

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

- 71701 การจัดการความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร (6 หน่วยกิต)**
Management of Food Security and Safety
ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา
1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร
 2. มีความรู้ความเข้าใจการจัดการการผลิตภาคการเกษตรตามระบบห่วงโซ่อาหาร ที่ทำให้เกิดความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ รวมถึงความปลอดภัยทางอาหาร
 3. สามารถวิเคราะห์ความต้องการและความคาดหวังของการบริโภคอาหาร
 4. สามารถจัดการผลิตผลการเกษตรเพื่อความมั่นคงและปลอดภัยทางอาหาร
 5. สามารถวางแผนและจัดการด้านโลจิสติกส์ตั้งแต่กระบวนการผลิตถึงกระจายอาหารสู่ผู้บริโภค
 6. มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคมในการผลิตและการกระจายอาหารเพื่อความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ รวมถึงความปลอดภัยทางอาหาร
- คำอธิบายชุดวิชา**
- แนวคิดเกี่ยวกับความมั่นคงและความปลอดภัยในการผลิตอาหารเพื่อการบริโภค โดยพิจารณาถึงความเพียงพอทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ การจัดการการผลิตการเกษตรที่มีคุณภาพทางด้านอาหารและโภชนาการ โดยสอดคล้องกับห่วงโซ่อาหาร ความต้องการ และความคาดหวังของการบริโภคอาหาร การจัดการโลจิสติกส์เพื่อความมั่นคงและปลอดภัยทางอาหาร ตั้งแต่กระบวนการผลิตถึงการกระจายอาหารสู่ผู้บริโภค คุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคมในการผลิตและการกระจายอาหาร
- 71702 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค (6 หน่วยกิต)**
Quality and Safety Management of Food Products for Consumers
ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา
1. สามารถจัดการคุณภาพและความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในทุกกระบวนการผลิต อย่างมีประสิทธิภาพและคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
 2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ คุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร
 3. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการ ระบบ และกลไกการคุ้มครองผู้บริโภคทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
 4. มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดการจัดการจัดการคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารในทุกระดับการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพและคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เริ่มตั้งแต่กระบวนการจัดการวัตถุดิบ การแปรรูป การบรรจุและบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การแสดงฉลาก และการกระจายผลิตภัณฑ์อาหารสู่ผู้บริโภค นอกจากนี้ ยังครอบคลุมถึงกฎ ระเบียบ มาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงบทบาทของผู้ผลิต องค์กรภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค

71703 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ (6 หน่วยกิต)

Food and Nutrition for Health

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

1. มีความรู้ความเข้าใจด้านการจัดการอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
2. วิเคราะห์และสังเคราะห์กระบวนการจัดการด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการส่งเสริม ป้องกัน และฟื้นฟูสุขภาพ
3. สามารถพัฒนานวัตกรรมเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
4. สามารถสื่อสารด้านอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารที่เหมาะสม
5. สามารถส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและหลักการเกี่ยวกับการจัดการทางด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในสถานะต่างๆ เพื่อประโยชน์เชิงสุขภาพและลดความเสี่ยงจากการเกิดโรค การจำแนกอาหารและสารอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ จริยธรรมในการผลิตและจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ ปัจจัยและการประยุกต์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ และการสื่อสารเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ

71704 การวิจัยและสถิติทางการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Research and Statistics in Food System Management for Nutrition

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

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

คำอธิบายชุดวิชา

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการวิจัย ระเบียบ วิธีการ กระบวนการวิจัย และการนำผลงานวิจัยไปสู่การปฏิบัติ การนำสถิติต่างๆ มาเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการอย่างมีคุณธรรมและจรรยาบรรณของการทำการวิจัย

71705 สัมมนาประเด็นการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ (6 หน่วยกิต)

Seminar in Food System Management for Nutrition Issues

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

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

คำอธิบายชุดวิชา

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

71797 การศึกษาค้นคว้าอิสระ (6 หน่วยกิต)

Independent Study

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา 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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา 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 การอบรมเสริมประสบการณ์หาบัณฑิตการจัดการระบบอาหาร

(ไม่นับหน่วยกิต)

เพื่อโภชนาการ

Graduate Professional Experience in Food System Management for Nutrition

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา เพื่อให้นักศึกษา

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

คำอธิบายชุดวิชา

การแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ การพัฒนาตนเอง และเสริมสร้างเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ การส่งเสริมมนุษยสัมพันธ์และการพัฒนาทักษะในการแก้ไขปัญหาและการทำงานเป็นทีม การเสริมสร้างและเพิ่มพูนคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ ที่ทันต่อเหตุการณ์เพื่อ ส่งเสริมให้ตนเอง สมาชิกในชุมชน และสังคมมีสุขภาพที่ดี

Last updated: 14-November-2023

