



หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561)

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร
บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศิลปากร

5. รูปแบบของหลักสูตร

- 5.1 รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาเอกแบบ 1.1 และแบบ 2.1 หลักสูตร 3 ปี
หลักสูตรระดับปริญญาเอกแบบ 1.2 และแบบ 2.2 หลักสูตร 5 ปี
- 5.2 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
- 5.3 การรับเข้าศึกษา รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ
- 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยศิลปากร
- 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 เริ่มเปิดสอนภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2561
สภาวิชาการให้ความเห็นชอบในการประชุมครั้งที่ 1/2561 เมื่อวันที่ 9 เดือน มกราคม พ.ศ. 2561
สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ ครั้งที่ 5/2561 เมื่อวันที่ 13
เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2561

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปีการศึกษา 2563

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 ผู้สอน นักวิชาการ
- 8.2 นักวิจัยและนักวิทยาศาสตร์ในภาครัฐหรือภาคเอกชน
- 8.3 พนักงานราชการและพนักงานรัฐวิสาหกิจ
- 8.4 ผู้ประกอบการ/อาชีพอิสระ

หลักสูตร

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

หลักสูตรแบบ 1.1	รวมตลอดหลักสูตรมีค่าเทียบเท่า	48	หน่วยกิต
หลักสูตรแบบ 1.2	รวมตลอดหลักสูตรมีค่าเทียบเท่า	72	หน่วยกิต
หลักสูตรแบบ 2.1	รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	48	หน่วยกิต
หลักสูตรแบบ 2.2	รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	72	หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

แบบ 1.1

วิชาสัมมนา (ไม่นับหน่วยกิต)	2	หน่วยกิต
วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	48	หน่วยกิต
รวมตลอดหลักสูตร มีค่าเทียบเท่า	48	หน่วยกิต

แบบ 1.2

วิชาการเปรียบเทียบวิจัยและสัมมนา (ไม่นับหน่วยกิต)	6	หน่วยกิต
วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	72	หน่วยกิต
รวมตลอดหลักสูตร มีค่าเทียบเท่า	72	หน่วยกิต

แบบ 2.1

วิชาสัมมนา (ไม่นับหน่วยกิต)	2	หน่วยกิต
วิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	36	หน่วยกิต
รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า	48	หน่วยกิต

แบบ 2.2

วิชาการเปรียบเทียบวิจัยและสัมมนา (ไม่นับหน่วยกิต)	6	หน่วยกิต
วิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	48	หน่วยกิต
รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า	72	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

3.1.3.1 รหัสวิชา กำหนดไว้เป็นเลข 6 หลัก โดยแบ่งออกเป็นสองกลุ่ม กลุ่มละสามหลัก เลขสามหลักแรก เป็นเลขประจำหน่วยงานที่รับผิดชอบรายวิชานั้น ๆ ดังนี้

612 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

เลขสามหลักหลัง เป็นเลขบอกรหัสรายวิชา ดังนี้

เลขตัวแรก หมายถึง ระดับการศึกษา

5 - 6 หมายถึง ระดับปริญญาโทและปริญญาเอก

7 - 9 หมายถึง ระดับปริญญาเอก

เลขตัวที่สอง หมายถึง กลุ่มของรายวิชา

0	=	กลุ่มวิชาพื้นฐาน
1	=	กลุ่มวิชาทางด้านจุลชีววิทยา
2	=	กลุ่มวิชาทางด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์
3	=	กลุ่มวิชาทางด้านวิศวกรรมและการจัดการ
4	=	กลุ่มวิชาทางด้านวิทยาการทางประสาทสัมผัส และผู้บริโภค
5	=	กลุ่มวิชาทางด้านเคมี
6	=	กลุ่มวิชาทางด้านโภชนศาสตร์
7 - 8	=	กลุ่มวิชาทางด้านการแปรรูปอาหาร
9	=	กลุ่มวิชาวิทยานิพนธ์ สัมมนา และอื่น ๆ

เลขตัวที่สาม หมายถึง ลำดับที่ของรายวิชา

3.1.3.2 การคิดหน่วยกิต

รายวิชาบรรยาย 1 หน่วยกิต เท่ากับ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

รายวิชาฝึกหรือทดลองหรือปฏิบัติการ 1 หน่วยกิต เท่ากับ 2 หรือ 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

รายวิชาฝึกงานหรือฝึกภาคสนาม 1 หน่วยกิต เท่ากับ 3 – 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

รายวิชาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ 1 หน่วยกิต เท่ากับ 3 – 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

ในแต่ละรายวิชากำหนดเกณฑ์ในการคำนวณหน่วยกิตจาก จำนวนชั่วโมงบรรยาย (บ) ชั่วโมงปฏิบัติ (ป) และชั่วโมงที่นักศึกษาต้องศึกษาด้วยตนเองนอกเวลาเรียน (น) ต่อ 1 สัปดาห์แล้วหารด้วย 3 ซึ่งมีวิธีคิดดังนี้

$$\text{จำนวนหน่วยกิต} = \frac{\text{บ} + \text{ป} + \text{น}}{3}$$

3

การเขียนหน่วยกิตในรายวิชาต่าง ๆ ประกอบด้วยเลข 4 ตัวคือ

เลขตัวแรกอยู่นอกวงเล็บ เป็นจำนวนหน่วยกิตของรายวิชานั้น

เลขตัวที่สอง สาม และสี่ อยู่ในวงเล็บบอกโดย

เลขตัวที่สองบอกจำนวนชั่วโมงบรรยายต่อสัปดาห์

เลขตัวที่สามบอกจำนวนชั่วโมงปฏิบัติต่อสัปดาห์

เลขตัวที่สี่บอกจำนวนชั่วโมงศึกษานอกเวลาต่อสัปดาห์

3.1.3.3 รายวิชา

แบบ 1.1

1. วิชาสัมมนา (ไม่นับหน่วยกิต) จำนวน 2 หน่วยกิต

612 892	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 4 (Seminar in Food Technology IV)	1*(0-2-1)
---------	--	-----------

612 893	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 5 (Seminar in Food Technology V)	1*(0-2-1)
---------	---	-----------

2. วิทยานิพนธ์ มีค่าเทียบเท่า 48 หน่วยกิต

612 991	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	มีค่าเทียบเท่า	48 หน่วยกิต
---------	-------------------------	----------------	-------------

แบบ 1.2

1. วิชาระเบียบวิธีวิจัยและสัมมนา (ไม่นับหน่วยกิต) จำนวน 6 หน่วยกิต

612 802	ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีอาหาร (Research Methodology in Food Technology)	3*(3-0-6)
---------	--	-----------

612 891	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 3 (Seminar in Food Technology III)	1*(0-2-1)
---------	---	-----------

612 892	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 4 (Seminar in Food Technology IV)	1*(0-2-1)
---------	--	-----------

612 893	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 5 (Seminar in Food Technology V)	1*(0-2-1)
---------	---	-----------

2. วิทยานิพนธ์ มีค่าเทียบเท่า 72 หน่วยกิต

612 992	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	มีค่าเทียบเท่า	72 หน่วยกิต
---------	-------------------------	----------------	-------------

แบบ 2.1

1. วิชาสัมมนา (ไม่นับหน่วยกิต) จำนวน 2 หน่วยกิต

612 892	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 4 (Seminar in Food Technology IV)	1*(0-2-1)
---------	--	-----------

612 893	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 5 (Seminar in Food Technology V)	1*(0-2-1)
---------	---	-----------

2. วิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ให้นักศึกษาเลือกจากรายวิชาต่อไปนี้

612 701	วิทยากระแสของอาหาร (Food Rheology)	3(3-0-6)
612 702	ไฮโดรคอลลอยด์อาหาร (Food Hydrocolloids)	3(3-0-6)
612 703	วิทยาศาสตร์พอลิเมอร์อาหาร (Food Polymer Science)	3(3-0-6)
612 752	เคมีของสตาร์ชที่ใช้เป็นอาหาร (Starch Chemistry in Food)	2(2-0-4)

หมายเหตุ * หมายถึง นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม และวัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U

612 753	คอลลอยด์และพื้นผิวในอาหาร (Colloids and Surfaces in Food)	3(3-0-6)
612 850	นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์การอาหาร (Innovation in Food Science)	3(3-0-6)
612 897	เรื่องคัดเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 1 (Selected Topics in Food Science and Technology I)	2(2-0-4)
612 898	เรื่องคัดเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 2 (Selected Topics in Food Science and Technology II)	3(3-0-6)
3. วิทยานิพนธ์ มีค่าเทียบเท่า 36 หน่วยกิต		
612 993	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	มีค่าเทียบเท่า 36 หน่วยกิต

แบบ 2.2

1. วิชาการเปรียบเทียบวิจัยและสัมมนา (ไม่นับหน่วยกิต) จำนวน 6 หน่วยกิต		
612 802	ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีอาหาร (Research Methodology in Food Technology)	3*(3-0-6)
612 891	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 3 (Seminar in Food Technology III)	1*(0-2-1)
612 892	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 4	1*(0-2-1)

	(Seminar in Food Technology IV)	
612 893	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 5	1*(0-2-1)
	(Seminar in Food Technology V)	
2.	วิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต ให้นักศึกษาเลือกจากรายวิชาต่อไปนี้	
612 502	การออกแบบการทดลองสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร	3(3-0-6)
	(Experimental Design for Food Technologists)	
612 511	จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรมอาหาร	3(3-0-6)
	(Food Industrial Microbiology)	
612 512	การปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหารและการตรวจสอบ	2(2-0-4)
	(Contamination in Food Chain and Inspection)	
612 521	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2(2-0-4)
	(Food Product Development)	
612 522	การตลาดสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)
	(Marketing for Food Industry)	
612 523	การวิจัยและพัฒนาและกลยุทธ์สำหรับตลาดส่งออก	3(3-0-6)
	ผลิตภัณฑ์อาหาร	
	(Research and Development and Export Market Strategies for Food Products)	
หมายเหตุ * หมายถึง นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม และวัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U		
612 531	การหาสภาวะที่เหมาะสมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	3(3-0-6)
	(Optimization in Food Science and Technology)	
612 532	การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์	2(2-0-4)
	(Supply Chain Management and Logistics)	
612 533	การวัด การประเมิน และการวิเคราะห์สมรรถนะองค์กร	3(3-0-6)
	(Measurement, Assessment and Analysis of Organization Performance)	
612 534	การจัดการสำหรับเทคโนโลยีอาหาร	2(2-0-4)
	(Management for Food Technology)	
612 535	การวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์และการตัดสินใจ	3(3-0-6)
	เพื่อการจัดการ	

	(Economic Analysis and Managerial Decision Making)	
612 536	การจัดการผลิตภาพ (Productivity Management)	2(2-0-4)
612 551	การใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Application of Food Additives)	2(2-0-4)
612 581	การใช้ประโยชน์จากของเสียทางการเกษตรและ อุตสาหกรรมอาหาร (Agricultural and Food Industrial Waste Utilization)	2(2-0-4)
612 631	การประมวลผลและการวิเคราะห์เชิงรูปภาพสำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร (Image Processing and Analysis for Food Industry)	2(2-0-4)
612 632	จลนพลศาสตร์ของปฏิกิริยาในอาหาร (Reaction Kinetics in Food)	3(3-0-6)
612 633	การวิเคราะห์ความเสี่ยงความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Risk Analysis)	2(2-0-4)
612 641	การวางแผนและการวิเคราะห์ข้อมูลทางประสาทสัมผัส (Sensory Planning and Data Analysis)	3(2-3-4)
612 642	การประเมินทางประสาทสัมผัสสำหรับการวิจัยผู้บริโภคและ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Sensory Evaluation for Consumer Research and Food Product Development)	3(2-3-4)
612 643	วิทยาศาสตร์ของการรับรู้ทางประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Science of Food)	3(2-3-4)
612 644	งานวิจัยปัจจุบันด้านวิทยาศาสตร์ทางประสาทสัมผัส และการประเมิน (Current Research in Sensory Science and Evaluation)	3(2-3-4)
612 651	การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง (Advanced Food Analysis)	2(2-3-4)
612 652	คาร์โบไฮเดรตในอาหาร (Carbohydrates in Food)	2(2-0-4)
612 653	กลิ่นรสในอาหาร (Flavors in Food)	2(2-0-4)

612 654	ปฏิบัติการกลิ่นรสในอาหาร (Flavors in Food Laboratory)	1(0-3-0)
612 655	การสร้างกลิ่นรสอาหาร (Food Flavor Creation)	2(2-0-4)
612 656	การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหาร และการประเมินอายุการเก็บรักษา (Chemical and Physical Changes in Food and Shelf Life Evaluation)	3(3-0-6)
612 661	อาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Functional Food and Nutraceuticals)	2(2-0-4)
612 662	โภชนศาสตร์ขั้นสูงและเมแทบอลิซึมของสารอาหาร (Advanced Nutrition and Nutrient Metabolism)	2(2-0-4)
612 671	เทคโนโลยีการทำแห้งอาหาร (Food Drying Technology)	3(3-0-6)
612 672	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของช็อกโกแลต (Science and Technology of Chocolate)	2(2-0-4)
612 673	วิทยาศาสตร์อาหารไทย (Science of Thai Food)	2(2-0-4)
612 674	เทคโนโลยีไขมันและน้ำมันในอุตสาหกรรมอาหาร (Fat and Oil Technology in Food Industry)	2(2-0-4)
612 675	วิทยาศาสตร์ของผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์และไข่ (Science of Meat and Egg Products)	3(3-0-6)
612 681	เทคโนโลยีและนวัตกรรมการทอด (Frying Technology and Innovation)	2(2-0-4)
612 697	เรื่องคัดเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 1 (Selected Topics in Food Science and Technology I)	2(2-0-4)
612 698	เรื่องคัดเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 2 (Selected Topics in Food Science and Technology II)	3(3-0-6)
612 701	วิทยากระแสของอาหาร (Food Rheology)	3(3-0-6)
612 702	ไฮโดรคอลลอยด์อาหาร (Food Hydrocolloids)	3(3-0-6)
612 703	วิทยาศาสตร์พอลิเมอร์อาหาร	3(3-0-6)

	(Food Polymer Science)		
612 752	เคมีของสตาร์ชที่ใช้เป็นอาหาร (Starch Chemistry in Food)		2(2-0-4)
612 753	คอลลอยด์และพื้นผิวในอาหาร (Colloids and Surfaces in Food)		3(3-0-6)
612 850	นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์การอาหาร (Innovation in Food Science)		3(3-0-6)
3. วิทยานิพนธ์ มีค่าเทียบเท่า 48 หน่วยกิต			
612 994	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	มีค่าเทียบเท่า	48 หน่วยกิต

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

แบบ 1.1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 892	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 4	1* (0-2-1)
รวมจำนวน		-

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 991	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	9
รวมจำนวน		9

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 991	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	9
รวมจำนวน		9

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 991	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	9
รวมจำนวน		9

หมายเหตุ * หมายถึง นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม และวัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 893	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 5	1*(0-2-1)
612 991	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	9
รวมจำนวน		9

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 991	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	12
รวมจำนวน		12

แบบ 1.2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 802	ระเบียบวิจัยทางเทคโนโลยีอาหาร	3*(3-0-6)
612 891	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 3	1*(0-2-1)
รวมจำนวน		-

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 992	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

หมายเหตุ * หมายถึง นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม และวัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 892	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 4	1*(0-2-1)
612 992	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 992	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	9
รวมจำนวน		9

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 992	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	9
รวมจำนวน		9

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 992	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	12
รวมจำนวน		12

หมายเหตุ * หมายถึง นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม และวัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 992	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	12
รวมจำนวน		12

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 992	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 893	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 5	1*(0-2-1)
612 992	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 992	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

หมายเหตุ * หมายถึง นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม และวัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U

แบบ 2.1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 892	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 4 วิชาเลือก	1*(0-2-1) 6
รวมจำนวน		6

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
	วิชาเลือก	6
รวมจำนวน		6

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 993	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	9
รวมจำนวน		9

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 993	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	9
รวมจำนวน		9

หมายเหตุ * หมายถึง นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม และวัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 893	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 5	1*(0-2-1)
612 993	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	9
รวมจำนวน		9

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 993	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	9
รวมจำนวน		9

แบบ 2.2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 802	ระเบียบวิจัยทางเทคโนโลยีอาหาร	3*(3-0-6)
612 891	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 3 วิชาเลือก	1*(0-2-1) 12
รวมจำนวน		12

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
	วิชาเลือก	12
รวมจำนวน		12

หมายเหตุ * หมายถึง นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม และวัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 892	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 4	1*(0-2-1)
612 994	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 994	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 994	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 994	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

หมายเหตุ * หมายถึง นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม และวัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 994	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 994	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 893	สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 5	1*(0-2-1)
612 994	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บ-ป-น)
612 994	วิทยานิพนธ์ (มีค่าเทียบเท่า)	6
รวมจำนวน		6

หมายเหตุ * หมายถึง นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม และวัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

612 502 การออกแบบการทดลองสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร 3(3-0-6)

(Experimental Design for Food Technologists)

การออกแบบการทดลองเพื่อการวิจัยอย่างเป็นระบบ การประยุกต์เทคนิคต่าง ๆ ทางสถิติสำหรับการวางแผน และการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

612 511 จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-6)

(Food Industrial Microbiology)

การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมการหมัก กระบวนการหมักแบบกะและแบบต่อเนื่อง กระบวนการควบคุมการผลิต จลนพลศาสตร์การเจริญของจุลินทรีย์และเมแทบอลิซึมของจุลินทรีย์ในระหว่างการหมัก อุปกรณ์และการทำงานของถังหมัก องค์ประกอบสัปดาห์ ผลผลิตที่ได้จากเมแทบอลิซึมของจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ โปรตีนเซลล์เดี่ยว ชีวเชื้อเพลิง เอนไซม์จากจุลินทรีย์ กรดอินทรีย์ กรดอะมิโน สารปฏิชีวนะ วิตามิน ผลิตภัณฑ์ใหม่อื่น ๆ

612 512 การปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหารและการตรวจสอบ 2(2-0-4)

(Contamination in Food Chain and Inspection)

ประเภทและอันตรายของสิ่งปนเปื้อนในอาหาร สาเหตุการปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหาร การตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน การควบคุมและป้องกันการปนเปื้อน กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสารปนเปื้อนในอาหาร กรณีศึกษา

612 521 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร** 2(2-0-4)
(Food Product Development)

นิยามและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แนวโน้มผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบการตลาดในการพัฒนาสูตรและกระบวนการแปรรูปอาหาร การทดสอบผู้บริโภค การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ใหม่ สิทธิบัตรผลิตภัณฑ์ใหม่ การเขียนโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษาโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์

612 522 **การตลาดสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร** 2(2-0-4)
(Marketing for Food Industry)

ลักษณะของตลาดอาหาร ความสำคัญของการตลาดต่ออุตสาหกรรมอาหาร แนวความคิดทางการตลาดสมัยใหม่ การจัดการตลาด กลยุทธ์ทางการตลาด การสื่อสารการตลาด การบริหารตราสินค้า บทบาทของอินเทอร์เน็ตต่อการตลาดอาหาร กรณีศึกษาทางการตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร

612 523 **การวิจัยและพัฒนาและกลยุทธ์สำหรับตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์อาหาร** 3(3-0-6)
(Research and Development and Export Market Strategies for Food Products)

บทบาทการวิจัยจากมุมมองด้านการจัดการ ขั้นตอนการวิจัยและพัฒนาและผลของนวัตกรรมใหม่ต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ปัจจัยทางด้านวัฒนธรรมต่อการพัฒนาตลาดใหม่ การวิเคราะห์จุดแข็งและจุดอ่อนของอุตสาหกรรมอาหารหลักของไทย การศึกษาหาตลาดใหม่ที่มีศักยภาพ

612 531 **การหาสถานะที่เหมาะสมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร** 3(3-0-6)
(Optimization in Food Science and Technology)

แบบจำลองและการสร้างแบบจำลองคณิตศาสตร์ทางเทคโนโลยีอาหาร การหาคำตอบโดยวิธีเชิงวิเคราะห์ และ วิธีเชิงตัวเลข การหาสถานะที่เหมาะสมจากหลายผลตอบ การหาสถานะที่เหมาะสมเชิงสถิติ การหาสถานะที่เหมาะสมเชิงพลศาสตร์ของกระบวนการ

การประยุกต์ใช้โครงข่ายประสาทเทียมและขั้นตอนวิธีเชิงพันธุกรรม การหาสูตรผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม และสภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการ

- 612 532 **การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์** **2(2-0-4)**
(Supply Chain Management and Logistics)
 ภาพรวมการจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ การวัดสมรรถนะและการใช้เทคโนโลยีในการจัดการห่วงโซ่อุปทาน การวางแผนอุปสงค์และการจัดซื้อ การวางแผนการผลิตและการจัดการกระบวนการผลิต การวางแผนความต้องการวัสดุ การจัดการสินค้าคงคลัง การกระจายสินค้าและขนส่งสินค้า
- 612 533 **การวัด การประเมิน และการวิเคราะห์สมรรถนะองค์กร** **3(3-0-6)**
(Measurement, Assessment and Analysis of Organization Performance)
 การวัดและการประเมินสมรรถนะในระดับองค์กร ระดับปฏิบัติ และระดับบุคคล การประยุกต์เครื่องมือและเทคนิคเพื่อสร้างกลุ่มสมรรถนะ การวัดสมรรถนะของตัวชี้วัดที่สำคัญด้วยรูปแบบอัตราส่วน การตรวจสอบการวัดคุณภาพ การนำเสนอการวิเคราะห์สมรรถนะ
- 612 534 **การจัดการสำหรับเทคโนโลยีอาหาร** **2(2-0-4)**
(Management for Food Technology)
 การวางแผน การประสานงาน และการวิเคราะห์ด้านการจัดการ มุมมองของทฤษฎีหลักและแนวคิดสำหรับการจัดการที่ดีขึ้น หน้าที่ด้านการจัดการ การออกแบบกระบวนการจัดการ
- 612 535 **การวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์และการตัดสินใจเพื่อการจัดการ** **3(3-0-6)**
(Economic Analysis and Managerial Decision Making)
 การตัดสินใจทางวิศวกรรมและการจัดการ แนวคิดต้นทุนเพื่อการตัดสินใจ การวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์วิศวกรรม การประยุกต์เทคนิคการหาค่าที่เหมาะสมสำหรับการวิเคราะห์การทดแทน งบประมาณเงินทุน การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างต้นทุนและกำไร ผลกระทบของเงินเฟ้อ อัตราแลกเปลี่ยนและภาษี การวิเคราะห์ความเสี่ยง ความไม่แน่นอน ภายใต้อัลกอริทึมสำหรับการตัดสินใจเพื่อการจัดการ
- 612 536 **การจัดการผลิตภาพ** **2(2-0-4)**

(Productivity Management)

ความสำคัญและนิยามของผลิตภาพ การวัดและวิเคราะห์ผลิตภาพ เทคนิคและรูปแบบจำลองของการเพิ่มผลิตภาพ องค์การและการบริหารผลิตภาพ การพัฒนาทรัพยากรบุคคล กรณีศึกษาด้านการจัดการผลิตภาพโดยรวม

612 551 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร 2(2-0-4)

(Application of Food Additives)

นิยาม ข้อกำหนด กฎหมาย และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร วัตถุประสงค์ในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร การแบ่งประเภท และการทำหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร วิธีการศึกษาหาชนิดและปริมาณที่เหมาะสมในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร การวิเคราะห์ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร กรณีศึกษาการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

612 581 การใช้ประโยชน์จากของเสียทางการเกษตรและ 2(2-0-4)

อุตสาหกรรมอาหาร**(Agricultural and Food Industrial Waste Utilization)**

ชนิด คุณลักษณะ และส่วนประกอบของของเสียจากการเกษตรและโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เทคโนโลยีที่สามารถเพิ่มมูลค่าของของเสียจากการเกษตรและโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

612 631 การประมวลผลและการวิเคราะห์เชิงรูปภาพสำหรับ 2(2-0-4)

อุตสาหกรรมอาหาร**(Image Processing and Analysis for Food Industry)**

ระบบของรูปภาพโดยคอมพิวเตอร์ การได้มาของรูปภาพ ระบบสีและระบบแสงของรูปภาพ การวัดค่าสีจากรูปภาพอาหาร การวัดและการประมวลผลเชิงรูปภาพทั่วไป การจัดการข้อตำหนิในรูปภาพ การปรับปรุงคุณภาพของรูปภาพ ความสามารถในการนำรูปภาพไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร การประมวลผลและวิเคราะห์ภาพแบบไบนารี กรณีศึกษาสำหรับการประยุกต์การประมวลผลและการวิเคราะห์เชิงรูปภาพในอุตสาหกรรมอาหาร

612 632 จลนพลศาสตร์ของปฏิกิริยาในอาหาร 3(3-0-6)

(Reaction Kinetics in Food)

หลักการพื้นฐานด้านจลนพลศาสตร์ของปฏิกิริยา การใช้ซอฟต์แวร์คอมพิวเตอร์ สำหรับการสร้างแบบจำลองด้านจลนพลศาสตร์ การสร้างแบบจำลองด้านจลนพลศาสตร์ของปฏิกิริยาเคมีในอาหาร ผลของอุณหภูมิต่อการเกิดปฏิกิริยาเคมี การสร้างแบบจำลองด้านจลนพลศาสตร์ของการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ การสร้างแบบจำลองด้านจลนพลศาสตร์ของการเปลี่ยนแปลงด้านจุลินทรีย์ การใช้แบบจำลองด้านจลนพลศาสตร์ของปฏิกิริยาในอาหาร

- 612 633 **การวิเคราะห์ความเสี่ยงความปลอดภัยของอาหาร** **2(2-0-4)**
(Food Safety Risk Analysis)
 การประเมินความเสี่ยง การจัดการความเสี่ยง การสื่อสารความเสี่ยง การควบคุมความปลอดภัยของอาหารด้วยการประเมินความเสี่ยงเชิงปริมาณ
- 612 641 **การวางแผนและการวิเคราะห์ข้อมูลทางประสาทสัมผัส** **3(2-3-4)**
(Sensory Planning and Data Analysis)
 หลักการประเมินด้วยประสาทสัมผัส ชนิดของข้อมูลและวิธีการทดสอบ การฝึกทักษะในการวางแผนทดสอบและการเลือกใช้วิธีการทดสอบ การเตรียมตัวอย่าง การจัดการทดสอบ การเก็บข้อมูล การใช้วิธีทางสถิติเพื่อการวิเคราะห์และแปลผล
- 612 642 **การประเมินทางประสาทสัมผัสสำหรับการวิจัยผู้บริโภคและ** **3(2-3-4)**
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
(Sensory Evaluation for Consumer Research and
Food Product Development)
 หลักการวิจัยผู้บริโภคและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างการประเมินด้วยประสาทสัมผัสและการวิจัยตลาด วิธีการและการประยุกต์ใช้วิธีประเมินด้วยประสาทสัมผัสในการวิจัยผู้บริโภคและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การฝึกทักษะการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยผู้บริโภคและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการสร้างแบบทดสอบผู้บริโภค การคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายและวิธีการเก็บข้อมูล การนำสถิติมาใช้แปลความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลทางประสาทสัมผัสกับการวิจัยตลาดเพื่อการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 612 643 **วิทยาศาสตร์ของการรับรู้ทางประสาทสัมผัสของอาหาร** **3(2-3-4)**
(Sensory Science of Food)

หลักจิตวิทยาของการวัดสี ลักษณะเนื้อสัมผัส และกลิ่นรสของอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส วิธีการวัดขั้นสูงของประสาทสัมผัสและระบบการรับรู้ ที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและการยอมรับ เทคนิคและทฤษฎีของการวัดคุณภาพอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัสเป็นเครื่องมือวัด และใช้เป็นวิธีการวัดความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค

- | | | |
|---------|---|----------|
| 612 644 | <p>งานวิจัยปัจจุบันด้านวิทยาศาสตร์ทางประสาทสัมผัสและการประเมิน
(Current Research in Sensory Science and Evaluation)</p> <p>งานวิจัยในปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์ทางประสาทสัมผัสและวิธีการประเมินด้วยประสาทสัมผัส การประยุกต์ใช้ในการประเมินและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> | 3(2-3-4) |
| 612 651 | <p>การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง
(Advanced Food Analysis)</p> <p>การใช้เทคนิคขั้นสูงทางเคมี กายภาพ และทางชีววิทยาในการวิเคราะห์อาหาร โครมาโทกราฟี สเปกโทรสโกปี อิเล็กตรอนไมโครสโกปี มีปฏิบัติการที่สัมพันธ์กับเทคนิคต่างๆ</p> | 2(2-3-4) |
| 612 652 | <p>คาร์โบไฮเดรตในอาหาร
(Carbohydrates in Food)</p> <p>ชนิด สมบัติ และปริมาณคาร์โบไฮเดรตในอาหาร แหล่งคาร์โบไฮเดรต การประยุกต์คาร์โบไฮเดรตในอุตสาหกรรมอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของคาร์โบไฮเดรตในระหว่างกระบวนการแปรรูป</p> | 2(2-0-4) |
| 612 653 | <p>กลิ่นรสในอาหาร
(Flavors in Food)</p> <p>กลิ่นรส และการเกิดกลิ่นรสในอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการสูญเสียกลิ่นรสของอาหาร การวิเคราะห์กลิ่นโดยใช้เครื่องมือวิเคราะห์ และการประเมินทางประสาทสัมผัส การผลิตกลิ่นรสสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร</p> | 2(2-0-4) |
| 612 654 | <p>ปฏิบัติการกลิ่นรสในอาหาร
(Flavors in Food Laboratory)</p> <p>ทำการทดลองเกี่ยวกับกลิ่นรสในอาหาร</p> | 1(0-3-0) |
| 612 655 | <p>การสร้างกลิ่นรสอาหาร</p> | 2(2-0-4) |

(Food Flavor Creation)

สมบัติทางเคมีและกายภาพของอาหาร และสารให้กลิ่นรส ปฏิสัมพันธ์ของอาหาร และกลิ่นรสในอาหาร วิธีการและขั้นตอนของการสร้างกลิ่นรส การประเมินกลิ่นรสอาหาร

- 612 656 การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหาร และ การประเมินอายุการเก็บรักษา 3(3-0-6)

(Chemical and Physical Changes in Food and Shelf Life Evaluation)

หลักการพื้นฐานการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหาร การเปลี่ยนแปลงสมบัติของน้ำ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ลิพิด สารอาหาร และองค์ประกอบอื่น ๆ ในระหว่างการแปรรูป การเก็บรักษา และการประเมินอายุการเก็บรักษาของอาหาร

- 612 661 อาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 2(2-0-4)

(Functional Food and Nutraceuticals)

ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ของสารออกฤทธิ์ชีวภาพในอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร แหล่งกำเนิด เคมีและเทคโนโลยีของกระบวนการผลิต อาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การออกฤทธิ์ ความปลอดภัยและกฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง

- 612 662 โภชนศาสตร์ขั้นสูงและเมแทบอลิซึมของสารอาหาร 2(2-0-4)

(Advanced Nutrition and Nutrient Metabolism)

การย่อย การดูดซึม ชีวปริมาณออกฤทธิ์ ชีวประสิทธิผล และเมแทบอลิซึมของสารอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและภาวะโภชนาการบุคคลในทารก เด็ก ผู้สูงอายุ และผู้ป่วยที่มีภูมิคุ้มกันต่ำ ผลขององค์ประกอบของอาหารต่อภูมิคุ้มกันและจุลินทรีย์ในลำไส้ โภชนพันธุศาสตร์ในการวิจัยด้านโภชนาการ ผลของเทคโนโลยีต่อคุณภาพทางโภชนาการของอาหาร

- 612 671 เทคโนโลยีการทำแห้งอาหาร 3(3-0-6)

(Food Drying Technology)

ทฤษฎีและหลักการทำแห้งอาหาร การเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหารระหว่างการทำแห้ง การสูญเสียวิตามิน การเกิดการหดตัวของผลิตภัณฑ์ การเกิดขอบแข็งบริเวณผิวอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของอาหารอบแห้ง วิธีการทำแห้งในระดับฟาร์มและโรงงานอุตสาหกรรม เครื่องทำแห้งระดับอุตสาหกรรม การเก็บรักษาอาหารแห้ง แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับกระบวนการทำแห้งอาหาร

- 612 672 **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของช็อกโกแลต** **2(2-0-4)**
(Science and Technology of Chocolate)
 ประวัติความเป็นมาของช็อกโกแลตและวัฒนธรรมการบริโภคช็อกโกแลต ส่วนประกอบต่าง ๆ ของช็อกโกแลต กระบวนการการแปรรูปเมล็ดโกโก้ การผลิตช็อกโกแลตเหลว การควบคุมสมบัติการไหลของช็อกโกแลตเหลว การตกผลึกของไขมันในช็อกโกแลต ไขมันจากพืชชนิดอื่น ๆ ที่ไม่ใช่เนยโกโก้ที่ใช้ในการผลิตช็อกโกแลต กระบวนการผลิตช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตแบบต่าง ๆ และการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต กรณีศึกษาของเทคโนโลยีการผลิตช็อกโกแลตเคลือบแบบทนร้อน
- 612 673 **วิทยาศาสตร์อาหารไทย** **3(3-0-6)**
(Science of Thai Food)
 คุณลักษณะและการแบ่งประเภทของอาหารไทย พฤติกรรมผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย จุดเด่นเชิงการตลาดและวัฒนธรรมของอาหารไทย พื้นฐานของสูตรส่วนผสมและการประกอบอาหารไทย องค์ประกอบทางเคมี คุณค่าทางโภชนาการและประโยชน์ต่อสุขภาพของส่วนผสมและผลิตภัณฑ์อาหารไทย คุณภาพและความคงตัวของกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของส่วนผสมและผลิตภัณฑ์อาหารไทย เทคโนโลยีในด้านกระบวนการแปรรูป การบรรจุและการยืดอายุเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารไทย การวิจัยเพื่อพัฒนาและปรับปรุงอาหารไทย นวัตกรรมต่าง ๆ ของอาหารไทยในระดับอุตสาหกรรม
- 612 674 **เทคโนโลยีไขมันและน้ำมันในอุตสาหกรรมอาหาร** **2(2-0-4)**
(Fat and Oil Technology in Food Industry)
 โครงสร้างทางเคมีของไขมันและน้ำมัน แหล่งที่มาและประเภทของไขมันและน้ำมัน การบวนการเพื่อให้ได้มาของไขมันและน้ำมัน คุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของไขมันและน้ำมัน กระบวนการเปลี่ยนแปลงไขมันและน้ำมันเพื่อให้เหมาะสมกับการใช้งานในระดับอุตสาหกรรม การใช้งานไขมันและน้ำมันในผลิตภัณฑ์อาหาร
- 612 675 **วิทยาศาสตร์ของผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์และไข่** **3(3-0-6)**
(Science of Meat and Egg Products)
 โครงสร้างและสมบัติของเนื้อสัตว์และไข่ กรรมวิธีการฆ่าและตัดแต่งซาก คุณภาพและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อสัตว์และไข่ระหว่างการเก็บรักษา วัตถุประสงค์ของอาหาร

และการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์และไข่ในอุตสาหกรรม การเน่าเสียของผลิตภัณฑ์และการเก็บรักษา

- | | | |
|---------|--|----------|
| 612 681 | <p>เทคโนโลยีและนวัตกรรมการทอด</p> <p>(Frying Technology and Innovation)</p> <p>วิวัฒนาการของกระบวนการทอด ทักษะคติของผู้บริโภคต่ออาหารทอด การจัดการกระบวนการก่อนการทอด การจัดการกระบวนการหลังการทอด ระบบการทอดยุคใหม่ การผนวกรวมเทคโนโลยีสำหรับสร้างนวัตกรรมใหม่สำหรับระบบการทอด การประเมินทางเศรษฐศาสตร์ของระบบการทอดสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร เทคนิคการเลียนแบบกระบวนการทอด กรณีศึกษาของเทคโนโลยีการทอดยุคใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร</p> | 2(2-0-4) |
| 612 697 | <p>เรื่องคัดเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 1</p> <p>(Selected Topics in Food Science and Technology I)</p> <p>เรื่องที่กำลังเป็นที่สนใจในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร</p> | 2(2-0-4) |
| 612 698 | <p>เรื่องคัดเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 2</p> <p>(Selected Topics in Food Science and Technology II)</p> <p>เรื่องที่กำลังเป็นที่สนใจในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร และไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชา 612 697</p> | 3(3-0-6) |
| 612 701 | <p>วิทยากระแสของอาหาร</p> <p>(Food Rheology)</p> <p>หลักการเบื้องต้นและวิธีการในการทดสอบคุณสมบัติด้านวิทยากระแสของอาหาร และองค์ประกอบของอาหารที่มีพฤติกรรมแบบยืดหยุ่น แบบหนืด และ วิสโคอิลาสติกรวมทั้งวิธีการวัดคุณสมบัติด้านวิทยากระแสของอาหารบางระบบ ความสัมพันธ์ของคุณสมบัติด้านวิทยากระแสกับคุณสมบัติด้านลักษณะเนื้อสัมผัสของอาหาร การเสื่อมเสียและการเปลี่ยนแปลงของอาหารในระหว่างการแปรรูป และการเก็บรักษา</p> | 3(3-0-6) |
| 612 702 | <p>ไฮโดรคอลลอยด์อาหาร</p> <p>(Food Hydrocolloids)</p> | 3(3-0-6) |

โครงสร้างพื้นฐานของไฮโดรคอลลอยด์ ปฏิสัมพันธ์ของไฮโดรคอลลอยด์กับองค์ประกอบต่าง ๆ ในอาหาร สมบัติทางด้านวิทยากระแส การเกิดเจลและการให้ความข้นหนืด การประยุกต์ใช้ไฮโดรคอลลอยด์ในอาหาร

612 703 **วิทยาศาสตร์พอลิเมอร์อาหาร** **3(3-0-6)**
(Food Polymer Science)

การบูรณาการความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาการพอลิเมอร์ เคมี และวัสดุศาสตร์ ในการจำแนกชนิด ตามสมบัติทางกายภาพของพอลิเมอร์ชีวภาพที่เป็นที่สนใจในอุตสาหกรรมอาหาร การเกิดพลาสติกไฮเซชันของน้ำ การเกิดเจล การเกิดโครงร่างตาข่ายชั่วคราว และผลการใช้ความร้อนต่อสมบัติของอาหาร กรณีศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องกับ โปรตีน สตาร์ช เจลาติน และไฮโดรคอลลอยด์ชนิดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหาร

612 752 **เคมีของสตาร์ชที่ใช้เป็นอาหาร** **2(2-0-4)**
(Starch Chemistry in Food)

เคมีของสตาร์ชที่เป็นอาหารระดับโมเลกุลและแกรนูล องค์ประกอบและสมบัติทางเคมี-กายภาพของสตาร์ช การสกัดแยกสตาร์ชและการเกิดปฏิสัมพันธ์กับสารอื่น การดัดแปรสตาร์ช การนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

612 753 **คอลลอยด์และพื้นผิวในอาหาร** **3(3-0-6)**
(Colloids and Surfaces in Food)

หลักการสำคัญที่ทำให้เข้าใจโครงสร้าง คุณสมบัติ และความคงตัวของคอลลอยด์และพื้นผิวในระบบอาหาร คำนิยามและการแบ่งประเภทคอลลอยด์ปฏิสัมพันธ์และองค์ประกอบในคอลลอยด์ ระบบคอลลอยด์ที่พบบ่อยมากในอาหาร ซอล เจล อิมัลชัน และโฟม การวิเคราะห์ขนาด สัณฐาน และประจุที่ผิวของอนุภาค การวัดแรงตึงผิวและแรงตึงระหว่างผิว และการตรวจสอบคุณสมบัติทางวิทยากระแส

612 802 **ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีอาหาร** **3(3-0-6)**
(Research Methodology in Food Technology)

เงื่อนไข : แบบ 1.2 แบบ 2.1 และแบบ 2.2 วัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U

กระบวนการวิจัย การกำหนดหัวข้อวิจัย โครงร่างการวิจัย การออกแบบการทดลอง และการวิเคราะห์ การนำเสนอและเผยแพร่งานวิจัย

612 850 **นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์การอาหาร** **3(3-0-6)**

(Innovation in Food Science)

องค์ความรู้เชิงนวัตกรรมที่กำลังมีความสำคัญในด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การวิเคราะห์อาหาร การประกันคุณภาพอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- 612 891 **สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 3** **1(0-2-1)**
(Seminar in Food Technology III)
เงื่อนไข : แบบ 1.2 และแบบ 2.2 วัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U
การนำเสนอเนื้อหาในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อวิทยานิพนธ์
- 612 892 **สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 4** **1(0-2-1)**
(Seminar in Food Technology IV)
เงื่อนไข : วัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U
การนำเสนอเนื้อหาในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อวิทยานิพนธ์ และผลงานวิจัยที่ได้ศึกษาด้วยตนเอง โดยเนื้อหาการนำเสนอประกอบด้วยข้อมูลจากบทความวิจัยร้อยละ 80 และจากผลงานวิจัยที่ได้ศึกษาด้วยตนเองร้อยละ 20
- 612 893 **สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 5** **1(0-2-1)**
(Seminar in Food Technology V)
เงื่อนไข : วัดผลการศึกษาเป็น S หรือ U
การนำเสนอผลงานวิจัยที่ได้ศึกษาด้วยตนเอง ทั้งนี้ผลงานวิจัยที่นำเสนอต้องไม่ซ้ำกับเนื้อหาที่นำเสนอในรายวิชา 612 892 สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร 4
- 612 897 **เรื่องคัดเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 1** **2(2-0-4)**
(Selected Topics in Food Science and Technology I)
การศึกษาเรื่องที่กำลังเป็นที่สนใจในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
- 612 898 **เรื่องคัดเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 2** **3(3-0-6)**
(Selected Topics in Food Science and Technology II)
การศึกษาเรื่องที่กำลังเป็นที่สนใจในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร และไม่ซ้ำซ้อนกับวิชา 612 897 เรื่องคัดเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 1
- 612 991 **วิทยานิพนธ์** **มีค่าเทียบเท่า 48 หน่วยกิต**
(Thesis)
งานวิจัยในสาขาเทคโนโลยีอาหาร ภายใต้การควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษา สำหรับหลักสูตรแบบ 1.1

- 612 992 วิทยานิพนธ์ มีค่าเทียบเท่า 72 หน่วยกิต
(Thesis)
 งานวิจัยในสาขาเทคโนโลยีอาหาร ภายใต้การควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษา สำหรับ
 หลักสูตรแบบ 1.2
- 612 993 วิทยานิพนธ์ มีค่าเทียบเท่า 36 หน่วยกิต
(Thesis)
 งานวิจัยในสาขาเทคโนโลยีอาหาร ภายใต้การควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษา สำหรับ
 หลักสูตรแบบ 2.1
- 612 994 วิทยานิพนธ์ มีค่าเทียบเท่า 48 หน่วยกิต
(Thesis)
 งานวิจัยในสาขาเทคโนโลยีอาหาร ภายใต้การควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษา สำหรับ
 หลักสูตรแบบ 2.2

คำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษ

- 612 502 Experimental Design for Food Technologists**
Experimental design for systematic research. Application of various statistical techniques for planning and data analysis in food science and technology research.
- 612 511 Food Industrial Microbiology**
Applications of microorganisms in industrial fermentation. The process of fermentation in batch and continuous culture. Production and control of the process. Microbial growth kinetics and their metabolism during fermentation. Instruments and operation of fermenters. Substrate composition. Products obtained from microbial metabolisms in industries. Alcohol beverages. Single cell protein. Biofuel. Microbial enzymes. Organic acids. Amino acids. Antibiotics. Vitamins. Other new products.
- 612 512 Contamination in Food Chain and Inspection**
Types and hazard of food contaminants. Causes of contamination in food chain. Analysis, control and prevention of contamination. Laws and regulations related to food contaminants. Case studies.
- 612 521 Food Product Development**
Definition and Significance of product development. Food product trends. Product development process. Experimental design for food product formulation and process development. Consumer testing. New product's shelf life evaluation. New product patent. Product development project writing. Product development project case studies.
- 612 522 Marketing for Food Industry**
Characteristics of food market. Significance of marketing to food industry. Modern marketing concept. Marketing management. Marketing

strategies. Marketing communication. Brand management. The role of internet on food marketing. Food marketing case studies.

612 523 Research and Development and Export Market Strategies for Food Products

Role of research from the management perspective. Research and development process and the impact of technological innovation on the development of new products. Cultural aspects in developing new market frontiers. Analysis of the strength and weakness of major Thai food manufacturers. Exploration of new potential marketing areas.

612 531 Optimization in Food Science and Technology

Mathematical modeling and simulation in food technology. Analytical and numerical solution for mathematical problems. Multiple response optimization. Statistical and dynamic optimization. Artificial neural network and genetic algorithm. Product and process optimization.

612 532 Supply Chain Management and Logistics

Overview of supply chain management and logistics. Performance measurements and technology applications for supply chain management. Demand planning and purchasing. Production planning and manufacturing management. Material planning. Inventory management, distribution and transportation.

612 533 Measurement, Assessment and Analysis of Organization Performance

Measurement and assessment of performance at the organizational, functional and individual level. Applications of tools and techniques to establish a set of performances. Measurement of key performance indicators in a ratio format. Quality measurement auditing. Presentation of performance analysis.

612 534 Management for Food Technology

Planning, coordination and analysis in management. Aspects of key theories and concepts for better management. Management functions. Designing a management process.

612 535 Economic Analysis and Managerial Decision Making

Decision making in engineering and management. Cost concepts for decision making. Engineering economic analysis. Applications of optimization techniques in replacement analysis. Capital budgeting. Cost and profit relationship analysis. Effects of inflation, exchange rate and taxation. Analysis of risk, uncertainty and multiple criteria for managerial decision making.

612 536 Productivity Management

Significance and definition of productivity. Measurement and analysis of productivity. Techniques and simulation models of productivity improvement. Organization and productivity administration. Human resource development. Case studies of total productivity management.

612 551 Application of Food Additives

Definition, regulations, laws and organizations involving food additives. Objectives of food additive usage. Classification and functionalities of food additives. Food products with food additive applications. Methodology for suitable type and quantity of food additives to be used. Quantitative analysis of food additives in food products. Case studies of food additive applications.

612 581 Agricultural and Food Industrial Waste Utilization

Types, characteristics and compositions of agricultural and food industrial waste. Technologies creating value-added products from agricultural and food industrial waste.

612 631 Image Processing and Analysis for Food Industry

Computer image systems. Image acquisition. Light and color image systems. Color value measurement from food images. General image evaluation and measurement. Image defect management. Image quality enhancement. Image utilization in the food industry. Binary image type processing and analysis. Case studies in the application of image processing and analysis for the food industry.

612 632 Reaction Kinetics in Food

Principles of reaction kinetics. Use of computer software for kinetic modeling. Kinetic modeling of chemical reactions in food. The Effects of temperature on chemical reactions. Kinetic modeling of physical changes. Kinetic modeling of microbial changes. Applications of reaction kinetic models in food.

612 633 Food Safety Risk Analysis

Risk assessment. Risk management. Risk communication. Controlling food safety by quantitative risk assessment.

612 641 Sensory Planning and Data Analysis

Principle of sensory evaluation. Types of data and testing methods. Practice of sensory planning and the selection of testing methods. Sample preparation. Testing management. Data collection. Statistical method for analysis and interpretation.

612 642 Sensory Evaluation for Consumer Research and Food Product Development

Principle of consumer research and food product development. The relation between sensory evaluation and market research. Method and application of sensory evaluation for consumer research and food product development. Data collection and analysis practice in consumer research and food product development. Consumer questionnaire design, focus group selection and data collection. Application of statistics for interpretation of

relation between sensory data and market research for research and food product development.

612 643 Sensory Science of Food

The psychological principles of sensory measurement with regard to food color, texture, and flavor. Advanced sensory measuring methods and cognitive systems associated with quality and acceptance. Techniques and theories for the sensory measurement of food, as analytical tools and as measurement of consumer liking and acceptance.

612 644 Current Research in Sensory Science and Evaluation

Current research related to sensory science and sensory evaluation. Applications in food product development and evaluation.

612 651 Advanced Food Analysis

Applications of advance chemical, physical and biological in food analysis. Chromatography. Spectroscopy. Electron microscopy. Laboratory related to various techniques.

612 652 Carbohydrates in Food

Types, properties and quantities of carbohydrates in food. Sources of carbohydrates. Applications of carbohydrates in the food industry. The physical and chemical changes of carbohydrates during processing.

612 653 Flavors in Food

Flavor and flavor formation in food. Factors affecting food flavor loss. Flavor analysis by instrumental analysis and sensory evaluation. Flavor manufacturing for the food industry.

612 654 Flavors in Food Laboratory

Conducting experiments related to flavors in food.

612 655 Food Flavor Creation

Chemical and physical properties of food and flavor compounds. Interactions of food and flavor in food. Method and step for flavor creation. Flavor evaluation.

612 656 Chemical and Physical Changes in Food and Shelf Life Evaluation

Fundamental principles of chemical and physical changes in food. Changes in water properties, proteins, carbohydrates, lipids, nutrients and other compounds during processing and storage of food. Shelf life evaluation.

612 661 Functional Food and Nutraceuticals

Basic scientific instruction in bioactive compounds in functional food and nutraceuticals. Sources, chemistry, and processing technology. Functional food and nutraceuticals products. Efficacy, safety, and related regulations.

612 662 Advanced Nutrition and Nutrient Metabolism

Digestion, absorption, bioavailability, bioaccessibility, and metabolism of nutrients. Biochemical changes and individual nutritional status in newborn infants, children, elders and immunocompromised persons. Effects of food components on immunity and gut microbiota. Nutrigenomics in nutritional research. Effects of food technology on nutritional quality of food.

612 671 Food Drying Technology

Fundamental drying theories. Quality change during the drying process Vitamin losses, shrinkage and case-hardening. Factors affecting dried food quality. Drying methods at farms and industries. Industrial dryers. Dried food storage. Drying process mathematical modeling.

612 672 Science and Technology of Chocolate

The history of chocolate and the culture of chocolate consumption. Chocolate ingredients. Cocoa bean processing. Liquid chocolate processing. Controlling the flow properties of liquid chocolate. Fat crystallization in chocolate. Non-cocoa vegetable fats used in chocolate. Manufacturing

process of chocolate. Chocolate product varieties and their packaging. Technological case studies for manufacturing heat-resistant chocolate coatings.

612 673 Science of Thai Food

The characteristics and classifications of Thai food. Consumer behavior regarding Thai food. Marketing and cultural features of Thai food. Principles of Thai food recipes and cooking. Chemical compositions, nutritional values and health benefits of Thai food ingredients and products. The physical, chemical, and microbial qualities and stability of Thai food ingredients and products. Technologies for processing, packaging, and shelf-life extension of Thai food products. Research in the development and improvement of Thai food. Industrial innovations of Thai food.

612 674 Fat and Oil Technology in Food Industry

Structure of fats and oils. Sources and classification of fats and oils. Recovery of fats and oils. Chemical and physical characteristics. Processing of fats and oils for industrial applications. Applications of fats and oils in food products.

612 675 Science of Meat and Egg Products

Structure and properties of meats and eggs. Slaughtering and trimming of carcasses. Quality and its changes of meat and eggs during storage. Food additives and processing of food products from meats and eggs in the industry. Spoilage of products and storage.

612 681 Frying Technology and Innovation

Evolution of the frying process. Consumer attitudes towards fried food. Pre-frying management. Post-frying management. New eras in frying systems. Integrative technologies for innovative frying systems. Economic evaluation of frying systems in the food industry. Imitative frying process techniques. Case studies of new eras of frying process in the food industry.

- 612 697 Selected Topics in Food Science and Technology I**
Current topics in food science and technology.
- 612 698 Selected Topics in Food Science and Technology II**
Current topics in food science and technology. The content of the course is not the same as that of 612 697.
- 612 701 Food Rheology**
The principles and methods for measuring rheological properties; elastic, viscous, and viscoelastic behavior of food and food components including an examination of the rheological properties of selected food systems. The relationship between rheological properties and food texture, commodity damage, and changes during processing and storage.
- 612 702 Food Hydrocolloids**
The fundamental structure of hydrocolloids. The interaction of hydrocolloids with other food components. Rheological, gelling, and thickening properties. Applications of hydrocolloids in food.
- 612 703 Food Polymer Science**
The integration of basic polymer science, chemistry, and materials science for classification according to the physical properties of interesting biopolymer materials. Water plasticization, gelation, transient network formation, and the effects of thermal treatment on food properties. Case studies related to proteins, starch, gelatin, and other hydrocolloids relevant to food systems.
- 612 752 Starch Chemistry in Food**
Food starch chemistry at the molecular and granular levels. The composition and physico-chemical properties of starch. Starch isolation and

interactions with other components. Starch modification. Application in food products.

612 753 Colloids and Surfaces in Food

Principles for understanding structures, properties, and stability of colloids and their surfaces in food systems. Definitions and classification of colloids. Colloidal interactions and components. Typical colloidal systems in food, sols, gels, emulsions and foams. Analysis of particle size, morphology, and surface charge, surface and interfacial tensions and rheological properties.

612 802 Research Methodology in Food Technology

Research processes. Research topic setting. Research proposals. Experimental design and analysis. Research presentations and publications.

612 850 Innovation in Food Science

Innovative knowledge having a significant impact in the field of food chemistry, food microbiology, food processing, food engineering, food analysis, food quality assurance, and food product development.

612 891 Seminar in Food Technology III

Presentation of topics in food technology related to dissertation topic.

612 892 Seminar in Food Technology IV

Presentation of topics in food technology related to dissertation topic and results from self-research. Required to have 80% of literature review and 20 % of results from self-research.

612 893 Seminar in Food Technology V

Presentation of results from self-research. The content for presentation must be different from that presented in 612 892 Seminar in Food Technology IV.

612 897 Selected Topics in Food Science and Technology I

Study current topics in food science and technology.

- 612 898 Selected Topics in Food Science and Technology II**
Study current topics in food science and technology. The content of the course is not the same as 612 897 Selected Topics in Food Science and Technology I.
- 612 991 Thesis**
Research in the field of Food Technology under supervision of a thesis advisor. For curriculum type 1.1.
- 612 992 Thesis**
Research in the field of Food Technology under supervision of a thesis advisor. For curriculum type 1.2.
- 612 993 Thesis**
Research in the field of Food Technology under supervision of a thesis advisor. For curriculum type 2.1.
- 612 994 Thesis**
Research in the field of Food Technology under supervision of a thesis advisor. For curriculum type 2.2.