

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	6 สิงหาคม 2563	A definition of a colloid system	ผศ.จิราภรณ์	ห้องเรียน AI502
2	13 สิงหาคม 2563	- Types of food colloidal systems - General characteristics of food colloidal systems	ผศ.จิราภรณ์	ห้องเรียน AI502
3	20 สิงหาคม 2563	- Colloidal particles and continuous phase of food colloidal systems - Physicochemical properties of colloidal particles and continuous phase of food colloidal systems	ผศ.จิราภรณ์	ห้องเรียน AI502
4	27 สิงหาคม 2563	- Formation of food colloidal systems - Factors affecting the stability of food colloidal systems	ผศ.จิราภรณ์	ห้องเรียน AI502
5	3 กันยายน 2563	Quality control and assessment of food colloidal systems	ผศ.จิราภรณ์	ห้องเรียน AI502
6	10 กันยายน 2563	Colloidal systems in food products - 1	ผศ.จิราภรณ์	ห้องเรียน AI502
7	17 กันยายน 2563	Colloidal systems in food products - 2	ผศ.จิราภรณ์	ห้องเรียน AI502
8	1 ตุลาคม 2563	Types and functions of hydrocolloids in food	ผศ.ดร.ปณิตดา	ห้องเรียน AI502
9	8 ตุลาคม 2563	Hydrocolloids: Seaweed extracts	ผศ.ดร.ปณิตดา	ห้องเรียน AI502
10	15 ตุลาคม 2563	Hydrocolloids: Seed gums	ผศ.ดร.ปณิตดา	ห้องเรียน AI502
11	22 ตุลาคม 2563	Hydrocolloids: Exudate gums	ผศ.ดร.ปณิตดา	ห้องเรียน AI502
12	29 ตุลาคม 2563	Hydrocolloids: Plant extracts	ผศ.ดร.ปณิตดา	ห้องเรียน AI502
13	5 พฤศจิกายน 2563	Hydrocolloids: Microbial gums	ผศ.ดร.ปณิตดา	ห้องเรียน AI502
14	12 พฤศจิกายน 2563	Hydrocolloids: Cellulose-derived hydrocolloids	ผศ.ดร.ปณิตดา	ห้องเรียน AI502
15	19 พฤศจิกายน 2563	Mini-project experiments	ผศ.ดร.ปณิตดา	ห้องเรียน AI502