

โครงการสอน / Course Syllabus
 ภาคปกติ ภาค สมทบ (กศ.ป.)

คณะ เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

รหัสวิชา 55073203 ชื่อวิชา (ไทย) จุลชีววิทยาทางอาหาร

ชื่อวิชา (อังกฤษ) Food Microbiology ระดับการศึกษา ปริญญาตรี

จำนวนหน่วยกิต 4(3-2-7) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2556

เวลาเรียน วันอังคาร 13.00 น.-17.10 น.

ผู้สอน สิรินัทสน์ เลี่ยมแหลม

สถานที่ติดต่อ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

เบอร์ติดต่อ 042-743682

E-mail sirintat.l@gmail.com

คำอธิบายรายวิชา

จุลินทรีย์ในอาหาร การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหารและการจำแนกชนิดจุลินทรีย์ในอาหารการจำแนกชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ผลของกระบวนการแปรรูปอาหารต่อจุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมอาหารจุลินทรีย์ในอาหารที่ทำให้เกิดโรคทางเดินอาหาร อาหารเป็นพิษ การตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหารกรณีศึกษาจุลชีววิทยาทางอาหารในผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

จุดประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจจุลชีววิทยาทางอาหาร การจำแนกชนิดของจุลินทรีย์ รวมถึงปัจจัยการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนทราบถึงหลักการถนอมอาหาร และ ผลของกระบวนการแปรรูปอาหารต่อจุลินทรีย์
3. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจถึง การใช้ประโยชน์ จากจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรม
4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจเกี่ยวกับการเกิดโรคอาหารเป็นพิษจากจุลินทรีย์
5. เพื่อให้ตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหารได้

กำหนดการสอนรายสัปดาห์

สัปดาห์ที่	สาระการเรียนรู้ (เนื้อหา)	กิจกรรมการเรียนการสอน
1	แนะนำแนวทางการเรียนการสอน วัตถุประสงค์รวมทั้ง การวัดผล	แบบทดสอบก่อนเรียน
2,3	จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญในทางจุลชีววิทยาทาง อาหารและการจำแนก	บรรยาย / ใบงาน
4	ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ใน อาหาร	บรรยาย / ใบงาน
5	จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเกิดการเน่าเสีย	บรรยาย / ปฏิบัติการ
6,7	การถนอมอาหาร	บรรยาย / ปฏิบัติการ
8	สอบกลางภาค	แบบทดสอบ
9,10	จุลชีววิทยาทางอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร	บรรยาย / ปฏิบัติการ
11,12,13	การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมอาหาร	บรรยาย / ปฏิบัติการ
14	สุขาภิบาลอาหาร	บรรยาย / ปฏิบัติการ
15	นักศึกษารายงานหัวข้อเกี่ยวกับจุลชีววิทยาทาง อาหาร	อภิปรายหน้าชั้นเรียน
16	สอบกลางภาค	แบบทดสอบ

เกณฑ์การประเมินผลการเรียน

คะแนนรวม	100 %
1. การวัดผล	
1.1 คะแนนเก็บระหว่างเรียน	70 %
1.1.1 ความสนใจ การมีส่วนร่วม และความสม่ำเสมอในการเข้าชั้นเรียน	5 %
1.1.2 รายงานบทปฏิบัติการอาหาร	20 %
1.1.3 ใบงาน	5 %
1.1.4 การศึกษาค้นคว้าและการนำเสนอ	10 %
1.1.5 สอบวัดผล	30 %
1.2 คะแนนสอบปลายภาคเรียน	30 %
1.2.1 ปฏิบัติการอาหาร	10 %
1.2.3 สอบวัดผล	20 %

2. การประเมินผล

ร้อยละของคะแนนรวม	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
80-100	A	ดีเยี่ยม
75-79	B+	ดีมาก
70-74	B	ดี
65-69	C+	เกือบดี
60-64	C	พอใช้
55-59	D+	ควรปรับปรุง
50-54	D	ต้องปรับปรุง
ต่ำกว่า 50	F	ตก

เข้าเรียนไม่ครบ ๘๐% ของเวลาเรียนทั้งหมด “ไม่มีสิทธิ์สอบปลายภาค”
ส่งงานไม่ครบ
“ติด 1”

เอกสารประกอบการเรียนการสอน

Frazier W.C. and Westhoff D.C. 1988. Food microbiology. 4th ed. McGraw-Hill, Inc. NewYork.

บุษกร อุตริชาติ. 2550. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ, สงขลา.

พวงพร โชติไกร. 2544. จุลชีววิทยาของอาหารและนม. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ

วิเชียร วรพุทธพรและสุกัลยา ทาโบราณ. 2543. คู่มือปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร.ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร, คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2543. ความปลอดภัยของอาหาร (การใช้ระบบ HACCP). สำนักพิมพ์ สมาคม ส่งเสริมเทคโนโลยี(ไทย-ญี่ปุ่น), กรุงเทพฯ.

แหล่งค้นคว้า

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติจังหวัดสกลนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร

เว็บไซต์

www.nfi.or.th/

www.fda.moph.go.th