

การศึกษาดูงานมหกรรมวิจัยแห่งชาติปี 2563



สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เข้าร่วมกิจกรรมศึกษาดูงาน "มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2563 (Thailand Research Expo 2020)" ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เมื่อวันที่ 3 สิงหาคม 2563 ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาได้ศึกษาดูผลงานวิจัยระดับชาติ ซึ่งจะก่อให้เกิดการพัฒนาทักษะการคิดแบบสร้างสรรค์ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการเรียนและการสร้างนวัตกรรมต่อไป



นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอแนวคิดที่ได้จากการศึกษาดูงานมทรรมวิจัยแห่งชาติ 2563 (Thailand Research
Expo 2020) ในวันที่ 10 สิงหาคม 2563 ณ ห้อง ST-1906 อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๖ รอบ พระชนมพรรษา

กิจกรรมเติมความรู้สู่การเป็นผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี





สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จัดกิจกรรมบรรยายพิเศษให้กับนักศึกษา
ชั้นปีที่ 1 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.นริศร์ บาลทิพย์ รองคณบดีฝ่ายวิชาการ มาเป็นประธานเปิดกิจกรรม โดยมี คุณสุรนาม พานิชการ (ผู้ก่อตั้ง
และกรรมการผู้จัดการ บริษัท โฟฟุซัง จำกัด) ให้เกียรติบรรยายในหัวข้อ "เส้นทางความสำเร็จของโฟฟุซัง...น้ำดื่มยี่ห้อหนึ่งในร้านสะดวกซื้อ"
เมื่อวันที่ 14 ตุลาคม 2563 ณ ห้อง ST1-906 อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๖ รอบ พระชนมพรรษา

PR.SCI.RMUTT.NEWS



โครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบทเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ด้านนวัตกรรมอาหาร





การสืบค้นแหล่งข้อมูลทางวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร

ประจำปีการศึกษา 2563

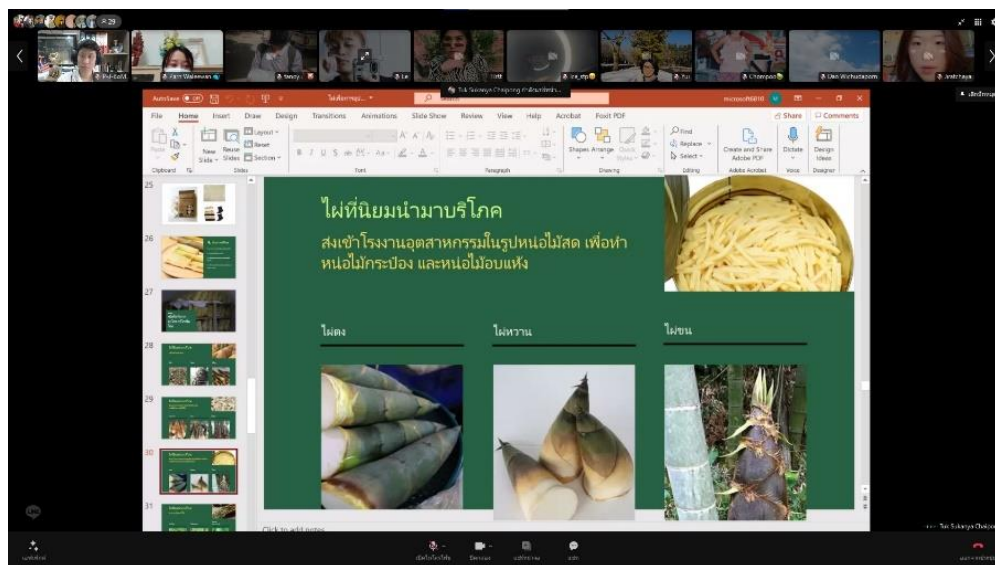


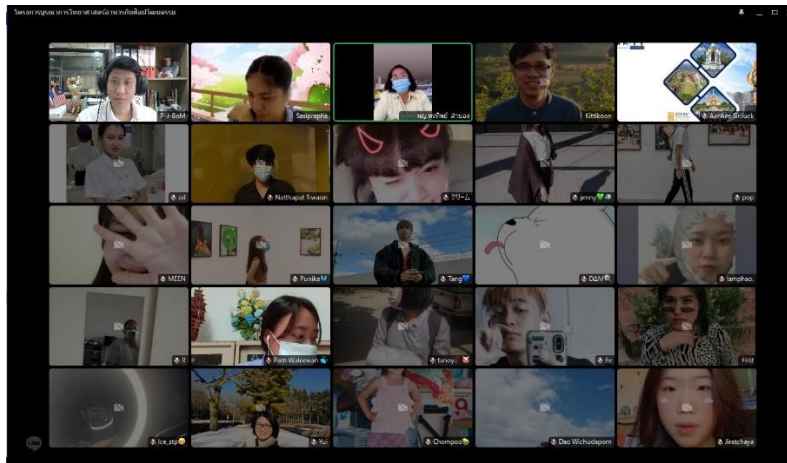


กิจกรรมการพัฒนานวัตกรรมอาหารบนฐานทรัพยากรไผ่พื้นถิ่นของจังหวัดปราจีนบุรี
เมื่อวันที่ 22 มิถุนายน 2564 รูปแบบออนไลน์ให้กับนักศึกษา









โครงการประกวด RMUTT THE IDOL ด้านนวัตกรรม



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ประกาศรายชื่อ
ผลงานเข้าร่วมประกวด
โครงการประกวด
RMUTT THE IDOL ด้านนวัตกรรม

รายชื่อผลงานเข้าร่วมประกวด

ผลงานเข้าร่วมประกวดทั้งสิ้น 14 ผลงาน

1. โครงการผลิตขนมเค้กขึ้นชั้น จากมะนาวขี้เป็ดเพื่อผลิตสินค้าสุขภาพขึ้นชั้น
2. โครงการผลิตขนมเค้กขึ้นชั้น จากผักกาด ผักสลัดขี้เป็ดเพื่อผลิตสินค้าสุขภาพขึ้นชั้น
3. โครงการมัจจุราญปาก
4. โครงการ "อัสไอเจล" นวัตกรรมไขมันทดแทนสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพในยุคศตวรรษที่ 21
5. โครงการผลิตกึ่งสำเร็จรูปแบบซอสผักสด จากสารสกัดสมุนไพร
6. โครงการผลิตกึ่งสำเร็จรูปแบบซอสผักสด จากสารสกัดสมุนไพร
7. โครงการผลิตกึ่งสำเร็จรูปแบบซอสผักสด จากสารสกัดสมุนไพร
8. โครงการ CERES (ข้าว) ผลิตกึ่งสำเร็จรูปแบบซอสผักสดจากข้าวโพด
9. โครงการ "Gummy" ผลิตกึ่งสำเร็จรูปแบบซอสผักสดจากข้าวโพด
10. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพร : ยาสมุนไพรป้องกันโรคระบาด
11. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพร : ยาสมุนไพรป้องกันโรคระบาด
12. โครงการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพร : ยาสมุนไพรป้องกันโรคระบาด
13. โครงการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพร : ยาสมุนไพรป้องกันโรคระบาด
14. โครงการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพร : ยาสมุนไพรป้องกันโรคระบาด

ขอเชิญผู้เข้าประกวด เตรียมงานและเอกสารประกวด และโครงการผลงานที่ส่งมาประกวด ภายในวันที่ 31 มีนาคม 2564 ณ ห้องประชุมรัตนโกสินทร์ ชั้น 4 สำนักงานอธิการบดี

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 0 2549 3671 , 3698

หรือติดต่อสอบถามได้ที่ ฝ่ายกิจกรรมพัฒนามหาวิทยาลัย (ชั้น 2) อาคารกองพัฒนามหาวิทยาลัย

เอกสารแนบท้าย หมวด 3.2

โครงการ	วันที่ดำเนินการ	เป็นไปตามแผน	ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นต่อนักศึกษา			
			กลุ่มวิชาหลัก	ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม	ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี	ทักษะด้านชีวิตและอาชีพ
ศึกษาดูงาน มหกรรมวิจัย แห่งชาติปี 2563	3 ส.ค. 2563 10 ส.ค. 2563 (นำเสนอผลงาน)	✓		100% ของ นักศึกษาเข้าร่วม โครงการ และมี ความรู้และความ เข้าใจเกี่ยวกับการ พัฒนานวัตกรรม เพิ่มขึ้น นักศึกษานำเสนอ ผลงานวิจัยและ นวัตกรรมจาก การศึกษาด้วย ตนเองได้		
กิจกรรมเดิมความรู้ สู่การเป็น ผู้ประกอบการด้าน อุตสาหกรรม อาหาร <u>ครั้งที่ 1</u> - แนวโน้ม ผลิตภัณฑ์อาหารที่ น่าสนใจ ปี คศ. 2020 – 2025 - แนวคิดและ เทคนิคการพัฒนา อาหารจากมุมมอง ผู้ประกอบการ <u>ครั้งที่ 2</u> -เส้นทาง ความสำเร็จของโท ฟูซัง...น้ำเต้าหู้ยีน หนึ่งในร้านสะดวก ซื้อ	23 ก.ย. 2563 14 ต.ค. 2563 21 ต.ค. 2563 (นำเสนอ)	✓		80% ของนักศึกษา เข้าร่วมโครงการ และสามารถ นำเสนอไอเดียการ พัฒนานวัตกรรม อาหารโดยอาศัย design thinking ในการออกแบบ ไอเดียได้		
โครงการบ่มเพาะ เยาวชนในชนบท เป็นผู้ประกอบการ รุ่นเยาว์ด้าน นวัตกรรมอาหาร	3-4 ต.ค. 2563	✓				นักศึกษาจำนวน 10 คนเข้าร่วม โครงการและ สามารถ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ การสร้างนวัตกรรม

						กับผู้เข้าร่วม โครงการได้
รายวิชา อุตสาหกรรม อาหาร (09-512- 101)	30 พ.ย. 2563 - 21 มี.ค. 2564	✓	100% ของ นักศึกษาผ่าน สามารถสอบผ่าน (ได้ A คิดเป็น 8% B+ คิดเป็น 64% B คิดเป็น 24% และ D+ คิดเป็น 4%) นักศึกษาได้รับการ พัฒนาทักษะ 3R (Reading, Writing, and Arithmetic)			
การอบรมเชิง ปฏิบัติการ การ สืบค้นแหล่งข้อมูล ทางวิชาการด้าน เทคโนโลยีอาหาร	19 มี.ค. 2564	✓			- 100% ของ นักศึกษาเข้าร่วม โครงการ และมี ความรู้และความ เข้าใจเกี่ยวกับการ สืบค้นข้อมูลจาก แหล่งข้อมูลที่ น่าเชื่อถือเพิ่มขึ้น - นักศึกษาสามารถ ใช้เครื่องมือในการ สืบค้นได้	
การพัฒนา นวัตกรรมอาหาร บนฐานทรัพยากร ในพื้นที่ของ จังหวัดปราจีนบุรี	20 มิ.ย. 2564 22 มิ.ย. 2564	✓				- 100% ของ นักศึกษาเข้าร่วม โครงการและมี ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับทรัพยากร ไฟและอาหารจาก หน่อไม้เพิ่มขึ้น - นักศึกษาสามารถ ช่วยถ่ายทอดองค์ ความรู้สู่ชุมชนได้
การฝึกงานภาคฤดู ร้อน (บ. ปริมาณ จำกัด และ ศูนย์ นวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัย ศิลปากร)	ยกเลิก	✗				เนื่องจาก สถานการณ์โควิด- 19 ทำให้มีความ จำเป็นต้องเลื่อน การจัดกิจกรรม ออกไป ปรับ กระบวนการให้ นักศึกษาร่วม ดำเนิน โครงการวิจัยกับ

						อาจารย์ใน สาขาวิชา แทน
--	--	--	--	--	--	---------------------------