



เหตุผลสำคัญ ที่ควรสมัครเรียนกับเรา

หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม หลักสูตรนี้ถูกออกแบบมาเพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาในด้านสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร และการเป็นผู้ประกอบการที่มีความสามารถในการจัดการธุรกิจอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาองค์ความรู้ในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร รวมถึงทักษะการบริหารจัดการและการตลาด ทำให้นักศึกษามีความสามารถที่หลากหลาย และพร้อมต่อการประกอบอาชีพในอนาคต สร้างบัณฑิตที่ “คิดได้ ทำเป็น” **หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม** มีกิจกรรมที่สนับสนุนให้นักศึกษาได้สร้างเครือข่ายกับผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมอาหาร STARTUP อาจารย์ เพื่อนร่วมรุ่น และศิษย์เก่า ซึ่งเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพในอนาคต

นวัตกรรมอาหาร และการเป็นผู้ประกอบการ

FOOD INNOVATION AND ENTREPRENEURSHIP

หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

- จัดการศึกษาเป็นระบบทวิภาค แบ่งเวลาการศึกษาในหนึ่งปี ออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ และมีจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต
- จัดการเรียนการสอนที่มหาวิทยาลัยสยาม สถานประกอบการ ธุรกิจอาหาร และหน่วยงานที่มีความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยสยาม
- มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการเรียนรู้ ทำให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้และพัฒนาตนเองได้อย่างเต็มที่
- เดินทางได้อย่างสะดวกด้วยระบบขนส่งสาธารณะต่างๆ เช่น รถโดยสารสาธารณะ BTS สายสีลม และ MRT สายสีน้ำเงิน (สถานีบางหว้า) ทั้งยังมีสถานที่สำหรับจอดรถยนต์ส่วนตัว
- นักศึกษาที่จบจากสาขาวิชานี้สามารถทำงานในหลากหลายบทบาท เช่น นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ผู้จัดการโรงงานอาหาร นักวิจัย และผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร




การเรียนการสอน


หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม จัดการศึกษาในรูปแบบบูรณาการเรียนกับการทำงานเชิงผลลัพธ์ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถในการสร้างนวัตกรรมอาหาร และมีทักษะในการเป็นผู้ประกอบการอาหารในระดับอุตสาหกรรม มีการเรียนการสอนที่เน้นการปฏิบัติจริง และให้นักศึกษาได้มีโอกาสพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตัวเอง และเรียนรู้จากประสบการณ์จริงในธุรกิจ STARTUP เพื่อเพิ่มความพร้อมในการเริ่มต้นธุรกิจของตัวเอง

สอบถามข้อมูลรายละเอียดหลักสูตร
และทุนช่วยเหลือการศึกษา

 foodsiam@siam.edu



 02 867 8026
094 923 6923

 เลขที่ 38 อาคาร 14 มหาวิทยาลัยสยาม
ถนนเพชรเกษม แขวงบางหว้า
เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160



สมัครเรียน

<https://admission.siam.edu/apply/>

สมัครได้ ทุกแผนการเรียน
มีทุนสนับสนุนการศึกษาเต็มจำนวน
สามารถใช้สิทธิกองทุนให้กู้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.) ได้



SIAM
UNIVERSITY

ปริญญาตรี 4 ปี

นวัตกรรมอาหาร และการเป็นผู้ประกอบการ

Food Innovation
and Entrepreneurship

ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์

<https://food.siam.edu/>



จุดเด่นของหลักสูตร

จัดชุดรายวิชาที่มีเนื้อหาสัมพันธ์กันเป็น Block course ในรูปแบบ โมดูล จำนวน 10 โมดูล ที่มีเนื้อหาสัมพันธ์กัน ช่วยให้ผู้เรียนสามารถ เชื่อมโยงความรู้ และเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างเนื้อหาได้ดียิ่งขึ้น นักศึกษาสามารถเลือกเรียนโมดูลที่สนใจหรือจำเป็นได้ตามความต้องการ และสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในสถานการณ์จริงได้ทันทีหลังจากเรียนจบโมดูล

- ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหารในการสร้างนวัตกรรมได้ตลอดห่วงโซ่อุปทาน**
 - เรียนวิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีการอาหารสำหรับสร้างนวัตกรรม และการประกันคุณภาพอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน
 - ได้ศึกษาดูงานการผลิตอาหารของบริษัทอาหารชั้นนำ
- ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริหารจัดการในการเริ่มต้นธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อุปทานอาหารเพื่อความยั่งยืน**
 - เรียนรู้การเป็นเจ้าของธุรกิจอาหารมืออาชีพ และศาสตร์และศิลป์ของการประกอบอาหาร
 - ได้ลองปฏิบัติงานกับธุรกิจอาหารที่สนใจ
- สร้างต้นแบบนวัตกรรมอาหารอย่างยั่งยืน จากการบูรณาการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร**
 - เรียนรู้นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
 - ได้สร้างต้นแบบนวัตกรรมอาหารของตัวเอง
- ออกแบบ และนำเสนอแผนธุรกิจอาหารที่ตรงตามความต้องการของลูกค้า และสอดคล้องกับโมเดลพัฒนาเศรษฐกิจเพื่อความยั่งยืน**
 - เรียนรู้การออกแบบ และนำเสนอแผนธุรกิจอาหารที่ตรงตามความต้องการของลูกค้า และฝึกประสบการณ์การทำงานในธุรกิจอาหาร และการเป็น STARTUP
 - ได้ประสบการณ์จริง ในเส้นทางอาชีพที่สนใจ

คุณสมบัติผู้สมัคร

จบ ม.6 ทุกแผนการเรียน หรือเทียบเท่า (กศน.) / ปวช. ทุกสาขา / ปวส. ทุกสาขา (เทียบโอนหน่วยกิตได้) / นักศึกษาเทียบโอนจากสถาบันอุดมศึกษา / ปริญญาตรีใบที่ 2

อาชีพที่สามารถทำงานได้

พนักงานในสถานประกอบการธุรกิจอาหาร

- หัวหน้าแผนก ในโรงงานผลิตอาหาร
- ผู้จัดการ ซูเปอร์มาร์เก็ต แผนกอาหารสด
- ผู้จัดการ รองผู้จัดการ ธุรกิจร้านอาหาร

ผู้ประกอบการ วิชาสหกิจขนาดกลางหรือขนาดย่อม

ทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ และผลพลอยได้ (by product) ซึ่งเกิดจากกิจกรรมต่างๆ ตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร ตั้งแต่ต้นน้ำ และปลายน้ำ เพื่อการสร้างนวัตกรรมทางอาหาร (กลุ่มอาหารสุขภาพ และอาหารเฉพาะบุคคล)



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
นวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ

BACHELOR OF SCIENCE IN
FOOD INNOVATION AND
ENTREPRENEURSHIP

การเรียนนวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ
ที่มหาวิทยาลัยสยาม
จะได้ “เครื่องปรุง”
ที่สำคัญที่สุด
ในการสร้างธุรกิจอาหาร
ที่ประสบความสำเร็จ

