FACULTY OF
AGRO-AND
BIO-INDUSTRY

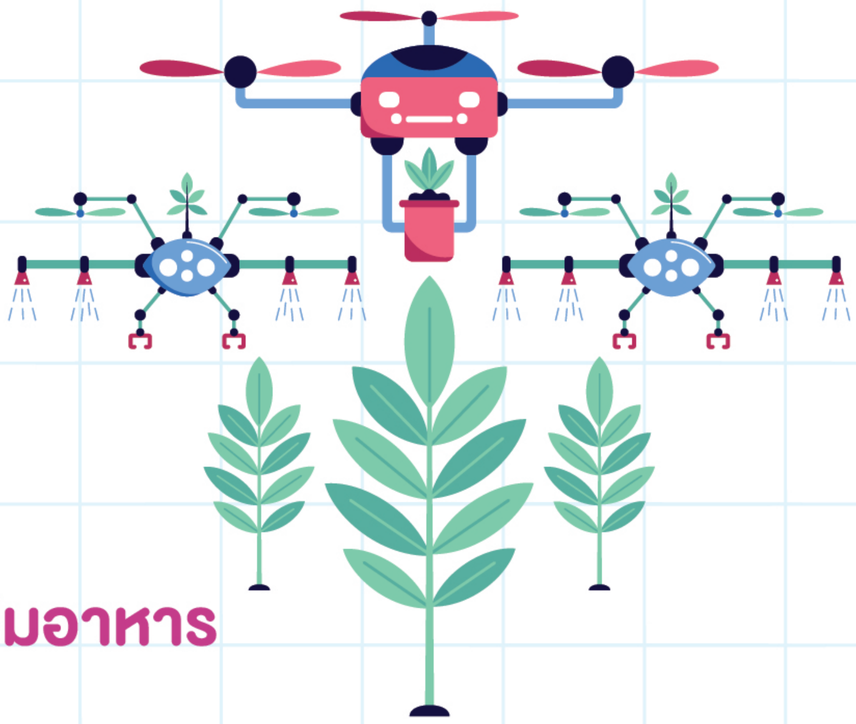
คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ
มหาวิทยาลัยทักษิณ

Faculty of Agro and Bio Industry

คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ มหาวิทยาลัยทักษิณ **ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2561** โดยเปลี่ยนสถานะจากสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในคณะเทคโนโลยีและการ พัฒนาชุมชน ที่ดำเนินงานมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 การจัดตั้งคณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อ**ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตอบสนองการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมเกษตรของ ประเทศ** และการค้นคว้าวิจัย เพื่อสร้างนวัตกรรม การแปรรูปผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรที่มี คุณค่าและมูลค่าสูงที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม

ปรัชญา

ปัญญา จริยธรรม นำการพัฒนา



หลักสูตรที่เปิดสอน ระดับปริญญาตรี

1 วท.บ. **วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีอาหาร**

2 วท.บ. **สาขาเทคโนโลยีเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร**

หลักสูตรที่เปิดสอน ระดับประกาศณียบัตร

1 หลักสูตรประกาศนียบัตร**นวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ** (หลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ)

2 หลักสูตรประกาศนียบัตร**การผลิตเครื่องดื่มชะลอวัย** (หลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ)

3 หลักสูตรประกาศนียบัตร**การผลิตเครื่องสำอางบำรุงผิวจากสารสกัดธรรมชาติ**

4 หลักสูตรประกาศนียบัตร**การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจด้านผลิตขนมอบมืออาชีพ**

FACULTY OF
AGRO-AND
BIO-INDUSTRY

หลักสูตร

วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ

Faculty of Agro and Bio Industry

เป็นหลักสูตร**ที่จะพาทุกคนไปเรียน และสนุกกับเรื่องราวของโลกวิทยาศาสตร์อาหาร** ซึ่งนิสิต จะได้**เรียนรู้และบูรณาการศาสตร์ของอาหาร** ตั้งแต่การ**เตรียมวัตถุดิบ** กระบวน**การแปรรูปอาหาร เคมีอาหารการควบคุม**คุณภาพ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร อีกทั้งส่งเสริมการทำกิจกรรม ร่วมกับชุมชน เพื่อให้เกิดเป็นนวัตกรรมสังคม และส่งเสริมการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์นวัตกรรม อาหารที่มีศักยภาพเพื่อเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่

เส้นทางอาชีพ

» 1.**ผู้ประกอบการ**ด้านอาหาร

» 2.**นักวิจัย**และ**พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร**

» 3.**เจ้าหน้าที่**ฝ่ายผลิต ฝ่ายควบคุมคุณภาพ

» 4.**นักวิจัย**ในสถาบันการศึกษาหรือสถาบันวิจัย (ทั้งภาครัฐและเอกชน)

» 5.**นักโภชนาการ**

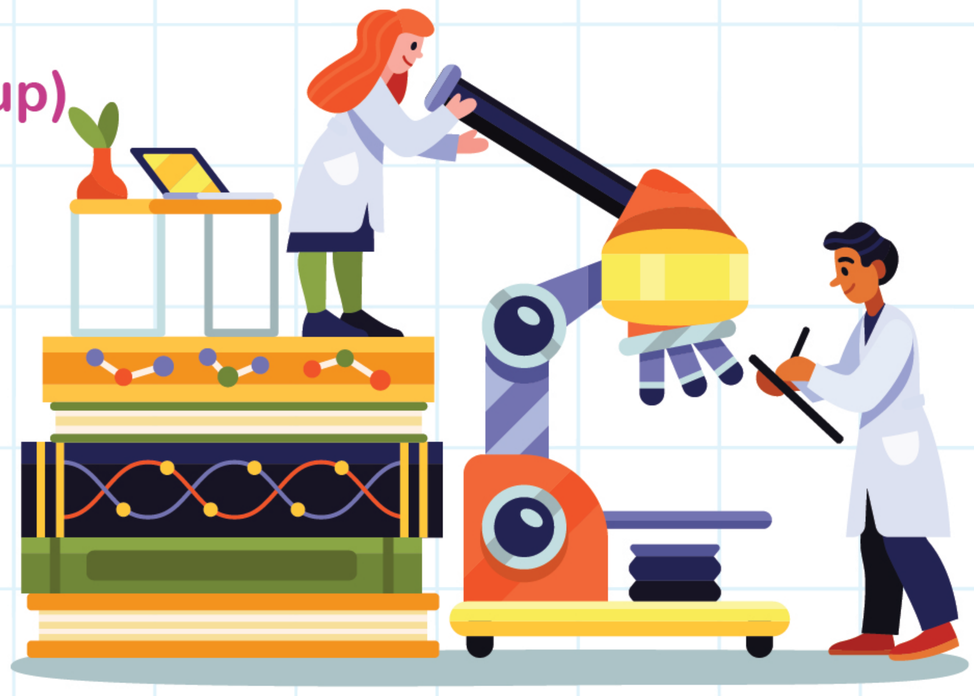
» 6.**นักวิทยาศาสตร์**

ทำไมต้องเรียนหลักสูตรนี้

» 1.เป็นหลักสูตร**การเรียนการสอนแบบActiveLearningเน้นทักษะปฏิบัติ สามารถวางแผน** ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร

» 2.เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริม**การทำกิจกรรมร่วมกับชุมชนและสังคมโดยบูรณาการวิทยาศาสตร์** อาหารกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อให้เกิดเป็นนวัตกรรมสังคม

» 3.เป็นหลักสูตรที่**ส่งเสริมให้เป็นผู้ประกอบการ (Start-up) ที่สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารที่มีศักยภาพในการเติบโตอย่างยั่งยืน**



FACULTY OF
AGRO-AND
BIO-INDUSTRY

หลักสูตร

วท.บ.เทคโนโลยีเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ
Faculty of Agro and Bio Industry

หลักสูตรฯ เป็น**หลักสูตรแรกและหลักสูตรเดียวในประเทศที่เปิดสอนคู่ขนานระหว่าง 2 สาระ** ระหว่างเทคโนโลยีเครื่องสำอางและ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดย**จัดการเรียนการสอนแบบ Active learningเน้นให้นิสิตเรียนรู้และฝึกปฏิบัติจริง**เรียนรู้ตั้งแต่กระบวนการสกัดสารสำคัญออกแบบ และผลิต การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ด้วยเครื่องมือปฏิบัติการที่ทันสมัย ตลอดจนการฝึก ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ เพื่อให้เรียนแล้วสามารถตอบโจทย์ความต้องการของตลาดได้

เส้นทางอาชีพ

- 1.**นักวิจัย**และพัฒนาผลิตเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
- 2.**นักวิชาการ**เครื่องสำอางและ ผลิตเสริมอาหารในสถาบันรัฐและเอกชน
- 3.**เจ้าหน้าที่**ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์
- 4.**ผู้ประกอบการ**ด้าน เครื่องสำอางและผลิตเสริมอาหาร

ทำไมต้องเรียนหลักสูตรนี้

- 1.เป็น**สถานบันการศึกษาแห่งเดียวในประเทศ ที่ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ทั้งศาสตร์ด้านเทคโนโลยีเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร**
- 2.ผู้เรียนสามารถ**สร้างอัตลักษณ์**ด้านการวิจัยพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากทรัพยากรท้องถิ่น
- 3.**สามารถเป็นผู้ประกอบการ**สร้างธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร