



วท.บ. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

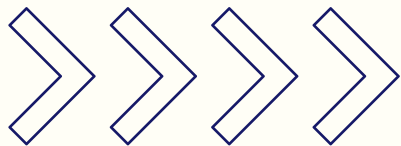
B.Sc. (Food Science and Technology)

» เรียนเกี่ยวกับอะไร

ลดวิชาวิทย์-คณิตพื้นฐาน เพิ่มวิชาธุรกิจและการประกอบการ หลักการและการประยุกต์ใช้เชิงปฏิบัติการด้านการผลิต พัฒนาผลิตภัณฑ์ ควบคุมและตรวจสอบคุณภาพ และการจัดการความปลอดภัยอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่มุ่งเน้นการประยุกต์ใช้ เช่น การประยุกต์หลักการแปรรูปและยืดอายุของอาหาร การบริหารจัดการการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประกันคุณภาพ

» จบแล้วทำอะไร

เจ้าของแบรนด์ นักพัฒนาสูตร
และกระบวนการผลิต ควบคุม
การผลิตและตรวจสอบคุณภาพ
นักวิจัย ผู้ประเมินความ
ปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร



คณะเกษตรและชีวภาพ



www.facebook.com/FoodScienceCRU