**กิจกรรมที่ 4 เอกสารวิชาการประกอบการเขียน**

**วิธีการ**

1. ให้นำ “เนื้อหาการเรียนรู้” ในแผนบริหารการสอนประจำวิชา มาใส่ในตารางนี้
2. จากนั้น ให้สืบค้นเอกสารวิชาการประกอบการเขียน นำชื่อมาใส่ไว้ในช่องที่กำหนด โดยระบุรายละเอียดเพื่อให้สามารถสืบค้นกลับได้
3. ให้ประมาณการเนื้อหาในแต่ละหัวข้อย่อยให้ได้สัดส่วนใกล้เคียงกัน ทั้งในบทตัวเอง และบทอื่น ๆ (ยกเว้นบทนำ จะมีสัดส่วนน้อยกว่าบทอื่น ๆ ได้)
4. ขอบคุณตัวอย่างแผนบริหารการสอนประจำวิชาจาก อาจารย์ ดร.วิภา ประพินอักษร ที่ใช้ในกิจกรรมนี้ ครับ

| **เนื้อหาตามแผนบริหาร** | **เอกสารวิชาการที่สืบค้น** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **การสอนประจำวิชา** | **ตำรา / หนังสือ / เอกสารอื่น** | **หน้า** | **บทความวิชาการ / วิจัย** | **หน้า** |
| **บทที่ 1 บทนำเกี่ยวกับสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและมาตรฐานอาหาร** | | | | |
| - ความหมายของสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร | |  | | --- | | ผศ.ดร.สุดสาย ตรีวานิช (2560) | |  | | 7-12 |  |  |
| - ประโยชน์ของสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและมาตรฐานอาหาร | |  | | --- | | ศิวาพร ศิวเวชช (2544)  ศรัญญา วอขวา (2560) | | 112  7-9 |  |  |
| -หลักการสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร | |  | | --- | | นักสิทธิ์ ปัญโญใหญ่ (2560)  NG Marriott, MW Schilling, RB Gravani (2018) | | 23  12 |  |  |
| -มาตรฐานอาหารที่เกี่ยวกับสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร | ศรัญญา วอขวา (2560) | 2-9 | |  | | --- | | A Alexander, T Julius, T Andrew, A Ezera, A Christine (2019) | |  | | 9-10 |
| **บทที่ 2 การออกแบบโรงงานและเครื่องมืออุปกรณ์ในโรงงานให้ถูกสุขาภิบาล** | | | | |
| -การเลือกสถานที่ตั้งโรงงาน |  |  |  |  |
| -การออกแบบอาคารโรงงาน |  |  |  |  |
| -การวางผังภายในตัวโรงงาน |  |  |  |  |
| -การจัดสิ่งอานวยความสะดวกในโรงงาน |  |  |  |  |
| -เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตอาหารที่ถูกสุขลักษณะ |  |  |  |  |
| **บทที่ 3 สุขลักษณะในการผลิตอาหาร** | | | | |
| -อันตรายในอาหาร |  |  |  |  |
| - การรับวัตถุดิบเข้าโรงงาน |  |  |  |  |
| - การเก็บรักษาและการขนส่งอาหาร |  |  |  |  |
| -สุขวิทยาส่วนบุคคลในโรงงาน |  |  |  |  |
| - การควบคุมสัตว์นำโรคและแมลง |  |  |  |  |
| **บทที่ 4 การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน** | | | | |
| **-** แหล่งน้ำใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร |  |  |  |  |
| - สิ่งปนเปื้อนที่พบในน้ำและความกระด้างของน้ำ |  |  |  |  |
| - คุณภาพของน้ำใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร |  |  |  |  |
| - ประเภทของน้ำใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร |  |  |  |  |
| - การปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร |  |  |  |  |
| **บทที่ 5 หลักการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อในโรงงาน** | | | | |
| **-** ประเภทของสิ่งสกปรก |  |  |  |  |
| - สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด |  |  |  |  |
| - วิธีการทำความสะอาด และเครื่องมือที่ใช้ทำความสะอาด |  |  |  |  |
| - การฆ่าเชื้อโรค |  |  |  |  |
| - การประเมินความสะอาด |  |  |  |  |
| **บทที่ 6 การบำบัดของเสียและน้ำทิ้งในโรงงาน** | | | | |
| **-** ประเภทของเสียจากโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร |  |  |  |  |
| - การจัดการของเสีย |  |  |  |  |
| - ข้อบังคับด้านสิ่งแวดล้อมและพารามิเตอร์ที่ใช้วัดคุณภาพน้ำ |  |  |  |  |
| - การบำบัดน้ำเสีย |  |  |  |  |
| - การใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้จากโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร |  |  |  |  |
| **บทที่ 7 การกำหนดมาตรฐานอาหารในประเทศและระหว่างประเทศ** | | | | |
| **-** มาตรฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร |  |  |  |  |
| - มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหาร |  |  |  |  |
| - มาตรฐาน Codex |  |  |  |  |
| - หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) |  |  |  |  |
| - ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) |  |  |  |  |
| - ระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร ISO 22000 |  |  |  |  |
| **บทที่ 8 กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค** | | | | |
| **-** นิยามคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค |  |  |  |  |
| - กฎหมายเกี่ยวกับอาหาร |  |  |  |  |
| - ตัวอย่างกฎ ระเบียบ สำหรับอาหาร |  |  |  |  |
| - ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวกับการผลิตอาหาร |  |  |  |  |