



เรียน คณบดี คณะวิทยาศาสตร์

เพื่อโปรดทราบ
ฝ่ายวิชาการ มธ.

บันทึกข้อความ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มธ.

รับที่ 0059
วันที่ 13 มี.ค. 2564

กองบริหารงานวิชาการ
งานหลักสูตร-ภาคฐานการศึกษา
รับที่ ๕๐๒๖
วันที่ 22 มี.ค. 2563
เวลา ๑๕.๓๐ น.

ส่วนราชการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โทร. 02-5644440 ต่อ 2094 (ครรชิต)

ที่ อว 67.29/ ๒๖๒๒

วันที่ ๑1 ธันวาคม 2563

เรื่อง ขอส่งเอกสารการแก้ไขเล็กน้อยที่ไม่กระทบโครงสร้างของหลักสูตร

ห้องอธิการบดี
รับที่ 2778/๒3
วันที่ 25 ธ.ค. 2563
เวลา 14.00 น.

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

ด้วย หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2561) มีความประสงค์ที่จะขอแก้ไขข้อความรายละเอียดในเล่มหลักสูตร เนื่องจากในเล่มหลักสูตรมีการพิมพ์รหัสรายวิชาในโครงสร้างหลักสูตรในหมวดวิชาพัฒนามลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (หน้า14) ไม่ตรงกับคำอธิบายรายวิชา (หน้า21) ใน มคอ.2 คณะฯ ได้นำเรื่องเสนอที่ประชุมกรรมการประจำคณะฯ ในครั้งที่ 8/2563 เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2563 และที่ประชุมได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขหรือเพิ่มเติมรายละเอียดหลักสูตรในประเด็นเล็กน้อยที่ไม่กระทบโครงสร้างและองค์ประกอบของหลักสูตรดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมกันนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง

(รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐชนน หงส์วิทธิธร)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เรียน ท่านอธิการบดี

ฝ่ายวิชาการพิจารณาแล้วเห็นควรอนุมัติให้คณะวิทยาศาสตร์ฯ แก้ไขรหัสวิชาในหมวดวิชาเลือกของหลักสูตร วท.ม.การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2561) จำนวน 3 รายวิชาข้างต้น โดยให้มีผลบังคับใช้กับนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2561 เป็นต้นไป ทั้งนี้เนื่องจากเกิดความผิดพลาดในการพิมพ์ข้อมูล ซึ่งมีได้มีผลกระทบกับการจัดการศึกษาและการจดทะเบียนศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตร จึงถือเป็นการแก้ไขหลักสูตรเพียงเล็กน้อย ไม่มีผลกระทบต่อโครงสร้างและองค์ประกอบของหลักสูตร กรณีนี้สภามหาวิทยาลัยได้มอบอำนาจการพิจารณาให้อธิการบดี และรายงานสภามหาวิทยาลัยเพื่อทราบต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ จะเป็นพระคุณยิ่ง

อนุมัติ

รองศาสตราจารย์ เกศณี วิบุณยโชติ

อธิการบดี
25 ธ.ค. 2563

(รองศาสตราจารย์ ดร.กิตติ ประเสริฐสุข)

รองอธิการบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์

รักษาการแทนรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

25 ธันวาคม 2563



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โทร. ๐-๒๕๖๔-๔๔๔๐ ต่อ ๒๐๐๙, ๒๐๑๙

ที่ สนง. ๐๑.๑/ ๓๕๓

วันที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง แจ้งมติที่ประชุมคณะกรรมการประจำคณะ ครั้งที่ ๘/๒๕๖๓

เรียน คณะกรรมการประจำคณะและผู้เกี่ยวข้อง

ตามที่คณะฯ จัดประชุมคณะกรรมการประจำคณะ ครั้งที่ ๘/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๓ นั้น บัดนี้ ได้จัดทำมติที่ประชุม เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องทราบและดำเนินการต่อไป ดังนี้

ระเบียบวาระที่	มติที่ประชุม	ผู้รับผิดชอบ
ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่อง แจ้งให้ที่ประชุมทราบ (ไม่มี)		
ระเบียบวาระที่ ๒ รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ ๗/๒๕๖๓	- เห็นชอบ รับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการประจำคณะ ครั้งที่ ๗/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๓ โดยไม่มีการแก้ไข	เลขานุการที่ประชุม
ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่อง สืบเนื่อง (ไม่มี)		
๓.๑ เรื่อง การปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาฟิสิกส์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔)	- เห็นชอบ การปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาฟิสิกส์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔) โดยแก้ไขตามคำแนะนำ ดังนี้ เดิม ผลงานตีพิมพ์บทความอย่างน้อย ๒ เรื่องที่ระบุว่าเป็น “โดยไม่นับรวมบทความที่สืบเนื่องมาจากงานประชุมวิชาการ (Conference paper)” เปลี่ยนเป็น “โดยที่อย่างน้อย ๑ เรื่อง ของเอกสารตีพิมพ์ต้องระบุประเภทผลงาน เป็น บทความ (Article)”	รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษาและวิจัย
ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่อง เสนอที่ประชุมพิจารณาการบริหารวิชาการ		
๔.๑ เรื่อง การเทียบโอนรายวิชาและหน่วยกิตของนักศึกษาระดับปริญญาตรี	- เห็นชอบ การเทียบโอนรายวิชาและหน่วยกิตของนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑ ราย คือ นางสาวสาธิตา ใจหนักดี เลขทะเบียน ๖๓๐๙๖๑๓๐๗๐ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งทอ	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา
๔.๒ เรื่อง ขอแก้ไขหรือเพิ่มเติมรายละเอียดหลักสูตรในประเด็นเล็กน้อยที่ไม่กระทบโครงสร้างและองค์ประกอบของหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	- เห็นชอบ แก้ไขหรือเพิ่มเติมรายละเอียดหลักสูตรในประเด็นเล็กน้อยที่ไม่กระทบโครงสร้างและองค์ประกอบของหลักสูตร ระดับปริญญาตรี ดังนี้ ๑. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) โดยให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๔ เป็นต้นไป ๒. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) โดยให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ ๒/๒๕๖๓ เป็นต้นไป	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา
๔.๓ เรื่อง ขอเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ระดับปริญญาตรี	- เห็นชอบ การขอเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ระดับปริญญาตรี จำนวน ๑ หลักสูตร คือ ๑. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) โดยให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ เป็นต้นไป	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา
๔.๔ เรื่อง การจัดเก็บค่าธรรมเนียมวิชาที่ใช้อุปกรณ์การศึกษาและ/หรือห้องปฏิบัติการในหลักสูตรระดับปริญญาตรี	- เห็นชอบ การจัดเก็บค่าธรรมเนียมวิชาที่ใช้อุปกรณ์การศึกษาและ/หรือห้องปฏิบัติการ ดังนี้ ๑. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) จำนวน ๘ รายวิชา โดยให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ เป็นต้นไป ๒. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมทางอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๑) จำนวน ๑๓ รายวิชา โดยให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ เป็นต้นไป	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา

ระเบียบวาระที่	มติที่ประชุม	ผู้รับผิดชอบ
๔.๕ เรื่อง การปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๔) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๔)	- เห็นชอบ การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๔) โดยขอให้เพิ่มรายงานที่สืบเนื่องจากการประชุม (Proceedings) เป็นเงื่อนไขการจบการศึกษา ของแผนการศึกษา แบบ ก ๑	รองคณบดีฝ่าย บัณฑิตศึกษาและวิจัย
๔.๖ เรื่อง แก้ไขหรือเพิ่มเติม รายละเอียดหลักสูตรในประเด็น เล็กน้อยที่ไม่กระทบโครงสร้างและ องค์ประกอบของหลักสูตร สาขาวิชาการพัฒนาทรัพยากร มนุษย์และผลิตภัณฑ์อาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๑)	- เห็นชอบ แก้ไขหรือเพิ่มเติมรายละเอียดหลักสูตรในประเด็นเล็กน้อยที่ไม่กระทบ โครงสร้างและองค์ประกอบของหลักสูตร สาขาวิชาการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และ ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ.๒๕๖๑) โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่นักศึกษารุ่นปีการศึกษา ๒๕๖๑ เป็นต้นไป	รองคณบดีฝ่าย บัณฑิตศึกษาและวิจัย
๔.๗ เรื่อง การแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอกสถาบันที่มีคุณวุฒิ การศึกษาไม่สอดคล้อง กับเกณฑ์ที่กำหนด โดยขอให้เพิ่มความ เชื่อว่าของ ผู้ทรงวุฒิประกอบการขอแต่งตั้ง ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน	- เห็นชอบ การแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบันที่มีคุณวุฒิการศึกษาไม่สอดคล้อง กับเกณฑ์ที่กำหนด โดยขอให้เพิ่มความ เชื่อว่าของ ผู้ทรงวุฒิประกอบการขอแต่งตั้ง ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน	รองคณบดีฝ่าย บัณฑิตศึกษาและวิจัย
ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่อง เสนอที่ประชุมพิจารณาการบริหารคณะ		
๕.๑ เรื่อง การยกเว้นการนำส่งเงิน ปันส่วนโครงการบริการสังคม (โครงการการแม่) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ ของหลักสูตร การออกแบบเชิงนวัตกรรมดิจิทัล	- นำเรื่องไปพิจารณาการประชุมครั้งถัดไป โดยขอให้ บริษัท ศูนย์นวัตกรรม การออกแบบดิจิทัลและเทคโนโลยี จำกัด ส่งเอกสารข้อมูลบัญชีรายจ่ายของบริษัทฯ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคณะฯ	รองคณบดีฝ่าย สารสนเทศและ การคลัง
๕.๒ เรื่อง กรอบอัตราพนักงาน มหาวิทยาลัยตามภารกิจ	- เห็นชอบ แผนอัตรากำลัง พนักงานมหาวิทยาลัยตามภารกิจ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ - ๒๕๖๗ จำนวน ๑๑ อัตรา ดังนี้ ๑. สายวิชาการ- จำนวน ๑๐ อัตรา ๒. สายสนับสนุนวิชาการ จำนวน ๑ อัตรา	รองคณบดีฝ่าย ยุทธศาสตร์และ การพัฒนา ทรัพยากรมนุษย์
๕.๓ เรื่อง รับรองหัวหน้าสาขาวิชา เคมี (แกลงนโยบาย)	- เห็นชอบ การรับรองหัวหน้าสาขาวิชาเคมี รองศาสตราจารย์ ดร.นภาพร ยังวิเศษ	รองคณบดีฝ่าย ยุทธศาสตร์และ การพัฒนา ทรัพยากรมนุษย์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง



(นางโนรี เทียนขวัญ)

เลขานุการคณะกรรมการประจำคณะ

**แบบฟอร์มการแก้ไขหรือเพิ่มเติมรายละเอียดหลักสูตร
ในประเด็นเล็กน้อยที่ไม่กระทบโครงสร้างและองค์ประกอบของหลักสูตร**

1. คณะ/สำนัก/สถาบัน สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
2. ชื่อหลักสูตรที่ขอแก้ไข/เพิ่มเติมรายละเอียด

สาขาวิชาการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2561)

3. เหตุผลในการขอแก้ไข/ เพิ่มเติมรายละเอียด

แก้ไขข้อความรายละเอียดในเล่มหลักสูตรเนื่องจากตรวจพบข้อผิดพลาดในหลักสูตรจึงขอเปลี่ยนแปลงรหัสรายวิชาหมวดวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (หน้า14) ไม่ตรงกับคำอธิบายรายวิชา (หน้า21) ใน มคอ.2

4. สารระสำคัญที่ขอแก้ไข/ เพิ่มเติมรายละเอียด

เนื่องจากในเล่มหลักสูตรมีการพิมพ์รหัสรายวิชาในโครงสร้างหลักสูตรในหมวดวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (หน้า14) ไม่ตรงกับคำอธิบายรายวิชา (หน้า21) ใน มคอ.2

5. เปรียบเทียบรายละเอียดในหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ขอแก้ไข/เพิ่มเติมใหม่

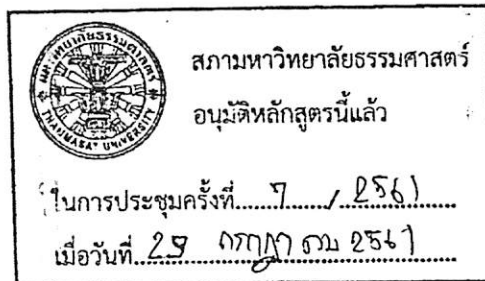
รายละเอียดในหลักสูตรเดิม	รายละเอียดในหลักสูตรที่ขอแก้ไขใหม่
นอ.766 หัวข้อพิเศษทางนวัตกรรมอาหาร FIN766 Selected Topics in Food Innovation	นอ.768 หัวข้อพิเศษทางนวัตกรรมอาหาร FIN768 Selected Topics in Food Innovation
นอ.767 การศึกษาและทดสอบผู้บริโภค FIN767 Consumer Study and Consumer Response Evaluation	นอ.766 การศึกษาและทดสอบผู้บริโภค FIN766 Consumer Study and Consumer Response Evaluation
นอ.768 การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา FIN768 Descriptive Sensory Analysis	นอ.767 การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา FIN767 Descriptive Sensory Analysis

6. ขอให้มมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ รุ่นปีการศึกษา รหัส 2561 เป็นต้นไป
7. การขอแก้ไข/เพิ่มเติมรายละเอียดในหลักสูตร ได้ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ/
สำนัก/สถาบัน/วิทยาลัยแล้วในการประชุมครั้งที่ ..8/2563..... เมื่อวันที่ ...4 ธันวาคม 2563.....

คณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 3 สิงหาคม 2562

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และ
ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร

(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2561)



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

รหัส	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
นอ.719	ยุทธศาสตร์และการเป็นผู้ประกอบการยุคเศรษฐกิจดิจิทัล	3(3-0-9)
FIN719	Strategy and Entrepreneurship in the Age of Digital Economy	
นอ.726	ภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์เพื่อนวัตกรรมและความยั่งยืน	3(3-0-9)
FIN726	Strategic Leadership Innovation and Sustainability	

หมวดวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร

รหัส	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
นอ.766	หัวข้อพิเศษทางนวัตกรรมอาหาร	3(3-0-9)
FIN766	Selected Topics in Food Innovation	
นอ.767	การศึกษาและทดสอบผู้บริโภค	3(3-0-9)
FIN767	Consumer Study and Consumer Response Evaluation	
นอ.768	การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา	3(3-0-9)
FIN768	Descriptive Sensory Analysis	
นอ.769	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากนม	3(3-0-9)
FIN769	Innovative Dairy Product Development	
นอ.776	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากปลาและสัตว์น้ำ	3(3-0-9)
FIN776	Innovative Fishery Product Development	
นอ.777	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	3(3-0-9)
FIN777	Innovative Meat and Poultry Product Development	
นอ.778	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว	3(3-0-9)
FIN778	Innovative Cereal and Legume Product Development	
นอ.779	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากผักและผลไม้	3(3-0-9)
FIN779	Innovative Fruit and Vegetable Product Development	

4) วิทยานิพนธ์(สำหรับนักศึกษา แผน ก แบบ ก2)

รหัส	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
นอ.800	วิทยานิพนธ์	12
FIN800	Thesis	

- นอ.761 การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร 3(3-0-9)
FIN761 Shelf-life Evaluation of Food Products
ส่วนประกอบและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่ควบคุมอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
Food components and its deterioration. Intrinsic and extrinsic factors controlling shelf life. Shelf life evaluation methods. Selection of proper packaging.
- นอ.766 การศึกษาและทดสอบผู้บริโภค 3(3-0-9)
FIN766 Consumer Study and Consumer Response Evaluation
การจำแนกผู้บริโภคตามกลุ่มและพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่นำไปสู่กระบวนการตัดสินใจ การนำผลที่ได้จากการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคมาประยุกต์เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด เทคนิคในการประเมินทัศนคติและการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ทั้งในเชิงคุณภาพและปริมาณ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับจริยธรรมการวิจัยในคน ปฏิบัติงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรมอาหาร
Classification of consumers regarding to their consumption behaviors. Factors affecting their decision process on purchasing. Application of consumer behavior studies to strategic marketing planning. How to evaluate consumers' attitude and acceptability on product qualitatively and quantitatively, pending to research and product development including ethical guidelines related to human subjects research. Work practice with food industry.
- นอ.767 การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา 3(3-0-9)
FIN767 Descriptive Sensory Analysis
การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารโดยวิธีเค้าโครงกลิ่นรสและเค้าโครงเนื้อสัมผัส การวิเคราะห์เชิงพรรณนาแบบปริมาณ และการวิเคราะห์แบบสเปกตรัม การคัดเลือกและฝึกทีมที่มีความชำนาญในด้านการทดสอบทางประสาทสัมผัสเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการทดลองในคนปฏิบัติงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรมอาหาร
Evaluation of food product quality by flavor profiling, texture profiling, quantitative descriptive analysis and spectrum analysis. Selection and training panelist of practical experiences for research and product development tools. Ethical guidelines related to human subjects research. Work practice with food industry.
- นอ.768 หัวข้อพิเศษทางนวัตกรรมอาหาร 3(3-0-9)
FIN768 Selected Topics in Food Innovation
หัวข้อเกี่ยวกับความก้าวหน้าและวิทยาการสมัยใหม่ทางนวัตกรรมอาหาร
Topics on modern progress and technology in food innovation.