

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

ระดับปริญญาโท

71701 การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร

(6 หน่วยกิต)

Management of Food Security and Safety

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
2. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดการการผลิตภาคการเกษตรตามระบบห่วงโซ่อาหาร ที่ทำให้เกิดความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ รวมถึงความปลอดภัยทางอาหาร
3. สามารถวิเคราะห์ความต้องการและความคาดหวังของการบริโภคอาหาร
4. สามารถจัดการผลิตผลการเกษตรเพื่อความมั่นคงและปลอดภัยทางอาหาร
5. สามารถวางแผนและจัดการด้านโลจิสติกส์ตั้งแต่กระบวนการผลิตถึงการกระจายอาหารสู่ผู้บริโภค
6. มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคมในการผลิตและการกระจายอาหารเพื่อความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ รวมถึงความปลอดภัยทางอาหาร

คำอธิบายสาขาวิชา

แนวคิดเกี่ยวกับความมั่นคงและความปลอดภัยในการผลิตอาหารเพื่อการบริโภค โดยพิจารณาถึงความเพียงพอทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ การจัดการการผลิตการเกษตรที่มีคุณภาพทางด้านอาหารและโภชนาการ โดยสอดคล้องกับห่วงโซ่อาหาร ความต้องการ และความคาดหวังของการบริโภคอาหาร การจัดการโลจิสติกส์เพื่อความมั่นคงและปลอดภัยทางอาหาร ตั้งแต่กระบวนการผลิตถึงการกระจายอาหารสู่ผู้บริโภค คุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคมในการผลิตและการกระจายอาหาร

71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค (6 หน่วยกิต)

Quality and Safety Management of Food Products for Consumers

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. สามารถจัดการคุณภาพและความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในทุกกระบวนการผลิต อย่างมีประสิทธิภาพและคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ คุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร
3. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการ ระบบ และกลไกการคุ้มครองผู้บริโภคทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
4. มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร

คำอธิบายสาขาวิชา

แนวคิดการจัดการคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารในทุกกระบวนการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพและคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เริ่มตั้งแต่กระบวนการจัดการวัตถุดิบ การแปรรูป การบรรจุและบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การแสดงฉลาก และการกระจายผลิตภัณฑ์อาหารสู่ผู้บริโภค นอกจากนี้ยังครอบคลุมถึงกฎ ระเบียบ มาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงบทบาทของผู้ผลิต องค์การภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค

71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ**(6 หน่วยกิต)****Food and Nutrition for Health****วัตถุประสงค์** เพื่อให้นักศึกษา

1. มีความรู้ความเข้าใจด้านการจัดการอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
2. สามารถวิเคราะห์และสังเคราะห์กระบวนการจัดการด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการส่งเสริม ป้องกัน และฟื้นฟูสุขภาพ
3. สามารถสร้างนวัตกรรมเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
4. สามารถสื่อสารด้านอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารที่เหมาะสม
5. สามารถให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพตามบริบทของชุมชนอย่างมีคุณธรรม และจริยธรรม

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและหลักการเกี่ยวกับการจัดการทางด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในสภาวะต่างๆ เพื่อประโยชน์เชิงสุขภาพและลดความเสี่ยงจากการเกิดโรค การจำแนกอาหารและสารอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ จริยธรรมในการผลิตและจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ บัณฑิตและการประยุกต์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสร้างนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งการสื่อสารเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการตามบริบทของชุมชนอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม

71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ**(6 หน่วยกิต)****Research and Statistics in Food System Management for Nutrition****วัตถุประสงค์** เพื่อให้นักศึกษา

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

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการวิจัย ระเบียบ วิธีการ กระบวนการวิจัย และการนำผลงานวิจัยนำไปสู่การปฏิบัติ การนำสถิติต่างๆ เพื่อมาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการอย่างมีคุณธรรมและจรรยาบรรณของการทำวิจัย

71705 สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ**(6 หน่วยกิต)****Seminar on Issues of Food System Management for Nutrition****วัตถุประสงค์** เพื่อให้นักศึกษา

1. สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และประยุกต์แนวคิด หลักการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
2. สามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้และเสริมสร้างประสบการณ์ในการนำเสนอผลงานวิชาการจากการศึกษาค้นคว้าประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลง
3. สามารถติดตามความเคลื่อนไหวประเด็นใหม่ๆ ในเรื่องการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการที่ได้รับ ความสนใจในวงการวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ
4. สามารถเชื่อมโยงประเด็นการพัฒนาอาหารและโภชนาการไปสู่การจัดการระบบอาหารและ โภชนาการที่ดี

คำอธิบายสาขาวิชา

ระบบความคิด กระบวนการคิด การพัฒนาทักษะการคิด เทคนิคการแสวงหาความรู้ และการคัดสร รองค์ความรู้ทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ เทคนิคการจัดเวทีสัมมนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการ เทคนิคและเครื่องมือการศึกษาการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ การจัดการความรู้และถอดบทเรียน เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ เทคนิคการวิเคราะห์ สังเคราะห์ และสรุปผลกรณีศึกษาประเด็นการจัดการระบบอาหาร เพื่อโภชนาการ ในแง่มุมต่างๆ สถานการณ์อาหารและโภชนาการในปัจจุบัน ปัญหาระบบนิเวศกับห่วงโซ่อาหาร วิธีการดำเนินชีวิตกับผลกระทบต่อจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ วงจรชีวิตกับการจัดการระบบอาหาร เพื่อโภชนาการ รูปแบบและวิธีการดำเนินชีวิตเพื่อสุขภาพตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นโยบายด้านการจัดการ ระบบอาหารเพื่อโภชนาการระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และระดับนานาชาติ

71706 พื้นฐานอาหารและโภชนาการ**(ไม่นับหน่วยกิต)****Fundamental of Food and Nutrition****วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการทางเคมี จุลชีววิทยาและความปลอดภัยทางอาหาร
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการวิจัยและสถิติเบื้องต้นทางอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายสาขาวิชา

ความหมายและความสำคัญของอาหารและโภชนาการเพื่อการดำรงชีวิต การเลือกอาหารอย่างถูกหลัก โภชนาการ และการประเมินภาวะโภชนาการ ความรู้เกี่ยวกับเคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร หลักการถนอมอาหาร และแปรรูปอาหาร การจัดการความปลอดภัยในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร การคุ้มครองผู้บริโภคและเอกชนที่มี บทบาทด้านการคุ้มครองผู้บริโภค แนวคิดสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิจัยและสถิติเบื้องต้นทางอาหาร และโภชนาการ

71797 การศึกษาค้นคว้าอิสระ**(6 หน่วยกิต)****Independent Study****วัตถุประสงค์** เพื่อให้นักศึกษา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดของการศึกษาค้นคว้าอิสระ
2. สามารถสำรวจ วิเคราะห์และสังเคราะห์วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้าอิสระ
3. สามารถผลิตผลงานจากการศึกษาค้นคว้าอิสระ โดยการนำแนวคิด ทฤษฎี และหลักการที่ได้จากการศึกษาจากสาขาวิชาต่างๆ มาปรับใช้
4. มีความรู้ ทักษะในการเขียนและนำเสนอการศึกษาค้นคว้าอิสระ

คำอธิบายสาขาวิชา

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

คำอธิบายสาขาวิชา

การเลือกปัญหาการวิจัย การสำรวจและวิเคราะห์วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง การออกแบบการวิจัย การเขียนและเสนอโครงการวิทยานิพนธ์ การพัฒนาเครื่องมือเพื่อการวิจัยสำหรับวิทยานิพนธ์ทั้งการวิจัยเชิงปริมาณ และเชิงคุณภาพ การเก็บรวบรวมข้อมูล การนำเสนอข้อมูลวิทยานิพนธ์ การนำเสนอและสอบปกป้องวิทยานิพนธ์ การเขียนรายงานวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ การเขียนรายงานการวิจัยเพื่อการเผยแพร่

**71799 การอบรมเข้มเสริมประสบการณ์หาบัณฑิตการจัดการระบบอาหาร
เพื่อโภชนาการ**

(6 หน่วยกิต)

Graduate Professional Experience in Food System Management for Nutrition

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา

1. เพิ่มพูนความรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
2. เสริมสร้างเจตคติที่ดีต่อการประกอบวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหารและโภชนาการ
3. พัฒนาภาวะผู้นำในวิชาชีพทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
4. เพิ่มพูนทักษะในการแก้ไขปัญหาและการทำงานเป็นทีม
5. เพิ่มพูนคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

คำอธิบายชุดวิชา

การแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ การพัฒนาตนเองและเสริมสร้างเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ การส่งเสริมมนุษยสัมพันธ์และการพัฒนาทักษะในการแก้ไขปัญหาและการทำงานเป็นทีม การเสริมสร้างและเพิ่มพูนคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ ที่ทันต่อเหตุการณ์เพื่อส่งเสริมให้ตนเอง สมาชิกในชุมชน และสังคมมีสุขภาพที่ดี

Last updated: 26-Dec-2018

