



(ร่าง)

หลักสูตรระยะสั้น

หลักสูตรเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

(Meat and Meat Product Processing)

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

จังหวัดปทุมธานี

## สารบัญ

	หน้า
1. รายละเอียดเบื้องต้น.....	1
2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ.....	1
3. จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร.....	1
4. รายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้.....	1
5. หลักการและเหตุผล.....	1
6. วัตถุประสงค์.....	2
7. สมรรถนะของหลักสูตร.....	2
8. เป้าหมาย.....	2
9. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม.....	2
10. การคิดค่าลงทะเบียน.....	2
11. โครงสร้างหลักสูตร.....	3
12. สถานที่จัดการเรียนการสอน.....	3
13. การประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน.....	3
14. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้น.....	4
15. อาจารย์ผู้สอนหลักสูตรระยะสั้น.....	5
ภาคผนวก.....	7
ภาคผนวก ก กำหนดการจัดการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรเนื้อสัตว์และการแปรรูป- ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	

**(ร่าง) หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
คณะ : เทคโนโลยีการเกษตร

**1. รายละเอียดเบื้องต้น**

รหัสหลักสูตร : สำนักส่งเสริมวิชาการฯ เป็นผู้กำหนดรหัสหลักสูตร  
ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : เนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์  
ภาษาอังกฤษ : Meat and meat product processing  
ชื่อผู้จัดทำ ภาษาไทย : คุณภาพเนื้อสัตว์และการแปรรูปเนื้อสัตว์  
ภาษาอังกฤษ : Meat quality and meat processing

ประเภทหลักสูตร  Reskill  Upskill

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ : เกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี

3. จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 16 ชั่วโมง

4. รายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้  
ไม่มี

**5. หลักการและเหตุผล**

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

นอกจากนี้อุตสาหกรรมโคเนื้อและผลผลิตจากผลิตภัณฑ์โคเนื้อในประเทศไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากการขยายตัวตามธรรมชาติของฝูงโคเนื้อ และจากนโยบายรัฐบาล ที่จะผลักดันให้จำนวนโคเนื้อในประเทศขยายตัวเพิ่มขึ้น อีกทั้งการเลี้ยงโคเนื้อในปัจจุบันมีการบริหารจัดการฟาร์มที่เป็นระบบตามมาตรฐานฟาร์มที่ดีและมีประสิทธิภาพในการเลี้ยง ประกอบกับกรมปศุสัตว์มีนโยบาย

พัฒนาคุณภาพเนื้อโค เน้นการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตโดยนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการเลี้ยงและลดต้นทุนการผลิต เช่น อาหารในการเลี้ยงโคเนื้อ ซึ่งส่งผลให้เนื้อโคในประเทศไทย มีปริมาณเพิ่มขึ้นและมีคุณภาพดีขึ้น ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลในปัจจุบันมุ่งเน้นการยกระดับ มาตรฐานฟาร์ม และการพัฒนาคุณภาพให้ได้มาตรฐานและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค เกษตรกรจึงต้องมีการบริหารจัดการฟาร์มเพิ่มขึ้นทั้งปรับรูปแบบการเลี้ยงการจัดการโรงเรือนและการให้อาหารที่ดีเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตและพัฒนาคุณภาพให้สูงขึ้น ซึ่งจะส่งผลให้ต้นทุนการผลิตเนื้อโคของเกษตรกรเพิ่มขึ้น ในขณะที่ราคาต้นทุนการผลิตเนื้อโคในต่างประเทศมีราคาที่ถูกลงกว่าประเทศไทยมาก

ประเด็นสำคัญสำหรับอุตสาหกรรมโคเนื้อ จึงเป็นการพัฒนาผู้ประกอบการโคเนื้อให้มีศักยภาพสูงขึ้น ตลอดห่วงโซ่การผลิตเพื่อรองรับการบริโภคที่มากขึ้น รวมถึงการแข่งขันอย่างเสรีในอนาคต ยกตัวอย่าง เช่น การสร้างแบรนด์โคเนื้อประเทศไทยในสายตาผู้บริโภคเนื้อ การพัฒนาการบริหารจัดการซากโค ทักษะการตัดแต่งซากแบบสากลเพื่อเพิ่มมูลค่า ดังนั้น จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอุตสาหกรรมโคเนื้อและเห็นความสำคัญของบุคลากรด้านการบริหารจัดการซากโค และจากศึกษาข้อมูลพบว่า การวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสำหรับเนื้อโคและผลิตภัณฑ์ยังมีการดำเนินการค่อนข้างน้อย ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการใช้เทคนิคการตัดแต่งซากแบบสากลและการวิเคราะห์คุณภาพเนื้อ ซึ่งเป็นกระบวนการเพิ่มคุณค่าและมูลค่าเนื้อโคอย่างเป็นรูปธรรม จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องจัดทำหลักสูตร “เนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์” เพื่อพัฒนาให้เป็นแหล่งเรียนรู้ทางด้านเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ อย่างครบวงจรตั้งแต่ ผู้ผลิตจนถึงผู้บริโภค และสอดคล้องกับพันธกิจด้านการบริการทางวิชาการของหลักสูตรเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร

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

## 6. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อพัฒนาบุชเชอร์มืออาชีพด้วยเทคนิคการตัดแต่งซาก และการบริหารจัดการชิ้นส่วน
- 2) เพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการจัดการที่มีผลต่อคุณภาพซากและคุณภาพเนื้อ
- 3) เพื่อเรียนรู้วิธีบริหารจัดการซากทั้งเนื้อส่วนหลักและเนื้อส่วนรองอย่างเป็นระบบ
- 4) เพื่อเรียนรู้วิธีวิเคราะห์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้ออย่างถูกวิธี
- 5) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมนำความรู้ที่ได้ไปต่อยอดในการสร้างผลิตภัณฑ์ต่างๆ ต่อไป

6) เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยให้เป็นที่รู้จัก และเพื่อบูรณาการกับรายวิชาเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

## 7. สมรรถนะของหลักสูตร

1) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ เทคนิคการตัดแต่งซาก การบริหารจัดการชิ้นส่วน วิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์ กรรมวิธีการแปรรูปถูกต้องตามหลักวิชาการ เพื่อนำไปต่อยอดในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและนำความรู้จากการอบรมไปใช้งานได้จริง

2) สามารถเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยให้เป็นที่รู้จัก

3) นักศึกษาในรายวิชาเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อได้รับประสบการณ์ตรงจากการมาช่วยงานอบรม

## 8. เป้าหมาย

### 8.1 เชิงปริมาณ

จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

### 8.2 เชิงคุณภาพ

ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการไม่ต่ำกว่า 3.51 คะแนน (เต็ม 5.00)

## 9. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

1) กลุ่มลูกค้าของบริษัท เฉลียว ฟู้ด

2) ผู้ประกอบการเนื้อโคไทย หรือผู้ประกอบการธุรกิจฟาร์มเลี้ยงสัตว์ อาหารสัตว์

3) ผู้ประกอบการร้านขายเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์

4) ผู้ที่เกี่ยวข้องกับระบบปศุสัตว์ และสัตว์เศรษฐกิจ

5) อาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักเรียน/นักศึกษา และประชาชนทั่วไป ที่สนใจธุรกิจการแปรรูปเนื้อสัตว์

## 10. การคิดค่าลงทะเบียน

1) แผนรับผู้เข้าอบรม 25 คน ต่อ 1 ภาคการศึกษา

2) ค่าลงทะเบียน อัตราค่าลงทะเบียน 6,000 บาท/คน

3) งบประมาณรายรับ 6,000 บาท x 25 คน = 150,000 บาท

4) งบประมาณรายจ่าย รายละเอียดดังนี้

- ค่าเอกสารประกอบการอบรม 200 x 25 = 5,000 บาท

- ค่าวัตถุดิบ อาทิ ซากวัว แพะ แกะ ไก่และเป็ด = 50,000 บาท

- ค่าอุปกรณ์ อาทิ เขียง มีดชำแหละ บรรจุก้อน = 20,000 บาท

- ค่าวิทยากร 8 ชั่วโมง ชั่วโมงละ 600 บาท = 4,800 บาท

- ค่าวิทยากร (ภายนอก) 8 ชั่วโมง ชั่วโมงละ 900 บาท = 7,200 บาท

- ค่าตอบแทนเจ้าหน้าที่ 2 วัน = 840 บาท
  - ค่าอาหารกลางวัน มื้อละ 150 บาท x 2 วัน x 25 คน = 7,500 บาท
  - ค่าอาหารว่าง มื้อละ 50 บาท x 2 มื้อ x 2 วัน x 25 คน = 5,000 บาท
- รวมรายจ่าย 100,340 บาท
- 5) ยอดคงเหลือ 150,000 – 100,340 = 49,660 บาท

## 11. โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วย

### 1) รหัสวิชา/ชื่อวิชาหรือรหัสโมดูล/ชื่อโมดูลและจำนวนชั่วโมงที่กำหนด

หัวข้อวิชา/เนื้อหาวิชา	จำนวนชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุณภาพเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อ และผลของกระบวนการเก็บรักษาต่อคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	3	-
2) เทคนิคการบ่มซากและการบริหารจัดการชิ้นส่วนเนื้อสัตว์	1	2
3) การตัดแต่งซากโคขุน แพะ แกะ ไก่และเป็ด เชิงพาณิชย์สำหรับบุชเชอร์มืออาชีพ	-	6
4) เทคนิคการปรุงและทดสอบชิมทุกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์	1	3
<b>รวม</b>	<b>16 ชั่วโมง</b>	

### 2) คำอธิบายรายวิชา/โมดูล

โครงสร้างและองค์ประกอบของเนื้อสัตว์ กระบวนการฆ่าสัตว์และการตัดแต่งซาก คุณภาพซาก คุณภาพเนื้อ การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ การแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ

## 12. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

## 13. การประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน

1) การลงเวลาเข้าร่วมกิจกรรม โดยผู้เข้าอบรมจะต้องเข้าร่วมอบรมอย่างน้อยร้อยละ 80 ของเวลาทั้งหมด

2) แบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังเข้าร่วมอบรม

3) การประเมินความพึงพอใจโดยใช้แบบสอบถาม

#### 14. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้น

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1.	ผศ.ดร. กรรณิกา อัมพฤษ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (พืชไร่) วท.ม. (เกษตรศาสตร์) วท.บ. (เทคโนโลยีการเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554
				มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545
				มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2540
2.	อ.ดร.ราชวดี ยอดเศรณี	อาจารย์	วท.ด. (สัตวศาสตร์) วท.ม. (เกษตรศาสตร์) วท.บ. (เทคโนโลยีการเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558
				มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546
				มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2543
3.	ผศ.ศิริพร นามเทศ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (สัตวศาสตร์) วท.ม. (สัตวศาสตร์) วท.บ. (สัตวศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	กำลัง ศึกษา
				มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2559
				สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2556
4	อ.ดร.คมกฤษณ์ แสงเงิน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (พืชศาสตร์) วท.บ. (เกษตรศาสตร์)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2555
				มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548
5.	อ.ดร.นุชรัฐ บาลลา	อาจารย์	ปร.ด. (พืชสวน) วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) ค.บ. (ชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2559
				มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2553
				มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย	2549
6.	อ.ดร.ธนกร วิงสว่าง	อาจารย์	ปร.ด. (พืชไร่) วท.ม. (พืชไร่) วท.บ. (วิทยาศาสตร์ เกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2564
				มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2561
				มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2557

หมายเหตุ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้นแต่ละรายวิชา/โมดูล ไม่น้อยกว่า 2 คน

## 15. อาจารย์และวิทยากรร่วมสอนหลักสูตรระยะสั้น

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ชื่อวิชา/โมดูลที่สอน
1.	ผศ.ศิริพร นามเทศ	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุณภาพเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อ และผลของกระบวนการเก็บรักษาต่อคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
2.	ผศ.ศิริพร นามเทศ	เทคนิคการบ่มซากและการบริหารจัดการชิ้นส่วนเนื้อสัตว์
3.	คุณเฉลิมชัย ทิพย์ค (บุชเชอร์)	การตัดแต่งซากโคขุน แพะ แกะ ไก่และเป็ด เชิงพาณิชย์สำหรับบุชเชอร์มืออาชีพ
4.	คุณเฉลิมชัย ทิพย์ค (บุชเชอร์)	เทคนิคการปรุงและทดสอบชิมทุกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์



## ภาคผนวก

### ภาคผนวก ก

กำหนดการจัดการเรียนการสอน  
หลักสูตรเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

กำหนดการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์  
 โครงการฝึกอบรม  
 การพัฒนาบุชเชอร์มี้อาชีพด้วยการตัดแต่งซากและการบริหารจัดการชิ้นส่วนโคขุน  
 ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

วันที่ 1

เวลา	กิจกรรม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 08.45 น.	พิธีเปิด (โดยท่านอธิการบดี)
08.45 - 10.45 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุณภาพเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์เนื้อ โดย ผศ.ศิริพร นามเทศ
10.45 - 11.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
11.00 - 12.00 น.	ความรู้เกี่ยวกับผลของกระบวนการเก็บรักษาต่อคุณภาพ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ โดย ผศ.ศิริพร นามเทศ
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	ปฏิบัติ การตัดแต่งซากเชิงพาณิชย์สำหรับบุชเชอร์มี้อาชีพ โดย คุณเฉลิมชัย ทิพย์ค
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 - 16.45 น.	ปฏิบัติ การตัดแต่งซากเชิงพาณิชย์สำหรับบุชเชอร์มี้อาชีพ โดย คุณเฉลิมชัย ทิพย์ค
16.45 - 17.30 น.	เทคนิคการปรุง และทดสอบชิมทุกชิ้นส่วนของเนื้อ โดย ผศ.ศิริพร นามเทศ และคุณเฉลิมชัย ทิพย์ค

วันที่ 2

เวลา	กิจกรรม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 10.30 น.	เทคนิคการบ่มซากและการบริหารจัดการชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ โดย ผศ.ศิริพร นามเทศ
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 - 12.00 น.	ปฏิบัติ การตัดแต่งซากเชิงพาณิชย์สำหรับบุชเชอร์มี้อาชีพ โดย ผศ.ศิริพร นามเทศ
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	ปฏิบัติ การตัดแต่งซากเชิงพาณิชย์สำหรับบุชเชอร์มี้อาชีพ โดย ผศ.ศิริพร นามเทศ

14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 - 16.00 น.	ปฏิบัติ การตัดแต่งซากเชิงพาณิชย์สำหรับบุชเซอร์มี้อาชีพ โดย คุณเฉลิมชัย ทิพย์ค
16.00 - 17.00 น.	เทคนิคการปรุง และทดสอบชิมทุกชิ้นส่วนของเนื้อ โดย ผศ.ศิริพร นามเทศ และคุณเฉลิมชัย ทิพย์ค
17.00 - 17.30 น.	ประเมินผลการอบรม และพิธีปิดการฝึกอบรม