

ชื่อชุดวิชาภาษาไทย

การผลิตผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร

ชื่อชุดวิชาภาษาอังกฤษ

Animal Produce Production for Food Security and Sustainability

- 01682471 การผลิตเนื้อสัตว์เพื่อความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร 6(3-9-11)
(Meat Production for Food Security and Sustainability)
หลักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์การฆ่าสัตว์ตามมาตรฐาน การจัดการเนื้อสัตว์เพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย การประเมินและแบ่งเกรดคุณภาพซาก การตัดแต่งเนื้อสัตว์และการบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ การประเมินคุณภาพเนื้อ การแปรรูปเนื้อสัตว์ การเพิ่มมูลค่าและสร้างนวัตกรรม พฤติกรรมผู้บริโภค
Principles of meat science and technology. Standards for slaughter of livestock. Meat handling for quality control and safety. Carcass inspection and grading. Meat cutting and packaging. Meat storage. Meat evaluation. Meat processing. Adding value and creating innovation. Consumer behavior.
- 01682472 การผลิตเนื้อสัตว์ปีกและไข่เพื่อความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร 6(3-9-11)
(Poultry and Eggs Production for Food Security and Sustainability)
หลักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสัตว์ปีก (เนื้อและไข่) การฆ่าสัตว์ปีกตามมาตรฐาน การจัดการเนื้อสัตว์ปีกและไข่เพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย การประเมินและแบ่งเกรดคุณภาพเนื้อสัตว์ปีกและไข่ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ปีก และการบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ปีกและไข่ การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ปีกและไข่ การแปรรูปเนื้อสัตว์ปีกและไข่ การเพิ่มมูลค่าและสร้างนวัตกรรม
Principles of poultry (meat and eggs) science and technology. Standards for slaughter of poultry. Poultry and egg handling for quality control and safety. Carcass and egg inspection and grading. Poultry cutting and packaging. Poultry and egg storage. Poultry and egg evaluation. Poultry and egg processing. Adding value and creating innovation.
- 01682473 การผลิตน้ำนมเพื่อความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร 6(4-6-11)
(Milk Production for Food Security and Sustainability)
หลักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีน้ำนม การจัดการน้ำนมเพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย การประเมินและแบ่งเกรดคุณภาพน้ำนม การบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษาน้ำนม การประเมินคุณภาพน้ำนม การแปรรูปน้ำนม การเพิ่มมูลค่าและสร้างนวัตกรรม
Principles of milk science and technology. Milk handling for quality control and safety. Milk inspection and grading. Milk packaging. Milk storage. Milk evaluation. Milk processing. Adding value and creating innovation.

01682474 ประสบการณ์วิชาชีพด้านการผลิตผลิตผลจากสัตว์เพื่อความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร 2(0-6-3)

(Professional Experience in Animal Produce Production for Food Security)

ประสบการณ์วิชาชีพในการผลิตผลิตภัณฑ์จากสัตว์ การแปรรูป บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีกและไข่ และน้ำนม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ และปลอดภัย มีการศึกษานอกสถานที่

Professional experience in animal produce production. Handling quality control and safety in processing, packaging, storage and evaluation of meat, poultry meat and eggs and milk. Field trips required.