QR code ของรายวิชาระดับปริญญาตรีของคณะอุตสาหกรรมอาหารที่เปิดสอนภาคเรียนที่ 2/2563

สำหรับเป็นช่องทางให้อาจารย์และนักศึกษาติดต่อกัน

1. ชั้นปีที่ 1 -4

1.1 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	QR code	อาจารย์ผู้ประสานงานหรืออาจารย์ผู้สอน
08016431	ปฏิบัติการเขียนแบบวิศวกรรม (ป) (บังคับ)	Google classroom	ดร.พิชญดา
08016430 Section 1	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น (บังคับ) **Sec1 สอนให้ วิทยาศาสตร์การอาหาร**	Google classroom https://classroom.google.com/c/MjUxMTg2NjYwNDY3?cjc=2cmnoj2	ผศ.ดร.โสรยา รศ.ดร.ประพันธ์ ผศ.ดร.ปาจรีย์ (นักศึกษาโปรดเข้าให้ถูกกลุ่ม เพราะจะติดตามคะแนนจากกลุ่มเท่านั้น)
08016430 Section 2	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น (บังคับ) **Sec2 สอนให้ เทคโนโลยีการหมัก**	Google classroom https://classroom.google.com/c/MjUxMTg2NjYwNTMx?cjc=grpbiob	ผศ.ดร.โสรยา รศ.ดร.ประพันธ์ ผศ.ดร.ปาจรีย์ (นักศึกษาโปรดเข้าให้ถูกกลุ่ม เพราะจะติดตามคะแนนจากกลุ่มเท่านั้น)

08016430 Section 3	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น (บังคับ) **Sec3 สอนให้** **วิศวกรรมแปรรูปอาหาร**	Google classroom https://classroom.google.com/c/MjUxMTg4NjY1Nzc3?cjc=yu2smm3	ผศ.ดร.โสรยา รศ.ดร.ประพันธ์ ผศ.ดร.ปาจรีย์ (นักศึกษาโปรดเข้าให้ถูกกลุ่ม เพราะจะติดตามคะแนนจากกลุ่มเท่านั้น)
08016440	อาหารและโภชนาการ (บ) (บังคับ)	Google classroom https://classroom.google.com/c/MjIzODEyMTUwMjY0?cjc=qv3eopo	ผศ.ดร.โสรยา ผศ. จิราภรณ์
08016435	กระบวนการแปรรูปอาหาร 2 (บ) (บังคับ)		ผศ.ดร.วริพัสย์, รศ.ดร.กิตติพงษ์, ดร.เพ็ญศิริ
08016438	การวิเคราะห์อาหาร (บังคับ)	https://meet.google.com/lookup/argjbsulia?authuser=0&hs=179	ผศ.ดร. นภัสรพีผศ.ดร. ภาวิณีดร.สุพีรยา

		นักศึกษาเข้าไลน์กลุ่มทุกคนเพื่อติดต่ออาจารย์ผู้สอน	
08016436 Section 1	การวางแผนการทดลองทางอุตสาหกรรมเกษตร (บังคับ) Sec 1(สอนให้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		ผศ.ดร ชมพูนุท ผศ.ดร. กัลยาณี ผศ.ดร.ธงชัย
08016436 Section 2	การวางแผนการทดลองทางอุตสาหกรรมเกษตร Sec 2 (บังคับ) (สอนให้เทคโนโลยีการหมัก)		ดร. สุพีรยา ผศ.ดร.ธงชัย ผศ.ดร. ปาจรีย์
08016436 Section 3	การวางแผนการทดลองทางอุตสาหกรรมเกษตร Sec 3	SCAN ME	ผศ.ดร.ปนัดดา ดร. วินัฏฐา ดร. กรรณิการ์

	(บังคับ) (สอนให้วิศวกรรมแปรรูปอาหาร	Google classroom Line ติดต่ออาจารย์ผู้สอน	
08016511	เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร(บ) (บังคับ)		ผศ.ดร. ชมพูนุท ผศ.ดร.กัลยาณี
08016612	เทคนิคการเตรียมและการประกอบอาหาร (บังคับ)		ผศ.ดร. สวามินี อาจารย์พิเศษ
08016751	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ไขมันและน้ำมันบริโภค (เลือก)		ผศ.ดร. สุพัตรา
08016745	คอลลอยด์ในอาหาร (เลือก)		ผศ.ดร. ปนัดดาผศ.จิราภรณ์

08016753	วัตถุเจือปนในอาหาร (เลือก)		ดร.สุพีรยา
08016735	กระบวนการแปรรูปข้าว ข้าวสาลีและผลิตภัณฑ์ (เลือก)	Google classroom	ดร.กรรณิการ์
08016732	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (เลือก)		ผศ.ดร. ชมพูนุท
08016734	การแปรรูปผักและผลไม้ (เลือก)		ดร.ระจิตร รศ.ดร. กิตติพงษ์ ดร. เพ็ญศิริ
08016754	การประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร (เลือก)	Shelf-life of food -อ.เพ็ญศิริ-2/2563	ดร.เพ็ญศิริ

08016432 Section 1	เคมีอาหาร (บังคับ) **Sec1 (สอนให้หลักสูตรเทคโนโลยีการหมัก)**		ผศ.ดร.ยุพร ผศ.ดร. สิทธิพงศ์ดร. สุพีรยา
08016432 Section 2	เคมีอาหาร (บังคับ) **Sec2 (สอนให้หลักสูตรวิศวกรรมแปรรูปอาหาร)**		ดร.เพ็ญศิริ ผศ.ดร. สุพัตรา ผศ.ดร.ยุพร
08036620 Section 1	หลักการแปรรูปอาหาร (บังคับ) **Sec1(สอนให้หลักสูตรเทคโนโลยีการหมัก)**		ผศ.ดร. วริพัสย์ รศ.ดร.กิตติพงษ์ ผศ.ดร. ธงชัย ผศ.ดร.ยุพร
08036620 Section 2	หลักการแปรรูปอาหาร (บังคับ) **Sec2 (สอนให้หลักสูตรวิศกรรมแปรรูปอาหาร)**		**ผู้ประสานงาน** ผศ. ดร. ยุพร **ทีมผู้สอน** ผศ.ดร.ปนัดดา ผศ.ดร.ธงชัย ผศ.ดร.วริพัสย์ ผศ.ดร.ปาจรีย์

ระดับปริญญาตรี หลักสูตรเทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรมอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	QR code	อาจารย์ผู้ประสานงานหรืออาจารย์ผู้สอน
08026503	เคมีวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์หมัก	https://teams.microsoft.com/l/team/19%3aab553ce94fac48bca2a5da26470dd137%40thread.tacv2/conversations?groupId=308531b3-938c-40c0-9c19-fa7504f9abc9&tenantId=fd206715-7509-4ae5-9b96-76bb97886a84 สอนผ่าน Microsoft team (Team code: x66v0ro)	ดร.อรชร เมฆเกิดชู
08026524	วิศวกรรมชีวเคมี	https://teams.microsoft.com/l/team/19%3a345d46af96c5492192e4c9206eade384%40thread.tacv2/conversations?groupId=6cac9fa2-7aa0-41cc-89ac-291a03624bd1&tenantId=fd206715-7509-4ae5-9b96-76bb97886a84 **Team code: icp9nv4**	ผศ.ดร. สร้อยสุดา พรภักดีวัฒนา
08026524	ปฏิบัติการวิศวกรรมชีวเคมี	https://teams.microsoft.com/l/team/19%3a247c9fd4b7ae405da13295f111da15fd%40thread.tacv2/conversations?groupId=28518021-3810-439c-9619-	ผศ.ดร. สร้อยสุดา พรภักดีวัฒนา

		5b618eac85e7&tenantId=fd206715-7509-4ae5-9b96-76bb97886a84 Team code: ajh92cu	
08026604	อุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	https://teams.microsoft.com/l/channel/19:a5b1bfb860cf439aa0817ef5f8b4e09f@thread.tacv2/General?groupId=5e02fe6b-3fb1-4d12-a9e8-f878e6843cd5&tenantId=fd206715-7509-4ae5-9b96-76bb97886a84 Team code: cr8yivw	ผศ.ดร. สร้อยสุดา พรภักดีวัฒนา
08026608	เทคโนโลยีอาหารหมักเพื่อสุขภาพ	https://teams.microsoft.com/l/team/19%3a54191c5868404c0a95b4e7dd13940580%40thread.tacv2/conversations?groupId=5d0e303e-fd84-4b0e-845f-f43bd67cf30c&tenantId=fd206715-7509-4ae5-9b96-76bb97886a84	ดร.ทรงศักดิ์ วัฒนชัยเสรีกุล
08026623	เทคโนโลยีเอนไซม์	https://classroom.google.com/c/MjUwODEwOTUzNDYw?cjc=yudec72 Class code: yudec72	ผศ.ดร.วิรามศรี ศรีพจนารถ
08026412	การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร	https://teams.microsoft.com/l/channel/19%3a5c636e2d52264059b1a7df5b45fb7368%40thread.tacv2/General?groupId=718b1db3-7fa9-4a9a-a3cc-2a9923698d53&tenantId=fd206715-7509-4ae5-9b96-76bb97886a84 Team code: am6r5z1	ผศ.ดร.วิรามศรี ศรีพจนารถ

08226609	เครื่องมือในการควบคุมคุณภาพอาหาร	Class code สำหรับเข้า Google classroom – mdculpw	ดร. อุมาพร ฉัตรศรีสุวรรณ
08026520	เทคโนโลยีชีวภาพ	Team code : m4rkq4g	ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง
08026520	เทคโนโลยีชีวภาพ	Google classroom Class code: tx25u3e	ผศ.ดร.อพัชชา จินดาประเสริฐ และ ผศ.ดร.วิรามศรี ศรีพจนารถ

08026607	เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช	Google classroom Class code: azziump	ผศ.ดร.อพัชชา จินดาประเสริฐ
08026411	กฎระเบียบและหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร	Google Classroom Class code: bc2qvhg	ผศ.ดร.อพัชชา จินดาประเสริฐ

ระดับปริญญาตรี หลักสูตร วิศวกรรมแปรรูปอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	QR code	อาจารย์ผู้ประสานงานหรืออาจารย์ผู้สอน
08036722	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารด้วยความเย็น		ดร. วินัฏฐา ศักดาศรี
08036728	การประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร		ดร.ระจิตร สุวพานิช
08036500	การเขียนแบบวิศวกรรม	qykvjwf (google classroom)	อ.สนธิสุข
08036625	เทคนิคการวัดและการใช้เครื่องมือทางวิศวกรรมอาหาร	vhgxcf3 (google classroom)	อ.สนธิสุข
08036623	วิศวกรรมแปรรูปอาหาร 2	Google classroom Class code: qiurkme	ดร.ศริษฐา อิ่มเอิบ

		Invite link: https://classroom.google.com/c/MjUwNDA2OTcwMDEw?cjc=qiurkme	
08036732	เศรษฐศาสตร์วิศวกรรม	**Google classroom** **Class code**: yweyy7j **Invite link**: https://classroom.google.com/c/MjIzNTYxOTU3ODg4?cjc=yweyy7j	ดร.ศริษฐา อิ่มเอิบ
08036713	การป้องกันมลพิษและการลดของเสียจากอุตสาหกรรมอาหาร		ผศ.ดร.พงษ์เสริฐ ศรีพรหม
08036630	วิศวกรรมความปลอดภัย		ผศ.ดร.พงษ์เสริฐ ศรีพรหม

08036721	**การใช้คอมพิวเตอร์ในงานอุตสาหกรรมเกษตร**		ดร.กิตติชัย บรรจง
08036725	คอมพิวเตอร์กราฟฟิกทางวิศวกรรมแปรรูปอาหาร		ดร.กิตติชัย บรรจง

QR code ไลน์กลุ่ม ของวิชาในหลักสูตรนานาชาติ **CuSfSeM**

Culinary food chemistry, 08046102	
Culinary food microbiology, 08046103	
Thai cuisine 2, 08046203	