

แบบเสนอโครงการ Innovation for Health and Environment toward Sustainability

คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ เอ็กซ์โป' 60

ระหว่างวันที่ 15 - 19 มีนาคม 2560

ณ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

1. ชื่อโครงการ เปิดบ้าน Food Technology (Food Technology Open House)

2. โครงการที่นำเสนอมีเนื้อหาสอดคล้องกับหัวข้อ

[x] เปิดบ้านวิทยาศาสตร์ (Open House)

[x] นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

[] นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และสุขภาพ

[] นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์เพื่อชุมชน

3. หลักการและเหตุผล (อธิบายลักษณะเนื้อหาโครงการพอสังเขป)

เนื่องจากภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการเผยแพร่ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร และในปี พ.ศ. 2560 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้มีการจัดงานจุฬาฯ วิชาการ'60 ขึ้น ทางภาควิชาจึงเห็นว่าเป็นโอกาสอันดีที่จะประชาสัมพันธ์ภาควิชา ด้านการเรียนการสอนและการวิจัย ผ่านกิจกรรมในโครงการย่อย 2 โครงการ ดังนี้

โครงการย่อยที่ 1 สาธิตกระบวนการแปรรูปอาหาร

เป็นการจัดสาธิตกระบวนการการแปรรูปอาหาร ในห้องปฏิบัติการของภาควิชา เพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเรียนการสอนในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร รวมทั้งเป็นการประชาสัมพันธ์ภาควิชา ให้กับนักเรียนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและบุคคลทั่วไปที่สนใจ

โครงการย่อยที่ 2 นวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

เป็นการนำเสนอนวัตกรรมด้านกระบวนการแปรรูปวัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร และมุมมองด้านอื่นๆ ที่น่าสนใจเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร ในรูปแบบของนิทรรศการ และการจัดแสดงผลิตภัณฑ์อาหารเด่นๆ โดยเน้นข้อมูลจากผลงานวิจัยของคณาจารย์ในภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร และศูนย์เชี่ยวชาญโรงงานต้นแบบแปรรูปอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ เพื่อเผยแพร่ให้กับผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหารที่สนใจไปต่อยอดสู่อุตสาหกรรมจริง รวมถึงนักเรียนนักศึกษา อาจารย์และนักวิจัย และประชาชนทั่วไปที่สนใจ

4. จุดเด่นของโครงการ หรือ Highlight

โครงการย่อยที่ 1 สาธิตขั้นตอนการทำอาหารกระป๋องและสาธิตขั้นตอนการทำไอศกรีม

โครงการย่อยที่ 2 นำเสนอ นวัตกรรมด้านกระบวนการแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหาร จากผลงานวิจัยของคณาจารย์ในภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร และศูนย์เชี่ยวชาญโรงงานต้นแบบแปรรูปอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ

5. วัตถุประสงค์

เพื่อประชาสัมพันธ์ภาควิชา ด้านการเรียนการสอนและการวิจัย ผ่านกิจกรรมในรูปแบบของการสาธิต (โครงการย่อยที่ 1) และการจัดแสดงนิทรรศการ (โครงการย่อยที่ 2) แก่นักเรียนนักศึกษา อาจารย์และนักวิจัย ผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร และประชาชนทั่วไปที่สนใจ

6. วิธีการดำเนินงาน (ระบุรายละเอียดโดยสังเขป)

• รูปแบบกิจกรรม

[x] การจัดนิทรรศการ/โปสเตอร์/แบบจำลอง/สื่ออิเล็กทรอนิกส์

[] การแข่งขัน/การตอบปัญหา/การเล่นเกมส์

[] การบรรยาย /อภิปราย/สัมมนา/ เสวนาทางวิชาการ

[x] การสาธิตและการลงมือปฏิบัติจริง

[] การจัดทำเอกสารและสื่อประชาสัมพันธ์

[] ละคร/การแสดงบนเวที

• สถานที่จัดโครงการ

[x] บริเวณคณะฯ ที่จัดให้ (โครงการย่อยที่ 2)

[] ห้องเรียน.....

[x] บริเวณภาควิชา (โครงการย่อยที่ 1)

- วัสดุ/อุปกรณ์ที่ต้องการให้คณะจัดให้
[x] จำนวน.....5.....บอร์ด (แบบมาตรฐาน ขนาดกว้าง 1 ม. x สูง 2.5 ม.)
[x] ขนาดพื้นที่.....1.....ลิ้นชัก (1 ลิ้นชัก = 5 x 4 ม.)
[x] ปลั๊กไฟ.....2.....จุด (1 จุด = ปลั๊กไฟ และ หลอดไฟ ขนาด 80 วัตต์ จำนวน 2 หลอด)

7. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ชื่อหัวหน้าโครงการ: รองศาสตราจารย์ ดร.ชนิษฐา ธนานางวงศ์ ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร
สถานภาพ [x] อาจารย์ [] นิสิตระดับปริญญาตรี [] นิสิตระดับบัณฑิตศึกษา
โทรศัพท์/โทรศัพท์มือถือ: 022185246 อีเมล: Kanitha,T@chula.ac.th
- ชื่อที่ปรึกษาโครงการ (กรณีนิสิตเป็นหัวหน้าโครงการ): -
- ชื่อผู้ร่วมทำโครงการ (ถ้ามี):
 - 1) อาจารย์ ดร.กิติพงษ์ อัครกุล (โครงการย่อยที่ 1)
 - 2) นายกษิตรีเดช ศิวะกุล (ผู้แทนนิสิต) (โครงการย่อยที่ 1)
 - 3) รองศาสตราจารย์ ดร.จิรารัตน์ อนันตกุล (โครงการย่อยที่ 2)
 - 4) รองศาสตราจารย์ ดร.ชินจิต ประภิตชัยวัฒนา (โครงการย่อยที่ 2)
 - 5) อาจารย์ ดร.ศิริมา พ่วงประพันธ์ (โครงการย่อยที่ 2)

8. งบประมาณ (ให้ระบุค่าใช้จ่ายที่ต้องการขออนุมัติโดยละเอียด และต้องไม่มีการตั้งงบสำรองค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด)

● ประมาณการรายรับ

เงินสนับสนุนจากคณะวิทยาศาสตร์	จำนวน 100,000 บาท
โครงการย่อยที่ 1 (ไม่รวมค่าอาหารและน้ำดื่ม)	จำนวน 50,000 บาท
โครงการย่อยที่ 2 (ไม่รวมค่าอาหารและน้ำดื่ม)	จำนวน 40,000 บาท
ค่าอาหารและน้ำดื่ม (เหมาะจ่ายสำหรับทั้ง 2 โครงการย่อย)	จำนวน 10,000 บาท
เงินสนับสนุนจากภาควิชา	จำนวน - บาท
เงินสนับสนุนจากหน่วยงานอื่น	จำนวน - บาท
รวมทั้งสิ้น (หนึ่งแสนบาทถ้วน)	จำนวน 100,000 บาท

● ประมาณการรายจ่าย

โครงการย่อยที่ 1	
หมวดค่าใช้สอย	จำนวน 12,000 บาท
ค่าจัดทำโปสเตอร์	จำนวน 2,500 บาท
ค่าจัดทำแผ่นพับ/ถ่ายเอกสาร	จำนวน 7,500 บาท
ค่าพาหนะ	จำนวน 2,000 บาท
หมวดค่าวัสดุ	จำนวน 37,000 บาท
ค่าวัสดุ	จำนวน 37,000 บาท
หมวดค่าสาธารณูปโภค	จำนวน 1,000 บาท
ค่าโทรศัพท์/ บัตรโทรศัพท์/ ค่าไปรษณีย์	จำนวน 1,000 บาท
รวมรายจ่ายโครงการย่อยที่ 1 ทั้งสิ้น (ห้าหมื่นบาทถ้วน)	จำนวน 50,000 บาท
โครงการย่อยที่ 2	
หมวดค่าใช้สอย	จำนวน 17,000 บาท
ค่าจัดทำโปสเตอร์	จำนวน 7,500 บาท
ค่าจัดทำแผ่นพับ/ถ่ายเอกสาร	จำนวน 7,500 บาท
ค่าพาหนะ	จำนวน 2,000 บาท
หมวดค่าวัสดุ	จำนวน 22,000 บาท
ค่าวัสดุ	จำนวน 22,000 บาท

หมวดค่าสาธารณูปโภค	จำนวน 1,000 บาท
ค่าโทรศัพท์/ บัตรโทรศัพท์/ ค่าไปรษณีย์	จำนวน 1,000 บาท
รวมรายจ่ายโครงการย่อยที่ 2 ทั้งสิ้น (สี่หมื่นบาทถ้วน)	จำนวน 40,000 บาท
ค่าอาหารและน้ำดื่ม (เหมาะจ่ายสำหรับทั้ง 2 โครงการย่อย)	จำนวน 10,000 บาท
รวมรายจ่ายทั้งโครงการ (หนึ่งแสนบาทถ้วน)	จำนวน 100,000 บาท
หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยงบประมาณทุกรายการ	

9. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการเรียนการสอน และการวิจัยของภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มากยิ่งขึ้น ได้ทราบถึงความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร และยังเป็น การประชาสัมพันธ์ผลงานวิจัยเชิงนวัตกรรมของภาควิชาฯ และศูนย์เชี่ยวชาญโรงงานต้นแบบแปรรูปอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ ให้เป็นที่รู้จักแก่ผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร และอาจเพิ่มโอกาสในการนำไปต่อยอดสู่อุตสาหกรรมจริง รวมทั้งเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวแก่สถาบันการศึกษาอื่นๆ รวมถึงประชาชนทั่วไป

รองศาสตราจารย์ ดร.ชนิษฐา ธนานุวงศ์
หัวหน้าโครงการ