



คณะเทคโนโลยีอาหาร

Faculty of Food Technology

Faculty of Food Technology



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราพร ลักษณะม้าย
คณบดี

คุณวุฒิ

วท.บ (พันธุศาสตร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

M.S. (Agronomy), California State University, Chico.,
U.S.A.

Ph.D. (Post Harvest Technology), Asian Institute of
Technology

คณะเทคโนโลยีอาหาร เปิดสอนหลักสูตร
สาขาวิชา คือ

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

สาขาวิชาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

Food Technology

ชื่อปริญญา วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)
Bachelor of Science (Food Technology)
วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)
B.Sc. (Food Technology)

ปรัชญา ปณิธาน ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ปรัชญา

เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม การพัฒนาอุตสาหกรรมในประเทศจึงควรอาศัยผลิตผลเกษตรซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมากเป็นรากฐานที่สำคัญในการพัฒนา อุตสาหกรรมเกษตรประเภทที่ควรได้รับการพัฒนาเป็นอย่างยิ่งได้แก่ อุตสาหกรรมอาหาร ความสำคัญและความก้าวหน้าของการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารจะมีผลต่อการเพิ่มมูลค่าผลิตผลเกษตร ทำให้คนไทยมีอาหารนานาชนิดและหลายรูปแบบ เพื่อการบริโภคอย่างเพียงพอ และยังเป็น การเพิ่มศักยภาพทางการค้ากับต่างประเทศให้สูงขึ้น การนำเทคโนโลยีแขนงต่างๆ มาประยุกต์ใช้กับเทคโนโลยีอาหาร จะเป็นผลทำให้การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเป็นไปได้อย่างรวดเร็วและกว้างขวางขึ้น สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต จึงมุ่งเน้นในการนำความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร เพื่อใช้ในกระบวนการแปรรูปผลิตผลเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร หรือที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้มีคุณภาพ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนสามารถควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และ การลดผลกระทบต่อสภาวะแวดล้อม รวมถึงสามารถที่จะดำเนินการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ๆ ซึ่งทั้งหมดนี้จะช่วยพัฒนา อุตสาหกรรมอาหารของประเทศให้ก้าวหน้าและทัดเทียมกับนานาประเทศได้

ความสำคัญ

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต เป็นหลักสูตรที่มีความสำคัญต่อความต้องการของประเทศไทย เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร ที่มุ่งเน้นกระบวนการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตร การควบคุมและประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งความต้องการในการพัฒนารูปแบบอาหารใหม่ๆ ที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค โดยหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร ของมหาวิทยาลัยรังสิตให้ความสำคัญกับการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความสามารถในด้านวิชาชีพดังกล่าว และ การทำวิจัย เพื่อตอบโจทย์ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ ตลอดจน การให้บริการวิชาการแก่ชุมชน เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชนให้สามารถแข่งขันได้ในระดับประเทศและต่างประเทศ

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร โดยมุ่งเน้นให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินงาน และควบคุมกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ มีทักษะและความชำนาญในการวิจัยและการค้นคว้าตลอดจนการพัฒนาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารเพื่อรองรับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีในอนาคต

3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพอันเป็นกำลังสำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารระดับประเทศและระดับสากลในอนาคต

4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถพัฒนาพื้นฐานความรู้เทคโนโลยีอาหารไปสู่การศึกษาขั้นสูงต่อไป
โครงสร้างหลักสูตร

ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร 4 ปี

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	127	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	9	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	3	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาภาษา*	15	หน่วยกิต
กลุ่มสหวิทยาการและพลศึกษา	3	หน่วยกิต
* ได้มีการจัดการเรียนการสอนในหมวดวิชาเฉพาะเป็นภาษาอังกฤษอีก 3 หน่วยกิต		
หมวดวิชาเฉพาะ	91	หน่วยกิต
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	35	หน่วยกิต
วิชาชีพ	56	หน่วยกิต
1. วิชาชีพ – บังคับ	50	หน่วยกิต
2. วิชาชีพ – เลือก	6	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

แนวทางการประกอบอาชีพของนักเทคโนโลยีอาหาร

1. โรงงานอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภท โดยเข้าไปทำหน้าที่ฝ่ายผลิต ฝ่ายประกันคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น

2. หน่วยราชการ เช่น

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- สาธารณสุข ประจำจังหวัด
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)
- กรมปศุสัตว์
- กรมประมง
- กรมวิชาการเกษตร

3. ธุรกิจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร เช่น ตรวจวิเคราะห์อาหาร ตรวจรับรองระบบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ขยายส่วนผสม / อุปกรณ์ผลิตอาหาร วิจัย / พัฒนาผลิตภัณฑ์ นำเข้า / ส่งออกอาหารแปรรูปสินค้าเกษตรเบื้องต้น
4. นักโภชนาการในโรงพยาบาล / ธุรกิจสุขภาพ
5. ธุรกิจส่วนตัวเกี่ยวกับอาหาร

แผนการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

RSU 101	Dharmacracy	2(2-0-4)
ENL 111	Communicative English I	3(3-0-6)
XXX xxx	Humanities/Social Sciences	3(x-x-x)

Total 8 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

CHM 124	Basic Chemistry	3(2-3-6)
FTH 108	Introduction to Food Technology I	1(1-0-2)
MAT 133	Calculus I	3(3-0-6)
XXX ---	Science and Mathematics	3(x-x-x)
XXX	Humanities/Social Sciences	3(x-x-x)

Total 13 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

BIO 141	General Biology	3(3-2-6)
ENL 112	English Listening and Speaking	3(2-2-5)
FTH 109	Introducton to Food Technology II	1(1-0-2)
THA 106	Thai Language for Communication	3(2-2-5)
ESS ---	Interdisciplinary and Physical Education	1(x-x-x)
XXX ---	Humanities/Social Sciences	3(x-x-x)

Total 14 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

CHM 125	Introduction to Organic Chemistry	3(2-3-6)
CHM 233	Analytical Chemistry	3(2-3-6)
FTH 231	Physical Chemistry for Food Technology	2(2-0-4)
ENL 113	English Reading and Writing	3(2-2-5)
GEN 134	Engineer Drawing	1(0-2-1)
MAT 141	Introduction to Statistics	3(3-0-6)
PHY 132	General Physics: Mechanics, Heat and Fluid	3(2-3-6)

Total 18 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

BCH 203	Biochemistry	(2-3-6)
ENL 114	English for Study Skills	3(3-0-6)
FTH 211	Food Chemistry I	3(2-3-6)
FTH 222	General Microbiology	3(2-3-6)
FTH 281	Industrial Food Processing I	3(2-3-6)
XXX ---	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)

Total 18 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

FTH 313	Food Chemistry II	3(2-3-6)
FTH 321	Food Microbiology	3(2-3-6)
FTH 333	Food Engineering I	2(2-0-4)
FTH 341	Food Fermentation Technology	3(2-3-6)
FTH 352	Food Quality Assurance	3(2-3-6)
FTH 353	Food Standards and Regulations	1(1-0-2)
FTH 361	Food Nutrition	2(2-0-4)
FTH 381	Industrial Food Processing II	3(2-3-6)
Total 20 Credits		

ภาคการศึกษาที่ 2

FTH 314	Food Analysis	3(2-3-6)
FTH 334	Food Engineering II	2(2-0-4)
FTH 335	Food Engineering Laboratory I	1(1-0-2)
FTH 355	Food Plant Sanitation	3(3-0-6)
FTH 382	Industrial Food Processing III	3(2-3-6)
FTH 383	Rice Product Technology	3(2-3-6)
FTH 391	Research Methodology and Experimental Design	3(3-0-6)
Total 18 Credits		

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

FTH 495	Food Technology Training	1(0-35-18)
Total 1 Credits		

ภาคการศึกษาที่ 1

FTH 451	Food Product Development	3(2-3-6)
FTH 484	Water Treatment and Waste Management	3(2-3-6)
FTH 492	Seminar	1(0-2-1)
FTH 493	Special Project I	1(0-3-2)
FTH xxx	วิชาชีพเลือก 1	3(2-3-6)
FTH xxx	วิชาชีพเลือก 2	3(2-3-6)
XXX ---	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
Total 17 Credits		

ภาคการศึกษาที่ 2

FTH 491	Field Study	1(0-3-2)
FTH 494	Special Project II	2(0-6-3)
Total 3 Credits		

แผนสหกิจการศึกษา

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

RSU 101	Dharmacracy	2(2-0-4)
ENL 111	Communicative English I	3(3-0-6)
XXX ---	Humanities / Social Sciences	3(x-x-x)

Total 8 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

CHM 124	Basic Chemistry	3(2-3-6)
FTH 108	Introduction to Food Technology I	1(1-0-2)
MAT 133	Calculus I	3(3-0-6)
XXX ---	Science and Mathematics	3(x-x-x)
XXX	Humanities / Social Sciences	3(x-x-x)

Total 13 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

BIO 141	General Biology	3(3-2-6)
ENL 112	English Listening and Speaking	3(2-2-5)
FTH 109	Introducton to Food Technology II	1(1-0-2)
THA 106	Thai Language for Communication	3(2-2-5)
ESS ---	Interdisciplinary and Physical Education	1(x-x-x)
XXX ---	Humanities / Social Sciences	3(x-x-x)

Total 14 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

CHM 125	Introduction to Organic Chemistry	3(2-3-6)
CHM 233	Analytical Chemistry	3(2-3-6)
FTH 231	Physical Chemistry for Food Technology	2(2-0-4)
ENL 113	English Reading and Writing	3(2-2-5)
GEN 134	Engineer Drawing	1(0-2-1)
MAT 141	Introduction to Statistics	3(3-0-6)
PHY 132	General Physics: Mechanics, Heat and Fluid	3(2-3-6)

Total 18 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

BCH 203	Biochemistry	3(2-3-6)
ENL 114	English for Study Skills	3(3-0-6)
FTH 211	Food Chemistry I	3(2-3-6)
FTH 222	General Microbiology	3(2-3-6)
FTH 281	Industrial Food Processing I	3(2-3-6)
XXX ---	Free Elective	3(x-x-x)

Total 18 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

FTH 313	Food Chemistry II	3(2-3-6)
FTH 321	Food Microbiology	3(2-3-6)
FTH 333	Food Engineering I	2(2-0-4)
FTH 341	Food Fermentation Technology	3(2-3-6)
FTH 352	Food Quality Assurance	3(2-3-6)
FTH 353	Food Standards and Regulations	1(1-0-2)
FTH 361	Food Nutrition	2(2-0-4)
FTH 381	Industrial Food Processing II	3(2-3-6)

Total 20 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

FTH 314	Food Analysis	3(2-3-6)
FTH 334	Food Engineering II	2(2-0-4)
FTH 335	Food Engineering Laboratory1	1(1-0-2)
FTH 355	Food Plant Sanitation	3(3-0-6)
FTH 382	Industrial Food Processing III	3(2-3-6)
FTH 383	Rice Product Technology	3(2-3-6)
FTH 391	Research Methodology and Experimental Design	3(3-0-6)

Total 18 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาปีที่ 1

FTH 451	Food Product Development	3(2-3-6)
FTH 484	Water Treatment and Waste Management	3(2-3-6)
FTH xxx	Free Elective I	3(2-3-6)
FTH xxx	Free Elective II	3(2-3-6)
XXX ---	Free Elective	3(x-x-x)

Total 15 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

FTH 497	Cooperative Education for Food Technology	6(0-35-18)
---------	--	------------

Total 6 Credits

สาขาวิชาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

Food Industry Business

ชื่อปริญญา เทคโนโลยีบัณฑิต (ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร)
Bachelor of Technology (Food Industry Business)
ทล.บ. (ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร)
B.Tech. (Food Industry Business)

ปรัชญา **ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร** ปรัชญา

เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความพร้อมในด้านการเกษตร และด้านแปรรูปอาหาร จนกล่าวได้ว่า ประเทศไทยคือครัวของโลก จากข้อได้เปรียบดังกล่าว จึงมีธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้งขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่ เกิดขึ้นมากมาย และ รวมถึงธุรกิจบริการด้านอาหารซึ่งมีส่วนช่วยพัฒนา เศรษฐกิจของประเทศโดยรวม ทั้งจากการส่งออกและการขายภายในประเทศและต่างประเทศ นอกจากนี้ ยังก่อให้เกิดการจ้างงานจำนวนมากในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร และยังสร้างผู้ประกอบการธุรกิจบริการ ด้านอาหารและผลิตอาหารในแต่ละปีอีกด้วย

ธุรกิจด้านอาหารทั้งด้านอุตสาหกรรมการผลิตและการให้บริการจึงเป็นธุรกิจที่มีอนาคต สำหรับประเทศไทย ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อตอบสนองการเจริญเติบโต ของธุรกิจประเภทนี้ โดยต้องเตรียมการสร้างคนให้มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องของเทคโนโลยีการผลิตอาหาร การตรวจสอบและรักษาคุณภาพอาหารในขณะเดียวกันก็เป็นผู้ที่มีความรู้ด้านการทำธุรกิจ สำหรับการเตรียมตัวเป็นผู้ประกอบการที่สนใจจะสร้างธุรกิจด้านอาหารเป็นของตัวเอง หรือ พัฒนาศักยภาพที่จบสาย อาชีวศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ที่มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับทักษะการซ่อม และ การใช้เครื่องจักร เครื่องมือต่างๆแต่ยังขาดความรู้ในเรื่องกระบวนการผลิตอาหาร และ การบริหารจัดการ ซึ่งบุคลากรเหล่านี้จะสามารถทำงานร่วมกับนักเทคโนโลยี / นักวิทยาศาสตร์อาหาร ในโรงงานอุตสาหกรรม อาหารได้ เพื่อช่วยสร้างและพัฒนารัฐกิจอุตสาหกรรมอาหารในการผลิตอาหารให้สามารถแข่งขันได้ในยุคการค้าเสรีที่มีความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ ที่มีคุณภาพ มาตรฐานและปลอดภัยต่อการบริโภค

ความสำคัญ

คณะเทคโนโลยีอาหารวิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ และ อาหาร มหาวิทยาลัย รังสิต ตระหนักถึงความต้องการบุคลากรที่มีความรู้ทั้งด้านเทคโนโลยี และ ด้านบริหารจัดการธุรกิจ ซึ่งเป็น ความต้องการของโรงงานอาหารเพื่อให้ทำงานร่วมมือกับนักเทคโนโลยี หรือ นักวิทยาศาสตร์ในโรงงาน อาหารได้ และยังเป็นความต้องการของภาคธุรกิจบริการด้านอาหารที่จะต้องมีการผลิตและขนส่งไปยังร้าน อาหารสาขาต่างๆ ซึ่งต้องการความสด ความสะอาดและมีคุณภาพมาตรฐาน นอกจากนี้บุคลากรที่สำเร็จ

การศึกษาด้านนี้ยังสามารถที่จะประกอบอาชีพอิสระทั้งด้านการตั้งโรงงานผลิตอาหารและการสร้างธุรกิจอาหารเป็นของตัวเอง รวมทั้งทำงานในภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมมาตรฐานของธุรกิจอาหารและโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ดังนั้นการเปิดหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารจะสามารถตอบสนองความต้องการดังกล่าวได้ โดยจะเรียนวิชาที่บังคับที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในขณะที่เดียวกัน นักศึกษาสามารถเลือกเรียนวิชาที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีเฉพาะด้านที่สนใจ เช่น เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่ม เทคโนโลยีกาแฟ เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถเลือกเรียนวิชาที่สนใจเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ เช่น วิชาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ วิชาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือ วิชาที่เกี่ยวข้องกับศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

ผู้ที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร จะเป็นกำลังสำคัญที่จะมีส่วนพัฒนาการผลิตภาคเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร พัฒนาสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่มสูง ให้ความสำคัญกับคุณค่าทางโภชนาการให้มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล และสร้างโอกาสทางการตลาด นอกจากนี้ยังช่วยสนับสนุนการบริหารจัดการสินค้าเกษตรแบบกลุ่มการผลิต เพื่อให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์เดิมและผลิตภัณฑ์ใหม่และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ซึ่งจะช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ช่วยยกระดับการผลิตให้เป็นวิสาหกิจชุมชนและสร้างเครือข่ายกับวิสาหกิจชุมชนอื่นๆ ส่งเสริมความต้องการของตลาด การสร้างตราสินค้าเป็นของตนเอง และพัฒนาห่วงโซ่อุปทานเพื่อให้เกิดความเข้มแข็งด้านการตลาด

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตในหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตโดยมุ่งเน้นให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ในการประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมผลิตอาหาร สามารถจัดการและควบคุมกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถทำงานด้านบริหารจัดการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารได้ตลอดจนธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะและความชำนาญในการวิจัยและการค้นคว้าตลอดจนการพัฒนาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารเพื่อรองรับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีในอนาคต
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพอันเป็นกำลังสำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารระดับประเทศและระดับสากลในอนาคต

โครงสร้างหลักสูตร

ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร 4 ปี

จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร	122	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	9	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	3	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาภาษา	15	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาสหวิทยาการและพลศึกษา	3	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	86	หน่วยกิต
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	15	หน่วยกิต
วิชาชีพ	71	หน่วยกิต
1. วิชาชีพ – บังคับ	59	หน่วยกิต
2. วิชาชีพ – เลือก	12	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

แนวทางการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

1. ผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัว เกี่ยวกับการผลิตอาหาร การแปรรูปสินค้าเกษตร การนำเข้า / ส่งออกอาหาร และ ธุรกิจบริการด้านร้านอาหาร
2. เจ้าหน้าที่ฝ่ายการตลาด ฝ่ายขาย หรือ ฝ่ายบริหารงานบุคคล หรือ ผู้จัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
3. เจ้าหน้าที่ในบริษัทที่มีกิจกรรมเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร เช่น ตรวจวิเคราะห์อาหาร ตรวจสอบระบบจัดการด้านคุณภาพหรือความปลอดภัยของอาหาร (ส่วนผสมหรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหาร) วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

แผนการศึกษาสาขาวิชาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

RSU 101	Dharmacracy	2(2-0-4)
ESS xxx	Interdisciplinary and Physical Education	1(0-2-1)
XXX xxx	Sociology, Psychology and Politics or Humanities and Social Science	3(X-X-X)

Total 6 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

ENL 111	Communicative English I	3(3-0-6)
FIB 101	Introduction to Science	3(2-3-6)
LAW 108	Introduction to Law	3(3-0-6)
MAT 142	Mathematics and Statistics in Everyday Life	3(3-0-6)
XXX xxx	Free Elective	3(X-X-X)

Total 15 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

ECO 109	Introduction to Economics	3(3-0-6)
ENL 112	English Listening and Speaking	3(2-2-5)
FIB 102	Introduction to Food Science and Technology	3(3-0-6)
FIB 103	Introduction to Microbiology for Entrepreneur	3(2-3-6)
THA 106	Thai Language for Communication	3(2-2-5)
XXX xxx	Free Elective	3(X-X-X)

Total 18 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

ENL 113	English Reading and Writing	3(2-2-5)
FIB 201	Instrumentation in Food Industry	3(2-3-6)
FIB 221	Introduction to Food Microbiology	3(2-3-6)
FIB 281	Nutrition	3(3-0-6)
ITE 112	Business Process Information System	3(3-0-6)

Total 15 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

ENL 114	English for Study Skills	3(3-0-6)
FIB 202	Basic Statistics for Research	3(3-0-6)
FIB 251	Food Safety and Standard Hygiene	3(3-0-6)
FIB 252	Standards and Food Regulations	1(1-0-3)
FIB 282	Food Processing I	3(2-3-6)
MGT 202	Organization and Management	3(3-0-6)

Total 16 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

FIB 391 Practical Training in Food Business I 1(0-35-18)

Total 1 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

FIB 311 Introduction to Food Chemistry 3(2-3-6)

FIB 351 Food Quality Assurance 3(2-3-6)

FIB 341 Food Innovation Management 3(3-0-6)

FIB 342 Agricultural and Food Industry Business 3(3-0-6)

FIB 381 Food Processing II 3(2-3-6)

XXX xxx Vocation Elective I 3(X-X-X)

Total 18 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

ACC 111 Accounting for Non Accountant 3(3-0-6)

MGT 200 Entrepreneurship 3(3-0-6)

MKT 201 Principles of Marketing 3(3-0-6)

XXX xxx Vocation Elective II 3(X-X-X)

XXX xxx Vocation Elective III 3(X-X-X)

XXX xxx Vocation Elective IV 3(X-X-X)

Total 18 Credits

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

FIB 492 Practical Training in Food Business II 1(0-35-18)

Total 1 Credits

ภาคการศึกษาที่ 1

FIB 491 Research and Food Product Development 3(2-3-6)

FIB 493 Field Study 1(0-3-2)

FIB 494 Seminar 1(1-0-3)

FIB 495 Independent Study 3(3-0-6)

Total 8 Credits

ภาคการศึกษาที่ 2

FIB 497 Cooperative Education for Food Business Entrepreneur 6(0-35-18)

Total 6 Credits