาย และปฏิบัติการจัดทำเอกสาร โปรแกรม สุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	อ.จันทร์รัตน์
5	การออกแบบอาคาร โรงงาน และเครื่องมือที่ ถูกหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัย	บรรยาย และปฏิบัติการออกแบบอาคารโรงงาน วางผังกระบวนการผลิตที่เหมาะสม และถูกหลัก สุขาภิบาล	อ.จันทร์รัตน์
6	การจัดการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล สิ่ง อำนวยความสะดวก และการฝึกอบรม	บรรยาย และปฏิบัติการจัดการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล สิ่งอำนวยความสะดวก และการฝึกอบรม	อ.จันทร์รัตน์
7	การควบคุมน้ำใช้ น้ำแข็ง และไอน้ำ	บรรยาย และปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ	อ.อำนาจ
สอบกลางภาค			
8	การทำความสะอาดในโรงงานอุตสาหกรรม อาหาร	บรรยาย และปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพการ ทำความสะอาด	อ.อำนาจ
9	การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค ใน อุตสาหกรรมอาหาร	บรรยาย และปฏิบัติ และวิเคราะห์ร่องรอยแมลงใน บริเวณโรงงาน	อ.อำนาจ
10	การกำจัดของเสียและขยะภายในโรงงาน	บรรยาย และวิเคราะห์การกำจัดของเสียและขยะ บริเวณโรงงาน	อ.อำนาจ
11	การสุขาภิบาลสถานที่เก็บรักษาอาหารและ โกดังสินค้า	บรรยาย และวิเคราะห์การสุขาภิบาลสถานที่เก็บ รักษาอาหารและโกดังสินค้า	อ.จันทร์รัตน์
12-13	การควบคุมในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร และเอกสาร SSOP ในโรงงานอุตสาหกรรม	บรรยาย และ WORKSHOP การเขียนเอกสาร SSOP : Sanitation Standard Operation Procedure	อ.จันทร์รัตน์
14	การตรวจประเมินสุขาภิบาลโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	บรรยาย และ ปฏิบัติการตรวจประเมินสุขาภิบาล โรงงาน	อ.จันทร์รัตน์
15	CASE STUDY : โรงงานอุตสาหกรรม อาหาร	ประมวลผลการเรียนรู้ อภิปรายและถ่ายทอดความรู้	อ.จันทร์รัตน์
สอบปลายภาค			

สื่อประกอบการเรียนการสอน

1. วิดีทัศน์
2. แผ่นใส/สื่อนำเสนอ/Power point
3. ตัวอย่างวัสดุ อุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

1. การวัดผล

- สอบกลางภาค	30%
- สอบปลายภาค	30%
- ปฏิบัติการและรายงาน	35%
- จิตพิสัย	5%
รวม	100%

2. เกณฑ์การประเมินผล

ระดับคะแนน	ความหมายของผลการเรียน	ค่าระดับคะแนน	ค่าร้อยละ
A	ดีเยี่ยม	4.0	80-100
B+	ดีมาก	3.5	75-79
B	ดี	3.0	70-74
C+	ดีพอใช้	2.5	65-79
C	พอใช้	2.0	60-64
D+	อ่อน	1.5	55-59
D	อ่อนมาก	1.0	50-54
E	ตก	0.0	≤49

1. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

สุวิมล กิระติพิมล. 2543. GMP ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหาร สำนักพิมพ์ ส.ส.ท. : กรุงเทพฯ.

ตีวพร คิวเวช. 2542. การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน : นครปฐม.

สมณฑา วัฒนสินธุ์. 2543. ความปลอดภัยของอาหาร(การใช้ระบบ HACCP). สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น) : กรุงเทพมหานคร

<http://www.fda.moph.go.th>

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2545. การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมตลาด. โรงพิมพ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ : กรุงเทพฯ. 88 หน้า.

จันทร์จนา สงวนรุ่งวงศ์. 2549. คู่มือการประยุกต์ใช้ GMP และ 5ส ในอุตสาหกรรมอาหาร. บริษัทพงษ์วินทร์การพิมพ์ จำกัด : กรุงเทพฯ. 136 หน้า.