สจล.เปิดป.โทเทคโนบริการอาหาร

บูรณาการ3สาขาวิชาตอบโจทย์ไทยสู่ครัวโลก

รศ.ดร.ประพันธ์ ปิ่นศิโรดม รองคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร กล่าวว่า คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล. เปิดหลักสูตรด้านอุตสาหกรรมอาหารขึ้นเพื่อพัฒนาบุคลากรทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร ผ่านองค์ความรู้ทางศิลปะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมถึงด้านการบริหารจัดการ

หลักสูตรดังกล่าวเป็นหลักสูตรในระดับบัณฑิตศึกษา เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร ซึ่งจะมีการเรียนการสอนทั้งในภาคทฤษฎีและปฏิบัติ พร้อมการเชิญผู้เชี่ยวชาญจากภาคอุตสาหกรรมอาหารและสถาบันการศึกษาทั้งในประเทศและต่างประเทศที่มีประสบการณ์โดยตรงมาให้ความรู้ เพื่อฝึกฝนให้นักศึกษามีทักษะในการประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร ร่วมกับศิลปะของการประกอบอาหาร และการบริหารจัดการในการจัดและบริการอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย

รองคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล. กล่าวต่อว่า สำหรับสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร นักศึกษาจะได้รับความรู้ในทุกบริบทที่ครอบคลุมศาสตร์แห่งอาหาร อาทิ ด้านการดำเนินธุรกิจการจัดและบริการอาหารที่ผู้เรียนสามารถพัฒนารายการอาหาร กำหนดราคา ระบุตลาดกลุ่มเป้าหมาย และวิเคราะห์การแข่งขันในภาคธุรกิจได้ นอกจากนี้ยังได้เรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการเตรียมและประกอบอาหารโดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการบริการอาหาร ด้านโภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร รวมถึงการพัฒนาทักษะด้านการจัดและบริการอาหาร

"ความรู้ที่ได้จะหล่อหลอมให้นักศึกษาพัฒนาตนเองให้เป็นผู้เชี่ยวชาญทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร ทำให้บุคคลเพียงคนเดียวมีความสามารถครบทั้ง 3 ทักษะคือ นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้กับอาหาร นำศิลปะมาสร้างสรรค์อาหารได้อย่างประณีต และบริหารจัดการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อที่จะตอบสนองความต้องการของประเทศในการเป็นครัวของโลก และเป็นผู้นำด้านอาหารของอาเซียนด้วย" รองคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล. กล่าว