

หัวข้อการสอน (Course outline)

การสอนภาคบรรยาย (Lecture)

สัปดาห์ที่ (Week)	วัน-เดือน-ปี (Date-Month-Year)	หัวข้อบรรยาย (Title)	อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ ผู้ดูแล (Lecturer/Instructor)	รูปแบบการสอน: ใน ห้องเรียนหรือออนไลน์ (Teaching Method: Classroom or Online)
1	5ส.ค.63	บทที่ 1 จุลินทรีย์และอุตสาหกรรม	ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง	Online
2	12ส.ค.63	บทที่ 2 ระบบการหมักในสภาพ อาหารแห้ง	ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง	Online
3	19ส.ค.63	บทที่ 3 ระบบการหมักในสภาพอาหาร เหลว	ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง	Online
4	26ส.ค.63	บทที่ 4 อาหารหมักตามพื้นบ้าน	ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง	Online
5	2ก.ย.63	บทที่ 4 อาหารหมักตามพื้นบ้าน (ต่อ)	ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง	Online
6	9ก.ย.63	บทที่ 5 การผลิตน้ำส้มสายชู	ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง	Online
7	16ก.ย.63	บทที่ 5 การผลิตน้ำส้มสายชู (ต่อ)	ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง	Online
8	21-27 ก.ย.63	สอบกลางภาค		
9	30ก.ย.63	บทที่ 6 การผลิตกรดซิตริก	ดร.ทรงศักดิ์ วัฒนชัย เสรีกุล	Online
10	7ต.ค.63	บทที่ 7 การผลิตวุ้นเซลล์ูโลส	ดร.ทรงศักดิ์ วัฒนชัย เสรีกุล	Online
11	14ต.ค.63	บทที่ 8 Flavored Alcoholic Beverage	ดร.ทรงศักดิ์ วัฒนชัย เสรีกุล	Online
12	21ต.ค.63	บทที่ 9 การผลิตยีสต์ขนมปัง	ดร.ทรงศักดิ์ วัฒนชัย เสรีกุล	Online
13	28ต.ค.63	บทที่ 10 Sake & Rice Wine	ดร.ทรงศักดิ์ วัฒนชัย เสรีกุล	Online
14	4พ.ย.63	บทที่ 11 การผลิตผลิตภัณฑ์นมหมัก	ผศ.ดร.สร้อยสุดา พร ภักดีวัฒนา	Online
15	11พ.ย.63	บทที่ 12 การผลิตก๊าซชีวภาพ	ผศ.ดร.สร้อยสุดา พร ภักดีวัฒนา	Online
16	18พ.ย.63	บทที่ 13 ทิศทางอุตสาหกรรมการหมักใน ประเทศไทย	ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง	Online
17	30พ.ย.-15ธ.ค.63	สอบปลายภาค		

11.2 การสอนภาคปฏิบัติการ (Laboratory)

สัปดาห์ที่ (Week)	วัน-เดือน-ปี (Date-Month-Year)	หัวข้อปฏิบัติการ (Title)	อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ ผู้ดูแล (Lecturer/Instructor)	รูปแบบการสอน: ใน ห้องเรียนหรือออนไลน์ (Teaching Method: Classroom or Online)
5	3ก.ย.63	การหมักถั่วเหลืองหมัก : เหมเป้	ศ.ดร.วรารุณี ครูส่ง	Classroom
6	10ก.ย.63	การผลิตน้ำส้มสายชู	ศ.ดร.วรารุณี ครูส่ง	Classroom
9	1ต.ค.63	การผลิตกรดซิตริก	ดร.ทรงศักดิ์ วัฒนชัย เสรีกุล	Classroom
10	8ต.ค.63	การผลิตวันเซลลูโลส	ดร.ทรงศักดิ์ วัฒนชัย เสรีกุล	Classroom