

โครงการ ค่ายสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร ประเทศไทย ระดับมัธยมศึกษา

ที่มาและความสำคัญ

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) เป็นหน่วยงานที่มีศูนย์วิจัยแห่งชาติที่มีความเชี่ยวชาญการวิจัยทางด้านอาหาร และมีเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) ที่เป็นศูนย์กลางวิจัยและพัฒนานวัตกรรมสำหรับอุตสาหกรรมอาหารของโลก และมีพันธกิจหลักส่วนหนึ่งคือ การพัฒนากำลังคนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่จำเป็น เพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันและพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน ฝ่ายวิชาการ หลักสูตร และสื่อการเรียนรู้ ร่วมกับเมืองนวัตกรรมอาหาร ดำเนินโครงการประกวดผลงานนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis Innovation Contest) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนให้นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย นักศึกษา อาจารย์ และประชาชนทั่วไปที่มีแนวคิดหรือผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารต้นแบบ ได้ประยุกต์ใช้ความรู้และความสามารถด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตลอดจนความรู้ทางธุรกิจ เพื่อสร้างนวัตกรรมด้านอาหาร และส่งผลงานนวัตกรรมดังกล่าวเข้าร่วมประกวดแข่งขันในโครงการประกวด ในการนี้ ฝ่ายวิชาการ หลักสูตร และสื่อการเรียนรู้ จึงจัดกิจกรรมค่ายสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร ประเทศไทย สำหรับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย เพื่อพัฒนาศักยภาพและทักษะด้านนวัตกรรม ผ่านกิจกรรมฝึกอบรมความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และนวัตกรรมอาหาร ตลอดจนความรู้เชิงธุรกิจทางด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้าอบรมนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ส่งเข้าประกวดในโครงการดังกล่าวต่อไป

วันที่จัดกิจกรรม

ระหว่างวันที่ 15 - 16 สิงหาคม 2563

สถานที่จัดกิจกรรม

ห้องออডিทอเรียม บ้านวิทยาศาสตร์สิรินธร (อาคาร 18) อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพและทักษะด้านนวัตกรรมให้แก่ผู้เข้าร่วมอบรม ผ่านกิจกรรมฝึกอบรมความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และนวัตกรรมอาหาร ตลอดจนความรู้เชิงธุรกิจ

ทางด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้าอบรมนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ส่งเข้าประกวดในโครงการฯ

2. เพื่อเสริมสร้างเครือข่ายความร่วมมือ ระหว่างสถาบันการศึกษา ภาครัฐและเอกชน ในการสนับสนุนการจัดกิจกรรมของเยาวชน
3. เพื่อสร้างแรงบันดาลใจและให้เยาวชนเห็นความสำคัญของการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพ และสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันและพัฒนาประเทศ

กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนระดับมัธยมปลาย และอาจารย์ที่ปรึกษา ที่มีความสนใจและมีแนวคิดริเริ่มสร้างสรรค์ทางด้านนวัตกรรมอาหาร จำนวน 30 ทีม (1 ทีมประกอบด้วยนักเรียนระดับมัธยมปลาย 5 คน และ อาจารย์ที่ปรึกษา 1 - 2 คน)

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับการพัฒนาศักยภาพและทักษะด้านนวัตกรรม ผ่านกิจกรรมฝึกอบรมความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และนวัตกรรมอาหาร ตลอดจนความรู้เชิงธุรกิจทางด้านอาหาร และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ได้
- เยาวชนเห็นความสำคัญของการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพ และสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันและพัฒนาประเทศ
- เยาวชนที่สนใจโครงการ เข้าใจและตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ในการพัฒนานวัตกรรมอาหารที่สามารถพัฒนาต่อยอดในเชิงพาณิชย์ และเกิดแรงบันดาลใจในการศึกษาต่อในสาขาวิทยาศาสตร์ ในระดับอุดมศึกษา
- กำลังคนที่มีแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ที่ประยุกต์ใช้ความรู้ ความสามารถด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตลอดจนความรู้ทางธุรกิจ เพื่อนำมาบูรณาการสร้างเป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร
- เกิดแนวคิด องค์ความรู้ หรือแรงบันดาลใจใหม่ ๆ ในการคิดค้น ต่อยอด พัฒนานวัตกรรมที่จะส่งผลต่อการขับเคลื่อนเศรษฐกิจจากนวัตกรรมอาหารในอนาคต
- ผู้เข้าแข่งขันได้ทำงานเป็นหมู่คณะอันนำไปสู่การสร้างเครือข่าย การเรียนรู้ระหว่างองค์กร ตลอดจนเครือข่ายความร่วมมือ ระหว่างสถาบันการศึกษา ภาครัฐ และภาคเอกชน
- เกิดการรับรู้เกี่ยวกับโครงการประกวดผลงานนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis Innovation Contest) ต่อผู้ที่อยู่ในแวดวงอาหารอย่างกว้างขวางทั่วประเทศ

กำหนดการกิจกรรม

วันเสาร์ที่ 15 สิงหาคม 2563

08.15 – 08.45 น.	ลงทะเบียน
08.45 – 09.00 น.	กล่าวต้อนรับและพิธีเปิด
09.00 – 10.30 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหาร เทคโนโลยี และนวัตกรรมอาหาร โดย ดร. สุธีรา วัฒนกุล และทีมวิทยากร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
10.30 – 10.40 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.40 – 12.00 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหาร เทคโนโลยี และนวัตกรรมอาหาร (ต่อ)
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	วิธีสร้างนวัตกรรมอาหารผ่านกระบวนการคิดเชิงออกแบบ Design Thinking : Workshop 1 (Discover) โดย ดร.ปรเมษฐ์ ชุ่มยิ้ม ที่ปรึกษาอาวุโส และทีมวิทยากร เมื่อนวัตกรรมอาหาร สวทช.
14.30 – 14.40 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.40 – 16.30 น.	Design Thinking : Workshop 2 (Define) โดย ดร.ปรเมษฐ์ ชุ่มยิ้ม ที่ปรึกษาอาวุโส และทีมวิทยากร เมื่อนวัตกรรมอาหาร สวทช.
16.30 – 18.00 น.	NSTDA Research Inspiration โดย ทีมวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
18.00 – 18.10 น.	แนะนำบ้านวิทยาศาสตร์สิรินธร
18.10 – 19.00 น.	รับประทานอาหารเย็น
19.00 น.	พักผ่อนตามอัธยาศัย

วันอาทิตย์ที่ 16 สิงหาคม 2563

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน (check out ห้องพัก)
09.00 – 10.30 น.	Design Thinking : Workshop 3 (Develop) โดย ดร.ประเมษฐ์ ชุ่มยิ้ม ที่ปรึกษาอาวุโส และทีมวิทยากร เมื่อนวัตกรรมอาหาร สวทช.
10.30 – 10.40 น.	รับประทานอาหารว่าง
10.40 – 12.00 น.	Design Thinking : Workshop 3 (ต่อ)
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	Design Thinking : Workshop 4 (Pre-Deliver) โดย ดร.ประเมษฐ์ ชุ่มยิ้ม ที่ปรึกษาอาวุโส และทีมวิทยากร เมื่อนวัตกรรมอาหาร สวทช.
14.30 – 14.40 น.	รับประทานอาหารว่าง
14.40 – 16.00 น.	Design Thinking : Workshop 4 (ต่อ)
16.00 – 16.30 น.	สรุปกิจกรรม และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน โดย ฝ่ายวิชาการ หลักสูตร และสื่อการเรียนรู้ สวทช.
16.30 น.	ปิดกิจกรรม เดินทางกลับ

หมายเหตุ : โครงการมีมาตรการและข้อกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม ดังนี้

- โครงการได้จัดเตรียม face shield สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกคน
- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมต้องสวมหน้ากากอนามัยและ face shield ขณะเข้าร่วมกิจกรรมทุกครั้ง
- มีการพักเพื่อทำความสะอาดพื้นที่ทุก ๆ 2 ชั่วโมง
- วัสดุ อุปกรณ์ ถูกจัดเตรียมไว้สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมแต่ละกลุ่มเท่านั้น

ผู้ประสานงานโครงการ

นางสาวจิตาภาญจน์ สีหาราช นักวิชาการ

ฝ่ายวิชาการ หลักสูตร และสื่อการเรียนรู้ สวทช.

โทรศัพท์ 0 2564 7000 ต่อ 77205

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ jidakarn@nstda.or.th