

## ปรัชญาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร โดยเน้นการนำวิชาการ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร จุลินทรีย์ทางอาหาร เคมีอาหารการประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาประยุกต์ใช้เพื่อผลิตอาหารให้มีคุณภาพ และความปลอดภัย เป็นไปตามมาตรฐานทั้งในระดับประเทศและระดับสากล ทั้งนี้จะมีการสอดแทรก องค์ความรู้และการประยุกต์ใช้วัตถุดิบ ในท้องถิ่นของภาคได้ร่วมกับกระบวนการจัดการวัตถุดิบ กระบวนการ และผลิตภัณฑ์ทั้งห่วงโซ่อุปทาน ตลอดจน สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการสร้างคุณค่าและ มูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อใช้ในการพัฒนาเศรษฐกิจแบบองค์รวม ที่จะพัฒนาระบบเศรษฐกิจ 3 มิติไปพร้อมกัน กล่าวคือ เศรษฐกิจชีวภาพ (Bioeconomy) ที่มุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรชีวภาพ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยเน้นการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงเชื่อมโยงกับ เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ที่คำนึงถึงการนำวัสดุต่างกลับมาใช้ประโยชน์ให้มากที่สุด โดยทั้ง 2 เศรษฐกิจนี้จะอยู่ภายใต้เศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) ซึ่งเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจที่ไม่ได้มุ่งเน้นเพียงการพัฒนาเศรษฐกิจเท่านั้น แต่ต้องพัฒนาควบคู่ไปกับการพัฒนาสังคม และการรักษาสิ่งแวดล้อมได้อย่างสมดุลให้เกิด ความมั่นคงและยั่งยืนไปพร้อมกัน โดยเปลี่ยน ข้อได้เปรียบ จากความหลากหลายทางชีวภาพและวัฒนธรรม ให้เป็นความสามารถในการแข่งขัน เพื่อให้เกิดเศรษฐกิจ BCG ที่เติบโต แข่งขันได้ในระดับโลก เกิดการกระจายรายได้ลงสู่ชุมชน ลดความเหลื่อมล้ำ ชุมชนเข้มแข็ง มีความเป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อมและการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยการจัดการเรียนการสอนตามแนวทางพิพัฒนาการนิยม (Progressivism) มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีทักษะในการคิดวิเคราะห์ ความคิดเป็นระบบและทักษะในการแก้ปัญหา บูรณาการความรู้ อย่างเป็นระบบ (Connectivism) สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตัวเอง (Constructivism) มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ เพื่อให้พร้อมที่จะอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุขและปรับตัวได้ดีตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป