

## 7 แหล่งฝึกงานงาน และการประกอบอาชีพ

1. บริษัทผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องสยามจำกัด
2. บริษัทปิดตานีผลิตภัณฑ์อาหารจำกัด
3. บริษัทลัคกี้ ยูเนี่ยน ฟู้ดส์
4. บริษัทการบินไทย จำกัด
5. บริษัทเซาท์อีสเอเชียนแพคเกจจิ้งแอนด์แคนนิง จำกัด
6. สำนักงาน อ.ส.ค. ภาคใต้
7. ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ท่าพระ
8. บริษัทสงขลาแคนนิง จำกัด
9. บริษัทไทยยูเนี่ยน โฟรเซ่น โปรดักส์ จำกัด (มหาชน)
10. บริษัทหาดทิพย์จำกัด (มหาชน)
11. บริษัทหาดใหญ่ แคนนิง
12. บริษัทมาลีสามพราน จำกัด (มหาชน)
13. บริษัทนิวแหลมทองฟู้ด อินดัสทรี จำกัด
14. บริษัทสยามเซมเพอร์เมด จำกัด
15. บริษัทไทยรวมสินอุตสาหกรรม จำกัด
16. บริษัทกันตังซีฟู้ด จำกัด
17. บริษัทเฮม โปรดักส์ จำกัด
18. สหกรณ์โคนมพัทลุง จำกัด
19. บริษัทศิรินันท์ฟู้ด จำกัด

20. บริษัทศรีมงคลผลิตภัณฑ์อาหารทะเล จำกัด (มหาชน)

21. บริษัทคอนดิเนลคัลแปซิฟิค (1979) จำกัด

22. บริษัทแมนเอโฟรเซ่นฟู้ดส์ จำกัด

## 8. ค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร

ประมาณ 40,000 บาท (ภาคเรียนละประมาณ 5,000 บาท)

## 9. จำนวนนักศึกษาที่รับ

ปีการศึกษาละ 40 คน

## 10. แหล่งงาน

### 10.1 หน่วยงานราชการ

- กรมประมง
- พัฒนาชุมชน
- กรมส่งเสริมการเกษตร
- โรงพยาบาล
- สถานศึกษา

### 10.2 หน่วยงานเอกชน

- บริษัทผู้ผลิตอาหาร อาทิ โรงงานอาหารกระป๋อง อาหารแช่เยือกแข็ง อาหารอบแห้ง อาหารสำเร็จรูป และอาหารประเภทอื่นๆ

### 10.3 ประกอบอาชีพอิสระ

- ผลิตสินค้าประเภทอาหาร อาทิ SME, OTOP



# หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร

## ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร

### คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร

## มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา



## หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยอาหาร

### หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (วท.บ.) ปรญญาตรี 4 ปี

### (Bachelor of Science Program Food Science and Technology)

#### 1. ปรชญ

สร้างบัณฑิตทางวิทยาศาสตรและเทคโนโลยอาหาร ที่มีคุณภาพและคุณธรรม สามารถวิจัยในกระบวนการผลิตอาหารและอาหารฮาลาล และใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ

#### 2. วิสัยทัศน์

หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา มุ่งจัดการศึกษาเพื่อ

- ผลิตบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตรและเทคโนโลยอาหาร ที่มีความรู้ความสามารถ มีทักษะและทัศนคติที่เป็นที่ยอมรับของสังคมทั้งในระดับท้องถิ่นและประเทศชาติ
- วิจัย บริการวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้าน วิทยาศาสตรและเทคโนโลยอาหารสู่ชุมชน

#### 3. พันธกิจ

- จัดการศึกษาที่มีประสิทธิภาพ เพื่อผลิตบุคลากรด้าน วิทยาศาสตรและเทคโนโลยอาหารที่มีคุณภาพ และเป็นที่ยอมรับแก่สังคม
- ส่งเสริมและพัฒนาการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตรและ เทคโนโลยอาหารให้เป็นไปโดยมีคุณภาพ

3) ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดการพัฒนางานวิจัย เพื่อสร้าง รูปแบบและองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตรและเทคโนโลยอาหาร ส่งเสริมการบริการทางวิชาการ และถ่ายทอด เทคโนโลยแก่ชุมชน

4) ส่งเสริมกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพ คุณธรรม และ จริยธรรมของนักศึกษา

#### 4. วัตถุประสงค์

- ให้เป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม มีความขยัน ใฝ่รู้และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพทางวิทยาศาสตรและเทคโนโลยอาหาร
- ให้สามารถนำความรู้และทักษะทางด้านวิทยาศาสตรและ เทคโนโลยอาหาร หลักการจัดการอาหาร ฮาลาลและการประกอบธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารไป ประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมกรรมอาหารทุกระดับ
- ให้สามารถค้นคว้าวิจัยด้านวิทยาศาสตรและเทคโนโลยอาหาร และนำความรู้ที่ได้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์กับชุมชน อย่างเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ของประเทศ

#### 5. คุณสมบัติของผู้เรียน

สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 แผนการเรียน วิทยาศาสตร-คณิตศาสตร หรือเทียบเท่า

#### 6. โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	138 หน่วยกิต
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	31 หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า	8 หน่วยกิต
(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร ไม่น้อยกว่า	8 หน่วยกิต
(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
(4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร วิทยาศาสตรและเทคโนโลย	ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	101 หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาแกน	20 หน่วยกิต
(2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	67 หน่วยกิต
- วิชาบังคับ	60 หน่วยกิต
- วิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต
(3) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ	14 หน่วยกิต
- วิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5 หน่วยกิต
- วิชาวิทยาการจัดการ	9 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต