

รางวัลที่นิสิตได้รับ

AWARDS

การตอบปัญหาวิชาการ
FOSTAT-Nestle'
Quiz Bowl

- ปี 2009 รองชนะเลิศอันดับ 2
- ปี 2010 ชนะเลิศ
- ปี 2013 รองชนะเลิศอันดับ 2
- ปี 2014 รองชนะเลิศอันดับ 2
- ปี 2015 รองชนะเลิศอันดับ 3



SWU



SWU



การตอบปัญหาวิชาการ
ในงานกีฬา เปิดกระป๋อง

Open can

- ปี 2008 รองชนะเลิศอันดับ 2
- ปี 2009 รองชนะเลิศอันดับ 2
- ปี 2010 รองชนะเลิศอันดับ 2
- ปี 2015 รองชนะเลิศอันดับ 1



Food Science and Nutrition



NSF

รองชนะเลิศอันดับ 2

การแข่งขันพัฒนา
ผลิตภัณฑ์และธุรกิจ
Seed
The Young
2011



รางวัลชมเชย
การแข่งขันพัฒนาผลิตภัณฑ์
Food
Innovation
Contest
2013-2014

รองชนะเลิศอันดับ 1
รางวัลชมเชย

การแข่งขันพัฒนาผลิตภัณฑ์
KU Innovation
Contest
2014-2015



CONTACT US

สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร
และโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตภัณฑ์การเกษตร

63 หมู่ 7 ถ.รังสิต-นครนายก คลอง 16 ต.องครักษ์
อ.องครักษ์ จ.นครนายก 26120
โทร.02-649-5000 ต่อ 27167
<http://ai.swu.ac.th>
Facebook : Apit Swu
Fanpage : Fanpage คณะเทคโนโลยี
และนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
คลิปแนะนำหลักสูตร :
<https://youtu.be/qc00TmWqmJA>

Food
Science
and
Nutrition



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



Clipping



Facebook



Fanpage



ACTIVITIES

COURSES

เรียนอะไร ?

กิจกรรมก้าวแรกสู่ APIT ต้อนรับนิตินิตใหม่



งานกีฬาเปิดกระป๋อง Open Can แข่งขันวิชาการ ผู้นำเชียร์ แสตนด์เชียร์ กีฬา ดาวเดือ



โครงการเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชน



ศึกษาคุณานอกสถานที่



ABOUT US

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร ได้รับการจัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม พ.ศ. 2552 โดยการดำเนินงานในระยะเริ่มต้นมีการโอนย้ายบุคลากรจากภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์มาสังกัดภายในคณะและโอนย้ายหลักสูตรวท.บ.วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ซึ่งเป็นหลักสูตรที่เปิดสอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2529 จากคณะวิทยาศาสตร์มาเปิดที่ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตรโดยเปิดรับนิตินิตในปีการศึกษา 2552 เป็นปีแรก

- ฝ่ายผลิต
- ฝ่ายควบคุมคุณภาพ
- ฝ่ายประกันคุณภาพ
- ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
- ผู้ตรวจสอบระบบคุณภาพ
- นักวิจัย
- นักวิชาการ
- นักโภชนาการ
- นักกฎหมายอาหาร
- ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร

CAREERS



หลักการแปรรูปอาหาร

การนำกระบวนการหรือเทคโนโลยีมาใช้ในการเปลี่ยนวัตถุดิบทางการเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น

หลักเคมีอาหารและการวิเคราะห์อาหาร

การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี และศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่างการแปรรูปและเก็บรักษา การควบคุม/ดัดแปลงโครงสร้างทางเคมีเพื่อใช้ประโยชน์การใช้สารผสมอาหารและวัตถุเจือปนอาหารอย่างปลอดภัย



หลักวิศวกรรมอาหาร

หลักพื้นฐานทางวิศวกรรมอาหาร การคำนวณตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เพื่อวางแผน ควบคุมและใช้เครื่องจักรในการผลิตอาหาร

จุลชีววิทยาอาหารและความปลอดภัย

การใช้จุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร การตรวจหาจุลินทรีย์ในอาหาร การประเมินความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร



การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค ออกแบบนวัตกรรมอาหาร เพื่อให้ตอบสนองความต้องการของตลาด

โภชนาการอาหาร

ศึกษาการเปลี่ยนแปลงของอาหาร หลังจากการกิน ย่อย ดูดซึม ขนส่งในกระแสเลือด และการนำไปใช้ประโยชน์ในระดับเซลล์ รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

