

การฝึกปฏิบัติเสริมทักษะการทดสอบอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร
ของนักศึกษามหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ณ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

นพมาศ สะพู
นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ

ความเป็นมา

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้มีการทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารกับมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการสนับสนุนสถานที่ บุคลากร และสิ่งอำนวยความสะดวกในการฝึกปฏิบัติให้กับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เพื่อให้การฝึกปฏิบัตินั้นบรรลุผลและเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของบันทึกข้อตกลงความร่วมมือดังกล่าว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชเป็นมหาวิทยาลัยเปิด มีระบบการเรียนการสอนที่เอื้ออำนวยให้นักศึกษาสามารถใช้เวลาศึกษาด้วยตัวเองได้โดยไม่ต้องเข้าชั้นเรียนตามปกติ แต่มีบางชุดวิชาที่นักศึกษาจะต้องเข้าทำการทดลองในห้องปฏิบัติการ ศึกษาค้นคว้าและทำงานตามที่ได้รับมอบหมายภายในระยะเวลาและสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด มหาวิทยาลัยจึงจำเป็นต้องหาหน่วยงานภายนอกที่มีองค์ความรู้ ประสบการณ์ และให้บริการด้านการทดสอบ ตลอดจนมีเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้แก่นักศึกษาได้ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชเล็งเห็นว่ากรมวิทยาศาสตร์บริการเป็นหน่วยงานที่มีความพร้อมที่จะทำให้บรรลุผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรได้ ซึ่งกรมวิทยาศาสตร์บริการได้ให้การสนับสนุนในการฝึกปฏิบัติเสริมทักษะให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชเป็นประจำทุกปี มาเป็นเวลามากกว่า 20 ปี และสำหรับในปีนี้นักศึกษาร่วมกับสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ได้นำนักศึกษาระดับปริญญาตรี ประจำปีภาคการศึกษาที่ 2/2561 มาศึกษาดูงาน และฝึกปฏิบัติเสริมทักษะ ชุดวิชา 71304 ชีวเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร และชุดวิชา 71205 เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร ณ ห้องปฏิบัติการ กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ จำนวน 105 คน โดยแบ่งเป็น 3 รุ่น รุ่นละ 35 คน ดังนี้

รุ่นที่ 1 วันที่ 10-11 มิถุนายน 2562

รุ่นที่ 2 วันที่ 24-25 มิถุนายน 2562

รุ่นที่ 3 วันที่ 1-2 กรกฎาคม 2562



สรุปผลการดำเนินงาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดให้มีการบรรยาย สาธิต และฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับการทดสอบอาหาร และวัสดุสัมผัสอาหารทางเคมีและจุลินทรีย์ในกลุ่มงานต่างๆ ภายในกองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร ดังนี้

กลุ่มความปลอดภัยในอาหาร : การทดสอบสีผสมอาหาร ในเครื่องต้มและลูกอม เพื่อหาชนิดและปริมาณของสีผสมอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281 พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร



ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน : การทดสอบ ปริมาณออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ในช่องว่าง เนื้อภาชนะบรรจุอาหาร และความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุสัมผัสอาหาร



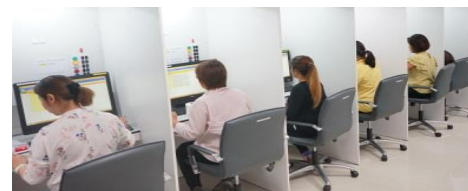
กลุ่มอาหารสุขภาพ : การทดสอบโปรตีน/ไนโตรเจนทั้งหมด ด้วยวิธีเจลดาร์ห์ลแบบย่อยด้วยเตาหลุมและกลั่นด้วยไอน้ำ ในอาหาร และเรียนรู้การใช้เครื่องมือในการทดสอบโปรตีน



กลุ่มคุณภาพทางจุลชีววิทยาในอาหาร : การทดสอบ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดในอาหาร และฝึกเทคนิคพื้นฐานทั่วไปในการทดสอบทางจุลชีววิทยา



กลุ่มคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหาร : การทดสอบ การชิมเครื่องต้ม เพื่อคัดเลือกและฝึกนักชิมเบื้องต้น



ประโยชน์ที่ได้รับ

การอบรมเสริมทักษะและดูงานครั้งนี้ ทำให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติจริง ตามวิธีทดสอบที่เป็นมาตรฐานสากล ส่งเสริมให้นักศึกษาได้พัฒนาทักษะการใช้เครื่องมือและวิธีทดสอบที่ทันสมัย สนับสนุนการศึกษา เนื้อหารายวิชาที่เรียนของนักศึกษา รวมทั้งได้เรียนรู้จากนักวิทยาศาสตร์ที่ปฏิบัติงานโดยตรง นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้และเทคนิคในการทดสอบอาหารและวัสดุสัมผัสอาหารไปใช้ประโยชน์และต่อยอดในการเรียนและการทำงานด้านอาหารต่อไป

หน่วยงานที่รับผิดชอบ กลุ่มคุณภาพทางจุลชีววิทยาในอาหาร
กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ

โทรศัพท์ 02-201-7198

โทรสาร 02-201-7181