

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเอกอาหารโภชนาการและการประยุกต์ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

10103 ทักษะชีวิต (6 หน่วยกิต)

Life Skills

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีทักษะในการสื่อสาร การแสวงหาความรู้ และการใช้เทคโนโลยีในการดำเนินชีวิต
2. เพื่อให้มีทักษะในการคิด วิเคราะห์ และการแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่างๆ
3. เพื่อพัฒนาดนให้มีคุณธรรม จริยธรรมและมนุษยสัมพันธ์

คำอธิบายชุดวิชา

ทักษะในการดำเนินชีวิตในสังคม ความใฝ่รู้ การแสวงหาและพัฒนาความรู้ การใช้เทคโนโลยี การใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา การเจรจาต่อรอง การบริหารตนเอง การจัดการอารมณ์และความเครียด ความเข้าใจตนเอง คุณธรรม จริยธรรม มนุษยสัมพันธ์ มารยาท และการสมาคม

10111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร (6 หน่วยกิต)

English for Communication

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้สามารถใช้ภาษาอังกฤษเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร
2. เพื่อศึกษาโครงสร้าง ศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษที่สำคัญ
3. เพื่อสามารถใช้ทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาอังกฤษให้ถูกต้องและเหมาะสมในสถานการณ์ต่างๆ

คำอธิบายชุดวิชา

โครงสร้าง ศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

10121 อารยธรรมมนุษย์ (6 หน่วยกิต)

Human Civilization

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับอารยธรรมตะวันออกและอารยธรรมตะวันตก ในด้านการเมือง เศรษฐกิจ และสังคม
2. เพื่อให้เข้าใจอารยธรรมของมนุษย์ในอดีตอันเป็นพื้นฐานของอารยธรรมในปัจจุบัน
3. เพื่อให้ตระหนักและชื่นชมคุณค่าของอารยธรรมที่มนุษย์ได้สร้างสรรค์ขึ้น

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้เกี่ยวกับอารยธรรมตะวันออกและอารยธรรมตะวันตกที่มนุษย์ได้สร้างสรรค์ขึ้น ในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม ภูมิปัญญา ศิลปะ และวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

10131 สังคมมนุษย์**(6 หน่วยกิต)****Human Society****วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้เข้าใจความเป็นมนุษย์ ชุมชน และสังคม
2. เพื่อให้เข้าใจกลไกทางการเมือง กฎหมาย เศรษฐกิจและสังคม ซึ่งส่งผลต่อการจัดระเบียบสังคมมนุษย์
3. เพื่อเสริมสร้างความรับผิดชอบต่อสังคมและประเทศชาติ

คำอธิบายชุดวิชา

ลักษณะพื้นฐานของความเป็นมนุษย์ การรวมตัวเป็นชุมชนและสังคม การกระจายและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ องค์ประกอบของสังคม พฤติกรรมมนุษย์ในสังคม กลไกทางการเมือง กฎหมาย เศรษฐกิจและสังคม ซึ่งส่งผลต่อการจัดระเบียบสังคมมนุษย์ ปัญหาสังคมและแนวทางแก้ไข การเสริมสร้างสังคมที่ดี

10141 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมเพื่อชีวิต**(6 หน่วยกิต)****Science, Technology and Environment for Life****วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับแนวคิด กฎเกณฑ์ และพัฒนาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีอิทธิพลต่อความคิด และความเป็นอยู่ของมนุษย์
2. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับวิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิตและมนุษย์
3. เพื่อให้เข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อมและผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อสิ่งแวดล้อม
4. เพื่อให้มีความรู้ในการประยุกต์วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน
5. เพื่อเสริมสร้างความคิดเชิงวิทยาศาสตร์และจิตสำนึกในการรักษาสิ่งแวดล้อม

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิด ทฤษฎี ความคิดเชิงวิเคราะห์ กฎเกณฑ์และพัฒนาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ธรรมชาติวิทยาที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์ องค์ประกอบของร่างกายมนุษย์ มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม สุขภาพอนามัยและโภชนาการ การประยุกต์วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและคณิตศาสตร์ในการดำรงชีวิต

10151 ไทยศึกษา**(6 หน่วยกิต)****Thai Studies****วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นไทยในด้านประวัติศาสตร์ สังคม ภาษาและวัฒนธรรม
2. เพื่อให้สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเกิดความภาคภูมิใจในความเป็นไทย

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้เกี่ยวกับความเป็นไทยในด้านประวัติศาสตร์ การตั้งถิ่นฐาน การเมือง เศรษฐกิจ วัฒนธรรม ศาสนา และพิธีกรรม ภาษาและวรรณคดี ศิลปกรรมและวัฒนธรรม

10152 ไทยกับสังคมโลก**(6 หน่วยกิต)****Thailand and the World Community****วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับสถานการณ์ แนวโน้ม ลักษณะความสัมพันธ์ และการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองในสังคมโลกที่มีผลกระทบต่อประเทศไทย
2. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับสถานะของประเทศไทยในสังคมโลก
3. เพื่อนำความรู้ไปคิด วิเคราะห์ปัญหา อันเป็นผลจากกระแสโลกาภิวัตน์ในมิติต่างๆ ทั้งทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรม และผลกระทบต่อคุณธรรม จริยธรรม

คำอธิบายขุดวิชา

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

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

1. เพื่อให้สามารถใช้ภาษาไทยเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร
2. เพื่อพัฒนาทักษะภาษาในการสื่อสารให้มีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์
3. เพื่อให้สามารถใช้ภาษาในการดำเนินชีวิตและแสวงหาความรู้

คำอธิบายขุดวิชา

ความสำคัญของภาษา ความคิด และการสื่อสาร ศิลปะการใช้ถ้อยคำ ประโยค สำนวน โวหาร การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนเพื่อสื่อสารให้มีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์ การใช้ภาษาในการดำเนินชีวิต การแสวงหาความรู้ และการถ่ายทอดความรู้

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

1. เพื่อให้มีความรู้เรื่องระบบเสียงภาษาจีนกลางสี่ท่อนอักษรภาษาจีนกลางระบบฮั่นอู่ว์ พินอิน (Hànyǔ Pīnyīn) สามารถใช้และอ่านออกเสียงได้
2. เพื่อให้มีความรู้เรื่องตัวอักษรจีนที่เป็นหรือประกอบกันเป็นคำศัพท์พื้นฐาน รูปประโยคและหลักภาษาจีนที่ใช้สื่อสารกันทั่วไป รวมทั้งฝึกหัดการเขียนตัวอักษรจีน
3. เพื่อให้สามารถใช้ภาษาจีนในการสื่อสารทั่วไปในชีวิตประจำวัน

คำอธิบายขุดวิชา

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

10164 สังคมและวัฒนธรรมอาเซียน (6 หน่วยกิต)

Society and Culture in the ASEAN Community

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้เข้าใจภูมิหลังและประวัติศาสตร์ของภูมิภาคอาเซียน
2. เพื่อให้เข้าใจจุดประสงค์การรวมกลุ่มของประเทศสมาชิกในอาเซียน
3. เพื่อให้เข้าใจสภาพทางสังคม และวัฒนธรรมของชาติสมาชิกในอาเซียน
4. เพื่อให้เข้าใจบทบาทและความสัมพันธ์ ของอาเซียนกับชาติต่างๆ

คำอธิบายชุดวิชา

ภูมิหลังและประวัติศาสตร์ของประเทศสมาชิกอาเซียน การรวมกลุ่มของประเทศสมาชิก สภาพทางสังคมและวัฒนธรรมของประเทศสมาชิกในอาเซียน บทบาทของอาเซียน และความสัมพันธ์ของอาเซียนที่มีต่อภูมิภาคต่างๆ ในโลก

71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Fundamental Sciences for Food and Nutrition

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานทางเคมีสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
2. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานทางชีววิทยาและจุลชีววิทยาสำหรับงานอาหารและโภชนาการ
3. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานทางฟิสิกส์สำหรับงานอาหารและโภชนาการ
4. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานวิทยาศาสตร์ประยุกต์ที่เกี่ยวข้องในงานอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการพื้นฐานทางเคมี ชีววิทยา และฟิสิกส์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ ที่เป็นพื้นฐานตั้งแต่ระดับอะตอมและโมเลกุลของสาร การจำแนกสาร สถานะ และสมบัติทางกายภาพของสสารของผสม การเตรียมสารละลาย กรด-เบส สารประกอบคาร์บอนและนิน-ไฮโดรคาร์บอน ปฏิกริยาเคมีที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ในอาหาร สารชีวโมเลกุลและแมแทบอลิซึม ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเซลล์ พันธุกรรม จลนทรีย เทคโนโลยีชีวภาพและพันธุวิศวกรรม อาชีวอนามัยและการยศาสตร์เบื้องต้น ฟิสิกส์พื้นฐานและการทำงานของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในงานด้านอาหารและโภชนาการ

71200 มนุษย์กับระบบนิเวศ (6 หน่วยกิต)

Human and Ecosystem

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับมนุษย์กับระบบนิเวศ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจ ความเชื่อมโยงของวิถีการดำเนินชีวิตของมนุษย์กับระบบนิเวศ
3. เพื่อสร้างความตระหนักต่อความรับผิดชอบและคุณค่าของปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับระบบนิเวศ

คำอธิบายชุดวิชา

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

71202 โภชนาการมนุษย์ (6 หน่วยกิต)**Human Nutrition****วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับสารอาหาร ความสมดุลของพลังงาน และโภชนาการกับการดำรงชีวิต
2. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับวิทยาการ และหลักการให้คำแนะนำ ด้านโภชนาการสำหรับครอบครัว
3. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการกับชีวิตในช่วงวัยต่างๆ และการประเมินภาวะโภชนาการ
4. เพื่อให้มีความสามารถในการนำความรู้ด้านโภชนาการไปใช้ในชีวิตประจำวัน

คำอธิบายขุดวิชา

ความรู้เรื่องโภชนาการกับพื้นฐานการมีสุขภาพที่ดี ความต้องการพลังงานและสารอาหารในวงจรชีวิตมนุษย์ สารอาหาร ความสมดุลของพลังงานกับการดำรงชีวิต ความปลอดภัยของอาหารและการเลือกอาหารอย่างถูกหลัก โภชนาการ ความเข้าใจในความต้องการและสารอาหารในวงจรชีวิตมนุษย์ ความรู้ด้านโภชนศาสตร์สำหรับ ครอบครัวและหลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการครอบครัว โภชนาการสำหรับช่วงวัยต่างๆ ของชีวิต และบุคคล ภาวะพิเศษ เช่น นักกีฬา หญิงตั้งครรภ์ และการประเมินภาวะโภชนาการของบุคคล

71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น (6 หน่วยกิต)**Basic Food Science and Technology****วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหารและการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อคุณภาพของอาหาร
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจหลักการถนอมและแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารด้วยกรรมวิธีต่างๆ รวมทั้งวัตถุดิบอาหารที่ใช้ในกระบวนการแปรรูป
3. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับวัสดุที่ใช้ในการทำบรรจุภัณฑ์อาหารและการสุขาภิบาลอาหาร
4. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับการวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร และแนวโน้มการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในอนาคต

คำอธิบายขุดวิชา

ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับส่วนประกอบของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีที่เกิดขึ้นกับอาหาร คุณภาพและการเน่าเสียของอาหาร หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารด้วยกรรมวิธีต่างๆ วัตถุดิบอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร การสุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การวิจัยทางวิทยาศาสตร์การอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต

71204 โภชนศึกษาและการสื่อสาร (6 หน่วยกิต)**Nutrition Education and Communication****วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับหลักการให้โภชนศึกษาและการสื่อสาร
2. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจกลไกการให้การศึกษาและการสื่อสารเพื่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การบริโภคอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

หลักการโภชนาการและการสื่อสาร พฤติกรรมต่างๆ เพื่อสังคม การให้ความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการในห่วงโซ่อาหาร สถานการณ์สื่อในปัจจุบันกับอิทธิพลที่มีต่อพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมและการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร หลักการ ประเภท และวิธีการให้การศึกษาและการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคที่พึงประสงค์สภาพแวดล้อมของสื่อและการใช้สื่อกับกลุ่มเป้าหมายและการสร้างสรรค์สื่อที่เหมาะสม องค์ประกอบการสื่อสารเกี่ยวกับความเข้าใจ ความดึงดูดใจ การยอมรับและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การให้คำปรึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ การสร้างทีมงานเพื่อการให้การศึกษาและการสื่อสาร

71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร

(6 หน่วยกิต)

Food Chemistry and Microbiology

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทของสารอาหารและสารชีวโมเลกุลอื่นๆ ที่สำคัญในเมแทบอลิซึมของร่างกาย
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างและสมบัติของสารอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในอาหารทุกประเภท
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทของอาหารต่อการเกิดความผิดปกติของร่างกายในทางชีวเคมีและสารพิษในอาหาร
4. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของอาหารในการผลิตและการเก็บรักษา
5. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่มีบทบาทสำคัญในอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารเนื่องจากจุลินทรีย์ และการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร
6. เพื่อให้รู้และเข้าใจหลักการตรวจสอบและการวิเคราะห์อาหารทางเคมี จุลชีววิทยา และทางกายภาพ

คำอธิบายชุดวิชา

สารอาหารได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ลิพิด วิตามิน เกลือแร่ และน้ำที่มีบทบาทต่อสุขภาพและที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในอาหาร สารชีวโมเลกุลอื่นๆ ที่มีความสำคัญทางชีวเคมี เช่น ฮอร์โมน สารไฟโตเคมีคอล สารพิษในอาหาร อาหารกับความผิดปกติของร่างกาย การเปลี่ยนแปลงทางเคมีของอาหารในการผลิตและการเก็บรักษาจุลินทรีย์ ได้แก่ แบคทีเรีย รา และยีสต์ที่มีความสำคัญต่อการเกิดโทษและการใช้ประโยชน์ในด้านอาหาร การตรวจสอบและการวิเคราะห์อาหารทางเคมี ทางจุลชีววิทยา และทางกายภาพ

71206 พฤติกรรมผู้บริโภคและการคุ้มครองด้านอาหารและโภชนาการ

(6 หน่วยกิต)

Consumer Behavior and Protection in Food and Nutrition

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร และหาแนวทางการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร
4. เพื่อให้มีความรู้ที่จำเป็นต่อการผลิตและการบริโภคอาหารที่เอื้อต่อการใช้สุขภาพที่ดี
5. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจกฎหมายเกี่ยวกับอาหาร ฉลากอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค และสิทธิและหน้าที่ของผู้บริโภค

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีพฤติกรรมสุขภาพ ความรู้ เจตคติ และพฤติกรรม การบริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี พฤติกรรมและการวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อ พฤติกรรมการบริโภคของบุคคล ชุมชน และสังคม แนวทางการผลิตและการบริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี พลังผู้บริโภคกับสิทธิด้านอาหารและโภชนาการ กฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับที่เกี่ยวกับอาหาร ฉลากอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค บทบาทและหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐและเอกชนด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ตลอดจน การสื่อสารเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคที่เหมาะสม

71207 หลักการและการประยุกต์วิธีประเมินทางโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Principle and Applications of Nutrition Assessment Methodology

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้รู้และเข้าใจความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประเมินทางโภชนาการ
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจหลักการของการประเมินโภชนาการชุมชน
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจหลักการการประเมินทางโภชนาการในกลุ่มผู้ป่วย
4. เพื่อให้สามารถประเมินภาวะโภชนาการได้

คำอธิบายชุดวิชา

บทบาทและความสำคัญของกระบวนการประเมินทางโภชนาการ การวัดสัดส่วนร่างกาย การประเมิน ทางชีวเคมีที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ การประเมินทางคลินิกที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ การประเมินอาหารบริโภค การประเมินโภชนาการชุมชนและความมั่นคงทางอาหาร การประยุกต์วิธีการประเมินภาวะโภชนาการที่เหมาะสมตาม วัยและสภาวะของร่างกาย เพื่อการเฝ้าระวัง การป้องกันและการรักษา

71311 เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร (6 หน่วยกิต)

Food Production and Processing Technologies

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้หลักการการถนอมอาหาร และการแปรรูปอาหาร
2. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจการควบคุมคุณภาพระหว่างกระบวนการผลิตอาหารและกระจายอาหาร
3. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องจักรและบรรจุภัณฑ์ ที่ใช้ในการถนอมและ แปรรูปอาหาร
4. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีสะอาดในกระบวนการผลิตอาหาร
5. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจการวางแผนการผลิตอาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

การจัดการและการวางแผนการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การเก็บรักษา การบรรจุ การขนส่ง และการจัดการทรัพยากรที่ใช้ในการผลิต การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การสอบ ย้อนกลับผลิตภัณฑ์อาหาร การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรและวิธีการ การ แปรรูปอาหารในระดับวิสาหกิจชุมชนและระดับอุตสาหกรรม นวัตกรรมด้านการแปรรูปอาหาร ผลกระทบของการแปรรูปอาหารต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการการผลิตอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และ เทคโนโลยีสะอาดในกระบวนการผลิตอาหาร

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

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับหลักการพื้นฐานทางสถิติในงานอาหารและโภชนาการได้
2. เพื่อให้มีความรู้ทางคณิตศาสตร์เบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับสถิติพื้นฐานได้
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสถิติเชิงพรรณนาได้
4. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสถิติเชิงอนุมานได้
5. เพื่อให้สามารถอธิบายหลักการนำเสนอผลการค้นพบทางสถิติและนัยสำคัญทางสถิติได้
6. เพื่อให้สามารถแปลผลทางสถิติในงานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการได้

คำอธิบายสาขาวิชา

หลักสถิติพื้นฐานในงานอาหารและโภชนาการ ความรู้ทางคณิตศาสตร์เบื้องต้นเกี่ยวกับศาสตร์ทางสถิติพื้นฐาน ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน ความรู้และความเข้าใจในการวิเคราะห์สถิติที่ใช้ในงานอาหารและโภชนาการ สถิติที่ใช้ในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการนำเสนอผลการค้นพบทางสถิติและนัยสำคัญทางสถิติ การแปลผลทางสถิติในงานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ

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

1. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของสุขลักษณะอาหาร และสถานการณ์ด้านความปลอดภัยในอาหาร
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายในอาหาร สาเหตุของการปนเปื้อนและผลต่อสุขภาพ
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจมาตรฐานด้านความปลอดภัยในอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร
4. เพื่อให้สามารถนำความรู้ด้านการจัดการสุขลักษณะอาหารมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการอาหาร

คำอธิบายสาขาวิชา

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

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

1. เพื่อให้รู้และเข้าใจการวิจัยและพัฒนาข้อมูลและแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงหลักการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจกระบวนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจกระบวนการในการทดสอบและประเมินผลิตภัณฑ์
4. เพื่อให้รู้และเข้าใจกฎหมายและระเบียบ เพื่อการกล่าวอ้างและคุ้มครองผลิตภัณฑ์

คำอธิบายชุดวิชา

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

71315 การจัดการทางอาหารและโภชนาการในผู้สูงอายุ (6 หน่วยกิต)

Food and Nutritional Management in the Elderly

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดและทฤษฎีการสูงวัยและประสิทธิภาพการทำงานของระบบร่างกายที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความต้องการสารอาหารและการได้รับสารอาหารของผู้สูงอายุ
3. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปใช้ในการคัดกรอง ประเมิน และวินิจฉัยภาวะทุพโภชนาการของผู้สูงอายุ
4. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการให้คำแนะนำด้านอาหาร โภชนาการ และการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะสุขภาพปกติและเจ็บป่วย
5. เพื่อให้สามารถนำความรู้ด้านการจัดการอาหารเพื่อโภชนาการสำหรับการดูแลผู้สูงอายุแบบองค์รวม

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิด ทฤษฎีการสูงวัยและประสิทธิภาพระบบการทำงานของร่างกายเกี่ยวกับอาหาร โภชนาการ ภาวะทุพโภชนาการและการเปลี่ยนแปลงที่ส่งผลกระทบต่อประชากรผู้สูงอายุ การศึกษากลไกของโภชนาการและสุขภาพในผู้สูงอายุ การคัดกรอง การประเมิน และการวินิจฉัยภาวะทุพโภชนาการของผู้สูงอายุ การกำหนดอาหาร แลกเปลี่ยนและการจัดอาหารสำหรับผู้สูงอายุ โภชนบำบัดและการสร้างเสริมสุขภาพในการดูแลผู้สูงอายุแบบองค์รวม อายครศาสตร์ชะลอวัยด้วยอาหาร โภชนาการ และการออกกำลังกายในผู้สูงอายุ ยุทธศาสตร์โภชนาการศึกษและการให้คำปรึกษาที่มีประสิทธิภาพเพื่อการเข้าถึงผู้ใหญ่ผู้สูงอายุ การเตรียมความพร้อมและจัดการเพื่อความมั่นคงในชีวิตของผู้สูงอายุอย่างยั่งยืน

71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Physiology and Nutritional Biochemistry

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้รู้โครงสร้างและคุณสมบัติของสารอาหาร
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจวิถีเมแทบอลิซึมของสารอาหารซึ่งเป็นองค์ประกอบทางเคมีที่สำคัญของร่างกาย
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจบทบาทของอวัยวะต่างๆ ในการรักษาดุลยภาพของสารอาหารภายในร่างกาย
4. เพื่อให้รู้และเข้าใจบทบาทของฮอร์โมนและสารอาหารในการควบคุมการใช้สารอาหาร
5. เพื่อให้รู้และเข้าใจความผิดปกติทางสรีรวิทยาที่เกี่ยวข้องกับเมแทบอลิซึมสารอาหาร
6. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ค่าทางชีวเคมีในการบ่งชี้ความผิดปกติทางสรีรวิทยา

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโครงสร้างและคุณสมบัติของสารอาหาร วิถีเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการย่อย การดูดซึมและการใช้สารอาหารภายในร่างกาย บทบาททางเมแทบอลิซึมและสรีรวิทยาของสารอาหาร บทบาทของฮอร์โมนในกระบวนการเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ความผิดปกติทางสรีรวิทยาต่อการใช้และการควบคุมสมดุลของสารอาหารและสารชีวโมเลกุลในร่างกาย การประยุกต์ใช้ค่าทางชีวเคมีบ่งชี้ความผิดปกติทางสรีรวิทยา

71317 โภชนาการกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ และการควบคุมน้ำหนัก (6 หน่วยกิต)

Nutrition and Exercise for Health and Weight Control

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้สามารถอธิบายแนวคิดการใช้หลักการสมดุลโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดี
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจแนวทางการวางแผนการบริโภคอาหารให้เหมาะสมกับกิจกรรมทางกาย
3. เพื่อให้รู้ เข้าใจ และสามารถประยุกต์ความรู้ทางโภชนาการในการดูแลและควบคุมน้ำหนัก
4. เพื่อให้รู้ เข้าใจ และสามารถประยุกต์ความรู้ทางโภชนาการสำหรับการออกกำลังกาย

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและหลักการด้านโภชนาการที่เกี่ยวกับสุขภาพ การวางแผนการบริโภค การเลือกซื้ออาหารและการประกอบอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี การประยุกต์ความรู้ทางโภชนาการสำหรับการควบคุมน้ำหนักและการออกกำลังกายสำหรับกลุ่มวัยและสภาวะร่างกายต่างๆ

71411 อาหารและโภชนบำบัด (6 หน่วยกิต)

Food and Nutrition Therapy

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารที่ถูกใช้ในการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยและผู้ที่มีภาวะพิเศษ
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจกลไกการเปลี่ยนแปลงทางสรีระที่มีผลต่อการบริโภคอาหาร และแนวทางการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยโรคต่างๆ
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการประเมินภาวะโภชนาการ การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ การวางแผนการให้โภชนบำบัด และการติดตามผลที่เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละโรคได้

คำอธิบายชุดวิชา

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการให้โภชนบำบัด ภัยการอาหารแลกลเปลี่ยนแปลงและอาหารเฉพาะโรค การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาอันเนื่องมาจากโรคและผลต่อความต้องการอาหารที่เปลี่ยนไป ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคต่างๆ การกินอาหารเพื่อป้องกัน ชะลอความรุนแรง และรักษาโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง การให้โภชนบำบัดในผู้ป่วยติดเชื้ ผ่าตัด และขาดสารอาหาร บทบาทและหน้าที่ของนักกำหนดอาหารและนักโภชนาการต่อการดูแลผู้ป่วย การประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผนให้โภชนบำบัด การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ และการติดตามผลภาวะโภชนาการ

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

1. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจเทคนิควิธีของการควบคุมคุณภาพทางเคมี กายภาพ จุลชีววิทยา และทางประสาทสัมผัส
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายด้านอาหารที่ผู้ผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติและการคุ้มครองผู้บริโภค
4. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารเพื่อการประกันคุณภาพ
5. เพื่อให้รู้และเข้าใจระบบการบริหารคุณภาพและการบูรณาการมาตรฐานในอุตสาหกรรมอาหาร

คำอธิบายสาขาวิชา

หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ การควบคุมคุณภาพโดยใช้หลักสถิติ แผนภูมิควบคุม การวางแผนการสุ่มตัวอย่าง เทคนิคการตรวจสอบและการประเมินคุณภาพด้วยวิธีการทางเคมี กายภาพ จุลชีววิทยา และทางประสาทสัมผัส

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

1. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานด้านบริหารธุรกิจในการจัดการบริการอาหาร
2. เพื่อให้สามารถจัดการบริการอาหารในโรงเรียน โรงพยาบาล และโรงแรม
3. เพื่อให้สามารถดำเนินการธุรกิจร้านอาหารขนาดเล็กและขนาดกลางในรูปแบบต่างๆ

คำอธิบายสาขาวิชา

หลักการพื้นฐานการจัดการบริการอาหารในธุรกิจบริการอาหารประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพในการจัดการบริการอาหารให้ได้มาตรฐานและการประเมินผล

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

1. เพื่อให้สามารถบูรณาการแนวคิดในการพัฒนากระบวนการผลิตและการแปรรูป การจัดการและการควบคุมคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตและการบริการอาหาร
2. เพื่อให้สามารถบูรณาการการประเมินและการเฝ้าระวังภาวะทางโภชนาการ การจัดการรายการอาหารตามหลักโภชนาการ การใช้อาหารเพื่อการป้องกันและการบำบัดโรค และการสื่อสารเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมทางโภชนาการที่พึงประสงค์ให้แก่ชุมชนและสังคม รวมทั้งมีการส่งเสริมและป้องกันสุขภาพ ทำให้เกิดความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ
3. เพื่อสร้างเสริมคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินงานการประกอบการทางด้านอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

การบูรณาการแนวคิดในการพัฒนากระบวนการผลิตและการแปรรูป การจัดการและการควบคุมคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตและการบริการอาหาร การบูรณาการการประเมินและการเฝ้าระวังภาวะทางโภชนาการ การจัดรายการอาหารตามหลักโภชนาการ การใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมทางโภชนาการที่พึงประสงค์ให้แก่ชุมชนและสังคม รวมทั้งการนำคุณธรรมและจริยธรรมเข้ามาใช้ในการดำเนินงานและการประกอบการทางด้านอาหารและโภชนาการ การประยุกต์กฎหมายอาหารและหลักทางเศรษฐศาสตร์กับการคุ้มครองผู้บริโภค บัณฑิตที่ส่งผลให้ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ

71417 หลักการจัดการธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

(6 หน่วยกิต)

Principles of Food and Restaurant Business Managements

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและลักษณะเฉพาะของธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร
2. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับระบบและวิธีดำเนินงานธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหารตั้งแต่การจัดการวัตถุดิบ การเก็บรักษา การผลิตหรือประกอบอาหาร และการคิดคำนวณต้นทุน
3. เพื่อให้รู้และเข้าใจหลักการส่งเสริมการตลาดและการประชาสัมพันธ์ในธุรกิจอาหารและร้านอาหาร
4. เพื่อให้รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและการประยุกต์ใช้สารสนเทศในการบริหารจัดการและพัฒนาธุรกิจอาหารและร้านอาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดการวางแผนและการจัดการธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร ขอบข่ายของธุรกิจตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การเก็บรักษา การผลิตหรือประกอบอาหารที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารหรือหลักการจัดอาหารสากล การคิดคำนวณต้นทุน แนวทางการพัฒนาธุรกิจ หลักการตลาด การส่งเสริมการตลาดและการประชาสัมพันธ์ หลักการด้านสารสนเทศเพื่อใช้ในงานธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร คอมพิวเตอร์และซอฟต์แวร์เพื่อการจัดการงานด้านอาหารและโภชนาการ และการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจและการใช้ประโยชน์ในทางธุรกิจอาหารและธุรกิจร้านอาหาร



Last updated: 22-February-2022