

หลักสูตรวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

โครงสร้างหลักสูตร

- วิชาการศึกษาทั่วไป
- วิชาเฉพาะ
 - กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ
 - กลุ่มวิชาวิชาชีพบังคับ
 - กลุ่มวิชาเลือก
- วิชาเลือกเสรี

วิชาการศึกษาทั่วไป

กลุ่มวิชาที่มุ่งเน้นในนักศึกษาที่มีทักษะทางด้าน ภาษา สังคม และ เทคโนโลยีต่างๆ

วิชาเฉพาะ

วิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเพื่อเตรียมนักศึกษาให้พร้อมต่อการเรียนวิชาเฉพาะของแต่ละสาขา เช่น วิชา เคมี ฟิสิกส์ และ ชีววิทยา

วิชาชีพบังคับ กลุ่มวิชาที่มุ่งเน้นให้ความรู้ทุกด้านที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีอาหาร เช่น เคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร และ การแปรรูปอาหาร

กลุ่มวิชาเลือก นักศึกษาสามารถเลือกวิชาเลือกจาก 3 กลุ่มวิชา เทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว และ เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ ตามความสนใจ

วิชาเลือกเสรี

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนวิชาทั้งภายในและภายนอกสำนักวิชาตามความสนใจ

หลักสูตรเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์

โครงสร้างหลักสูตร

- วิชาการศึกษาทั่วไป
- วิชาเฉพาะ
 - กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ
 - กลุ่มวิชาวิชาชีพบังคับ
 - กลุ่มวิชาเลือก
- วิชาเลือกเสรี

วิชาการศึกษาทั่วไป

กลุ่มวิชาที่มุ่งเน้นในนักศึกษาที่มีทักษะทางด้าน ภาษา สังคม และ เทคโนโลยีต่างๆ

วิชาเฉพาะ

วิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเพื่อเตรียมนักศึกษาให้พร้อมต่อการเรียนวิชาเฉพาะของแต่ละสาขา เช่น วิชา เคมี ฟิสิกส์ และ ชีววิทยา

วิชาชีพบังคับ กลุ่มวิชาที่มุ่งเน้นให้ความรู้ทุกด้านที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว และเทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์ เช่น ศรีวิทยาพืช โรคพืช หลักการบรรจุ

กลุ่มวิชาเลือก นักศึกษาสามารถเลือกวิชาเลือกจาก 3 กลุ่มวิชา เทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว และ เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ ตามความสนใจ

วิชาเลือกเสรี

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนวิชาทั้งภายในและภายนอกสำนักวิชาตามความสนใจ

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถานที่ติดต่อ อาคาร E1 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

โทรศัพท์ 053-916738

โทรสาร 053-916739

e-mail: nawaporn@mfl.ac.th

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

ความสำคัญของการอาหาร

อุตสาหกรรมอาหารถือเป็นอุตสาหกรรมที่นำรายได้เข้า ประเทศไทยปีละหลายแสนล้านบาท แต่อย่างไรก็ตาม การแข่งขันของอุตสาหกรรมนี้ในตลาดโลกมีแนวโน้มสูงขึ้น ดังนั้นการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยถือเป็นความจำเป็นอย่างเร่งด่วนเพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารของไทยสามารถแข่งขันกับผลิตภัณฑ์อาหารจากประเทศต่างๆ ได้ ด้วยเหตุนี้การสร้างบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในด้านเทคโนโลยีอาหารจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่จะนำไปสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยทั้งในเชิงการผลิต การตรวจสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหารอย่างเป็นระบบ โดยหลักสูตรเทคโนโลยีการอาหารของสำนักวิชาได้ออกแบบให้มีเนื้อหาครอบคลุม ทั้งทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารซึ่งรวมถึงเทคโนโลยีการผลิตเพื่อการรักษาสีแฉดล้อม (clean technology) เทคโนโลยีในการควบคุมคุณภาพอาหาร การจัดการในอุตสาหกรรมอาหาร และความปลอดภัยในอาหาร เพื่อให้บัณฑิตที่สำเร็จศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการทำงานได้เป็นอย่างดี

เส้นทางอาชีพ

- อาจารย์ นักวิชาการ นักวิจัย ในสถาบันการศึกษา หรือ สถาบันค้นคว้าและวิจัยทางด้านอาหาร
- ข้าราชการในหน่วยงานต่างๆ เช่น องค์การอาหารและยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- นักโภชนาการ
- เจ้าหน้าที่ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
- เจ้าหน้าที่ตรวจสอบระบบประกันคุณภาพในโรงงานอุตสาหกรรม เช่น GMP, HACCP
- ผู้ประกอบการอิสระ

สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์

ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ดังนั้นผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรจัดเป็นผลิตภัณฑ์หลักอย่างหนึ่งของประเทศ ซึ่งการพัฒนาด้านการเกษตรเพื่อเพิ่มผลผลิตเป็นแนวทางที่ปฏิบัติมานานในประเทศไทย แต่อย่างไรก็ตาม การปฏิบัติคือผลิตผลทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยวเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญและควรให้ความสนใจ เพื่อลดการสูญเสียของ เนื้อสัตว์สด ผัก ผลไม้ และ ไม้ดอกไม้ประดับ ซึ่งจะหาราคาของผลิตผลทางการเกษตรมีราคาสูงขึ้น การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เป็นหนึ่งในวิธีการในการยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นความเข้าใจความสัณฐานของบรรจุภัณฑ์ และอายุการเก็บรักษา จะส่งผลต่ออุตสาหกรรมส่งออก เนื้อสัตว์สด ผัก ผลไม้ และ ไม้ดอกไปยังตลาดต่างประเทศ นอกจากนี้บรรจุภัณฑ์ยังทำหน้าที่ในการดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ซึ่งจะมีผลต่อการขยายตลาดของผลิตผลทางการเกษตรจากประเทศไทย

เส้นทางอาชีพ

- เจ้าหน้าที่ฝ่ายการจัดการวัตถุดิบ และฝ่ายจัดซื้อในโรงงานอุตสาหกรรม
- ประกอบธุรกิจการนำเข้า ส่งออกผลิตผลทางการเกษตร
- ผู้ประกอบการธุรกิจซูเปอร์มาร์เก็ต
- เจ้าหน้าที่ในธุรกิจการผลิตและจำหน่ายบรรจุภัณฑ์
- นักวิชาการ นักวิจัย อาจารย์ในสถาบันการศึกษา และหน่วยงานทั้งเอกชน และรัฐบาล
- ผู้ประกอบการอิสระ

กิจกรรมการเรียนการสอน

การปฏิบัติ

