

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes)

1. ประเมินความปลอดภัยของอาหาร (food safety) และควบคุมคุณภาพอาหารได้ตามกฎหมายอาหาร กฎระเบียบมาตรฐานด้านอาหาร GHP และ HACCP
2. ออกแบบกระบวนการผลิตอาหารได้ตามมาตรฐานที่โรงงานกำหนด โดยคำนึงถึงโมเดลเศรษฐกิจใหม่ (BCG)
3. ออกแบบกระบวนการ และผลิตผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ อาหารเพื่อสุขภาพที่ดี ได้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ด้วยการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
4. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางธุรกิจอาหาร เขียนแผนธุรกิจ และมีแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ
5. ควบคุมความปลอดภัยของอาหาร (food safety) และคุณภาพอาหารได้ตามกฎหมายอาหาร กฎระเบียบมาตรฐานด้านอาหาร GHP และ HACCP
6. ควบคุมกระบวนการผลิตอาหารได้ตามมาตรฐานที่โรงงานกำหนด
7. พัฒนาการบวนการ และผลิตผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ อาหารเพื่อสุขภาพที่ดี ได้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค
8. ปฏิบัติงาน และแก้ปัญหาได้ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร
9. สื่อสารและนำเสนอข้อมูลได้ทั้งภาษาไทยระดับทางการและภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐานได้
10. แสวงหาความรู้ ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร และสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้องได้ด้วยตนเอง
11. แสดงออกซึ่งการมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามกฎระเบียบ ข้อบังคับองค์กร และสังคม
12. แสดงออกซึ่งความสามารถในการทำงานเป็นทีมร่วมกับผู้อื่นได้