



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร โทร. ๐ ๒๕๒๙ ๓๐๐๒ ต่อ ๑๐ - ๑๒

ที่ อว ๐๖๓๐.๐๓/๓๗๓

วันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเสนอโครงการหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรวุฒิบัตร

เรียน ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

ด้วยคณะเทคโนโลยีการเกษตร มีแผนการดำเนินงานหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเป็นการ Upskill/Reskill นั้น ทางหลักสูตรเกษตรศาสตร์ได้เสนอโครงการหลักสูตรระยะสั้น ประเภทวุฒิบัตร จำนวน ๑ หลักสูตร คือ หลักสูตรเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งนี้ได้รับมติเห็นชอบจากการประชุม คณะกรรมการวิชาการคณะเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ ๖/๒๕๖๕ ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๕ ดังนั้นเพื่อให้ การดำเนินการของหลักสูตรระยะสั้นเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอเสนอรายละเอียดตามแบบขอพัฒนา/ ปรับปรุงหลักสูตรระยะสั้น ต่อคณะกรรมการวิชาการพิจารณาตามลำดับต่อไป รายละเอียดตามเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์हररा वेङ्गवेल्ल)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

แบบเสนอขอพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น
หลักสูตรเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565

1. รายละเอียดเบื้องต้น

1.1 ชื่อหลักสูตร เนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

1.2 ชื่อผู้จัดทำ เนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

1.3 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

(หลักสูตร) หลักสูตรเกษตรศาสตร์

(คณะ) คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

1.4 จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร 12 ชั่วโมง

1.5 รายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้ -

2. หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันความปลอดภัยด้านอาหาร (Food safety) ต่อผู้บริโภค เป็นประเด็นสำคัญ ซึ่งถูกกำหนดไว้ในพระราชบัญญัติอาหารแห่งชาติ อย่างไรก็ตามการผลิตเนื้อสัตว์จำเป็นต้องมีความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อุปทานเนื้อสัตว์ ซึ่งต้องมีการบริหารจัดการให้เกิดความเชื่อมโยงตั้งแต่ระบบการผลิตจากฟาร์ม ผ่านโรงชำแหละและตัดแต่งที่ได้มาตรฐาน และจัดจำหน่ายทั้งในรูปเนื้อสดและผลิตภัณฑ์ให้แก่ ผู้บริโภค ซึ่งสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

นอกจากนี้อุตสาหกรรมโคเนื้อและผลผลิตจากผลิตภัณฑ์โคเนื้อในประเทศไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากการขยายตัวตามธรรมชาติของฝูงโคเนื้อ และจากนโยบายรัฐบาล ที่จะผลักดันให้จำนวนโคเนื้อในประเทศขยายตัวเพิ่มขึ้น อีกทั้งการเลี้ยงโคเนื้อในปัจจุบันมีการบริหารจัดการฟาร์มที่เป็นระบบตามมาตรฐานฟาร์มที่ดีและมีประสิทธิภาพในการเลี้ยง ประกอบกับกรมปศุสัตว์มีนโยบายพัฒนาคุณภาพเนื้อโค เน้นการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตโดยนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการเลี้ยงและลดต้นทุนการผลิต เช่น อาหารในการเลี้ยงโคเนื้อ ซึ่งส่งผลให้เนื้อโคในประเทศไทย มีปริมาณเพิ่มขึ้นและมีคุณภาพดีขึ้น ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลในปัจจุบันมุ่งเน้นการยกระดับ มาตรฐานฟาร์ม และการพัฒนาคุณภาพให้ได้มาตรฐานและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค เกษตรกรจึงต้องมีการบริหารจัดการฟาร์มเพิ่มขึ้นทั้งปรับรูปแบบการจัดการโรงเรือนและการให้อาหารที่ดีเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตและพัฒนาคุณภาพให้สูงขึ้น ซึ่งจะส่งผลให้ต้นทุนการผลิตเนื้อโคของเกษตรกรเพิ่มขึ้น ในขณะที่ราคาต้นทุนการผลิตเนื้อโคในต่างประเทศมีราคาที่ถูกกว่าประเทศไทยมาก

ประเด็นสำคัญสำหรับอุตสาหกรรมโคเนื้อ จึงเป็นการพัฒนาผู้ประกอบการโคเนื้อให้มีศักยภาพสูงขึ้น ตลอดห่วงโซ่อุปทานการผลิตเพื่อรองรับการบริโภคที่มากขึ้น รวมถึงการแข่งขันอย่างเสรีในอนาคต ยกตัวอย่าง เช่น การสร้างแบรนด์โคเนื้อประเทศไทยในสายตาผู้บริโภคเนื้อ การพัฒนาการบริหารจัดการซากโค ทักษะการตัดแต่งซากแบบสากลเพื่อเพิ่มมูลค่า ดังนั้น จึงได้เล็งเห็นความสำคัญ

ของการพัฒนาอุตสาหกรรมโคเนื้อและเห็นความสำคัญของบุคลากรด้านการบริหารจัดการซากโค และจากศึกษาข้อมูลพบว่า การวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสำหรับเนื้อโคและผลิตภัณฑ์ยังมีการดำเนินการค่อนข้างน้อย ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการใช้เทคนิคการตัดแต่งซากแบบสากลและการวิเคราะห์คุณภาพเนื้อ ซึ่งเป็นกระบวนการเพิ่มคุณค่าและมูลค่าเนื้อโคอย่างเป็นรูปธรรม จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องจัดทำหลักสูตร “เนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์” เพื่อพัฒนาให้เป็นแหล่งเรียนรู้ทางด้านเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ อย่างครบวงจรตั้งแต่ ผู้ผลิตจนถึงผู้บริโภค และสอดคล้องกับพันธกิจด้านการบริการทางวิชาการของหลักสูตรเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ดังนั้นหลักสูตรเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี จึงได้บูรณาการกับการเรียนการสอนในหลักสูตร จัดโครงการอบรมหลักสูตรระยะสั้น ประเภทผู้บังคับบัญชา หลักสูตร “เนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์” ขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการ Upskill ให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะ ความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ความรู้พื้นฐานด้านสัตวศาสตร์ (พันธุ์สัตว์ การจัดการ และอาหารสัตว์) การวิเคราะห์คุณภาพเนื้อ การตัดแต่งซาก รวมทั้งการแปรรูปเนื้อสัตว์ ทั้งในเรื่องของอุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร และการผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอิมัลชัน ที่สามารถนำไปต่อยอดอาชีพ และธุรกิจส่วนตัวได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

3. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อพัฒนาบุคลากรมืออาชีพด้วยเทคนิคการตัดแต่งซาก และการบริหารจัดการชิ้นส่วนโคขุน
- 2) เพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการจัดการที่มีผลต่อคุณภาพซากและคุณภาพเนื้อ
- 3) เพื่อเรียนรู้วิธีการบริหารจัดการซากโคขุนทั้งเนื้อส่วนหลักและเนื้อส่วนรองอย่างเป็นระบบ
- 4) เพื่อเรียนรู้วิธีวิเคราะห์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้ออย่างถูกวิธี
- 5) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมนำความรู้ที่ได้ไปต่อยอดในการสร้างผลิตภัณฑ์ต่างๆ ต่อไป
- 6) เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยให้เป็นที่รู้จัก และเพื่อบูรณาการกับรายวิชาเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

4. สมรรถนะของหลักสูตร

1) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ เทคนิคการตัดแต่งซาก การบริหารจัดการชิ้นส่วนโคขุน วิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์ กรรมวิธีการแปรรูปถูกต้องตามหลักวิชาการ เพื่อนำไปต่อยอดในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและนำความรู้จากการอบรมไปใช้งานได้จริง

2) สามารถเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยให้เป็นที่รู้จัก

3) นักศึกษาในรายวิชาเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อได้รับประสบการณ์ตรงจากการมาช่วยงานอบรม

5. เป้าหมาย

5.1 เชิงปริมาณ

จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

5.2 เชิงคุณภาพ

ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการไม่ต่ำกว่า 3.51 คะแนน (เต็ม 5.00)

6. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

6.1 กลุ่มลูกค้าของบริษัท เอลียว ฟู้ด

6.2 ผู้ประกอบการเนื้อโคไทย หรือผู้ประกอบการธุรกิจฟาร์มเลี้ยงสัตว์ อาหารสัตว์

6.3 ผู้ประกอบการร้านขายเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์

6.4 ผู้ที่เกี่ยวข้องกับระบบปศุสัตว์ และสัตว์เศรษฐกิจ

6.5 อาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักเรียน/นักศึกษา และประชาชนทั่วไป ที่สนใจธุรกิจการแปรรูปเนื้อสัตว์

7. การคิดค่าลงทะเบียน

7.1 แผนรับผู้เข้าอบรม 25 คน ต่อ 1 ภาคการศึกษา

7.2 ค่าลงทะเบียน อัตราค่าลงทะเบียน 6,000 บาท/คน

7.3 งบประมาณรายรับ 6,000 บาท $\times$ 25 คน = 150,000 บาท

7.4 งบประมาณรายจ่าย รายละเอียดดังนี้

- ค่าเอกสารประกอบการอบรม $200 \times 25 = 3,900$ บาท

- ค่าวัตถุดิบ อาทิ ซากวัว (1 ตัว) เนื้อสัตว์ เครื่องปรุง สารเสริมปรุงแต่ง = 30,000 บาท

- ค่าอุปกรณ์ อาทิ กระทะ เขียง มีดผ่าตัด กล่องพลาสติก บรรจุภัณฑ์ = 20,000 บาท

- ค่าวิทยากร 6 ชั่วโมง ชั่วโมงละ 600 บาท = 3,600 บาท

- ค่าวิทยากร (ภายนอก) 6 ชั่วโมง ชั่วโมงละ 1,000 บาท = 6,000 บาท

- ค่าตอบแทนเจ้าหน้าที่ 2 วัน = 840 บาท

- ค่าอาหารกลางวัน มื้อละ 150 บาท $\times$ 2 วัน $\times$ 25 คน = 7,500 บาท

- ค่าอาหารว่าง มื้อละ 35 บาท $\times$ 2 มื้อ $\times$ 2 วัน $\times$ 25 คน = 3,500 บาท

รวมรายจ่าย 75,340 บาท

7.5 ยอดคงเหลือ $150,000 - 75,340 = 74,660$ บาท

8. โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วย

8.1 รหัสวิชา/ชื่อวิชาหรือรหัสโมดูล/ชื่อโมดูลและจำนวนชั่วโมงที่กำหนด

หัวข้อวิชา/เนื้อหาวิชา	จำนวนชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ กระบวนการเก็บรักษาต่อคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	3	-
2) เทคนิคการบ่มซากและการบริหารจัดการชิ้นส่วนเนื้อโคขุน	3	-
3) การตัดแต่งซากโคขุนเชิงพาณิชย์สำหรับบุชเชอร์มี้อาชีพ	-	3
4) การทำไส้กรอกและมีทโลฟเนื้อจากเนื้อโคชิ้นส่วนรองเพื่อเพิ่มมูลค่า	-	3
รวม	12 ชั่วโมง	

8.2 คำอธิบายรายวิชา/โมดูล

โครงสร้างและองค์ประกอบของเนื้อสัตว์ กระบวนการฆ่าสัตว์และการตัดแต่งซาก คุณภาพซาก คุณภาพเนื้อ การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ สุขศาสตร์เนื้อสัตว์ การแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ

9. สถานที่จัดการเรียนการสอน

อาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์ และคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

10. การประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน

- 1) การลงทะเบียน โดยจำนวนผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
- 2) แบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังเข้าร่วมอบรม
- 3) การประเมินความพึงพอใจโดยใช้แบบสอบถาม

11. ภาคผนวก

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1. ผศ.ศิริพร นามเทศ | ประธาน |
| 2. ผศ.ดร.กรรณิกา อัมพช | กรรมการ |
| 3. อ.ดร.ราชวดี ยอดเศรณี | กรรมการ |
| 4. ผศ.ดร.คมกฤษณ์ แสงเงิน | กรรมการ |
| 5. อ.ดร.นุชรัฐ บาลลา | กรรมการ |
| 6. อ.ดร.ธนกร วังสว่าง | กรรมการและเลขานุการ |

12. อาจารย์และวิทยากรร่วมสอนหลักสูตรระยะสั้น

1. ผศ.ศิริพร นามเทศ
2. คุณเฉลิมชัย ทิพย์ค

กำหนดการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
โครงการฝึกอบรม
การพัฒนาบุชเชอร์มืออาชีพด้วยการตัดแต่งซากและการบริหารจัดการชิ้นส่วนโคขุน
ณ อาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์ และคณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

วันที่ 1

เวลา	กิจกรรม
08.30 - 08.45 น.	ลงทะเบียน
08.45 - 09.00 น.	พิธีเปิด โดยคณบดี
09.00 - 10.30 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 - 12.15 น.	กระบวนการเก็บรักษาต่อคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
12.15 - 13.30 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.30 - 16.30 น.	การตัดแต่งซากโคขุนเชิงพาณิชย์สำหรับบุชเชอร์มืออาชีพ

วันที่ 2

เวลา	กิจกรรม
09.00 - 10.30 น.	ปฏิบัติ การทำไส้กรอกเนื้อจากเนื้อโคชิ้นส่วนรองเพื่อเพิ่มมูลค่า
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 - 12.15 น.	ปฏิบัติ การทำมีทโลฟเนื้อจากเนื้อโคชิ้นส่วนรองเพื่อเพิ่มมูลค่า
12.15 - 13.30 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.30 - 16.30 น.	การทดสอบชิมผลิตภัณฑ์เนื้อโคขุน
16.30 - 17.00 น.	ประเมินผลการอบรม และพิธีปิดการฝึกอบรม



ที่ อว ๐๖๓๐.๐๓/๓๗๓

ลงวันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอสื่อโครงการหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรวชิร

ความเร่งด่วน ปกติ

ชั้นความลับ -

การดำเนินการ (เฉพาะทางเดินหนังสือ ณัชรिता ปิตะบุตร)

ส่งจาก: คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ผู้ส่ง: นางสาวพรชชล ปิณฑ

วันเวลาส่ง: ๐๕ ส.ค. ๒๕๖๕ ๑๐:๒๔

เรียน ผอ.สว.

ขอสื่อโครงการหลักสูตรระยะสั้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ส่งจาก: อาจารย์ ดร.วิศพร จิโรจน์พันธุ์

วันเวลาส่ง: ๐๕ ส.ค. ๒๕๖๕ ๑๕:๔๕

เรียน ผอ.สว.

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ขอสื่อแบบแผนพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น

งานหลักสูตรเห็นควรมอบคุณมานิดา

เพื่อนำเข้าคณะกรรมการวิชาการ ครั้งที่ ๘/๒๕๖๕

ในวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๕

ส่งจาก: นางสาวมานิดา ปามุทา

วันเวลาส่ง: ๐๖ ส.ค. ๒๕๖๕ ๑๕:๕๒

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรชชล เวียงวะลัย)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

๐๕ ส.ค. ๒๕๖๕ เวลา ๑๐:๒๓

(อาจารย์ ดร.วิศพร จิโรจน์พันธุ์)

อาจารย์

๐๕ ส.ค. ๒๕๖๕ เวลา ๑๕:๔๕

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

เลขรับ ๒๕๔๑

วันที่ ๐๕ ส.ค. ๒๕๖๕

เวลา ๑๒:๕๔

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

เลขรับ ๒๕๔๑

วันที่ ๐๕ ส.ค. ๒๕๖๕

เวลา ๑๕:๔๕

นางสาวณัชรिता ปิตะบุตร

เลขรับ (ปิดเรื่อง)

วันที่ ๐๖ ส.ค. ๒๕๖๕

เวลา ๑๖:๔๗