

**RUTS**

**อาหารแห่งอนาคต**

**จากวัตถุดิบพื้นถิ่น**

**ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม**



**วท.บ.**

**สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร**

Bachelor of Science (Food Technology and Innovation)

**RUTS** | มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
www.rut.ac.th





# FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION

เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร

**คณะอุตสาหกรรมเกษตร**

# ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



พล.พกามาส ปุรินทรากิตบา



พล.จรัพร เชื้อเจ็ดตน



พล.ดร.กิตติภูมิ ศุภลักษณ์ปัญญา



อ.ศรีอุบล ทองประติษฐ์

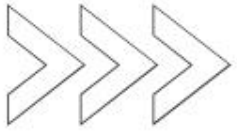


พล.ดร.สุภาชิต ชุกสิ้น



พล.ว่าที่ รต. ปรีชา มุณีศรี





# ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพ  
ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร เพื่อการ  
ประกอบอาชีพอย่างเชี่ยวชาญสร้างสรรค์  
มีคุณธรรม จริยธรรม





# วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. มีคุณธรรม และจริยธรรม มีระเบียบวินัย ขยันหมั่นเพียร รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม
2. สามารถนำความรู้และทักษะวิชาชีพด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมเพื่อร่วมสร้างนวัตกรรมสำหรับแก้ปัญหาและสร้างความสามารถในการแข่งขันอุตสาหกรรมอาหารระดับชุมชนและระดับประเทศ
3. สามารถเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานและแข่งขันในตลาดโลกได้
4. มีมนุษยสัมพันธ์ในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับ และสามารถพัฒนาตนเองให้มีศักยภาพที่สูงขึ้น
5. มีความสามารถในการติดต่อสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศ และศัพท์เฉพาะทางด้านวิชาชีพได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี



Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows.

## โครงสร้างของหลักสูตร

1. หมวดศึกษาทั่วไป	31
2. หมวดวิชาเฉพาะ	97
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6
หน่วยกิตรวม	134



## วิชาชีบบังคับที่สร้างใหม่

1. นวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ
2. สตาร์ทอัพ แพรนไชส์อาหาร
3. การวางแผนและควบคุมการผลิต
4. การประเมินทางประสาทสัมผัส
5. การจัดการนวัตกรรมสำหรับผู้ประกอบการ
6. การหมักและการเก็บเกี่ยวผลผลิต



# NOTES

## โครงสร้างหลักสูตร

134 หน่วยกิต  
สำหรับผู้เรียนที่มีวุฒิ ม.6  
(วิทย์-คณิต/คณิต-ศิลป์)

## ประกอบด้วย

หมวดศึกษาทั่วไป 31 หน่วยกิต  
หมวดวิชาเฉพาะ 97 หน่วยกิต  
หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

NOTES

SCIENCE

MATH

BIOLOGY

HISTORY

EXTRAS

ปี1

กลุ่มพลเมืองดี วิถี  
ประชาธิปไตย

กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

กลุ่มวิชาคุณภาพดีชีวิต มีสุข

เคมีพื้นฐาน/ปฏิบัติการเคมี  
พื้นฐาน

ชีววิทยาพื้นฐาน/ปฏิบัติการ  
ชีววิทยาพื้นฐาน

เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน/  
ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน

แคลคูลัสพื้นฐาน

หลักการแปรรูปอาหาร

ปี2

กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

วิชาเลือกเสรี

ชีวเคมีพื้นฐาน/ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน

ฟิสิกส์พื้นฐาน/ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน

เคมีอาหารและการวิเคราะห์

สถิติและการออกแบบการทดลอง

เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร

โภชนาศาสตร์มนุษย์

การหมักและการเก็บเกี่ยวผลผลิต

ทักษะพื้นฐานทางเทคโนโลยีและ  
นวัตกรรมอาหาร

ปี3

วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน

การวางแผนและการควบคุมการผลิต

นวัตกรรมอาหารและการพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์

การควบคุมคุณภาพอาหาร

การประเมินทางประสาทสัมผัส

นวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ

การประเมินอายุการเก็บรักษา  
ผลิตภัณฑ์อาหาร

ความปลอดภัยและการประกัน  
คุณภาพอาหาร

การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

วิชาชีพเลือก

ปี4

แฟรนไชส์อาหาร สตาร์อัพ

กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพทาง  
เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร

สหกิจศึกษา

NOTES

SCIENCE

MATH

BIOLOGY

HISTORY

EXTRAS



# NOTES

## โครงสร้างหลักสูตร

ตัวอย่าง

กรณี หลักสูตรเทียบโอน  
(2ปี)ของ ผู้สมัครเรียนที่มีวุฒิ  
ปวส.เทคนิคอุตสาหกรรม

101 หน่วยกิต

ประกอบด้วย

หมวดศึกษาทั่วไป 16 หน่วยกิต

หมวดวิชาเฉพาะ 85 หน่วยกิต

หมวดวิชาเลือกเสรี - หน่วยกิต

NOTES

SCIENCE

MATH

BIOLOGY

HISTORY

EXTRAS

ปี3

ชีวเคมีพื้นฐาน/ปฏิบัติการ  
ชีวเคมีพื้นฐาน

ฟิสิกส์พื้นฐาน/ปฏิบัติการ  
ฟิสิกส์พื้นฐาน

โภชนศาสตร์มนุษย์

เคมีพื้นฐาน/ปฏิบัติการเคมี  
พื้นฐาน

ชีววิทยาพื้นฐาน/ปฏิบัติการ  
ชีววิทยาพื้นฐาน

เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน/  
ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน

แคลคูลัสพื้นฐาน

หลักการแปรรูปอาหาร

ปี3(ภาคฤดูร้อน)

สถิติและการออกแบบการทดลอง

เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร

การหมักและการเก็บเกี่ยวผลผลิต

ปี4

วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน

แฟรนไชส์อาหาร สตาร์ทอัพ

นวัตกรรมอาหารและการพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์

การควบคุมคุณภาพอาหาร

การประเมินทางประสาทสัมผัส

นวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ

การประเมินอายุการเก็บรักษา  
ผลิตภัณฑ์อาหาร

ความปลอดภัยและการประกัน  
คุณภาพอาหาร

วิชาชีพเลือก

ปี4 (ภาคฤดูร้อน)

กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพทาง  
เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร

NOTES

SCIENCE

MATH

BIOLOGY

HISTORY

EXTRAS

# จุดเด่นของ หลักสูตร

## การจัดการเรียนการสอนแบบ BLOCK COURSE + WIL

สัดส่วนจำนวนชั่วโมงปฏิบัติ: ทฤษฎี

ปฏิบัติ 86 ชั่วโมง (61.87%)

ทฤษฎี 53 ชั่วโมง (38.13%)

## เพิ่มทางเลือกและทักษะ การฝึกประสบการณ์

1. ทักษะพื้นฐานทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร
2. ประสบการณ์วิชาชีพทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร
3. สหกิจศึกษา

## วิชาชีพเลือก 4 กลุ่ม

1. นวัตกรรมและเทคโนโลยี
2. การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต
3. ผู้ประกอบการ
4. การจัดการวัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมอาหาร





## First Year

สมรรถนะพื้นฐานทาง  
ด้านวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยี

## Second Year

สมรรถนะวิชาชีพ  
ด้านเคมีอาหารและ  
การแปรรูปอาหาร

## Third Year

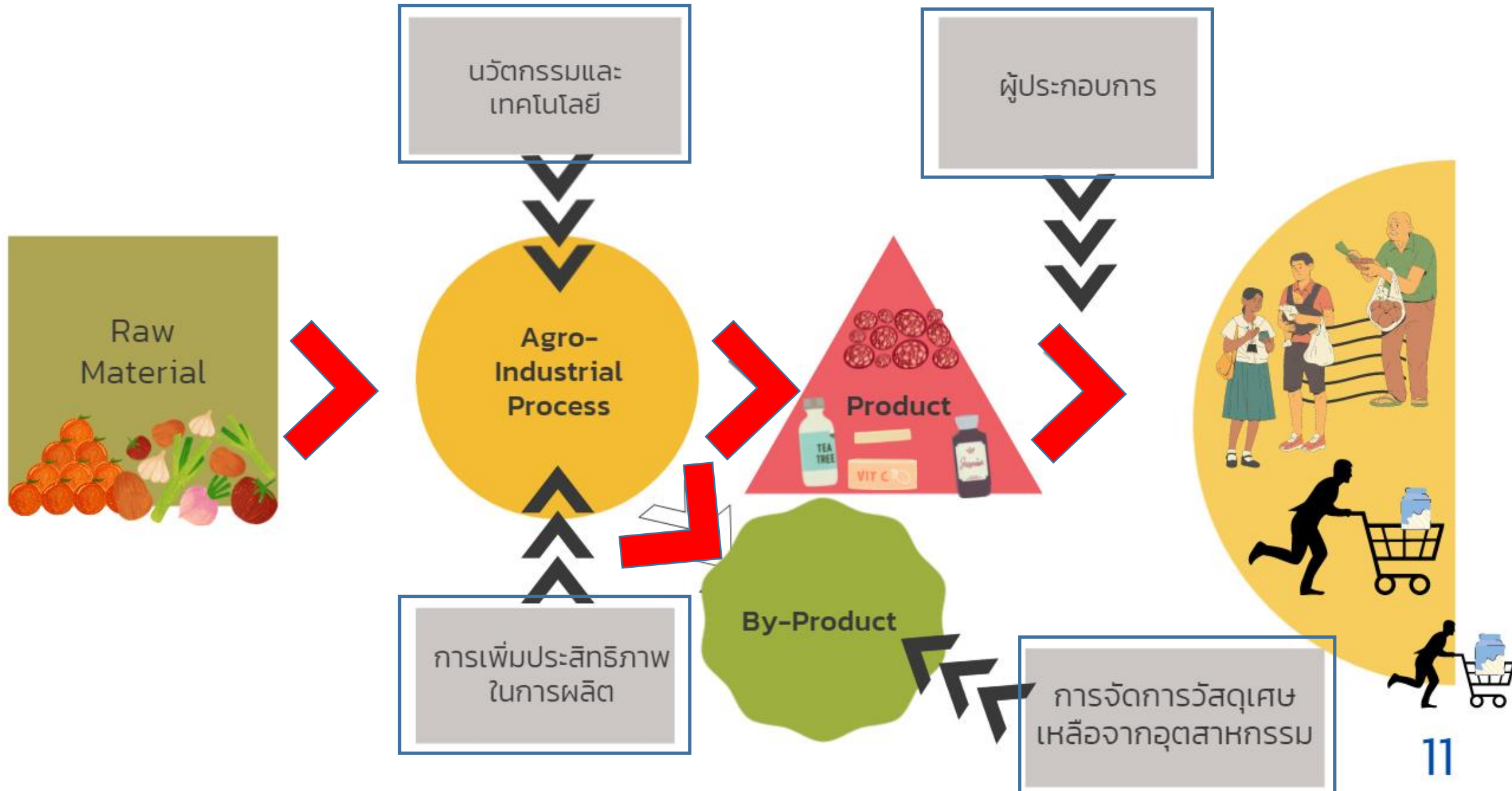
สมรรถนะวิชาชีพ  
ด้านเทคโนโลยีและ  
นวัตกรรมอาหาร

## Fourth Year

เสริมทักษะและ  
ประสบการณ์  
ภาคสนาม



# Agro-industrial value chains





## ลักษณะเด่นของบัณฑิต

- มีทักษะการพัฒนาอาหารด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่
- มีทักษะด้านการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต
- เป็นนักปฏิบัติมืออาชีพที่สามารถพัฒนาไปเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
- มีทักษะการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่/เพิ่มมูลค่าจากเศษเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร

# อาชีพที่เลือกได้

ผู้ควบคุมการผลิต ผู้ควบคุมคุณภาพ นักประกันคุณภาพ  
นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ตัวแทนจำหน่าย

ผู้สอนในสถานศึกษา  
นักโภชนาการ

นวัตกรรมและ  
เทคโนโลยี

ผู้ประกอบการ

Raw  
Material

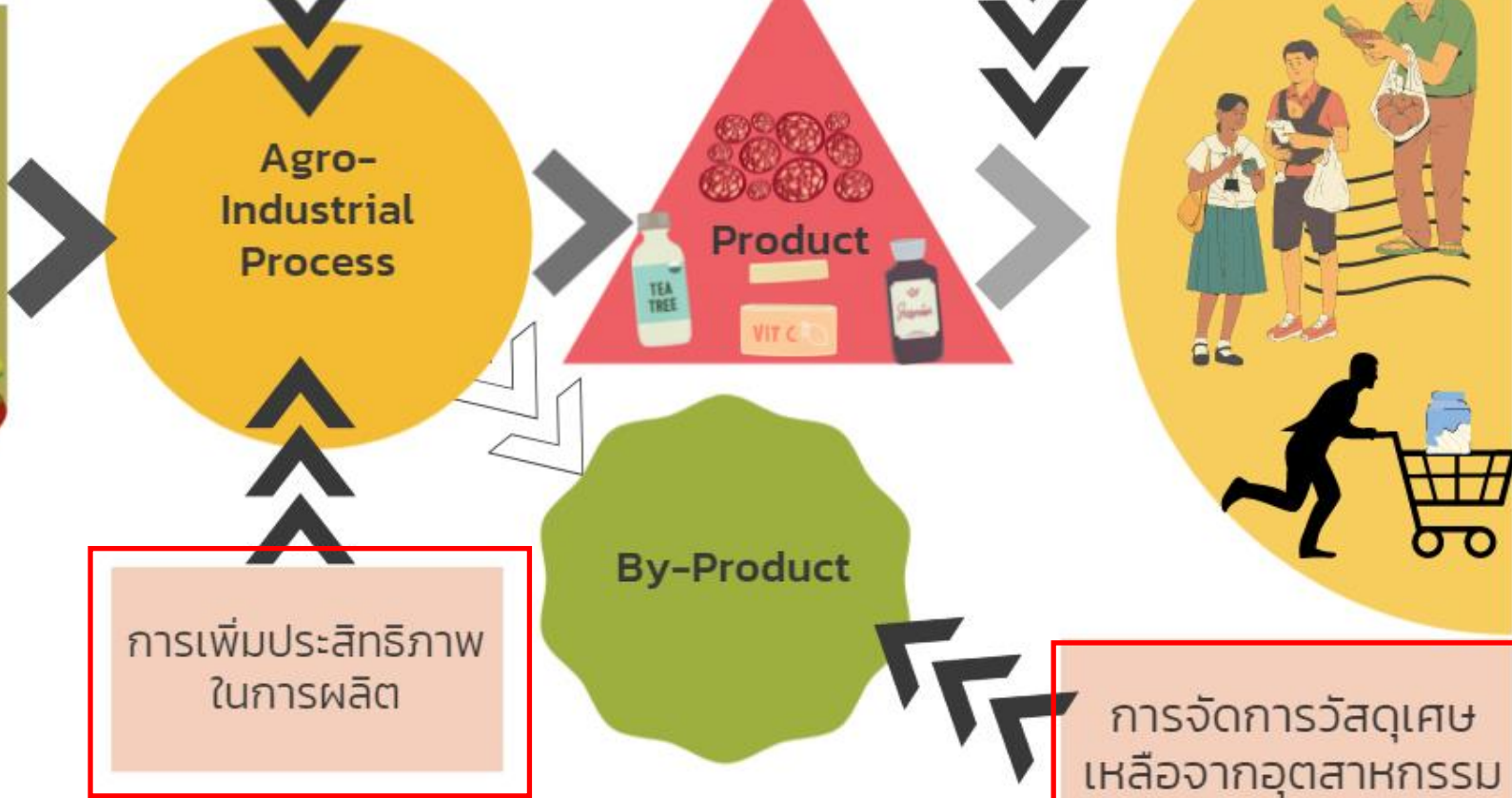
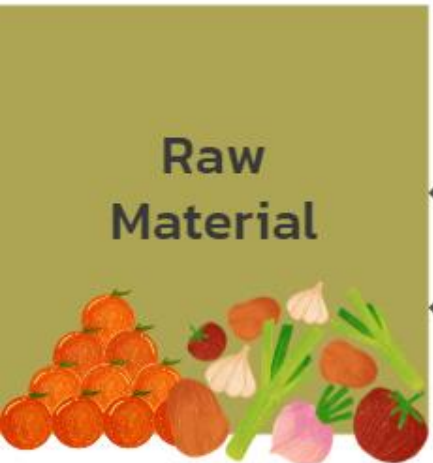
Agro-  
Industrial  
Process

Product

By-Product

การเพิ่มประสิทธิภาพ  
ในการผลิต

การจัดการวัสดุเศษ  
เหลือจากอุตสาหกรรม



# Thank you



## Food for Future

ตัวแทนจำหน่าย

ผู้ประกอบการ

ผู้สอนในสถานศึกษา

นักเทคโนโลยีอาหาร

นักวิชาการ นักโภชนาการ

