

รายวิชาเลือกเสรีแบบบูรณาการ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์อาหารและนวัตกรรม
(เริ่มมีผลบังคับใช้ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2567 เป็นต้นไป)

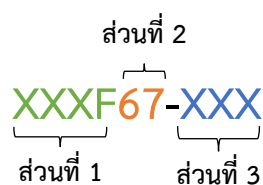
สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร
มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

คำนิยาม

รายวิชาเลือกเสรีบูรณาการ หมายถึง รายวิชาเลือกเสรีที่ออกแบบโดยผสมผสานองค์ความรู้จากศาสตร์หลักของหลักสูตรเข้ากับศาสตร์อื่น เพื่อให้ผู้เรียนได้เพิ่มพูนความรู้และทักษะที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานในอนาคตได้

ความหมายของรหัสรายวิชา

รหัสรายวิชาของหลักสูตร ประกอบด้วย 3 ส่วน โดยมีรูปแบบดังนี้



- ส่วนที่ 1 เป็นตัวอักษร 4 ตัว โดยตัวอักษร 3 ตัวแรก คือ ตัวย่อของหลักสูตร และตามด้วยตัวอักษร F ซึ่งหมายถึงรายวิชาเลือกเสรีแบบบูรณาการ (F : Free Integrated Elective)
- ส่วนที่ 2 เป็นปีการศึกษาที่เริ่มใช้รายวิชา โดยใช้เลข 2 หลักสุดท้ายของปีการศึกษา
- ส่วนที่ 3 เป็นตัวเลข 3 หลัก ซึ่งเป็นลำดับรายวิชา ตั้งแต่ 001-099

The principles for safe food production

รายวิชานี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการ แนวคิดและวิธีการในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย โดยครอบคลุมเนื้อหา ดังนี้ ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารและวัตถุดิบ อันตรายของอาหารที่เน่าเสีย การจัดการความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหาร การประยุกต์ใช้ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ได้แก่ GAP GHP GMP และ HACCP ในสถานที่ผลิตและบริการอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

This course aims to enable students to explain the principles and methods of producing safe food, covering the following contents: Importance of food sanitation, deterioration of food and raw materials, hazard of food spoilage, safety in food cycle management, application of food safety management such as GAP GHP GMP HACCP in food production and service location and related food laws.