



# BACHELOR OF SCIENCE PROGRAM IN FOOD PROCESSING AND CULINARY SCIENCE

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ (ศาลายา)



หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาการแปรรูป  
และการประกอบอาหาร  
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2560)

โทร: 062-6068102 หรือ  
02-441-6000-2630  
แฟกซ์: 02-889-4588

สามารถติดตามรายละเอียด  
เพิ่มเติมได้ที่  
<http://sci.rmutr.ac.th/>  
Facebook: Science-tech Rmutr



## คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล รัตนโกสินทร์ (ศาลายา)

ชื่อปริญญา (ไทย)  
วิทยาศาสตร์บัณฑิต  
(วิทยาการแปรรูปและการประกอบอาหาร)  
วท.บ.

ชื่อปริญญา (อังกฤษ)  
Bachelor of Science  
(Food Processing and Culinary Science)  
B.Sc.

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร: 139 หน่วย  
(หลักสูตร 4 ปี)

## รูปแบบหลักสูตร

รูปแบบ: หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี  
ประเภทของหลักสูตร: ปริญญาตรีทางวิชาการ  
ภาษาที่ใช้: ภาษาไทย และ/หรือภาษาอังกฤษ  
การรับเข้าศึกษา: รับนักศึกษาไทยหรือนักศึกษา  
ต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้  
ความร่วมมือกับสถาบันอื่น:  
สถาบันการศึกษาจัดการเรียนการสอนโดยตรง  
มีความร่วมมือระหว่างบริษัท  
อำพุดส์ โพรเซสซิ่ง จำกัด  
มีความร่วมมือกับโรงเรียนสอนอาหารครัววันดี  
การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา:  
ให้เพียงปริญญาสาขาวิชาเดียว

## ความสำคัญ

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม  
มีผลผลิตทางการเกษตรหลากหลายชนิด  
แต่ประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากรยังมีขีดจำกัด  
จึงต้องมีการยืดระยะเวลาในการเก็บรักษาวัตถุดิบ  
ก่อนเข้าสู่กระบวนการแปรรูป หรือประกอบอาหาร  
ทั้งนี้เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร  
ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการผลิตบัณฑิต  
ที่มีความรู้ ความสามารถทางด้านการแปรรูป  
และการประกอบอาหารอย่างถูกต้อง และมีความรู้  
ความเข้าใจพื้นฐานของโภชนาการ  
ตลอดจนสามารถประยุกต์และถ่ายทอดองค์ความรู้  
สู่ชุมชน ภาครัฐ เอกชน และอุตสาหกรรม  
รวมถึงสังคมผู้ประกอบได้

## การประกอบอาชีพ หลังสำเร็จการศึกษา

1. ผู้ประกอบการ (Entrepreneur) ที่เกี่ยวกับการแปรรูปและการประกอบอาหารรวมทั้งผลิตภัณฑ์อาหารในรูปแบบต่างๆ
2. ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร โดยสามารถรับผิดชอบงานในฝ่ายผลิต ฝ่ายควบคุมและประกันคุณภาพ การวิเคราะห์อาหาร การกำหนดมาตรฐานอาหาร การสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. นักโภชนาการด้านอาหาร ในหน่วยงานต่างๆ เช่น โรงพยาบาล หน่วยงานรัฐบาล หรือเอกชน
4. เจ้าหน้าที่บริษัทที่ดำเนินธุรกิจด้านการแปรรูปและการประกอบอาหาร การผลิตและขายส่วนประกอบ ส่วนผสม วัตถุดิบ หรือบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร รวมทั้งเครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์ในการผลิต ตรวจวัด ตรวจสอบอาหาร หรือเจ้าหน้าที่ด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5. เจ้าหน้าที่ดูแลและส่งเสริมสุขภาพและโภชนาการ เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองระบบคุณภาพหรือความปลอดภัยของอาหาร เจ้าหน้าที่ฝ่ายควบคุมนำเข้า/ส่งออก /จัดเก็บ และขนส่งสินค้าเกษตรและอาหารทั้งในและต่างประเทศ
6. นักวิชาการทั้งภาครัฐและเอกชน หรือหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานสาธารณสุข กรมอนามัย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร



## สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์  
พื้นที่ศาลายา  
96 หมู่ 3 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล  
จังหวัดนครปฐม 73170

## ติดต่อสอบถาม

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์  
(ศาลายา)  
96 หมู่ 3 ถนน พุทธมณฑล สาย 5 ต. ศาลายา  
อ. พุทธมณฑล จ.นครปฐม 73170  
โทร: 062-6068102 หรือ 02-441-6000-2630  
แฟกซ์: 02-889-4588  
สามารถติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



<http://sci.rmutr.ac.th/> Facebook: Science-tech Rmutr