

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช พื้นที่ทุ่งใหญ่

หลักสูตรที่เปิดสอน

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร 4 ปี

1. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

Bachelor of Science (Food Science and Technology) B.Sc. (Food Science and Technology)

- รูปแบบของหลักสูตร

ระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

- ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบอาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพและสามารถปรับตัวได้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

- วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบและจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ต่อตนเองและผู้อื่น มีจิตสำนึกต่อการอนุรักษ์วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถและทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารสามารถประยุกต์ใช้เพื่อการประกอบอาชีพและศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการวิเคราะห์ปัญหา ประเมินข้อมูล และเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานได้เหมาะสม

4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรับผิดชอบและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อการปฏิบัติงานและด้านอื่นๆที่ได้รับมอบหมาย

5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถนำความรู้ทางสถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน

- คุณสมบัติของผู้เข้ารับการสมัคร

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย แผนการเรียนวิทย์-คณิต หรือศิลป์-คณิต หรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร, อุตสาหกรรมอาหาร หรือเทียบเท่า

- ลักษณะสาขาวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อการแปรรูปผลผลิตการเกษตร เป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ โดยมีการศึกษาวิชาจุลชีววิทยาอาหาร เคมีอาหาร วิศวกรรมอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพอาหาร เพื่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัย ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคและนโยบายของประเทศด้านครัวไทยครัวโลก ตลอดจนการประยุกต์ใช้ความรู้ทางวิชาชีพให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาประเทศ

- อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

ประกอบอาชีพในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั้งภาครัฐ เอกชน และรัฐวิสาหกิจ เช่น

1. ผู้สอนในสถาบันการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
2. เจ้าหน้าที่หรือนักวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในหน่วยงานต่างๆ เช่น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ องค์การอาหารและยา สถานศึกษา
3. นักควบคุมคุณภาพอาหารและกระบวนการผลิต
4. นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5. ตัวแทนจำหน่ายวัสดุและอุปกรณ์ผลิตอาหาร
6. นักวิทยาศาสตร์ในห้องปฏิบัติการด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
7. ประกอบธุรกิจส่วนตัว

2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ

วท.บ. (การจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ)

Bachelor of Science (Food Industry and Service Management)

B.Sc. (Food Industry and Service Management)

- รูปแบบของหลักสูตร

ระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

- ปรัชญา

บัณฑิตมีทักษะและความรู้ด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบอาชีพ อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และสามารถพัฒนาองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อประโยชน์ด้านวิชาชีพ

- วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีระเบียบวินัย ขยันหมั่นเพียร สำนึกในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ตลอดจนธำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ที่สามารถนำความรู้ออกไปประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม

3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะในการวิเคราะห์และสังเคราะห์สถานการณ์ โดยประยุกต์ใช้ความรู้เหตุผล และวิจารณ์อย่างเหมาะสม

4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม สามารถพัฒนาตนเองทั้งด้านความรู้ ทักษะวิชาชีพ และคุณธรรมอย่างต่อเนื่อง

5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีประสิทธิภาพในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อสนับสนุนงานทางด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ตลอดจนมีความรู้และสามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล

- คุณสมบัติของผู้เข้ารับการสมัคร

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาคหกรรม และสาขาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

- ลักษณะของสาขาวิชา

1. การบูรณาการความรู้ 3 ศาสตร์เข้าด้วยกัน ได้แก่ เทคโนโลยีในกระบวนการผลิตอาหาร ที่ได้มาตรฐานและมีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ผสมผสานกับศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดบริการอาหารให้มีความสวยงามน่ารับประทาน ตลอดจนความรู้ในการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร

2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร 3 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ ธุรกิจบริการอาหาร (Food Services), ธุรกิจค้าปลีกอาหาร (Food Retail), โรงแรม ภัตตาคาร และสถาบัน (Hotel Restaurant and Institutions)

3. มุ่งเน้นการฝึกทักษะวิชาชีพและประสบการณ์ทั้งภายในและภายนอกรั้วมหาวิทยาลัย โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ - การฝึกงานภายใน ตั้งแต่ระหว่างปิดภาคการศึกษา ชั้นปีที่ 2 - การฝึกงานภายนอก ระหว่างปิดภาคการศึกษา ชั้นปีที่ 3 - การทำสหกิจศึกษาในปี 4 ภาคการศึกษาที่ 2

4. เพื่อผลิตและพัฒนาให้นักศึกษาให้ตรงตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย คือ “การเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ” อีกทั้งเพื่อเป็นการเสริมสร้างประสบการณ์จริงแก่นักศึกษา และเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถปรับตัวเพื่อการท างานหลังจบการศึกษา

- อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

ประกอบอาชีพในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและ/หรือบริการอาหารทั้งภาครัฐ เอกชน รัฐวิสาหกิจและธุรกิจส่วนตัว เช่น

1. ทำงานในหน่วยงานธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและ/หรือบริการอาหาร เช่น ภัตตาคาร โรงแรม โรงพยาบาล โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ธุรกิจค้าปลีก คริวสายการบิน หรือหน่วยงานต่างๆ ในตำแหน่งที่เกี่ยวข้องกับฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหาร จัดซื้อวัตถุดิบพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและควบคุมคุณภาพ

2. ประกอบธุรกิจส่วนตัว เช่น ธุรกิจจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มทั้งในและนอกสถานที่ (Catering) ธุรกิจร้านอาหารประเภทต่างๆ

3. ตัวแทนจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ด้านอุตสาหกรรมอาหารและ/หรือการบริการ

4. ผู้สอนในสถาบันการศึกษาทางด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ

หลักสูตรเทียบโอน

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

Bachelor of Science (Food Science and Technology)

B.Sc. (Food Science and Technology)

- รูปแบบของหลักสูตร

ระดับปริญญาตรี หลักสูตรเทียบโอน

- ปรัชญา มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบอาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพและสามารถปรับตัวได้ สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

- วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบและจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ต่อตนเองและผู้อื่น มีจิตสำนึกต่อการอนุรักษ์วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถและทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สามารถประยุกต์ใช้เพื่อการประกอบอาชีพและศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการวิเคราะห์ปัญหา ประเมินข้อมูล และเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานได้เหมาะสม

4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรับผิดชอบและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อการปฏิบัติงานและด้านอื่นๆที่ได้รับมอบหมาย

5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถนำความรู้ทางสถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน

- คุณสมบัติของผู้เข้ารับการสมัคร

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร หรือสาขาอื่นๆที่เทียบเท่า ที่ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรของสาขา โดยวิธีเทียบ โอนผลการเรียน

- ลักษณะสาขาวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการน าความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อการแปรรูปผลผลิตการเกษตร เป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ โดยมีการศึกษาวิชาจุลชีววิทยาอาหาร เคมีอาหาร วิศวกรรมอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพอาหาร เพื่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัย ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคและนโยบายของประเทศด้านครัวไทยครัวโลก ตลอดจนการประยุกต์ใช้ความรู้ทางวิชาชีพให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาประเทศ

- อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

ประกอบอาชีพในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั้งภาครัฐ เอกชน และรัฐวิสาหกิจ เช่น

1. ผู้สอนในสถาบันการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
2. เจ้าหน้าที่หรือนักวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในหน่วยงานต่างๆ เช่น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ องค์การอาหารและยา สถานศึกษา
3. นักควบคุมคุณภาพอาหารและกระบวนการผลิต
4. นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5. ตัวแทนจำหน่ายวัสดุและอุปกรณ์ผลิตอาหาร
6. นักวิทยาศาสตร์ในห้องปฏิบัติการด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
7. ประกอบธุรกิจส่วนตัว