

ชื่อหลักสูตร / สาขาวิชา

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Science and Technology

ลักษณะสำคัญและจุดเน้นของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่ศึกษาองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีคุณภาพดี ปลอดภัย และสามารถเก็บรักษาได้นาน โดยใช้กระบวนการแปรรูปด้านการใช้ความร้อน การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง และการใช้สารเคมี เป็นต้น รวมทั้งการตรวจสอบคุณภาพอาหาร และการสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยอาศัยหลักการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายการส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ ตลอดจนเกี่ยวข้องกับ การบริหาร และการจัดการในระบบอุตสาหกรรมและการตลาด

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย สายวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์
ระยะเวลาการศึกษา 4 ปีการศึกษา และไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

แนวทางการประกอบอาชีพ

-ภาคเอกชน เช่น การทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ในด้านการวางแผนการผลิต การควบคุมการผลิต การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร เป็นต้น

-ภาครัฐและรัฐวิสาหกิจ เช่น อาจารย์ นักวิจัย นักวิเคราะห์อาหาร นักกำหนดมาตรฐานอาหาร และโภชนาการ เป็นต้น

-อาชีพอิสระ เช่น ผู้ประกอบการ เจ้าของกิจการ เป็นต้น

แนวทางการศึกษาต่อ นักศึกษาที่จบสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจากมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา สามารถสอบเข้าศึกษาต่อในระดับมหาบัณฑิตในทุกสถาบันการศึกษา

