

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

รายละเอียดชุดวิชาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

10103	ทักษะชีวิต Life Skills	(6 หน่วยกิต)
<p>ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้เทคโนโลยีเพื่อเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร และแสวงหาความรู้เพื่อดำเนินชีวิตประจำวันได้ 2. ระบุประเภทและรูปแบบการคิด และประยุกต์รูปแบบการคิดมาแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่างๆ ได้ 3. ประเมินคุณค่าเกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรมในสังคม เพื่อเลือกใช้ในชีวิตประจำวัน <p>คำอธิบายชุดวิชา</p> <p>ทักษะในการดำเนินชีวิตในสังคม ความใฝ่รู้ การแสวงหาและพัฒนาความรู้ การใช้เทคโนโลยี การใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา การเจรจาต่อรอง การบริหารตนเอง การจัดการอารมณ์และความเครียด ความเข้าใจตนเอง คุณธรรม จริยธรรม มนุษยสัมพันธ์ มารยาท และการสมาคม</p>		
10111	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	(6 หน่วยกิต)
<p>ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้ภาษาอังกฤษเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร 2. อธิบายและจำแนกโครงสร้าง ศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษที่สำคัญได้ถูกต้อง 3. ใช้ทักษะฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษให้ถูกต้องและเหมาะสมในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน <p>คำอธิบายชุดวิชา</p> <p>โครงสร้าง ศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร</p>		
10121	อารยธรรมมนุษย์ Human Civilization	(6 หน่วยกิต)
<p>ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายบริบทของโลกในยุคโบราณจนถึงบริบทร่วมสมัย ผ่านมิติด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม 2. ระบุปัจจัยของการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในบริบทของโลกในแต่ละยุคสมัย อันเป็นผลมาจากความคิด และภูมิปัญญาของมนุษย์ 3. ตระหนักถึงคุณค่าความเป็นมนุษย์ผ่านสิ่งซึ่งเป็นรูปธรรมและนามธรรมที่มนุษย์เป็นผู้สร้างสรรค์ขึ้น <p>คำอธิบายชุดวิชา</p> <p>บริบทและความเปลี่ยนแปลงของโลกที่มีความสืบเนื่องมาตั้งแต่ในยุคโบราณจนถึงบริบทร่วมสมัย ซึ่งเป็นผลมาจากความคิดและภูมิปัญญา และการสร้างสรรค์ของมนุษย์ ทั้งรูปธรรม และนามธรรม</p>		

10131 สังคมมนุษย์ (6 หน่วยกิต)

Human Society

ประกอบด้วย 2 รายวิชา รายวิชาละ 3 หน่วยกิต ดังนี้

A0131 พื้นฐานสังคมมนุษย์

Foundations of Human Society

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายลักษณะพื้นฐานต่างๆ ของสังคมมนุษย์ได้
2. อธิบายสถาบันทางสังคมต่างๆ ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาลักษณะพื้นฐานต่างๆ ของสังคมมนุษย์ ได้แก่ ความหมาย วิวัฒนาการ แบบแผนความสัมพันธ์ของมนุษย์ การอบรมขัดเกลาทางสังคม รวมทั้งสถาบันทางสังคมต่างๆ

B0131 ปัญหาสังคมและการต่อต้านการทุจริตในสังคม

Social Problems and Anti-Corruption in Society

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายพื้นฐานของปัญหาสังคมได้
2. อธิบายปัญหาการทุจริตได้
3. อธิบายการต่อต้านการทุจริตและการมีส่วนร่วมในการต่อต้านการทุจริตได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพื้นฐานปัญหาสังคมต่างๆ ตั้งแต่ ความหมาย สาเหตุ ประเภท ผลกระทบของปัญหาสังคม และปัญหาการทุจริต รวมถึงการส่งเสริมการต่อต้านการทุจริตในสังคม

10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต (6 หน่วยกิต)

Science, Technology and Environment for Life

ประกอบด้วย 2 รายวิชา รายวิชาละ 3 หน่วยกิต ดังนี้

A0141 วิทยาศาสตร์และสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน

Science and Environment in Daily Life

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายแนวคิด กฎเกณฑ์ของพัฒนาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพชีวิตของมนุษย์และสิ่งแวดล้อมได้
2. อธิบายแนวคิดเกี่ยวกับวิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิตและมนุษย์ องค์ประกอบและระบบร่างกายของมนุษย์ สุขภาพมนุษย์ และสารเคมีในชีวิตประจำวันได้
3. แสดงการเสริมสร้างความคิดเชิงวิทยาศาสตร์อย่างมีจิตสำนึกในการรักษาสิ่งแวดล้อมได้

คำอธิบายรายวิชา

แนวคิด ทฤษฎี ความคิดเชิงวิเคราะห์ กฎเกณฑ์และพัฒนาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ธรรมชาติวิทยาที่เกี่ยวข้องกับชีวิตมนุษย์ สุขภาพมนุษย์ องค์ประกอบและระบบร่างกายของมนุษย์ สารเคมีในชีวิตประจำวัน และมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม

B0141 วิทยาศาสตร์กับเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน

Science and Technology in Daily Life

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์กับพลังงาน และการใช้พลังงานในชีวิตประจำวันได้
2. อธิบายผลกระทบของวิทยาศาสตร์กับเทคโนโลยีที่มีต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อมได้

3. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคโนโลยีก้าวหน้า เทคโนโลยีการสื่อสารโทรคมนาคม เทคโนโลยีทางการแพทย์ เทคโนโลยีการเกษตร และการใช้คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน

คำอธิบายรายวิชา

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพลังงาน เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคโนโลยีก้าวหน้า เทคโนโลยีการสื่อสารโทรคมนาคม เทคโนโลยีทางการแพทย์ เทคโนโลยีการเกษตร และการใช้คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน

10151 ไทยศึกษา (6 หน่วยกิต)

Thai Studies

ประกอบด้วย 2 รายวิชา รายวิชาละ 3 หน่วยกิต ดังนี้

A0151 ปรัชญาสังคมและวิถีชีวิตไทย

Perspectives on Thai Society and Ways of Life

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายแนวคิดเกี่ยวกับการศึกษาสังคมและวัฒนธรรมไทยได้
2. อธิบายเกี่ยวกับความเป็นไทยในด้านประวัติศาสตร์ การเมืองการปกครอง เศรษฐกิจ และสังคมได้
3. อธิบายเกี่ยวกับวิถีชีวิตไทยผ่านประเพณี พิธีกรรม และการละเล่นได้

คำอธิบายรายวิชา

แนวคิดเกี่ยวกับการศึกษาสังคมและวัฒนธรรมไทย ศึกษาความเป็นไทยทางด้านประวัติศาสตร์ การเมืองการปกครอง เศรษฐกิจ สังคม ประเพณี พิธีกรรม และการละเล่น เพื่อให้เกิดความเข้าใจในสังคม และวิถีชีวิตไทย

B0151 ปรัชญาวัฒนธรรมไทย

Perspectives on Thai Culture

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยทางด้านภาษา วรรณกรรม นาฏศิลป์ และดนตรีไทยได้
2. อธิบายเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยทางด้านความเชื่อ ศาสนา ทัศนศิลป์ เทคโนโลยี และงานช่างไทยได้
3. อธิบายแนวทางการพัฒนาบวรไทยได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวัฒนธรรมไทยทางด้านภาษา วรรณกรรม นาฏศิลป์ ดนตรี ความเชื่อ ศาสนา ทัศนศิลป์ เทคโนโลยี และงานช่างไทย แนวทางการพัฒนาบวรไทยนับแต่การปฏิรูปประเทศให้ทันสมัยในสมัยรัชกาลที่ 5 เป็นต้นมา

10152 ไทยกับสังคมโลก (6 หน่วยกิต)

Thailand and the World Community

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายผลกระทบของสถานการณ์ แนวโน้ม ลักษณะความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยีและการเมืองในสังคมโลกที่มีผลกระทบต่อประเทศไทย
2. เปรียบเทียบสถานะด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรมของประเทศไทยกับประเทศอื่นๆ ในสังคมโลก
3. อภิปรายปัญหาทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรม ที่เป็นผลมาจากกระแสโลกาภิวัตน์ได้

คำอธิบายรายวิชา

สถานะของประเทศไทยในสังคมโลก พลวัตของการเปลี่ยนแปลงในสังคมโลก ที่ส่งผลกระทบต่อประเทศไทย รวมถึงสภาพปัญหา และสาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้นอันเป็นผลจากกระแสโลกาภิวัตน์ ซึ่งส่งผลให้เกิดความตระหนัก และมีความรู้ความเข้าใจในสภาพการณ์ สามารถคิดวิเคราะห์ถึงสาเหตุของปัญหาและผลกระทบต่อภาพรวมของสังคมไทยและตัวบุคคลในมิติต่างๆ ทั้งทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยีคุณธรรม จริยธรรม

10161 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (6 หน่วยกิต)**Thai for Communication**

ประกอบด้วย 2 รายวิชา รายวิชาละ 3 หน่วยกิต ดังนี้

A0161 ทักษะภาษาไทย 1: หลักภาษา ทักษะการฟัง และการพูด**Thai Language Skills 1: Language Fundamentals, Listening, and Speaking**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. ใช้คำและประโยคในการสื่อสารได้ถูกหลักภาษา
2. มีวิจารณญาณในการรับสารด้วยการฟัง
3. ใช้ภาษาไทยในการพูดได้อย่างมีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์

คำอธิบายรายวิชา

ความสำคัญของภาษา ความคิดและการสื่อสาร การใช้ถ้อยคำ ประโยค และสำนวนในการสื่อสาร การพัฒนาทักษะการฟังและการพูดให้มีประสิทธิภาพ และสร้างสรรค์

B0161 ทักษะภาษาไทย 2: ทักษะการอ่านและการเขียน และการใช้ภาษาในชีวิตประจำวัน**Thai Language Skills 2: Reading, Writing, and Everyday Language Usage**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. รับสารด้วยการอ่านได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. สื่อสารด้วยการเขียนได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะกับงานเขียนชนิดต่าง ๆ
3. ใช้ภาษาไทยในการดำเนินชีวิตและแสวงหาความรู้ได้

คำอธิบายรายวิชา

การพัฒนาทักษะการอ่านให้มีประสิทธิภาพ การพัฒนา การเขียนให้มีศิลปะและสร้างสรรค์ การใช้ภาษาในการดำเนินชีวิต การแสวงหาความรู้ การถ่ายทอดความรู้

10162 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร (6 หน่วยกิต)**Chinese for Communication**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. จำแนกแต่ละหน่วยเสียงในระบบเสียงภาษาจีนกลางระบบฮั่นอี่ว พินอิน (Hànyǔ Pīnyīn) และอ่านออกเสียงได้อย่างถูกต้อง
2. ระบุความหมายของตัวอักษรจีนที่เป็นหรือประกอบกันเป็นคำศัพท์พื้นฐาน และอธิบายการใช้รูปประโยคได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งฝึกหัดการเขียนตัวอักษรจีน
3. ใช้ภาษาจีนในการสื่อสารทั่วไปในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ระบบเสียงภาษาจีนกลาง การถอดเสียงอ่านด้วยสัทอักษรภาษาจีนกลางระบบฮั่นอี่ว พินอิน (Hànyǔ Pīnyīn) คำศัพท์พื้นฐานและบทสนทนาที่ใช้สื่อสารกันทั่วไปในชีวิตประจำวัน โครงสร้างทางไวยากรณ์ และเรียนรู้ฝึกเขียนตัวอักษรจีนประมาณ 550 ตัว

10163 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร (6 หน่วยกิต)**Khmer for Communication**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายระบบเสียง ตัวอักษร โครงสร้างไวยากรณ์ และรูปประโยคพื้นฐานภาษาเขมร
2. สื่อสารภาษาเขมรระดับพื้นฐานในชีวิตประจำวัน
3. อธิบายคำภาษาเขมรที่ใช้ในภาษาไทย

คำอธิบายชุดวิชา

ระบบเสียงภาษาเขมร การฝึกเขียนอักษรภาษาเขมร ทั้งอักษรเขียง และอักษรมูล คำศัพท์พื้นฐานในชีวิตประจำวัน โครงสร้างไวยากรณ์ และรูปประโยคพื้นฐาน ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน เพื่อการสื่อสารในระดับพื้นฐาน คำศัพท์ภาษาเขมรในภาษาไทย

10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน (6 หน่วยกิต)

Society and Culture in the ASEAN Community

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายภูมิหลังและประวัติศาสตร์ของภูมิภาคอาเซียน
2. อธิบายจุดประสงค์การรวมกลุ่มของประเทศสมาชิกในอาเซียน
3. อธิบายสภาพทางสังคม และวัฒนธรรมของชาติสมาชิกในอาเซียน
4. อธิบายบทบาทและความสัมพันธ์ของอาเซียนกับชาติต่างๆ

คำอธิบายชุดวิชา

ภูมิหลังและประวัติศาสตร์ของประเทศสมาชิกอาเซียน การรวมกลุ่มของประเทศสมาชิก สภาพทางสังคมและวัฒนธรรมของประเทศสมาชิกในอาเซียน บทบาทของอาเซียน และความสัมพันธ์ของอาเซียนที่มีต่อภูมิภาคต่างๆ ในโลก

71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Fundamental Sciences for Food and Nutrition

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายความรู้พื้นฐานทางเคมีสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
2. อธิบายความรู้พื้นฐานทางชีววิทยาและจุลชีววิทยาสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
3. อธิบายความรู้พื้นฐานทางฟิสิกส์สำหรับงานอาหารและโภชนาการ
4. ประยุกต์ความรู้พื้นฐานวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในงานอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการพื้นฐานทางเคมี ชีววิทยา และฟิสิกส์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการที่เป็นพื้นฐานตั้งแต่ระดับอะตอมและโมเลกุลของสาร การจำแนกสาร สถานะ และสมบัติทางกายภาพของสาร ของผสม การเตรียมสารละลาย กรด-เบส สารประกอบคาร์บอนและนิน-ไฮโดรคาร์บอน ปฏิกิริยาเคมีที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ในอาหาร สารชีวโมเลกุล และเมแทบอลิซึม ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเซลล์ พันธุกรรม จุลินทรีย์ เทคโนโลยีชีวภาพและพันธุวิศวกรรม อาชีวอนามัยและการยศาสตร์เบื้องต้น ฟิสิกส์พื้นฐานและการทำงานของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในงานด้านอาหารและโภชนาการ

71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ (6 หน่วยกิต)

Human and Ecosystem

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับมนุษย์กับระบบนิเวศ
2. วิเคราะห์ความเชื่อมโยงวิถีการดำเนินชีวิตของมนุษย์กับระบบนิเวศ
3. สร้างเสริมความตระหนักต่อความรับผิดชอบและคุณค่าของปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับระบบนิเวศ

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดเกี่ยวกับระบบนิเวศ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับระบบนิเวศ (ครอบครัว ชุมชน/สังคม ประเทศ โลก) ในมิติที่เกี่ยวกับสุขภาพอนามัย เศรษฐกิจ สังคม การศึกษา ทรัพยากรและการจัดการทรัพยากรในระบบนิเวศ กลไกสร้างความสมดุลของระบบนิเวศ การสร้างจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อการรักษาสมดุลของระบบนิเวศ การสร้างระบบคุณค่าความเป็นมนุษย์และความเป็นไทย

71202	โภชนาการมนุษย์	(6 หน่วยกิต)
--------------	-----------------------	---------------------

Human Nutrition

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายความรู้เกี่ยวกับสารอาหาร ความสมดุลของพลังงาน และโภชนาการกับการดำรงชีวิต
2. อธิบายหน้าที่และเมแทบอลิซึมของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง
3. วิเคราะห์ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และปัญหาทางโภชนาการในช่วงวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ
4. ประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการทางวิทยาศาสตร์ด้านโภชนาการว่าด้วยปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับสุขภาพของมนุษย์ตลอดวงจรชีวิต ครอบคลุมบทบาท หน้าที่และเมแทบอลิซึมของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง หลักความสมดุลพลังงาน การวิเคราะห์ความต้องการสารอาหารที่จำเพาะสำหรับบุคคลในแต่ละช่วงวัยและบุคคลภาวะพิเศษเพื่อส่งเสริมสุขภาพและป้องกันการเกิดโรค ตลอดจนทักษะการประเมินข้อมูลทางโภชนาการและผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ

71203	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	(6 หน่วยกิต)
--------------	---	---------------------

Basic Food Science and Technology

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่มีต่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ
2. อธิบายเกี่ยวกับวัตถุดิบ รวมถึงการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหาร
3. จำแนกเกี่ยวกับอาหารใหม่และอาหารฟังก์ชัน
4. ประยุกต์หลักการบรรจุอาหารและวัสดุที่ใช้ในการทำบรรจุภัณฑ์อาหาร และการสุขาภิบาลอาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร วัตถุดิบอาหาร อาหารใหม่ อาหารฟังก์ชัน การบรรจุอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหารและฉลากอาหาร และการสุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

71204	โภชนศึกษาและการสื่อสาร	(6 หน่วยกิต)
--------------	-------------------------------	---------------------

Nutrition Education and Communication

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายหลักการให้โภชนศึกษาและการสื่อสาร
2. ประยุกต์หลักการโภชนศึกษาและการสื่อสาร เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการโภชนศึกษาและการสื่อสาร พฤติกรรมต่างๆ เพื่อสังคม การให้ความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการ ในห่วงโซ่อุปทานอาหาร สถานการณ์สื่อในปัจจุบันกับอิทธิพลที่มีต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมและการวิเคราะห์พฤติกรรมมารกินอาหาร หลักการ ประเภท และวิธีการให้การศึกษและการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคที่พึงประสงค์สภาพแวดล้อมของสื่อและการใช้สื่อกับกลุ่มเป้าหมายและการสร้างสรรค์สื่อที่เหมาะสม องค์ประกอบการสื่อสารเกี่ยวกับความเข้าใจ ความดึงดูดใจ การยอมรับและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การให้คำปรึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ การสร้างทีมงานเพื่อการให้การศึกษและการสื่อสาร

71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร* (6 หน่วยกิต)

Food Chemistry and Microbiology

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. วิเคราะห์บทบาทของสารอาหารและสารชีวโมเลกุลอื่น ๆ ที่สำคัญในเมแทบอลิซึมของร่างกาย
2. อธิบายโครงสร้างและสมบัติของสารอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในอาหารทุกประเภท
3. วิเคราะห์บทบาทของอาหารต่อการเกิดความผิดปกติของร่างกายในทางชีวเคมี และสารพิษในอาหาร
4. อธิบายการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของอาหารในการผลิตและการเก็บรักษา
5. จำแนกจุลินทรีย์ที่มีบทบาทสำคัญในอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารเนื่องจากจุลินทรีย์ และการใช้ประโยชน์

จากจุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร

6. ปฏิบัติการตรวจสอบและการวิเคราะห์อาหารทางเคมี ทางจุลชีววิทยา และทางกายภาพ

คำอธิบายชุดวิชา

สารอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ลิพิด วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ ที่มีบทบาทต่อสุขภาพและที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในอาหาร สารชีวโมเลกุลอื่น ๆ ที่มีความสำคัญทางชีวเคมี เช่น ฮอร์โมน สารไฟโตเคมีคอล สารพิษในอาหาร อาหารกับความผิดปกติของร่างกาย การเปลี่ยนแปลงทางเคมีของอาหารในการผลิตและการเก็บรักษาจุลินทรีย์ ได้แก่ แบคทีเรีย รา และยีสต์ ที่มีความสำคัญต่อการเกิดโทษและการใช้ประโยชน์ในด้านอาหาร การตรวจสอบและการวิเคราะห์อาหารทางเคมีทางจุลชีววิทยา และทางกายภาพ

71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Consumer Behavior and Protection in Food and Nutrition

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายหลักการและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมสุขภาพและพฤติกรรมผู้บริโภค
2. วิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร
3. วิเคราะห์พฤติกรรมการบริโภคอาหาร และเสนอแนวทางการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหาร
4. ประยุกต์การใช้กฎหมายเกี่ยวกับอาหาร ฉลากอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค สิทธิและหน้าที่ของผู้บริโภค

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมสุขภาพและพฤติกรรมผู้บริโภค โดยมุ่งเน้นการทำความเข้าใจปัจจัยเชิงจิตวิทยา สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อมทางอาหารที่มีอิทธิพลต่อเจตคติและการตัดสินใจบริโภคอาหารของบุคคลและสังคม ครอบคลุมสิทธิผู้บริโภค กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ฉลากโภชนาการ และการกล่าวอ้างทางสุขภาพ และทางโภชนาการ รวมถึงบทบาทขององค์กรภาครัฐและเอกชนในการคุ้มครองผู้บริโภค ตลอดจนหลักการสื่อสารเพื่อการรณรงค์และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคให้เหมาะสมและยั่งยืน

71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ* (6 หน่วยกิต)

Principle and Applications of Nutrition Assessment Methodology

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประเมินทางโภชนาการ
2. อธิบายหลักการของการประเมินโภชนาการชุมชน
3. อธิบายหลักการการประเมินทางโภชนาการในแต่ละช่วงวัย
4. อธิบายหลักการการประเมินทางโภชนาการในกลุ่มผู้ป่วย
5. ประเมินภาวะโภชนาการในระดับบุคคลและชุมชน

คำอธิบายชุดวิชา

บทบาทและความสำคัญของกระบวนการประเมินทางโภชนาการ การวัดสัดส่วนร่างกาย การประเมินทางชีวเคมีที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ การประเมินทางคลินิกที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ การประเมินอาหารบริโภค การประเมินโภชนาการชุมชนและความมั่นคงทางอาหาร การประยุกต์วิธีการประเมินภาวะโภชนาการที่เหมาะสมตามวัยและสภาวะของร่างกายเพื่อการเฝ้าระวัง การป้องกันและการรักษา

71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร (6 หน่วยกิต)**Food Production and Processing Technologies**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายหลักการการถนอมอาหาร และการแปรรูปอาหาร
2. อธิบายการควบคุมคุณภาพระหว่างกระบวนการผลิตอาหารและกระจายอาหาร
3. ประยุกต์การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องจักรและบรรจุภัณฑ์ ที่ใช้ในการถนอมและแปรรูปอาหาร
4. ประยุกต์เทคโนโลยีสะอาดในกระบวนการผลิตอาหาร
5. วางแผนกระบวนการผลิตอาหารด้วยหลักการผลิตและแปรรูปที่เหมาะสม

คำอธิบายชุดวิชา

การจัดการและการวางแผนการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การเก็บรักษา การบรรจุ การขนส่ง และการจัดการทรัพยากรที่ใช้ในการผลิต การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์อาหาร

การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรและวิธีการการแปรรูปอาหาร ในระดับวิสาหกิจชุมชนและระดับอุตสาหกรรม นวัตกรรมด้านการแปรรูปอาหาร ผลกระทบของการแปรรูปอาหารต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการการผลิตอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และเทคโนโลยีสะอาดในกระบวนการผลิตอาหาร

71312 สถิติพื้นฐานและการประยุกต์ในงานอาหารและโภชนาการ (6 หน่วยกิต)**Basic Statistics and Applications in Food and Nutrition**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายหลักการพื้นฐานทางสถิติในงานอาหารและโภชนาการ
2. คำนวณคณิตศาสตร์เบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับสถิติพื้นฐาน
3. อธิบายเกี่ยวกับสถิติเชิงพรรณนา
4. อธิบายเกี่ยวกับสถิติเชิงอนุมาน
5. ประยุกต์หลักการนำเสนอผลการค้นพบทางสถิติและนัยสำคัญทางสถิติ
6. วิเคราะห์และแปลผลทางสถิติในงานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

หลักสถิติพื้นฐานในงานอาหารและโภชนาการ ความรู้ทางคณิตศาสตร์เบื้องต้นเกี่ยวกับศาสตร์ทางสถิติพื้นฐาน ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน ความรู้และความเข้าใจในการวิเคราะห์สถิติที่ใช้ในงานอาหารและโภชนาการ สถิติที่ใช้ในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการนำเสนอผลการค้นพบทางสถิติและนัยสำคัญทางสถิติ การแปลผลทางสถิติในงานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ

71313 การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร (6 หน่วยกิต)**Food Hygiene and Safety Management**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายความสำคัญของสุขลักษณะอาหาร และสถานการณ์ด้านความปลอดภัยในอาหาร
2. จำแนกชนิดของอันตรายในอาหาร และสาเหตุของการปนเปื้อนและผลต่อสุขภาพ
3. อธิบายมาตรฐานด้านความปลอดภัยในอาหารตลอดห่วงโซ่คุณค่าอาหาร
4. ประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการสุขลักษณะอาหารมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการอาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

ความสำคัญของสุขลักษณะอาหาร สถานการณ์ด้านความปลอดภัยในอาหารของไทยและในระดับสากล อันตรายในอาหาร สาเหตุของการปนเปื้อนในอาหาร การปนเปื้อนในอาหารกับการเจ็บป่วย การจัดการความเสี่ยง มาตรฐานด้านความปลอดภัยในอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตและการบริการ (การประยุกต์ใช้ระบบการจัดการคุณภาพ เพื่อความปลอดภัยในอาหารและการจัดการอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิต) การจัดการที่ดีในเกษตร การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี และการปฏิบัติที่ดีในโรงงานและระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติในสถานประกอบการด้านอาหารทั้งอุตสาหกรรมอาหารและการบริการอาหาร

71314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (6 หน่วยกิต)**Food Product Development**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายการวิจัยและพัฒนาข้อมูลและแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงหลักการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. อธิบายกฎหมายและระเบียบ เพื่อการกล่าวอ้างและคุ้มครองผลิตภัณฑ์
3. ประยุกต์กระบวนการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
4. ประยุกต์กระบวนการในการทดสอบและประเมินผลิตภัณฑ์อาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การสร้างแนวความคิดและการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ใหม่ แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหาร พฤติกรรมของผู้บริโภค การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ การเลือกใช้ภาชนะบรรจุ สติติที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบและประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ใหม่ การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด การทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารในตลาด กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา การออกแบบและการสร้างฉลากอาหาร มิติทางวัฒนธรรมที่นำมาใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า

71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ (6 หน่วยกิต)**Food and Nutritional Management in the Elderly**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายกลไกความชรา ความสัมพันธ์ของสารอาหารและอาหารกับกระบวนการชรา รวมถึงรูปแบบการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการที่ส่งผลต่อสุขภาพผู้สูงอายุ
2. วิเคราะห์ความต้องการพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ
3. ประยุกต์ความรู้ในการจัดการด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อส่งเสริมสุขภาพและป้องกันภาวะต่างๆ ในผู้สูงอายุ
4. อธิบายอันตรายที่ร้ายระหว่างอาหารและยาเบื้องต้น
5. บูรณาการหลักการด้านอาหารและโภชนาการในการดูแลสุขภาพผู้สูงอายุแบบองค์รวม

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกลไกความชรา ความสัมพันธ์ของสารอาหารและอาหารกับกระบวนการชรา ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และรูปแบบการบริโภคอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ การจัดการด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อส่งเสริมสุขภาพในผู้สูงอายุ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ ตลอดจนความรู้เกี่ยวกับอันตรกิริยาระหว่างอาหารและยา เพื่อให้สามารถบูรณาการความรู้ไปสู่การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุแบบองค์รวมอย่างยั่งยืน

71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ (6 หน่วยกิต)**Physiology and Nutritional Biochemistry**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายโครงสร้างและคุณสมบัติของสารอาหาร
2. อธิบายวิถีเมแทบอลิซึมของสารอาหารซึ่งเป็นองค์ประกอบทางเคมีที่สำคัญของร่างกาย
3. อธิบายบทบาทของอวัยวะต่าง ๆ ในการรักษาดุลยภาพของสารอาหารภายในร่างกาย
4. อธิบายบทบาทของฮอร์โมนและสารอาหารในการควบคุมการใช้สารอาหาร
5. ระบุความผิดปกติทางสรีรวิทยาที่เกี่ยวข้องกับเมแทบอลิซึมสารอาหาร
6. ประยุกต์ค่าทางชีวเคมีในการบ่งชี้ความผิดปกติทางสรีรวิทยา

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโครงสร้างและคุณสมบัติของสารอาหาร วิถีเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการย่อย การดูดซึมและการใช้สารอาหารภายในร่างกาย บทบาททางเมแทบอลิกและสรีรวิทยาของสารอาหาร บทบาทของฮอร์โมนในกระบวนการเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ความผิดปกติทางสรีรวิทยาต่อการใช้และการควบคุมสมดุลของสารอาหาร และสารชีวโมเลกุลในร่างกาย การประยุกต์ใช้ค่าทางชีวเคมีบ่งชี้ความผิดปกติทางสรีรวิทยา

71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ และการควบคุมน้ำหนัก (6 หน่วยกิต)**Nutrition and Exercise for Health and Weight Control**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายแนวคิดการใช้หลักการสมดุลโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดี
2. วางแผนการบริโภคอาหารให้เหมาะสมกับกิจกรรมทางกาย
3. ประยุกต์ความรู้ทางโภชนาการในการควบคุมน้ำหนัก
4. ประยุกต์ความรู้ทางโภชนาการสำหรับการออกกำลังกาย

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและหลักการด้านโภชนาการที่เกี่ยวกับสุขภาพ การวางแผนการบริโภค การเลือกซื้ออาหารและการประกอบอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี การประยุกต์ความรู้ทางโภชนาการสำหรับการควบคุมน้ำหนักและการออกกำลังกาย สำหรับกลุ่มวัยและสภาวะร่างกายต่าง ๆ

71411 อาหารและโภชนบำบัด (6 หน่วยกิต)**Food and Nutrition Therapy**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา

1. อธิบายหลักการทางพยาธิสรีรวิทยาของโรคระบบทางเดินอาหารและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่สัมพันธ์กับโภชนาการ
2. อธิบายกระบวนการดูแลทางโภชนาการ
3. วางแผนโภชนบำบัดและการติดตามประเมินผล
4. ให้คำปรึกษาทางโภชนาการที่เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละโรคได้

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการทางพยาธิสรีรวิทยาของโรกระบบทางเดินอาหารและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่สัมพันธ์กับโภชนาการ การประยุกต์กระบวนการดูแลทางโภชนาการตั้งแต่การประเมินและวินิจฉัยปัญหา การวางแผนโภชนบำบัดและการติดตามประเมินผล ตลอดจนทักษะการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ เทคนิคการสร้างแรงจูงใจและการให้คำปรึกษาโดยมีผู้ป่วยเป็นศูนย์กลาง ตลอดจนการทำงานร่วมกับสหวิชาชีพ

71414 การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร (6 หน่วยกิต)**Food Quality Control and Assurance**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายหลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ
2. เลือกเทคนิควิธีการควบคุมคุณภาพทางเคมี กายภาพ จุลชีววิทยา และทางประสาทสัมผัส
3. อธิบายกฎหมายด้านอาหารที่ผู้ผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติและการคุ้มครองผู้บริโภค
4. อธิบายมาตรฐานอาหารเพื่อการประกันคุณภาพ
5. วิเคราะห์ระบบการบริหารคุณภาพและบูรณาการมาตรฐานในอุตสาหกรรมอาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ การควบคุมคุณภาพโดยใช้หลักสถิติ แผนภูมิควบคุม การวางแผนการสุ่มตัวอย่าง เทคนิคการตรวจสอบและการประเมินคุณภาพด้วยวิธีการทางเคมี กายภาพ จุลชีววิทยา และทางประสาทสัมผัส

ความสำคัญของมาตรฐานอาหาร การกำหนดมาตรฐานอาหารในประเทศและการกำหนดมาตรฐานอาหารในระดับสากล มาตรฐานระบบการบริหารคุณภาพ มาตรฐานระบบการบริหารสิ่งแวดล้อม แนวคิดเกี่ยวกับการบูรณาการมาตรฐานเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารทั้งในระดับประเทศและการส่งออก

71415 การจัดการบริการอาหารในสถาบัน (6 หน่วยกิต)**Food Service Management in Institutions**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายความรู้พื้นฐานด้านบริหารธุรกิจในการจัดการบริการอาหาร
2. วางแผนการจัดการบริการอาหารในโรงเรียน โรงพยาบาล และโรงแรม
3. ดำเนินการวางแผนธุรกิจร้านอาหารขนาดเล็กและขนาดกลางในรูปแบบต่างๆ

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการพื้นฐานการจัดการบริการอาหารในธุรกิจบริการอาหารประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพในการจัดการบริการอาหารให้ได้มาตรฐานและการประเมินผล

71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ (6 หน่วยกิต)**Professional Experience in Food, Nutrition and Applications**

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. ออกแบบกระบวนการผลิตและการแปรรูป การจัดการและการควบคุมคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สุนัขลักษณะและความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตและการบริการอาหาร
2. บูรณาการการประเมินและการเฝ้าระวังภาวะทางโภชนาการ การจัดรายการอาหารตามหลักโภชนาการ การใช้อาหารเพื่อการป้องกันและการบำบัดโรค และการสื่อสารเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมทางโภชนาการที่พึงประสงค์ให้แก่ชุมชนและสังคม รวมทั้งมีการส่งเสริมและป้องกันสุขภาพ ทำให้เกิดความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ
3. สร้างเสริมคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินงานการประกอบการทางด้านอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

การบูรณาการแนวคิดในการพัฒนากระบวนการผลิตและการแปรรูป การจัดการและการควบคุมคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตและการบริการอาหาร

การบูรณาการการประเมินและการเฝ้าระวังภาวะทางโภชนาการ การจัดรายการอาหารตามหลักโภชนาการ การใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมทางโภชนาการ ที่พึงประสงค์ให้แก่ชุมชนและสังคม รวมทั้งการนำคุณธรรมและจริยธรรมเข้ามาใช้ในการดำเนินงานและการประกอบกรทางด้านอาหารและโภชนาการ การประยุกต์กฎหมายอาหารและหลักทางเศรษฐศาสตร์กับการคุ้มครองผู้บริโภค ปัจจัยที่ส่งผลให้ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ

71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร (6 หน่วยกิต)

Principles of Food and Restaurant Business Managements

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. อธิบายประเภทและลักษณะเฉพาะของธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร
2. อธิบายระบบและวิธีดำเนินงานธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร ตั้งแต่การจัดการวัตถุดิบ การเก็บรักษาการผลิตหรือประกอบอาหาร และการคิดคำนวณต้นทุน
3. ประยุกต์หลักการส่งเสริมการตลาดและการประชาสัมพันธ์ในธุรกิจอาหารและร้านอาหาร
4. ประยุกต์การใช้สารสนเทศในการบริหารจัดการและพัฒนาธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดการวางแผนและการจัดการธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร ขอบข่ายของธุรกิจตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การเก็บรักษา การผลิตหรือประกอบอาหารที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารหรือหลักการจัดการอาหารสากล การคิดคำนวณต้นทุน แนวทางการพัฒนาธุรกิจ หลักการตลาด การส่งเสริมการตลาดและ การประชาสัมพันธ์ หลักการด้านสารสนเทศ เพื่อใช้ในงานธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร คอมพิวเตอร์และซอฟต์แวร์เพื่อจัดการงานด้านอาหารและโภชนาการ และ การใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจและการใช้ประโยชน์ในทางธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร

หมายเหตุ * เป็นชุดวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

