

ชื่อชุดวิชาภาษาไทย

การจัดการผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้สด

ชื่อชุดวิชาภาษาอังกฤษ

Fresh Products Management

- | | | |
|----------|---|----------|
| 01688420 | <p>ผักและผลไม้สด</p> <p>(Fresh Fruit and Vegetables)</p> <p>ผักและผลไม้สด ชนิดและลักษณะทางพฤกษศาสตร์ สรีรวิทยาของผักผลไม้ องค์ประกอบของผักและผลไม้ สารพฤกษเคมี การจำแนกผักและผลไม้และคุณภาพ ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงผักและผลไม้สด มาตรฐานสินค้าเกษตร</p> <p>Fresh fruits and vegetables. Types and botanical characteristics. Plant physiology of fruits and vegetables. Composition of fruits and vegetables. Phytochemicals. Classification and quality of fresh fruits and vegetables. Factor affecting changes of fresh fruits and vegetables. Thai Agricultural Standards.</p> | 3(1-4-4) |
| 01688421 | <p>การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้สด</p> <p>(Post-harvest Handling and Packaging for Fresh Fruit and Vegetable Products)</p> <p>การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้สด ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้สด ความบริสุทธิ์ของผลิตผล อัตราการหายใจ การเสื่อมเสียคุณภาพของผักและผลไม้สด คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้สด เทคโนโลยีสำหรับยืดอายุและชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพสำหรับผักและผลไม้สด การลดอุณหภูมิของผักและผลไม้สด การจัดการเกี่ยวกับห้องเย็น การออกแบบห้องควบคุมอุณหภูมิ การลดการปนเปื้อนการทำมาสะอาดผักและผลไม้สด เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์สำหรับผักและผลไม้สด การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผักและผลไม้สดมาตรฐานและกฎระเบียบทางการบรรจุ แนวทางปฏิบัติที่ดีในการบรรจุสำหรับผักและผลไม้สด</p> <p>Physiological changes after harvest of fresh fruits and vegetables. Factors affecting post-harvest quality changes of fresh fruits and vegetables. Maturity of produce. Respiration rate and deterioration of fresh fruits and vegetables quality. Post-harvest quality of fresh fruits and vegetables. Technologies for extending shelf-life and slowing quality changes of fresh fruits and vegetables. Temperature reduction of fresh fruits and vegetables. Cold room management. Design and construction of temperature-controlled storage rooms. Decontamination technologies and cleaning of fresh fruits and vegetables. Packaging technology for fresh fruits and vegetables. Packaging design for fresh</p> | 4(2-4-6) |

fruits and vegetables. Standards and regulations for packaging for fresh fruits and vegetables. Good packaging practices for fresh fruits and vegetables

01688422 การจัดการความปลอดภัยทางอาหารของการผลิตผักและผลไม้สด 1(1-0-2)

(Food Safety Management in Fresh Fruits and Vegetables)

ความปลอดภัยอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับผักและผลไม้สด กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการธุรกิจผักและผลไม้ การออกแบบสายการผลิต การประกันคุณภาพและมาตรฐานกระบวนการผลิตสำหรับผักและผลไม้สด การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ระบบการผลิตผักและผลไม้สด การจัดการและขนส่งกระจายสินค้าผลิตภัณฑ์เกษตร

Food safety. Microbiology related to fresh fruits and vegetables. Relevant laws and regulations for fruit and vegetable business operators. Designing of production process line. Quality assurance and processing standards for fresh fruits and vegetables. Hazard analysis and critical control points (HACCP). Fruit and vegetable production systems. Management of logistics and distribution of agricultural products.

01688423 ประสบการณ์วิชาชีพด้านผู้ประกอบการธุรกิจผักและผลไม้สด 2(0-4-3)

(Professional Experience in Fresh Fruits and Vegetables Entrepreneurship)

ฝึกปฏิบัติประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจผักและผลไม้สด เช่น การจัดการในสายการผลิตผักและผลไม้สด การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับการขนส่งผลิตผลสดหรือวางจำหน่าย การควบคุมคุณภาพของผักและผลไม้สด การออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจผักและผลไม้สด การดูงานในสถานประกอบการและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง การสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สดเพื่อวางจำหน่าย

Practical experience related to entrepreneurship in the fresh fruits and vegetables business. Management of fresh fruit and vegetable production lines. Packaging design for transport and marketing. Quality control of fresh fruits and vegetables. Designing products to support entrepreneurial development in the fresh fruits and vegetables business. Site visits to relevant enterprises and businesses. Creation of prototype fresh fruits or vegetables products for market.