

Division of

FOOD ENGINEERING

สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University



FE คืออะไร?

สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหารเน้นการนำความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร พสานกับเทคโนโลยีและวิศวกรรมที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ในการแปรรูปผลิตผลเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยใช้กระบวนการผลิตที่ทันสมัย มีประสิทธิภาพให้เกิดความปลอดภัยต่อทั้งผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม รวมถึงการออกแบบ ควบคุมและพัฒนากระบวนการแปรรูปอาหาร การเลือกใช้และออกแบบเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตตลอดจนการประยุกต์เทคนิคการเพิ่มผลผลิตการผลิตและลดความสูญเสีย



จบแล้วทำงานอะไร?

- นักวิจัย
- Sales engineer
- ประกอบธุรกิจส่วนตัวด้านอุตสาหกรรมอาหาร
- ตำแหน่งงาน Supervisor ฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต ฝ่ายประเมินคุณภาพ ฝ่ายควบคุมและประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร ฝ่ายเพิ่มผลผลิตการผลิตและลดความสูญเสีย

เรียนเกี่ยวกับอะไรบ้าง?

- หน่วยปฏิบัติการด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
- การคำนวณทางวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
- การควบคุมกระบวนการในวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
- การออกแบบและการปฏิบัติการในโรงงานอาหารเชิงอุตสาหกรรม
- การออกแบบโรงงานอาหาร
- องค์การและการจัดการงานอุตสาหกรรม
- การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร
- การบำบัดและการใช้ประโยชน์จากของเสีย
- เครื่องมือแปรรูปในอุตสาหกรรมอาหาร
- การแปรรูปและการยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร
- สมบัติทางกายภาพและเคมีของวัสดุเกษตร