

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย: วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหาร

ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science Program in Food Innovation

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย): วิทยาศาสตร์บัณฑิต (นวัตกรรมการอาหาร)

ชื่อย่อ (ไทย): วท.บ. (นวัตกรรมการอาหาร)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Science (Food Innovation)

ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.Sc. (Food Innovation)

3. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร 126 หน่วยกิต

4. ระยะเวลาในการศึกษา 4 ปี

5. ตัวอย่างวิชาที่น่าสนใจ

Module 1: การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Product Research and Development)

ความคิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร (Innovative Food Product Idea)

การออกแบบส่วนผสมและโครงสร้างอาหาร (Food Ingredients and Structure Design)

การจัดการอายุการเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์ (Shelf life Management and Packaging)

Module 2: นวัตกรรมการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารฟังก์ชัน (Innovation on Healthy & Functional Food)

ธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ (Food Business for Health)

การประยุกต์ใช้สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหาร (Application of Bioactive Compounds in Food)

นวัตกรรมการอาหารโภชนเภสัช (Nutraceutical Food Innovation)

Module 3: ผู้ประกอบการอาหารสร้างสรรค์ (Creative Food Entrepreneur)

นวัตกรรมและผู้ประกอบการ (Innovation and Entrepreneurship)

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Culinary and Food Tourism)

แบบจำลองธุรกิจแฟรนไชส์และสตาร์ทอัพ (Franchise and Start Up Model)

Module 4: นวัตกรรมการแปลงข้อมูลดิจิทัลสำหรับธุรกิจอาหาร (Innovation on Digital Transformation for Food Business)

ระบบธุรกิจอาหารอัจฉริยะ (Food Business Intelligence)

การตัดสินใจด้วยข้อมูลขนาดใหญ่สำหรับธุรกิจอาหาร (Big Data-Driven Decision Making for Food Business)

เทคโนโลยีบล็อกเชนสำหรับธุรกิจอาหาร (Block chain Technology for Food Business)

6. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ในธุรกิจด้านอาหาร

ทำงานในบริษัท/ธุรกิจด้านการผลิตหรือแปรรูปอาหาร

ธุรกิจค้าปลีกและค้าส่ง ธุรกิจทางการขาย และการตลาดทางอาหาร ธุรกิจบริการด้านอาหาร