

สารบัญ

	หน้า
คำนำ.....	(3)
รายละเอียดชุดวิชา.....	(8)
วิธีการศึกษา.....	(9)
 หน่วยที่ 1 แนวคิดของการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	 1-1
แผนการสอนประจำหน่วย.....	1-2
ตอนที่ 1.1 ความหมาย ความสำคัญ และความเป็นมาของการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1-4
เรื่องที่ 1.1.1 ความหมายและความสำคัญของการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1-5
เรื่องที่ 1.1.2 ความเป็นมาของการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1-7
ตอนที่ 1.2 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารระดับครัวเรือนและระดับอุตสาหกรรม.....	1-10
เรื่องที่ 1.2.1 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารระดับครัวเรือน	1-11
เรื่องที่ 1.2.2 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรม.....	1-14
ตอนที่ 1.3 หลักเบื้องต้นเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1-18
เรื่องที่ 1.3.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยการปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์	1-19
เรื่องที่ 1.3.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์เดิม	1-22
เรื่องที่ 1.3.3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ใหม่โดยการใช้เครื่องมือแปรรูปที่ทันสมัย	1-25
บรรณานุกรม	1-31
 หน่วยที่ 2 การจัดการวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร.....	 2-1
แผนการสอนประจำหน่วย.....	2-2
ตอนที่ 2.1 วัตถุดิบที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	2-4
เรื่องที่ 2.1.1 ความหมายและความสำคัญของวัตถุดิบ	2-5
เรื่องที่ 2.1.2 ชนิดและประเภทของวัตถุดิบ	2-8
เรื่องที่ 2.1.3 ข้อพิจารณาของการใช้วัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร	2-13
ตอนที่ 2.2 ข้อกำหนดวัตถุดิบ.....	2-19
เรื่องที่ 2.2.1 ความจำเป็นของการมีข้อกำหนดวัตถุดิบ.....	2-20
เรื่องที่ 2.2.2 การตั้งข้อกำหนดวัตถุดิบ.....	2-22
เรื่องที่ 2.2.3 มาตรฐานวัตถุดิบ.....	2-27
ตอนที่ 2.3 การวางแผนการจัดการวัตถุดิบ	2-39
เรื่องที่ 2.3.1 การได้มาของวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร.....	2-40
เรื่องที่ 2.3.2 การวางแผนการจัดหาวัตถุดิบ.....	2-47
บรรณานุกรม	2-52
ภาคผนวก	2-53

หน่วยที่ 3 การจัดการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	3-1
แผนการสอนประจำหน่วย	3-2
ตอนที่ 3.1 การจัดการองค์ประกอบของการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	3-4
เรื่องที่ 3.1.1 องค์ประกอบของการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	3-5
เรื่องที่ 3.1.2 การจัดการด้านคน	3-7
เรื่องที่ 3.1.3 การจัดการด้านวัสดุ	3-8
เรื่องที่ 3.1.4 การจัดการด้านเครื่องจักร	3-16
ตอนที่ 3.2 งานบริหารจัดการการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	3-19
เรื่องที่ 3.2.1 ระดับของการบริหารจัดการการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	3-20
เรื่องที่ 3.2.2 งานของผู้จัดการการผลิต	3-22
ตอนที่ 3.3 การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	3-33
เรื่องที่ 3.3.1 ความหมายและความสำคัญของการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	3-34
เรื่องที่ 3.3.2 เทคนิคการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต	3-36
บรรณานุกรม	3-39
 หน่วยที่ 4 การจัดการโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	 4-1
แผนการสอนประจำหน่วย	4-2
ตอนที่ 4.1 แนวคิดของการจัดการโลจิสติกส์	4-4
เรื่องที่ 4.1.1 ความหมายของโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน	4-6
เรื่องที่ 4.1.2 วัตถุประสงค์ของการจัดการโลจิสติกส์	4-10
เรื่องที่ 4.1.3 ความสำคัญของการจัดการโลจิสติกส์	4-14
เรื่องที่ 4.1.4 ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	4-16
ตอนที่ 4.2 กระบวนการจัดการโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	4-19
เรื่องที่ 4.2.1 การตัดสินใจเพื่อใช้ในการจัดการโลจิสติกส์	4-20
เรื่องที่ 4.2.2 กิจกรรมและการดำเนินงานทางโลจิสติกส์	4-23
เรื่องที่ 4.2.3 กลยุทธ์ในการจัดการโลจิสติกส์	4-28
เรื่องที่ 4.2.4 การประเมินผลการดำเนินงานทางโลจิสติกส์	4-32
เรื่องที่ 4.2.5 ทิศทางของการจัดการโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	4-36
ตอนที่ 4.3 เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	4-40
เรื่องที่ 4.3.1 บทบาทของเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการโลจิสติกส์	4-41
เรื่องที่ 4.3.2 ระบบการสอบกลับในการจัดการโลจิสติกส์อาหาร	4-47
บรรณานุกรม	4-50

หน่วยที่ 5 การผลิตอาหารที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม.....	5-1
แผนการสอนประจำหน่วย.....	5-2
ตอนที่ 5.1 แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการการผลิตอาหารกับผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม.....	5-4
เรื่องที่ 5.1.1 ของเสียจากอุตสาหกรรมอาหารและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม.....	5-5
เรื่องที่ 5.1.2 การจัดการของเสียในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร.....	5-8
ตอนที่ 5.2 เทคโนโลยีการผลิตและบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม.....	5-16
เรื่องที่ 5.2.1 เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม.....	5-18
เรื่องที่ 5.2.2 บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม.....	5-31
เรื่องที่ 5.2.3 แก๊สเรือนกระจกจากอุตสาหกรรมอาหารกับสิ่งแวดล้อม.....	5-36
บรรณานุกรม.....	5-43
ภาคผนวก.....	5-45
 หน่วยที่ 6 หลักและกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.....	6-1
แผนการสอนประจำหน่วย.....	6-2
ตอนที่ 6.1 หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.....	6-4
เรื่องที่ 6.1.1 ความจำเป็นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและคำจำกัดความของผลิตภัณฑ์ใหม่.....	6-5
เรื่องที่ 6.1.2 ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.....	6-8
เรื่องที่ 6.1.3 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.....	6-10
ตอนที่ 6.2 การดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.....	6-15
เรื่องที่ 6.2.1 การสร้างความคิดผลิตภัณฑ์.....	6-17
เรื่องที่ 6.2.2 การคัดเลือกความคิดผลิตภัณฑ์.....	6-21
เรื่องที่ 6.2.3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารต้นแบบและกระบวนการผลิต.....	6-26
เรื่องที่ 6.2.4 การวางแผนและการทดสอบตลาดเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.....	6-30
บรรณานุกรม.....	6-35
 หน่วยที่ 7 การวางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.....	7-1
แผนการสอนประจำหน่วย.....	7-2
ตอนที่ 7.1 แนวคิดของการวางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.....	7-4
เรื่องที่ 7.1.1 ความหมายและความสำคัญของการวางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.....	7-5
เรื่องที่ 7.1.2 วัตถุประสงค์ของการวางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่วนประกอบของแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.....	7-9

ตอนที่ 7.2 กระบวนการวางแผนโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	7-13
เรื่องที่ 7.2.1 ขั้นตอนในการวางแผนโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	7-15
เรื่องที่ 7.2.2 การกำหนดโครงการ	7-17
เรื่องที่ 7.2.3 การวิเคราะห์และประเมินโครงการ	7-19
เรื่องที่ 7.2.4 การดำเนินงานตามโครงการ	7-34
บรรณานุกรม	7-48