

ใบแทรก

การแก้ไขรายละเอียดข้อมูลในเล่มเอกสาร

หลักสูตรบัณฑิตศึกษา
สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์
ปีการศึกษา 2569

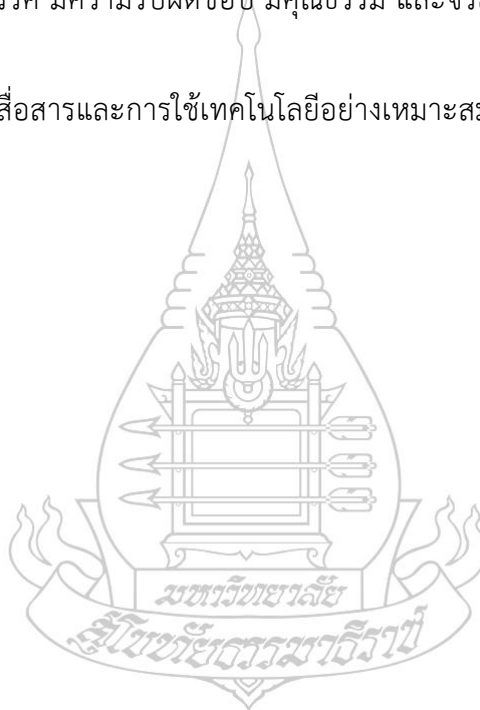


<https://www.stou.ac.th/link/Mhuman2569>

หน้า 3-4

2. วัตถุประสงค์

- 1) มีความรู้และความสามารถในการคิด วิเคราะห์ปัญหา และสังเคราะห์องค์ความรู้ในการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการที่มีการเปลี่ยนแปลงในหลากหลายมิติ
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์
- 3) มีทักษะการเรียนรู้ ศึกษา ค้นคว้าความรู้ได้ด้วยตนเองอย่างมีวิจารณญาณ กระตุ้นความใฝ่รู้ มุ่งมั่นและขยันหมั่นเพียรเพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ของตนเองอย่างต่อเนื่อง
- 4) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความรับผิดชอบ มีคุณธรรม และจริยธรรมในวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ
- 5) มีความสามารถในการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสมต่อการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ



หน้า 11

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

หน้า 13-19

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

Master of Science Program in Food System Management for Nutrition

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ)
อักษรย่อ	วท.ม. (การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ)
ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ	Master of Science (Food System Management for Nutrition)
ชื่อย่อภาษาอังกฤษ	M.Sc. (Food System Management for Nutrition)

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรบัณฑิต จากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง และ
- มีคะแนนเฉลี่ยสะสมระดับปริญญาตรีตั้งแต่ 2.30 ขึ้นไป จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า หรือ
- คุณสมบัติอื่นๆ ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมายเหตุ

- ผู้ที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 1 แต่มีคะแนนเฉลี่ยสะสมระดับปริญญาตรีต่ำกว่า 2.30 จากระบบ 4 ระดับคะแนน ให้เข้าศึกษาเป็นนักศึกษาทดลองเรียนได้
- ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือประกาศนียบัตรบัณฑิต **ที่ไม่ใช่** สาขาวิชาด้านอาหารและโภชนาการ หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ อาจต้องศึกษาชุดวิชาเพิ่มเติมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

โครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร*

แผน ก แบบ ก 2

1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาเฉพาะ	4	24
ข. วิทยานิพนธ์		12
ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต		ไม่นับหน่วยกิต
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต		

หมายเหตุ * โครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตรอาจมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงได้ ทั้งนี้ ขอให้นักศึกษาติดตามข่าวจากเอกสารประชาสัมพันธ์/เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย

2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาเฉพาะ 4 ชุดวิชา (24 หน่วยกิต)

- 71701 การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค
71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

ข. วิทยานิพนธ์ (12 หน่วยกิต)

- 71798 วิทยานิพนธ์

ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต (ไม่นับหน่วยกิต)

- 71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิตการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ*
เป็นการอบรมเข้มที่เน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ โดยมีการประเมินผล
การอบรมเข้ม (มีค่าเทียบเท่า 6 หน่วยกิต) ซึ่งไม่นำผลมาคิดหน่วยกิตสะสม

แผน ข

1) โครงสร้างของหลักสูตร	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาเฉพาะ	5	30
ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ		6
ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต		ไม่นับหน่วยกิต
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต		

2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาเฉพาะ 5 ชุดวิชา (30 หน่วยกิต)

- 71701 การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค
71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
71705 สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ (6 หน่วยกิต)

- 71797 การศึกษาค้นคว้าอิสระ

ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต (ไม่นับหน่วยกิต)

- 71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิตการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ*
เป็นการอบรมเข้มที่เน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ โดยมีการประเมินผล
การอบรมเข้ม (มีค่าเทียบเท่า 6 หน่วยกิต) ซึ่งไม่นำผลมาคิดหน่วยกิตสะสม

แนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษา

แผน ก แบบ ก 2

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	71701 การจัดการความมั่นคง และความปลอดภัยทางอาหาร 71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	1	ต้น	
	ปลาย	71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อคุณภาพและความปลอดภัย สำหรับผู้บริโภค 71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการ ระบบอาหารเพื่อโภชนาการ		ปลาย	
2	ต้น	71798 วิทยานิพนธ์	2	ต้น	
	ปลาย	71798 วิทยานิพนธ์ 71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์ มหาดบัณฑิตการจัดการระบบอาหาร เพื่อโภชนาการ		ปลาย	

แผน ข

ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคต้น	ปี ที่	ภาค	สำหรับนักศึกษา ที่สมัครเรียนในภาคปลาย
1	ต้น	71701 การจัดการความมั่นคง และความปลอดภัยทางอาหาร 71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	1	ต้น	
	ปลาย	71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อคุณภาพและความปลอดภัย สำหรับผู้บริโภค 71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการ ระบบอาหารเพื่อโภชนาการ		ปลาย	
2	ต้น	71705 สัมมนาประเด็นการจัดการ ระบบอาหารเพื่อโภชนาการ	2	ต้น	
	ปลาย	71797 การศึกษาค้นคว้าอิสระ 71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์ มหาดบัณฑิตการจัดการระบบอาหาร เพื่อโภชนาการ		ปลาย	

รายละเอียดของชุดวิชา

71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ

(6 หน่วยกิต)

Food and Nutrition for Health

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. มีความรู้ความเข้าใจด้านการจัดการอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
2. วิเคราะห์และสังเคราะห์กระบวนการจัดการด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการส่งเสริม ป้องกันและฟื้นฟูสุขภาพ
3. สามารถพัฒนานวัตกรรมเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
4. สามารถสื่อสารด้านอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เหมาะสม
5. สามารถส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและหลักการเกี่ยวกับการจัดการทางด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในสถานะต่างๆ เพื่อประโยชน์เชิงสุขภาพและลดความเสี่ยงจากการเกิดโรค การจำแนกอาหารและสารอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ จริยธรรมในการผลิตและจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ ปัจจัยและการประยุกต์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ และการสื่อสารเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ

71705 สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

(6 หน่วยกิต)

Seminar in Food System Management for Nutrition Issues

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. พัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์และประยุกต์แนวคิด หลักการด้านอาหารเพื่อโภชนาการ
2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้และเสริมสร้างประสบการณ์ในการนำเสนอผลงานวิชาการจากการศึกษาค้นคว้าประเด็นด้านอาหารและโภชนาการภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลง
3. ติดตามความเคลื่อนไหวประเด็นใหม่ๆ เรื่องอาหารและโภชนาการ ที่ได้รับความสนใจในวงการวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ
4. สามารถเชื่อมโยงประเด็นการพัฒนาอาหารและโภชนาการไปสู่การจัดการระบบอาหารและโภชนาการที่ดี

คำอธิบายชุดวิชา

ระบบความคิด กระบวนการคิดและการพัฒนาทักษะการคิด เทคนิคการแสวงหาความรู้ และการคัดสรรองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ เทคนิคการจัดเวทีสัมมนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการ เทคนิคและเครื่องมือการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ การจัดการความรู้และถอดบทเรียนเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ เทคนิคการวิเคราะห์ สังเคราะห์และสรุปผลกรณีศึกษาประเด็นอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพในแง่มุมต่างๆ อาทิ หัวข้อ สถานการณ์อาหารและโภชนาการในปัจจุบัน ปัญหาระบบนิเวศกับห่วงโซ่อาหาร วิธีการดำเนินชีวิตกับผลกระทบด้านอาหารและโภชนาการกับสุขภาพ วงจรชีวิตกับอาหารและโภชนาการ รูปแบบและวิธีการดำเนินชีวิตเพื่อสุขภาพตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นโยบายด้านอาหารและโภชนาการระดับท้องถิ่นและระดับชาติ

รายชื่อชุดวิชาภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

รายชื่อชุดวิชาภาษาไทยและภาษาอังกฤษ		รหัสชุดวิชา
สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหาร เพื่อโภชนาการ	Seminar in Food System Management for Nutrition Issues	71715

*****Last Updated: 23-January-2025*****





หลักสูตรบัณฑิตศึกษา สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

ปีการศึกษา 2569

มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศราช



<https://www.stou.ac.th/link/Mhuman2569>

พพส.สา.932 (edit8)

หลักสูตรบัณฑิตศึกษา

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
ปีการศึกษา 2569

ขอให้นักศึกษาใช้เอกสารหลักสูตรฉบับนี้เป็นคู่มือในการศึกษาตลอดหลักสูตร

คำนำ

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มีพันธกิจสำคัญในการผลิตบัณฑิต มหาบัณฑิต การวิจัยและการให้บริการสังคมด้านการพัฒนามนุษย์ ครอบครัวและสังคม โดยส่งเสริมการนำศาสตร์ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์มาประยุกต์ใช้ในการจัดการทรัพยากรครอบครัวและสังคม สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ จึงเปิดสอนหลักสูตรระดับปริญญาตรี จำนวน 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต วิชาเอกพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ ได้เปิดสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ เพื่อต่อยอดจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ ซึ่งการศึกษาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาจะเป็นประโยชน์แก่บุคลากรที่ทำหน้าที่ด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งบุคคลทั่วไปก็สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันของตนเองและครอบครัวได้

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาจะสามารถตอบสนองความต้องการการจัดการอาหารและโภชนาการของประเทศให้มีความเชื่อมโยงกัน รวมทั้งสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) โดยขอต้อนรับทุกท่านเข้าศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ และขอให้ทุกท่านประสบความสำเร็จในการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้



(รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนิกร ไชติชัยสถิตย์)

ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

สารบัญ

	หน้า
ความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์	1
1. หลักการและเหตุผล	1
2. วัตถุประสงค์.....	3
3. คณะกรรมการที่ปรึกษาประจำสาขาวิชา	4
4. คณะกรรมการประจำสาขาวิชา	5
5. คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชา	5
6. คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	6
7. คณาจารย์ประจำสาขาวิชา.....	7
8. คณาจารย์พิเศษประจำสาขาวิชา.....	8
9. หลักสูตรที่เปิดสอน	8
10. การรับรองหลักสูตร	8
11. ประเภทของนักศึกษา	9
12. คำแนะนำในการวางแผนการศึกษา	9
 รายละเอียดหลักสูตร	
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561).....	11
 แนวทางการเปิดสอนชุดวิชาในแต่ละภาค.....	20
 รายละเอียดชุดวิชา.....	21
 รายชื่อชุดวิชาภาษาไทยและภาษาอังกฤษ.....	27

ความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

1. หลักการและเหตุผล

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ (เดิมชื่อ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์) เป็นสาขาวิชาหนึ่งในจำนวน 12 สาขาวิชาของมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช มีพันธกิจสำคัญในการผลิตบัณฑิต มหาบัณฑิต การวิจัยและการให้บริการสังคมด้านการพัฒนามนุษย์ ครอบครัวและสังคม โดยส่งเสริมการนำศาสตร์ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์มาประยุกต์ใช้ในการจัดการทรัพยากรครอบครัวและสังคม เพื่อให้เอื้อต่อการพัฒนามนุษย์ ครอบครัวและสังคม ปัจจุบันสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์เปิดสอนหลักสูตรระดับปริญญาตรี จำนวน 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต วิชาเอกพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

ตั้งแต่ พ.ศ. 2544 สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ได้เปิดสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอก การพัฒนาครอบครัวและสังคม ซึ่งสามารถผลิตมหาบัณฑิตออกไปรับใช้สังคมได้เป็นจำนวนมาก จนกระทั่งปี พ.ศ. 2548 สาขาวิชาได้เปลี่ยนชื่อสาขาวิชาจากเดิม “สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์” เป็น “สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์” ประกอบในปี พ.ศ. 2551 มหาวิทยาลัยได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบและโครงสร้างหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2548 กระทรวงศึกษาธิการ สาขาวิชา จึงได้ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการพัฒนาครอบครัวและสังคม ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงชื่อสาขาวิชาและรูปแบบและโครงสร้างหลักสูตรใหม่ โดยปรับปรุงเนื้อหาหลักสูตรให้ สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจสังคมของประเทศและแนวทางการพัฒนาประเทศ ตามแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (พ.ศ. 2550-2554) โดยเปลี่ยนเป็นหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการพัฒนาครอบครัวและสังคม (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2554) และได้ผลิตมหาบัณฑิตต่อเนื่องมาจาก หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการพัฒนาครอบครัวและสังคม ซึ่งปัจจุบันได้ป้อน รับสมัครนักศึกษาใหม่แล้ว

ต่อมา พ.ศ. 2557 สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ได้พัฒนาหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาเพิ่มเติม อีกหนึ่งหลักสูตร เพื่อต่อยอดจากการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต แขนงวิชาวิทยาการอาหารและ โภชนาการ วิชาเอกอาหาร โภชนาการและการประยุกต์ คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต แขนงวิชา วิทยาการอาหารและโภชนาการ วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2557) ซึ่งเป็นหลักสูตรที่พัฒนาตามสถานการณ์ด้านอาหารและโภชนาการของประเทศที่มีความเป็นพลวัตสูง

การจัดการอาหารและโภชนาการของประเทศให้มีความเชื่อมโยงกันตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ของห่วงโซ่อาหาร ที่มีความสำคัญต่อกระบวนการผลิตอาหารและนำพาประเทศไทยสู่การเป็นครัวโลก อย่างแท้จริง หลักสูตรนี้จึงได้ถูกพัฒนาขึ้นมาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ด้านอาหารและโภชนาการ ดังนี้

1.1 สถานการณ์ด้านความมั่นคงอาหาร ความเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นและมีผลกระทบต่อความมั่นคงในการผลิตอาหารที่เชื่อมโยงกับด้านเกษตรกรรมโดยตรง อันเกิดจากคุณภาพ ทรัพยากรดิน น้ำ ขนาดพื้นที่เพาะปลูกพืชอาหารที่ลดลงเนื่องจากการขยายตัวของภาคอุตสาหกรรม และที่อยู่อาศัยชุมชนเมือง ตลอดจนการขยายพื้นที่การผลิตการเกษตรที่ไม่ใช่อาหาร ทำให้มีผลกระทบต่อ การผลิตอาหารโดยรวม นอกจากนี้การลดลงของความหลากหลายทางพันธุกรรมของพืชและสัตว์ที่ใช้ เป็นอาหาร แรงงานภาคการเกษตรที่ลดลง เศรษฐกิจและการตลาดที่ผันผวน การเปลี่ยนแปลงของ ภูมิอากาศที่กระทบต่อการผลิตอาหาร ตลอดจนการเปิดการค้าเสรีและความตกลงระหว่างประเทศซึ่งมีผล ทั้งในด้านบวกและลบ การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่แต่เดิมมาจากความหลากหลายของ พืชอาหารท้องถิ่น ปัจจุบันหันมาพึ่งพาพืชเศรษฐกิจที่ต้องซื้อมาบริโภค ทำให้ความสามารถในการพึ่งพา ตนเองลดลง ค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารของแต่ละบุคคลมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี การกระจายเนื้อสัตว์ไปยัง กลุ่มผู้ด้อยโอกาสไม่ทั่วถึง เช่น คนจนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ห่างไกล จะนำไปสู่ปัญหาความขาดแคลนอาหาร และปัญหาภาวะโภชนาการในระดับบุคคลได้

1.2 สถานการณ์ด้านการแปรรูปอาหาร ปัญหาด้านการพัฒนาคุณภาพอาหารแปรรูป หลักการ สากลของระบบการจัดการคุณภาพ สุวลักษณ์และความปลอดภัยของอาหารในการผลิตและการแปรรูป ตามมาตรฐานในระดับชาติและนานาชาติด้านวิธีการปฏิบัติในการผลิตที่ดี ด้านการวิเคราะห์อันตรายและ จุดควบคุมวิกฤต ซึ่งครอบคลุมตลาดห่วงโซ่อุปทานของการผลิตและการแปรรูปอาหาร ศักยภาพในการ สร้างสรรค์นวัตกรรมและการประยุกต์การผลิตและการแปรรูปอาหารสู่ภาคธุรกิจอาหาร เพื่อปรับปรุง คุณสมบัติหรือสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ ปัญหาด้านการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว การถนอม และการแปรรูป การบรรจุและบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาและการกระจายผลิตภัณฑ์อาหาร

1.3 สถานการณ์ด้านความปลอดภัยอาหาร เป็นปัญหาเกี่ยวกับด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหารที่ส่งผลถึงการเจ็บป่วยของประชากร ทั้งนี้ส่วนใหญ่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อ จุลินทรีย์และสารเคมี สถานการณ์โรคติดต่อทางอาหารและน้ำ เช่น อูจจาระร่วงเฉียบพลันและโรคอาหาร เป็นพิษในรอบ 10 ปีที่ผ่านมา ยังไม่ลดลง ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค สูญเสียงบประมาณ และเศรษฐกิจของประเทศ นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจากการบริโภคอาหาร จากธรรมชาติสู่การบริโภคอาหารแปรรูปในรูปแบบต่างๆ ที่มุ่งเน้นการยืดอายุของผลิตภัณฑ์โดยการเติม

วัตถุกินเสีย การเติมสารปรุงแต่ง กลิ่นรส และ/หรือสี ให้ดูน่ารับประทานแต่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ซึ่งนับเป็นความเชื่อมโยงระหว่างการผลิตอาหารกับสิ่งแวดล้อมมนุษย์

1.4 สถานการณ์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ ปัญหาด้านการจัดการองค์ความรู้ของระบบนิเวศอาหาร การพัฒนากระบวนการส่งเสริมองค์ความรู้ ตลอดจนการวิจัยเพื่อให้มีความรู้ ความตระหนัก และพฤติกรรมที่ถูกต้องเกี่ยวกับห่วงโซ่อาหาร และพฤติกรรมการบริโภคอาหาร การส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีความรู้ ความเข้าใจในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย เพื่อลดการเกิดโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้องและรู้เท่าทัน สื่อโฆษณา นอกจากนี้ จากผลการผลักดันให้มีการผลิตอาหารในภาคอุตสาหกรรมครัวเรือนอุตสาหกรรมขนาดกลาง และขนาดใหญ่อย่างกว้างขวาง จึงควรมีการสนับสนุนการผลิต การแปรรูปอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยสนับสนุนให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคได้รับข้อมูลข่าวสารและการกระจายข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

1.5 สถานการณ์ด้านการจัดการทรัพยากรอาหารและโภชนาการ ปัญหาด้านการขาดแคลนทรัพยากรบุคคลและด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการอย่างมีประสิทธิภาพและอย่างเป็นระบบที่ดี การขาดการประสานงานที่ดีระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่งผลให้ทำงานซ้ำซ้อนกัน การจัดเก็บข้อมูลด้านอาหารไม่สมบูรณ์ ยากแก่การสืบค้นการใช้ทรัพยากรของหน่วยงานไม่มีประสิทธิภาพ ส่งผลกระทบต่อศักยภาพด้านเศรษฐกิจการค้าสินค้าอาหารของไทย

ปัจจุบันสาขาวิชาได้เปิดสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561) ซึ่งสภามหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราชพิจารณาอนุมัติแล้วเมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2561 โดยเริ่มใช้กับนักศึกษาภาคต้น ปีการศึกษา 2561 เป็นต้นไป

2. วัตถุประสงค์

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตมหาบัณฑิตให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ดังต่อไปนี้

- 1) มีความรู้และความสามารถในการคิด วิเคราะห์ปัญหา และสังเคราะห์องค์ความรู้ในการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการที่มีการเปลี่ยนแปลงในหลากหลายมิติ
- 2) ความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์
- 3) มีทักษะศึกษาค้นคว้าความรู้ได้ด้วยตนเอง กระตุ้นความใฝ่รู้ มุ่งมั่นและขยันหมั่นเพียรเพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ของตนเองอย่างสม่ำเสมอ

4) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความรับผิดชอบ มีคุณธรรม และจริยธรรมในวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

5) มีความสามารถในการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสมเพื่อการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

3. คณะกรรมการที่ปรึกษาประจำสาขาวิชา

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ได้แต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิจากสถาบันอุดมศึกษาและหน่วยงานต่างๆ เป็นกรรมการที่ปรึกษาประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์เพื่อพิจารณาเสนอความเห็นเกี่ยวกับมาตรฐานการศึกษา การพัฒนาหลักสูตรการสอน การวัดผลและบริการทางวิชาการในสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ ดังมีรายนามต่อไปนี้

1) รองศาสตราจารย์ ดร.เจิมศักดิ์ ปิ่นทอง	ประธานกรรมการ
2) ศาสตราจารย์ แพทย์หญิงชนิกา ตู้จินดา	กรรมการ
3) ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะสิต	กรรมการ
4) อาจารย์พึงพิศ ดุลยพัชร	กรรมการ
5) อาจารย์วัลลภ ตั้งคณานุรักษ์	กรรมการ
6) อาจารย์สุภาวดี หาญเมธี	กรรมการ
7) อาจารย์สุวรรณี คำมั่น	กรรมการ
8) อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หรือผู้แทน	กรรมการ
9) ปลัดกระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ หรือผู้แทน	กรรมการ
10) นายกสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย	กรรมการ
11) ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ (รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนิกร ไชยชัยสถิตย์)	เลขานุการ
12) เลขานุการคณะกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรชัย ลินสุวรรณ)	ผู้ช่วยเลขานุการ

4. คณะกรรมการประจำสาขาวิชา

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ได้แต่งตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ เพื่อทำหน้าที่พิจารณาดำเนินงานด้านบริหารและวิชาการของสาขาวิชาและปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่ สภามหาวิทยาลัยหรือสภาวิชาการมอบหมาย ดังมีรายนามต่อไปนี้

- | | |
|---|------------------|
| 1) รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนีกร โชติชัยสถิตย์ | ประธานกรรมการ |
| 2) รองศาสตราจารย์ ดร.กุลกานต์ อภิวัฒน์ลังการ | กรรมการ |
| 3) รองศาสตราจารย์ ดร.พูนสุข เวชวิฐาน | กรรมการ |
| 4) รองศาสตราจารย์ ประกายรัตน์ ภัทรธิตี | กรรมการ |
| 5) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอมอร จารุงษ์ | กรรมการ |
| 6) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรชัย สิ้นสุวรรณ | เลขานุการ |
| 7) หัวหน้างานเลขานุการกิจประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์
(นางฉวีวรรณ แยมหัตถา) | ผู้ช่วยเลขานุการ |

5. คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชา

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ได้แต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ เพื่อทำหน้าที่ดำเนินงานด้านบัณฑิตศึกษา ให้เป็นไปตามนโยบายและแผนการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย ดังมีรายนามต่อไปนี้

- | | |
|--|-------------------------|
| 1) ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์
(รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนีกร โชติชัยสถิตย์) | ประธานกรรมการ |
| 2) ผู้แทนหลักสูตรบัณฑิตศึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร.สำออง สืบสมาน) | กรรมการ |
| 3) ผู้แทนหลักสูตรบัณฑิตศึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร.อำไพรัตน์ อักษรพรหม) | กรรมการ |
| 4) ผู้แทนคณาจารย์บัณฑิตศึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร.พูนสุข เวชวิฐาน) | กรรมการ |
| 5) ผู้แทนคณะกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรชัย สิ้นสุวรรณ) | กรรมการ |
| 6) ผู้ที่สาขาวิชา มอบหมายให้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา
(อาจารย์ ดร.วิมลสิน ริมปิกุล) | กรรมการ
และเลขานุการ |
| 7) เจ้าหน้าที่บัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์
(นางดวงใจ รัตนวงศ์) | ผู้ช่วยเลขานุการ |

6. คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

ภารดี เต็มเจริญ, รองศาสตราจารย์ ดร.	วท.บ., ค.ม. (จิตวิทยาการศึกษาและการแนะแนว), M.P.H. (International Health), ส.ด. (โภชนาการ สาธารณสุข) มหาวิทยาลัยมหิดล
วศินา จันทศิริ, รองศาสตราจารย์ ดร.	วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม., D.E.A. Spécialité Biologie Appliquée à la Nutrition et aux Bioindustries Option Nutrition, Docteur de l'Université de Nancy I (Alimentation Nutrition) (mention très honorable)
วิมลีน ริมปีกุล, อาจารย์ ดร.	วท.บ., วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา), Ph.D. (Nutrition) The Australian National University
ศรัศกดิ์ สุนทรไชย, รองศาสตราจารย์ ดร.*	วท.บ., วท.ม. (สรีรวิทยา), Dip. Food Toxicology, Post. Grad. Electrochemical Instrumentation and Biosensor, Post. Grad. Biosensor, วท.ด. (โภชนาศาสตร์พิษวิทยา) มหาวิทยาลัยมหิดล
สำออง สืบสมาน, รองศาสตราจารย์ ดร.*	วท.บ., M.C.N. (Community Nutrition), Ph.D. (Social and Preventive Medicine and Nutrition) University of Queensland
สุนันท์ สีสังข์, รองศาสตราจารย์ ดร.*	วท.บ., M.S. (Agricultural & Extension Education), Ed.D. (Agricultural & Extension Education) Mississippi State University

7. คณาจารย์ประจำสาขาวิชา

กุลกานต์ อภิวัดนลังการ, รองศาสตราจารย์ ดร.	ศศ.บ., ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา), M.A. (Educational Psychology), Ph.D. (Family and Child Ecology) Michigan State University
ประกายรัตน์ ภัทรธิตี, รองศาสตราจารย์	ร.บ., M.S. (Family Relations & Child Development) Oklahoma State University
พูนสุข เวชวิฐาน, รองศาสตราจารย์ ดร.	กศ.บ. (เกียรตินิยม), คศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก), Ph.D. (Family Social Science) University of Minnesota
วรรณรัตน์ ลิสุขสวัสดิ์, อาจารย์	วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิมลน ริมปิgul, อาจารย์ ดร.	วท.บ., วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา), Ph.D. (Nutrition) The Australian National University
ศรัชัย สิ้นสุวรรณ, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	วท.บ., วท.ม., วท.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
สายน้าผึ้ง ทองใส, อาจารย์	วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สิริพิชญ์ วรรณภาส, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	คศ.บ., คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), ศษ.ด. (การบริหารการศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สุพัชชา ชัยบกล่อมสง, อาจารย์ ดร.	วท.บ. (เกียรตินิยม), บธ.ม. (การจัดการธุรกิจเกษตร และอุตสาหกรรมอาหาร), ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
อภิรัตน์ ศุภนาทรัพย์, อาจารย์	วท.บ., วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) มหาวิทยาลัยมหิดล
อำไพรัตน์ อักษรพรหม, รองศาสตราจารย์ ดร.	สส.บ., สส.ม. (สังคมสงเคราะห์ทางการแพทย์), ปร.ด. (การศึกษาทางไกล) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
เอมอร จารุงรังษี, ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ., คศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก), ปร.ด. (ประชากรศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

8. คณาจารย์พิเศษประจำสาขาวิชา

ภารดี เต็มเจริญ, รองศาสตราจารย์ ดร.	วท.บ., ค.ม. (จิตวิทยาการศึกษาและการแนะแนว), M.P.H. (International Health), ส.ด. (โภชนาการ สาธารณสุข) มหาวิทยาลัยมหิดล
วศินา จันทศิริ, รองศาสตราจารย์ ดร.	วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม., D.E.A. Spécialité Biologie Appliquée à la Nutrition et aux Bioindustries Option Nutrition, Docteur de l'Université de Nancy I (Alimentation Nutrition) (mention très honorable)
ศติมน ปรีดา, รองศาสตราจารย์	วท.บ., วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
สำออง สืบสมาน, รองศาสตราจารย์ ดร.	วท.บ., M.C.N. (Community Nutrition), Ph.D. (Social and Preventive Medicine and Nutrition) University of Queensland
อรวินท์ เลาหรัชตน์นท์, รองศาสตราจารย์	วท.บ. (เกียรตินิยม), วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

นอกจากนี้ มหาวิทยาลัยได้เชิญคณาจารย์และผู้ทรงคุณวุฒิจากสถาบันการศึกษาและหน่วยงานอื่น
อีกเป็นจำนวนมากมาเป็นกรรมการผลิตและบริหารชุดวิชา ผู้ร่วมผลิต/ปรับปรุง ประมวลสาระและ
แนวการศึกษาชุดวิชา ซึ่งรายนามผู้ทรงคุณวุฒิเหล่านี้มีปรากฏในประมวลสาระและแนวการศึกษาชุดวิชา
ที่ท่านได้ผลิต/ปรับปรุง และเป็นอาจารย์สมมนาเสริม สมมนาเข้ม อาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการ ตลอดจนอาจารย์
ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/การศึกษาค้นคว้าอิสระ

9. หลักสูตรที่เปิดสอน

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ เปิดสอน 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

10. การรับรองหลักสูตร

สำนักงาน ก.พ. ได้รับรองคุณวุฒิของผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตแล้ว
โดยอาจบรรจุเข้ารับราชการเป็นข้าราชการพลเรือนสามัญในตำแหน่งที่ ก.พ. กำหนดว่าคุณวุฒิดังกล่าว
เป็นคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่งได้ในอัตราเงินเดือนต่างๆ

11. ประเภทของนักศึกษา

นักศึกษาปริญญาโท แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

11.1 นักศึกษาสามัญ หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษาโดยสมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์และคุณสมบัติที่มหาวิทยาลัยกำหนด

11.2 นักศึกษาทดลองเรียน หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษาตามเงื่อนไขของแต่ละสาขาวิชา ซึ่งเมื่อผ่านการประเมินผลหรือครบเงื่อนไขของแต่ละสาขาวิชา จึงจะเข้ารับเป็นนักศึกษาสามัญตามหลักสูตรในสาขาวิชานั้นๆ ทั้งนี้ ให้นับระยะเวลาการทดลองเรียนเป็นส่วนหนึ่งของระยะเวลาในการศึกษาตามหลักสูตร

12. คำแนะนำในการวางแผนการศึกษา

12.1 การศึกษาตามหลักสูตรระดับปริญญาโท มีระยะเวลาศึกษาไม่เกิน 6 ปีการศึกษา นับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในหลักสูตร

หลักสูตร แผน ก แบบ ก 2 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและสอบผ่านชุดวิชาไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต ตามที่หลักสูตรกำหนด โดยได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า ลงทะเบียนเรียนวิทยานิพนธ์ (12 หน่วยกิต) พร้อมทั้งเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งและต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ และผลงานหรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว และในภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษานักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนเพื่อเข้ารับการอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต

หลักสูตร แผน ข นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนและสอบผ่านชุดวิชาไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ตามที่หลักสูตรกำหนด โดยได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า ลงทะเบียนเรียนการศึกษาค้นคว้าอิสระ (6 หน่วยกิต) และสอบผ่านการสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) ด้วยข้อเขียนและ/หรือปากเปล่าในสาขาวิชานั้น พร้อมทั้งเสนอรายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระและสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งและต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ และรายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระหรือส่วนหนึ่งของรายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระต้องได้รับการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งที่สืบค้นได้ และในภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษานักศึกษาต้องลงทะเบียนเพื่อเข้ารับการอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต

12.2 การลงทะเบียนเรียนแต่ละภาคการศึกษาให้นักศึกษาพิจารณาจากโครงสร้างของหลักสูตรและแนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษาที่ระบุไว้ในเอกสารหลักสูตรฉบับนี้ ประกอบกับแนวทางการเปิดสอนชุดวิชาและตารางสอบไล่ที่ระบุไว้ในคู่มือลงทะเบียนแต่ละปีการศึกษา ทั้งนี้ ชุดวิชาที่ลงทะเบียนในภาคการศึกษาเดียวกันจะต้องมีตารางสอบไล่ที่ไม่ตรงกัน

12.3 การศึกษาตามหลักสูตรระดับปริญญาโท นอกจากการศึกษาจากสื่อการสอนทางไกลที่มหาวิทยาลัยจัดให้แล้ว นักศึกษาจะต้องศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม จัดทำรายงานและส่งงานที่ได้รับมอบหมาย เข้าร่วมสัมมนาเสริม สัมมนาเข้ม และสอบไล่ประจำภาคการศึกษาตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

12.4 หากนักศึกษามีปัญหาเกี่ยวกับเนื้อหาในประมวลสาระ แนวการศึกษาชุดวิชา สื่อการสอนต่างๆ และวิธีการศึกษาชุดวิชา สามารถขอคำปรึกษาที่สาขาวิชาได้ โดยเขียนจดหมาย โทรศัพท์ โทรสาร หรือเว็บไซต์ ตามที่อยู่นี้

ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางพูด

อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120

โทรศัพท์ 0 2503 3573 หรือ 0 2504 8041 - 2

โทรสาร 0 2503 3639 หรือเว็บไซต์

เว็บไซต์ <http://humaneco.stou.ac.th/page/home.aspx>

12.5 หากนักศึกษามีปัญหาเกี่ยวกับการลงทะเบียนเรียน การโอนชุดวิชา การเพิ่ม/ถอนชุดวิชา การเปลี่ยนค่านำหน้าชื่อ-ชื่อสกุล การเปลี่ยนที่อยู่ การขอต่ออายุสถานภาพนักศึกษา การลาพักการศึกษา การขอรับใบประเมินผลการศึกษา การขอรับใบรับรองสถานภาพศึกษา การขอรับใบรายงานผลการศึกษา รวมทั้งการร้องเรียนเรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวกับกิจกรรมการศึกษาในเรื่องการสมัครเป็นนักศึกษา การลงทะเบียนเรียน และการสอบ สามารถขอคำปรึกษาที่สำนักบัณฑิตศึกษาได้ โดยเขียนจดหมาย โทรศัพท์ โทรสาร หรือเว็บไซต์ ตามที่อยู่นี้

สำนักบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

ตู้ ปณ.55 ที่ทำการไปรษณีย์โทรเลขหลักสี่

กรุงเทพฯ 10210

โทรศัพท์ 0 2504 7560 - 4

โทรสาร 0 2503 3675 หรือเว็บไซต์

เว็บไซต์ http://www.stou.ac.th/thai/grad_stdy/Masters/

รายละเอียดหลักสูตร

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561)



เว็บไซต์ระบบสารสนเทศบัณฑิตศึกษา

http://www.stou.ac.th/thai/Grad_stdg/default.asp

http://www.stou.ac.th/Courses/C_master.htm

เว็บไซต์หลักสูตรการศึกษา

http://www.stou.ac.th/Courses/C_master.htm

● หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

★ วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

Master of Science Program in Food System Management for Nutrition

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ)
อักษรย่อ	วท.ม. (การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ)
ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ	Master of Science (Food System Management for Nutrition)
อักษรย่อภาษาอังกฤษ	M.Sc. (Food System Management for Nutrition)

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- 1) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาด้านอาหารและโภชนาการ หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ หรือสาขาวิชาอื่นๆ จากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยนั้นๆ รับรอง
- 2) มีคะแนนเฉลี่ยสะสมระดับปริญญาตรีไม่ต่ำกว่า 2.50

- หมายเหตุ 1. ผู้ที่มีคุณสมบัติตามข้อ 1) - 2) ต้องไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการเรียนและต้องไม่เคยถูกให้ออกจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอันเนื่องจากความประพฤติเสื่อมเสีย
2. สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาอื่น มหาวิทยาลัยอาจรับเข้าศึกษาได้โดยพิจารณาจากผลการเรียนและประสบการณ์ และต้องศึกษาเพิ่มอีก 1 วิชา คือ วิชา 71706 พื้นฐานอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับ การพิจารณาของคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาและมหาวิทยาลัย
 3. กรณีผู้ที่มีคะแนนเฉลี่ยสะสมระดับปริญญาตรีต่ำกว่า 2.50 มหาวิทยาลัยอาจรับเข้าศึกษาโดยพิจารณาจาก ประสบการณ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
 4. ผ่านการทดสอบภาษาอังกฤษ เนื่องจากนักศึกษาระดับปริญญาโท ที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2560 เป็นต้นไป จะต้องดำเนินการดังนี้
 - 4.1 ต้องมีผลการทดสอบความรู้ภาษาอังกฤษจากสถาบันทดสอบภาษาที่ได้มาตรฐาน หรือผลการทดสอบ STOU-EPT โดยสามารถส่งผลการทดสอบภาษาอังกฤษได้ภายในระยะเวลาที่ศึกษาตามหลักสูตร
 - 4.2 กรณีไม่มีผลทดสอบความรู้ภาษาอังกฤษจากสถาบันทดสอบภาษาที่ได้มาตรฐาน หรือผลการทดสอบ STOU-EPT สามารถเลือกเรียนรายวิชา 11701 ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1 หรือเข้ารับการอบรม เข้มพิเศษภาษาอังกฤษที่มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราชเป็นผู้จัด (Intensive Training English Course)
 - 4.3 ระดับคะแนนทดสอบความรู้ภาษาอังกฤษให้ถือว่าเป็นการยกระดับความรู้ภาษาอังกฤษของนักศึกษาระดับ ปริญญาโทตามเกณฑ์ของแต่ละสาขาวิชากำหนด

โครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตร*

แผน ก แบบ ก 2

1) สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาด้านอาหารและโภชนาการ

(1) โครงสร้างของหลักสูตร

	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาเฉพาะ	4	24
ข. วิทยานิพนธ์		12
ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต		ไม่นับหน่วยกิต

รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาเฉพาะ 4 ชุดวิชา (24 หน่วยกิต)

- 71701 การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
- 71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค
- 71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
- 71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

ข. วิทยานิพนธ์ (12 หน่วยกิต)

- 71798 วิทยานิพนธ์

ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต (ไม่นับหน่วยกิต)

- 71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต
การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ**
เป็นการอบรมเข้มที่เน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ โดยมีการประเมินผล
การอบรมเข้ม (มีค่าเทียบเท่า 6 หน่วยกิต) แต่ไม่นำผลมาคิดหน่วยกิตสะสม

หมายเหตุ * โครงสร้างและรายละเอียดของหลักสูตรอาจมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงได้ ทั้งนี้ ขอให้นักศึกษาติดตามข่าวจาก
เอกสารประชาสัมพันธ์/เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย

** นักศึกษาต้องเข้ารับการอบรมเข้มชุดวิชาดังกล่าวในภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนจบการศึกษาเท่านั้น

2) สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาอื่นๆ

(1) โครงสร้างของหลักสูตร

ชุดวิชา

หน่วยกิต

ก. หมวดวิชาเฉพาะ

5

24

ข. วิทยานิพนธ์

12

ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต

ไม่นับหน่วยกิต

รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาเฉพาะ 5 ชุดวิชา (24 หน่วยกิต)

71701 การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร

71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค

71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ

71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

71706 พื้นฐานอาหารและโภชนาการ (ไม่นับหน่วยกิต)

ข. วิทยานิพนธ์ (12 หน่วยกิต)

71798 วิทยานิพนธ์

ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต (ไม่นับหน่วยกิต)

71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต

การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ*

เป็นการอบรมเข้มที่เน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ โดยมีการประเมินผล

การอบรมเข้ม (มีค่าเทียบเท่า 6 หน่วยกิต) แต่ไม่นำผลมาคิดหน่วยกิตสะสม

หมายเหตุ * นักศึกษาต้องเข้ารับการอบรมเข้มชุดวิชาดังกล่าวในภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนจบการศึกษาเท่านั้น

แผน ข

1) สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาด้านอาหารและโภชนาการ

(1) โครงสร้างของหลักสูตร

	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาเฉพาะ	5	30
ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ	1	6
ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต		ไม่นับหน่วยกิต
รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต		

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาเฉพาะ 5 ชุดวิชา (30 หน่วยกิต)

- 71701 การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
- 71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัย
สำหรับผู้บริโภค
- 71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
- 71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
- 71705 สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

- 71797 การศึกษาค้นคว้าอิสระ

ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต (ไม่นับหน่วยกิต)

- 71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต
- การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ*
- เป็นการอบรมเข้มที่เน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ โดยมีการประเมินผล
- การอบรมเข้ม (มีค่าเทียบเท่า 6 หน่วยกิต) แต่ไม่นำผลมาคิดหน่วยกิตสะสม

หมายเหตุ * นักศึกษาจะต้องเข้ารับการอบรมเข้มชุดวิชาดังกล่าวในภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนจบการศึกษาเท่านั้น

2) สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาอื่นๆ

(1) โครงสร้างของหลักสูตร

	ชุดวิชา	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาเฉพาะ	6	30
ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ	1	6
ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหัศจรรย์		ไม่นับหน่วยกิต

รวมตลอดหลักสูตรต้องศึกษาไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

(2) รายละเอียดของหลักสูตร

ก. หมวดวิชาเฉพาะ 6 ชุดวิชา (30 หน่วยกิต)

- 71701 การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
- 71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัย
สำหรับผู้บริโภค
- 71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
- 71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
- 71705 สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
- 71706 พื้นฐานอาหารและโภชนาการ (ไม่นับหน่วยกิต)

ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ 1 ชุดวิชา (6 หน่วยกิต)

- 71797 การศึกษาค้นคว้าอิสระ

ค. การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหัศจรรย์ (ไม่นับหน่วยกิต)

- 71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหัศจรรย์
- การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ*
- เป็นการอบรมเข้มที่เน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ โดยมีการประเมินผล
- การอบรมเข้ม (มีค่าเทียบเท่า 6 หน่วยกิต) แต่ไม่นำผลมาคิดหน่วยกิตสะสม

หมายเหตุ * นักศึกษาต้องเข้ารับการอบรมเข้มชุดวิชาดังกล่าวในภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนจบการศึกษาเท่านั้น

แนวทางการจัดโปรแกรมการศึกษา

แผน ก แบบ ก 2

1) สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาด้านอาหารและโภชนาการ

ปีที่ 1 ภาคต้น	71701	การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
	71703	อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
ปีที่ 1 ภาคปลาย	71702	การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค
	71704	การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
ปีที่ 2 ภาคต้น	71798	วิทยานิพนธ์
ปีที่ 2 ภาคปลาย	71798	วิทยานิพนธ์
	71799	การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

2) สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาอื่นๆ

ปีที่ 1 ภาคต้น	71701	การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
	71703	อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
	71706	พื้นฐานอาหารและโภชนาการ (ไม่นับหน่วยกิต)
ปีที่ 1 ภาคปลาย	71702	การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค
	71704	การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
ปีที่ 2 ภาคต้น	71798	วิทยานิพนธ์
ปีที่ 2 ภาคปลาย	71798	วิทยานิพนธ์
	71799	การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

แผน ข

1) สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาด้านอาหารและโภชนาการ

ปีที่ 1 ภาคต้น 71701 การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ

ปีที่ 1 ภาคปลาย 71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัย
สำหรับผู้บริโภค

71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

ปีที่ 2 ภาคต้น 71705 สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

ปีที่ 2 ภาคปลาย 71797 การศึกษาค้นคว้าอิสระ

71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต
การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

2) สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาอื่นๆ

ปีที่ 1 ภาคต้น 71701 การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
71706 พื้นฐานอาหารและโภชนาการ (ไม่นับหน่วยกิต)

ปีที่ 1 ภาคปลาย 71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัย
สำหรับผู้บริโภค

71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

ปีที่ 2 ภาคต้น 71705 สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

ปีที่ 2 ภาคปลาย 71797 การศึกษาค้นคว้าอิสระ

71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต
การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

แนวทางการเปิดสอนชุดวิชาในแต่ละภาค

รหัสชุดวิชา	รายชื่อชุดวิชา	ภาคต้น	ภาคปลาย
71701	การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร	✓	
71702	การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค		✓
71703	อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	✓	
71704	การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ		✓
71705	สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ	✓	
71706	พื้นฐานอาหารและโภชนาการ	✓	
71797	การศึกษาค้นคว้าอิสระ	✓	✓
71798	วิทยานิพนธ์	✓	✓
71799	การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ	✓	✓

หมายเหตุ ข้อมูลการเปิดสอนชุดวิชาอาจมีการเปลี่ยนแปลง ทั้งนี้ ขอให้นักศึกษาติดตามข่าวจากเอกสารประชาสัมพันธ์/เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย

รายละเอียดสาขาวิชา

71701 การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร

(6 หน่วยกิต)

Management of Food Security and Safety

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
2. มีความรู้ความเข้าใจการจัดการการผลิตภาคการเกษตรตามระบบห่วงโซ่อาหารที่ทำให้เกิดความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ รวมถึงความปลอดภัยทางอาหาร
3. สามารถวิเคราะห์ความต้องการและความคาดหวังของการบริโภคอาหาร
4. สามารถจัดการผลิตผลการเกษตรเพื่อความมั่นคงและปลอดภัยทางอาหาร
5. สามารถวางแผนและจัดการด้านโลจิสติกส์ตั้งแต่กระบวนการผลิตถึงการกระจายอาหารสู่ผู้บริโภค
6. มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคมในการผลิตและการกระจายอาหาร เพื่อความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ รวมถึงความปลอดภัยทางอาหาร

คำอธิบายสาขาวิชา

แนวคิดเกี่ยวกับความมั่นคงและความปลอดภัยในการผลิตอาหารเพื่อการบริโภค โดยพิจารณาถึงความเพียงพอทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ การจัดการการผลิตการเกษตรที่มีคุณภาพทางด้านอาหารและโภชนาการ โดยสอดคล้องกับห่วงโซ่อาหาร ความต้องการ และความคาดหวังของการบริโภคอาหาร การจัดการโลจิสติกส์เพื่อความมั่นคงและปลอดภัยทางอาหาร ตั้งแต่กระบวนการผลิตถึงการกระจายอาหารสู่ผู้บริโภค คุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคมในการผลิตและการกระจายอาหาร

71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัย

(6 หน่วยกิต)

สำหรับผู้บริโภค

Quality and Safety Management of Food Products for Consumers

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. สามารถจัดการคุณภาพและความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในทุกระดับการผลิต อย่างมีประสิทธิภาพและคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ คุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร

3. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการ ระบบ และกลไกการคุ้มครองผู้บริโภคทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
4. มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดการจัดการคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารในทุกกระบวนการผลิต อย่างมีประสิทธิภาพและคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เริ่มตั้งแต่กระบวนการจัดการวัตถุดิบ การแปรรูป การบรรจุและบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การแสดงฉลาก และการกระจายผลิตภัณฑ์อาหารสู่ผู้บริโภค นอกจากนี้ ยังครอบคลุมถึงกฎ ระเบียบ มาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงบทบาทของผู้ผลิต องค์การภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค

71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ

(6 หน่วยกิต)

Food and Nutrition for Health

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. มีความรู้ความเข้าใจด้านการจัดการอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
2. สามารถวิเคราะห์และสังเคราะห์กระบวนการจัดการด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการส่งเสริม ป้องกัน และฟื้นฟูสุขภาพ
3. สามารถสร้างนวัตกรรมเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
4. สามารถสื่อสารด้านอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหารที่เหมาะสม
5. สามารถให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพตามบริบทของชุมชนอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและหลักการเกี่ยวกับการจัดการทางด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในสถานะต่างๆ เพื่อประโยชน์เชิงสุขภาพและลดความเสี่ยงจากการเกิดโรค การจำแนกอาหารและสารอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ จริยธรรมในการผลิตและจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ ปัจจัยและการประยุกต์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสร้างนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งการสื่อสารเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการตามบริบทของชุมชนอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม

71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Research and Statistics in Food System Management for Nutrition

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. มีความรู้ความเข้าใจกระบวนการวิจัยทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
2. สามารถประยุกต์ความรู้ทางสถิติในงานวิจัยทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
3. สามารถนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์เพื่อการวิจัยทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
4. สามารถดำเนินการวิจัยทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการอย่างมีคุณธรรมและจรรยาบรรณของการทำวิจัย

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการวิจัย ระเบียบ วิธีการ กระบวนการวิจัย และการนำผลงานวิจัยนำไปสู่การปฏิบัติ การนำสถิติต่างๆ เพื่อมาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการอย่างมีคุณธรรมและจรรยาบรรณของการทำการวิจัย

71705 สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Seminar on Issues of Food System Management for Nutrition

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และประยุกต์แนวคิด หลักการการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
2. สามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้และเสริมสร้างประสบการณ์ในการนำเสนอผลงานวิชาการจากการศึกษาค้นคว้าประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลง
3. สามารถติดตามความเคลื่อนไหวประเด็นใหม่ๆ ในเรื่องการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการที่ได้รับความสนใจในวงการวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ
4. สามารถเชื่อมโยงประเด็นการพัฒนาอาหารและโภชนาการไปสู่การจัดการระบบอาหารและโภชนาการที่ดี

คำอธิบายชุดวิชา

ระบบความคิด กระบวนการคิด การพัฒนาทักษะการคิด เทคนิคการแสวงหาความรู้ และการคัดสรรองค์ความรู้ทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ เทคนิคการจัดเวทีสัมมนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการ เทคนิคและเครื่องมือการศึกษาการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ การจัดการความรู้และถอดบทเรียนเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ เทคนิคการวิเคราะห์ สังเคราะห์ และสรุปผลการนิศึกษาประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ ในแง่มุมต่างๆ สถานการณ์อาหารและโภชนาการในปัจจุบัน ปัญหาระบบนิเวศกับห่วงโซ่อาหาร วิธีการดำเนินชีวิตกับผลกระทบต่อการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ วงจรชีวิตกับการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ รูปแบบและวิธีการดำเนินชีวิตเพื่อสุขภาพตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นโยบายด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ ระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และระดับนานาชาติ

71706 พื้นฐานอาหารและโภชนาการ

(ไม่นับหน่วยกิต)

Fundamental of Food and Nutrition

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการทางเคมี จุลชีววิทยาและความปลอดภัยทางอาหาร
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการวิจัยและสถิติเบื้องต้นทางอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

ความหมายและความสำคัญของอาหารและโภชนาการเพื่อการดำรงชีวิต การเลือกอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการ และการประเมินภาวะโภชนาการ ความรู้เกี่ยวกับเคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร หลักการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร การจัดการความปลอดภัยในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร การคุ้มครองผู้บริโภคและเอกชนที่มีบทบาทด้านการคุ้มครองผู้บริโภค แนวคิดสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิจัยและสถิติเบื้องต้นทางอาหารและโภชนาการ

71797 การศึกษาค้นคว้าอิสระ

(6 หน่วยกิต)

Independent Study

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดของการศึกษาค้นคว้าอิสระ
2. สามารถสำรวจ วิเคราะห์และสังเคราะห์วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้าอิสระ

3. สามารถผลิตผลงานจากการศึกษาค้นคว้าอิสระ โดยการนำแนวคิด ทฤษฎี และหลักการที่ได้จากการศึกษาจากชุดวิชาต่างๆ มาปรับใช้
4. มีความรู้ ทักษะในการเขียนและนำเสนอการศึกษาค้นคว้าอิสระ

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและกระบวนการศึกษาค้นคว้าอิสระ การผลิตและการเผยแพร่ผลงานจากการศึกษาค้นคว้าอิสระ โดยการวิจัยหรือการสังเคราะห์เชิงวิพากษ์หรือการพัฒนาต้นแบบชิ้นงานหรือการเขียนเอกสารทางวิชาการ และการบูรณาการองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าวิจัยไปใช้ประโยชน์

71798 วิทยานิพนธ์

(12 หน่วยกิต)

Thesis

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. สามารถเลือกปัญหาการวิจัยสำหรับวิทยานิพนธ์ได้
2. สามารถสำรวจและวิเคราะห์วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่จะทำวิทยานิพนธ์ได้
3. สามารถออกแบบการวิจัยสำหรับวิทยานิพนธ์ได้
4. มีความรู้และทักษะในการเขียนและเสนอโครงการวิทยานิพนธ์ได้
5. สามารถพัฒนาเครื่องมือวิจัยเชิงปริมาณได้
6. สามารถพัฒนาเครื่องมือวิจัยเชิงคุณภาพได้
7. สามารถรวบรวม วิเคราะห์ นำเสนอข้อมูลสำหรับวิทยานิพนธ์
8. สามารถนำเสนอและสอบปกป้องวิทยานิพนธ์
9. สามารถเขียนรายงานวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์
10. สามารถเขียนรายงานการวิจัยเพื่อการเผยแพร่

คำอธิบายชุดวิชา

การเลือกปัญหาการวิจัย การสำรวจและวิเคราะห์วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง การออกแบบการวิจัย การเขียนและเสนอโครงการวิทยานิพนธ์ การพัฒนาเครื่องมือเพื่อการวิจัยสำหรับวิทยานิพนธ์ทั้งการวิจัยเชิงปริมาณ และเชิงคุณภาพ การเก็บรวบรวมข้อมูล การนำเสนอข้อมูลวิทยานิพนธ์ การนำเสนอและสอบปกป้องวิทยานิพนธ์ การเขียนรายงานวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ การเขียนรายงานการวิจัยเพื่อการเผยแพร่

71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์มหาบัณฑิต

(6 หน่วยกิต)

การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

Graduate Professional Experience in Food System Management for Nutrition

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. เพิ่มพูนความรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
2. เสริมสร้างเจตคติที่ดีต่อการประกอบวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหารและโภชนาการ
3. พัฒนาภาวะผู้นำในวิชาชีพทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
4. เพิ่มพูนทักษะในการแก้ไขปัญหาและการทำงานเป็นทีม
5. เพิ่มพูนคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

การแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ การพัฒนาตนเองและเสริมสร้างเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ การส่งเสริมมนุษยสัมพันธ์และการพัฒนาทักษะในการแก้ไขปัญหาและการทำงานเป็นทีม การเสริมสร้างและเพิ่มพูนคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ ที่ทันต่อเหตุการณ์เพื่อส่งเสริมให้ตนเอง สมาชิกในชุมชน และสังคมมีสุขภาพที่ดี

รายชื่อบุติวิชาภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

(เรียงตามตัวอักษร)

รายชื่อบุติวิชาภาษาไทยและภาษาอังกฤษ		รหัสวิชา
การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัย ทางอาหาร	Management of Food Security and Safety	71701
การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและ ความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค	Quality and Safety Management of Food Products for Consumers	71702
การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหาร เพื่อโภชนาการ	Research and Statistics in Food System Management for Nutrition	71704
การศึกษาค้นคว้าอิสระ	Independent Study	71797
การอบรมเพิ่มเสริมประสบการณ์มหับัณฑิต การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ	Graduate Professional Experience in Food System Management for Nutrition	71799
พื้นฐานอาหารและโภชนาการ	Fundamental of Food and Nutrition	71706
วิทยานิพนธ์	Thesis	71798
สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหาร เพื่อโภชนาการ	Seminar on Issues of Food System Management for Nutrition	71705
อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	Food and Nutrition for Health	71703



บันทึก

[illegible]



บันทึก





บันทึก

[illegible]



ที่ปรึกษา

รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนิกร ไชติชัยสถิตย์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สันศักดิ์ ทองรินทร์

บรรณาธิการ

รองศาสตราจารย์ ดร.วศินา จันทศิริ

อาจารย์ ดร.วิมลน ริมปิgul

นางสาวกรรณิการ์ สถิตวรกุล

ผู้รวบรวมและจัดทำ

นางสาวกรรณิการ์ สถิตวรกุล

นางสาววีระวรรณ เฟ่งศรี

ออกแบบปก

หน่วยศิลปะ สำนักพิมพ์

จัดทำโดย

ฝ่ายพัฒนาหลักสูตรและการสอน สำนักวิชาการ

พิมพ์ที่

โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช นนทบุรี 2562





<http://www.stou.ac.th/main/curriculums2.html>

ปอธ. **แหล่งการศึกษา ตลอดชีวิต ไร้ขีดจำกัด**