รายวิชาสำหรับการพิจารณาอนุมัติอนุปริญญา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

แบบเอก (เทคโนโลยีอาหาร)

จำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า		115	หน่วยกิต
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		**38**	**หน่วยกิต**
- กลุ่มวิชาแกนศึกษาทั่วไป		15	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ		15	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปแบบเลือก		8	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	**ไม่ต่ำกว่า**	**77**	**หน่วยกิต**
- กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ			
- กลุ่มวิชาบังคับวิชาชีพ			
- กลุ่มการวิจัย			
- กลุ่มวิชาเลือกวิชาชีพ			

รายละเอียดรายวิชารายวิชาสำหรับการพิจารณาอนุมัติอนุปริญญา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป **38 หน่วยกิต**

จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ-ศึกษาด้วยตนเอง)

1.1 กลุ่มวิชาแกนศึกษาทั่วไป **15 หน่วยกิต**

IST20 1001	การรู้ดิจิทัล (Digital Literacy)	2(2-0-4)
IST20 1002	การใช้โปรแกรมประยุกต์เพื่อการเรียนรู้ (Use of Application Programs for Learning)	1(0-2-1)
IST20 1003	ทักษะชีวิต (Life Skills)	3(3-0-6)
IST20 1004	ความเป็นพลเมืองและพลเมืองโลก (Citizenship and Global Citizens)	3(3-0-6)
IST20 2001	มนุษย์กับสังคมและสิ่งแวดล้อม (Man, Society and Environment)	3(3-0-6)
IST20 2002	มนุษย์กับเศรษฐกิจและการพัฒนา (Man, Economy and Development)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ **15 หน่วยกิต**

IST30 1101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (English for Communication 1)	3(3-0-6)
IST30 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 (English for Communication 2)	3(3-0-6)
IST30 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ทางวิชาการ (English for Academic Purposes)	3(3-0-6)
IST30 1104	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ (English for Specific Purposes)	3(3-0-6)
IST30 1105	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน (English for Careers)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปแบบเลือก **8 หน่วยกิต**

ให้ผู้เรียนเลือกจากรายวิชาดังต่อไปนี้

IST20 1501	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)	2(2-0-4)
IST20 1502	ศิลปวิจักษ์ (Art Appreciation)	2(2-0-4)
IST20 1503	สุขภาพองค์รวม (Holistic Health)	2(2-0-4)
IST20 1504	กฎหมายในชีวิตประจำวัน (Law in Daily Life)	2(2-0-4)
IST20 2501	พันธกิจสัมพันธ์ชุมชนกับกลุ่มอาชีพ (Professional and Community Engagement)	2(1-2-3)
IST20 2502	ไทยศึกษาเชิงพหุวัฒนธรรม (Pluri-Cultural Thai Studies)	2(2-0-4)
IST20 2503	อาเซียนศึกษา (ASEAN Studies)	2(2-0-4)
IST20 2504	การคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking)	2(2-0-4)
IST20 2505	ฮักเจ้าของ (Love Yourself)	2(2-0-4)

2) หมวดวิชาเฉพาะ **ไม่ต่ำกว่า 77 หน่วยกิต**

จากรายวิชาดังต่อไปนี้

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ **55 หน่วยกิต**

SCI02 1105	เคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry)	3(3-0-6)
SCI02 1106	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry Laboratory)	1(0-3-0)
SCI02 1111	เคมีพื้นฐาน 1 (Fundamental Chemistry I)	4(4-0-8)
SCI02 1112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1 (Fundamental Chemistry Laboratory I)	1(0-3-0)
SCI02 2202	เคมีเชิงฟิสิกส์ (Physical Chemistry)	3(3-0-6)
SCI02 2214	เคมีปริมาณวิเคราะห์ (Quantitative Chemical Analysis)	3(3-0-6)
SCI02 2215	ปฏิบัติการเคมีปริมาณวิเคราะห์ (Quantitative Chemical Analysis Laboratory)	1(0-3-0)
SCI03 1001	แคลคูลัส 1 (Calculus I)	4(4-0-8)
SCI04 1001	หลักชีววิทยา 1 (Principles of Biology I)	4(4-0-8)
SCI04 1002	ปฏิบัติการหลักชีววิทยา 1 (Principles of Biology Laboratory I)	1(0-3-0)
SCI05 1003	ฟิสิกส์ทั่วไป (General Physics)	4(4-0-8)
SCI05 1193	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป (General Physics Laboratory)	1(0-3-0)
SCI08 2001	จุลชีววิทยา (Microbiology)	4(4-0-8)
SCI08 2002	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา (Microbiology Laboratory)	1(0-3-0)
SCI09 2201	ชีวเคมี	4(4-0-8)

(Biochemistry)

SCI09 2204 ปฏิบัติการชีวเคมี 1(0-3-0)
(Biochemistry Laboratory)

IAT31 1001 ปฐมนิเทศแรงบันดาลใจและนวัตกรรมการเกษตร 1(1-0-2)
(Introduction to Agricultural Inspiration and Innovation)

IAT31 1002 การเขียนเชิงวิชาการ 1(0-3-2)
(Academic Writing)

- กลุ่มบังคับวิชาชีพเทคโนโลยีอาหาร ไม่น้อยกว่า 68 หน่วยกิต

ชุดวิชาจุลชีววิทยาและความปลอดภัยทางอาหาร 8(7-3-14)

IAT35 2101 จุลชีววิทยาทางอาหาร 4(4-0-8)
(Food Microbiology)

IAT35 2102 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาและความปลอดภัยทางอาหาร 1(0-3-0)
(Food Microbiology and Food Safety Laboratory)

IAT35 2103 ความปลอดภัยทางอาหาร 1(1-0-2)
(Food Safety)

IAT35 2104 สุขาภิบาลและการจัดการสภาพแวดล้อมโรงงานอาหาร 2(2-0-4)
(Food Plant Sanitation and Environment Management)

ชุดวิชาเคมีและชีวเคมีทางอาหาร 8(7-3-14)

IAT35 2201 เคมีอาหาร 4(4-0-8)
(Food Chemistry)

IAT35 2202 ปฏิบัติการเคมีอาหาร 1(0-3-0)
(Food Chemistry Laboratory)

IAT35 2203 ชีวเคมีทางอาหาร 3(3-0-6)
(Food Biochemistry)

ชุดวิชาโภชนาการและการวิเคราะห์อาหาร 8(6-6-16)

IAT35 3301 อาหารและโภชนาการ 4(4-0-8)
(Food and Nutrition)

IAT35 3302 การวิเคราะห์อาหาร 4(2-6-8)
(Food Analysis)

ชุดวิชาการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร 16(13-9-26)

IAT35 3401 การแปรรูปอาหาร 3(3-0-6)
(Food Processing)

IAT35 3402	หลักการพื้นฐานทางวิศวกรรมอาหาร (Fundamental of Food Engineering)	4(4-0-8)
IAT35 3403	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (Food Processing Laboratory)	1(0-3-0)
IAT35 3404	การแปรรูป และวิศวกรรมอาหาร 1 (Food Processing and Engineering 1)	3(3-0-6)
IAT35 3405	การแปรรูป และวิศวกรรมอาหาร 2 (Food Processing and Engineering 2)	3(3-0-6)
IAT35 3406	ปฏิบัติการแปรรูป และวิศวกรรมอาหาร (Food Processing and Engineering Laboratory)	2(0-6-0)
ชุดวิชาควบคุมคุณภาพ ประกันคุณภาพ และสถิติ		**12(10-6-16)**
IAT35 3501	การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control)	4(3-3-4)
IAT35 3502	สถิติสำหรับเทคโนโลยีอาหาร (Statistics for Food Technology)	4(3-3-4)
IAT35 3503	ระบบประกันคุณภาพพื้นฐานและมาตรฐานสากลในอุตสาหกรรมอาหาร (Basic Quality Assurance System and International Standards in Food Industry)	4(4-0-8)
ชุดวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์และกฎหมายอาหาร		**8(5-9-10)**
IAT35 4601	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการตลาด 1 (Food Product Development and Marketing I)	4(3-3-6)
IAT35 4602	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการตลาด 2 (Food Product Development and Marketing II)	2(0-6-0)
IAT35 4603	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร (Food Law and Standards)	2(2-0-4)
ชุดวิชาบูรณาการโครงงานและเทคโนโลยีอาหาร		**8(X-X-X)**
IAT35 4701	สัมมนา (Seminar)	2(2-0-4)
IAT35 4702	โครงงานเทคโนโลยีอาหาร (Food Technology Project)	3(0-9-0)

เลือกเรียนวิชาเลือกของสาขาวิชาไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาดังต่อไปนี้

IAT35 4703	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม (Dairy Product Technology)	4(3-3-4)
IAT35 4704	การประเมินทางประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Evaluation of Foods)	3(2-3-4)
IAT35 4705	เทคโนโลยีการทำแห้งผลิตผลทางการเกษตร (Drying Technology for Agricultural Products)	4(2-6-4)
IAT35 4706	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery Product Technology)	3(1-6-2)
IAT35 4707	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว (Cereal and Legume Product Technology)	4(2-6-4)
IAT35 4708	อาหารและโภชนบำบัด (Food and Diet Therapy)	3(2-3-4)
IAT35 4709	พฤกษเคมีในอาหารฟังก์ชัน (Phytochemical in Functional Foods)	4(2-6-8)
IAT35 4710	สารก่อมะเร็งในอาหาร (Carcinogens in Food)	4(3-3-6)
IAT35 4711	อาหารสำหรับโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและวัยชรา (Food for Non-communicable Diseases and Aging)	4(3-3-6)
IAT35 4712	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อและสัตว์ปีก (Meat and Poultry Product Technology)	4(2-6-4)
IAT35 4713	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (Fishery Product Technology)	3(2-3-4)
IAT35 4714	เทคโนโลยีเอนไซม์ทางอาหาร (Food Enzyme Technology)	3(2-3-4)
IAT35 4715	เทคโนโลยีการหมักดองอาหาร (Food Fermentation Technology)	3(2-3-4)
IAT35 4716	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (Fruit and Vegetable Product Technology)	3(2-3-4)
IAT35 4717	ระบบประกันคุณภาพมาตรฐานส่งออกในอุตสาหกรรมอาหาร (Quality Assurance for Export in Food Industry)	3(3-0-6)

รายวิชาสำหรับการพิจารณาอนุมัติอนุปริญญา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

แบบเอก-โท (เทคโนโลยีอาหาร-โทความเป็นผู้ประกอบการ)

จำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า		115	หน่วยกิต
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		**38**	**หน่วยกิต**
- กลุ่มวิชาแกนศึกษาทั่วไป		15	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ		15	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปแบบเลือก		8	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	**ไม่ต่ำกว่า**	**77**	**หน่วยกิต**
- กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ			
- กลุ่มวิชาบังคับวิชาชีพ			
- กลุ่มการวิจัย			
- กลุ่มวิชาเลือกวิชาชีพ			

รายละเอียดรายวิชารายวิชาสำหรับการพิจารณาอนุมัติอนุปริญญา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป **38 หน่วยกิต**

จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ-ศึกษาด้วยตนเอง)

1.1 กลุ่มวิชาแกนศึกษาทั่วไป **15 หน่วยกิต**

IST20 1001	การรู้ดิจิทัล (Digital Literacy)	2(2-0-4)
IST20 1002	การใช้โปรแกรมประยุกต์เพื่อการเรียนรู้ (Use of Application Programs for Learning)	1(0-2-1)
IST20 1003	ทักษะชีวิต (Life Skills)	3(3-0-6)
IST20 1004	ความเป็นพลเมืองและพลเมืองโลก (Citizenship and Global Citizens)	3(3-0-6)
IST20 2001	มนุษย์กับสังคมและสิ่งแวดล้อม (Man, Society and Environment)	3(3-0-6)
IST20 2002	มนุษย์กับเศรษฐกิจและการพัฒนา (Man, Economy and Development)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ **15 หน่วยกิต**

IST30 1101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (English for Communication 1)	3(3-0-6)
IST30 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 (English for Communication 2)	3(3-0-6)
IST30 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ทางวิชาการ (English for Academic Purposes)	3(3-0-6)
IST30 1104	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ (English for Specific Purposes)	3(3-0-6)
IST30 1105	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน (English for Careers)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปแบบเลือก **8 หน่วยกิต**

ให้ผู้เรียนเลือกจากรายวิชาดังต่อไปนี้

IST20 1501	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)	2(2-0-4)
IST20 1502	ศิลปวิจักษ์ (Art Appreciation)	2(2-0-4)
IST20 1503	สุขภาพองค์รวม (Holistic Health)	2(2-0-4)
IST20 1504	กฎหมายในชีวิตประจำวัน (Law in Daily Life)	2(2-0-4)
IST20 2501	พันธกิจสัมพันธ์ชุมชนกับกลุ่มอาชีพ (Professional and Community Engagement)	2(1-2-3)
IST20 2502	ไทยศึกษาเชิงพหุวัฒนธรรม (Pluri-Cultural Thai Studies)	2(2-0-4)
IST20 2503	อาเซียนศึกษา (ASEAN Studies)	2(2-0-4)
IST20 2504	การคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking)	2(2-0-4)
IST20 2505	ฮักเจ้าของ	2(2-0-4)

(Love Yourself)

2) หมวดวิชาเฉพาะ **ไม่ต่ำกว่า 77 หน่วยกิต**

จากรายวิชาดังต่อไปนี้

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ **55 หน่วยกิต**

SCI02 1105	เคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry)	3(3-0-6)
SCI02 1106	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry Laboratory)	1(0-3-0)
SCI02 1111	เคมีพื้นฐาน 1 (Fundamental Chemistry I)	4(4-0-8)
SCI02 1112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1 (Fundamental Chemistry Laboratory I)	1(0-3-0)
SCI02 2202	เคมีเชิงฟิสิกส์ (Physical Chemistry)	3(3-0-6)
SCI02 2214	เคมีปริมาณวิเคราะห์ (Quantitative Chemical Analysis)	3(3-0-6)
SCI02 2215	ปฏิบัติการเคมีปริมาณวิเคราะห์ (Quantitative Chemical Analysis Laboratory)	1(0-3-0)
SCI03 1001	แคลคูลัส 1 (Calculus I)	4(4-0-8)
SCI04 1001	หลักชีววิทยา 1 (Principles of Biology I)	4(4-0-8)
SCI04 1002	ปฏิบัติการหลักชีววิทยา 1 (Principles of Biology Laboratory I)	1(0-3-0)
SCI05 1003	ฟิสิกส์ทั่วไป (General Physics)	4(4-0-8)
SCI05 1193	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป (General Physics Laboratory)	1(0-3-0)
SCI08 2001	จุลชีววิทยา (Microbiology)	4(4-0-8)
SCI08 2002	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา (Microbiology Laboratory)	1(0-3-0)

SCI09 2201	ชีวเคมี (Biochemistry)	4(4-0-8)
SCI09 2204	ปฏิบัติการชีวเคมี (Biochemistry Laboratory)	1(0-3-0)
IAT31 1001	ปฐมนิเทศแรงบันดาลใจและนวัตกรรมการเกษตร (Introduction to Agricultural Inspiration and Innovation)	1(1-0-2)
IAT31 1002	การเขียนเชิงวิชาการ (Academic Writing)	1(0-3-2)

- กลุ่มบังคับวิชาชีพเทคโนโลยีอาหาร ไม่น้อยกว่า 68 หน่วยกิต

ชุดวิชาจุลชีววิทยาและความปลอดภัยทางอาหาร		**8(7-3-14)**
IAT35 2101	จุลชีววิทยาทางอาหาร (Food Microbiology)	4(4-0-8)
IAT35 2102	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาและความปลอดภัยทางอาหาร (Food Microbiology and Food Safety Laboratory)	1(0-3-0)
IAT35 2103	ความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety)	1(1-0-2)
IAT35 2104	สุขาภิบาลและการจัดการสภาพแวดล้อมโรงงานอาหาร (Food Plant Sanitation and Environment Management)	2(2-0-4)
ชุดวิชาเคมีและชีวเคมีทางอาหาร		**8(7-3-14)**
IAT35 2201	เคมีอาหาร (Food Chemistry)	4(4-0-8)
IAT35 2202	ปฏิบัติการเคมีอาหาร (Food Chemistry Laboratory)	1(0-3-0)
IAT35 2203	ชีวเคมีทางอาหาร (Food Biochemistry)	3(3-0-6)
ชุดวิชาโภชนาการและการวิเคราะห์อาหาร		**8(6-6-16)**
IAT35 3301	อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition)	4(4-0-8)
IAT35 3302	การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis)	4(2-6-8)
ชุดวิชาการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร		**16(13-9-26)**
IAT35 3401	การแปรรูปอาหาร	3(3-0-6)

	(Food Processing)	
IAT35 3402	หลักการพื้นฐานทางวิศวกรรมอาหาร (Fundamental of Food Engineering)	4(4-0-8)
IAT35 3403	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (Food Processing Laboratory)	1(0-3-0)
IAT35 3404	การแปรรูป และวิศวกรรมอาหาร 1 (Food Processing and Engineering 1)	3(3-0-6)
IAT35 3405	การแปรรูป และวิศวกรรมอาหาร 2 (Food Processing and Engineering 2)	3(3-0-6)
IAT35 3406	ปฏิบัติการแปรรูป และวิศวกรรมอาหาร (Food Processing and Engineering Laboratory)	2(0-6-0)
ชุดวิชาควบคุมคุณภาพ ประกันคุณภาพ และสถิติ		**12(10-6-16)**
IAT35 3501	การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control)	4(3-3-4)
IAT35 3502	สถิติสำหรับเทคโนโลยีอาหาร (Statistics for Food Technology)	4(3-3-4)
IAT35 3503	ระบบประกันคุณภาพพื้นฐานและมาตรฐานสากลในอุตสาหกรรมอาหาร (Basic Quality Assurance System and International Standards in Food Industry)	4(4-0-8)
ชุดวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์และกฎหมายอาหาร		**8(5-9-10)**
IAT35 4601	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการตลาด 1 (Food Product Development and Marketing I)	4(3-3-6)
IAT35 4602	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการตลาด 2 (Food Product Development and Marketing II)	2(0-6-0)
IAT35 4603	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร (Food Law and Standards)	2(2-0-4)
ชุดวิชาบูรณาการโครงงานและเทคโนโลยีอาหาร		**8(X-X-X)**
IAT35 4701	สัมมนา (Seminar)	2(2-0-4)
IAT35 4702	โครงงานเทคโนโลยีอาหาร (Food Technology Project)	3(0-9-0)

เลือกเรียนวิชาเลือกของสาขาวิชาไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาดังต่อไปนี้

IAT35 4703	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม (Dairy Product Technology)	4(3-3-4)
IAT35 4704	การประเมินทางประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Evaluation of Foods)	3(2-3-4)
IAT35 4705	เทคโนโลยีการทำแห้งผลิตผลทางการเกษตร (Drying Technology for Agricultural Products)	4(2-6-4)
IAT35 4706	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery Product Technology)	3(1-6-2)
IAT35 4707	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว (Cereal and Legume Product Technology)	4(2-6-4)
IAT35 4708	อาหารและโภชนบำบัด (Food and Diet Therapy)	3(2-3-4)
IAT35 4709	พฤกษเคมีในอาหารฟังก์ชัน (Phytochemical in Functional Foods)	4(2-6-8)
IAT35 4710	สารก่อมะเร็งในอาหาร (Carcinogens in Food)	4(3-3-6)
IAT35 4711	อาหารสำหรับโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและวัยชรา (Food for Non-communicable Diseases and Aging)	4(3-3-6)
IAT35 4712	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อและสัตว์ปีก (Meat and Poultry Product Technology)	4(2-6-4)
IAT35 4713	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง (Fishery Product Technology)	3(2-3-4)
IAT35 4714	เทคโนโลยีเอนไซม์ทางอาหาร (Food Enzyme Technology)	3(2-3-4)
IAT35 4715	เทคโนโลยีการหมักดองอาหาร (Food Fermentation Technology)	3(2-3-4)
IAT35 4716	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (Fruit and Vegetable Product Technology)	3(2-3-4)
IAT35 4717	ระบบประกันคุณภาพมาตรฐานส่งออกในอุตสาหกรรมอาหาร (Quality Assurance for Export in Food Industry)	3(3-0-6)