



**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2567)**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสยาม

คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์ / ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร

ชื่อหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ
Bachelor of Science Program in Food Innovation and Entrepreneurship

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม	วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ)
ชื่อย่อ	วท.บ. (นวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ)
ชื่อเต็ม	Bachelor of Science (Food Innovation and Entrepreneurship)
ชื่อย่อ	B.S. (Food Innovation and Entrepreneurship)

ปรัชญาการศึกษาของหลักสูตร

จัดการศึกษาในรูปแบบบูรณาการเรียนรู้กับการทำงานเชิงผลลัพธ์ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการสร้างนวัตกรรมอาหาร และมีทักษะในการเป็นผู้ประกอบการอาหารในระดับอุตสาหกรรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

- PLO1 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในการสร้างนวัตกรรมได้ตลอดห่วงโซ่อุปทาน
- PLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริหารจัดการในการเริ่มต้นธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อุปทานอาหารเพื่อความยั่งยืน
- PLO3 สร้างต้นแบบนวัตกรรมอาหารอย่างยั่งยืนจากการบูรณาการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- PLO4 ออกแบบและนำเสนอแผนธุรกิจอาหารที่ตรงตามความต้องการของลูกค้าและสอดคล้องกับโมเดลพัฒนาเศรษฐกิจเพื่อความยั่งยืน
- PLO5 มีทักษะในการสื่อสาร และใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการแสวงหาความรู้ได้อย่างเหมาะสม และทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคม
- PLO6 มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบต่องานและสังคม