Table of Contents

Section 1 General Information	1
Section 2 Specific Data of the Program	9
Section 3 Educational Management System, Program Implementation and Structure	12
Section 4 Program-Level Learning Outcomes, Teaching Strategy and Evaluation	132
Section 5 Criteria for Student Evaluation	134
Section 6 Faculty Development	136
Section 7 Quality Assurance	137
Section 8 Evaluation and Improvement of the Curriculum Implementation	1/13

Science Division



Degree Level $\ \square$ Bachelor's $\ \square$ Grad.Dip. $\ \square$ Master's $\ \square$ Higher Grad.Dip. $\ \square$ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

TOF2

Program Specification

Bachelor of Science
in Food Science and Technology Program
(International Program)
Revised Program B.E. 2563 (A.D. 2020)

Name of Institution

Mahidol University

Campus/Faculty/Department

International College

Section 1

General Information

1. Code and Program Title

In Thai หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
In English Bachelor of Science Program in Food Science and Technology
(International Program)

2. Title of Degree and Field of Study

In Thai Full Title วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

Abbreviation วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

In English Full Title Bachelor of Science (Food Science and Technology)

Abbreviation B.Sc. (Food Science and Technology)

3. Major Subject

4. Total Credits Required No less than 180 credits



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

5. Program Characteristics

5.1 Degree Level An integrated curriculum, 4-year Bachelor's degree program

5.2 Type of Program Academic program

5.3 Language English

5.4 Admission Thai and international students

5.5 Collaboration with Other Institutions This program is MUIC program

5.6 Degree Offered One degree of one major

6. Record of Program Status and Approval / Endorsement

6.1 The revised program 2020 was revised from the 2018 curriculum.

Program start: Trimester I Academic Year 2020

- 6.2 The Curriculum Development Committee approved the program in its meeting on November 5, 2019
- 6.3 The Academic Committee approved the program in its meeting no.5/2019 on December 12, 2019
- 6.4 The MUIC Faculty Committee approved the program in its meeting no. 12/2019 on December 17, 2019
- 6. 5 The Scrutiny Committee approved the program in its meeting no. 5/2020 on March 03, 2020
- 6.6 The Deans approved the program in its meeting no. 7/2020 on April 8, 2020
- 6.7 The MU council approved the program in its meeting no. 555 on April 15, 2020

7. Expected Date for the Implementation of Program under the Thai Qualifications Register (TQR) Record

Academic Year 2022

Science Division

8. Career Opportunities after Graduation

- 1. Graduates can work in quality control or quality Assurance positions in food manufacturing and related markets.
- 2. Graduates can work in Food Product Research and Development departments.
- 3. Graduates can work in trading and services departments in private and governmental sectors.
- 4. Graduates will be demanded in food manufacturing and related markets.
- 5. Graduates can work in customer relations for food companies
- 6. Graduates can work in the field of food science and technology in academic organizations either in Thailand or outside Thailand.
- 7. Graduates can continue their study in the field of food science and technology and related fields including business administration, production management, supply chain management, marketing, food policy etc., in Thailand and abroad.
- 8. Graduates can pursue entrepreneurship in food area and related business.

9. Name, Surname, Identification Number, Academic Position, Educational Qualifications, and Latest Academic Products in the Past 5 Years of the Lecturers in Charge of the Program

No.	Name-Surname	Academic Position	Educational Qualifications (Field of Study)/ Institution/ Year of Graduation	Latest Academic Products in the Past 5 Years
1	Ms. Chanida	Associate	Ph.D. (Agricultural	Hansawasdi, C. & Kurdi, P. (2017).
	Hansawasdi	Professor	Chemistry),	Potential prebiotic oligosaccharide
	I.D. No.		Hokkaido	mixtures from acidic hydrolysis of
	310230021xxxx		University, Japan,	rice bran and cassava pulp. Plant
			2000	Foods for Human Nutrition 72: 396-
				403. DOI 10.1007/s11130-017-0636-z.



Degree Level ☑ Bachelor's ☐	🛮 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖	Higher Grad.Dip. \square Doctoral

Science Division

TQF2 Ba	achelor of Science Prograi	m in Food Science	e and Technology (Internation	aal Program) Scie
			M.Sc. (Biotechnology) Mahidol University, Thailand, 1997 B.Sc. (Biotechnology), Mahidol University, Thailand, 1995	
2	Mrs. Nirutchara Laohaprasit I.D. No. 310170152xxxx	Assistant Professor	Ph.D. (Food Science & Technology) University of New South Wales, Australia, 2005 M.Sc. (Food Science & Technology), University of New South Wales, Australia, 2002 B.Sc. (Food Technology), Chulalongkorn University, Thailand, 1999	Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (2018). Development of Chinese steamed bread with Jerusalem artichoke (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) tubers. <i>Food Research</i> 2: 263-269.
3	Ms. Valeeratana Sinsawasdi	-	Ph.D. (Food Science), University of Florida,	Sinsawasdi, V., & Jayuutdiskul, C. (2020). Primary school students' preference for flavoured milk and



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

	I.D. No.		USA, 2012	sweetened drinkable yoghurt
	310060243xxxx		,	products. Proceedings of the 5th
			M.Sc. (Food	International Conference on Food
			Science), University	and Applied Bioscience 2020,
			of Hawaii,	Chiangmai Grandview Hotel &
			USA, 1998	Convention Center, Chiang Mai,
				, , ,
			B.Sc. (Food Science	Thailand, 6-7 February 2020.
			and Technology),	
			Chiang Mai	
			University,	
			Thailand, 1994	
4	Ms.Thunnalin	-	Ph.D.	Jain, S., Winuprasith,
	Winuprasith		(Biotechnology),	T., Suphantharika, M. Digestion
	I.D. No.		Mahidol University,	behavior and gastrointestinal fate
	174980000xxxx		Thailand, 2014	of oil-in-water emulsions stabilized
			M.Sc. (Food and Nutrition for development, Mahidol University, Thailand, 2009 B.Sc. (Food and Nutrition), Mahidol University, Thailand, 2005.	by different modified rice starches (2020) Food and Function, 11 (1), pp. 1087-1097.
5	Ms. Hathaitip	-	Ph.D.	Tangjit, N., Dechkunakorn, S.,
	Sritanaudomchai		(Biochemistry),	Anuwongnukroh, N,
	I.D. No.		Mahidol University,	Khaneungthong, A., &
	310140225xxxx		Thailand, 2006	Sritanaudomchai, H. (2018). Optimal
				xeno-free culture condition for



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

M.Sc.	clinical grade stem cells from
(Biochemistry),	human exfoliated deciduous teeth.
Chiangmai	International Journal of Stem Cells
University,	11: 96-104.
Thailand, 2001	
B.Sc. (Biochemistry	
& Biochemistry	
Technology),	
Mahidol University,	
Thailand, 1997	

10. Study Site Location Mahidol University International College, Salaya Campus

11. External Factors and/or Development Considered in Program Planning

11.1 Economic Circumstances/Development

The UN Food and Agriculture Organization projected that the global population could swell to 10 billion in the next 50 years. Feeding that many additional people will require new technologies and practices that are scalable, profitable, and ecologically sustainable. And thus, experts in the area of food science and technology have been and will be in high demand.

On the other hand, food industry is highly competitive. The Thai government, for example, has announced a new model for industrial development in order to enhance the potential of Thai businesses and enable them to compete in the constantly-changing 21st century by cultivating more of innovation-driven projects.

This model is called "Thailand 4.0" and its key concepts include changing from the manufacture of "Mass Products" to "Innovative Products" through technology, creativity, and new methods, and changing from a "production-based" to "service-based" economy using the digital system as part of the transformation. This plan covers five key industries, including Food and Agriculture and Biotechnology, and aims to integrate related businesses in the food production supply chain, from upstream agricultural activities, processing, packaging, storage and marketing, to logistics and distribution.





Degree Level lacktriangle Bachelor's lacktriangle Grad.Dip. lacktriangle Master's lacktriangle Higher Grad.Dip. lacktriangle Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Several financial incentives programs have open opportunities not just for large companies, but also SME and start-ups entrepreneurs. Thailand National Food Institute (NFI), for example, has several programs to boost innovation and future food development for SME. With great varieties of agricultural resources and has aimed to become global hub of food innovation. Universities always have an important role in producing graduates who will work in the food industry.

For Food Science and Technology at the Mahidol University International College, we foresee more demand of food scientists who have additional knowledge in many different areas.

11.2 Social and Cultural Circumstances/Development

Rapid change both technologically and culturally all over the world has contributed to an increase in interest in food, both in term of its nutrition and taste. The proliferation of social media has enabled consumers to learn more about food industry as well as food service.

12. Impacts of Factors in 11.1 and 11.2 on Program Development and Its Relevance to Institutional Missions

12.1 Program Development

From external factors as described above, together with input from former and current students, there are 3 different goals. First is the goal to continue study at a graduate school in areas related to Food Science and Technology. Second group of students are those who want to pursue their career in food manufacturing industry such as Production, Quality Assurance, Research and Development, including those who aim to food entrepreneuship and related business. And lastly, those who want to pursue exploration of more specific and diverse disciplines offered within MUIC with the foundation knowledge of food science and technology degree.

To meet both external and internal demands, the revised curriculum offers I-Design concept for the students in order to boarder their skills in any other areas of their choices.

12.2 Its Relevance to Institutional Missions

Mahidol University has always focused on the application of science for the benefit of humankind. The curriculum has been developed under the guidelines of Thai Qualification Framework for Higher education (TQF) and Mahidol Graduate attributes (T-shape breadth and depth, Globally talented, Socially contributing and Entrepreneurially minded. It is designed to be very practical and application-oriented, growing from first principles to the newest insights from worldwide



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

research. Most importantly, it enables lifelong learning to ensure that Mahidol University graduates are able to contribute throughout their lives and not simply acquire popular short-term trends that may dominate academia during their tenure here. Creating wholesome food products for public with sustainability and low environmental impacts are for the benefit of mankind. (Also reply to MU Graduate Attributes; See Appendix 2.)

13. Relations to Other Programs Offered by Other Faculties/Departments in the Institution

13.1 Course(s) offered by other faculties

- Some courses are partly conducted at the Institute of Nutrition, Mahidol University, Salaya campus.
- Some courses are offered by lecturers from MU Faculty of Science and Institute of Nutrition, MU, and Food and Drug Administration, Ministry of Public Health, Thailand.

13.2 Course(s) offered to other programs

Students from other MUIC programs are able to register for courses offered by Food Science and Technology Program as General Education courses, Minor courses, I-Design Elective and Free Elective courses.

13.3 Coordination

Division Chairman is a responsible person to coordinate with other relevant divisions.



Section 2 Specific Data of the Program

1. Philosophy, Significance and Objectives of the Program

1.1 Program Philosophy

Graduates will be world citizens who expertly apply knowledge and skills in Food Science for the benefit of mankind and the betterment of global society. In concert with Thailand 4.0 vision, the Food Science program produces graduates with lifelong learning habits through Mahidol University's constructivist learning philosophy and MUIC's liberal arts philosophy.

1.2 Program Objectives

1.2.1 Program Objectives

- Graduates are able to produce safe and high quality food products in an industrial scale for general public
- Graduates are qualified and accepted to graduate programs in world-class universities.

1.2.2 Program-Level Learning Outcomes (PLOs)

At the end of the program, successful students will be able to:

- 1. PLO1 Integrate knowledge of Chemistry, Microbiology, Processing, Engineering and Quality Assurance into solving the problems related to food industry
- 2. PLO2 Demonstrate ability to work effectively with others in any organizations throughout the food supply chain
- 3. PLO3 Evaluate both local and international food issues in highly dynamic science and technology environment for continuous improvement in quality of life to the whole society
- 4. PLO4 Implement research methodologies to extend and redefine existing knowledge and/or professional practice in Food Science and Technology and/or related field



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

1.2.3 Alignment of Program Objectives and PLOs

Program Objectives	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
Graduates are able to produce safe and high quality food	./		./	./
products in an industrial scale for general public	•	V	V	•
Graduates are qualified and accepted to graduate programs	./	./	./	./
in world-class universities	•	•	•	•

2. Improvement Plan

Improvement/	Strategy	Evidence/ Indicators
Modification Plan		
1. To maintain the high	1. Evaluate systematically.	1. List of evaluation
quality of curriculum	2. Be recognized and accepted in	committee
	national association accredited for	2. Report of curriculum
	food science curriculum	evaluation
	development	3. Maintaining status of
		an active member
		status in Agro-Industry
		Academic Council
		Association (AIAC)
2. To revise curriculum	1. Revise every 5 years	1. Document of
according to international	2. Review curriculum to match the	curriculum revision
standard users and social	current situation	2. Report of
and economic changes	3. Survey employers' satisfaction	employers' satisfaction
	of graduates	especially on
		curriculum content
3. To create opportunities	1. Encourage opportunities for	1. Number of events
for both students and	students and faculty to participate	participated
faculty to national and	in competition and conferences.	2. Number of projects
international levels of	2. Encourage faculty to participate	and number of hours
food science societies	academic services	work outside of
engagement		campus



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Improvement/	Strategy	Evidence/ Indicators
Modification Plan		
4. To develop new faculty	1. Encourage new faculty to	1. Number of research
to be leader in research	conduct research	grants/research
and good advisor for	2. Provide faculty with research	publication
students	opportunity	2. New research
	3. Having research advisory system	equipment
		3. Number of students
		as advisees (senior
		projects)



Degree Level $\ \square$ Bachelor's $\ \square$ Grad.Dip. $\ \square$ Master's $\ \square$ Higher Grad.Dip. $\ \square$ Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Section 3

Educational Management System, Program Implementation and Structure

1. Educational Management System

1.1 System (Semester/Trimester/Quarter System)

Trimester

1.2 Summer Sessions

Yes

1.3 Credit Equivalence Ratio (In Reference to Semester System)

One trimester credit is equal to 12/15 semester credit

2. Program Implementation

2.1 Academic Calendar

Monday - Saturday from 08:00 a.m. - 06:00 p.m.

Trimester: 1st Trimester: September - December

2nd Trimester: January - April

3rd Trimester: April - July

2.2 Admission Requirements

Normal Track

- 1) Graduate from high school or equivalent
- 2) Achieve one of the English test scores:
 - a. TOEFL (iBT) ≥ 69
 - b. IELTS (Academic) ≥ 6.0
 - c. PTE (Academic) \geq 50
- 3) Achieve one of the Mathematics test scores:
 - a. SAT (Mathematics) \geq 500
 - b. ACT (Mathematics) \geq 18
- 4) Pass the MUIC Entrance Examination

Fast Track

1) Graduate from high school or equivalent



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

- 2) Achieve one of the English test scores:
 - a. TOEFL (iBT), overall ≥ 69 and writing 22
 - b. IELTS (Academic), overall \geq 6.0 and writing \geq 6.0
 - c. PTE (Academic), overall \geq 50 and writing \geq 50
- 3) Achieve one of the Mathematics test scores:
 - a. SAT (Mathematics) \geq 600
 - b. ACT (Mathematics) ≥ 25

2.3 Limitations for Certain Groups of Newly Enrolled Students

- 1) English writing and communication skills
- 2) Mathematical background
- 3) Adaptation of students to university study and atmosphere

2.4 Strategies to Resolve Students' Limitations in 2.3

- 1) Provide series of English writing and communication courses to students to gain more knowledge and skills.
- 2) Provide courses in elementary mathematics.
- 3) Provide students with activities and clubs.

2.5 A Five-year Plan for Admission and Graduation

Academic Year	2020	2021	2022	2023	2024
The number of students enrolled	20	20	25	25	30
The number of graduate students	-	-	-	20	20
Cumulative number	20	40	65	70	80

2.6 Budget Plan

The estimated number of students in the program is 20 per academic year. The numbers below display incomes and expense over one academic year.

Tuition fee per 1 student per academic year 213,840.00 Baht

Expense per 1 student per academic year 173,302.75 Baht

Estimated number of students in the program 20 students



egree Level 🗹	Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral	Mahidol University International Coll		
QF2 Bachelor of	Science Program in Food Science and Technology (International Program)		Science Division	
Tuition fee		4,276,800.00	Baht	
Total inco	me 	4,276,800.00	Baht	
Instructor/	teaching cost	1,597,204.58	Baht	
Curriculum	administration	427,210.19	Baht	
Operating		1,165,118.71	Baht	
Utilities		47,381.49	Baht	
Depreciation	on	229,140.01	Baht	
Total expe	enses	3,466,055.00	Baht	
Net incom	ne	810,745.00	Baht	
2.7	Academic System			
	☑ In Class			
	☐ Distance Learning Mainly Through Printed Materials			
	☐ Distance Learning Mainly Through Broadcast Media			
☐ Distance Learning Mainly Through Electronic Media (E-learning)				
☐ Distance Learning Through the Internet				
	Other (Please Specify)			
0.0				

2.8 Credit Transfer and Cross-institutional Enrollment

According to Mahidol University's and MUIC's Regulations

3. Program and Faculty Members

3.1 Program

3.1.1 Number of Credits

Total required number of credits must not be less than 180 credits



Science Division

Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

3.1.2 Curriculum Structure

1) Foundation Courses	None	credits
2) General Education (GE) Courses	38	credits
1. English Communication	12-16	credits
2. Life Appreciation	4	credits
3. Global Citizenship	4	credits
4. Critical Thinking	4	credits
5. Leadership	4	credits
6. Digital Literacy	4	credits
7. GE Electives	2-6	credits
3) Food Science Courses	114	credits
- Core Courses	50	credits
- Required Major Courses	56	credits
- Elective Major Courses	8	credits
4) I-Design Electives	20	credits
5) Free Electives	8	credits

3.1.3 Course List

Course Code Explanation

- IC International College
- BI Biological Science
- CH Chemistry
- CS Computer Science
- FS Food Science and Technology
- EG Faculty of Engineering
- GC General Education in English Communication
- GH General Education in Humanities
- GL General Education in Foreign Language
- GN General Education in Natural Science
- GP General Education in Physical Education
- GS General Education in Social Science



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

and recommendation and recommendation and responding

MA Mathematics

ME Non-credit General Education course in English Communication

PY Physics

SC Sciences

A. Meaning of 4 letters:

- The first 2 letters, IC, are the initials of the International College which is in charge of the instruction
- The last 2 letters are the initials of the Dision/Program which is in charge of the instruction.

B. The 3 digits after the course initials

- The first digit indicates the year of study in which the students should take the course.
- The last 2 digits indicate the order of the course offered in each course category
- Total credits indicate by the number.
- Course Names

Course Names

Foundation Courses Non-credit

Note I: For B.B.A. students, students whose Mathematics placement is below ICMB 200 Business Mathematics are required to take ICMA 100 Foundation Mathematics and pass the course with the grade of "S" before moving to ICMB 200 Business Mathematics.

For B.Sc. and B.Eng. students, students whose Mathematics placement is below ICMA 106 Calculus I and/or ICMA 151 Statistics for Science I are required to take ICMA 100 Foundation Mathematics and pass the course with the grade of "S" before moving to ICMA 106 Calculus I and/or ICMA 151 Statistics for Science I.

Note II: Based on their achievement on the essay portion of the MUIC entrance exam, students whose English placement is below ICGC 101 Academic Writing and Research I will be placed into the "ERS Track". These students will be required to take ICME 100 English Resource Skills and pass the course with the grade of "S" before moving to ICGC 101 Academic Writing and Research I.



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

ICMA 100	Foundation Mathematics	0 (4-0-0)
	คณิตศาสตร์รากฐาน	० (๔-०-०)
ICME 100	English Resource Skills	0 (4-0-0)
	ทักษะแหล่งความรู้ภาษาอังกฤษ	೦ (៥-೦-೦)

General Education Courses

English Communication

38 credits

12-16 credits

- **Note I:** Based on their achievement on the essay portion of the MUIC entrance exam, students will be placed into 3 following tracks: 'ERS Track', 'GC Track' and 'Advanced GC Track'.
 - 'ERS Track' Students who are placed into 'ERS Track' will be required to take ICME 100 (a non-credit course) and complete 16 credits in English Communication: ICGC 101, ICGC 102, ICGC 103 in order, and finally, any 200+ level English courses.
 - 'GC Track' Students who are placed into 'GC Track' will be required to complete 16 credits in English Communication: ICGC 101, ICGC 102, ICGC 103 in order, and finally, any 200+ level English courses.
 - 'Advanced GC Track' Students who are placed into 'Advanced GC Track' will be required to complete 12 credits in English Communication: ICGC 111, ICGC 112 in order, and finally, any 200+ level English courses.

Note II: Students in 'ERS Track' and 'GC Track' must take ICGC 101, ICGC 102 and ICGC 103 without interruption beginning in their first trimester of enrollment.

ICGC 101	Academic Writing and Research I	4 (4-0-8)
	การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๑	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 102	Academic Writing and Research II	4 (4-0-8)
	การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 103	Public Speaking	4 (4-0-8)
	การพูดในที่สาธารณะ	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 111	Academic Writing and Research I (Advanced)	4 (4-0-8)
	การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๑ (ระดับสูง)	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 112	Academic Writing and Research II (Advanced)	4 (4-0-8)
	การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง)	๔ (๔-೦-๘)

4 credits



Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

QI Z Dacrictor or se	defice Program in Food Science and Fechnology (international Program)	Science
ICGC 201	Global Realities	4 (4-0-8)
	สำรวจความเป็นจริงของโลก	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 202	Literary Analysis	4 (4-0-8)
	วรรณคดีวิจารณ์	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 203	Creative Writing	4 (4-0-8)
	ศิลปะการประพันธ์	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 204	Advanced Oral Communication	4 (4-0-8)
	การสื่อสารด้วยวาจาขั้นสูง	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 206	Literature Into Film	4 (4-0-8)
	จากวรรณกรรมสู่ภาพยนตร์	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 208	Language and Culture	4 (4-0-8)
	ภาษากับวัฒนธรรม	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 210	First and Second Language Acquisition	4 (4-0-8)
	การเรียนรู้ภาษาแรกและภาษาที่สอง	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 211	Topics in Comparative Literature A: Poetry	4 (4-0-8)
	หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ก: กวีนิพนธ์	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 212	Topics in Comparative Literature B: The Short Story and the Novel	4 (4-0-8)
	หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ข: เรื่องสั้นและนวนิยาย	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 213	Topics in Comparative Literature C: Drama	4 (4-0-8)
	หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ค: ละครเวที	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 214	Literary Non-fiction	4 (4-0-8)
	สารคดีเชิงวรรณกรรม	๔ (๔-೦-๘)
ICGC 215	Writing for Research	4 (4-0-8)
	การเขียนเพื่อการวิจัย	๔ (๔-೦-๘)
-	•	

Life Appreciation

ICGH 113	Moving Pictures: A History of Film	4 (4-0-8)
	ภาพเคลื่อนไหว: ประวัติศาสตร์ภาพยนตร์	๔ (๔-೦-๘)
ICGH 117	Drawing as Creative Expression	4 (2-4-6)
	การวาดเส้นเพื่อการแสดงความสร้างสรรค์	ଝ (୭-ଝ-๖)



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

ICGH 118	Photography Visualizing in the Digital Age	4 (2-4-6)
	การถ่ายภาพในยุคดิจิทัล	ଝ (୭-ଝ-๖)
ICGH 119	Listen! Soundscapes, Well-Being and Musical Soul Searching	4 (4-0-8)
	ฟังสิ การแสวงหาทัศนียภาพของเสียง สุขภาวะและจิตวิญญาณแห่งดนตรี	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 105	Ecology, Ecosystems and Socio-Economics in Southeast Asia	4 (3-2-7)
	นิเวศวิทยา ระบบนิเวศและเศรษฐกิจสังคมในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้	๔ (ଲ-๒-๗)
ICGN 108	Essentials of Culinary Science for Food Business	4 (3-2-7)
	วิทยาศาสตร์ของการปรุงอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร	๔ (ଲ-๒-๗)
ICGN 109	Food for Health	4 (4-0-8)
	อาหารเพื่อสุขภาพ	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 110	Maker Workshop	4 (3-2-7)
	โรงปฏิบัติงานนักประดิษฐ์	ଝ (ଲ-๒-๗)
ICGN 112	Stargazer	4 (3-2-7)
	มองดาว มองเรา	๔ (ଲ-๒-๗)
ICGN 113	Plants, People and Poisons	4 (4-0-8)
	พืช มนุษย์และพิษ	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 115	Human Evolution, Diversity and Health	4 (4-0-8)
	วิวัฒนาการมนุษย์ ความหลากหลายและสุขภาพ	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 120	Chemistry of Cosmetics and Dietary Supplements	4 (4-0-8)
	เคมีของเครื่องสำอางและอาหารเสริม	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 124	Climate Change and Human Society	4 (3-2-7)
	การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและสังคม	๔ (ଲ-๒-๗)
ICGN 125	Games and Learning	2 (2-0-4)
	เกมและการเรียนรู้	୭ (୭-୦-୯)
ICGP 101	American Flag Football	1 (0-2-1)
	แฟลกฟุตบอล	ඉ (○-๒-๑)
ICGP 102	Badminton	1 (0-2-1)
	แบดมินตัน	ඉ (○-๒-๑)
ICGP 103	Basketball	1 (0-2-1)
	บาสเกตบอล	ඉ (○-๒-๑)



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

ICGP 104	Body Fitness	1 (0-2-1)
	ฟิตเนส	ඉ (○-๒-๑)
ICGP 105	Cycling	1 (0-2-1)
	จักรยาน	ඉ (○-๒-๑)
ICGP 106	Discover Dance	1 (0-2-1)
	ดิสคัพเวอร์ แดนซ์	ඉ (○-๒-๑)
ICGP 107	Golf	1 (0-2-1)
	กอล์ฟ	ඉ (○-๒-๑)
ICGP 108	Mind and Body	1 (0-2-1)
	โยคะ	⊚ (○-๒-๑)
ICGP 109	Selected Topics in Sports	1 (0-2-1)
	เรื่องเฉพาะทางการกีฬา	⊚ (○-๒-๑)
ICGP 110	Self Defense (Striking)	1 (0-2-1)
	วิชาป้องกันตัว (การจูโจม)	⊚ (○-๒-๑)
ICGP 111	Self Defense (Grappling)	1 (0-2-1)
	วิชาป้องกันตัว (การเหวี่ยงทุ่ม)	⊚ (O-๒-๑)
ICGP 112	Soccer	1 (0-2-1)
	ฟุตบอล	⊚ (O-๒-๑)
ICGP 113	Social Dance	1 (0-2-1)
	ลีลาศ	⊚ (O-๒-๑)
ICGP 114	Swimming	1 (0-2-1)
	ว่ายน้ำ	⊚ (O-๒-๑)
ICGP 115	Tennis	1 (0-2-1)
	เทนนิส	⊚ (O-๒-⊚)
ICGP 116	Volleyball	1 (0-2-1)
	วอลเลย์บอล	⊚ (O-๒-๑)
ICGS 102	Business Sustainability and the Global Climate Change	4 (4-0-8)
	ความยั่งยืนทางธุรกิจและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลก	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 115	Sociology in the Modern World	4 (4-0-8)
	สังคมวิทยาในโลกสมัยใหม่	๔ (๔-೦-๘)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

Science Division

TOF2 Bachelor of	of Science Progr	ram in Food Scier	nce and Technolo	gy (International Program)

ICGS 125	American History, Popular Media and Modern Life	4 (4-0-8)
	ประวัติศาสตร์อเมริกา สื่อยอดนิยมและชีวิตสมัยใหม่	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 126	Introduction to Psychology	4 (4-0-8)
	จิตวิทยาขั้นแนะนำ	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 127	Positive Psychology	4 (4-0-8)
	จิตวิทยาเชิงบวก	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 128	Global Gastronomy and Cuisines	4 (4-0-8)
	ศาสตร์การอาหารและอาหารทั่วโลก	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 129	Tea Studies	2 (2-0-4)
	ชาศึกษา	୭ (୭-୦-୯)
ICLL 100	Self Development	2 (2-0-4)
	การพัฒนาตนเอง	୭ (୭-୦-୯)

Global Citizenship

4 credits

ICGH 116	World Cinemas	4 (4-0-8)
	ภาพยนตร์ระดับโลก	๔ (๔-೦-ಡ)
ICGH 120	Thai and ASEAN Cinema	4 (4-0-8)
	ภาพยนตร์ไทยและอาเซียน	๔ (๔-೦-๘)
ICGH 121	The End of the World? Development and Environment	4 (4-0-8)
	หรือโลกจะถึงจุดจบ การพัฒนาและสิ่งแวดล้อม	๔ (๔-೦-ಡ)
ICGH 122	Introduction to Asian Philosophy	4 (4-0-8)
	ปรัชญาเอเชียขั้นแนะนำ	๔ (๔-೦-๘)
ICGH 123	Faiths, Ecological Justice, and the Tropical Rainforests	2 (2-0-4)
	ความศรัทธา ความยุติธรรมเชิงนิเวศและป่าดิบชื้น	୭ (୭-୦-୯)
ICGL 101	Elementary German I	4 (4-0-8)
	ภาษาเยอรมันระดับต้น ๑	๔ (๔-೦-ಡ)
ICGL 102	Elementary German II	4 (4-0-8)
	ภาษาเยอรมันระดับต้น ๒	๔ (๔-೦-ಡ)
ICGL 103	Elementary German III	4 (4-0-8)
	ภาษาเยอรมันระดับต้น ๓	๔ (๔-೦-๘)



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

ICGL 111	Elementary Japanese I	4 (4-0-8)
	ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๑	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 112	Elementary Japanese II	4 (4-0-8)
	ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๒	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 113	Elementary Japanese III	4 (4-0-8)
	ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๓	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 121	Elementary French I	4 (4-0-8)
	ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๑	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 122	Elementary French II	4 (4-0-8)
	ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๒	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 123	Elementary French III	4 (4-0-8)
	ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๓	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 131	Elementary Chinese I	4 (4-0-8)
	ภาษาจีนระดับต้น ๑	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 132	Elementary Chinese II	4 (4-0-8)
	ภาษาจีนระดับต้น ๒	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 133	Elementary Chinese III	4 (4-0-8)
	ภาษาจีนระดับต้น ๓	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 141	Elementary Spanish I	4 (4-0-8)
	ภาษาสเปนระดับต้น ๑	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 142	Elementary Spanish II	4 (4-0-8)
	ภาษาสเปนระดับต้น ๒	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 143	Elementary Spanish III	4 (4-0-8)
	ภาษาสเปนระดับต้น ๓	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 160	Introduction to Thai Language and Culture	4 (4-0-8)
	ภาษาและวัฒนธรรมไทยเบื้องต้น	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 161	Elementary Thai I	4 (4-0-8)
	ภาษาไทยพื้นฐาน ๑	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 162	Elementary Thai II	4 (4-0-8)
	ภาษาไทยพื้นฐาน ๒	๔ (๔-೦-๘)



Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

ICGL 163	Elementary Thai III	4 (4-0-8)
	ภาษาไทยพื้นฐาน ๓	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 170	Diversities in Multilingual Societies	2 (2-0-4)
	ความหลากหลายในสังคมพหุภาษา	୭ (୭-୦-୯)
ICGL 201	Pre-intermediate German I	4 (4-0-8)
	ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๑	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 202	Pre-intermediate German II	4 (4-0-8)
	ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๒	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 203	Pre-intermediate German III	4 (4-0-8)
	ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๓	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 211	Pre-intermediate Japanese I	4 (4-0-8)
	ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๑	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 212	Pre-intermediate Japanese II	4 (4-0-8)
	ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๒	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 213	Pre-intermediate Japanese III	4 (4-0-8)
	ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๓	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 221	Pre-intermediate French I	4 (4-0-8)
	ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๑	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 222	Pre-intermediate French II	4 (4-0-8)
	ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๒	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 223	Pre-intermediate French III	4 (4-0-8)
	ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๓	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 231	Pre-intermediate Chinese I	4 (4-0-8)
	ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๑	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 232	Pre-intermediate Chinese II	4 (4-0-8)
	ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๒	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 233	Pre-intermediate Chinese III	4 (4-0-8)
	ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๓	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 241	Pre-intermediate Spanish I	4 (4-0-8)
	ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๑	๔ (๔-೦-๘)



Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

QI Z Bachetor or se	ichee Hogram in Tood Science and Technology (international Hogram)	Science
ICGL 242	Pre-intermediate Spanish II	4 (4-0-8)
	ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๒	๔ (๔-೦-๘)
ICGL 243	Pre-intermediate Spanish III	4 (4-0-8)
	ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๓	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 126	Plant Society	2 (2-0-4)
	สังคมพืช	୭ (୭-୦-୯)
ICGS 106	Fashion and Society	4 (4-0-8)
	แฟชั่นและสังคม	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 111	Exploring Religions	4 (4-0-8)
	สำรวจศาสนา	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 112	Geography of Human Activities	4 (4-0-8)
	ภูมิศาสตร์กิจกรรมมนุษย์	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 123	Tourism Concepts and Practices	4 (4-0-8)
	แนวคิดการท่องเที่ยวและการนำไปใช้	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 130	Political Science	4 (4-0-8)
	รัฐศาสตร์	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 131	Introduction to International Studies	4 (4-0-8)
	การศึกษาระหว่างประเทศขั้นแนะนำ	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 132	Career Preparation in a Globalized World	4 (4-0-8)
	การเตรียมความพร้อมเพื่อประกอบอาชีพในโลกโลกาภิวัตน์	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 133	Foundation of Mediterranean Cultures	4 (4-0-8)
	พื้นฐานวัฒนธรรมเมดิเตอร์เรเนียน	๔ (๔-೦-๘)

Critical Thinking 4 credits

ICGH 101	Biotechnology: from Science to Business	4 (4-0-8)
	เทคโนโลยีชีวภาพจากวิทยาศาสตร์สู่ธุรกิจ	๔ (๔-೦-๘)
ICGH 102	Famous Arguments and Thought Experiments in Philosophy	4 (4-0-8)
	ข้อเสนอและการทดลองความคิดที่โด่งดังในแวดวงปรัชญา	๔ (๔-೧-๘)
ICGH 103	Logic, Analysis and Critical Thinking: Good and Bad Arguments	4 (4-0-8)
	ตรรกวิทยา การวิเคราะห์ และการคิดวิพากษ์วิจารณ์: การอ้างเหตุผลที่ดีและไม่ดี	๔ (๔-೧-๘)



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral Mahidol University International College

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) Science Division

	<i>3</i>	
ICGH 105	Technology, Philosophy and Human Kind: Where Are We Now?!	4 (4-0-8)
	เทคโนโลยี ปรัชญา และมนุษยชาติ: เราอยู่ที่ไหน ณ จุดนี้	๔ (๔-೦-๘)
ICGH 106	The Greeks: Crucible of Civilization	4 (4-0-8)
	กรีก: เบ้าหลอมแห่งอารยธรรม	๔ (๔-೦-๘)
ICGH 107	Contemporary Art and Visual Culture	4 (4-0-8)
	ศิลปะร่วมสมัยและทัศนวัฒนธรรม	๔ (๔-೦-๘)
ICGH 109	Creative Thinking Through Art and Design	4 (2-4-6)
	ความคิดสร้างสรรค์เพื่อศิลปะและการออกแบบ	ଝ (୭-ଝ-๖)
ICGH 110	Drawing as Visual Analysis	4 (2-4-6)
	การวาดภาพศิลปะเพื่อสื่อความคิดและจินตนาการ	ଝ (୭-ଝ-๖)
ICGH 115	Cinematic Languages and Its Application	4 (4-0-8)
	ภาษาภาพยนตร์และการประยุกต์ใช้	๔ (๔-೦-๘)
ICGH 124	Life Drawing and Anatomy	4 (2-4-6)
	การวาดเส้นภาพคนและกายวิภาค	ଝ (୭-ଝ-๖)
ICGH 125	How Can We Know What Is Good? Moral Reasoning and Behavior	4 (4-0-8)
	เราจะรู้ได้อย่างไรว่าอะไรดี เหตุผลและพฤติกรรมเชิงจริยธรรม	๔ (๔-೦-๘)
ICGH 126	Behavioral Ethics: Why Good People Do Bad Things	2 (2-0-4)
	จริยศาสตร์พฤติกรรม: ทำไมคนดีทำสิ่งไม่ดี	୭ (୭-୦-୯)
ICGN 107	The Chemistry of Everyday Life	4 (4-0-8)
	เคมีในชีวิตประจำวัน	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 111	Physics for CEO	4 (4-0-8)
	ฟิสิกส์สำหรับผู้นำองค์กร	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 123	The Earth's Dynamic Structure	4 (3-2-7)
	โครงสร้างพลวัตของโลก	๔ (๓-๒-๗)
ICGN 127	Practical Mathematics	2 (2-0-4)
	คณิตศาสตร์ใช้ได้จริง	୭ (୭-୦-୯)
ICGS 103	Economics in Modern Business	4 (4-0-8)
	เศรษฐศาสตร์ในธุรกิจยุคใหม่	๔ (๔-೦-๘)
1000 110	Perspectives on the Thai Past	4 (4-0-8)
ICGS 113		. ()



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

ICGS 134	Is Democracy Good?	4 (4-0-8)
	ประชาธิปไตยดีหรือไม่	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 135	Entrepreneurial Accounting	4 (4-0-8)
	บัญชีเพื่อผู้ประกอบการ	๔ (๔-೦-๘)

Leadership 4 credits

ICGN 114	The Scientific Approach and Society	4 (4-0-8)
	วิธีการทางวิทยาศาสตร์กับสังคม	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 128	Climate Emergency, Biodiversity Crisis, and Humanity at Risk	2 (1-2-3)
	สถานการณ์ฉุกเฉินด้านสภาพอากาศ วิกฤติด้านความหลากหลายทางชีวภาพ	ම (ම-ම-ബ)
	และภัยต่อมนุษยชาติ	
ICGS 104	Essentials of Entrepreneurship	4 (4-0-8)
	พื้นฐานความเป็นผู้ประกอบการ	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 118	Skills in Dealing with People Across Cultures	4 (4-0-8)
	ทักษะในการปฏิบัติตัวกับผู้คนต่างวัฒนธรรม	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 121	Abnormal Colleagues: How Do I Make This Work?	4 (4-0-8)
	เพื่อนร่วมงานจิตอปกติ จะแก้ไขสถานการณ์อย่างไร	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 136	Social and Health Issues in Thailand	4 (3-2-7)
	ปัญหาต่างๆ ด้านสังคมและสุขภาพในประเทศไทย	ଝ (ଲ-୭-ଖ)
ICGS 137	Witchcraft and Gender Representation	4 (4-0-8)
	ลัทธิแม่มดและการแสดงออกทางเพศ	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 138	Business Event Essentials	4 (4-0-8)
	พื้นฐานงานอีเวนต์เชิงธุรกิจ	๔ (๔-೦-๘)
ICGS 139	Leadership and Change for a Global Society	4 (4-0-8)
	ผู้นำและการเปลี่ยนแปลงในสังคมโลก	๔ (๔-೦-๘)
ICLL 101	Professional Development	2 (2-0-4)
	การพัฒนาวิชาชีพ	୭ (୭-୦-୯)

Digital Literacy 4 credits

ICGH 111	Media Literacy: Skills for 21st Century Learning	4 (4-0-8)
	การรู้เท่าทันสื่อ: ทักษะแห่งการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑	๔ (๔-೦-๘)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

ICGN 116	Understanding and Visualizing Data	4 (3-2-7)
	การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผลเชิงภาพ	⊄ (ଲ-୭-๗)
ICGN 118	Everyday Connectivity	4 (4-0-8)
	อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 119	Computer Essentials	4 (4-0-8)
	คอมพิวเตอร์เบื้องต้น	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 129	Programming for Problem Solving	4 (4-0-8)
	การเขียนโปรแกรมเพื่อการแก้ปัญหา	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 130	Cryptography: The Science of Making and Breaking Codes	2 (2-0-4)
	ทฤษฎีการเข้ารหัส: ศาสตร์แห่งการเข้ารหัสและการถอดรหัส	୭ (୭-୦-୯)
ICGN 131	Digital Search Literacy	2 (2-0-4)
	การรู้วิธีการสืบค้นในระบบดิจิทัล	୭ (୭-୦-୯)
ICGN 132	Digital Security and Privacy	2 (2-0-4)
	ความปลอดภัยและความเป็นส่วนตัวในรูปแบบดิจิทัล	୭ (୭-୦-୯)
ICGN 133	E-Business: Technology and Digital Strategies	4 (4-0-8)
	ธุรกิจอิเล็กทรอนิกส์: เทคโนโลยีและกลยุทธ์ดิจิทัล	๔ (๔-೦-๘)
ICGN 134	Introduction to Artificial Intelligence	2 (2-0-4)
	ปัญญาประดิษฐ์ขั้นแนะนำ	୭ (୭-୦-୯)
ICGS 140	Fake News, Censorship and the Politics of Truth	4 (4-0-8)
	ข่าวปลอม การควบคุมสื่อและการเมืองแห่งความจริง	๔ (๔-೦-๘)
ICLL 102	Skills for a Digital World	2 (2-0-4)
	ทักษะสำหรับโลกดิจิทัล	୭ (୭-୦-୯)

General Education Elective Courses

2-6 Credits

Students need to take any GE courses to fulfill their 38 credits requirement of General Education: 2 credits for students whose English Communication track are placed into 'ERS track' or 'GC Track' and 6 credits for students whose English Communication track are placed into 'Advanced GC Track'. Partial credits of GE course that exceed the GE requirements cannot be counted towards Free Electives.

๔ (๔-೦-๘)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

B. Major Courses

Major Courses 114			<u>credits</u>
	Core Courses 50		
ICBI 121	Biology I		4 (3-2-7)
	ชีววิทยา		๔ (๓-๒-๗)
ICCH 101	General Chemistry I		4 (4-0-8)
	เคมีทั่วไป ๑		๔ (๔-೦-๘)
ICCH 102	General Chemistry II		4 (4-0-8)
	เคมีทั่วไป ๒		๔ (๔-೦-๘)
ICCH 103	Integrated Laboratory Techniques in Chemistry I		2 (0-4-2)
	ปฏิบัติการแบบบูรณาการเคมี ๑		୭ (୦-୯-୭)
ICCH 200	Analytical Chemistry A		4 (3-2-7)
	เคมีวิเคราะห์		๔ (ଲ-୭-ଖ)
ICCH 221	Organic Chemistry I		4 (4-0-8)
	อินทรีย์เคมี ๑		๔ (๔-೦-๘)
ICFS 215	Human Nutrition		4 (4-0-8)
	โภชนศาสตร์ของมนุษย์		๔ (๔-೦-๘)
ICFS 216	General Biochemistry for Food Science and Technology		2 (2-0-4)
	ชีวเคมีทั่วไปสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		ම (ම-O-⊄)
ICFS 217	Physical Chemistry for Food Science and Technology		2 (2-0-4)
	เคมีเชิงฟิสิกส์สำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		ම (ම-O-⊄)
ICFS 231	General Microbiology		4 (3-2-7)
	จุลชีววิทยาทั่วไป		๔ (๓-๒-๗)
ICMA 106	Calculus I		4 (4-0-8)
	แคลคูลัส ๑		๔ (๔-೦-๘)
ICMA 151	Statistics for Science I		4 (4-0-8)
	สถิติสำหรับนักวิทยาศาสตร์		๔ (๔-೦-๘)
ICMA 213	Calculus II		4 (4-0-8)
	แคลคูลัส ๒		๔ (๔-೦-ಡ)
ICPY 101	Physics I		4 (4-0-8)

ฟิสิกส์ ๑



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)			Science
	Major Required Courses	56	credits
ICFS 112	Principle of Food Science and technology		2 (2-0-4)
	หลักการเบื้องต้นทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		୭ (୭-୦-୯)
ICFS 314	Food Analysis		4 (3-2-7)
	การวิเคราะห์อาหาร		๔ (ଲ-๒-๗)
ICFS 317	Food Chemistry		4 (3-2-7)
	เคมีการอาหาร		๔ (ଲ-๒-๗)
ICFS 318	Food Ingredients Functionality		2 (2-0-4)
	ฟังก์ชั่นส่วนผสมอาหาร		୭ (୭-୦-୯)
ICFS 333	Food Microbiology		4 (4-0-8)
	จุลชีววิทยาอาหาร		๔ (๔-೦-๘)
ICFS 334	Food Microbiology Laboratory		2 (0-4-2)
	ปฏิบัติการทางจุลชีววิทยาอาหาร		୭ (୦-୯-୭)
ICFS 341	Food Processing		4 (3-2-7)
	การแปรรูปอาหาร		๔ (๓-๒-๗)
ICFS 342	Food Storage and Shelflife Extension		4 (3-2-7)
	การเก็บรักษาและการถนอมอาหาร		๔ (ଲ-๒-๗)
ICFS 344	Smart and Green Agro-Industry		2 (2-0-4)
	อุตสาหกรรมเกษตรสมาร์ทและกรีน		୭ (୭-୦-୯)
ICFS 351	Food Engineering Principles		2 (2-0-4)
	หลักการทางวิศวกรรมอาหาร		୭ (୭-୦-୯)
ICFS 352	Unit Operations in Food Engineering		3 (3-0-6)
	หน่วยปฏิบัติการทางวิศวกรรมอาหาร		m (๓-O-៦)
ICFS 361	Principles of Quality Assurance in Food Processing		4 (4-0-8)
	หลักการประกันคุณภาพในกระบวนการแปรรูปอาหาร		๔ (๔-೦-๘)
ICFS 362	Food Safety and Sanitation		4 (4-0-8)
	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร		๔ (๔-೦-๘)
ICFS 364	Food Law and Standards		3 (3-0-6)
	กฎหมายการอาหาร		m (m-O-ව)
ICFS 391	Scientific Research and Presentation		2 (2-0-4)
	การวิจัยทางวิทยาศาสตร์และการนำเสนอ		୭ (୭-୦-୯)



Science Division

Degree Level $\ \square$ Bachelor's $\ \square$ Grad.Dip. $\ \square$ Master's $\ \square$ Higher Grad.Dip. $\ \square$ Doctoral Mahidol University International College TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

ICFS 491	Seminar in Food Science and Technology	2 (2-0-4)
	สัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหาร	୭ (୭-୦-୯)

Students may choose one of the following two options.

Research option: internship in Food Science and Technology and senior project in Food Science and Technology (ICFS 451 and ICFS 497) for a total 8 credits

ICFS 451	Internship in Food Science and Technology	4 (0-12-4)
	การฝึกงานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ଝ (୦-୭୭-ଝ)
ICFS 497	Senior Project in Food Science and Technology	4 (0-8-4)
	โครงงานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	๔ (೦−๘−๔)

Work integrated education option: work integrated education (ICFS 464) for a total of 8 credits

ICF:	5 464	Work Integrated Education	8 (0-24-0)
		การเรียนและการทำงานแบบบูรณาการ	ಡ (೦-७๔-೦)

Major Elective Courses 8		
ICFS 320	Food Chemistry and Quality	4 (3-2-7)
	เคมือาหารและคุณภาพ	๔ (๓−๒−๗)
ICFS 323	Foods for Sports and Exercises	4 (4-0-8)
	อาหารเพื่อการกีฬาและการออกกำลังกาย	๔ (๔-೦-๘)
ICFS 345	Food Product and Process Design	4 (4-0-8)
	การออกแบบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตอาหาร	๔ (๔-೦-๘)
ICFS 365	Food Safety and Sanitation Management	4 (4-0-8)
	ความปลอดภัยและสุขลักษณะของอาหารเบื้องต้น	๔ (๔-೦-๘)
ICFS 366	Consultancy and Auditing in Food Quality and Safety Management	4 (4-0-8)
	ที่ปรึกษาและผู้ประเมินระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	๔ (๔-೦-๘)
ICFS 374	Experimental design in Food Product Development	2 (1-2-3)
	การออกแบบงานวิจัยสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ම (ඉ-ම- _ബ)
ICFS 375	Integrated Sensory and Consumer Sciences for Product	4 (3-2-7)
	Development	
	การวิจัยทางประสาทสัมผัสและทางผู้บริโภคเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์	๔ (๓-๒-๗)



Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

ICFS 376	Science of Thai Culinary Arts	4 (3-2-7)
	ศิลปะและวิทยาศาสตร์ของการประกอบอาหารไทย	๔ (๓−๒−๗)
ICFS 411	Food Product Development	4 (4-0-8)
	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	๔ (๔-೦-๘)
ICFS 413	Marketing of Food Product and Services	2 (2-0-4)
	การตลาดของอาหารและการบริการอาหาร	୭ (୭-୦-୯)
ICFS 414	Operations Management in Food Business	2 (2-0-4)
	การจัดการในการผลิตและบริการอาหาร	୭ (୭-୦-୯)
ICFS 418	Fruits and Vegetables Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีผักและผลไม้	๔ (ଲ-๒-๗)
ICFS 419	Meat, Poultry and Marine Product Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและสัตว์น้ำ	๔ (๓−๒−๗)
ICFS 422	Dairy Products Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	๔ (๓−๒−๗)
ICFS 423	Beverage Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	๔ (๓−๒−๗)
ICFS 424	Fat and Oil Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีน้ำมันและไขมัน	๔ (๓-๒-๗)
ICFS 426	Bakery Product Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ଝ (ଲ-๒-๗)
ICFS 427	Confectionary and Chocolate Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีขนมหวานและซ็อคโกเลต	๔ (๓−๒−๗)
ICFS 432	Sensory Evaluation of Food Products	4 (3-2-7)
	การประเมินทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร	๔ (๓−๒−๗)
ICFS 436	Food Fermentation Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีการหมักอาหาร	๔ (๓−๒−๗)
ICFS 437	Application of Modern Biotechnology to Food Products	4 (3-2-7)
	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ในผลิตภัณฑ์อาหาร	๔ (๓−๒−๗)
ICFS 438	Cereal and Starch Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีของธัญพืชและสตาร์ช	๔ (๓-๒-๗)



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Mahidol University International College

Science Division

ICFS 439	Food Product Innovation	4 (4-0-8)
	ความรู้เบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมอาหาร	๔ (๔-೦-๘)
ICFS 452	Food Packaging	4 (3-2-7)
	บรรจุภัณฑ์อาหาร	ଝ (๓-๒-๗)
ICFS 463	Field Trip	2 (0-6-2)
	ทัศนศึกษา	(ල-ප-ල)
ICFS 471	Trends and Novel Techniques of World Foods and Cuisines	4 (3-2-7)
	แนวโน้มและเทคนิคใหม่ของอาหารและการปรุงอาหารทั่วโลก	๔ (๓-๒-๗)

I-Design Elective Courses

20 credits

The purpose of the I-Design electives is to promote multidisciplinary learning. Students are encouraged to explore courses offered by diverse disciplines across MUIC, Mahidol University, and partner institutions. The I-Design electives can be satisfied upon the completion of the following course categories:

- 1. Minor courses offered by any program in MUIC
- 2. Certificate courses offered by any program in MUIC
- 3. Any major courses offered by any program in MUIC
- 4. Any major courses offered in Mahidol University (including undergraduate and graduate level courses). Courses must be approved by the student's advisor and the Curriculum Administrative Committee.
- 5. Any major courses offered at partner institutions (who have MOU with Mahidol University and/or MUIC). Courses must be approved by the student's advisor and the Curriculum Administrative Committee.

Free Elective Courses 8 credits

Students can take any courses offered by MUIC and/or Mahidol University as free elective courses with the approval from the advisor. A course within the student's major that is too closely related or redundant to core/required/elective courses is discouraged and may be disapproved by an academic advisor.



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral	Mahidol University International College
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)	Science Division

Modules for Food Science students

1. Food Innovation and Design Module (20 credits)

Students who wish to complete a Food Innovation and Design module must complete these following courses.

-	ICFS 320 Food Chemistry and Quality	4 (3-2-7)
-	ICFS 345 Food Product and Process Design	4 (4-0-8)
-	ICFS 439 Food Product Innovation	4 (4-0-8)
-	ICMB 222 Principle of Marketing	4 (4-0-8)
-	Any 4 credits course from major electives	4 (x-x-x)

2. Culinary Science Module (20 credits)

Students who wish to complete a Culinary Science module must complete these following course.

-	ICFS 171	Discovering Culinary Techniques	4 (2-4-6)
-	ICFS 172	World Cuisines	4 (2-4-6)
-	ICFS 373	Food Safety for Food Service Industry	2 (2-0-4)
-	ICFS 374	Experimental Design in Food Product Development	2 (1-2-3)
-	ICFS 375	Integrated Sensory and Consumer Science for Product Dev	velopment
			4 (3-2-7)
-	ICFS 413	Marketing of Food Product and Services	2 (2-0-4)
-	ICFS 414	Operations Management in Food Business	2 (2-0-4)

Minor

Students may choose to take minor offered by other programs in MUIC. In order to obtain minor, students are required to complete all requirements as specified by each minor.

Food Innovation and Design Minor (20 credits)

To minor in Food Innovation and Design, students except Food Science major need to complete 20 credits of these following courses

- ICMB 222 Principle of Marketing 4 (4-0-8)



4 (4-0-8)

ICFS 439 Food Product Innovation



3.1.4 Study Plan

<u>Year 1</u>		
Trimester I		
ICBI 121	Biology I	4 (3-2-7)
ICGx xxxx	General Education 1	4 (x-x-x)
ICGx xxxx	General Education 2	4 (x-x-x)
ICMA 106	Calculus I	4 (4-0-8)
	Total	16
Trimester II		
ICGx xxxx	General Education 3	4 (x-x-x)
ICCH 101	General Chemistry I	4 (4-0-8)
ICCH 103	Integrated Laboratory Techniques in Chemistry I	2 (0-4-2)
ICFS 112	Principle of Food Science and Technology	2 (2-0-4)
ICMA 151	Statistics for Science I	4 (4-0-8)
	Total	16
Trimester III		
ICCH 102	General Chemistry II	4 (4-0-8)
ICGx xxxx	General Education 4	4 (x-x-x)
ICGx xxxx	General Education 5	4 (x-x-x)
ICPY 101	Physics I	4 (4-0-8)
	Total	16





Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Tec	echnology (International Program)
1Q12 Bachetor of Science Program in 1 ood Science and Tec	crinology (international Program)

Year 2		
Trimester I		
ICCH 221	Organic Chemistry I	4 (4-0-8)
ICGx xxxx	General Education 6	4 (x-x-x)
ICMA 213	Calculus II	4 (4-0-8)
ICXX xxx	Free Elective 1	4 (x-x-x)
	Total	16
Trimester II		
ICFS 216	General Biochemistry for Food Science and Technology	2 (2-0-4)
ICFS 217	Physical Chemistry for Food Science and Technology	2 (2-0-4)
ICFS 231	General Microbiology	4 (3-2-7)
ICGP xxx	General Education-PE 1	1 (0-2-1)
ICGx xxxx	General Education 7	4 (x-x-x)
	Total	13

Trimester III

	Total	16
ICGx xxxx	General Education 9	4 (x-x-x)
ICGx xxxx	General Education 8	4 (x-x-x)
ICFS 215	Human Nutrition	4 (4-0-8)
ICCH 200	Analytical Chemistry A	4 (3-2-7)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral Mahidol University International College TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) Science Division Year 3 Trimester L **ICFS 317** 4 (3-2-7) Food Chemistry **ICFS 333** 4 (4-0-8) Food Microbiology **ICFS 334** Food Microbiology Laboratory 2 (0-4-2) 4 (3-2-7) ICFS 341 Food Processing 14 Total Trimester II **ICFS 314** 4 (3-2-7) Food Analysis Food Ingredients Functionality 2 (2-0-4) **ICFS 318** ICFS 342 Food Storage and Shelflife Extension 4 (3-2-7) ICFS 351 Food Engineering Principles 2 (2-0-4) ICFS 361 Principles of Quality Assurance in Food Processing 4 (4-0-8) Total 16 Trimester III **ICFS 344** Smart and Green Agro-Industry 2 (2-0-4) ICFS 352 Unit Operations in Food Engineering 3 (3-0-6) ICFS 362 Food Safety and Sanitation 4 (4-0-8) ICFS 364 Food Law and Standards 3 (3-0-6) ICFS 391 Scientific Research and Presentation 2 (2-0-4) 14

Total



Science Division

13

Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Total

Year 4; Researc	th Option only	
Trimester I		
ICFS xxx	Major Elective 1	4 (x-x-x)
ICXX xxx	I-Design Elective 1	4 (x-x-x)
ICXX xxx	I-Design Elective 2	4 (x-x-x)
ICFS 491	Seminar in Food Science and Technology	2 (2-0-4)
	Total	14
Trimester II		
ICFS 451	Internship in Food Science and Technology	4 (0-12-4)
ICFS xxx	Major Elective 2	4 (x-x-x)
ICXX xxx	I-Design Elective 3	4 (x-x-x)
ICXX xxx	I-Design Elective 4	4 (x-x-x)
	Total	16
Trimester III		
ICXX xxx	Free Elective 2	4 (x-x-x)
ICFS 497	Senior Project in Food Science and Technology	4 (0-8-4)
ICGP xxx	General Education-PE 2	1 (0-2-1)
ICXX xxx	I-Design Elective 5	4 (x-x-x)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral Mahidol University International College TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) Science Division Year 4; Work Integrated Education Option only Trimester I ICFS xxx Major Elective 1 4 (x-x-x) ICXX xxx 4 (x-x-x) I-Design Elective 1 I-Design Elective 2 4 (x-x-x) ICXX xxx ICGP xxx General Education-PE 2 1 (0-2-1) ICFS 491 2 (2-0-4) Seminar in Food Science and Technology Total 15 Trimester II **ICFS 464** Work Integrated Education 8 (0-24-0) 8 Total Trimester III 4 (x-x-x) ICFS xxx Major Elective 2 ICXX xxx I-Design Elective 3 4(x-x-x)4 (x-x-x) ICXX xxx I-Design Elective 4 ICXX xxx I-Design Elective 5 4 (x-x-x) ICXX xxx Free Elective 2 4 (x-x-x)

20

Total



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral
--

Mahidol University International College

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

3.1.5 Curriculum Mapping: Course Contribution to PLOs

See Appendix 4

3.1.6 Course Descriptions

Foundation Courses Non-credit

ICMA 100	Foundation Mathematics	0 (4-0-0)	
	คณิตศาสตร์รากฐาน	० (๔-०-०)	
Prerequisites:	Placement test		
วิชาบังคับก่อน:	การสอบวัดระดับ		
Expressions a	Expressions and equations; linear functions; polynomials and nonlinear functions; radical and		
rational functions; the data analysis			
นิพจน์และสมการ ฟังก์ชันเชิงเส้น พหุนามและฟังก์ชันไม่เชิงเส้น ฟังก์ชันกรณฑ์และฟังก์ชันตรรกยะ การวิเคราะห์			
ข้อมูล			
ICME 100	English Resource Skills	0 (4-0-0) o (@-o-o)	
	ทักษะแหล่งความรู้ภาษาอังกฤษ	० (๔-०-०)	
Prerequisites:	Placement test		

Prerequisites: Placement test

วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ

A remedial course preparing students to read and write academic English at a level suitable for entering the Intermediate English Communication I.

หลักสูตรเตรียมความพร้อมนักศึกษาในการอ่านและเขียนภาษาอังกฤษเชิงวิชาการให้มีระดับเหมาะสมต่อการเข้า ศึกษารายวิชาการสื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลาง ๑ ต่อไป

General Education

English Communication

12-16 credits

ICGC 101	Academic Writing and Research I	4 (4-0-8)
	การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๑	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	Placement Writing Test	
วิชาบังคับก่อน:	การสอบข้อเขียนวัดระดับ	
An introduction to the academic writing process through the development of the writer's voice		
through sentencing, structure, and rhetorical devices; focus on strategies for using and integrating		

4 (4-0-8)

๔ (๔-೦-๘)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) researched sources; methods to compose well-structured essays based on themes relevant to the world today การแนะนำถึงกระบวนการเขียนเชิงวิชาการผ่านการพัฒนาการวิจารณ์ของนักเขียน ผ่านการพิจารณาโครงสร้าง และกลวิธีทางวาทศิลป์ มุ่งเน้นกลยุทธ์ในการใช้และรวบรวมแหล่งข้อมูลวิจัย วิธีการเขียนเรียงความที่มีโครงสร้างที่ สมบูรณ์ตามหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับโลกในปัจจุบัน Academic Writing and Research II ICGC 102 4 (4-0-8) การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: ICGC 101 Academic Writing and Research I วิชาบังคับก่อน: ICGC 101 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๑ The integration of skills in academic research and writing to analyze and create persuasive compositions; techniques to identify strengths and weaknesses in argument; development of students' knowledge and preconceptions of global issues through a progressive series of essays and journal assignments การรวมทักษะในการวิจัยทางวิชาการและการเขียนเพื่อวิเคราะห์และสร้างองค์ประกอบที่โน้มน้าวใจ เทคนิคในการ ระบุจุดแข็งและจุดอ่อนในการโต้เถียง การพัฒนาความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับประเด็นปัญหาระดับโลกของ ผ้เรียนผ่านงานเรียงความและงานวารสารที่ได้รับมอบหมาย Public Speaking ICGC 103 4 (4-0-8) การพูดในที่สาธารณะ ๔ (๔-೧-๘) Prerequisites: ICGC 102 Academic Writing and Research II วิชาบังคับก่อน: ICGC 102 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ Fundamentals of key skills for confident and effective public speaking through a series of prepared and unprepared speeches; introduction and application of techniques to inform/persuade audiences; utilization of Academic Writing and Research I and II to create and deliver speeches to a professional standard พื้นฐานของทักษะที่สำคัญสำหรับการพูดในที่สาธารณะอย่างมั่นใจและมีประสิทธิภาพผ่านลำดับขั้นตอนของสุนทร พจน์ที่เตรียมไว้และแบบเฉพาะหน้า การแนะนำและการใช้เทคนิคในการชี้แจง /ชักชวนผู้ชม การใช้การเขียนเชิง วิชาการและการวิจัย ๑ และ ๒ เพื่อสร้างและนำเสนอสุนทรพจน์ตามมาตรฐานวิชาชีพ

Academic Writing and Research I (Advanced)

การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๑ (ระดับสูง)

ICGC 111

Prerequisites: Placement Writing Test

วิชาบังคับก่อน: การสอบข้อเขียนวัดระดับ



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Theories and practical methods to enhance students' creative and descriptive abilities; emphasis on the development of a writer's voice through sentencing, structure, and rhetorical devices; strategies for using and integrating researched sources are introduced by way of explaining theories; concepts and writing conventions

ทฤษฎีและวิธีการปฏิบัติเพื่อเพิ่มความสามารถในการสร้างสรรค์และการบรรยายของผู้เรียน เน้นการพัฒนาการ นำเสนอของผู้เขียนผ่านรูปแบบประโยค โครงสร้างและศาสตร์โวหาร กลวิธีในการใช้และบูรณาการแหล่งข้อมูลที่ ได้รับสำหรับการวิจัยนำเสนอโดยการอธิบาย ทฤษฎี แนวความคิด และข้อตกลงในการเขียน

ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced) 4 (4-0-8) ๓ การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง)

Prerequisites: ICGC 111 Academic Writing and Research I (Advanced)

วิชาบังคับก่อน: ICGC 111 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๑ (ระดับสูง)

A focus on high levels of academic literacy and presentation skills in reading, writing, and public speaking for experts or near-expert users of English; utilization of advanced strategies to exploit secondary research and argumentation; application of advanced skills in critical thinking and rhetorical knowledge through class discussions and written and oral assignments

มุ่งเน้นการเรียนรู้ในระดับสูงและทักษะการนำเสนอในรูปแบบการอ่าน การเขียน และการพูดในที่สาธารณะสำหรับ ผู้เชี่ยวชาญในการใช้ภาษาอังกฤษหรือใกล้เคียง การใช้กลยุทธ์ขั้นสูงเพื่อใช้ประโยชน์จากการวิจัยและการโต้คารม การใช้ทักษะขั้นสูงในการคิดเชิงวิพากษ์และความรู้เกี่ยวกับวาทศิลป์ผ่านการอภิปรายในชั้นเรียนและการเขียนและ การพูด

ICGC 201	Global Realities	4 (4-0-8)
	สำรวจความเป็นจริงของโลก	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced) วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง) An exploration and a critical analysis of key texts on poetry, literature, and legislative documents in order to understand the complexity and challenges of the world we live in; themes encouraging students to consider values, human rights and government; class discussions, journal writing, and presentation activities to demonstrate how students can contribute to the betterment of society การสำรวจและวิเคราะห์เนื้อหาสำคัญเกี่ยวกับบทกวี วรรณกรรม และเอกสารทางกฎหมายเพื่อให้เข้าใจถึงความ ซับซ้อนและความท้าทายของโลกที่เราอาศัย กระตุ้นผู้เรียนพิจารณาค่านิยม สิทธิมนุษยชน และรัฐบาล อภิปรายใน ชั้นเรียน การเขียนบันทึก และการนำเสนอผลงานเพื่อแสดงให้เห็นว่าผู้เรียนสามารถมีส่วนร่วมในการปรับปรุงสังคม ได้อย่างไร





Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

ICGC 202	Literary Analysis	4 (4-0-8)	
	วรรณคดีวิจารณ์	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites:	ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research	II (Advanced)	
วิชาบังคับก่อน:	ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย	ย ๒ (ระดับสูง)	
A review of li	terary works from selected literary genres; an exploration of how liter	ature informs	
our perceptio	ons of the world by way of analytical and critical thinking; an analysis of	short stories,	
poetry and dr	rama; scaffolding of strategies for students to understand the function of	of a variety of	
literary forms			
	กรรมที่คัดเลือกมา การสำรวจวรรณคดีที่บอกถึงความรู้สึกของเราเกี่ยวกับโลกโดยก		
และวิจารณญา	ณ การวิเคราะห์เรื่องสั้น บทกวี และละคร มีการพัฒนากลยุทธ์เพื่อให้ผู้เรียนเร่	ข้าใจถึงรูปแบบ	
วรรณกรรมที่หล	ากหลาย		
ICGC 203	Creative Writing	4 (4-0-8)	
	ศิลปะการประพันธ์	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced)			
วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง)			
An examination	An examination of fictions, poetry, drama, and the media production through readings, speeches		
and films; comparisons of writing in different genres; a creation of the work of publishable quality			
by means of the consideration of audience and genre			
การศึกษาวิเคราะห์นวนิยาย บทกวี ละคร และการผลิตสื่อผ่านการอ่าน สุนทรพจน์ และภาพยนตร์ การ			
เปรียบเทียบการเขียนในแนวต่างๆ การสร้างผลงานคุณภาพที่สามารถเผยแพร่ได้โดยพิจารณาจากผู้ชมและประเภท			
ICGC 204	Advanced Oral Communication	4 (4-0-8)	
	การสื่อสารด้วยวาจาขั้นสูง	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced)			
วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง)			
Theories of persuasion, non-verbal techniques, and voice control for advanced presenters;			
strategies to develop high levels of voice control and expressions; activities including debates,			
presentations, and occasional speeches; the development of students' abilities to express			

ทฤษฎีการโน้มน้าวใจ เทคนิคเชิงอวัจนภาษาและการควบคุมการใช้เสียงสำหรับผู้ประกาศขั้นสูง กลยุทธ์ในการ พัฒนาระบบควบคุมเสียงและการแสดงออกระดับสูง กิจกรรมได้แก่ การอภิปรายโต้วาที การนำเสนอและการกล่าว

themselves confidently in a variety of academic and professional environments through

impromptu and prepared speeches



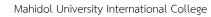
Degree Level ${f \square}$ Bachelor's ${f \square}$ Grad.Dip. ${f \square}$ Master's ${f \square}$ Higher Grad.Dip. ${f \square}$ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

สุนทรพจน์ในโอกาสต่างๆ การพัฒนาความสามารถของนักเรียนในการแสดงออกอย่างมั่นใจในความหลากหลาย ของสภาพแวดล้อมทางวิชาการและวิชาชีพผ่านสุนทรพจน์แบบทั้งที่ได้ร่างเตรียมไว้มาก่อนและแบบเฉพาะหน้า ICGC 206 Literature Into Film 4 (4-0-8) จากวรรณกรรมสู่ภาพยนตร์ **๙ (๙-೧-๘)** Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced) วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง) An introduction to the technical aspects of translating literature into films; an exploration of the interplay between literature and films through an analysis of short stories, novels, and plays and their film versions; an exploration of the challenges merging both mediums การนำเสนอด้านเทคนิคในการแปลวรรณกรรมสู่ภาพยนตร์ การสำรวจการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างวรรณคดีกับ ภาพยนตร์ผ่านการวิเคราะห์เรื่องสั้น นวนิยาย และบทละครและภาพยนตร์ ความท้าทายของการผสมผสานสื่อทั้ง สองเข้าด้วยกัน ICGC 208 Language and Culture 4 (4-0-8) ภาษากับวัฒนธรรม ๔ (๔-೦-๘) Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced) วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง) An examination of the interplay between language and culture; having texts and class discussions to focus on the importance of understanding the link between culture and languages; a completion of a research paper on the topic การพิจารณาความเชื่อมโยงระหว่างภาษาและวัฒนธรรม การใช้เนื้อหาและการอภิปรายในชั้นเรียนเพื่อให้ ความสำคัญกับการทำความเข้าใจความเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมและภาษา เขียนผลงานวิจัยในหัวข้อต่างๆ First and Second Language Acquisition ICGC 210 4 (4-0-8) การเรียนรู้ภาษาแรกและภาษาที่สอง ๔ (๔-೦-๘) Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced) วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง) An introduction to how children develop their first language; comparing and contrasting of the second language development; theories of language development from behaviorism to more recent cognitive and functional approaches; the implications of theories การพัฒนาความเข้าใจของผู้เรียนด้านวิธีการที่เด็กเล็กเรียนรู้ภาษาแรก การเปรียบเทียบความเหมือนและแตกต่าง ้กับการเรียนรู้ภาษาที่สอง ทฤษฎีการพัฒนาภาษาจากพฤติกรรมนิยมไปสู่แนวความคิดเกี่ยวกับกระบวนการเรียนรู้

และแนวความคิดเชิงหน้าที่ต่างๆ ศึกษาผลกระทบของทฤษฎีดังกล่าว





Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) ICGC 211 Topics in Comparative Literature A: Poetry 4 (4-0-8) หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ก: กวีนิพนธ์ ๔ (๔-೧-๘) Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced) วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง) An in-depth study of poetry, including: metrics, forms, themes, ethnic voices, throughout history; an evaluation of poetry from different genres through a series of discussions, workshops and a term research paper การศึกษากวีนิพนธ์ในเชิงลึก ได้แก่ สัมผัส ฉันทลักษณ์ แก่น การเรียกร้องของชาติพันธุ์ในประวัติศาสตร์ การ ประเมินบทกวีนิพนธ์ประเภทต่างๆ ผ่านการอภิปราย การประชุมเชิงปฏิบัติการ และงานวิจัยในภาคการศึกษา Topics in Comparative Literature B: The Short Story and the Novel ICGC 212 4 (4-0-8) หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ข: เรื่องสั้นและนวนิยาย ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced) วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง) A study of elements of fictions in short stories and novels through class workshops on characters, dialogue, plot and atmosphere; class discussions to analyze the effect of historical and social developments on selected themes การศึกษาองค์ประกอบของเรื่องแต่งจากเรื่องสั้นและนวนิยายผ่านการประชุมเชิงปฏิบัติการในชั้นเรียนเกี่ยวกับตัว ละคร บทสนทนา โครงเรื่อง และบรรยากาศ การอภิปรายในชั้นเรียนซึ่งวิเคราะห์ถึงผลกระทบของวิวัฒนาการทาง ประวัติศาสตร์และสังคมในประเด็นที่เลือก Topics in Comparative Literature C: Drama ICGC 213 4 (4-0-8) หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ คะ ละครเวที ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced) วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง) An exploration of ways to understand and appreciate drama by reading, watching, and analyzing theatrical performances; staging and enactment of a theatrical production; readings, essays, and theater workshop activities to prepare students for a final stage performance การศึกษาแนวทางเพื่อเข้าใจและเข้าถึงละครเวที โดยการอ่าน ดูการแสดง และวิเคราะห์ศิลปะการแสดง การจัด ฉากและการผลิตละคร อ่านบทความ และกิจกรรมปฏิบัติการด้านการละคร เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการ แสดงผลงานสุดท้ายของผู้เรียน ICGC 214 Literary Non-fiction 4 (4-0-8) สารคดีเชิงวรรณกรรม ๔ (๔-೦-ಡ)

Mahidol University International College



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced) วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง) Exploration of creative nonfiction, a flourishing genre of writing a step away from academic work; reading of compelling, informative, and insightful but also entertaining, imaginative, and risky nonfiction work; overview of various techniques utilized within this field of writing and media; analysis and response to a variety of texts การสำรวจสารคดีเชิงสร้างสรรค์ ประเภทของงานเขียนที่เพิ่มขยายขึ้นจากงานวิชาการ การอ่านงานสารคดีที่กระตุ้น ความสนใจ ให้ความรู้และข้อมูลเชิงลึก แต่ยังคงให้ความเพลิดเพลิน สร้างจินตนาการและมีความเสี่ยง ภาพรวมของ เทคนิคต่างๆ ที่ใช้ในวงการงานเขียนและสื่อ การวิเคราะห์และการตอบสนองต่อบทความที่หลากหลาย Writing for Research ICGC 215 4 (4-0-8) การเขียนเพื่อการวิจัย ๔ (๔-೦-๘) Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced) วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง)

Prerequisites: ICGC 103 Public Speaking or ICGC 112 Academic Writing and Research II (Advanced) วิชาบังคับก่อน: ICGC 103 การพูดในที่สาธารณะ หรือ ICGC 112 การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง) A student-centric approach to developing research writing skills; an overview of the conventions of the world of research with an emphasis on academic honesty and academic style; use of sample papers to provide students with models to prepare effective abstracts, literature reviews, research paper outlines and short academic articles

แนวทางการพัฒนาทักษะการเขียนงานวิจัยโดยมีนักศึกษาเป็นศูนย์กลาง ภาพรวมของธรรมเนียมปฏิบัติในโลกแห่ง งานวิจัยโดยเน้นที่ความชื่อสัตย์ทางวิชาการและรูปแบบงานทางวิชาการ การใช้บทความเป็นตัวอย่างให้นักศึกษาใช้ เป็นตัวแบบในการเตรียมจัดทำบทคัดย่อ การทบทวนวรรณกรรม โครงร่างงานวิจัยและบทความวิชาการแบบสั้นได้ อย่างมีประสิทธิภาพ

Life Appreciation 4 credits

ICGH 113	Moving Pictures: A History of Film	4 (4-0-8)	
	ภาพเคลื่อนไหว: ประวัติศาสตร์ภาพยนตร์	๔ (๔-೦-ಡ)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน: -			
An investigati	An investigation of European, American and Asian film as art, philosophy, social commentary,		
propaganda, self-expression, well-being and social harmony; a focus not only on techniques, style			
and technological advances but on interpretation, comparison and criticism			



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) Science Division

การสืบค้นภาพย	- เนตร์ยุโรป อเมริกันและเอเชียในด้านศิลปะ ปรัชญา การวิพากษ์สังคมและการโฆษ	_ู ผณาชวนเชื่อ ไม่	
เพียงมุ่งเน้นด้า	นเทคนิค รูปแบบและความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีเท่านั้น แต่ยังมุ่งเน้นเรื่องก	ารตีความ การ	
เปรียบเทียบและ	ะการวิพากษ์วิจารณ์ด้วย		
ICGH 117	7 Drawing as Creative Expression 4 (2-4-6)		
	การวาดเส้นเพื่อการแสดงความสร้างสรรค์	ଝ (ଜ-ଝ-๖)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	_		
Develop creat	civity and cognitive learning; utilize visual communication, design and	art principles;	
experience m	ultiple tools, techniques, medium, experimental mark making; resea	arch, analysis,	
observation,	gesture, principles and elements of design and composition; exan	nine, analyze,	
observe and r	einterpret the human figure, plant and still life forms; research, interp	oret, evaluate,	
analyse conte	mporary artists; personal evaluation; personal expression		
พัฒนาความคิดส	หร้างสรรค์และการรู้คิด การนำการสื่อสารด้วยภาพไปใช้ให้เกิดประโยชน์ หลักการข	องการออกแบบ	
และศิลปะ การส	รัมผัสประสบการณ์การใช้เครื่องมือ เทคนิค สื่อที่หลากหลาย การทดลองการใช้วั	_้ ชดุที่หลากหลาย	
ในการวาดเส้น	การค้นคว้า การวิเคราะห์ การสังเกต ท่าทาง หลักการและองค์ประกอบของกา	รออกแบบและ	
องค์ประกอบ ตร	รวจสอบ วิเคราะห์ สังเกตและถ่ายทอดภาพร่างกายมนุษย์ พืชและหุ่นนิ่ง ค้นคว้า	ที่ความ ประเมิน	
วิเคราะห์ศิลปินร	ร่วมสมัย การประเมินรายบุคคล การแสดงออกเฉพาะตน		
ICGH 118	Photography Visualizing in the Digital Age	4 (2-4-6)	
	การถ่ายภาพในยุคดิจิทัล	๔ (๒-๔-๖)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		
Basic skills and	d aesthetic principles of photography, how the camera works, types of	cameras and	
digital image	capture, techniques in taking pictures, in camera editing, speciali	zed forms of	
photography,	simple editing adjustments, the aesthetics of picture taking		
ทักษะเบื้องต้นแ	ละหลักการด้านสุนทรียศาสตร์ของการถ่ายภาพ กล้องถ่ายภาพทำงานอย่างไร ปร	ะเภทของกล้อง	
ถ่ายภาพและกา	รจับภาพดิจิทัล เทคนิคการถ่ายภาพ เทคนิคการปรับกล้องถ่ายภาพ รูปแบบเฉพา	ะของภาพ การ	
ปรับแต่งภาพอย่	างง่าย สุนทรียศาสตร์ของการถ่ายภาพ		
ICGH 119	Listen! Soundscapes, Well-Being and Musical Soul Searching	4 (4-0-8)	
	ฟังสิ การแสวงหาทัศนียภาพของเสียง สุขภาวะและจิตวิญญาณแห่งดนตรี	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

An examination of sound and music as sources of pleasure, aesthetic experience, well-being as well as stress; discussion of music's expressivity and the emotions it induces; cases studies linking music experience to aspects of perceptual training, personal development, public health and the appreciation of nature การศึกษาเสียงและเพลงในฐานะแหล่งของความรื่นรมย์ ประสบการณ์เชิงสุนทรียศาสตร์ สุขภาวะและความเครียด การอภิปรายการแสดงออกและอารมณ์ของเพลง กรณีศึกษาเรื่องการเชื่อมโยงประสบการณ์ เพลงกับการฝึกการ รับรู้ การพัฒนาตนเอง สาธารณสุขและสุนทรียภาพของธรรมชาติ **ICGN 105** Ecology, Ecosystems and Socio-Economics in Southeast Asia 4 (3-2-7) นิเวศวิทยา ระบบนิเวศและเศรษฐกิจสังคมในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ **๔** (๓-๒-๗) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Human impacts on Southeast Asian ecology; human impacts on Southeast Asian's biodiversity and natural resources; fundamental ecological and resource management principles; current sustainable development issues; sustainable development practices for Southeast Asia ผลกระทบจากมนุษย์ที่มีต่อระบบนิเวศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ผลกระทบของมนุษย์ต่อความหลากหลายทาง ชีวภาพและทรัพยากรธรรมชาติในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หลักการพื้นฐานทางนิเวศวิทยาและการจัดการ ทรัพยากร ปัญหาการพัฒนาที่ยั่งยืนในปัจจุบัน แนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืนสำหรับภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียง ใต้ **ICGN 108** Essentials of Culinary Science for Food Business 4 (3-2-7) วิทยาศาสตร์ของการปรุงอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร **๔ (**๓-๒-๗) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Changes during preparation, heating, and storage of raw materials and of finished products, foodservice and commercial packaged food industries; chemical, sensory, and nutritional natures of food, food safety concepts, changing trends and interests, legal requirements of food establishment การเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบจนเป็นผลิตภัณฑ์อาหารขณะกำลังเตรียม กำลังผ่านความร้อน และระหว่างการเก็บ รักษา การเปลี่ยนแปลงทางเคมีที่มีผลกระทบต่ออาหาร ทางประสาทสัมผัส ทางด้านความปลอดภัยของอาหารและ ด้านคุณค่าทางโภชนาการ และกฎหมายอาหาร ของธุรกิจบริการด้านอาหาร และระดับอุตสาหกรรมการผลิต Food for Health **ICGN 109** 4 (4-0-8) อาหารเพื่อสุขภาพ ๔ (๔-೦-ಡ)



gree Level 🗹 Bad	chelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral Mahidol Ur	niversity Internationa	
-2 Bachelor of Sci	ience Program in Food Science and Technology (International Program)	Science	
Prerequisites	:-		
วิชาบังคับก่อน: -			
Knowledge of general human nutritional requirements; the health benefits of various foods;			
quality and s	safety of the various types of food including processing; health and nu	ıtritional value	
ความรู้ทั่วไปใน	เรื่องเกี่ยวกับประโยชน์ของอาหารและโภชนาการในมนุษย์ คุณภาพและความปลอด	ดภัยของอาหารที่	
สืบเนื่องจากกร	ะบวนการผลิตและการถนอมอาหาร ผลกระทบต่อสุขภาพและคุณค่าทางอาหาร		
ICGN 110	Maker Workshop	4 (3-2-7)	
	โรงปฏิบัติงานนักประดิษฐ์	๔ (๓−๒−๗)	
Prerequisites	:-	•	
วิชาบังคับก่อน:	: -		
Mechanical c	design consideration, 3D drawing, safety in design; motion in 1 and 2 Dim	nension; sound	
and oscillation motion, mechanical properties of materials; basic electronics, circuit analy			
and oscillation	on motion, mechanical properties of materials; basic electronics, c	circuit analysis,	
	on motion, mechanical properties of materials; basic electronics, c	circuit analysis,	
soldering; mi			
soldering; mi การออกแบบท	crocontroller, basic programming	เสียงและ การสั่น	
soldering; mi การออกแบบท	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ ĭสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และก	เสียงและ การสั่น	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ ĭสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และก	เสียงและ การสั่น	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั เพื่อควบคุมระเ	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ วัสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และกว บบ	เสียงและ การสั่น ารเขียนโปรแกรม	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั เพื่อควบคุมระบ ICGN 112	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ ภัสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และกา บบ Stargazer มองดาว มองเรา	เสียงและ การสั่น ารเขียนโปรแกรม 4 (3-2-7)	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั เพื่อควบคุมระบ ICGN 112 Prerequisites	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ วัสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และกา บบ Stargazer มองดาว มองเรา	เสียงและ การสั่น ารเขียนโปรแกรม 4 (3-2-7)	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั เพื่อควบคุมระบ ICGN 112 Prerequisites วิชาบังคับก่อน:	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ วัสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และกา บบ Stargazer มองดาว มองเรา	เสียงและ การสั่น ารเขียนโปรแกรม 4 (3-2-7) ๔ (๓-๒-๗)	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั เพื่อควบคุมระบ ICGN 112 Prerequisites วิชาบังคับก่อน: Basic ideas o	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ กัสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และกา บบ Stargazer มองดาว มองเรา : -	เสียงและ การสั่น ารเขียนโปรแกรม 4 (3-2-7) ๔ (๓-๒-๗)	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั เพื่อควบคุมระบ ICGN 112 Prerequisites วิชาบังคับก่อน: Basic ideas o the universe;	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ ทัสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และกา บบ Stargazer มองดาว มองเรา : - :- of astronomy, astrophysics and cosmology; the progress of human un	เสียงและ การสั่น ารเขียนโปรแกรม 4 (3-2-7) ๔ (๓-๒-๗) aderstanding of th & Moon; the	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั เพื่อควบคุมระบ ICGN 112 Prerequisites วิชาบังคับก่อน: Basic ideas o the universe; Solar System	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ ทัสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และกา บบ Stargazer มองดาว มองเรา : - :- of astronomy, astrophysics and cosmology; the progress of human un	เสียงและ การสั่น ารเขียนโปรแกรม 4 (3-2-7) ๔ (๓-๒-๗) nderstanding of th & Moon; the	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั เพื่อควบคุมระบ ICGN 112 Prerequisites วิชาบังคับก่อน: Basic ideas o the universe; Solar System the origins ar	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ ภัสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และกา มบ Stargazer มองดาว มองเรา : - of astronomy, astrophysics and cosmology; the progress of human un the impact of scientific method on astronomical observation; the Eart n; the lifecycle of stars; Black Holes; galaxies; and the current underst	เสียงและ การสั่น ารเขียนโปรแกรม 4 (3-2-7) ๔ (๓-๒-๗) aderstanding of th & Moon; the tandings about	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั เพื่อควบคุมระบ ICGN 112 Prerequisites วิชาบังคับก่อน: Basic ideas o the universe; Solar System the origins ar พื้นฐานความรู้เ	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ ภัสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และกา มบ Stargazer มองดาว มองเรา : - :- of astronomy, astrophysics and cosmology; the progress of human un the impact of scientific method on astronomical observation; the Eart n; the lifecycle of stars; Black Holes; galaxies; and the current understand future of the universe	เสียงและ การสั่น ารเขียนโปรแกรม 4 (3-2-7) ๔ (๓-๒-๗) anderstanding of th & Moon; the tandings about	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั เพื่อควบคุมระบ ICGN 112 Prerequisites วิชาบังคับก่อน: Basic ideas o the universe; Solar System the origins ar พื้นฐานความรู้เ	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ ัสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และกา บบ Stargazer มองดาว มองเรา : - : - of astronomy, astrophysics and cosmology; the progress of human un the impact of scientific method on astronomical observation; the Earth; the lifecycle of stars; Black Holes; galaxies; and the current understand future of the universe ทางดาราศาสตร์ฟิสิกส์ การเรียนรู้เอกภพของมนุษยชาติและการพัฒนาความเข้าใจจ	เสียงและ การสั่น ารเขียนโปรแกรม 4 (3-2-7) ๔ (๓-๒-๗) anderstanding of th & Moon; the tandings about	
soldering; mi การออกแบบท คุณสมบัติของวั เพื่อควบคุมระบ ICGN 112 Prerequisites วิชาบังคับก่อน: Basic ideas o the universe; Solar System the origins ar พื้นฐานความรู้เ	crocontroller, basic programming างกลศาสตร์ การวาดภาพสามมิติ ความปลอดภัย การเคลื่อนที่ในหนึ่งและสองมิติ ัสดุ วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น การออกแบบวงจร การเชื่อมต่อวงจร วงจรควบคุม และกา บบ Stargazer มองดาว มองเรา : - : - of astronomy, astrophysics and cosmology; the progress of human un the impact of scientific method on astronomical observation; the Earth; the lifecycle of stars; Black Holes; galaxies; and the current understand future of the universe ทางดาราศาสตร์ฟิสิกส์ การเรียนรู้เอกภพของมนุษยชาติและการพัฒนาความเข้าใจจ	เสียงและ การสั่น ารเขียนโปรแกรม 4 (3-2-7) ๔ (๓-๒-๗) anderstanding of th & Moon; the tandings about	



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

The plant world; the way plants grow and reproduce; modern technologies used for improving agricultural methods; the basics of plant biology; the distinctions among major groups of plants; the social implications of plant use and abuse การสำรวจโลกของพืช วิธีการปลูกพืชและการทำซ้ำ เทคโนโลยีสมัยใหม่ที่นำมาใช้เพื่อปรับปรุงวิธีการทางการ เกษตร พื้นฐานเกี่ยวกับชีววิทยาของพืช ความแตกต่างระหว่างกลุ่มพืชหลัก ผลกระทบทางสังคมของการใช้พืชและ การใช้ประโยชน์จากพืชในทางที่ผิด Human Evolution, Diversity and Health **ICGN 115** 4 (4-0-8) วิวัฒนาการมนุษย์ ความหลากหลายและสุขภาพ ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Changing modern society; human ability; human body; human distinctiveness; human diversity; human evolution; human health; human origins; primate diversity; scientific advancements การเปลี่ยนแปลงโลกยุคใหม่ ความสามารถของมนุษย์ ร่างกายมนุษย์ ความแตกต่างของมนุษย์ ความหลากหลาย ของมนุษย์ วิวัฒนาการของมนุษย์ สุขภาพของมนุษย์ ต้นกำเนิดของมนุษย์ ความหลากหลายของไพรเมต ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ ICGN 120 Chemistry of Cosmetics and Dietary Supplements 4 (4-0-8) เคมีของเครื่องสำอางและอาหารเสริม ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Chemistry of cosmetic products; basic sciences behind common aesthetic medical procedures; basic biochemistry of human skins; basic functioning of vitamins, minerals, and specialty supplements เคมีของเครื่องสำอาง วิทยาศาสตร์เบื้องต้นของเวชศาสตร์ความงาม ชีวเคมีเบื้องต้นของผิวหนังมนุษย์ การทำงาน ของอาหารเสริมประเภท วิตามิน แร่ธาตุและอาหารเสริมอื่นๆ Climate Change and Human Society 4 (3-2-7) **ICGN 124** การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและสังคม ๔ (ഩ−๒−๗) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Human activities and the global climate; consequences for human society; consequences for the essential life support systems; perspectives on human health and diseases; adapting to global climate change; mitigating global climate change; an optional field visit included

Mahidol University International College



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

กิจกรรมของมนุษย์และภูมิอากาศ ผลกระทบต่อสังคม ผลกระทบต่อระบบเกื้อกูลชีวิต มุมมองต่อสุขภาพอนามัย ของมนุษย์และโรค การปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศ การทุเลาการเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศ รวม ทัศนศึกษาที่เป็นทางเลือกในการเรียนรู้ ICGN 125 Games and Learning 2 (2-0-4) เกมและการเรียนรู้ **ම** (ම−੦−໔) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -History of games, combinatorial games, games of chance, game theory ประวัติศาสตร์ของเกม เกมเชิงการจัด เกมแห่งโอกาส ทฤษฎีเกม ICGP 101 American Flag Football 1 (0-2-1) แฟลกฟุตบอล o (o-๒-๑) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -A ball based sport course emphasizing techniques, non-contact game play, including dodging, throwing, and catching and development of teamwork management, communication, and terminology หลักสูตรกีฬาลูกบอล โดยเน้นเทคนิคการเล่นเกมที่ไม่มีการปะทะ รวมทั้งการหลบหลีก การขว้างปา การรับและ การพัฒนาระบบการจัดการการทำงานเป็นทีม การสื่อสารและการใช้เทคนิคที่เฉพาะ ICGP 102 Badminton 1 (0-2-1) แบดมินตัน o (o-ම-o) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -A racket based sport course stressing technique, strategies, grip, serving, positioning and movement, game play in both singles and doubles หลักสูตรการแข่งขันกีฬาแร็กเกต (แบดมินตัน) โดยเน้นเทคนิคกลยุทธ์การจับไม้ การเสิร์ฟ การวางตำแหน่งและ การเคลื่อนไหวทั้งการเล่นเกมทั้งแบบเดี่ยวและแบบคู่ผสม





Degree Level 🗹	🛚 Bachelor's 🗖	Grad.Dip.	Master's \square	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	----------------	-----------	--------------------	------------------	------------

Science Division

F2 Bachelor of Sc	ience Program in Food Science and Technology (International Program)	Science
ICGP 103	Basketball	1 (0-2-1)
	บาสเกตบอล	ඉ (○-๒-๑)
Prerequisites	: -	-
วิชาบังคับก่อน:	:-	
A ball based	sport course emphasizing attentiveness, dribbling, passing, shooting, re	bounding, ball
control, gam	e play, and development of game strategies	
หลักสูตรกีฬาก	ารเล่นลูกบอลโดยเน้นการใส่ใจในการเลี้ยงลูกบอล การส่งลูกบอล การโต้ตอบ การ	รควบคุมลูกบอล
การเล่นเกมและ	ะการพัฒนากลยุทธ์ของเกม	
ICGP 104	Body Fitness	1 (0-2-1)
	ฟิตเนส	⊚ (O-๒-๑)
Prerequisites	: -	<u>l</u>
วิชาบังคับก่อน:	:-	
A comprehe	ensive course in one or more exercise techniques: strength/resis	tance, cardio,
plyometric, s	stretching, high-intensity interval training, and calisthenics; to mainta	in health and
wellness		
หลักสูตรที่คร	อบคลุมเกี่ยวกับเทคนิคการออกกำลังกายอย่างน้อยหนึ่งเทคนิคหรือหลากหลา	ยเทคนิค ความ
แข็งแรง/ความ	้ ต้านทาน คาร์ดิโอ พลัยโอเมตริก กายบริหารแบบยืดเส้น การฝึกการออกกำลังกาย	ู่ บอย่างหนัก และ
การเพาะกาย เ	พื่อรักษาสุขภาพและสุขภาพที่ดี	
ICGP 105	Cycling	1 (0-2-1)
	จักรยาน	⊚ (O-๒-๑)
Prerequisites	:-	
วิชาบังคับก่อน:	:-	
A course d	esigned on cycling instruction for safety, fitness, riding techniq	ues, posture,
communicati	ion, knowledge of equipment and hazards, for recreational and commi	uter cycling
หลักสูตรที่ออก	แบบมาเพื่อสอนการขี่จักรยานเพื่อความปลอดภัย การออกกำลังกาย เทคนิคการขี่	จักรยาน ท่าทาง
การสื่อสาร คว	ามรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และอันตรายสำหรับการขี่จักรยาน เพื่อการพักผ่อนหย่อนใจและ	ะการเดินทาง
ICGP 106	Discover Dance	1 (0-2-1)
	ดิสคัพเวอร์ แดนซ์	ඉ (○-๒-෧)
Prerequisites	<u> </u> :-	
์ วิชาบังคับก่อน:		



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

A dance based course of current forms and techniques in one or more categories: African/Jazz,			
Worldwide Dances/Latin Dances, Professional Performance Dance, Modern Dance, Hip-hop/Funk			
หลักสูตรการเต้	นรำของรูปแบบปัจจุบันและเทคนิคอย่างน้อยหนึ่งประเภทหรือหลากหลายประเภท	แอฟริกัน/แจ๊ส	
เต้นรำทั่วโลก/เต	ทันรำละติน การเต้นรำการแสดงระดับมืออาชีพ การเต้นรำสมัยใหม่ ฮิพฮอพ/ฟรังค์		
ICGP 107	Golf	1 (0-2-1)	
	กอล์ฟ	ඉ (○-๒-๑)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		
A club based	game course designed on developing correct grip, stance, posture	e, swing, and	
knowledge of	equipment, rules, regulations, and etiquette		
หลักสูตรการเรีย	ยนรู้จากสโมสรที่ได้รับการออกแบบมาเพื่อพัฒนารูปลักษณ์ ท่าทางในการจับ การแ	ูกว่ง ท่าทางยืน	
และความรู้เกี่ยว	กับอุปกรณ์ ระเบียบข้อบังคับและจรรยาบรรณที่ถูกต้อง		
ICGP 108	Mind and Body	1 (0-2-1)	
	โยคะ	ඉ (○-๒-๑)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		
A course stres	ssing meditation postures, techniques, movement, and breathing to ach	nieve positive	
mental state			
หลักสูตรซึ่งเน้น	เรื่องท่าทางการทำสมาธิ เทคนิค การเคลื่อนไหว และการหายใจเพื่อให้ได้สภาวะทาง	งจิตใจที่ดี	
ICGP 109	Selected Topics in Sports	1 (0-2-1)	
	เรื่องเฉพาะทางการกีฬา	© (O-P-®)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		
Learning cond	cepts, rules and strategies through planned and structured movemen	nts by way of	
sport or activ	ity to enhance a healthy lifestyle		
เรียนรู้แนวคิด เ	เรียนรู้แนวคิด หลักเกณฑ์และกลยุทธ์โดยผ่านการเคลื่อนไหวตามแบบแผน และโครงสร้างการเคลื่อนไหว โดยการ		
เล่นกีฬาหรือกิจกรรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของวิถีชีวิตที่มีสุขภาพที่ดี			
ICGP 110	Self Defense (Striking)	1 (0-2-1)	
	วิชาป้องกันตัว (การจู่โจม)	ඉ (○-⊌-ඉ)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

External martial arts (striking) course emphasizing hard physical impact and exertion, muscular strength and tension, maximizing speed and power, through body coordination วิชาศิลปะการป้องกันตัวภายนอก (การจู่โจม) เน้นการต่อสู้ระยะประชิดทางกายภาพ และการออกกำลังกาย ความ แข็งแรงของกล้ามเนื้อ และความตึงของกล้ามเนื้อ เพิ่มความเร็ว และพลังงานผ่านการประสานงานของร่างกาย Self Defense (Grappling) ICGP 111 1 (0-2-1) วิชาป้องกันตัว (การเหวี่ยงทุ่ม) ෙ(෮-๒-෧) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Internal martial arts (grappling) course stressing timing, awareness, precision, and techniques, using body leverage for throws, take downs, pins, and submissions ์ศิลปะการต่อสู้ภายใน (การเหวี่ยงทุ่ม) การเน้นเรื่องการจับเวลา การรับรู้ ความแม่นยำ และเทคนิคโดยใช้การ ยกระดับร่างกายเพื่อ การเหวี่ยง การทุ่มตัว การลงน้ำหนักขาและกีฬามวยปล้ำ ICGP 112 Soccer 1 (0-2-1) ฟตบอล o (o-ම-o) Prereauisites: -วิชาบังคับก่อน: -A ball based sport course stressing alertness, ball control, including dribbling, passing, trapping, shooting, ball movement, game play, and development of strategies through drills and competitive play หลักสูตรการเล่นลูกบอลโดยเน้นการเตรียมพร้อม การควบคุมลูกบอล รวมถึงการเลี้ยงลูก การส่งลูก การดักลูกบอล การทำประตู การเคลื่อนไหวของลูกบอล การเล่นเกมและการพัฒนากลยุทธ์ผ่านการฝึกซ้อมและการแข่งขัน Social Dance ICGP 113 1 (0-2-1) ลีลาศ o (o-๒-๑) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -A dance based social sport or activity course of choreographed movements, styles and regulations from International Ballroom (Standard) and International Latin dances หลักสูตรกีฬาการเต้นรำทางสังคมหรือกิจกรรมการออกแบบการเคลื่อนไหวของท่าเต้น รูปแบบ และข้อบังคับจาก การเต้นรำของระดับนานาชาติ (ตามมาตรฐาน) และการเต้นรำแบบละตินระดับนานาชาติ **ICGP 114** Swimming 1 (0-2-1) ว่ายน้ำ o (o-ම-o)

Mahidol University International College



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน: -		
A water bas	ed sport course stressing swimming techniques, breathing, and k	nowledge of
buoyancy, pr	opulsion, and water safety	
หลักสูตรกีฬาทา	างน้ำ ซึ่งเน้นเทคนิคการว่ายน้ำ การหายใจ และความรู้เกี่ยวกับการพยุงตัว แรงขับเ	คลื่อนและความ
ปลอดภัยทางน้ำ		
ICGP 115	Tennis	1 (0-2-1)
	เทนนิส	ඉ (○-⊌-ඉ)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
A racket base	ed sport course of techniques, strategy, grip, serve, game play, ball tra	acking, timing,
shot control,	through drills, live ball hitting sessions, and competition	
หลักสูตรการแข	เ่งขันแร็กเกต (เทนนิส) โดยใช้เทคนิค กลยุทธ์ จับ เสิร์ฟ เล่นเกม การติดตามลูก ก	กรจับเวลา การ
ควบคุมการทำค	ะแนน การฝึกซ้อม การตีบอลในเกมส์และการแข่งขัน	
ICGP 116	Volleyball	1 (0-2-1)
	วอลเลย์บอล	෧ (o-๒-෧)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
A ball sport	course emphasizing passing, setting, serving, developing strategies, po	sitions, game
play, teamwo	ork management, and communication	
หลักสูตรกีฬากา	ารเล่นลูกบอล ซึ่งเน้นการส่งลูก การเซทลูก การเสิร์ฟ การพัฒนากลยุทธ์ ตำแหน่งผู้เ	ล่น การเล่นเกม
การบริหารงานใ	นทีมและการสื่อสาร	
ICGS 102	Business Sustainability and the Global Climate Change	4 (4-0-8)
	ความยั่งยืนทางธุรกิจและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลก	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
Study on the	role of business in the society; the basic concept of sustainability; globa	ıl governance;
sustainable o	development; social inequalities and social inclusion; environment	sustainability;
climate chan	ge; climate change mitigation; climate change adaptation; green marke	ting; business
sustainability		

Mahidol University International College

๔ (๔-೦-ಡ)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

สังคมวิทยาในโลกสมัยใหม่

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

การศึกษาบทบา	ทของธุรกิจในสังคม แนวคิดพื้นฐานของความยั่งยืน ธรรมาภิบาลโลก การพัฒนาอเ	ย่างยั่งยืน ความ
ไม่เท่าเทียมทาง	ไม่เท่าเทียมทางสังคมและการรวมสังคม ความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลก; การ	
ปรับตัวต่อการเ	ปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ การปรับตัวและรับมือกับผลกระทบที่จะเกิดจากการเปลี่ยนแปลง.	
สภาพภูมิอากาศ การตลาดเพื่อสิ่งแวดล้อม การทำธุรกิจอย่างยั่งยืน		
ICGS 115	Sociology in the Modern World	4 (4-0-8)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Sociology as a principle for understanding the modern world, life appreciation; a field of study explaining social, political, and economic phenomena; social interactions and social organizations; sociological perspectives; methodologies and sociological insights; topics relevant to the modern world including culture, socialization process, family, social inequality, gender relations, racism, ageism, modern media, and social change; global social problems; evaluation of societies; influencing and improving life's quality

สังคมวิทยาเป็นหลักการในการทำความเข้าใจโลกสมัยใหม่ และชื่นชมชีวิตของแต่ละบุคคล สาขาวิชาที่อธิบาย ปรากฏการณ์ทางสังคม การเมืองและเศรษฐกิจ ปฏิสัมพันธ์ทางสังคมและองค์กรทางสังคม มุมมองทางสังคมวิทยา ระเบียบวิธีและข้อมูลเชิงลึกทางสังคมวิทยา หัวข้อที่เกี่ยวข้องกับโลกสมัยใหม่รวมถึงวัฒนธรรม กระบวนการขัด เกลาทางสังคม ครอบครัว ความไม่เท่าเทียมกันทางสังคม การกีดกันทางเพศเชื้อชาติ สีผิว อายุ สื่อสมัยใหม่และ การเปลี่ยนแปลงทางสังคมปัจจุบัน ปัญหาสังคมที่มีอยู่ทั่วโลก การประเมินสังคมและมีส่วนร่วมในวิธีการที่จะ ปรับปรุงคุณภาพชีวิต

ICGS 125	American History, Popular Media and Modern Life	4 (4-0-8)
	ประวัติศาสตร์อเมริกา สื่อยอดนิยมและชีวิตสมัยใหม่	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Exploring modern American history through the lense of popular media and the state's power projection through hard and soft power; introducing the concept of life in the roaring twenties and the Great Depression, investigating available media sources during the war time from World War I, World War II, and the Cold war; understanding historical events impacting the American life including feminist and LGBT movement, the Vietnam War, African-American civil rights movement; discussing the importance modern digital media platforms and social media



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

สำรวจประวัติศาสตร์อเมริกาสมัยใหม่โดยผ่านสื่อยอดนิยม และดูถึงกลไกการใช้อำนาจของรัฐผ่านสื่อเหล่านั้น แนะนำแนวคิดการใช้ชีวิตในยุคยี่สิบรุ่งเรืองและภาวะเศรษฐกิจตกต่ำครั้งใหญ่ สำรวจสื่อในรูปแบบต่างๆ ที่มีมา ตั้งแต่ช่วง สงครามโลกครั้งที่หนึ่ง สงครามโลกครั้งที่สอง และสงครามเย็น ทำความเข้าใจถึงเหตุการณ์ทาง ประวัติศาสตร์ที่มีผลกระทบต่อวิถีชีวิตของชาวอเมริกัน ได้แก่ การเรียกร้องสิทธิสตรี และ กลุ่ม LGBT สงคราม เวียดนาม การเรียกร้องความเสมอภาคของชาวแอฟริกันอเมริกัน อภิปรายความสำคัญของสื่อยุคดิจิทัล และสื่อ สังคมออนไลน์

ICGS 126	Introduction to Psychology	4 (4-0-8)
	จิตวิทยาขั้นแนะนำ	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Human behaviour and mental functioning; the nervous system; consciousness; sensation and perception; psychogenetics, life-span development; thinking, memory, language, conditioning and learning, motivation, personality, and stress

พฤติกรรมมนุษย์และการทำงานของจิต ระบบประสาท ความตระหนักรู้ ยาที่ออกฤทธิ์ต่อจิต ผัสสาการและการรับรู้ ทางผัสสะ จิตพันธุกรรม การพัฒนาในช่วงชีวิต การคิด ความทรงจำ ภาษา การปรับสภาวะและการเรียนรู้ แรงจูงใจ บคลิกภาพ และความเครียด

ICGS 127	Positive Psychology	4 (4-0-8)
	จิตวิทยาเชิงบวก	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Concepts of success; societies emphasis on financial wealth and the accumulation of material things versus the importance of having a loving family, developing rewarding relationships with friends and colleagues; career achievement and the respect of others; regularly feeling positive emotions, developing morally and spiritually, engaging in worthwhile activities; staying physically fit; success as a multi-faceted and intensely personal concept; the exploration of well-being from the field of positive psychology; developing understanding of what comprises a successful life with an emphasis on greater self-expression and overall well-being

แนวความคิดเรื่องความสำเร็จ สังคมที่เน้นความมั่งคั่งทางการเงินและการสะสมสิ่งของทางวัตถุเปรียบเทียบกับ ความสำคัญในการมีครอบครัวที่อบอุ่น การพัฒนาความสัมพันธ์กับเพื่อนและเพื่อนร่วมงานแบบการให้รางวัลเพื่อจูง ใจเชิง ความสำเร็จทางอาชีพและการเคารพผู้อื่น การรู้สึกถึงอารมณ์เชิงบวกอย่างสม่ำเสมอ การพัฒนาทางศีลธรรม และทางจิตวิญญาณ การเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมที่เป็นประโยชน์คุ้มค่า การรักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

21 Z DaCHEROL OL SCR	ence Program in Food Science and Technology (International Program)	Science	
ความสำเร็จในก	รอบความคิดส่วนบุคคลอย่างเข้มข้นและมีหลายแง่มุม การสำรวจเรื่องความเป็นอยู่	ที่ดีจากจิตวิทยา	
เชิงบวก การพัฒนาความเข้าใจถึงองค์ประกอบของความสำเร็จในชีวิตโดยเน้นที่การแสดงออกความเป็นตัว			
ภาพรวมของความเป็นอยู่ที่ดี			
ICGS 128	Global Gastronomy and Cuisines	4 (4-0-8)	
	ศาสตร์การอาหารและอาหารทั่วโลก	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		
Understandin	g the interconnection between gastronomy, culture, society, and loc	al and global	
food systems	; highlighting the global food production and consumption trends; exar	mining diverse	
cultures thro	ugh the food and food preparation; emphasis on multicultural conte	ext in cooking	
practices; und	derstanding the current trend in various healthy diets and cuisines		
เข้าใจถึงความสั	้มพันธ์ระหว่างอาหาร วัฒนธรรม สังคม และวงจรอาหารทั้งส่วนท้องถิ่นและทั่วโลก	เน้นทิศทางการ	
ผลิต และการบ์	ริโภคอาหารระดับโลก ตรวจสอบความหลากหลายทางวัฒนธรรมของอาหาร และก	ารจัดเตรียม พหุ	
วัฒนธรรมทางก	ารปรุงอาหาร ความเข้าใจแน้วโน้มปัจจุบันของอาหารและโภชนาการ		
ICGS 129 Tea Studies 2 (2-0-		2 (2-0-4)	
	ชาศึกษา	୭ (୭-୦-୯)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		
What is tea, r	main tea varieties, main tea types, climatic conditions for sustainable 🤉	growth of tea,	
important tea	a growing countries and regions, tea processing, tea and health, te	a tasting and	
evaluation, te	ea utensils and preparation, tea and food pairing		
ชาคืออะไร ควา	ามหลากหลายหลักของชา ประเภทหลักของชา สภาพภูมิอากาศที่มีผลต่อการเจริ	ญเติบโตของชา	
อย่างยั่งยืน ปร	ะเทศและภูมิภาคปลูกชาที่สำคัญ การแปรรูปชา ชาและสุขภาพ การชิมและปร	ะเมินรสชาติชา	
อุปกรณ์ชงชาแล	าะการจัดเตรียม การจับคู่ชาและอาหาร		
ICLL 100	Self Development	2 (2-0-4)	
	การพัฒนาตนเอง	୭ (୭-୦-୯)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		
Life skills for 2	Life skills for 21 st century workplace through learning or training activities in various topics including		
creativity, gro	creativity, growth mindset, leadership, and emotional intelligence or other selected personal		





Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

development activities approved by the academic advisor and Curriculum Administrative Committee

ทักษะชีวิตสำหรับการทำงานในศตวรรษที่ ๒๑ ผ่านการเรียนรู้หรือกิจกรรมในหัวข้อต่างๆ รวมถึงเรื่องความคิด สร้างสรรค์ กรอบความคิดแบบเติบโต ความเป็นผู้นำ และความเฉลียวฉลาดทางอารมณ์ หรือกิจกรรมการพัฒนา ตนเองอื่นๆ ที่นักศึกษาเลือก ซึ่งได้รับการอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

Global Citizenship 4 credits

ICGH 116	World Cinemas	4 (4-0-8)
	ภาพยนตร์ระดับโลก	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

An introduction, practice and an application of languages to critical thinking and analysis of key world cinema texts; principal critical methods and theoretical debates of film theory; theoretical perspectives including structuralism, semiology, Marxism, feminism, psychoanalysis, post-structuralism, and cultural studies; questions of narrative and narration, realism, formalism, modernism, postmodernism, postcolonialism, gender, sexuality, and ideology

การแนะนำ การปฏิบัติและการประยุกต์ใช้ภาษาในการคิดและวิเคราะห์ข้อความสำคัญของภาพยนตร์ระดับโลก วิธี หลักในการวิพากษ์และการถกเถียงเชิงทฤษฎีในเรื่องทฤษฎีภาพยนตร์ มุมมองเชิงทฤษฎี ได้แก่ โครงสร้างนิยม สัญ วิทยาลัทธิมาร์กซิสต์ สตรีนิยม จิตวิเคราะห์ หลังโครงสร้างนิยมและวัฒนธรรมศึกษา คำถามเรื่องการบรรยายและ การเล่าเรื่อง สัจจนิยม รูปแบบนิยม ยุคทันสมัย ยุคหลังทันสมัย ยุคหลังอาณานิคม เพศ การแสดงออกทางเพศและ อุดมการณ์

ICGH 120	Thai and ASEAN Cinema	4 (4-0-8)
	ภาพยนตร์ไทยและอาเซียน	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

An introduction, practice and an application of languages to critical thinking and analysis of Thai and ASEAN film texts; examine key film languages and textual examples, including narrative theories; genre, film theories; an analysis of key film texts; the development of skills in research, writing and analytical thinking



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

การแนะนำ การปฏิบัติและการประยุกต์ใช้ภาษาในการคิดและวิเคราะห์ข้อความของภาพยนตร์ไทยและอาเซียนเชิง วิพากษ์ การสำรวจภาษาและตัวอย่างข้อความสำคัญจากภาพยนตร์ รวมถึงทฤษฎีการเล่าเรื่อง ประเภท ทฤษฎี ภาพยนตร์ การวิเคราะห์ข้อความสำคัญของภาพยนตร์ การพัฒนาทักษะด้านวิจัย การเขียนและการคิดเชิงวิเคราะห์ The End of the World? Development and Environment 4 (4-0-8) ICGH 121 หรือโลกจะถึงจุดจบ การพัฒนาและสิ่งแวดล้อม ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -An integrated and system oriented view on applied ethics with an eye on development, the environment and technology; emphasis on the intersection between the central notions of justice, nature and technology, particularly under consideration of sustainability; critical analysis of current states of affairs in terms of diverse political traditions, the history of colonialism and the dialectic between globalization and segregation; examples and cases studies include issues of public health, education, food technology, global institutionalization, energy management, the international monetary system, trade, labor migration, and violations of human rights มุมมองเชิงบูรณาการและเชิงระบบต่อจริยศาสตร์ประยุกต์ด้านการพัฒนา สิ่งแวดล้อมและเทคโนโลยี มุ่งเน้นความ เกี่ยวพันระหว่างแนวคิดสำคัญของความยุติธรรม ธรรมชาติและเทคโนโลยี โดยเฉพาะอย่างยิ่งการคำนึงถึงเรื่อง ความยั่งยืน การวิเคราะห์เชิงวิพากษ์ต่อสถานการณ์ปัจจุบันในเรื่องธรรมเนียมทางการเมืองที่หลากหลาย ประวัติศาสตร์ยุคอาณานิคมและวิภาษวิธีระหว่างโลกาภิวัตน์และการแบ่งแยก ตัวอย่างและกรณีศึกษาในประเด็น ้ เรื่องสาธารณสุข การศึกษา เทคโนโลยีการอาหาร การจัดตั้งสถาบันระดับโลก การจัดการพลังงาน ระบบการเงิน ระหว่างประเทศ การค้า การอพยพแรงงานและการละเมิดสิทธิมนุษยชน Introduction to Asian Philosophy ICGH 122 4 (4-0-8) ปรัชญาเอเชียขั้นแนะนำ ๔ (๔-೦-๘) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -A differentiation between the main schools of Asian philosophy, including Buddhism, Hinduism, Confucianism, Taoism, Jainism, among others; summaries of foundational concepts and themes; the influences of these philosophies on the beliefs and cultures as well as the politics, economics and legal frameworks around the world

การจำแนกความแตกต่างระหว่างสำนักความคิดหลักในปรัชญาเอเชีย รวมถึงศาสนาพุทธ ศาสนาฮินดู ลัทธิขงจื้อ

ลัทธิเต๋า ศาสนาเชนและอื่นๆ สรุปกรอบความคิดและแก่นพื้นฐาน อิทธิพลของปรัชญาเหล่านี้ที่มีต่อความเชื่อและ

วัฒนธรรม รวมถึงการเมือง เศรษฐกิจและกรอบกฎหมายทั่วโลก





Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

Science Division

F2 Bachelor of Sci	ence Program in Food Science and Technology (International Program)	Science
ICGH 123	Faiths, Ecological Justice, and the Tropical Rainforests	2 (2-0-4)
	ความศรัทธา ความยุติธรรมเชิงนิเวศและป่าดิบชื้น	୭ (୭-୦-୯)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
Biological div	versity; ecological justice; environmentally ethical actions; environm	ental justice;
faiths; indigen	ous peoples; impacts; interconnection; interdependence; religions; relig	ious diversity;
social equity;	social justice; threats; tropical rainforests	
ความหลากหล	ายทางชีวภาพ ความยุติธรรมเชิงนิเวศ การกระทำเชิงจริยธรรมสิ่งแวดล้อม คว	ามยุติธรรมเชิง
สิ่งแวดล้อม ค	วามศรัทธา คนพื้นเมือง ผลกระทบ ความเชื่อมโยงถึงกัน การพึ่งพาอาศัยกัน	ศาสนา ความ
หลากหลายทาง	ศาสนา ความเท่าเทียมทางสังคม ความยุติธรรมในสังคม ภัยคุกคาม ป่าดิบชื้น	
ICGL 101	Elementary German I	4 (4-0-8)
	ภาษาเยอรมันระดับต้น ๑	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	Placement test	
วิชาบังคับก่อน:	การสอบวัดระดับ	
Greetings, int	roducing oneself or others, German alphabet and phonemes, persona	l information,
numbers fror	m 1 – 100 and price quotations, expressing wishes, telling the time	and making
appointments	s, quality of items, measurements; verb forms, pronouns, sentence stru	cture, gender
of nouns, acc	cusative case and plural forms, negation	
ทักทาย แนะนำ	ตัว ตัวอักษรและหน่วยเสียงในภาษาเยอรมัน ข้อมูลส่วนตัว ตัวเลข ๑ ถึง ๑๐๐ และ	ะการเสนอราคา
แสดงความปรา	ารถนา บอกเวลาและนัดหมาย ลักษณะของสิ่งของ มาตราวัด-ชั่งตวง รูปของก์	ริยา สรรพนาม
โครงสร้างประโย	ยค เพศของนาม กรรมการกและรูปพหุนาม การปฏิเสธ	
ICGL 102	Elementary German II	4 (4-0-8)
	ภาษาเยอรมันระดับต้น ๒	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	Placement test or ICGL 101 Elementary German I	
วิชาบังคับก่อน:	การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 101 ภาษาเยอรมันระดับต้น ๑	
Ordering and	paying for meals in a restaurant, preferences of food and drinks, giving	and asking for
directions, rea	ading a map, preferences of work conditions, job advertisements; essay v	vriting, yes/no
questions, im	perative forms, compound verbs, preposition with dative case, modal ve	erbs I, German
sentence bra	cket	



Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

Division

QF2 Bachelor of Scie	ence Program in Food Science and Technology (International Program)	Science
สั่งและจ่ายค่าอ	าหารในร้านอาหาร อาหารและเครื่องดื่มที่ชื่นชอบ ตอบและถามเรื่องทิศทาง อ่าน	
ของงานที่ชอบ ประกาศรับสมัครงาน การเขียนเรียงความ คำถามที่ตอบว่าใช่/ไม่ใช่ รูปแบบคำสั่ง กริยาประสม		
บุพบทที่ใช้กับกรรมรอง กริยามาลา กริยาช่วย (๑) วงเล็บที่ใช้ในประโยคภาษาเยอรมัน		
ICGL 103	Elementary German III	4 (4-0-8)
	ภาษาเยอรมันระดับต้น ๓	๔ (๔-೦-ಡ)
Prerequisites:	Placement test or ICGL 102 Elementary German II	
วิชาบังคับก่อน:	การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 102 ภาษาเยอรมันระดับต้น ๒	
Health advice	and problems, healthy and unhealthy lifestyles, events and accidents, t	ravel reports,
curriculum vit	rae (CV); possessive articles in nominative, accusative and dative case, p	perfect tense,
connectors, n	nodal verbs II	
ปัญหาและการเ	เนะนำด้านสุขภาพ รูปแบบการใช้ชีวิตที่ดีและไม่ดีต่อสุขภาพ เหตุการณ์และอุบัติเา	หตุ รายงานการ
เดินทาง ประวัติ	ทิส่วนตัวโดยย่อ (CV) คำแสดงความเป็นเจ้าของ กรรมการกและกรรมรอง กาลสม	มบูรณ์ ตัวเชื่อม
กริยาช่วย (๒)		
ICGL 111	Elementary Japanese I	4 (4-0-8)
	ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๑	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	Placement test	
วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ		
Hiragana and Katakana characters; fundamentals of basic Japanese grammar (noun-ending		
sentences, particles, demonstratives, verb-ending sentences, non-past and past tenses);		
scaffolding of basic vocabulary; basic communication about personal topics (self and others);		
description of Japan; designing written products in the target language; expressing existence,		
-	and agreement; comparing cultures	
อักษรฮิรางานะเ	เละคาตากานะ ไวยากรณ์พื้นฐานภาษาญี่ปุ่น (ประโยคที่ลงท้ายด้วยคำนาน คำเสริม	นิยมสรรพนาม
ประโยคที่ลงท้า	ยด้วยกริยา กาลอดีตและไม่ใช่กาลอดีต) การใช้คำศัพท์พื้นฐาน สนทนาพื้นฐานเกี่ยว	กับเรื่องส่วน
บุคคล(ของตนเองและคนอื่น) บรรยายเกี่ยวกับประเทศญี่ปุ่น การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย การแสดงถึงสิ่งที่		
ปรากฏอยู่ ความชอบ การเห็นด้วยและการตกลง การเปรียบเทียบวัฒนธรรม		
ICGL 112	Elementary Japanese II	4 (4-0-8)
	ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๒	๔ (๔-೦-ಡ)
Prerequisites:	Placement test or ICGL 111 Elementary Japanese I	
วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 111 ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๑		



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Kanji characters (approximately 50); fundamentals of basic Japanese grammar concepts (particles, verbs of giving and receiving, na-adjective-ending sentences, i-adjectives-ending sentences, non-past and past tenses, and classifiers); scaffolding of basic vocabulary; basic communication about daily life topics; designing written products in the target language; expressing simply points of view, describing people and daily life activities; comparing cultures
อักษรคันจิ (ประมาณ ๕๐ คำ) หลักไวยากรณ์พื้นฐานภาษาญี่ปุ่น (คำเสริม กริยาที่เกี่ยวกับการให้และการรับ ประโยคที่ลงท้ายด้วยคำคุณศัพท์ กล ประโยคที่ลงท้ายด้วยคำคุณศัพท์ i กาลอดีตและไม่ใช่กาลอดีต และ ลักษณะนาม) การใช้คำศัพท์พื้นฐาน สนทนาพื้นฐานเกี่ยวกับเรื่องชีวิตประจำวัน การเขียนงานใน ภาษาเป้าหมาย การแสดงความคิดเห็นอย่างง่ายๆ การบรรยายบุคคลและกิจกรรมในชีวิตประจำวัน การ เปรียบเทียบวัฒนธรรม

ICGL 113 Elementary Japanese III 4 (4-0-8) ๓ ๓ ๓ ๔ (๔-๐-๘)

Prerequisites: Placement test or ICGL 112 Elementary Japanese II

วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 112 ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๒

Kanji characters (approximately 50); fundamentals of basic Japanese grammar concepts (verb conjugation (masu-form, te-form, nai-form, and dictionary form), and related sentence patterns; polite style of speech, and plain style of speech, particles); scaffolding of basic vocabulary; basic communication about various topics; designing written products in the target language; expressing points of view, describing people and various activities; comparing cultures

อักษรคันจิ (ประมาณ ๕๐ คำ) หลักไวยากรณ์พื้นฐานภาษาญี่ปุ่น (การผันกริยา ในรูป masu te และแบบ พจนานุกรม และประโยคอื่นที่เกี่ยวข้อง ใช้ประโยคสนทนาอย่างปกติธรรมดาและอย่างสุภาพ คำเสริม) การใช้ คำศัพท์พื้นฐาน สนทนาพื้นฐานเกี่ยวกับหัวข้อต่างๆ การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย แสดงความคิดเห็น การ บรรยายบุคคลและกิจกรรมต่างๆ การเปรียบเทียบวัฒนธรรม

ICGL 121	Elementary French I	4 (4-0-8)
	ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๑	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: Placement test

วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ

Fundamentals of basic French grammar (pronouns, present tense conjugation, gender/number, adjectives, prepositions); scaffolding of basic vocabulary; basic communication about personal topics (self and others); identifying and describing French speaking countries; designing written



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

products in the target language; expressing existence, preferences and agreement; comparing cultures

ไวยากรณ์พื้นฐานภาษาฝรั่งเศส (คำนาม การผันกริยากาลปัจจุบัน เพศ/ตัวเลข คำคุณศัพท์ คำบุพบท) การคิดต่อ ยอดคำศัพท์พื้นฐาน สนทนาพื้นฐานเกี่ยวกับหัวข้อส่วนบุคคล (ของตัวเองและผู้อื่น) จำแนกและอธิบายถึงประเทศที่ ใช้ภาษาฝรั่งเศส การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย แสดงถึงสิ่งที่ปรากฏอยู่ ความชอบ การเห็นด้วยและการตกลง การเปรียบเทียบวัฒนธรรม

ICGL 122	Elementary French II	4 (4-0-8)
	ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๒	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: Placement test or ICGL 121 Elementary French I

วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 121 ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๑

Fundamentals of basic French grammar (present and future tense, adjective gender, place & agreement, more complex prepositions, more complex questions); scaffolding of simple vocabulary; simple communication about daily life topics (in France and in their country); designing written products in the target language; expressing simply point of view, describing people and daily life activities; comparing cultures

ไวยากรณ์พื้นฐานภาษาฝรั่งเศส (ปัจจุบันและอนาคตกาล คำคุณศัพท์ เพศ สถานทีและความเห็นด้วย คำบุพบท เชิงซ้อน) การคิดต่อยอดคำศัพท์พื้นฐาน การสื่อสารเบื้องต้นเกี่ยวกับชีวิตประจำวัน (ในประเทศฝรั่งเศสและประเทศ ของตนเอง) การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย การแสดงความคิดเห็น การบรรยายบุคคล และกิจกรรมใน ชีวิตประจำวัน เปรียบเทียบวัฒนธรรม

ICGL 123	Elementary French III	4 (4-0-8)
	ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๓	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: Placement test or ICGL 122 Elementary French II

วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 112 ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๒

Fundamentals of more complex French grammar (present and future tense, adjective gender, place & agreement, more complex prepositions, questions and past tense notions); scaffolding of more complex vocabulary; longer communication about daily life topics (in France and in their country); designing written products in the target language; expressing point of view, describing people and daily life activities; comparing cultures

ไวยากรณ์ภาษาฝรั่งเศสที่ซับซ้อนมากขึ้น (ปัจจุบันและอนาคตกาล คุณศัพท์บอกเพศ สถานที่และการเห็นด้วย คำ บุพบทเชิงซ้อน คำถามและอดีตกาล) การคิดต่อยอดคำศัพท์ที่ซับซ้อนมากขึ้น การสื่อสารที่ยาวขึ้นเกี่ยวกับ



e Division

QF2 Bachelor of Scie	ence Program in Food Science and Technology (International Program)	Science	
ชีวิตประจำวัน (ในฝรั่งเศสและประเทศของตนเอง) การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย การแสดงความคิดเห็น การ			
บรรยายบุคคลและกิจกรรมในชีวิตประจำวัน การเปรียบเทียบวัฒนธรรม			
ICGL 131	Elementary Chinese I	4 (4-0-8)	
	ภาษาจีนระดับต้น ๑	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites:	Placement test		
วิชาบังคับก่อน:	การสอบวัดระดับ		
The Chinese	phonetic system (Pinyin); the Chinese basic writing system (Stroke or	der); Chinese	
characters (ap	oproximately 100); fundamentals of basic Chinese grammar (interrogat	ive pronouns,	
the 的 particle, yes/no questions with 吗, demonstrative pronouns, classifiers, adverbs 也, 都			
); scaffolding of basic vocabulary; basic communication about personal topics (self and others);			
describing China; designing written products in the target language; expressing existence,			
preferences and agreement; comparing cultures			
สัทศาสตร์ภาษาจีน (พินอิน) หลักเกณฑ์พื้นฐานการเขียนภาษาจีน (ลำดับขีด) อักษรจีน ๑๐๐ คำ ไวยากรณ์			
พื้นฐานภาษาจีน(ปฤจฉาสรรพนาม คำอนุภาค 的 ประโยคคำถามที่ใช้ 口 นิยมสรรพนาม ลักษณะนาม คำ			
วิเศษณ์ 也, 都) การคิดต่อยอดคำศัพท์ สนทนาขั้นพื้นฐานเกี่ยวกับเรื่องราวส่วนบุคคล ของตนเองและผู้อื่น			
ความรู้เกี่ยวกับประเทศจีน การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย การแสดงถึงการดำรงอยู่ของสิ่งต่างๆ ความชอบและ			
การเห็นพ้อง การเปรียบเทียบวัฒนธรรม			
ICGL 132	Elementary Chinese II	4 (4-0-8)	
1		1	

ภาษาจีนระดับต้น ๒ ๔ (๔-೦-ಡ)

Prerequisites: Placement test or ICGL 131 Elementary Chinese I

วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 131 ภาษาจีนระดับต้น ๑

The Chinese phonetic system (Pinyin); the Chinese writing system; Chinese characters (approximately 100); fundamental Chinese grammar concepts (interrogative pronouns, classifiers,

the "的" particle, "的" phrases, adverbials, continuous action sentence structures and reduplication of verbs); scaffolding of basic vocabulary; basic communication about daily life topics; designing written products in the target language; expressing simply points of view, describing people and daily life activities; comparing cultures

สัทศาสตร์ภาษาจีน (พินอิน) ระบบการเขียนภาษาจีน ตัวอักษรจีน ๑๐๐ คำ หลักไวยากรณ์พื้นฐาน (ปฤจฉาสรรพ นาม ลักษณะนาม คำอนุภาคและวลี "的" กริยาวิเศษณ์ ประโยคแสดงการต่อเนื่องของการกระทำ การซ้ำ

๔ (๔-೦-ಡ)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) คำกริยา) การคิดต่อยอดคำศัพท์พื้นฐาน สนทนาพื้นฐานเกี่ยวกับชีวิตประจำวัน การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย การแสดงความคิดเห็นอย่างง่ายๆ การบรรยายบุคคลและกิจกรรมในชีวิตประจำวัน การเปรียบเทียบวัฒนธรรม ICGI 133 Elementary Chinese III 4 (4-0-8) ภาษาจีนระดับต้น ๓ ಹ (ಹ-೧−<u>ಜ</u>) Prerequisites: Placement test or ICGL 132 Elementary Chinese II วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 132 ภาษาจีนระดับต้น ๒ The Chinese phonetics (Pinyin); Chinese characters (approximately 150); Fundamentals of basic Chinese grammar concepts (interrogative pronouns, modal verbs, complex sentences, the modal particle "le" ($\overline{1}$), complements of state, complements of result, complements of duration); scaffolding of basic vocabulary; basic communication about various topics; designing written products in the target language; expressing points of view; telling directions; describing oneself and other people's abilities; comparing cultures สัทศาสตร์ภาษาจีน (พินอิน) อักษรจีน ๑๕๐ คำ หลักไวยากรณ์พื้นฐานภาษาจีน (ปฤจฉาสรรพนาม คำช่วยเสริม น้ำเสียง "le" 了 ประโยคความซ้อน บทเสริมกริยาบอกสภาพ บทเสริมกริยาบอกผลลัพธ์ บทเสริมกริยาบอก ระยะเวลา) การคิดต่อยอดคำศัพท์พื้นฐาน สนทนาพื้นฐานในหัวข้อต่างๆ การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย การแสดง ความคิดเห็น การบอกทิศทาง การบรรยายความสามารถของตนเองและผู้อื่น การเปรียบเทียบวัฒนธรรม ICGI 141 Elementary Spanish I 4 (4-0-8) ภาษาสเปนระดับต้น ๑ ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: Placement test วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ Fundamentals of basic Spanish grammar (pronouns, present tense conjugation, gender/number, adjectives, prepositions); scaffolding of basic vocabulary; basic communication about personal topics (self and others); identifying and describing Spanish speaking countries; designing written products in the target language; expressing existence, preferences and agreement; comparing cultures ไวยากรณ์พื้นฐานภาษาเสปน (คำสรรพนาม การผันกริยาปัจจุบันกาล เพศ จำนวน คำคุณศัพท์ คำบุพบท เพศ จำนวน คำคุณศัพท์ คำบุพบท) การคิดต่อยอดคำศัพท์ สนทนาขั้นพื้นฐานเกี่ยวกับหัวข้อส่วนบุคคล (ของตนเองและ ผู้อื่น) จำแนกและอธิบายถึงประเทศที่ใช้ภาษาเสปน การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย การแสดงถึงสิ่งที่ปรากฏอยู่ ความชอบ การเห็นด้วยและการตกลง การเปรียบเทียบวัฒนธรรม ICGL 142 Elementary Spanish II 4 (4-0-8)

ภาษาสเปนระดับต้น ๒



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Prerequisites: Placement test or ICGL 141 Elementary Spanish I วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 141 ภาษาสเปนระดับต้น ๑ Fundamentals of basic Spanish grammar (pronouns, present tense conjugation, reflexive verbs, gender/number, adjectives, prepositions); scaffolding of basic vocabulary; basic communication about personal topics (self and others); identifying and describing Spanish speaking countries; designing written products in the target language; expressing existence, preferences and agreement; talking about daily habits ไวยากรณ์พื้นฐานภาษาสเปน (คำสรรพนาม การผันกริยากาลปัจจุบัน กริยาแสดงผลย้อนกลับ เพศ จำนวน คำคุณศัพท์ คำบุพบท) การคิดต่อยอดคำศัพท์พื้นฐาน สนทนาขั้นพื้นฐานเกี่ยวกับหัวข้อส่วนบุคคล (ของตนเองและ ผู้อื่น) จำแนกและอธิบายถึงประเทศที่ใช้ภาษาสเปน การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย แสดงถึงสิ่งที่ปรากฎอยู่ ความชอบ ความเห็นด้วยและการตกลง พูดเกี่ยวกับชีวิตประจำวัน ICGL 143 Elementary Spanish III 4 (4-0-8) ภาษาสเปนระดับต้น ๓ ๔ (๔-೦-๘) Prerequisites: Placement test or ICGL 142 Elementary Spanish II วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 142 ภาษาสเปนระดับต้น ๒ Towns, quarters and cities; directions; past experiences; present perfect tense, past tense indefinido; verbs ser, estar and hay; vocabulary of places; time markers for past tense; verbs empezar a+ infinitive; verbs ir / irse ชุมชน เขต และเมือง ทิศทาง ประสบการณ์ในอดีต กริยากาลปัจจุบันสมบรูณ์ กริยากาลอดีต indenfinido กริยา ser,estar และ hay คำศัพท์เกี่ยวกับสถานที่ คำที่ใช้ระบุเวลาในกาลอดีต กริยา empezar a + infinitive กริยา ir/irse Introduction to Thai Language and Culture 1 (1-0-8) ICGI 160

ICGL 100	introduction to mar Language and Cutture	4 (4-0-0)	
	ภาษาและวัฒนธรรมไทยเบื้องต้น	ಳ (∉- 0-ಡ)	
Prerequisites:	Prerequisites: -		
วิชาบังคับก่อน:	วิชาบังคับก่อน: -		
Fundamental vocabularies and structures for various communicative situations in everyday use			
and introduce basic aspects of Thai culture			
คำศัพท์และโครงสร้างพื้นฐาน เพื่อให้นักศึกษาสามารถสื่อสารได้ในชีวิตประจำวัน และวัฒนธรรมไทยเบื้องต้น			
ICGL 161	Elementary Thai I	4 (4-0-8)	
	ภาษาไทยพื้นฐาน ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)	

Prerequisites: Placement test



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ

Listening and speaking skills on the following topics: introducing oneself one's friend and family, basic food and drink ordering, places, directions, transportation, buying tickets, clothing items, colours, and sizes, bargaining, counting and using classifiers, reading and writing Thai consonants, vowels placed after, before, above, and below the consonants, Thai numbers, live and dead syllables

ทักษะการฟังและพูดเกี่ยวกับหัวข้อต่อไปนี้ การแนะนำตัว การสั่งอาหารและเครื่องดื่มเบื้องต้น สถานที่ ทิศทาง ยานพาหนะ การซื้อตั๋ว เสื้อผ้า สี ขนาด การต่อรองราคา การนับเลขและใช้ลักษณนาม การอ่านและการเขียน พยัญชนะไทย สระที่เขียนตามหลัง ก่อนหน้า เหนือ หรือใต้พยัญชนะ เลขไทย คำเป็นและคำตาย

ICGL 162	Elementary Thai II	4 (4-0-8)
	ภาษาไทยพื้นฐาน ๒	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: Placement test or ICGL 161 Elementary Thai I

วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 161 ภาษาไทยระดับต้น ๑

Listening and speaking skills on the following topics: one's schedule, making appointments, favourite leisure activities, ordering food, drinks and desserts with special requests, presentation of one's plan for activities during school break, continuation of Elementary Thai I in reading and writing skills, consonant clusters, tone marks, words with special spelling rules, reading short paragraphs

การฟังและการพูดเกี่ยวกับหัวข้อต่อไปนี้ ตารางการใช้ชีวิต การนัดหมาย กิจกรรมที่ชื่นชอบ การสั่งอาหาร เครื่องดื่ม และของหวานโดยมีคำขอพิเศษ การนำเสนอแผนกิจกรรมสำหรับการปิดภาคเรียน ทักษะการอ่านและ การเขียนต่อเนื่องจากวิชาภาษาไทยพื้นฐาน ๑ คำควบกล้ำ การใช้วรรณยุกต์ คำที่สะกดโดยใช้กฎเกณฑ์พิเศษ อ่าน ข้อความในย่อหน้าสั้นๆ

ICGL 163	Elementary Thai III	4 (4-0-8)
	ภาษาไทยพื้นฐาน ๓	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: Placement test or ICGL 162 Elementary Thai II

วิชาบังคับก่อน: การสอบวัดระดับ หรือ ICGL 162 ภาษาไทยระดับต้น ๒

Listening and speaking skills on the following topics: going to see the doctor, looking for a house for rent, seasons, travel and festivals

ทักษะการฟังและพูดเกี่ยวกับหัวข้อต่อไปนี้ การไปพบแพทย์ การหาที่พักอาศัย ฤดูกาลและการท่องเที่ยว รวมทั้ง ประเพณีต่างๆ



4 (4-0-8)

๔ (๔-೦-๘)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

Science Division

QF2 Bachelor of Sc	ience Program in Food Science and Technology (International Program)	Science
ICGL 170	Diversities in Multilingual Societies	2 (2-0-4)
	ความหลากหลายในสังคมพหุภาษา	୭ (୭-୦-୯)
Prerequisites	:-	
วิชาบังคับก่อน	: -	
Multilingual	societies; cultural diversities; cross-cultural communication; Chines	e-, German-,
French-, Jap	anese, and Spanish-speaking cultures; Chinese-, German-, French-, Ja	apanese, and
Spanish lang	uages; cultural conflicts; cultural gaps; cultural shocks; cultural discove	eries; cultural
awareness; c	ultural harmonies; foreign visitors to Thailand; working with Thai people	<u> </u>
สังคมพหุภาษา	ความหลากหลายทางวัฒนธรรม การสื่อสารข้ามวัฒนธรรม วัฒนธรรมของประเท	ศที่พูดภาษาจีน
ภาษาเยอรมัน	ภาษาฝรั่งเศส ภาษาญี่ปุ่นและภาษาสเปน ภาษาเยอรมัน ภาษาฝรั่งเศส ภาษาญี่ปุ่น	และภาษาสเปน
ความขัดแย้งท	างวัฒนธรรม ช่องว่างระหว่างวัฒนธรรม ความตื่นตระหนกทางวัฒนธรรม การค้นพง	บทางวัฒนธรรม
ความตระหนักทางวัฒนธรรม ความกลมเกลียวทางวัฒนธรรม นักท่องเที่ยวต่างชาติที่มายังประเทศไทย การทำงาน		
ร่วมกับคนไทย		
ICGL 201	Pre-intermediate German I	4 (4-0-8)
	ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๑	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites	: ICGL 103 Elementary German III or Placement Test	
วิชาบังคับก่อน	: ICGL 103 ภาษาเยอรมันระดับต้น ๓ หรือการสอบวัดระดับ	
Clothing and	accessory, appearance, shopping for clothes and accessory family mem	bers, present
and past families, statistics, festivities and culture, dates, presents; comparative forms of adjectives,		
modal verbs past tense, dependent clauses (cause and condition), personal pronouns, accusative		
and dative cases		
เสื้อผ้าและเครื่องประดับ รูปลักษณ์ ซื้อเสื้อผ้าและเครื่องประดับ สมาชิกในครอบครัว ครอบครัวในปัจจุบันและอดีต		
สถิติ การเฉลิมฉลองและวัฒนธรรม วันที่ ของขวัญ การเปรียบเทียบขั้นกว่าของคำคุณศัพท์ กริยาช่วยกาลอดีต		
อนุประโยคที่ไม่สมบูรณ์ (เหตุและเงื่อนไข) บุรุษสรรพนาม กรรมการกและกรรมรอง		

Prerequisites: ICGL 201 Pre-Intermediate German I or Placement Test

Pre-intermediate German II

ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๒

ICGL 202

วิชาบังคับก่อน: ICGL 201 ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๑ หรือการสอบวัดระดับ

Media usage and Internet-shopping, advertisement, expressing surprise, meeting someone for the first time, country and city life, cultural capitals in Europe; direct and indirect questions, adjective without article, relative clause and pronoun, modal verb in simple past, sub-clause with als



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) การใช้สื่อและการซื้อสินค้าทางอินเทอร์เน็ต โฆษณา แสดงความประหลาดใจ พบใครสักคนเป็นครั้งแรก ชีวิตใน ชนบทและในเมือง เมืองหลวงทางวัฒนธรรมในยุโรป คำถามโดยตรงและโดยอ้อม การใช้คำคุณศัพท์โดยปราศจาก คำนำหน้านาม ประโยคขยายคำนามและสรรพนาม คำกริยาช่วยในอดีตกาลธรรมดา อนุประโยคซึ่งใช้ als Pre-intermediate German III ICGI 203 4 (4-0-8) ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๓ ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: ICGL 202 Pre-Intermediate German II or Placement Test วิชาบังคับก่อน: ICGL 202 ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๒ หรือการสอบวัดระดับ Professional biographies, job announcements, festivities and customs, emotions, movie synopsis, products and inventions; reasons with weil and denn, nominalization, preposition with dative, subclause with wenn and um zu, passive voice ประวัติการทำงาน ประกาศหางาน งานเฉลิมฉลองและขนบธรรมเนียม อารมณ์ความรู้สึก เรื่องย่อภาพยนตร์ ผลิตภัณฑ์และการประดิษฐ์ การแสดงเหตุผลโดยใช้ weil และ denn การทำให้เป็นคำนาม บุพบทและกรรมรอง อนุประโยคซึ่งใช้ wenn และ um zu กรรมวาจก ICGI 211 Pre-intermediate Japanese I 4 (4-0-8) ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๑ ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: ICGL 113 Elementary Japanese III or Placement Test วิชาบังคับก่อน: ICGL 113 ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๓ หรือการสอบวัดระดับ Kanji characters (approximately 50); fundamentals of basic Japanese grammar concepts (verb conjugation (masu-form, te-form, nai-form, and dictionary form), and related sentence patterns; polite style of speech, and plain style of speech, particles); scaffolding of basic vocabulary; basic communication about various topics; design of written products in the target language; expressing points of view, describing people and various activities; comparing cultures อักษรคันจิ (ประมาณ ๕๐ คำ) หลักไวยากรณ์พื้นฐานภาษาญี่ปุ่น (การผันกริยา ในรูป masu te และแบบ พจนานุกรม และประโยคอื่นที่เกี่ยวข้อง ใช้ประโยคสนทนาอย่างปกติธรรมดาและอย่างสุภาพ คำเสริม) การใช้ คำศัพท์พื้นฐาน สนทนาพื้นฐานเกี่ยวกับหัวข้อต่างๆ การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย การแสดงความคิดเห็น บรรยายบุคคลและกิจกรรมต่างๆ การเปรียบเทียบวัฒนธรรม ICGL 212 Pre-intermediate Japanese II 4 (4-0-8) ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๒ ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: ICGL 211 Pre-Intermediate Japanese I or Placement Test วิชาบังคับก่อน: ICGL 211 ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๑ หรือการสอบวัดระดับ



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

50 Kanji characters; explaining the state of things; describing necessary things to do in advance as preparations for the future; expressing own intentions, plans, and schedule; expressing own guess and inference; asking someone to take a message or conveying a message; stating standards or norms, when one explains the manner of doing a certain action or work; explaining a condition in which a certain action is performed; stating everyday habitual actions อักษรคันจิ ๕๐ ตัว อธิบายสถานะของสิ่งต่างๆ ความจำเป็นของการกระทำต่างๆ ที่วางแผนไว้ในอนาคต บอกความ ตั้งใจ แผนการ และตารางเวลา แสดงการคาดเดาและข้อวินิจฉัย ขอให้ผู้อื่นจดข้อความหรือถ่ายทอดข้อความ บอก มาตรฐานและธรรมเนียมปฏิบัติของการกระทำต่างๆ และการทำงาน บรรยายเงื่อนไขในการปฏิบัติสิ่งต่างๆ บอก เล่ากิจวัตรที่ทำทุกวัน

ICGL 213 Pre-intermediate Japanese III 4 (4-0-8) ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๓

Prerequisites: ICGL 212 Pre-Intermediate Japanese II or Placement Test

วิชาบังคับก่อน: ICGL 212 ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๒ หรือการสอบวัดระดับ

50 Kanji characters; expressing judgments under certain conditions; stating a purpose or an aim; describing changes in human ability and conditions; describing an action performed by a third person, or an action when one feels annoyed or troubled, using passive verbs; expressing something with the most important information emphasized; describing natural phenomena, happenings, and events, together with their causes; clearly telling what speakers consider as questions, by using a question with an interrogative as a component of a sentence; using appropriate expressions for giving and receiving of things and actions, depending on the relationship between the giver and the receiver, in terms of social status; telling usage, evaluation, necessary time, expense, etc

อักษรคันจิ ๕๐ ตัว การตัดสินใจตามสถานการณ์ แสดงวัตถุประสงค์หรือเป้าหมาย บรรยายความเปลี่ยนแปลงของ ความสามารถและสภาพของมนุษย์ บรรยายการกระทำของบุคคลที่ ๓ บรรยายกริยาของคนเมื่อเบื่อหน่ายหรือมี ปัญหาโดยใช้กรรมวาจก บรรยายโดยเน้นย้ำข้อมูลที่สำคัญ ปรากฏการณ์ธรรมชาติ เหตุการณ์ และสาเหตุการเกิด ย้ำสิ่งที่ผู้พูดตระหนักจากการสอบถามด้วยประโยคคำถาม บรรยายการให้และรับและการกระทำระหว่างบุคคลด้วย คำที่เหมาะสมกับสถานะและความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล บอกประโยชน์ การประเมินค่า เวลาที่สำคัญ ค่าใช้จ่าย

ICGL 221	Pre-intermediate French I	4 (4-0-8)
	ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๑	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: ICGL 123 Elementary French III or Placement Test วิชาบังคับก่อน: ICGL 123 ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๓ หรือการสอบวัดระดับ



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Developing further knowledge of French grammar at the pre-intermediate level (present, past and future, more complex interrogative sentence, negative sentence, comparative and pronouns); scaffolding of more complex vocabulary; more complex and longer communication about personal needs, solving simple problems; interacting in predictable context topics in French; designing written products in the target language; expressing points of view, giving simple advices and interacting in daily life activities; comparing cultures การพัฒนาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับไวยากรณ์ภาษาฝรั่งเศสระดับกลางตอนต้น (ปัจจุบัน อดีตและอนาคต ประโยค คำถามที่ซับซ้อนมากขึ้น ประโยคเชิงลบ การเปรียบเทียบและคำสรรพนาม) การคิดต่อยอดคำศัพท์ที่ซับซ้อนมาก ขึ้น การสื่อสารที่ซับซ้อนและยาวนานขึ้นเกี่ยวกับความต้องการส่วนบุคคล การแก้ปัญหาง่ายๆ การโต้ตอบในหัวข้อ บริบทที่คาดการณ์ได้ในภาษาฝรั่งเศส การเขียนงานในภาษาเป้าหมาย การแสดงออกทางความคิด ให้คำปรึกษาที่ไม่ ซับซ้อนและมีปภิสัมพันธ์ในกิจกรรมในชีวิตประจำวัน การเปรียบเทียบทางวัฒนธรรม Pre-intermediate French II ICGL 222 4 (4-0-8) ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๒ ๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: ICGL 221 Pre-Intermediate French I or Placement Test

วิชาบังคับก่อน: ICGL 221 ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๑ หรือการสอบวัดระดับ

Extending further knowledge of French grammar at the pre-intermediate level (hypotheses and conditions, future, conditional, pronouns, direct and indirect speech, imperative and gerundive); scaffolding of more complex vocabulary; longer communication about solving problems and expressing feelings; commenting on attitudes and justifying actions in predictable context topics in French; comparing cultures

การขยายความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับไวยากรณ์ภาษาฝรั่งเศสในระดับกลางตอนต้น (สมมติฐานและเงื่อนไข อนาคต คำสรรพนาม คำพูดทางตรงและทางอ้อม คำสั่งและการกระทำพร้อมกัน) การคิดต่อยอดคำศัพท์ที่ซับซ้อนและการ สื่อสารที่ยาวนานขึ้นเพื่อการแก้ปัญหาและการแสดงความรู้สึก แสดงความคิดเห็นในทัศนคติและเหตุผลในการ กระทำ ในหัวข้อบริบทที่คาดการณ์ได้ในภาษาฝรั่งเศส การเปรียบเทียบวัฒนธรรม

ICGL 223	Pre-intermediate French III	4 (4-0-8)
	ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๓	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: ICGL 222 Pre-Intermediate French II or Placement Test

วิชาบังคับก่อน: ICGL 222 ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๒ หรือการสอบวัดระดับ

Developing further knowledge of French grammar at the pre-intermediate level (comparative, complex interrogative sentence, gerundive, subjunctive present in regular and irregular forms, passive voice); scaffolding of more complex vocabulary; longer communication about personal



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

feelings, wishes and hopes; complaining and talking about difficulties, suggesting solutions; comparing cultures
การพัฒนาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับไวยากรณ์ภาษาฝรั่งเศสในระดับกลางตอนต้น (การเปรียบเทียบประโยคคำถาม

การพัฒนาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับไวยากรณ์ภาษาฝรั่งเศสในระดับกลางตอนต้น (การเปรียบเทียบประโยคคำถาม ที่มีความสลับซับซ้อน การกระทำพร้อมกัน ปริกัลปมาลาปัจจุบันในรูปแบบปกติและไม่ปกติ กรรมวาจก) การคิดต่อ ยอดคำศัพท์ที่ซับซ้อนและการสื่อสารที่ยาวนานขึ้นเกี่ยวกับความรู้สึกส่วนตัว ความต้องการและความหวัง การร้องเรียนและการพูดคุยเกี่ยวกับความยากลำบาก แนะนำวิธีแก้ปัญหา การเปรียบเทียบวัฒนธรรม

ICGL 231	Pre-intermediate Chinese I	4 (4-0-8)
	ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๑	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: ICGL 133 Elementary Chinese III or Placement Test

วิชาบังคับก่อน: ICGL 133 ภาษาจีนระดับต้น ๓ หรือการสอบวัดระดับ

Chinese characters (approximately 300); identifying pre-intermediate level Chinese grammar concepts (complements of duration, expressing approximate numbers, comparative sentences, complements of quantity, exclamatory sentences); developing listening, speaking, reading and writing skills through an integrated approach; communication about various topics; comparing two cities in various aspects; comparing the seasons in China and Thailand; activities and festivals in each season; organizing a trip

ตัวอักษรจีน ๓๐๐ ตัว ไวยากรณ์ก่อนระดับกลาง (บทเสริมกริยาเกี่ยวกับระยะเวลา การแสดงตัวเลขโดยประมาณ ประโยคเปรียบเทียบ บทเสริมกริยาเกี่ยวกับปริมาณ ประโยคอุทาน) การพัฒนาทักษะด้าน การฟัง การพูด การอ่าน การเขียนโดยแนวทางบูรณาการ การสื่อสารในหัวข้อต่างๆ การเปรียบเทียบ ๒ เมืองในด้านต่างๆ การอธิบาย ฤดูกาลของไทยและจีน กิจกรรมและเทศกาลต่างๆในแต่ละฤดูกาล การจัดการเดินทาง

ICGL 232	Pre-intermediate Chinese II	4 (4-0-8)
	ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๒	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: ICGL 231 Pre-intermediate Chinese I or Placement Test

วิชาบังคับก่อน: ICGL 231 ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๑ หรือการสอบวัดระดับ

Chinese characters (approximately 300); identifying pre-intermediate level Chinese grammar concepts (past experiences, complements of frequency, the structure of 是.....的, reduplication of adjectives, S-P phrases, complements of result II, simple passive sentences); developing listening, speaking, reading and writing skills through an integrated approach communication about various topics; sports or entertainment; expressing unlucky stories; describing appearance and clothes; Chinese style weddings (1)



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) ตัวอักษรจีน ๓๐๐ ตัว ไวยากรณ์ก่อนระดับกลาง (ประสบการณ์ในอดีต บทเสริมกริยาเกี่ยวกับความถี่ของการ กระทำ ประโยคโครงสร้าง 是...的 การใช้คำคุณศัพท์แบบซ้อน วลี S-P บทเสริมกริยาบอกผลลัพธ์ ประโยค กรรมวาจกแบบง่าย การพัฒนาทักษะด้าน การฟัง การพูด การอ่าน การเขียนโดยแนวทางบูรณาการ การสื่อสารใน หัวข้อต่างๆ กีฬาและความบันเทิง การบอกเล่าเรื่องร้ายที่ประสบ การอธิบายรูปลักษณ์และเสื้อผ้า การแต่งงานตาม ประเพณีจีน (ตอนที่ ๑) ICGI 233 Pre-intermediate Chinese III 4 (4-0-8) ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๓ ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: ICGL 232 Pre-intermediate Chinese II or Placement Test วิชาบังคับก่อน: ICGL 232 ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๒ หรือการสอบวัดระดับ Chinese characters (approximately 300); identifying pre-intermediate level Chinese grammar concepts (continuous actions or states, Chinese style weddings, Chinese construction quadrangles, existence emergence sentences, "把" sentence I, "把" sentence II, "被" sentence, adverb "又 "); developing listening, speaking, reading and writing skills through an integrated approach; communication about various topics; travelling by airplane; Beijing Opera performances; outdoor activities: reunions with old friends ตัวอักษรจีน ๓๐๐ ตัว ไวยากรณ์ก่อนระดับกลาง (การต่อเนื่องของกริยาและการกระทำ การแต่งงานตามประเพณี จีน (ตอนที่ ๒) เรือนสี่ประสานแบบจีน ประโยคแสดงการดำรงอยู่ของสิ่งต่างๆ ประโยค 把、被 และกริยา วิเศษณ์ $oldsymbol{\mathsf{X}}$) การพัฒนาด้านการฟัง การพูด การอ่าน และทักษะด้านการเขียนแบบบูรณาการ การสื่อสารใน หัวข้อต่างๆ การเดินทางโดยเครื่องบิน อุปรากรจีนของปักกิ่ง กิจกรรมกลางแจ้ง การพบปะเพื่อนฝูง ICGL 241 Pre-intermediate Spanish I 4 (4-0-8) ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๑ ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: ICGL 143 Elementary Spanish III or Placement Test วิชาบังคับก่อน: ICGL 143 ภาษาสเปนระดับต้น ๓ หรือการสอบวัดระดับ Habits; pronominal verbs; porque/para; furniture and parts of the house; appearance; family, irregular verbs in present tense; present progressive งานอดิเรก การผันกริยาตามสรรพนาม การใช้ porque/para เรื่องเกี่ยวกับบ้าน เฟอร์นิเจอร์และส่วนต่างๆ ของ บ้าน ลักษณะภายนอก ครอบครัว กริยากาลปัจจุบันที่พิเศษ กริยากาลปัจจุบันกำลังดำเนินไป ICGL 242 Pre-intermediate Spanish II 4 (4-0-8) ภาษาสมในก่อนระดับกลาง ๒ ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: ICGL 241 Pre-Intermediate Spanish I or Placement Test

วิชาบังคับก่อน: ICGL 241 ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๑ หรือการสอบวัดระดับ



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) Leisure activities; intentions and projects; pain, discomfort and symptoms; parts of the body; vocabulary of food; ir a+ infinitive; present perfect; differences between ser and estar; personal pronouns for objects; verb gustar ้กิจกรรมสันทนาการ ความตั้งใจและโครงการ ความเจ็บปวด ไม่สบายและอาการ ส่วนต่างๆของร่างกาย ศัพท์ เกี่ยวกับอาหาร รูปกริยา ir a + infinitive กริยากาลปัจจุบันสมบูรณ์ ข้อ แตกต่างระหว่าง ser และ estar บุรุษ สรรพนามผันตามกรรม กริยา gustar Pre-intermediate Spanish III ICGL 243 4 (4-0-8) ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๓ ๔ (๔-೦-๘) Prerequisites: ICGL 242 Pre-Intermediate Spanish II or Placement Test วิชาบังคับก่อน: ICGL 242 ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๒ หรือการสอบวัดระดับ Past habits, customs and circumstances; past and present actions; advice, instructions (imperative); future situations and actions, conditions, hypotheses; past experience; imperfect verb tense; indefinido verb tense; present perfect verb tense; contrast of past tenses กิจวัตรในอดีต ธรรมเนียมปฏิบัติและสภาวะแวดล้อม การกระทำในอดีตและปัจจุบัน คำแนะนำการบอกให้ทำ (คำสั่ง) อนาคต สถานการณ์และการกระทำ เงื่อนไข การคาดคะเน ประสบการณ์ในอดีต กริยากาลสมบูรณ์ กริยา กาล indefinido กริยากาลปัจจุบันสมบูรณ์ ความขัดแย้งของกาลอดีต ICGS 106 Fashion and Society 4 (4-0-8) แฟชั่นและสังคม ๔ (๙-೧-๘) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Design elements of fashion, fashion terminology, fashion reflecting its temporal and spatial context, fashion and the development of art, fashion is a cultural expression, fashion is creativity, fashion needs customers' approval and endorsements, fashion and consumer behaviour, fashion and consumerism, and ethical issues of fashion ส่วนประกอบทางการออกแบบของแฟชั่น คำศัพท์เฉพาะทางแฟชั่น แฟชั่นที่สะท้อนบริบททางเวลาและสถานที่ แฟชั่นและการพัฒนาของศิลปะ แฟชั่นที่เป็นการแสดงออกทางวัฒนธรรม แฟชั่นที่เป็นความคิดสร้างสรรค์ แฟชั่นที่ ต้องการการยอมรับและการสนับสนุนจากลูกค้า แฟชั่นและพฤติกรรมของผู้บริโภค แฟชั่นและบริโภคนิยม ประเด็น ทางจริยธรรมเกี่ยวกับแฟชั่น ICGS 111 **Exploring Religions** 4 (4-0-8) สำรวจศาสนา ๔ (๔-೦-๘) Prerequisites: -



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

วิชาบังคับก่อน: -

Major religions in the world: Hinduism, Buddhism, Sikhism, Chinese religions, Shinto, Judaism, Christianity, and Islam; origins of the three religious groups, religions arising in India, religions of China and Japan, and the religions of the family of Abraham; similarities and differences; contemporary new religious developments and related issues; religious diversities present in the world

ศาสนาหลักของโลกได้แก่ ฮินดู พุทธ ซิกข์ ศาสนาต่างๆ ของชาวจีน ชินโต ยูดาย คริสต์ และ อิสลาม ต้นกำเนิดของ ศาสนาทั้งสามกลุ่ม ได้แก่ ศาสนาที่เกิดในอินเดีย จีนและญี่ปุ่น และ ในตระกูลของอับบราฮัม ความเหมือนและ ความแตกต่าง การพัฒนาทางศาสนาร่วมสมัยและประเด็นอื่นที่เกี่ยวข้อง ความหลากหลายทางศาสนาในโลก ปัจจุบัน

ICGS 112	Geography of Human Activities	4 (4-0-8)
	ภูมิศาสตร์กิจกรรมมนุษย์	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Global Learning Initiative class; a systematic study of patterns and processes of geography; understanding human perceptions of surroundings and alterations of the earth's surface; diversity of cultures, beliefs, and ways of life; establishing global unity and harmony; recognition of equality and respect between persons in diverse regional geographical settings; raising awareness of one's own humanity and human responsibilities; the interrelationship between humans and the spaces they create; human activity as interdisciplinary by nature; the physical and socially created environment people live in; human interactions shaping the human understanding of the environment; the utility of resources; phenomena on the earth's surface relating to human actions; concepts and geographical methodologies; examination of social organizations and environmental consequences; a broad dynamic domain reflecting such developments and issues as social bias, discrimination, and stereotyping in the contemporary world; associating a critical geographical perspective on the past, present and future achievement of the social world

ชั้นเรียนการเรียนรู้สังคมโลก การศึกษารูปแบบและกระบวนการทางภูมิศาสตร์อย่างเป็นระบบ การเข้าใจการรับรู้ ของมนุษย์ต่อสภาพแวดล้อมรอบตัวและการเปลี่ยนแปลงของเปลือกโลก การสร้างความกลมเกลียวและสามัคคีใน ระดับโลก การยอมรับความเท่าเทียมกันและความเคารพระหว่างบุคคลที่อยู่ในสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ใน ระดับภูมิภาคที่หลากหลาย การยกระดับความตระหนักของบุคคลในเรื่องมนุษยธรรมและความรับผิดชอบของ มนุษย์ ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์และพื้นที่ที่ถูกสร้างโดยมนุษย์ กิจกรรมของมนุษย์ซึ่งเป็นสหวิทยาการที่สร้างจาก

Mahidol University International College

๔ (๔-೦-ಡ)

Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

แนวคิดการท่องเที่ยวและการนำไปใช้

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมทางกายภาพและทางสังคมที่มนุษย์อาศัยอยู่ การมีปฏิสัมพันธ์ของมนุษย์ซึ่งช่วยในการสร้าง		
ความเข้าใจของมนุษย์ต่อสิ่งแวดล้อม การใช้สอยทรัพยากร ความสัมพันธ์ระหว่างปรากฏการณ์บน	พื้นโลกและการ	
กระทำของมนุษย์ แนวความคิดและหลักการเชิงภูมิศาสตร์ การสำรวจองค์กรทางสังคมและ	ะผลกระทบต่อ	
สิ่งแวดล้อม ขอบเขตพลวัตแบบกว้างที่สะท้อนให้เห็นถึงการพัฒนาและประเด็นซึ่งเป็นอคติทางสังคม การแบ่งแยก		
และการเหมารวมในโลกร่วมสมัย การเชื่อมโยงมุมมองทางภูมิศาสตร์ที่สำคัญกับความสำเร็จที่เกิดขึ้นในสังคมโลกทั้ง		
ในอดีต ปัจจุบันและอนาคต		
ICGS 123 Tourism Concepts and Practices	4 (4-0-8)	

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Exploring tourism as a geographical system approach and looking at the characteristics of tourism and the demand side first by examining driving forces shaping the strong growth of global tourism and Thailand tourism; the reasons for travelling and selecting a travel destination; examining the roles of tourism organisations both in the public and private sectors especially national tourism organisations, travel suppliers, and travel intermediaries; introducing the concept of community art event and creative tourism for promoting cultural diversity and social inclusion; and special interest tourism in Thailand

การสำรวจการท่องเที่ยวในเชิงระบบภูมิศาสตร์และการพิจารณาคุณลักษณะของการท่องเที่ยวและอุปสงค์การ ท่องเที่ยว โดยพิจารณาจากปัจจัยที่ส่งผลให้การท่องเที่ยวระดับโลกและการท่องเที่ยวในประเทศไทยเติบโตอย่าง แข็งแกร่ง เหตุผลในการเดินทางและเลือกจุดหมายปลายทาง ศึกษาบทบาทขององค์กรการท่องเที่ยวทั้งภาครัฐและ ภาคเอกชน โดยเฉพาะองค์กรการท่องเที่ยวระดับประเทศ ผู้ผลิตสินค้าการท่องเที่ยวและตัวแทนกลางด้านการ ท่องเที่ยว แนะนำแนวคิดศิลปะชุมชนและการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เพื่อส่งเสริมความหลากหลายทางวัฒนธรรม และการมีส่วนร่วมของสมาชิกในสังคม และการท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มสนใจพิเศษในประเทศไทย

ICGS 130	Political Science	4 (4-0-8)
	รัฐศาสตร์	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

The understanding of politics and political systems of the current world; interactions and connections of different ideas; systems of thought and conflict in contemporary society; analysis of political phenomenon; collecting information, organizing information, organizing in groups,



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

analyzing information, presenting clearly and concisely on political phenomenon, state typology, political taxonomy, ideological persuasion, voting systems and outcomes

ความเข้าใจเรื่องการเมืองและระบบการเมืองในโลกปัจจุบัน ปฏิสัมพันธ์และความสัมพันธ์ของแนวความคิดที่ แตกต่างกัน ระบบความคิดและความขัดแย้งในสังคมร่วมสมัย การวิเคราะห์ปรากฏการณ์ทางการเมือง การรวบรวม ข้อมูล การจัดระเบียบข้อมูล การแบ่งกลุ่มข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การนำเสนอข้อมูลเรื่องปรากฏการณ์ทาง การเมืองอย่างชัดเจนและกระชับ การจำแนกประเภทของรัฐ การจัดหมวดหมู่การเมือง การชักจูงทางอุดมการณ์ ระบบการลงคะแนนเสียงและผลลัพธ์

ICGS 131	Introduction to International Studies	4 (4-0-8)
	การศึกษาระหว่างประเทศขั้นแนะนำ	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

The field of international studies; interdisciplinary approaches; economic globalization; the Bretton Woods system and neoliberalism; political globalization; the United Nations system, the International Court of Justice, and Human Rights; cultural globalization; migration diaspora and transnationalism; the internet and global media; development; modernization and dependency; Global North and Global South; traditional and human security; food; health; energy; environment สาขาของการศึกษาระหว่างประเทศ แนวทางแบบสหวิทยาการ โลกาภิวัตน์ทางเศรษฐกิจ ระบบเบรตตันวูดส์และ เสรีนิยมสมัยใหม่ โลกาภิวัตน์ทางการเมือง ระบบขององค์การสหประชาชาติ ศาลยุติธรรมระหว่างประเทศและสิทธิ มนุษยชน โลกาภิวัตน์ทางวัฒนธรรม การโยกย้ายถิ่นฐาน การพลัดถิ่นและการข้ามชาติ อินเทอร์เน็ตและสื่อระดับ โลก การพัฒนา การเปลี่ยนแปลงสู่ความทันสมัยและการพึ่งพิง ซีกโลกเหนือและซีกโลกใต้ ความมั่นคงแบบดั้งเดิม และความมั่นคงของมนุษย์ อาหาร สุขภาพ พลังงาน สิ่งแวดล้อม

ICGS 132	Career Preparation in a Globalized World	4 (4-0-8)
	การเตรียมความพร้อมเพื่อประกอบอาชีพในโลกโลกาภิวัตน์	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Trends in national, regional and international job markets; self-assessment on career options; career plan creation; principles in business communication; job search process and tools; resume, cover letters; interview preparation and simulation; dimensions of culture

แนวโน้มของตลาดแรงงานระดับชาติ ระดับภูมิภาคและระดับนานาชาติ การประเมินทางเลือกอาชีพด้วยตนเอง การสร้างแผนประกอบอาชีพ หลักการการสื่อสารทางธุรกิจ กระบวนการและเครื่องมือการหางาน ประวัติส่วนตัว จดหมายสมัครงาน การเตรียมตัวและการจำลองการสัมภาษณ์ มิติต่างๆ ทางวัฒนธรรม





Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

1666 100		4 (4 0 0)
ICGS 133	Foundation of Mediterranean Cultures	4 (4-0-8)
	พื้นฐานวัฒนธรรมเมดิเตอร์เรเนียน	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
The Mediterra	anean as a source of Western culture; Egypt and the Fertile Crescent	; Mohammed
and the Musl	and the Muslim World; the Promised Land: Moses' Israel; Jesus and the birth of Christianity; Greek	
history and ci	history and civilisation; Ancient Italy; arts in Florence and Venice; Modern Italy history; Italian food;	
the World of	Fashion in modern Italy; Italian film; Italian music	
ดินแดนเมดิเตอ	ร์เรเนียนในฐานะที่มาของวัฒนธรรมตะวันตก อียิปต์และดินแดนพระจันทร์เสี้ยวถ	วันอุดมสมบูรณ์
มูฮัมหมัดและโ	ลกมุสลิม ดินแดนแห่งพันธสัญญา โมเสสและอิสราเอล พระเยซูและการกำเนิดขอ	วงศาสนาคริสต์
ประวัติศาสตร์เ	เละอารยธรรมกรีก อิตาลียุคโบราณ ศิลปะในฟลอเรนซ์และเวนิส ประวัติศาสตร์	ช็อิตาลีสมัยใหม่
อาหารอิตาเลียเ	น โลกแห่งแฟชั่นในอิตาลีสมัยใหม่ ภาพยนตร์อิตาเลียน ดนตรีอิตาเลียน	

Critical Thinking 4 credits

ICGH 101	Biotechnology: from Science to Business	4 (4-0-8)	
	เทคโนโลยีชีวภาพจากวิทยาศาสตร์สู่ธุรกิจ	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		
Biotechnology	y, bioethics, and the law, biotechnology and the regulatory frame	work, genetic	
testing, paten	iting life, biobanks and modern genomics research, genetically modifie	ed organisms,	
human and a	nimal testing; bioterrorism, biological weapons laws, bio-prospecting, ph	narmaceutical	
pricing, the fu	ture of the human beings and post-humanism		
การศึกษาประเด็นทางจริยธรรมในสาขาการวิจัย การทดลอง และการรักษาทางการแพทย์ เทคโนโลยีชีวภาพซึ่ง			
นำเอาความรู้ทางด้านต่างๆของวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้กับสิ่งมีชีวิต หรือชิ้นส่วนของสิ่งมีชีวิต การทดลองทาง			
พันธุกรรม อายุสิทธิบัตร คลังหรือธนาคารที่ทำหน้าที่รับฝาก เก็บรักษาและดูแลเชื้อพันธุกรรมความหลากหลายทาง			
ชีวภาพ การทด	ชีวภาพ การทดลองกับมนุษย์และสัตว์ การก่อการร้ายชีวภาพ อาวุธทางชีวภาพ กฎหมายเกี่ยวกับอาวุธ การสำรวจ		
ทางชีวภาพ การ	ทางชีวภาพ การตั้งราคายาเวชภัณฑ์ อนาคตของมนุษย์และแนวคิดหลังมนุษยนิยม		
ICGH 102	Famous Arguments and Thought Experiments in Philosophy	4 (4-0-8)	
	ข้อเสนอและการทดลองความคิดที่โด่งดังในแวดวงปรัชญา	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites: -			
วิชาบังคับก่อน:	วิชาบังคับก่อน: -		



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) An examination of the most striking argumentative moves in Philosophy from Plato's Allegory of the Cave to Searle's Chinese Room and beyond; a transfer and an application of paradigmatic philosophical thinking to current open questions in politics and science การศึกษาความเคลื่อนไหวของข้อเสนอทางปรัชญาที่โดดเด่นในแวดวงปรัชญาตั้งแต่อุปมาอุปมัยเรื่องถ้ำของเพลโต จนถึงปัญหาห้องจีนของเซิร์ลและอื่นๆ การปรับใช้ของกระบวนทัศน์ความคิดทางปรัชญามาสู่คำถามทางการเมือง และวิทยาศาสตร์ของปัจจุบัน Logic, Analysis and Critical Thinking: Good and Bad Arguments ICGH 103 4 (4-0-8) ตรรกวิทยา การวิเคราะห์ และการคิดวิพากษ์วิจารณ์: การอ้างเหตุผลที่ดีและไม่ดี ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Basic formal tools from sentential and predicate logic; logical structures of arguments used in the everyday contexts of life; an analysis of their strengths and weaknesses; common fallacies in reasoning, including reasoning involving determining probabilities; a construction of good arguments using the principles of informal reasoning เครื่องมือพื้นฐานอย่างเป็นทางการตั้งแต่ตรรกะที่ว่าด้วยประพจน์จนถึงตรรกะที่ว่าด้วยภาคขยาย โครงสร้างตรรกะ ของการอ้างเหตุผลที่ใช้ในบริบทของชีวิตประจำวัน การวิเคราะห์จุดเด่นและจุดด้อย ตรรกะวิบัติที่พบบ่อยในการ ให้เหตุผล รวมถึงการให้เหตุผลเกี่ยวกับการกำหนดความเป็นไปได้ การคิดค้นการอ้างเหตุผลที่ดีโดยใช้หลักการของ การให้เหตผลอย่างไม่เป็นทางการ ICGH 105 Technology, Philosophy and Human Kind: Where Are We Now?! 4 (4-0-8) เทคโนโลยี ปรัชญา และมนุษยชาติ: เราอยู่ที่ไหน ณ จุดนี้ ๔ (๔-೦-๘) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -An examination of major technological and scientific innovations across the globe and their effects on human life and thought; a focus on agriculture, steel, the printing press, the mechanical clock, magnifying lenses, antibiotics, electricity, steam and combustion engines, and transistor การตรวจสอบ นวัตกรรมทางเทคโนโลยีและวิทยาศาสตร์ทั่วโลกและผลกระทบต่อชีวิตมนุษย์และความคิด เน้นด้าน เกษตรกรรม แท่นพิมพ์ นาฬิกากลจักร เลนส์ขยาย ยาปฏิชีวนะ ไฟฟ้า เครื่องจักรไอน้ำและเครื่องยนต์สันดาป และ ทรานซิสเตอร์ The Greeks: Crucible of Civilization ICGH 106 4 (4-0-8) กรีก: เบ้าหลอมแห่งอารยธรรม ๔ (๔-೦-ಡ)



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Focusing on current issues in society as reflected in the new media utilized in art today; an analysis of images and group discussions regarding social and historical contexts of contemporary art; creative thinking skills; effects of globalization on the visual world; connections between global and local issues; an investigation of broader social and cultural matters such as ideology, gender, race, and ethnicity

มุ่งเน้นประเด็นปัจจุบันที่เกิดขึ้นในสังคมซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการใช้ประโยชน์จากสื่อชนิดใหม่ในงานศิลปะยุค ปัจจุบัน การวิเคราะห์ภาพและการอภิปรายกลุ่มในเรื่องบริบททางสังคมและประวัติศาสตร์ของศิลปะร่วมสมัย ทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์ ผลกระทบของโลกาภิวัตน์ต่อโลกทัศนวัฒนธรรม ความเชื่อมโยงระหว่างประเด็นระดับ โลกและระดับท้องถิ่น การสืบหาความจริงทางสังคมและวัฒนธรรมที่กว้างขึ้นในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอุดมการณ์ เพศ เชื้อชาติและความเป็นชาติพันธ์

ICGH 109	Creative Thinking Through Art and Design	4 (2-4-6)
	ความคิดสร้างสรรค์เพื่อศิลปะและการออกแบบ	๔ (๒-๔-๖)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Combining hands-on studio experiences with demonstrations, lectures and discussions; developing creativity and gaining confidence in communicating one's own unique vision; exploring a variety of art and design mediums; understanding the elements of the visual language; implementing the creative process and creative thinking to develop individual solutions to open-ended problems การผสมผสานประสบการณ์การลงมือปฏิบัติจริงด้วยการสาธิต การบรรยายให้ความรู้และการอภิปราย พัฒนา ความคิดสร้างสรรค์และเพิ่มความมั่นใจในการสื่อสารกับบุคคลที่มีมุมมองเฉพาะตัว สำรวจความหลากหลายของสื่อ



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

21 Z Dacrictor or sch	ence Program in Food Science and Technology (International Program)	Scienc
ด้านศิลปะและ	การออกแบบ ทำความเข้าใจองค์ประกอบของภาษาภาพ ประยุกต์กระบวนการ	คิดและการคิด
สร้างสรรค์ พัฒ	นาทักษะการตอบคำถามแบบอัตนัยรายบุคคล	
ICGH 110	Drawing as Visual Analysis	4 (2-4-6)
	การวาดภาพศิลปะเพื่อสื่อความคิดและจินตนาการ	ଝ (୭-ଝ-๖)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
Developing c	reativity and cognitive learning skills; utilizing visual communication, d	lesign and ar
principles; ma	ark making; observation, analysis, record, representational plant and st	till life forms
practice, app	lication, techniques for conventional pencil drawing tools: shape, form	, perspective
lines, shading	g, value, negative space, texture, composition; observation; scientifi	c illustratior
realistic repre	esentational observation	
พัฒนาความคิด	สร้างสรรค์และทักษะการรู้คิด การนำการสื่อสารด้วยภาพไปใช้ให้เกิดประโยชน์ ห	ลักการของกา
ออกแบบและศิ	ลปะ การทำเครื่องหมาย การสังเกต การวิเคราะห์ บันทึก ภาพแทนต้นไม้และหุ่นนิ่	ง การฝึกปฏิบั
การประยุกต์ เร	ทคนิคการวาดเส้นด้วยดินสอ รูปร่าง รูปทรง มุมมอง เส้น การแรเงา การให้น้ำหน่	นัก ความหยาง
ความละเอียดข	องภาพ การจัดองค์ประกอบภาพ การสังเกต การวาดภาพโดยการสังเกตสรีระและสิ	ห่งของธรรมชาต
ที่เสมือนจริง		
ICGH 115	Cinematic Languages and Its Application	4 (4-0-8)
	ภาษาภาพยนตร์และการประยุกต์ใช้	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
An introduction	on, practice and an application of languages to critical thinking and analy	sis; examinin
key film lang	guages and textual examples, including narrative theories; genre, film	theories; a
analysis of ke	ey film texts; the development of skills in research, writing and analy	tical thinking
applied know	ledge to creative works; the presentation of original ideas and reflection	n on the craf
approach		
การแนะนำ กา	รปฏิบัติ และการประยุกต์ใช้ภาษาในการคิดและวิเคราะห์เชิงวิพากษ์ การสำรวจภา	ษาและตัวอย่า
ข้อความสำคัญจ	จากภาพยนตร์ รวมถึงทฤษฎีการเล่าเรื่อง ประเภท ทฤษฎีภาพยนตร์ การวิเคราะห์	์ข้อความสำคัถ
ของภาพยนตร์	การพัฒนาทักษะด้านวิจัย การเขียนและการคิดเชิงวิพากษ์ การประยุกต์ใช้ความรู้กับ	มงานสร้างสรรศ
ICGH 124	Life Drawing and Anatomy	4 (2-4-6)
	การวาดเส้นภาพคนและกายวิภาค	ଝ (୭-୯-୨)
Prerequisites:	-	



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

3, 3			
วิชาบังคับก่อน: -			
An introduction, practice and application of observation drawing to record the human form;			
including key principles of composition, gesture and observation drawing techniques and design			
skills for static, gesture and motion poses; understanding record and identifying the anatomical			
make-up of the human form in muscles and skeletons; technical proficiency with suitable media			
for observation drawing; studio practice; hand-drawing from observations			
การแนะนำ การปฏิบัติและการประยุกต์ใช้การวาดเส้นจากการสังเกตเพื่อบันทึกตัวแบบคน รวมถึงหลักการสำคัญ			
ขององค์ประกอบภาพ ท่าทางและเทคนิคการวาดเส้นจากการสังเกตและทักษะการออกแบบเพื่อการจัดวางท่าแบบ			
นิ่ง แบบแสดงท่าทางและแบบเคลื่อนไหว เข้าใจการบันทึกและการกำหนดการแต่งหน้าแบบ กายวิภาคสำหรับตัว			
แบบคนที่กล้ามเนื้อและกระดูก ความเชี่ยวชาญทางเทคนิคในการใช้สื่อเพื่อวาดเส้นจากการสังเกตได้อย่างเหมาะสม			
การฝึกปฏิบัติในสตูดิโอ การวาดภาพด้วยมือจากการสังเกต			
ICGH 125 How Can We Know What Is Good? Moral Reasoning and Behavior 4 (4-0-8)			
เราจะรู้ได้อย่างไรว่าอะไรดี เหตุผลและพฤติกรรมเชิงจริยธรรม ๔ (๔-๐-๘)			
Prerequisites: -			
วิชาบังคับก่อน: -			
A survey of philosophical, psychological and scientific contributions to the understanding of moral			
values and agency; hands-on construction, scrutiny and analysis of ethical argument regarding			
burning issues in applied ethics			
การค้นคว้าผลงานด้านปรัชญา จิตวิทยา วิทยาศาสตร์ เพื่อทำความเข้าใจคุณค่าเชิงจริยธรรม เรียนรู้โดยปฏิบัติจริง			
ในการสร้างองค์ความรู้และวิเคราะห์การให้เหตุผลทางจริยธรรมเกี่ยวกับประเด็นสำคัญในจริยศาสตร์ประยุกต์			
ICGH 126 Behavioral Ethics: Why Good People Do Bad Things 2 (2-0-4)			
จริยศาสตร์พฤติกรรม: ทำไมคนดีทำสิ่งไม่ดี ๒ (๒-๐-๔)			
Prerequisites: -			
วิชาบังคับก่อน: -			
Foundations of behavioral ethics, assumptions of ethical decision making, process of ethical			

Foundations of behavioral ethics, assumptions of ethical decision making, process of ethical decision making, cognitive errors in ethical decision making: incrementalism, self-serving bias, tangible and abstract, loss aversion, framing, and overconfidence, social and organizational pressures in ethical decision making, situational factors in ethical decision making รากฐานของจริยศาสตร์พฤติกรรม ข้อสมมติฐานการตัดสินใจเชิงจริยธรรม กระบวนการการตัดสินใจเชิงจริยธรรม ความเข้าใจที่ผิดพลาดในการตัดสินใจเชิงจริยธรรม การตัดสินใจแบบเพิ่มขึ้น อคติที่รับใช้ตนเอง รูปธรรมและ



Degree Level $\ \square$ Bachelor's $\ \square$ Grad.Dip. $\ \square$ Master's $\ \square$ Higher Grad.Dip. $\ \square$ Doctoral

Science Division

F2 Bachelor of Sci	ence Program in Food Science and Technology (International Program)	Science
นามธรรม การเ	หลีกเลี่ยงความสูญเสีย การวางกรอบและความมั่นใจในตนเองสูง ความกดดันทางสั	, งคมและองค์กร
ต่อการตัดสินใจ	เชิงจริยธรรม ปัจจัยด้านสถานการณ์ต่อการตัดสินใจเชิงจริยธรรม	
ICGN 107	The Chemistry of Everyday Life	4 (4-0-8)
	เคมีในชีวิตประจำวัน	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
Portable elec	ctronics; the air we breathe; radiation from the sun; climate change;	energy from
combustion;	energy from alternative sources; water; polymers and plastics; nutritio	n; health and
medicine; ger	nes and life	
อุปกรณ์อิเล็กท	รอนิกส์แบบพกพา อากาศที่เราหายใจ รังสีจากดวงอาทิตย์ การเปลี่ยนแปลงส	ภาพภูมิอากาศ
พลังงานจากกา	รเผาไหม้ พลังงานทดแทน โพลีเมอร์และพลาสติก โภชนาการ ยาและสุขภาพ พันธุก	รรมและชีวิต
ICGN 111	Physics for CEO	4 (4-0-8)
	ฟิสิกส์สำหรับผู้นำองค์กร	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
Basic concep	ts of physics impacting individuals and society on a daily basis: physic	cal quantities,
Newtonian m	echanics and dynamics, energy and heat, electricity and magnetism, ligi	nt and sound,
and the elect	tromagnetic spectrum	
พื้นฐานความรู้า	ทางฟิสิกส์ที่มีผลกระทบต่อผู้คนและสังคมในชีวิตประจำวัน ปริมาณทางกายภาพ ก	าลศาสตร์นิวตัน
และการเคลื่อน	ที่ พลังงานและความร้อน ไฟฟ้าและแม่เหล็ก แสงและเสียง และสเปคตรัมของคลื่นแ	ม่เหล็กไฟฟ้า
ICGN 123	The Earth's Dynamic Structure	4 (3-2-7)
	โครงสร้างพลวัตของโลก	๔ (๓-๒-๗)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
Introducing f	undamental concepts and applying general geology at the beginning	g level; basic
concepts of	physical geology, emphasizing on surficial and deep earth process	ses, including
minerals; rocl	ks and their formations, crustal deformation, plate tectonics; weathering	g and erosion,
formation of	landscapes, geological resources and environmental geology	
แนะนำแนวคว	ามคิดขั้นพื้นฐานและการประยุกต์ใช้ธรณีวิทยาทั่วไปในระดับเริ่มต้น แนวควา	มคิดขั้นต้นของ
ธรณีวิทยากาย	กาพ เน้นที่กระบวนการต่างๆ ที่เกิดในระดับผิวโลก และลึกเข้าไปจากผิวโลก รวม	มถึงแร่ หินและ



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

กระบวนการกำเนิดของหิน การสลายตัวของเปลือกโลก การเคลื่อนที่ของเปลือกโลก การผุพังและการสึกกร่อน การก่อตัวของภูมิประเทศ ทรัพยากรทางธรณีวิทยาและธรณีวิทยาสิ่งแวดล้อม ICGN 127 Practical Mathematics 2 (2-0-4) คณิตศาสตร์ใช้ได้จริง le (le-0-@) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Fibonacci numbers and the golden ratio, voting and election, data interpretation, probability, cryptography, financial mathematics จำนวนฟีโบนักชีและอัตราส่วนทอง การลงคะแนนเสียงและการเลือกตั้ง การตีความข้อมูล ความน่าจะเป็น วิทยาการรหัสลับ คณิตศาสตร์การเงิน ICGS 103 **Economics in Modern Business** 4 (4-0-8) เศรษฐศาสตร์ในธุรกิจยุคใหม่ ๔ (๔-೦-๘) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Forces of demand and supply, elasticity, opportunity cost; market structures, pricing strategy, business enterprise, consumers behavior; Thai economy, world economy, globalization and technology, profit maximizing, firm and organization, government policies; business analysis and managerial decision-making, competitive advantage, dynamic business environment หลักการด้านอุปสงค์และอุปทาน ความยืดหยุ่น ค่าต้นทุนโอกาส โครงสร้างตลาด กลยุทธ์ด้านราคา องค์กรธุรกิจ พฤติกรรมผู้บริโภค เศรษฐกิจไทย เศรษฐกิจโลก โลกาภิวัตน์และเทคโนโลยี การทำกำไรสูงสุด องค์กรและบริษัท นโยบายภาครัฐ การตัดสินใจทางธุรกิจและการจัดการ ความได้เปรียบในการแข่งขัน สภาพแวดล้อมทางธุรกิจแบบ ไดนามิก **ICGS 113** Perspectives on the Thai Past 4 (4-0-8) ทัศนคติต่อประวัติศาสตร์ไทย ๔ (๙-೧-๘) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -The origins of the Thai people in pre-historic times to the late twentieth century; an alternative view incorporating the different regions and various ethnic groups making up present-day Thailand;

key issues in Thai history; an analysis of the classics of Thai historiography; an evaluation and

interpretation of a range of primary sources dealing with the Thai past; an understanding of how

history is written

Mahidol University International College



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

	ต้นกำเนิดของคนไทยในสมัยก่อนประวัติศาสตร์สืบเนื่องจนถึงศตวรรษที่ ๒๐ ตอนปลาย ภูมิภาคต่างๆ ทั้งใกล้เคียง			
และห่างไกลรวม	และห่างไกลรวมทั้งกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ซึ่งถือเป็นรากฐานสำคัญที่นำมาสู่ความเป็นไทยในยุคปัจจุบัน ประเด็นสำคัญ			
ในประวัติศาสต	ในประวัติศาสตร์ไทย การวิเคราะห์การเขียนถึงประวัติศาสตร์ไทยในบางช่วงบางตอน การประเมินและความเข้าใจ			
อดีตของประเทศไทยจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิ ความรู้ความเข้าใจว่าประวัติศาสตร์นั้นถูกเขียนอย่างไร				
ICGS 134	Is Democracy Good?	4 (4-0-8)		
ประชาธิปไตยดีหรือไม่ ๔ (๔-๐-๘)				
Prerequisites: -				

วิชาบังคับก่อน: -

Democracy as a political system and a 'normal' form of governance throughout the world, especially since the transitional Third Wave of democratization ending in the 1990's; democracy as a highly contested term; forms of governance; contestations in Thailand; arguments of Thai Style Democracy; defining democracy; different forms of democracy; local perception of democracy; critical debate on the merits of democracy; functionality; theoretical and in pragmatic situations; qualitative and quantitative analysis; democratic performance

ประชาธิปไตยในฐานะของระบบการเมืองและรูปแบบปกติของการปกครองทั่วโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อคลื่นลูก ที่สามในการเปลี่ยนแปลงเป็นประชาธิปไตยสิ้นสุดลงในทศวรรษที่ ๙๐ ประชาธิปไตยในฐานะคำที่มีการโต้แย้ง อย่างสูง รูปแบบของการปกครอง ความขัดแย้งในประเทศไทย การถกเถียงในเรื่องรูปแบบประชาธิปไตยของไทย การนิยามคำว่าประชาธิปไตย รูปแบบที่แตกต่างกันของประชาธิปไตย การรับรู้เรื่องประชาธิปไตยในระดับท้องถิ่น การอภิปรายเชิงวิพากษ์ในเรื่องข้อดีของประชาธิปไตย การกำหนดหน้าที่ เหตุการณ์เชิงทฤษฎีและเชิงปฏิบัติ การ วิเคราะห์เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ การดำเนินการทางประชาธิปไตย

ICGS 135	Entrepreneurial Accounting	4 (4-0-8)
	บัญชีเพื่อผู้ประกอบการ	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Fundamental accounting concepts; financial statements for small enterprises; financial statement analysis; cost-volume-profit analysis; management decision making; business taxation แนวคิดการบัญชีเบื้องต้น งบการเงินสำหรับวิสาหกิจขนาดย่อม การวิเคราะห์งบการเงินเบื้องต้น การวิเคราะห์ ต้นทุนปริมาณและกำไร การใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ ภาษีอากรธุรกิจ



	พอาลัยนา
Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip.	☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

	3	37	3		
Leadership				4 c	redits

ICGN 114	The Scientific Approach and Society	4 (4-0-8)	
	วิธีการทางวิทยาศาสตร์กับสังคม	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		
Scientific liter	acy; the process of science discovery; verification, its limitation, and the	e influence in	
various discip	olines; human and animal research ethics; the critical analysis of cur	rent scientific	
articles; the li	fe cycle of scientific knowledge; modeling in science		
องค์ความรู้ด้าน	วิทยาศาสตร์ กระบวนการการค้นพบทางวิทยาศาสตร์ การตรวจสอบ ข้อจำกัด และ	การมีอิทธิพลใน	
หลากหลายสา	ขาวิชา จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์และสัตว์ การวิเคราะห์บทความทางวิทยา	ศาสตร์อย่างมี	
วิจารณญาณ คว	วามรู้ด้านวงจรชีวิต การสร้างต้นแบบทางวิทยาศาสตร์		
ICGN 128	Climate Emergency, Biodiversity Crisis, and Humanity at Risk	2 (1-2-3)	
	สถานการณ์ฉุกเฉินด้านสภาพอากาศ วิกฤติด้านความหลากหลายทางชีวภาพ	b (๑-๒-๓)	
	และภัยต่อมนุษยชาติ		
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน:	-		
Anthropogeni	c activities; biodiversity crisis; biodiversity loss; biological diversity; clin	mate change;	
climate crisis	; climate emergency; ecosystem functions; harmful and unsustainal	ole practices;	
humanity at r	isk; mitigation and adaptation; threats, impacts and consequences		
กิจกรรมจากกา	รกระทำของมนุษย์ วิกฤติด้านความหลากหลายทางชีวภาพ ความสูญเสียทางความ	หลากหลายทาง	
ชีวภาพ ความห	ลากหลายทางชีวภาพ การเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศ วิกฤติด้านสภาพอากาศ สถา	านการณ์ฉุกเฉิน	
ด้านสภาพอากา	าศ หน้าที่ของระบบนิเวศ การปฏิบัติที่เป็นภัยและไม่ยั่งยืน ภัยต่อมนุษยชาติ การเ	วรรเทาและการ	
ปรับตัว ภัยคุกค	าม ผลกระทบและผลที่ตามมา		
ICGS 104	Essentials of Entrepreneurship	4 (4-0-8)	
	พื้นฐานความเป็นผู้ประกอบการ	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites:	-		
วิชาบังคับก่อน: -			
Creating nev	Creating new businesses, capturing new markets, enhancing organizational effectiveness;		
entrepreneur	ship theories and frameworks, practices of promoting and managing	start-ups <u>:</u> the	
life-cycle of	life-cycle of an entrepreneurial venture, concept implementation; entrepreneurial pathway,		



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) customer analysis, integrated marketing, funding, securing and managing capital, human capital management under the disruptive environment การสร้างธุรกิจใหม่ การจับตลาดใหม่ การพัฒนาประสิทธิผลขององค์กร ทฤษฎีและกรอบความคิดเรื่องการเป็น ผู้ประกอบการ การฝึกปฏิบัติด้านการส่งเสริมและการจัดการธุรกิจเปิดใหม่ วงจรชีวิต ของผู้ประกอบการ การนำ แนวความคิดไปปฏิบัติ เส้นทางของผู้ประกอบการ การวิเคราะห์ลูกค้า การตลาดแบบบูรณาการ การระดมทุน การปกป้องและการจัดการต้นทุน การจัดการทุนมนุษย์ ภายใต้สภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว Skills in Dealing with People Across Cultures **ICGS 118** 4 (4-0-8) ทักษะในการปฏิบัติตัวกับผู้คนต่างวัฒนธรรม ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -The development of skills in dealing with people across cultures, covering topics such as: identity formation and conflict; ethics and moral behavior; values and communication across cultures; culture and tourism; culture and work motivation; culture in educational institutions การพัฒนาทักษะในการปฏิบัติตัวกับผู้คนต่างวัฒนธรรม การสร้างอัตลักษณ์และความขัดแย้ง จริยธรรมและ พฤติกรรมทางศีลธรรม ค่านิยมและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม วัฒนธรรมและการท่องเที่ยว วัฒนธรรมและแรงจูงใจ ในการทำงาน วัฒนธรรมในสถาบันการศึกษา Abnormal Colleagues: How Do I Make This Work? ICGS 121 4 (4-0-8) เพื่อนร่วมงานจิตอปกติ จะแก้ไขสถานการณ์อย่างไร ๔ (๙-೧-๘) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -The stigma of psychological issues; the fear of the workplace gossips and job security; an avoidance of getting treatment and counseling; a recognition of various disorders and devising strategies to effectively communicate and work with people; improving the workplace productivity and relationships ความด่างพร้อยของปัญหาทางจิตวิทยา ความวิตกกังวลของการถูกนินทาในที่ทำงานและความมั่นคงในงาน การ หลีกเหลี่ยงที่จะรับการดูแลและการปรึกษา ความเอาใจใส่ของความผิดปกติต่างๆ และคิดค้นของกลยุทธ์เพื่อ เสริมสร้างทั้งการสื่อสารและการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพ พัฒนาผลิตภาพที่ทำงานและความสัมพันธ์ ทั่วไป ICGS 136 Social and Health Issues in Thailand 4 (3-2-7) ปัญหาต่างๆ ด้านสังคมและสุขภาพในประเทศไทย **๔ (**ଇ-୭-๗)

Prerequisites:



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

วิชาบังคับก่อน: -

Social and health issues in Thailand; experiential learning approach; site visits to various government and non-governmental organizations; small groups work; identification of issues and characterize the factors affecting the issues; prioritization of the urgency of the issues and determination of the possible solutions; proposing action plans addressing the issues ปัญหาสังคมและสุขภาพต่างๆ ในประเทศไทย การเรียนรู้แบบเรียนรู้จากประสบการณ์ ศึกษาดูงานขององค์กรต่างๆ ทั้งภาครัฐและองค์กรอาสาสมัครเอกชน งานกลุ่มย่อย การระบุถึงปัญหาและเข้าใจถึงปัจจัยที่มีผลกระทบ การ จัดลำดับความสำคัญและประเมินทางออกที่เป็นไปได้ การนำเสนอแผนการปฏิบัติที่สามารถจัดการกับปัญหาได้

ICGS 137	Witchcraft and Gender Representation	4 (4-0-8)
	ลัทธิแม่มดและการแสดงออกทางเพศ	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

The term "witch" used to suppress women: accusations of witchcraft to eliminate strong, assertive women; accusations of demonic or magic sources demeaning to women; European, American and African use of witch accusations to stifle women; other forms of oppression of women: the Chinese foot binding, the Indian Suttee, the African genital mutilation; the meaning of gender; gender vs sex; marginalization of women in patriarchal societies; women's rights in the contemporary world; differing concepts of women's rights; global and national enforcement of women's rights; organizations concerned with gender and women's issues: UN, ILO, etc; an application of gender rights to other genders like LGBTQ

คำว่า "แม่มด" ที่ใช้ในการกดขี่ผู้หญิง ข้อกล่าวหาเรื่องลัทธิแม่มดเพื่อกำจัดผู้หญิงที่เข้มแข็งและมั่นใจ ข้อกล่าวหา เรื่องการเป็นปีศาจและการใช้เวทมนตร์เพื่อลดเกียรติผู้หญิง การใช้ข้อกล่าวหาเรื่องแม่มดในกลุ่มชาวยุโรป ชาวอเมริกันและชาวแอฟริกันเพื่อกดขี่ผู้หญิง การกดขี่ผู้หญิงในรูปแบบอื่นๆ การรัดเท้าของชาวจีน พิธีสตีของชาว อินเดีย การทำสุนัตของชาวแอฟริกัน ความหมายของเพศภาวะและเพศ กระบวนการสร้างให้ผู้หญิงกลายเป็นคน ชายขอบในสังคมแบบผู้ชายเป็นใหญ่ สิทธิสตรีในโลกร่วมสมัย ความแตกต่างระหว่างแนวความคิดเรื่องสิทธิสตรี การบังคับใช้สิทธิสตรีในระดับโลกและระดับชาติ องค์กรที่เกี่ยวข้องกับประเด็นเรื่องเพศภาวะและผู้หญิง เช่น องค์การสหประชาชาติ องค์การแรงงานระหว่างประเทศ เป็นต้น การประยุกต์ใช้เรื่องสิทธิทางเพศกับเพศภาวะอื่นๆ เช่น LGBTO

ICGS 138	Business Event Essentials	4 (4-0-8)
	พื้นฐานงานอีเวนต์เชิงธุรกิจ	હ (હ-૦-ಡ)
Prerequisites:	-	



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

ć · .

Science Division

วิชาบังคับก่อน: -

An introduction to business event industry, meetings, incentive travels, conventions, exhibitions; decision making criteria, special events, business event organization management, venue management, logistics for business event industry, stakeholders in business event industry and local community engagement, standards in business event industry, ethics for business event professionals ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการจัดงานอีเวนต์เชิงธุรกิจ การประชุมองค์กร การท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล การประชุม งานแสดงสินค้าและนิทรรศการนานาชาติ ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจ กิจกรรมพิเศษ การบริหารธุรกิจ การจัดงาน การบริหารจัดการสถานที่จัดงาน ระบบโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมการจัดงาน ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับ อุตสาหกรรมการจัดงานและการมีส่วนร่วมของชุมชน มาตรฐานต่างๆในอุตสาหกรรมการจัดงาน จรรยาบรรณ สำหรับผู้ประกอบวิชาชีพ

ICGS 139	Leadership and Change for a Global Society	4 (4-0-8)
	ผู้นำและการเปลี่ยนแปลงในสังคมโลก	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Concepts and practices for leadership development; developing leadership skills and challenges of change in a global society; the need, vision, initiation for change, teamwork and collaboration for the efficient management

แนวคิดและการพัฒนาพฤติกรรมและทักษะการเป็นผู้นำผ่านการเรียนรู้และปฏิบัติ และความท้าทายในความ เปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ความต้องการ วิสัยทัศน์ การทำงานร่วมกันเป็นทีมเพื่อการจัดการที่มีประสิทธิภาพ

ICLL 101	Professional Development	2 (2-0-4)
	การพัฒนาวิชาชีพ	୭ (୭-୦-๔)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Professional skills for 21st century workplace through learning or training activities in various topics including innovation management, start-up business, agile workplace or other selected professional development activities approved by the academic advisor and Curriculum Administrative Committee

ทักษะทางวิชาชีพสำหรับการทำงานในศตวรรษที่ ๒๑ ผ่านการเรียนรู้หรือกิจกรรมในหัวข้อต่างๆ รวมถึงเรื่อง การจัดการนวัตกรรม ธุรกิจผู้ประกอบการใหม่ แนวคิดการทำงานแบบคล่องตัว หรือกิจกรรมการพัฒนาตนเองอื่นๆ ที่นักศึกษาเลือก ซึ่งได้รับการอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร



Science Division

Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Digital Literacy 4 credits

Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An integration of the media literacy, the media production, and the media ethics; accessing, analyzing, evaluating, questioning, and producing media texts; social, cultural, and political implications of the media; representations in the media; the media as political economy; the media aesthetics; the media and influence; audiences negotiating meaning การบูรณาการเกี่ยวกับการรู้เท่าทันสื่อ การผลิตสื่อและจริยธรรมและการเมืองของสื่อ การใช้สิ่งที่แสดงเป็นตัวอย่างในสื่อ คำถาม และการผลิตข้อความสื่อ นัยทางสังคม วัฒนธรรมและการเมืองของสื่อ การใช้สิ่งที่แสดงเป็นตัวอย่างในสื่อ สื่อในฐานะเครื่องมือทางเศรษฐกิจเชิงการเมือง สุนทรียศาสตร์ของสื่อ สื่อและอิทธิพลของสื่อ การต่อรอง ความหมายของสื่อของผู้รับสาร ICGN 116 Understanding and Visualizing Data การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผลเชิงภาพ Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขึ้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ขนิดและ ประเภทของข้อมูล วิสีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน ทรงประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ขนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118 Everyday Connectivity อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน Prerequisites: -					
Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An integration of the media literacy, the media production, and the media ethics; accessing, analyzing, evaluating, questioning, and producing media texts; social, cultural, and political implications of the media; representations in the media; the media as political economy; the media aesthetics; the media and influence; audiences negotiating meaning การบูรณาการเกี่ยวกับการรู้เท่าทันสื่อ การผลิตสื่อและจริยธรรมสื่อ การเข้าถึง การวิษราะห์การประเมิน การตั้ง คำถาม และการผลิตข้อความสื่อ นัยทางสังคม วัฒนธรรมและการเมืองของสื่อ การใช้ที่งที่แสดงเป็นตัวอย่างในสื่อ สื่อในฐานะเครื่องมือทางเศรษฐกิจเจิงการเมือง สุนทรียศาสตร์ของสื่อ สื่อและอิทธิพลของสื่อ การต่อรอง ความหมายของสื่อของผู้รับสาร ICGN 116 Understanding and Visualizing Data การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผลเชิงภาพ Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขึ้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118 Everyday Connectivity อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	ICGH 111	Media Literacy: Skills for 21 st Century Learning	4 (4-0-8)		
วิชาบังคับก่อน: - An integration of the media literacy, the media production, and the media ethics; accessing, analyzing, evaluating, questioning, and producing media texts; social, cultural, and political implications of the media; representations in the media; the media as political economy; the media aesthetics; the media and influence; audiences negotiating meaning narysannarsines การรู้เท่าทันสื่อ การผลิตสื่อและจริยธรรมสื่อ การเข้าถึง การวิเคราะห์การประเมิน การตั้ง คำถาม และการผลิตข้อความสื่อ นัยทางสังคม วัฒนธรรมและการเมืองของสื่อ การใช้สิ่งที่แสดงเป็นตัวอย่างในสื่อ สื่อในฐานะเครื่องมือทางเศรษฐกิจเจิงการเมือง สุนทรียศาสตร์ของสื่อ สื่อและอิทธิพลของสื่อ การต่อรอง ความหมายของสื่อของผู้รับสาร ICGN 116 Understanding and Visualizing Data การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผลเชิงภาพ 4 (3-2-7) ๓ (๓ ๒ ๗) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขึ้นที่นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจดัวยการใช้ข้อมูล ภูมิทันน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิสีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118 Everyday Connectivity อินเทอร์เน็ตในซีวิตประจำรับ Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;		การรู้เท่าทันสือ: ทักษะแห่งการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑	๔ (๔-೦-๘)		
An integration of the media literacy, the media production, and the media ethics; accessing, analyzing, evaluating, questioning, and producing media texts; social, cultural, and political implications of the media; representations in the media; the media as political economy; the media aesthetics; the media and influence; audiences negotiating meaning nrsugsaunnsidiezกับการรู้เท่าทันสื่อ การผลิตสื่อและจริยธรรมเลื่อ การเข้าถึง การวิเคราะห์การประเมิน การตั้ง คำถาม และการผลิตข้อความสื่อ นัยทางสังคม วัฒนธรรมและการเมืองของสื่อ การใช้สั่งที่แสดงเป็นด้วอย่างในสื่อ สื่อในฐานะเครื่องมือทางเศรษฐกิจเชิงการเมือง สุนทรียศาสตร์ของสื่อ สื่อและอิทธิพลของสื่อ การต่อรอง ความหมายของสื่อของผู้รับสาร ICGN 116 Understanding and Visualizing Data 4 (3-2-7) ๓ (๓-๒-๗) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขึ้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ขนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูล แลสถุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลทับคับกับนา	Prerequisites:	Prerequisites: -			
analyzing, evaluating, questioning, and producing media texts; social, cultural, and political implications of the media; representations in the media; the media as political economy; the media aesthetics; the media and influence; audiences negotiating meaning nrsบูรณาการเกี่ยวกับการรู้เท่าทันสื่อ การผลิตสื่อและจริยธรรมเลื่อ การเข้าถึง การวัเคราะห์การประเมิน การตั้ง คำถาม และการผลิตข้อความสื่อ นัยทางศังคม วัฒนธรรมและการเมืองของสื่อ การใช้สั่งที่แสดงเป็นตัวอย่างในสื่อ สื่อในฐานะเครื่องมือทางเศรษฐกิจเชิงการเมือง สุนทรียศาสตร์ของสื่อ สื่อและอิทธิพลของสื่อ การต่อรอง ความหมายของสื่อของผู้รับสาร ICGN 116 Understanding and Visualizing Data 4 (3-2-7) ๙ (๓-๒-๗) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลดัวยภาพและสัญลักษณ์ เครียงมือในการสื่อสารข้อมูล เครียงเกรายนะคน (๔-๐-๘) Prerequisites: - วิชาเกรายนะคน (ซาการและจำวัน (๕-๐-๘)	วิชาบังคับก่อน:	-			
implications of the media; representations in the media; the media as political economy; the media aesthetics; the media and influence; audiences negotiating meaning nrsบูรณาการเกี่ยวกับการรู้เท่าทันสื่อ การผลิตฝื่อและจริยธรรมสื่อ การเข้าถึง การวิเคราะห์การประเมิน การตั้ง คำถาม และการผลิตข้อความสื่อ นัยทางสังคม วัฒนธรรมและการเมืองของสื่อ การใช้สิ่งที่แสดงเป็นตัวอย่างในสื่อ สื่อในฐานะเครื่องมือทางเศรษฐกิจเชิงการเมือง สุนทรียศาสตร์ของสื่อ สื่อและอิทธิพลของสื่อ การต่อรอง ความหมายของสื่อของผู้รับสาร ICGN 116 Understanding and Visualizing Data 4 (3-2-7)	An integration	n of the media literacy, the media production, and the media ethi	cs; accessing,		
media aesthetics; the media and influence; audiences negotiating meaning การบูรณาการเกี่ยวกับการรู้เท่าทันสื่อ การผลิตสื่อและจริยธรรมสื่อ การเข้าถึง การวิเคราะห์การประเมิน การตั้ง คำถาม และการผลิตข้อความสื่อ นัยทางสังคม วัฒนธรรมและการเมืองของสื่อ การใช้สิ่งที่แสดงเป็นตัวอย่างในสื่อ สื่อในฐานะเครื่องมือทางเศรษฐกิจเชิงการเมือง สุนทรียศาสตร์ของสื่อ สื่อและอิทธิพลของสื่อ การต่อรอง ความหมายของสื่อของผู้รับสาร ICGN 116 Understanding and Visualizing Data 4 (3-2-7) การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผลเชิงภาพ Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลชั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสาร ข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118 Everyday Connectivity อินเพอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน C(๔-๐-๘) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	analyzing, ev	raluating, questioning, and producing media texts; social, cultural,	and political		
การบูรณาการเกี่ยวกับการรู้เท่าทันสื่อ การผลิตสื่อและจริยธรรมสื่อ การเข้าถึง การวิเคราะห์การประเมิน การตั้ง คำถาม และการผลิตข้อความสื่อ นัยทางสังคม วัฒนธรรมและการเมืองของสื่อ การใช้สิ่งที่แสดงเป็นตัวอย่างในสื่อ สื่อในฐานะเครื่องมือทางเศรษฐกิจเชิงการเมือง สุนทรียศาสตร์ของสื่อ สื่อและอิทธิพลของสื่อ การต่อรอง ความหมายของสื่อของผู้รับสาร ICGN 116 Understanding and Visualizing Data 4 (3-2-7) ๔ (๓-๒-๗) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118 Everyday Connectivity อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	implications of	of the media; representations in the media; the media as political ϵ	economy; the		
คำถาม และการผลิตข้อความสื่อ นัยทางสังคม วัฒนธรรมและการเมืองของสื่อ การใช้สิ่งที่แสดงเป็นตัวอย่างในสื่อ สื่อในฐานะเครื่องมือทางเศรษฐกิจเชิงการเมือง สุนทรียศาสตร์ของสื่อ สื่อและอิทธิพลของสื่อ การต่อรอง ความหมายของสื่อของผู้รับสาร ICGN 116 Understanding and Visualizing Data 4 (3-2-7) ๔ (๓-๒-๗) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ซนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูล หนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือและและและเกรจำวัน					
สื่อในฐานะเครื่องมือทางเศรษฐกิจเชิงการเมือง สุนทรียศาสตร์ของสื่อ สื่อและอิทธิพลของสื่อ การต่อรอง ความหมายของสื่อของผู้รับสาร ICGN 116 Understanding and Visualizing Data 4 (3-2-7) การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผลเชิงภาพ 4 (๓-๒-๗) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขึ้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118 Everyday Connectivity อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	การบูรณาการเ	กี่ยวกับการรู้เท่าทันสื่อ การผลิตสื่อและจริยธรรมสื่อ การเข้าถึง การวิเคราะห์การ	ประเมิน การตั้ง		
Pวามหมายของสื่อของผู้รับสาร ICGN 116 Understanding and Visualizing Data 4 (3-2-7) การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผลเชิงภาพ 4 (3-2-7) ตะrequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพเละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือนการผลงา	คำถาม และการ	รผลิตข้อความสื่อ นัยทางสังคม วัฒนธรรมและการเมืองของสื่อ การใช้สิ่งที่แสดงเป็	ในตัวอย่างในสื่อ		
ICGN 116 Understanding and Visualizing Data 4 (3-2-7) การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผลเชิงภาพ 4 (3-2-7) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขึ้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพเละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพเละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพเละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพเละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพเละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพเละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพเละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพเละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสี่อสารข้อมูลด้วยการเละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสี่อสารข้อมูลด้วยภาพถาร์ เละสารข้อมูลด้วยการเละสังคร เกราข้อมูลด้วยการเละสังคร เกราข้อมูลด้วยการเละสังคร เกราข้อมูลด้วยการเละสังคร เกราข้อมูลด้วยการเละสารข้อมูลด้วยการถึงการข้อมูลด้วยการข้อมูลด้วยการข้อมูล เกราข้อมูลด้วยการข้อมูล เกราข้อมูล เกราข้อมูล เกราข้อมูล เกราข้อมูล เกราข้อมูล เกราข้อมูล	สื่อในฐานะเครื	องมือทางเศรษฐกิจเชิงการเมือง สุนทรียศาสตร์ของสื่อ สื่อและอิทธิพลของ	สื่อ การต่อรอง		
Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118	ความหมายของ	สื่อของผู้รับสาร			
Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118 Everyday Connectivity 4 (4-0-8) อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน 4 (4-0-8) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	ICGN 116	Understanding and Visualizing Data	4 (3-2-7)		
วิชาบังคับก่อน: - An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ยะeryday Connectivity ICGN 118 Everyday Connectivity อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;		การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผลเชิงภาพ	๔ (๓−๒−๗)		
An introduction to data analytics; roles and examples of the data-driven decision making; technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการดัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพยนละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพยนละสัญลักษณ์ เครื่องมืองมีการสี่อสารข้อมูลด้วยภาพยนละสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสี่อสารข้อมูลด้วยภาพยนละสัญลักษณ์ เครื่องมือนักสารข้อมูลด้วยการข้อมูลด้วยการข้อมูลด้วยการข้อมูลด้วยการข้อมูลด้วยการข้อมูลด้วยการข้อมูลด้วยการข้อมูลด้วยการข้อมูลการข้อมูลด้วยการข้อมูลด้วยการข้อมูลด้วยการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลการข้อมูลถ้วยก	Prerequisites:	-			
technology landscape; data kinds and types; data sources and collection techniques; data storage and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118 Everyday Connectivity Guinoร์เน็ตในชีวิตประจำวัน Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	วิชาบังคับก่อน:	-			
and standard formats; data processing workflow; summary from data; different types of visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118	An introducti	ion to data analytics; roles and examples of the data-driven dec	cision making;		
visualization; data visualization tools การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118	technology la	andscape; data kinds and types; data sources and collection techniques	; data storage		
การวิเคราะห์ข้อมูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโนโลยี ชนิดและ ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสาร ข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118 Everyday Connectivity 4 (4-0-8) อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน ๔ (๔-๐-๘) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	and standard	d formats; data processing workflow; summary from data; differe	ent types of		
ประเภทของข้อมูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการจัดเก็บ ขั้นตอน การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสาร ข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118	visualization;	data visualization tools			
การประมวลผลข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมือในการสื่อสาร ข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118 Everyday Connectivity 4 (4-0-8) อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน ๔ (๔-๐-๘) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	การวิเคราะห์ข้อ	ามูลขั้นพื้นฐาน บทบาทและตัวอย่างการตัดสินใจด้วยการใช้ข้อมูล ภูมิทัศน์ของเทคโ	ันโลยี ชนิดและ		
ข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ ICGN 118 Everyday Connectivity 4 (4-0-8) อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน ๔ (๔-๐-๘) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	ประเภทของข้อ	มูล วิธีสรรหาข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูล รูปแบบมาตรฐานของข้อมูลและการ:	จัดเก็บ ขั้นตอน		
ICGN 118 Everyday Connectivity 4 (4-0-8) อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน ๔ (๔-๐-๘) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	การประมวลผล	ข้อมูล ผลสรุปของข้อมูล ชนิดของการสื่อสารข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์ เครื่องมี	มือในการสื่อสาร		
อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน ๔ (๔-๐-๘) Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	ข้อมูลด้วยภาพเ	ข้อมูลด้วยภาพและสัญลักษณ์			
Prerequisites: - วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	ICGN 118	Everyday Connectivity	4 (4-0-8)		
า วิชาบังคับก่อน: - The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;		อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน	๔ (๔-೦-๘)		
The Internet, computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and organizations;	Prerequisites:	-	•		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	วิชาบังคับก่อน: -				
troubleshooting small network problems; identifying threats and avoiding dangers online; finding	The Internet,	computer networks, and the World Wide Web (W3) in the daily life and	organizations;		
	troubleshooti	ing small network problems; identifying threats and avoiding dangers o	online; finding		



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) credible information on the Web; online communication tools, such as the social media and email, for professional branding; the basic e-business concepts and tools อินเทอร์เน็ต เครือข่ายคอมพิวเตอร์ และเวิลด์ไวด์เว็บในชีวิตประจำวันและในองค์กร การแก้ไขปัญหาที่พบบ่อยของ ้ เครือข่ายคอมพิวเตอร์ขนาดเล็ก การตระหนักถึงภัยคุกคามที่มากับการใช้อินเทอร์เน็ตและการหลีกเลี่ยงภัยเหล่านี้ เครื่องมือการค้นหา ความน่าเชื่อถือของข้อมูลออนไลน์ การสื่อสารออนไลน์ในวิชาชีพ โดยเฉพาะอีเมลและสื่อสังคม เพื่อการสร้างแบรนด์ในวิชาชีพ แนวคิดของธุรกิจอิเล็กทรอนิกส์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง Computer Essentials **ICGN 119** 4 (4-0-8) คอมพิวเตอร์เบื้องต้น ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Developing the digital literacy relating to the computer literacy and the information literacy; the computer hardware and its general functions; the operating systems; software packages and their daily use; computer security; the ethical use of the intellectual property พัฒนาความรู้และทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์และการเข้าถึงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร การเรียนรู้ เบื้องต้นด้านฮาร์ดแวร์ และซอฟต์แวร์ที่พบในชีวิตประจำวัน ระบบปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ต่างๆ ระบบรักษาความ ปลอดภัยบนคอมพิวเตอร์ และการใช้สื่อสารสนเทศในการสื่อสารอย่างถูกต้องด้านจริยธรรม Programming for Problem Solving **ICGN 129** 4 (4-0-8) การเขียนโปรแกรมเพื่อการแก้ปัญหา ๔ (๙-೧-๘) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -Influence and impact of computer science on everyday life and society; the problem solving process in programming: abstraction, problem decomposition, algorithms; programming basic; privacy, ethical, and legal issues related to the software development อิทธิพลและผลกระทบของวิทยาการคอมพิวเตอร์ในชีวิตประจำวันและในสังคม กระบวนการแก้ปัญหาในการเขียน ์ โปรแกรม การคิดเชิงนามธรรม การแยกย่อยปัญหา อัลกอริทึม พื้นฐานการเขียนโปรแกรม ประเด็นด้านความเป็น ส่วนตัว ด้านจริยธรรมและด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาซอฟต์แวร์ Cryptography: The Science of Making and Breaking Codes **ICGN 130** 2 (2-0-4) ทฤษฎีการเข้ารหัส: ศาสตร์แห่งการเข้ารหัสและการถอดรหัส ම (ම-O-ඦ) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) Classical cryptography; cryptosystems; the shift cipher, the substitution cipher, the Hill cipher, the permutation cipher, the stream ciphers; the RSA encryption; cryptanalysis ทฤษฎีการเข้ารหัสแบบคลาสสิค ระบบรหัสลับ รหัสลับแบบเลื่อน รหัสลับแบบแทนที่ รหัสลับของฮิล รหัสลับแบบ เรียงสับเปลี่ยน รหัสลับแบบกระแส การเข้ารหัสแบบ RSA การวิเคราะห์รหัสลับ **ICGN 131** Digital Search Literacy 2 (2-0-4) การรู้วิธีการสืบค้นในระบบดิจิทัล ම (ම-o-**ේ**) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -The Information literacy relating to search term, the evaluation of the internet site and the quality of data; use of information; the ethical use of the intellectual property; the use of computer platforms; software, online services การรู้สารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้นข้อมูล การประเมินของเว็บไซต์อินเทอร์เน็ตและคุณภาพของข้อมูล การใช้ ข้อมูล จรรยาบรรณการใช้ทรัพย์สินทางปัญญา การใช้ระบบปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ต่างๆ ซอฟต์แวร์ และบริการ ออนไลน์ ICGN 132 Digital Security and Privacy 2 (2-0-4) ความปลอดภัยและความเป็นส่วนตัวในรูปแบบดิจิทัล ල (ම-0-ල) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน. -Privacy rights of data and safeguarding personal information by the protection organizations, anonymizing of data, computer security relating to computer platforms, network, internet and smart devices; password managements and shortcomings, authentication factors and technology สิทธิส่วนบุคคลในข้อมูลและการปกป้องคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคลให้ปลอดภัยโดยองค์กร การปิดบังข้อมูล ความ ปลอดภัยด้านคอมพิวเตอร์ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับระบบปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ เครือข่ายอินเทอร์เน็ต อุปกรณ์ อิเล็กทรอนิกส์ทั้งหลาย การจัดการรหัสผ่านและข้อบกพร่อง ปัจจัยการยืนยันตัวตนและเทคโนโลยี E-Business: Technology and Digital Strategies 4 (4-0-8) **ICGN 133** ธุรกิจอิเล็กทรอนิกส์: เทคโนโลยีและกลยุทธ์ดิจิทัล ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -The Landscape of technologies in the digital enterprise and e-business; internet-based staples such as web hosting, domain-name acquisition, the social media, the payment systems; electronic

business models and digital strategies; emerging trends in technology; legal and ethical issues

ම (ම-O-ඦ)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) องค์ประกอบโดยรวมของเทคโนโลยีด้านองค์กรและธุรกิจดิจิทัล ระบบและบริการหลักบนอินเทอร์เน็ต เช่นการ ให้บริการเว็บไซต์ การซื้อชื่อโดเมน สื่อสังคม ระบบธุรกรรมการเงิน รูปแบบธุรกรรมอิเล็กทรอนิกส์และยุทธศาสตร์ ดิจิทัล แนวโน้มใหม่ทางเทคโนโลยี ประเด็นทางกฎหมายและจริยธรรม Introduction to Artificial Intelligence **ICGN 134** 2 (2-0-4) **ปัญญาประดิษฐ์ขั้นแนะนำ** ම (ම-o-**ේ**) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน: -The artificial intelligence terminology; machine learning types and techniques; guidelines for building the machine learning model; neural networks; an evaluation in the AI system; the realworld artificial intelligence; the future trends of the artificial intelligence; dangers and threats of the artificial intelligence คำศัพท์พื้นฐานปัญญาประดิษฐ์ ชนิดและวิธีการของการเรียนรู้ด้วยเครื่อง แนวทางการพัฒนาการเรียนรู้ด้วยเครื่อง โครงข่ายประสาท การประเมินประสิทธิภาพของปัญญาประดิษฐ์ ปัญญาประดิษฐ์ในชีวิตประจำวัน แนวโน้มของ ปัญญาประดิษฐ์ในอนาคต อันตรายและภัยคุกคามของปัญญาประดิษฐ์ Fake News, Censorship and the Politics of Truth ICGS 140 4 (4-0-8) ข่าวปลอม การควบคุมสื่อและการเมืองแห่งความจริง ๔ (๔-೦-ಡ) Prerequisites: -วิชาบังคับก่อน. -Internet and hyper news flows; patterns of information consumption; knowledge of information authenticity; socio-political effects of 'fake news'; impacts and methods of data collection; censorship and contested 'digital space', fact-checking, source evaluation and trust-building online; social power of algorithms, quantification and profiling; citizens journalism and the traditional media ้อินเทอร์เน็ตและการหลั่งไหลของข่าวสารอย่างรวดเร็ว รูปแบบของการบริโภคข้อมูล ความรู้ในเรื่องความน่าเชื่อถือ ของข้อมูล ผลกระทบทางสังคมและการเมืองของข่าวปลอม ผลกระทบและวิธีการเก็บข้อมูล การควบคุมสื่อและ การแข่งขันในพื้นที่ดิจิทัล การตรวจสอบข้อมูล การประเมินแหล่งข้อมูลออนไลน์และการสร้างความเชื่อมั่นทาง ออนไลน์ พลังทางสังคมของอัลกอริทึม การวัดปริมาณและการจัดทำข้อมูล นักข่าวพลเมืองและสื่อแบบดั้งเดิม ICLL 102 Skills for a Digital World 2 (2-0-4)

ทักษะสำหรับโลกดิจิทัล

Mahidol University International College



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Twenty-first century skills for digital economy through learning or training activities in various topics including e-Commerce, Blockchain technology, and data science, or other selected activities approved by the academic advisor and Curriculum Administrative Committee ทักษะในศตวรรษที่ ๒๑ สำหรับเศรษฐกิจดิจิทัลผ่านการเรียนรู้หรือกิจกรรมในหัวข้อต่างๆ รวมถึงเรื่องการค้า อิเล็กทรอนิกส์ เทคโนโลยีบล็อกเชน และวิทยาการข้อมูล หรือกิจกรรมอื่นๆ ที่นักศึกษาเลือก ซึ่งได้รับการอนุมัติ จากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

Major Core Courses

ICBI 121	Biology I	4 (3-2-7)
	ชีววิทยา	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
Properties of life, classification, and scientific process; chemistry of life; cells and metabolism;		
genetics; mechanisms of evolution		
คุณสมบัติของสิ่งมีชีวิต การจัดระบบสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีวิทยาศาสตร์ สารเคมีของชีวิต เซลล์และเมแทบอลิซึม พันธุ		
ศาสตร์ กลไกของวิวัฒนาการ		
ICCH 101	General Chemistry I	4 (4-0-8)
	เคมีทั่วไป ๑	4 (4-0-8)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Concepts of general chemistry; matters, atoms, compounds, reactions, gases, thermodynamics, electrons in atoms, periodic table, chemical bonding; intermolecular forces, and spontaneous changes

แนวคิดทางเคมีทั่วไป สสาร อะตอม สารประกอบ ก๊าซ อุณหพลศาสตร์ อิเล็กตรอนในอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี แรงยึดเหนี่ยวระหว่างโมเลกุล และการเปลี่ยนแปลงที่เกิดได้เอง



4 (3-2-7)

๔ (๓-๒-๗)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

ICCH 102	General Chemistry II	4 (4-0-8)	
	เคมีทั่วไป ๒	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites:	ICCH 101 General Chemistry I		
วิชาบังคับก่อน:	ICCH 101 เคมีทั่วไป ๑		
Comprehensi	ve general concepts and principles of chemistry; solutions, equilibria, a	cids and	
bases, solubil	ity, electrochemistry, chemical kinetics, chemistry of main-group and to	ransition	
elements, co	ordination compound, nuclear chemistry and selected topics in chemis	stry	
แนวคิดและหลั	แนวคิดและหลักการของเคมีทั่วไป สารละลาย สมดุลเคมี กรดและเบส การละลาย ไฟฟ้าเคมี จลนศาสตร์เคมี เคมี		
ของธาตุหมู่หลัก	และทรานซิชัน สารประกอบโคออดิเนต เคมีนิวเคลียร์ และหัวข้อที่เลือกสรรทางเคมี		
ICCH 103	Integrated Laboratory Techniques in Chemistry I	2 (0-4-2)	
	ปฏิบัติการแบบบูรณาการเคมี ๑	୭ (୦-๔-୭)	
Prerequisites:	MU LabPass or lecturer permission		
วิชาบังคับก่อน:	วิชาบังคับก่อน: MU LabPass หรือได้รับอนุญาตจากผู้สอน		
Laboratory practicals for general chemistry: measurements; stoichiochemistry;			
solids, liquids and solutions; gases; thermochemistry; equilibrium; acids and			
bases; electro	bases; electrochemistry; kinetics; chemical safety practice and regulations		

ปฏิบัติการทางเคมีสำหรับเคมีทั่วไป การวัด ปริมาณสารสัมพันธ์ ของแข็ง ของเหลวและสารละลาย ก๊าซ

อุณหพลศาสตร์ สมดุล กรดเบส ไฟฟ้าเคมี จลนศาสตร์ การปฏิบัติและข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยทางเคมี

Prerequisites: ICCH 102 General Chemistry II

เคมีวิเคราะห์ ก

Analytical Chemistry A

วิชาบังคับก่อน: ICCH 102 เคมีทั่วไป ๒

ICCH 200

Separation techniques and concepts of modern analytical methods essential for quantitative and qualitative characterization; treatment of the analytical data; principles and applications of chemical equilibria; electrochemical methods; separation methods; practical exercises involving infrared spectrometry, UV-vis spectrometry, gas chromatography-mass spectrometry เทคนิคการแยก และหลักการเกี่ยวกับวิธีการวิเคราะห์สมัยใหม่ที่จำเป็นในการวิเคราะห์เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ การจัดการข้อมูล ทฤษฎีและการประยุกต์เรื่องสมดุลเคมี วิธีทางเคมีไฟฟ้า การแยก การฝึกหัดเกี่ยวข้องเทคนิคอิน ฟาเรด สเปกโทรสโครปี ยูวี -วิสสิเบิลสเปกโทรสโครปี แกสโครมาโทรกราฟี-แมสสเปกโทรสโครปี



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

ICCH 221	Organic Chemistry I	4 (4-0-8)
	อินทรีย์เคมี ๑	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: ICCH 102 General Chemistry II

วิชาบังคับก่อน: ICCH 102 เคมีทั่วไป ๒

Concepts and mechanistic considerations of organic chemistry; molecular structures and properties; methane and alkane chemistries; stereochemistry; acyclic compounds; alkyl halides; alkenes; conjugation and resonance; alcohols; ethers and epoxides; alkynes แนวคิดและความเข้าใจกลไกของเคมีอินทรีย์ โครงสร้างโมเลกุลและสมบัติของสาร ปฏิริยาของมีเทนและแอลเคน สเตริโอเคมี สารประกอบอะไซคลิก แอลคีลเฮไลด์ แอลคีน คอนจูเกซันและเรโซแนนซ์ แอลกอฮอล์ อีเทอร์ อีพอก ไซด์ แอลไคน์

ICFS 215	Human Nutrition	4 (4-0-8)
	โภชนศาสตร์ของมนุษย์	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: ICFS 216 General Biochemistry for Food Science and Technology

วิชาบังคับก่อน: ICFS 216 ชีวเคมีทั่วไปสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

Elements of human nutrition including vitamins, minerals, micronutrients, and antioxidants including sources, metabolism, and functions in the human body; nutritive values of foods; requirements for human health, nutraceuticals, and functional foods and their effects on human health beyond basic nutrition

องค์ประกอบของโภชนาการอาหารของมนุษย์ประกอบด้วย วิตามิน เกลือแร่ สารอาหาร และแอนทิออกซิแดนท์ แหล่งที่มา เมทาบอลิซึม และหน้าที่ในร่างกายมนุษย์ คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร สิ่งที่จำเป็นต่อสุขภาพของ มนุษย์ สารสกัดอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพและอาหารเพื่อสุขภาพ รวมทั้งผลกระทบต่อสุขภาพมนุษย์ นอกเหนือจากโภชนาการพื้นฐาน

ICFS 216	General Biochemistry for Food Science and Technology	2 (2-0-4)
	ชีวเคมีทั่วไปสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	୭ (୭-୦-୯)

Prerequisites: ICCH 101 General Chemistry I

วิชาบังคับก่อน: ICCH 101 เคมีทั่วไป ๑

The principles of biochemical aspects of foods, topics including structure and function of biomolecules with emphasis on water, carbohydrates, proteins, nucleic acids, lipids and enzymes, metabolism and bioenergetics

หลักการทางชีวเคมีด้านอาหาร หัวข้อประกอบด้วย โครงสร้างและหน้าที่ของชีวโมเลกุลโดยมุ่งเน้นเรื่องน้ำ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน กรดนิวคลีอิก ลิพิด และเอนไซม์ เมแทบอลิซึมและชีวพลังงาน





Degree Level ${\color{red} \,}{\color{blue} \,}{\color{blue}$

Science Division

)F2 Bachelor of So	cience Program in Food Science and Technology (International Program)	Science
ICFS 217	Physical Chemistry for Food Science and Technology	2 (2-0-4)
	เคมีฟิสิกส์สำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	୭ (୭-୦-୯)
Prerequisites	: ICCH 101 General Chemistry I	
วิชาบังคับก่อน	: ICCH 101 เคมีทั่วไป ๑	
The principle	es of physicochemical aspects of foods, topics including thermodynamic	cs, thermal and
mass transfe	r and physicochemical properties	
หลักการทางเค	มีฟิสิกส์ และชีวเคมีด้านอาหาร หัวข้อประกอบด้วย เทอร์โมไดนามิกส์ การเคลื่อนย้	์ กายความร้อนและ
มวล และคุณส	มบัติทางเคมีพิสิกส์	
ICFS 231	General Microbiology	4 (3-2-7)
	จุลชีววิทยาทั่วไป	๔ (ଲ−๒−๗)
Prerequisites	: ICBI 101 Biology	-
วิชาบังคับก่อน	: ICBI 101 ชีววิทยา	
Basic knowle	edge related to structure, physiology and ecology of microorganisms s	such as viruses,
bacteria, and	I fungi, aspects of microbiology importance in food science and techno	ology; practical
exercises		
ความรู้พื้นฐาน	เกี่ยวกับโครงสร้าง สรีรวิทยาและนิเวศวิทยาของจุลินทรีย์ เช่น ไวรัส แบคทีเรีย แล	เะรา บทบาทของ
จุลชีววิทยาที่สำ	าคัญในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีปฏิบัติการประกอบ	
ICMA 106	Calculus I	4 (4-0-8)
	แคลคูลัส ๑	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites	:-	1
วิชาบังคับก่อน	: -	
Brief review	of trigonometry; limits and continuity; differentiation and its techniques	s; derivatives of
algebraic and	d trigonometric functions; graph sketching; applications of the derivative	es;
antiderivative	e and integration; area under a curve and between curves	
ทบทวนฟังก์ชั่น	เตรีโกณมิติ ลิมิตและความต่อเนื่อง อนุพันธ์และการหาอนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิตแ	เละฟังก์ชัน
ตรีโกณมิติ การ เส้นโค้ง	เขียนกราฟ การประยุกต์ใช้อนุพันธ์ ปฏิยานุพันธ์และการหาปริพันธ์ พื้นที่ใต้เส้นโค้ง	และพื้นที่ระหว่าง





Science Division

)F2 Bachelor of Sc	cience Program in Food Science and Technology (International Program)	Science I
ICMA 151	Statistics for Science I	4 (4-0-8)
	สถิติสำหรับนักวิทยาศาสตร์	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites	: Placement test or ICMA 100 Foundation Mathematics	
วิชาบังคับก่อน:	: การสอบวัดระดับ หรือ ICMA 100 คณิตศาสตร์รากฐาน	
Statistical ideas and concepts; probability, conditional probability; distribution functions; expected		
value; estima	ators, good estimators; hypothesis testing	
ความคิดเห็นแ	ละแนวคิดทางสถิติ ความน่าจะเป็น ความน่าจะเป็นมีเงื่อนไข ฟังก์ชันการแจกเ	แจง ค่าคาดหวัง
ตัวประมาณค่า	ตัวประมาณค่าอย่างดี การทดสอบสมมุติฐาน	
ICMA 213	Calculus II	4 (4-0-8)
	แคลคูลัส ๒	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites	: ICMA 106 Calculus I	
วิชาบังคับก่อน:	: ICMA 106 แคลคูลัส ๑	
Derivatives of logarithmic and exponential functions; techniques of integration; improper integrals		
and indeterm	ninate forms; applications of the derivative and integration; infinite serie	es; functions of
several varial	oles; limits and continuity; partial derivatives	
อนุพันธ์ของฟัง	ก์ชันลอการิทึมและฟังก์ชันเลขชี้กำลัง เทคนิคของการหาปริพันธ์ ปริพันธ์ไม่ตรงแบง	บ การประยุกต์ใช้
อนุพันธ์และปริ	พันธ์ อนุกรมอนันต์ ฟังก์ชันหลายตัวแปร ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชันหลาย	เต้วแปร อนุพันธ์
ย่อย		
ICPY 101	Physics I	4 (4-0-8)
	ฟิสิกส์ ๑	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites	: -	
วิชาบังคับก่อน:	: -	
Measuremen	t, units and dimensions; vectors, linear motion, Newton's law of mot	tion, rotational
motion, ener	gy, momentum, static equilibrium, fluid mechanics	
ระบบการวัด ห	หน่วย และมิติ เวกเตอร์ การเคลื่อนที่หรือเคลื่อนไหว คำอธิบาย กฎของนิวตัน การ	ทำงาน พลังงาน
จลน์ พลังงานค	ทักย์ การอนุรักษ์พลังงาน โมเมนตัมเชิงเส้น และกฎการรักษาสภาวะของมัน ความ	เสมดุลและความ

ยืดหยุ่น การเคลื่อนที่เป็นช่วงๆ การเคลื่อนที่ของคลื่นในมิติเดียว



Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

Mahidol University International College

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Major Required Courses

Major	nequired courses	
ICFS 112	Principle of Food Science and Technology	2 (2-0-4)
	หลักการเบื้องต้นทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	୭ (୭-୦-୯)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
The concept	of food science and technology, the relationship between the science	e of food and
the well-bei	ng of humans; chemistry underlying properties and reactions of	various food
components;	applying of basic principles of microbiology to food processing and	safety; basic
principles of	large scale food production and its quality control	
คำจำกัดความแ	ละแนวคิดของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศา	าสตร์ของอาหาร
และความเป็นอ	ยู่ที่ดีของมนุษย์ คุณสมบัติและปฏิกิริยาทางเคมีพื้นฐานของส่วนประกอบต่างๆของ	อาหาร คุณภาพ
ของอาหาร จุลิ	นทรีย์ในอาหารและหลักการเกิดอาหารเน่าเสีย กระบวนการผลิต แปรรูปและก [.]	ารถนอมอาหาร
เบื้องต้น		
ICFS 314	Food Analysis	4 (3-2-7)
	การวิเคราะห์อาหาร	๔ (๓-๒-๗)
Prerequisites:	ICCH 103 Integrated Laboratory Techniques in Chemistry I, ICCH 2	200 Analytical
Chemistry A		
วิชาบังคับก่อน: ICCH 103 ปฏิบัติการแบบบูรณาการทางเคมี ๑, ICCH 200 เคมีวิเคราะห์		
Principles of chemical and instrumental methods for the qualitative and quantitative analysis of		
food components and additives, chemical and instrumentals methods, practical exercises in		
laboratory		
หลักการทางเคมีและการใช้เครื่องมือสำหรับการวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพขององค์ประกอบอาหรและวัตถุ		
İ	ı	

 ICF S317
 Food Chemistry
 4 (3-2-7)

 เคมีการอาหาร
 ๔ (๓-๒-๗)

เจือปนอาหาร ใช้วิธีทางเคมีและเครื่องมือในส่วนของปฏิบัติการ

Prerequisites: ICFS 112 Principle of Food Science and Technology, ICCH 102 General Chemistry II, ICCH 221 Organic Chemistry I

วิชาบังคับก่อน: ICFS 112 หลักการเบื้องต้นทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, ICCH 102 เคมีทั่วไป ๒, ICCH 221 อินทรีย์เคมี ๑

Chemical and physical properties of water, proteins, lipids, carbohydrates, vitamins and minerals; their interactions and functional roles in foods; practical exercises included



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

คุณสมบัติทางเคมีกายภาพของน้ำ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ไวตามินและเกลือแร่ ปฏิสัมพันธ์และบทบาทหน้าที่		
ในอาหาร มีปฏิบัติการประกอบ		
ICFS 318	Food Ingredients Functionality	2 (2-0-4)
	ฟังก์ชั่นส่วนผสมอาหาร	୭ (୭-୦-୯)
Prerequisites: ICFS 317 Food Chemistry		
วิชาบังคับก่อน: ICFS 317 เคมีการอาหาร		
Chemistry and functionality of food ingredients in the food product: utilization and challenges of		

Chemistry and functionality of food ingredients in the food product; utilization and challenges of food ingredients in food industries; case studies from scientific literature and food industry เคมีและฟังก์ชั่นของส่วนผสมอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร การใช้ประโยชน์และความท้าทายของส่วนผสมอาหารใน อุตสาหกรรมอาหาร กรณีศึกษาจากบทความทางวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมอาหาร

ICFS 333	Food Microbiology	4 (4-0-8)
	จุลชีววิทยาอาหาร	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: ICFS 231 General Microbiology

วิชาบังคับก่อน: ICFS 231 จุลชีววิทยาทั่วไป

Sources of microorganisms; factors affecting the growth of microorganisms in food; important pathogenic microorganisms in food; spoilage microorganisms; control and inactivation of pathogenic and spoilage microorganisms in foods; effect of food processing on microorganisms and control; beneficial microorganisms in food; food fermentation and preservation แหล่งของจุลินทรีย์ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์สำคัญที่ก่อให้เกิดโรคจาก อาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย การควบคุมและการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและจุลินทรีย์ที่ทำให้ อาหารเสื่อมเสีย กระบวนการผลิตที่มีผลต่อจุลินทรีย์และการควบคุม จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในอาหาร กระบวนการ หมักอาหารและการถนอมอาหาร

ICFS 334	Food Microbiology Laboratory	2 (0-4-2)
	ปฏิบัติการทางจุลชีววิทยาอาหาร	୭ (୦-୯-୭)

Co-requisites: ICFS 333 Food Microbiology

วิชาบังคับร่วม: ICFS 333 จุลชีววิทยาอาหาร

Basic microbiological techniques and standard plate counts; microscopic examination of yeast, mold, and bacteria; the enumeration of microorganisms in foods; most probable number method; the detection and identification of important foodborne pathogens and spoilage microorganisms in foods; inactivation of pathogens in foods; food fermentation and beneficial microorganisms; sanitary practices; microbial standards and regulations

๔ (ബ-๒-๗)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

เทคนิคทางจุลชีววิทยาพื้นฐานและการตรวจนับจุลินทรีย์มาตรฐาน การจรวจเชื้อยีสต์ รา และแบคทีเรียด้วยกล้อง จุลทรรศน์ การนับจำนวนเชื้อจุลิทรีย์ในอาหาร วิธีการตรวจนับเชื้อด้วยการประมาณ การตรวจหาและการระบุชนิด ของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคในอาหารและที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย การยับยั้งจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคในอาหาร กระบวนการหมักและจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ แนวปฏิบัติด้านสุขาภิบาล มาตรฐานและระเบียบข้อบังคับทางจุล ชีววิทยา

ICFS 341 Food Processing 4 (3-2-7)

Prerequisites: ICFS 112 Principle of Food Science and Technology and ICFS 217 Physical

Chemistry for Food Science and Technology

การแปรรูปอาหาร

วิชาบังคับก่อน: ICFS 112 หลักการเบื้องต้นทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและ ICFS 217 เคมีเชิง ฟิสิกส์สำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

Fundamentals of the food processing industry; thermal processing, and the preservation of food materials by blanching, pasteurization, sterilization, evaporation, dehydration; processing factors influencing quality

อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารขั้นพื้นฐาน การแปรรูปและการถนอมรักษาวัตถุดิบอาหารโดยผ่านกระบวนการให้ ความร้อน การลวก การพาสเจอไรซ์ การสเตอริไรซ์ การระเหย การทำแห้ง ปัจจัยการแปรรูปอาหารที่มีผลต่อ คุณภาพอาหาร

ICFS 342	Food Storage and Shelflife Extension	4 (3-2-7)
	การเก็บรักษาและการถนอมอาหาร	๔ (ଲ-๒-๗)

Prerequisites: ICFS 112 Principle of Food Science and Technology and ICFS 217 Physical Chemistry for Food Science and Technology

วิชาบังคับก่อน: ICFS 112 หลักการเบื้องต้นทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและ ICFS217 เคมีเชิงฟิสิกส์ สำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

Fundamentals of food preservations; raw material preparations; non-thermal methods, refrigeration, freezing, chemical preservations, including various packaging materials การถนอมขั้นพื้นฐาน การเตรียมวัตถุดิบอาหารโดยผ่านกระบวนการถนอมอาหารต่างๆ การถนอมอาหารโดยไม่ใช้ ความร้อน การแช่เย็น การแช่แข็ง การใช้สารเคมีในการยืดอายุอาหาร และชนิดของวัสดุสำหรับบรรจุภัณฑ์





TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

ICFS 344	Smart and Green Agro-Industry	2 (2-0-4)
	อุตสาหกรรมเกษตรสมาร์ทกรีน	୭ (୭-୦-୯)

Prerequisites: ICFS 341 Food Processing

วิชาบังคับก่อน: ICFS 341 การแปรรูปอาหาร

Concepts of smart agriculture for high quality raw materials, environmental-friendly manufacturing technologies; fundamentals of the plant design, clean technology, sources and uses of water, agro-industry waste management; biological treatment methods แนวคิดของการผลิตในอุตสาหกรรมการเกษตร ที่มีประสิทธิภาพและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยเริ่มตั้งแต่การผลิต วัถุดิบที่มีคุณภาพจากภาคการเกษตร การออกแบบโรงงานขั้นพื้นฐาน เทคโนโลยีสะอาด รวมถึงที่มาและการใช้น้ำ การบำบัดน้ำ น้ำเสีย และของเสีย วิธีการบำบัดทางชีวภาพ

ICFS 351	Food Engineering Principles	3 (3-0-6)
	หลักการทางวิศวกรรมอาหาร	ள (a-O-p)

Prerequisites: ICMA 213 Calculus II

วิชาบังคับก่อน: ICMA 213 Calculus II

Principles of the various unit operations used in the food processing and the manufacturing industry; topics covered including units, dimensions, fluid properties, fluid flow, rheology, energy loss in flow, velocity and the pressure measurement and unit operations such as pump, mixing, and the mechanical separation as applied to food processing and manufacturing operations หลักการของหน่วยปฏิบัติการต่างๆที่ใช้ในการแปรรูปอาหารและอุตสาหกรรม เนื้อหาครอบคลุม หน่วย มิติ การ ใหลเวียนของเหลว การใหล พลังงานที่สูญเสียระหว่างการใหล ความเหนียว และการวัดความดัน หน่วยปฏิบัติการ เช่น ปั้ม การผสม และ การแยกด้วยเครื่องมือที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในกระบวนการแปรรูปและการทำงานใน อุตสาหกรรมอาหาร

ICFS 352	Unit Operations in Food Engineering	3 (3-0-6)
	หน่วยปฏิบัติการทางวิศวกรรมอาหาร	m (m-o-ව)

Prerequisites: ICFS 351 Food Engineering Principles

วิชาบังคับก่อน: ICFS 351 หลักการทางวิศวกรรมอาหาร

Unit operations in food engineering, major unit operations used in the food processing and manufacturing industry such as dryer, heat exchanger, evaporation, gas absorption; the effects of the input and operational parameters on the performance and food quality; thermal processing, mass transfer and heat transfer, psychometrics



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

หน่วยปฏิบัติการทางวิศวกรรมอาหาร หน่วยปฏิบัติการหลักที่ใช้ในการแปรรูปอาหารและอุตสาหกรรมอาหาร เช่น
การทำแห้ง เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อน การระเหย การดูดซึมก๊าซ ผลกระทบของตัวแปรตั้งต้นและตัวแปรในการ
ปฏิบัติการต่อคุณภาพของอาหาร การแปรรูปโดยผ่านกระบวนการให้ความร้อน การถ่ายเทมวลและความร้อน ไชโค
เมทริกซ์

ICFS 361 Principles of Quality Assurance in Food Processing 4 (4-0-8)
หลักการประกันคุณภาพในกระบวนการแปรรูปอาหาร ๔ (๔-๐-๘)

Prerequisites: ICFS 341 Food Processing, ICMA 252 Biological Statistics Laboratory

ิวิชาบังคับก่อน: ICFS 341 การแปรรูปอาหาร, ICMA 252 ปฏิบัติการทางสถิติเชิงชีววิทยา

Methods of the quality control and management in food processing; the total quality control management, HACCP, ISO 9000 and 14,000 series, Halal; the control of raw materials, process, and finished products; sampling, an evaluation of sensory properties, and other factors; a statistical analysis for the quality control

วิธีการควบคุมคุณภาพและการจัดการเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร การจัดการควบคุมคุณภาพโดยรวม การวิเคราะห์ อันตรายจุดควบคุมวิกฤติ มาตรฐานอุตสาหกรรม ISO 9000 และ 14000 มาตรฐานอาหารฮาลาล การควบคุม วัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การสุ่มตัวอย่าง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และ ปัจจัยอื่นๆ การวิเคราะห์ทางสถิติสำหรับการควบคุมคุณภาพ

ICFS 362	Food Safety and Sanitation	4 (4-0-8)
	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	๔ (๔-೦-ಡ)

Prerequisites: ICFS 231 General Microbiology

วิชาบังคับก่อน: ICFS 231 จุลชีววิทยาทั่วไป

Principles of food safety and food plant sanitation; hazards and sources, Good Manufacturing Practices (GMPs), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOPs), Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP); the hygienic design of equipment and facilities, cleaning and sanitization, the pest control, personal hygiene, hygienic food handling

หลักการความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร อันตรายและแหล่งที่มา การปฏิบัติที่ดีในการผลิต ขั้นตอนการปฏิบัติงานมาตรฐานด้านสุขาภิบาล การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม อุปกรณ์และสิ่ง อำนวยความสะดวกอื่นๆ ที่ออกแบบอย่างถูกสุขลักษณะ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การควบคุมแมลง สุขลักษณะส่วนบุคคล การจัดการอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ





Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

QFZ Bachelor or sci	ence Program in Pood Science and Technology (International Program)	Science
ICFS 364	Food Law and Standards	3 (3-0-6)
	กฎหมายการอาหาร	ள (a-o-b)
Prerequisites: ICFS 317 Food Chemistry		
วิชาบังคับก่อน:	ICFS 317 เคมีการอาหาร	
Food law and	d standards and standard of foods and food products in the Thailand;	international
food regulation	ons; labeling of the food products; the regulation of irradiated Foods, k	oiotechnology
and genetic n	nodified foods, dietary supplements, functional foods and nutraceutica	ıls
กฎหมายและม	าตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศไทย ระเบียบและข้อบังคับสากส	ล การติดฉลาก
ผลิตภัณฑ์อาหา	าร ระเบียบและข้อบังคับของอาหารฉายรังสี อาหารทางเทคโนโลยีชีวภาพและ	อาหารดัดแปร
พันธุกรรม สารเ	สริมอาหาร อาหารเพื่อสุขภาพและสารสกัดอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ	
ICFS 391	Scientific Research and Presentation	2 (2-0-4)
	การวิจัยทางวิทยาศาสตร์และการนำเสนอ	୭ (୭-୦-୯)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
Scientific inte	erpretation of the results; proper format for presenting papers in pu	blic and in a
scientific foru	m; practical sessions and participation in scientific seminars included	
วิธีทางวิทยาศาส	สตร์ของการแปลผลแบบแผนที่ถูกต้องการเสนอผลงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์ต่อสาธา	ารณชนหรือในที่
ประชุมวิชาการ	ปฏิบัติการ ได้แก่การร่วมสัมมนาทางวิทยาศาสตร์และการเสนอผลงานวิจัยในห้องเรื	ยน
ICFS 491	Seminar in Food Science and Technology	2 (2-0-4)
	สัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหาร	୭ (୭-୦-୯)
Prerequisites:	Seniors	
วิชาบังคับก่อน:	นักศึกษาชั้นปีที่ ๔	
Senior student presentations, discussions of research, and reviews of the topics of current interest;		
staff and invited speakers from Mahidol University and from other universities or the food		
processing industry		
การเสนอสัมมนาของนักศึกษาปีที่ ๔ การสนทนาผลงานวิจัยต่างๆ และทบทวนหัวข้อที่น่าสนใจในปัจจุบัน การ		
สัมมนาโดยอาจารย์หรือวิทยากรรับเชิญจากภายในมหาวิทยาลัยมหิดล และมหาวิทยาลัยอื่นๆ หรือจาก		

อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร



Mahidol University International College

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Research Option

[(CFS 451	Internship in Food Science and Technology	4 (0-12-4)
		การฝึกงานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ଝ (୦-୭୭-ଝ)

Prerequisites: ICFS 341 Food Processing

วิชาบังคับก่อน: ICFS 341 การแปรรูปอาหาร

Industrial work-internship programs in the food manufacturing industry, the industrial internship programs focusing on the actual work and on-the-job training at production line, process control, quality control of process and product, laboratory work; chemical, physical, microbiological analysis

โปรแกรมการฝึกงานเกี่ยวกับอุตสาหกรรมในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร โดยมุ่งเน้นที่การทำงานจริงและการ ฝึกงานจากสถานที่จริงในแนวการผลิต การควบคุมการแปรรูป การควบคุมคุณภาพการแปรรูปและผลิตภัณฑ์ ปฏิบัติการ การวิเคราะห์ทางเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยา

ICFS 497	Senior Project in Food Science and Technology	4 (0-8-4)
	โครงงานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	๔ (೦−๘−๔)

Prerequisites: Senior Student

วิชาบังคับก่อน: นักศึกษาปีสุดท้าย

Small research projects in food science and technology or related fields under the supervision of a research advisor

โครงงานวิจัยขนาดเล็กทางวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคโนโลยี หรือสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ภายใต้การ ควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย

Work Integrated Education Option

ICFS 464	Work Integrated Education	8 (0-24-0)
	การเรียนและการทำงานแบบบูรณาการ	ಡ (o-b๔-o)

Prerequisites: ICFS 318 Food Ingredients Functionality, ICFS 341 Food Processing

วิชาบังคับก่อน: ICFS 318 ฟังก์ชั่นส่วนผสมอาหาร, ICFS 341 การแปรรูปอาหาร

Work-based experience for 16 weeks with specific goals needed to achieve, with the academic supervision and assessment from both faculty and industry supervisors การสร้างประสบการณ์จากการทำงานจริง ๑๖ สัปดาห์ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายเฉพาะ โดยอยู่ภายใต้คำแนะนำของ

อาจารย์ที่ปรึกษา และการประเมินผลจากอาจารย์ที่ปรึกษาและผู้ควบคุมจากภาคอุตสาหกรรม



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctora	l
---	---

Mahidol University International College

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Major Elective Courses

Major Elective Courses			
ICFS 320	Food Chemistry and Quality	4 (3-2-7)	
	เคมือาหารและคุณภาพ	ଝ (ଲ-๒-๗)	
Prerequisites:	ICFS 317 Food Chemistry		
วิชาบังคับก่อน:	ICFS 317 เคมีอาหาร		
Chemical and	physical properties of other food components and additives; chemical	reactions and	
changes taking	g place during the processing and storage; their impact on food quality	,	
คุณสมบัติทางเ	คุณสมบัติทางเคมีกายภาพขององค์ประกอบอาหารอื่น ๆ และสารปรุงแต่งอาหาร ปฏิกิริยาทางเคมีและการ		
เปลี่ยนแปลงที่เกิ	เปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษา ผลกระทบที่มีต่อคุณภาพของอาหาร		
ICFS 323	Foods for Sports and Exercises	4 (4-0-8)	
	อาหารเพื่อการกีฬาและการออกกำลังกาย	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites: Being 2nd year studentor higher			
วิชาบังคับก่อน: เป็นนักศึกษาชั้นปีที่ ๒ หรือมากกว่า			
Energy sources and energy expenditures of human locomotions; food sources and roles of			

Energy sources and energy expenditures of human locomotions; food sources and roles of carbohydrates, protein, dietary fats, micronutrients, fluid, electrolytes, and dietary supplement in sports and exercises, basic nutrition guidelines for high-intensity sports, endurance sports, weight and body-focused sports

แหล่งพลังงานและการใช้พลังงานของมนุษย์ในการเคลื่อนไหวร่างกาย, แหล่งอาหารและบทบาทของ คาร์โบไฮเดรต, โปรตีน, ไขมัน, วิตามิน, เกลือแร่, น้ำ, อิเลคโตรไลต์, และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีต่อร่างกายในการออกกำลังชนิด ต่างๆ ทั้งแบบที่หนัก, แบบที่ฝึกความทนทาน, และแบบเสริมสร้างกล้ามเนื้อ

ICFS 345	Food Product and Process Design	4 (4-0-8)
	การออกแบบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตอาหาร	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites: -

วิชาบังคับก่อน: -

Food processing; design new food product processing; evaluation of the new product characteristics to target consumers

กระบวนการผลิตอาหาร การออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแบบใหม่ การประเมินคุณภาพของอาหารต่อผู้บริโภค เป้าหมาย





TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

	3, 3	
ICFS 365	Food Safety and Sanitation Management	4 (4-0-8)
	ความปลอดภัยและการจัดการสุขาภิบาล	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
Basic knowled	lge of food safety and sanitation including food borne illness, element	of safe food,
personal hygie	ene, hygienic food handling; food safety and sanitation approaches	
ความรู้เบื้องต้นด็	ก้านความปลอดภัยอาหารและการจัดการสุขาภิบาล รวมถึงโรคที่เกิดจากอาหาร อ	งค์ประกอบของ
อาหารปลอดภัย	เ สุขลักษณะส่วนบุคคล การปฏิบัติต่ออาหารอย่างถูกสุขลักษณะ แนวทางการจัด	าการด้านความ
ปลอดภัยอาหาร	และการสุขาภิบาล	
ICFS 366	Consultancy and Auditing in Food Quality and Safety Management	4 (4-0-8)
	ที่ปรึกษาและผู้ประเมินระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	-	
วิชาบังคับก่อน:	-	
Basic knowled	lge in consultation; food quality and safety system standards; principle	es and guides
for food qual	ity and safety system auditor in line with ISO 19011; case study fr	om the past
	professional consultants and auditors; ethics in conducting consultancy	/ and auditing
	od safety management system	٧ (
	เวทางการเป็นผู้ประเมินระบบคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัยอาหารตามเ 	
19011) กรณีศึกษาจากประสบการณ์จริงของที่ปรึกษาและผู้ตรวจประเมินมืออาชีพ จรรยาบรรณของที่ปรึกษา		
และผู้ประเมินที่เ	กี่ยวข้องกับระบบการจัดการความปลอดภัยทางด้านอาหาร	
ICFS 374	Experimental Design in Food Product Development	2 (1-2-3)
	การออกแบบงานวิจัยสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์	b (ම-p-w)
Prerequisites:	ICMA 151 Statistics for Science I	
วิชาบังคับก่อน:	ICMA 151 สถิติสำหรับนักวิทยาศาสตร์	
An integration of chefs and food scientists' tasks through the design of the experiments foundation,		
regression, and correlation, basic understanding of multivariate data-analysis techniques, screening		
designs, the response surface model, optimization experimental designs		
การเชื่อมโยงหน้าที่ของเชฟและนักวิทยาศาสตร์การอาหาร โดยการออกแบบการทดลอง การวิจัยทางสถิติ การ		

วิเคราะห์การถดถอย ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การวิเคราะห์พหุตัวแปรเบื้องต้น การออกแบบการทดลองเพื่อ

ลดตัวแปร การออกแบบการทดลองเพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพสูงสุด





Science Division

TQF2 Bachelor of Sci	ence Program in Food Science and Technology (International Program)	Science
ICFS 375	Integrated Sensory and Consumer Sciences for Product	4 (3-2-7)
	Delvelopment	
	การวิจัยทางประสาทสัมผัสและทางผู้บริโภคเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์	๔ (๓−๒−๗)
Prerequisites:	ICFS 374 Experimental Design in Food Product Development, ICFS 432	Sensory
Evaluation of	Food Products	
วิชาบังคับก่อน:	ICFS 374 การออกแบบงานวิจัยสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์, ICFS 432 การประเมิ	นทางประสาท
สัมผัสของผลิตภั	ัณฑ์อาหาร	
Physical stim	ulants and human sensory perception, understanding consumer b	ehaviors and
preferences,	identifying consumer insights for concepts and product impro	vement; the
relationships between instrumental data of food properties - sensory perception – and the data		
on consumer	preference, formulation optimization	
คุณสมบัติของสิ่งเร้าและการรับรู้ทางประสารทสัมผัสของมนุษย์ ความเข้าใจในพฤติกรรมของผู้บริโภค การค้นหา		
ความเข้าใจเชิงลึกของผู้บริโภคเพื่อการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลจากเครื่องมือวิเคราะห์		
การรับรู้ทางประ	สาทสัมผัส ความยอมรับจากผู้บริโภค และการพัฒนาผลิตภัณฑ์	
ICFS 376	Science of Thai Culinary Arts	4 (3-2-7)
	ศิลปะและวิทยาศาสตร์ของการประกอบอาหารไทย	๔ (ଲ-๒-๗)

Prerequisites: Being 2nd year student or higher

วิชาบังคับก่อน: เป็นนักศึกษาชั้นปีที่ ๒ หรือมากกว่า

Chemical, physical, and microbiological aspects of Thai foods, design and analysis for the sensory evaluation, flavors and flavors pairing, nutraceutical potentials of Thai cuisines; laboratory sessions on techniques of Thai cuisine processing for dishes such as stir-fried, steamed, spicy salads, chili paste, curry, fermented food, and deserts; scientific explanation behind local wisdoms of these techniques

ลักษณะทางเคมี กายภาพ และ จุลชีววิทยา การออกแบบและทดสอบทางประสาทสัมผัส กลิ่นรส และแนวโน้ม คุณค่าทางสุขภาพ ของอาหารไทย ปฏิบัติการทางเทคนิคของการปรุงอาหารไทย เช่น ผัด นึ่ง ยำ น้ำพริก แกงเผ็ด อาหารหมัก และของหวาน หลักวิทยาศาสตร์ที่อธิบายภูมิปัญญาของอาหารไทย





Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral Mahidol University International College

TOF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

TQF2 Bachelor of Sci	ence Program in Food Science and Technology (International Program)	Science
ICFS 411	Food Product Development	4 (4-0-8)
	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	๔ (๔-೦-๘)
Prerequisites:	ICFS 318 Food Ingredients Functionality	
วิชาบังคับก่อน:	ICFS 318 ฟังก์ชั่นส่วนผสมอาหาร	
Principles and	steps used in a new product-developing process: formulation, lab-scal	e production,
quality contro	ol, and commercial feasibility study; sensory evaluation of food produ	ıcts; the data
and statistical	analysis of sensory test results; practical exercises	
หลักการและขั้น	ตอนในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การพัฒนาสูตร การผลิตในห้องปฏิบัติก	าร การควบคุม
คุณภาพ การศึก	ษาความเป็นไปได้ในการจำหน่าย การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส	
ICFS 413	Marketing of Food Product and Services	2 (2-0-4)
	การตลาดของอาหารและการบริการอาหาร	୭ (୭-୦-୯)
Prerequisites:	Being FS students, or being 3rd year student or higher	
วิชาบังคับก่อน:	นักเรียนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือนักเรียนชั้นปีที่ 3 ขึ้น	ไป
Principles of n	narketing with an emphasis on food product; market research and analy	sis, consumer
behavior and	marketing strategies; basic economic principles, marketing analytical to	ools, trends in
processed foc	od and food service industries	
หลักการของการ	รตลาดโดยเน้นการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหาร การวิจัยและการวิเคราะห์ตลาด พฤเ	ทิกรรมผู้บริโภค
กลยุทธทางการต	กลาด หลักเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น	
ICFS 414	Operations Management in Food Business	2 (2-0-4)
	การจัดการในการผลิตและบริการอาหาร	୭ (୭-୦-୯)
Prerequisites:	Being FS students, or being 3rd year student or higher	
วิชาบังคับก่อน:	นักเรียนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือนักเรียนชั้นปีที่ 3 ขึ้น	ไป
The main factors affecting the performance in food industry, matching of supply and demand,		
eliminating inefficiencies, increasing productivity and utility, cost control including the return of the		
investment (R	OI) and the cost of goods sold (COGS) calculation	
ปัจจัยการผลิตต่างๆที่มีผลต่อการดำเนินงานของอุตสาหกรรมอาหาร การปรับอุปสงค์และอุปทานของการผลิตให้		
สมดุลเพื่อเพิ่มปร	ระสิทธิภาพของการผลิต การคำนวณและควบคุมต้นทุน อัตราผลตอบแทนจากการล	งทุน





Science Division

ICFS 418	Fruits and Vegetables Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีผักและผลไม้	๔ (๓-๒-๗)

Prerequisites: ICFS 317 Food Chemistry, ICFS 341 Food Processing

วิชาบังคับก่อน: ICFS 317 เคมีการอาหาร, ICFS 341 การแปรรูปอาหาร

Characteristics, composition, and the nutritional importance of fruit and vegetables; characteristics, composition and nutritional importance of fruit and vegetables; post-harvest handling and changes and in the product quality; preservations and processing technologies applied to fruits and vegetables; the production of fresh and manufactured food products and ingredients from fruits and vegetables; the by-products utilization and waste management of fruit and vegetables processing

ความสำคัญของลักษณะ ส่วนประกอบ และโภชนาการของผักและผลไม้ การควบคุมดูแลหลังการเก็บเกี่ยวและการ เปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การถนอมอาหารและเทคโนโลยีการแปรรูปที่ประยุกต์ใช้กับผักและผลไม้ การ ผลิตของผักและผลไม้สดและผลิตภัณฑ์รวมถึงส่วนผสมต่างๆ การนำไปใช้ของผลิตผลพลอยได้และการจัดการของ เสียจากการแปรรูปผักและผลไม้

ICFS 419	Meat, Poultry and Marine Product Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและสัตว์น้ำ	๔ (๓−๒−๗)

Prerequisites: ICFS 317 Food Chemistry, ICFS 341 Food Processing

วิชาบังคับก่อน: ICFS 317 เคมีการอาหาร, ICFS 341 การแปรรูปอาหาร

Ready-to-eat meat products, meat fermentation, the control of the meat quality, meat structure manipulation, meat processing technologies (high pressure, pulsed electric field, irradiation, ultrasound), meat by-products, meat packaging, meat sensory attributes

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์พร้อมรับประทาน กระบวนการหมักเนื้อสัตว์ การควบคุมคุณภาพของเนื้อสัตว์ การจัดการ โครงสร้างของเนื้อสัตว์ เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ (การใช้ความดันสูง พัลส์สนามไฟฟ้าแรงสูง การฉายรังสี คลื่น เสียงความถี่สูง) ผลิตผลพลอยได้จากเนื้อสัตว์ บรรจุภัณฑ์ของเนื้อสัตว์ คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส





Science Division

ICFS 422	Dairy Product Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	๔ (๓-๒-๗)

Prerequisites: ICFS 317 Food Chemistry, ICFS 341 Food Processing

วิชาบังคับก่อน: ICFS 317 เคมีการอาหาร, ICFS 341 การแปรรูปอาหาร

The composition and properties of milk, physical and chemical changes occurring in milk during processing and storage, milk processing i.e. fluid milk; fermented products, concentrated and dried dairy products, butter, cream frozen dairy desserts; milk microbiology and microbial transformations of milk, food safety aspects, functional health benefits

องค์ประกอบและคุณสมบัติของนม การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีที่เกิดขึ้นกับนมในระหว่างการแปรรูปและ เก็บรักษา การแปรรูปนม เช่น นมเหลว ผลิตภัณฑ์หมักต่างๆ การทำให้เข้มข้นและการทำแห้งของผลิตภัณฑ์นม เนย ครีม ผลิตภัณฑ์แช่แข็ง จุลชีววิทยาและการเปลี่ยนแปลงทางจุลชีววิทยาของนม ความปลอดภัยของอาหาร คุณประโยชน์ทางสุขภาพ

*	·	
ICFS 423	Beverage Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	๔ (๓−๒−๗)

Prerequisites: ICFS 317 Food Chemistry, ICFS 341 Food Processing

วิชาบังคับก่อน: ICFS 317 เคมีอาหาร, ICFS 341 การแปรรูปอาหาร

Ingredients, processing, and packaging technologies for beverages, high-pressure processing, carbonation, alcoholic beverages, fruit juices and soft drinks, extended shelf-life beverages dilutable beverages, ready-to-drink products, novel concepts of functional drinks and bioactive compounds, market trends

วัตถุดิบ การแปรรูปและเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์สำหรับเครื่องดื่ม การแปรรูปโดยการใช้ความดันสูง เครื่องดื่มอัดก๊าซ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ น้ำผลไม้ และเครื่องดื่มชนิดอ่อน การยืดอายุการเก็บเครื่องดื่ม เครื่องดื่มเข้มข้น เครื่องดื่ม พร้อมรับประทาน กรอบความคิดในด้านนวัตกรรมเครื่องดื่มที่มีคุณประโยชน์ รวมถึงสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและ แนวโน้มทางการตลาด





Science Division

TQF2 Bachelor of So	ience Program in Food Science and Technology (International Program)	Science
ICFS 424	Fat and Oil Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีน้ำมันและไขมัน	ଝ (ଲ-๒-๗)
Prerequisites:	ICFS 318 Food Ingredients Functionality, ICFS 341 Food Processing	
วิชาบังคับก่อน:	ICFS 318 ฟังก์ชั่นส่วนผสมอาหาร, ICFS 341 การแปรรูปอาหาร	
Processing ar	nd technologies of edible fats and oils; physical and chemical propertie	s of both raw
materials and	d finished products such as salad dressing, margarines, butters; quality	y, safety, and
nutritonal aspects of fat and oil products		
การแปรรูปแล	ะเทคโนโลยีของไขมันและน้ำมันที่บริโภคได้ คุณสมบัติทางกายภาพ และเคมีข	องวัตถุดิบและ
ผลิตภัณฑ์สำเร็	จรูป เช่น น้ำสลัด เนยเทียม เนย คุณภาพ ความปลอดภัย และสารอาหารของผลิต	ภัณฑ์จากไขมัน
และน้ำมัน		
ICFS 426	Bakery Product Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ	๔ (๓−๒−๗)
Prerequisites: ICFS 318 Food Ingredients Functionality, ICFS 341 Food Processing		
วิชาบังคับก่อน:	ICFS 318 ฟังก์ชั่นส่วนผสมอาหาร, ICFS 341 การแปรรูปอาหาร	
Properties and chemistry of flour, ingredients technology and selection, the science of mixing and		
baking; functional bakery products, sensory attributes of bakery products, packaging and shelf-life		
extension of finished products; the skill development in bread, cake and pastry making		

Properties and chemistry of flour, ingredients technology and selection, the science of mixing and baking; functional bakery products, sensory attributes of bakery products, packaging and shelf-life extension of finished products; the skill development in bread, cake and pastry making คุณสมบัติและเคมีของแป้ง เทคโนโลยีและการเลือกส่วนผสมอาหาร วิทยาศาสตร์ของการผสมและการอบ ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีประโยชน์ คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ขนมอบ การบรรจุและการยืดอายุการ เก็บรักษาของผลิตภัณฑ์สุดท้าย การพัฒนาทักษะในการทำขนมปัง เค้ก และเพสตรี

ICFS 427	Confectionary and Chocolate Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีขนมหวานและช็อคโกเลต	๔ (m-๒-๗)

Prerequisites: ICFS 318 Food Ingredients Functionality, ICFS 341 Food Processing

วิชาบังคับก่อน: 318 ฟังก์ชั่นส่วนผสมอาหาร, ICFS 341 การแปรรูปอาหาร

The candy processing technology, crystalline and non-crystalline candy, sugar and corn syrup chemistry; aerated confection, chocolate properties, chocolate processing, tempering, panning and shell molding; regulations such as sugar taxes, food safety and quality aspects เทคโนโลยีของลูกกวาดทั้งแบบตกผลึกและไม่ตกผลึก เคมีของน้ำตาลและน้ำเชื่อมจากข้าวโพด ลูกกวาดแบบที่ อากาศเข้าได้ สรรพคุณของช็อคโกแลต การแปรรูปช็อคโกแลต เทมเปอร์ แพนนิ่ง และการขึ้นรูป ระเบียบและ ข้อบังคับเช่น ภาษีน้ำตาล ความปลอดภัยของอาหารและลักษณะทางคุณภาพ





Science Division

ICFS 432	Sensory Evaluation of Food Products	4 (3-2-7)
	การประเมินทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร	๔ (๓−๒−๗)

Prerequisites: ICFS 318 Food Ingredients Functionality

วิชาบังคับก่อน: ICFS 318 ฟังก์ชั่นส่วนผสมอาหาร

Sensory evaluation theories and practices through descriptive analysis; analytical instrumental methods of sensory evaluation and correlation with the consumer sensory evaluation; anatomy and physiology of the sensory systems (sight, taste, smell, touch, and hearing); physiological and psychological factors affecting performance on sensory tests

กระบวนวิธีการทางเครื่องมือในการวิเคราะห์การประเมินทางประสาทสัมผัส และความสัมพันธ์กับการประเมินทาง ประสาทสัมผัสของผู้บริโภค กายวิภาคศาสตร์ของระบบประสาทสัมผัส (การมองเห็น การซิมรส การดมกลิ่น การ สัมผัส และการได้ยิน) ปัจจัยทางจิตวิทยาและกายวิภาคที่มีผลต่อประสิทธิภาพในการทดสอบประสาทสัมผัส

ICFS 436	Food Fermentation Technology	4 (3-2-7)
	เทคโนโลยีการหมักอาหาร	๔ (๓−๒−๗)

Prerequisites: ICFS 333 Food Microbiology

วิชาบังคับก่อน: ICFS 333 จุลชีววิทยาอาหาร

The principle of biological fermentation process; submerged fermentation; solid state fermentation; disinfection of the equipment; factors affecting the process; raw materials for fermentation; the media design, the optimization of fermentation conditions; the process control, downstream processing; the quality control of products

หลักการของกระบวนการหมัก วิธีการหมักแบบอาหารเหลว และแบบอาหารแห้ง การฆ่าเชื้อในอุปกรณ์และ เครื่องมือต่าง ๆ ที่ใช้ในกระบวนการหมัก ปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการ วัตถุดิบ การคิดค้นสูตรอาหารเลี้ยงเชื้อ การ ปรับปรุงสภาวะให้เหมาะสมแก่กระบวนการหมัก การควบคุมระบบ กระบวนการหลังการหมัก การควบคุมคุณภาพ ของผลผลิต

ICFS 437	Application of Modern Biotechnology to Food Products	4 (3-2-7)
	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีชีวภาพในอาหาร	ଝ (ଲ-๒-๗)

Prerequisites: ICFS 231 General Microbiology

วิชาบังคับก่อน: ICFS 231 จุลชีววิทยาทั่วไป

Potential benefits and the risk of biotechnology in foods; GMOs, GM foods and the food security; the current use, research and development of foods produced through modern biotechnology



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Prerequisites: ICFS 317 Food Chemistry

วิชาบังคับก่อน: ICFS 317 เคมีการอาหาร

Fundamental structure, chemistry, functional properties of cereal and starches; cereal and starch based human food products; their utilization in applications of healthy and functional foods โครงสร้างพื้นฐาน เคมี คุณสมบัติทางฟังก์ชันของธัญพืชและแป้ง ผลิตภัณฑ์อาหารของมนุษย์จากธัญพืชและแป้ง การนำไปใช้ประโยชน์และการประยุกต์ใช้ในอาหารเพื่อสุขภาพ

ICFS 439	Food Product Innovation	4 (4-0-8)
	ความรู้เบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมอาหาร	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites:

วิชาบังคับก่อน:

The agrifood system innovation; an innovation in the food product development including novel products, product improvements, functional ingredients and functional foods; an innovation in the food industry processing such as technologies and packaging; an innovation in the cooking sector in regards to the molecular gastronomy and science based cooking

นวัตกรรมระบบอาหารเกษตร นวัตกรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารรวมถึงผลิตภัณฑ์ใหม่ การปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ส่วนผสมฟังก์ชั่นและอาหารฟังก์ชั่น นวัตกรรมในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเช่นเทคโนโลยีและบรรจุภัณฑ์ นวัตกรรมในการประกอบอาหารในส่วนที่เกี่ยวกับการทำอาหารโมเลกุลและการประกอบอาหารตามหลัก วิทยาศาสตร์

ICFS 452	Food Packaging	4 (3-2-7)
	บรรจุภัณฑ์อาหาร	๔ (๓-๒-๗)

Prerequisites: ICFS 342 Food Storage and Shelflife Extension

วิชาบังคับก่อน: ICFS 342 การเก็บรักษาและการถนอมอาหาร

Materials, systems, and applications of food packaging materials and methods; properties, fabrication, and functions of metal, glass, paper and plastic packaging, sanitation of packaging materials, forming, filling, joining and enclosure operations and related equipment for packaging systems and equipment; selected topics for food packaging applications including aseptic





TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

packaging, food-package interactions, sealing integrity, handling of packages, and modified atmospheric packaging

วัสดุ ระบบ การนำกระบวนวิธีการและวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหารไปใช้ คุณสมบัติ การปลอมแปลง และการบรรจุ ผลิตภัณฑ์โลหะ แก้ว กระดาษ และพลาสติก สุขอนามัยของวัสดุบรรจุภัณฑ์ การประกอบ การบรรจุ การเปิดและ เชื่อมต่อ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องสำหรับระบบบรรจุภัณฑ์และเครื่องมือ หัวข้อเกี่ยวกับการใช้บรรจุภัณฑ์ อาหาร บรรจุ ภัณฑ์ที่ป้องกันเชื้อโรค ปฏิสัมพันธ์บรรจุภัณฑ์อาหาร การปิดบรรจุภัณฑ์ การจัดการกับบรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ ผลิตภัณฑ์ แบบดัดแปลงบรรยากาศ

ICFS 463	Field Trip	2 (0-6-2)
	ทัศนศึกษา	(a-G-O)

Prerequisites:

วิชาบังคับก่อน:

Visits and industrial plant studies of food manufacturing industry or related organizations เข้าเยี่ยมชม ศึกษาโรงงานอุตสาหกรรมของอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร หรือองค์กรอื่นที่เกี่ยวข้อง

ICFS 471	Trends and Novel Techniques of World Foods and Cuisines	4 (3-2-7)
	แนวโน้มและเทคนิคใหม่ของอาหารและการปรุงอาหารทั่วโลก	⊄ (ଲ-୭-๗)

Prerequisites: ICFS 318 Food Ingredients Functionality

วิชาบังคับก่อน: ICFS 318 ฟังก์ชั่นส่วนผสมอาหาร

Current issues, emerging tools and technology in food science, food processing and the food service industry; the prediction of trends of world foods; guest lecturers from academic, industry, and culinary arts with some hands-on sessions

หัวข้อปัจจุบัน เทคโนโลยี และเครื่องมือเกิดใหม่ ของวิทยาศาสตร์การอาหาร ทั้งจากอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูป และอุตสาหกรรมอาหารภาคบริการ การทำนายแนวโน้มความนิยมของอาหารจากทั่วโลก วิทยากรรับเชิญมีทั้งจาก มหาวิทยาลัยและจากอุตสาหกรรมอาหารภาคเอกชน; ปฏิบัติการด้านการปรุงอาหาร

Food Innovation and Design Module

	-2-7)
เคมือาหารและคุณภาพ ๔ (๓	-ത്ര-ബ)

Prerequisites: ICFS 317 Food Chemistry

วิชาบังคับก่อน: ICFS 317 เคมีอาหาร

Chemical and physical properties of other food components and additives; chemical reactions and changes taking place during the processing and storage; their impact on food quality



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

คุณสมบัติทางเ	คุณสมบัติทางเคมีกายภาพขององค์ประกอบอาหารอื่น ๆ และสารปรุงแต่งอาหาร ปฏิกิริยาทางเคมีและการ		
เปลี่ยนแปลงที่เกิ	ปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษา ผลกระทบที่มีต่อคุณภาพของอาหาร		
ICFS 345 Food Product and Process Design 4 (4-			
	การออกแบบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตอาหาร	๔ (๔-೦-๘)	
Prerequisites:	Prerequisites: -		
วิชาบังคับก่อน:	-		
Food process	sing; design new food product processing; evaluation of the i	new product	
characteristics	to target consumers		
กระบวนการผลิ	ตอาหาร การออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแบบใหม่ การประเมินคุณภาพของอาห	หารต่อผู้บริโภค	
เป้าหมาย			
ICFS 439Food Product Innovation4 (4-0-8)ความรู้เบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมอาหาร๔ (๔-๐-๘)			
			Prerequisites:
วิชาบังคับก่อน:	วิชาบังคับก่อน:		
The agrifood s	The agrifood system innovation; an innovation in the food product development including novel		
products, prod	products, product improvements, functional ingredients and functional foods; an innovation in the		
food industry	food industry processing such as technologies and packaging; an innovation in the cooking sector		
in regards to t	he molecular gastronomy and science based cooking		
นวัตกรรมระบบ	อาหารเกษตร นวัตกรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารรวมถึงผลิตภัณฑ์ใหม่ การปรั	ับปรุงผลิตภัณฑ์	
ส่วนผสมฟังก์ชั่ง	ส่วนผสมฟังก์ชั่นและอาหารฟังก์ชั่น นวัตกรรมในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเช่นเทคโนโลยีและบรรจุภัณฑ์		
นวัตกรรมในกา	นวัตกรรมในการประกอบอาหารในส่วนที่เกี่ยวกับการทำอาหารโมเลกุลและการประกอบอาหารตามหลัก		

ICMB 222	Principles of Marketing	4 (4-0-8)
	หลักการตลาด	๔ (๔-೦-๘)

Prerequisites:

วิทยาศาสตร์

วิชาบังคับก่อน:

Marketing concepts, the role of marketing in organization, creating-communicating-delivering-exchanging product and services that having value to customers and the society; customer needs and wants, consumer decision making process, marketing information and research, market segmentation-targeting-positioning, product development and life cycle management; pricing, channel management, marketing communication, customer relationship management

Mahidol University International College



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

แนวคิดทางการตลาด บทบาทของการตลาดต่อการตัดสินใจขององค์กร การสร้าง-สื่อสาร-ส่งมอบ-แลกเปลี่ยนสินค้า และบริการที่มีคุณค่าแก่ผู้บริโภคและสังคม ความต้องการและกระบวนการตัดสินใจของลูกค้า ข้อมูลสารสนเทศและ การวิจัยทางการตลาด การแบ่งกลุ่มลูกค้า การกำหนดลูกค้าเป้าหมาย การวางตำแหน่งทางการตลาด การพัฒนา และการจัดการวงจรสินค้าและบริการ การคั้งราคาและกลยุทธ์ด้านราคา การจัดการช่องทางการจำหน่าย การ สื่อสารและส่งเสริมการตลาด การสร้างและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า

Culinary Science Module

,		
ICFS 171	Discovering Culinary Arts Techniques	4 (2-4-6)
	เทคนิคในการปรุงอาหาร	ଝ (๒-๔-๖)
Prerequisites:	Being FS students, or being 3 rd year student or higher	
วิชาบังคับก่อน:	นักเรียนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือนักเรียนชั้นปีที่ ๓ ขึ้	้นไป
Principles of n	nise en place (preparation before cooking), proper culinary terminolog	y; developing
standardized ı	recipes, basic cooking method both with dry heat and moist heat; dev	veloping knife

skills, the proper use of ingredients
หลักการของการเตรียมก่อนการทำอาหาร คำศัพท์ทางด้านอาหาร การพัฒนาตำรับอาหารที่ได้มาตรฐาน ทฤษฎี
และปฏิบัติการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานทั้งการใช้ความร้อนแบบแห้งและเปียก เรียนรู้ทักษะในการใช้และถนอม
อุปกรณ์เครื่องมือในครัวต่างๆและเลือกใช้ครื่องปรุงอย่างเหมาะสม

ICFS 172	World Cuisines	4 (2-4-6)
	อาหารทั่วโลก	໔ (๒−๓−๖)

Prerequisites: ICFS 171 Discovering Culinary Arts Techniques

วิชาบังคับก่อน: ICFS 171 เทคนิคในการปรุงอาหาร

Global history of food, gastronomy and culture, menus and meals preparations of classical, Western, Eastern, Mediterranean, and Oriental cuisines; identifying culinary trends, principles of the menu layout, food presentation techniques; the proper cost control and appropriate technology ประวัติของอาหารท้องถิ่นและอาหารต่างๆจากภูมิภาคต่างๆทั่วโลก ความสัมพันธ์ของการเลือกอาหารและการ รับประทานอาหารต่อวัฒนธรรม อิทธิพลต่างๆที่มีต่ออาหารและลักษณะรสชาติและการประกอบอาหารท้องถิ่นและ อาหารต่างๆจากภูมิภาคต่างๆทั่วโลก แนวโน้มอาหาร เทคนิคการนำเสนออาหารและการเลือกใช้อุปกรณ์และ เทคนิคการทำอาหารที่เหมาะสม





TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

ICFS 373	Food Safety for Food Service Industry	2 (2-0-4)
	ความปลอดภัยของอาหารสำหรับธุรกิจอาหารภาคบริการ	୭ (୭-୦-୯)

Prerequisites: Being FS students, or being 3rd year student or higher

วิชาบังคับก่อน: นักเรียนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือนักเรียนชั้นปีที่ 3 ขึ้นไป

Foodborne illnesses and causes of illness; microorganisms causing foodborne illness; contamination and food allergens; safe food handling and personal hygiene; cross-contamination and the temperature control; purchasing considerations and the storage of foods; preparations and cooking; safe holding temperature and service; cleaning and sanitizing; food safety management systems and the safe operation; an integrated pest management; food safety regulations and standards; staff food safety training

การเตรียมความพร้อมในการขึ้นการเจ็บป่วยเนื่องจากอาหารและสาเหตุของการเจ็บป่วย จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคใน อาหาร สารปนเปื้อนและสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร การจัดการอาหารที่ปลอดภัยและสุขอนามัยส่วนบุคคล การ ปนเปื้อนและควบคุมอุณหภูมิ ข้อควรพิจารณาในการจัดซื้อและการจัดเก็บอาหาร การเตรียมและการปรุงอาหาร อุณหภูมิและการบริการที่ปลอดภัย การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารและ การปฏิบัติงานที่ปลอดภัย การจัดการแมลงและสัตว์แบบผสมผสาน ระเบียบและมาตรฐานความปลอดภัยด้าน อาหาร การฝึกอบรมด้านความปลอดภัยด้านอาหารของพนักงาน

ICFS 374	Experimental Design in Food Product Development	2 (1-2-3)
	การออกแบบงานวิจัยสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์	୭ (ଡ-୭- ୩)

Prerequisites: ICMA 151 Statistics for Science I

วิชาบังคับก่อน: ICMA 151 สถิติสำหรับนักวิทยาศาสตร์

An integration of chefs and food scientists' tasks through the design of the experiments foundation, regression, and correlation, basic understanding of multivariate data-analysis techniques, screening designs, the response surface model, optimization experimental designs

การเชื่อมโยงหน้าที่ของเชฟและนักวิทยาศาสตร์การอาหาร โดยการออกแบบการทดลอง การวิจัยทางสถิติ การ วิเคราะห์การถดถอย ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การวิเคราะห์พหุตัวแปรเบื้องต้น การออกแบบการทดลองเพื่อ ลดตัวแปร การออกแบบการทดลองเพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพสูงสุด





Degree Level $\ \square$ Bachelor's $\ \square$ Grad.Dip. $\ \square$ Master's $\ \square$ Higher Grad.Dip. $\ \square$ Doctoral

Science Division

QF2 Bachelor of Sc	cience Program in Food Science and Technology (International Program)	Scien
ICFS 375	Integrated Sensory and Consumer Sciences for Product	4 (3-2-7)
	Delvelopment	
	การวิจัยทางประสาทสัมผัสและทางผู้บริโภคเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ଝ (ଲ-୭-๗)
Prerequisites:	ICFS 374 Experimental Design in Food Product Development, ICFS 432	? Sensory
Evaluation of	Food Products	
วิชาบังคับก่อน: ICFS 374 การออกแบบงานวิจัยสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์, ICFS 432 การประเมินทางประ สัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร		
preferences,	identifying consumer insights for concepts and product impro	ovement; th
relationships	between instrumental data of food properties - sensory perception -	and the dat
on consumer	preference, formulation optimization	
คุณสมบัติของสิ	เงเร้าและการรับรู้ทางประสารทสัมผัสของมนุษย์ ความเข้าใจในพฤติกรรมของผู้บ	ริโภค การค้นข
ความเข้าใจเชิง	ลึกของผู้บริโภคเพื่อการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลจากเค	รื่องมือวิเคราะ
การรับรู้ทางประสาทสัมผัส ความยอมรับจากผู้บริโภค และการพัฒนาผลิตภัณฑ์		
ICFS 413	Marketing of Food Product and Services	2 (2-0-4)
	การตลาดของอาหารและการบริการอาหาร	୭ (୭-୦-୯)
Prerequisites:	Being FS students, or being 3rd year student or higher	
วิชาบังคับก่อน:	นักเรียนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือนักเรียนชั้นปีที่ 3 ขึ้	นไป
Principles of r	marketing with an emphasis on food product; market research and analy	ysis, consume
behavior and	marketing strategies; basic economic principles, marketing analytical t	ools, trends i
processed for	od and food service industries	
หลักการของกา	รตลาดโดยเน้นการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหาร การวิจัยและการวิเคราะห์ตลาด พผ	ๅติกรรมผู้บริโภ
กลยุทธทางการ	ตลาด หลักเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น	
ICFS 414	Operations Management in Food Business	2 (2-0-4)
	การจัดการในการผลิตและบริการอาหาร	ම (ම-○-⊄)
Prerequisites:	Being FS students, or being 3rd year student or higher	•
วิชาบังคับก่อน:	นักเรียนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือนักเรียนชั้นปีที่ 3 ชื้	มไป
The main fac	ctors affecting the performance in food industry, matching of supply	and demand
eliminating inefficiencies, increasing productivity and utility, cost control including the return of the investment (ROI) and the cost of goods sold (COGS) calculation		e return of th



Degree Level $\ \square$ Bachelor's $\ \square$ Grad.Dip. $\ \square$ Master's $\ \square$ Higher Grad.Dip. $\ \square$ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

ปัจจัยการผลิตต่างๆที่มีผลต่อการดำเนินงานของอุตสาหกรรมอาหาร การปรับอุปสงค์และอุปทานของการผลิตให้ สมดุลเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของการผลิต การคำนวณและควบคุมต้นทุน อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน

3.2 Name, Surname, Identification Number, Academic Position, Educational Qualifications of Lecturers

3.2.1 Lecturers in Charge of the Program

No.	Name- Surname	Academic Position	Educational Qualifications (Field of Study)/ Institution/ Year of Graduation	* Latest Academic Products in the Past 5 Years
1	Ms. Chanida	Associate	Ph.D. (Agricultural	Hansawasdi, C., & Kurdi, P. (2017).
	Hansawasdi	Professor	Chemistry), Hokkaido	Potential prebiotic oligosaccharide
	I.D. No.		University, Japan,	mixtures from acidic hydrolysis of
	310230021xxxx		2000	rice bran and cassava pulp. <i>Plant</i>
				Foods for Human Nutrition 72 :
			M.Sc.	396-403. DOI 10.1007/s11130-017-
			(Biotechnology)	0636-z.
			Mahidol University,	
			Thailand, 1997	
			B.Sc.	
			(Biotechnology),	
			Mahidol University,	
			Thailand, 1995	
2	Mrs. Nirutchara	Assistant	Ph.D. (Food Science	Laohaprasit, N., & Srucharoenpong,
	Laohaprasit	Professor	& Technology)	K. (2018). Development of Chinese
	I.D. No.		University	steamed bread with Jerusalem
	310170152xxxx		of New South Wales,	artichoke (<i>Helianthus tuberosus</i> L.)
			Australia, 2005	tubers. Food Research 2: 263-269.



Science Division

Dacii	letor or science riogram	III I OOG SCIENCE	and Technology (International	Program)
			M.Sc. (Food Science	
			& Technology),	
			University of New	
			South Wales,	
			Australia,	
			2002	
			B.Sc. (Food	
			Technology),	
			Chulalongkorn	
			University, Thailand,	
			1999	
3	Ms.	-	Ph.D. (Food Science),	Sinsawasdi, V., & Jayuutdiskul, C
	Valeeratana		University of Florida,	(2020). Primary school students'
	Sinsawasdi		USA, 2012	preference for flavoured milk ar
	I.D. No.			sweetened drinkable yoghurt
	310060243xxxx		M.Sc. (Food	products. Proceedings of The 5
			Science), University	International Conference on Fo
			of Hawaii,	and Applied Bioscience 2020,
			USA, 1998	Chiangmai Grandview Hotel &
				Convention Center, Chiang Mai,
			B.Sc. (Food Science	Thailand, 6-7 February 2020.
			and Technology),	
			Chiang	
			Mai University,	
			Thailand, 1994	
4	Ms.Thunnalin	-	Ph.D.	Jain, S., Winuprasith,
	Winuprasith		(Biotechnology),	T., Suphantharika, M. Digestion
	I.D. No.		Mahidol University,	behavior and gastrointestinal fa
	174980000xxxx		Thailand, 2014	of oil-in-water emulsions stabiliz
				by different modified rice starch



Science Division

			M.Sc. (Food and	(2020) Food and Function, 11 (1),
			Nutrition for	pp. 1087-1097.
			development,	
			Mahidol University,	
			Thailand, 2009	
			B.Sc. (Food and	
			Nutrition), Mahidol	
			University, Thailand,	
			2005.	
5.	Ms. Hathaitip	-	Ph.D. (Biochemistry),	Tangjit, N., Dechkunakorn, S.,
	Sritanaudomch		Mahidol University,	Anuwongnukroh, N.,
	ail.D. No.		Thailand, 2006	Khaneungthong, A., &
	310140225xxxx			Sritanaudomchai, H. (2018).
			M.Sc. (Biochemistry),	Optimal xeno-free culture
			Chiangmai	condition for clinical grade stem
			University, Thailand,	cells from human exfoliated
			2001	deciduous teeth. International
				Journal of Stem Cells 11: 96-104.
			B.Sc. (Biochemistry &	
			Biochemistry	
			Technology),	
			Mahidol University,	
			Thailand, 1997	

To the state of th
Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

3.2.2 Program Designated Lecturers

No.	Name- Surname	Academic Position	Educational Qualifications (Field of Study)/ Institution/ Year of Graduation	* Latest Academic Products in the Past 5 Years
	Pakorn Bovonsombat	Associate Professor	Ph.D. (Organic Chemistry), New York University, New York, USA, 1993 M.A. (Chemistry), Columbia University, New York, USA, 1988 M.A. (Chemistry), Vassar College, New York, USA, 1987 B.A. (Chemistry), Vassar College, New York, USA, 1987	1) Bovonsombat, P., Stone, S., Rossi, M., & Caruso, F. (2019). Halogen bonds in N- bromosuccinimide and other N- halosuccinimides. Structur al Chemistry, 1-11. 2) Bovonsombat, P., Sophanpanichkul, P., Pandey, A., Tungsirisurp, S., Limthavornlit, P., Chobtumskul, K., & Teecomegaet, P. (2015). Novel regioselective aromatic chlorination via catalytic thiourea activation of N- chlorosuccinimide. Tetrah
2	Wayne Phillips	-	Ph.D. (Biology), University of Essex, UK, 2003 M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's	edron letters, 56(17), 2193- 2196. Phillips, W. (2018). Investigating Reef Contact Rates of Snorkel Visitors at Koh Sak, Pattaya on Guided and Non-guided



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral	Ma
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)	

Mahidol University International College

Science Division

			College, University of	Coral Reef Tours. Applied
			London, UK, 1998	Environmental Research,
			, ,	40 (1), pp. 71-80
			B.Sc. (Hons) (Human	
			Environmental Science),	
			King's College, University of	
			London, UK, 1992	
3	Mrs.	Assistant	Ph.D. (Food Science &	Laohaprasit, N., &
	Nirutchara	Professor	Technology) University	Srucharoenpong, K. (2018).
	Laohaprasit		of New South Wales,	Development of Chinese
	I.D. No.		Australia, 2005	steamed bread with
	310170152xx		M.Sc. (Food Science &	Jerusalem artichoke
	xx		Technology),	(Helianthus tuberosus L.)
			University of New South	tubers. Food Research 2:
			Wales, Australia,	263-269.
			2002	
			D.C. (Frank Trak malana)	
			B.Sc. (Food Technology),	
			Chulalongkorn	
			University, Thailand, 1999	
4	Rangson	_	M.S. (Home Economic),	Chirakranon, R. (2017).
	Chirakranon		Concentration: Food and	Motivation in Producing
			Nutrition, Kasetsart	Craft Beer under
			University, Thailand, 2007	Regulatory Constrains in
				Thailand. SUIC
			B.B.A., Concentration:	International Journal, 1 (1),
			Marketing, Bangkok	pp. 131-139.
			University, Thailand 1999	
			Associate of Science in	
			Culinary Arts, Johnson &	





Science Division

		T		
			Wales University, Rhode	
			Island, USA, 2004	
5	Manchuta	-	Ph.D., Chemistry, University	1) Dangkulwanich, M.,
	Dangkulwanic		of California, Berkeley	Raetz, C. R., & Williams, A.
	h			H. (2019). Structure guided
			B.S., Chemistry, Duke	design of an antibacterial
			University	peptide that targets UDP-
				N-acetylglucosamine
				acyltransferase. <i>Scientific</i>
				reports, 9(1), 3947.
				2) Dangkulwanich, M.,
				Kongnithigarn, K., &
				Aurnoppakhun, N. (2017).
				Colorimetric
				Measurements of Amylase
				Activity: Improved
				Accuracy and Efficiency
				with a
				Smartphone. Journal of
				Chemical Education, 95(1),
				141-145.



Science Division

3.2.3 Full-time Lecturers from Other Faculties

			Academic	Educational Qualification	
No	Name	Surname	Position/	and	Affiliated
No.	Name		Name	Name of Institution	Agency
			Title	Graduated From	
1	Pairoj	Luangpituksa	-	D.Agr.Chem. (Food &	Faculty of
				Nutritional Chemistry),	Science,
				Hokkaido University, Japan,	Mahidol
				1992	University
				M.Agr. (Food & Nutritional	
				Chemistry), Kagawa	
				University, Japan, 1985	
				B.Sc. (Food Science),	
				Kasetsart University,	
				Thailand, 1981	
				mana, 1901	
2	Sitima	Jitinandana	Assistant	Ph.D. (Animal and Food	Institute of
			Professor	Science), West Virginia	Nutrition,
				University, Morgantown,	Mahidol
				U.S.A., 2001	University
				M.Sc. (Food Science),	
				Kasetsart University,	
				Bangkok, Thailand, 1989	
				B.Sc. (Food Technology),	
				Chulalongkorn University,	
				Bangkok, Thailand, 1985	



Science Division

3	Wanida	Коо-	Assistant	Ph.D. (Chemical	Faculty of
		amornpattana	Professor	Engineering), The University	Engineering,
				of Birmingham, UK, 2001	Mahidol
					University
				M. Phil. (Chemical	
				Engineering), The University	
				of Birmingham, UK, 1997	
				B.Eng. (Chemical	
				Engineering), Mahidol	
				University, Thailand,1995	
4	Nattavee	Neamsiri		Ph.D. (Food Science &	Faculty of
				Technology), Cornell	Science,
				University, New York, USA,	Mahidol
				2007	University
				B.S. (Food Science &	
				Technology), Cornell	
				University, New York, USA,	
				2000	
5	Varongsiri	Kemsawasd		Ph.D. (Food Microbiology),	Institute of
				Copenhagen University,	Nutrition,
				Denmark, 2015	Mahidol
					University
				M.Sc. (Food safety),	
				Wageningen University, The	
				Netherlands (2010)	
				B.Sc. (Food science and	
				Technology), Chiangmai	
				University, Thailand, 2006	

Mahidol	University	International	College	_
Marilluot	University	International	COLLEGE	E

Thailand, 2008

Degree Level 🗹 Bache	elor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Ma	ster's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doo	ctoral Mahid	ol University International Colle	∋g∈
TQF2 Bachelor of Scien	ce Program in Food Scien	ce and Technology (International	Program)	Science Divisi	or
		M.Eng. (Fc	ood Engineering)		
		King Mong	gkut's University of		
		Technolog	gy Thonburi,		

3.2.4 Part-time Lecturers

No.	Name	Surname	Academic Position/ Name	Educational Qualification and Name of Institution	Affiliated Agency
			Title	Graduated From	
1	Theeranun	Janjarasskul		Ph.D. (Food Science),	Faculty of
				University of California, USA	Science,
					Chulalongkorn
				M.Sc. (Food Science),	University
				Michigan State University,	
				USA	
				B.Sc. (Food Technology),	
				Chulalongkorn University,	
				Thailand, 1999	

4. Components Related to Field Training Experience (Internship or Work Integrated Education)

4.1 Standard of Learning Outcome for Field Training Experience

- Gain practical experience in food science and related areas through observation and involvement in different levels of the organization
- Develop confidence in personal judgment and gained maturity and self-confidence
- Gain exposure to a company or agency and a specific area of employment
- Good relationship in the work place

4.2 Duration

Students who choose Research option must take ICFS 451 Internship in Food Science and Technology 4 (0-12-4) which is required a minimum of 144 hours.





Degree Level oxin Bachelor's oxin Grad.Dip. oxin Master's oxin Higher Grad.Dip. oxin Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

- Students who choose Work integrated education option must take ICFS 463 Work integrated education 8 (0-24-0) which is required a minimum of 288 hours.

4.3 Schedule and Timetable

- Summer session for internship.
- Trimester II in the senior year for work integrated education.
- For both the internship and the work integrated education options, students can select the following places;
 - Sodexo company Thailand
 - Nam Prik Mae Sri
 - Bangkok Air Catering Co. ltd.
 - Betagro
 - Institute of Food Research and Product Development (IFRPD) Kasetsart University
 - Synergy flavor
 - or the preferred internship places related to the career of Food Science and Technology or related fields
- Students who were granted Ajinomoto's scholarships can practice in one of Ajinomoto's factories in Thailand

5. Requirements for Project or Research Work

5.1 Brief Description

Small research projects in Food Science and Technology or related fields under the supervision of a research advisor.

5.2 Standard of Learning Outcome

- Apply the knowledge from lectures and additional research with the ideas received from analysis and synthesis to set up solutions/ precautions to benefit individuals and their community.
- Get familiar with methods of conducting scientific research and practical experience with scientific equipment and procedures.
- Gain experience in extended scientific writing in English and in working with and meeting deadlines.
 - Develop the critical thinking skills related to food science and technology.



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral Mahidol University International College
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) Science Division

5.3 Duration

The first, second, and third trimesters / every academic year

5.4 Number of Credits

4 (0-8-4)

5.5 Preparation

Research project is carried out in a laboratory under supervision of a supervisor. Each student may choose to do a research project from the topics offered by research advisor. Each student is expected to carry out the research attentively everyday to obtain results.

5.6 Evaluation Procedure

Analysis of students' learning outcomes using scores from meetings with advisor, research proposal, research activites and research report.



Science Division

Section 4

Program-Level Learning Outcomes, Teaching Strategy and Evaluation

1. Development of Students' Special Characteristics

Special Characteristics	Teaching Strategies and Student Activities
Complex problem solving,	- Group assignment and discussion
Critical thinking, Creativity	- Group project
	- Participation in poster/ oral presentation in professional conferences
	- Participation in various national and international competition both
	directly and indirectly related to Food Science
	- Membership and involvement in food scientists community, both
	national and international
People management,	- Course attendance
emotional intelligence	- Assignment are given in the course
	- Students' activities / club to benefit individuals and their community
	- Seminar
	- Group discussion
Ethics and morality, social	- Course contain moral and ethical issues
responsibility	- Case studies
	- Involvement with linstitution Review Board (MU IRB) when needed
	- Students' activities / club to benefit individuals and their community
Professional skill,	- Self-study, group discussion, group assignements
Judegement and decision	- Practical laboratory exercises.
making	- Internship, Work integrated education, and research project
	- Participation in various national and international competitions both
	directly and indirectly related to Food Science
English communication	- Desk research through English language database
skills, Cognitive flexibility,	- Exchange programs supported by MUIC with opportunities to work
Social and cultural	with with international peers
awareness	- Membership and social media

Degree Level $lacksquare$ Bachelor's $lacksquare$ Grad.Dip. $lacksquare$ Master's $lacksquare$ Higher Grad.Dip. $lacksquare$ Doctoral	
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Progra	ım)

2. Relationship between Program-level Learning Outcomes (PLOs) and Professional Standards or TQF (See appendix 3)

3. Program-Level Learning Outcomes (PLOs), Teaching Strategy, Assessment and Evaluation Strategy

At the end of this program, successful students will be able to

Program-Level Learning	Teaching Strategy	Assessment and Evaluation			
Outcomes (PLOs)	reacting strategy	Strategy			
PLO1 Integrate knowledge of	Set reading, Lecture, Project	Writing essay, Written exam,			
Chemistry, Microbiology,	assignment, Case Study,	homework, rubric, Acceptance			
Processing, Engineering and	Experiment, Group discussion,	from internship/ Work			
Quality Assurance into solving	Problem solving	integrated education			
the problems related to food		supervisor			
industry					
PLO2 Demonstrate ability to	Group discussion, Group	Rubric, Group assignment,			
work effectively with others in	assignment, Concept	Acceptance from internship/			
any organizations throughout	formulation, Field trip, Field	Work integrated education			
the food supply chain	work	supervisor			
PLO3 Evaluate both local and	Lecture, Assignment	Written exam, Writing essay,			
international food issues in	Group discussion, Case study,	Class activities, discussion,			
highly dynamic science and	Group assignment, Appropriate	presentation, seminar			
technology environment for	information technology				
continuous improvement in					
quality of life to the whole					
society					
PLO4 Implement research	Lecture, Research project,	Written exam, Rubric,			
methodologies to extend and	Experiment, Problem solving	discussion, presentation,			
redefine existing knowledge	assignment, Group discussion,	Research project, seminar			
and/or professional practice in	Appropriate information				
food science and technology	technology				
and/or related field					

Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doct	oral
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International P	rogram)

Section 5

Student Evaluation Criteria

1. Grading Rules/Guidelines

1.1 Students receive grades according to the criteria stated in Mahidol University's regulations on undergraduate studies as well as MUIC's regulations and/or announcements.

Grade	Achievement	Final Score (% range)	GPA
А	Excellent	90-100	4.0
B+	Very good	85-89	3.5
В	Good	80-84	3.0
C+	Fairly good	75-79	2.5
С	Fair	70-74	2.0
D+	Poor	65-69	1.5
D	Very poor	60-64	1.0
F	Fail	Less than 60	0.0

For non-credit or course with credits in which that subject has a non-score grading system

Grade	Achievement	Final Score (% range)
0	Outstanding	90-100
S	Satisfactory	60-89
U	Unsatisfactory	Less than 60

2. Standard Verification Process for Student Achievement

Student achievement is assessed through their ability to achieve the course learning outcomes stated in TQF3. Both formative and summative assessments are used to monitor student achievement. Rubrics and marking schemes are used to ensure validity, reliability and fairness of student assessment.

3. Graduation Requirements

3.1 Total time of study should not exceed 8 academic years



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

- 3.2 Students have to complete their credits as stated in the curriculum which includes:
 - General education courses
 - Major courses
 - I-Design elective courses
 - Free elective courses
- 3.3 Students must have a minimum 2.00 CUM-GPA
- 3.4 Students must pass the criteria set for the English competency prior to their graduation as specified by the Mahidol University's announcement.

4. Honor Regulations

- 1. Students who graduate without a minor should not exceed the maximum time of study in trimesters or academic years as specified in the curriculum.
- 2. For students who take minor program(s) along with their major program, the maximum study time for the purpose of Honors will be extended by two trimesters per minor.
- 3. Other regulations will be according to the policy and regulations set forth by Mahidol University and MUIC.

5. Appeal Procedure for Students

Appeal Channel and Procedure for Students on Grade, Examination Results or Action of Staff
Students who would like to make an appeal on grade, examination results (scores) and/or order/action of staff must write an appeal letter to the Dean of Mahidol University International
College (the form can be downloaded from the download area at www.muic.mahidol.ac.th). In the appeal letter, the following information must be specified: name of the appellant, contact information of the appellant, action or issue that student would like to make an appeal, a result of the appeal that student wants such as request for reviewing grade, request for checking scoring criteria, request for approval or withdrawal order, etc. Students also need to submit supporting documents or evidences (if any) for the appeal.

In the case that student wishes to check on the scores, student can contact the lecturer of such course and must inform him/her on the following information: name of the requestor, things that student would like to review, date and time that student would like to make an appointment for review. The course lecturer can allow student to review only the document(s) of such requestor.



Degree Level ⊻	Bachelor's L	∟ Grad	.Dip. L	Master's	Ц	Higher Grad.Dip.	Ц	Doctoral
TQF2 Bachelor o	of Science Pro	gram in	Food S	Science and	l Te	echnology (Interna	atic	onal Program)

Mahidol University International College

Science Division

Section 6

Lecturers' Professional Development

1. New Lecturer Orientation

New instructors have to attend an orientation that aims to provide knowledge and understanding about the policies of Mahidol University and the college.

New full-time and part-time instructors are trained to acknowledge and understand the curriculum, including divisional activities.

2. Knowledge and Skill Development for Lecturers

2.1 Development of Teaching Skills, Assessment and Evaluation

- Provide workshops to develop skills on teaching and learning methods.
- Allow instructors to participate in the evaluation and revision of the curriculum and courses as well as develop a new curriculum.

2.2 Other Academic and Professional Development

- Support instructors to do research, produce and present academic projects, and continue their studies.
- Encourage and support instructors to attend meetings, training sessions, seminars, and studies at other institutes and organizations.



Mahidol University International College

Science Division

Section 7

Quality Assurance

1. Quality Control

The 2020 curriculum has employed the Thai Qualification Framework (TQF2) for Higher Education as a basic standard to design and develop the curriculum structure, which is composed of General Education, Required and Free Elective courses. The details of the curriculum are provided in TQF2 documents (Key performance criteria no. 2). It is revised every 5 academic years, by which the Food Science and Technology program has set up a curriculum committee to develop and improve the curriculum based on stakeholders' requirement. Stakeholders are identified as academic faculty, current students, alumni, parents and employers. The curriculum committee meets on a regular basis to review stakeholder's inputs and evaluate courses (Key performance criteria no. 1). Once the curriculum (TQF2) has been approved, the curriculum structure is translated into course structures that have aligned objectives and learning outcomes. The details of the course structure have been documented in TQF3 and TQF4 (Key performance criteria no. 3). The quality of the curriculum and courses is monitored throughout the period of implementation by the student and instructor self-evaluation through TQF7, TQF5 and 6 documents (Key performance criteria no. 4 and 5). Minor changes can be made in TQF3 to improve the teaching and learning.

2. Graduate

- Able to produce safe and high quality food products in an industrial scale for general public.
- Qualified and accepted to graduate programs in world-class universities.

The Key performance criteria are no.11, 12 and 15.

3. Student (Key performance criteria no. 11 and 14)

3.1 Student admission

Student admission criteria will be according to the policy set forth by the MUIC Admissions Committee. The MUIC Admissions Committee composes of representatives from College Administration, Division Chair, and various Offices.

3.2 Preparation before enrollment

To prepare the students prior to enrollment, student will receive health examination and get their photo taken for student ID card. An orientation will also be organized. In an orientation, the





Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Dean of the College will deliver a welcome remark, which will be followed by information sessions. The students will be briefed on MUIC academic policy, available facilities, services, supports, and activities. Each student will also receive a Student Handbook. Students will also meet with their Program Director and Academic Advisor of which their study plan and issues relevant to their academic is described. The students will also be guided through the registration process.

3.3 Student engagement

To engage the in-coming freshmen, students will enroll in Freshmen Seminar, a course that provide insights into time management skills, study plan, adjustment to college's life, and teachers' expectation. After their first semester, the students may partake in student activities such as Science Society Club and Student Association, which will be the platform for organized events. The Office of Student Affairs oversees the activities and record keeping of student engagement.

All male students of Thai nationality are required to register with the Thai military when they reach the age of 20. A citizen can register for training at an earlier age; training courses taken in high school or at university may count toward meeting national military requirements. MUIC students, who need to apply for the Reserve Officer Training Course (ROTC) or request postponement of their military recruitment, can contact the Office of Student Affairs. MUIC Office of Student Affairs oversees the ROTC or request of postponement.

As part of Mahidol University's philosophy, the college rewards excellence in academics and contributions to society. Students who have a good academic standing with good behavior and have never broken the Code of Student Conduct is awarded a scholarship.

To engage current students with alumni, Office of Student Affairs communicate with the MUIC Alumni Association to organize events such as Alumni Talk. The Office of Student Affairs monitors the student engagement, and is responsible for oversee the policy, planning, and budgeting of student activities.

3.4 Academic guidance and general counseling services

During their study, the students may experience various challenges and hardships, which may be either academic and non-academic. For academic concerns, the academic advisor may provide guidance to the students. Each student is assigned an academic advisor upon entering the College. The advisor's role is to oversee students' academic performance, approve their registration, and address any academic concern that the students may have. Each academic program oversees the assignment of academic advisor. Office of Academic Affairs oversee the overall academic performance and address issues that may arise. The Office of Academic Affairs also oversee the

Mahidol University International College



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

overall performance of the students. They will monitor the students who have low GPA, and will remind student's academic advisor of their students' performance. Students who have prolonged low academic performance during their study may be placed in probation and may be subjected to dismissal if their performance remain poor. The guideline and regulation regarding probation and student dismissal will be according to those described by the Student Handbook and policy set forth by the College.

To address non-academic concerns, MUIC offers counseling service. Unlike academic counselors who advise students on their academic problems, the College counselor may be consulted on both the academic and non-academic matter. Students may make an appointment to meet with College counselors via the Office of Student Affairs, who oversee the counseling services. The Office of Student Affairs also monitors the students well-being, keep the records, follow-up after counseling session, and carry out referral to health care professional if needed. In addition, the MUIC Counseling Committee oversees the guidance and operation of the College counselors.

3.5 Students' rights to file complaints

If students question grading in any of the courses, they have a right to review their exam papers and grades. In addition, if students are charged and/or punished for cheating, they can appeal within 7 days after the time that they received such notice. The procedure for filing a complaint will be according to MUIC policy and those stated in the Student Handbook.

4. Lecturer

4.1 Recruitment of new faculty members

General requirements are made according to Mahidol University and MUIC regulations. New faculty members have to pass a trial period of teaching before being accepted as full-time instructors. New lecturers are required to participate in an orientation, where the information on the college's teaching commitment will be given. The orientation will be organized by the Mahidol University International College (Key performance criteria no. 8).

4.2 Lecturer's main responsibility

Program Director and instructors are committed to meet at least once per trimester to plan and improve teaching and learning methods according to student and self-evaluations (Key performance criteria no. 7). Faculty members are also encouraged to produce one academic



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

product every three academic years as well as participate in conferences or training that may be beneficial to their profession (Key performance criteria no. 9).

4.3 Appointment of guest lecturers

MUIC has three methods to recruit part-time instructors

- 4.3.1 Evaluating their eligibility and then inviting them to serve as part-time instructors
- 4.3.2 Inviting professional instructors from other faculties and/or universities in Thailand to be part-time instructors
- 4.3.3 Having faculty exchange programs with universities in foreign countries

5. Program, Teaching and Learning, Student Evaluation

Followed Objective Based Education principles and will be evaluated according to international accreditation as per MUIC policy.

6. Academic Support

MUIC supports its staff members by encouraging them to participate in training programs that are related to their positions through a proactive staff development project. This project allows staff members to choose training sessions in which they are interested and which will be most applicable to their work, particularly exchange programs with foreign universities. The proactive staff development project also supports staff members in research projects related to their work which will enhance their personal and professional development. In addition, the college also provides funding for staff research projects (R2R).

7. Key Performance Indicators

Key Performance Indicators		Academic Year							
		2021	2022	2023	2024				
1 At least 80% of all full-time instructors in each	./	./							
program have to participate in meetings that set up	•	V	V	V	✓				
plans to evaluate and revise the curriculum.									



Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Key Performance Indicators		Academic Year							
Rey Ferrormance indicators	2020	2021	2022	2023	2024				
2 The program must have the details of the									
curriculum according to TQF2 which is associated with	✓	✓	✓	✓	✓				
the Thai Qualifications Framework or the standards of									
the program (if any)									
3 The program must have course specifications and	./	./	./	./					
field experience specifications (if any) according to	•	•	•	V	✓				
TQF3 and TQF4 before the beginning of each trimester									
4 Instructors must produce course reports and field	./	./	./	./					
experience reports (if any) according to TQF5 and	•	•	•	•	✓				
TQF6 within 30 days after the end of the trimester.									
5 Instructors must produce program reports according	./	./	./	./					
to TQF7 within 60 days after the end of the academic	•	•	•	V	✓				
year									
6 There is a verification process for student									
achievement according to the standard of learning	./	./	./	./					
outcomes as indicated in the TQF3 and TQF4 <if any=""></if>	•	•	•	•	✓				
in at least 25 % of the courses being offered in each									
academic year.									
7 Instructors must assess the development and/or									
improvement of teaching methods, teaching	✓	✓	✓	✓	✓				
techniques or the grading system from the evaluation									
results in TQF 7 of the previous year.									
8 Every new instructor (if any) has to participate in the	./	./	./	./					
orientation and receive adequate information on the	•	•	•	Y	~				
college's teaching requirements.									
9 Full-time instructors must demonstrate academic	√	√	√	√	√				
and/or profession improvement at least once a year.									



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Key Performance Indicators	Academic Year							
Rey Ferrormance indicators	2020	2021	2022	2023	2024			
10 The number of supporting staff (if any) who	./	./	./	./				
demonstrate academic and/or professional	•	V	•	V	✓			
improvement by at least 50 percent each year.								
11 The level of satisfaction from the previous year's	./	./	./	./				
students and new graduates toward curriculum	•	V	•	V	✓			
quality, with an average score of at least 3.5 out of 5								
12 The level of satisfaction from employers of new								
graduates with an average score of at least 3.5 out of					✓			
5								
13 Instructors have been evaluated by students after				✓	✓			
teaching at 100 percent.								
14 The number of accepted students in accordance		✓	✓	✓	✓			
with MUIC's plan.								
15 Graduates who get a job with a starting rate salary								
not lower than the rate stated by the Office of the					✓			
Civil Service Commission (OCSC).								
Total key performance indicators (items) for each	11	12	12	13	15			
year								
Required performance indicators (items)	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5			
Performance indicators that need to pass	9	10	10	10	12			
expectations								

Evaluation criteria: A curriculum that meets the standards of Thai Quality Framework must meet for the following conditions: (1) the compulsory performance indicators (numbers 1-5) must achieve expectations and (2) the remaining performance indicators must achieve not less than 80 percent of their goal each year.



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Section 8

Evaluation, Improvement, and Implementation of the Program

1. Assessment of Teaching Effectiveness

1.1 Assessment of Teaching Strategy

- Students' evaluation toward courses and instructors
- Teaching observation by the program director

1.2 Assessment of the Lecturer's Skills in Applying Teaching Strategies

- Students' evaluation toward courses and instructors
- Workshop on course improvement with the participation of all instructors in the courses

2. Overall Evaluation of the Program

Survey on instructors' opinions toward students and vice versa

Survey on jobs of graduates

Curriculum evaluation from external expertise

Survey on employers' satisfaction with graduates

3. Assessment of the Program Implementation Based on the Program Specification

Evaluation is made annually by the curriculum instructors and lecturers according to key performance indicators of section 7, item 7

4. Review of Evaluation Results and Plans for Improvement

Instructors in the program involve in revising, evaluating, and planning to improve and/or develop the curriculum by analyzing results from students' evaluations of instructors; job availability of graduates; level of employers' satisfaction with graduates; and other evaluation results that relate to courses, majors and the curriculum in order to improve or develop teaching and study methods.



Degree Level $\ \square$ Bachelor's $\ \square$ Grad.Dip. $\ \square$ Master's $\ \square$ Higher Grad.Dip. $\ \square$ Doctoral TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Appendix Shown in Program Handbook (TQF2)

Revised Program 2020					

Appendix 1	MU Degree Profile				
Appendix 2	2.1 Program-Level Learning Outcomes (PLOs) and Sub-Program Learning Outcomes (Sub PLOs)				
	2.2 Relationship Between Program-Level Learning Outcomes (PLOs) and MU Graduate Attributes				
Appendix 3	Table Defining Relationship Between Program-Level Learning Outcomes (PLOs) and Standard Learning Outcomes in TQF Level 2				
Appendix 4	Curriculum Mapping Indicated by letters: I, R, P, M				
Appendix 5	Contents of the Revision of Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) B.E. 2555 (A.D. 2012)				
Appendix 6	Details on Lecturers in Charge of the Program, Program Designated Lecturers and Part-time Lecturers				
Appendix 7	Mahidol University's Regulations on Diploma and Undergraduate Studies				
Appendix 8	Appointment Order of Curriculum Development Committee and MUIC Academic Committee				

Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral	
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program	ገ)

Science Division

Appendix 1



Undergraduate Program			
Undergraduate Program			
1. Program Title			
(Thai) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร			
(หลักสูตรนานาชาติ)			
(English) Bachelor of Science	Program in Food Science and Technology		
(International Progr	am)		
2. Degree Title			
(Thai) วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิ	ทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)		
(English) Bachelor of Science	e (Food Science and Technology)		
Program Overview			
Tune of Drogram	Bachelor's Degree (International Program),		
Type of Program	Academic Program		
Number of Credits	No less than 180		
Duration of Program/ Program Cycle	Four-Year Program		
Program Status and Schedule of	Revised Program 2019		
Program Start Dates	Program start: Trimester I, Academic Year 2020		
Degree Offered	One degree of one major		
Institution Offering Degree	Mahidol University		
(collaboration with other institutions)	ivianidot Oniversity		
Organization Certifying the Standards			
of the Program			
Specific Data of the Program			
	Goals		
Durage / Coals / Objectives	1) To have graduates that are able to integrate all food		
Purpose / Goals / Objectives	science disciplines, including food chemistry, processing,		
	engineering, food safety, and nutrition, to produce and/or		



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) Science Division to ensure the production of safe, nutritious and wholesome food products for general public. 2) To develop graduates with effective communication skill, quantitative reasoning skill, and able to apply scie ntific method to understand and solve real world food industry problem with integrity and responsibility to the general public. Objectives - Graduates are able to produce safe and high quality food products in an industrial scale for general public - Graduates are qualified and accepted to graduate programs in world-class universities. The Food Science program that is recognized by international community as well as local organization as evidenced in various activities and participation throughout the year. The program holds a privilege of its location on Salaya campus, thus, gaining an access to world class facilities, library as well as laboratories and food processing pilot plant. Within this program, students may choose to emphasize on conducing research with MU faculties and professionals. Distinctive Features Those who aim for more intensive experience with food industry private sector may choose Work Integrated Education track. We value every student as a prospective driver to strengthen food industry, under the pillars of food security, food safety, innovation, and consumers' relationship. As a program under MUIC philosophy, students will have excellent language skill in English communication and unique liberal arts education.

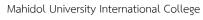




Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Academic System	Trimester system			
(semester/trimester/quarter system)				
Advancement Path of the Graduates				
	1) Graduates can work in quality control or quality			
	Assurance positions in food manufacturing and related			
	markets.			
	2) Graduates can work in Food Product Research and			
	Development departments.			
	3) Graduates can work in trading and services departments			
	in private and governmental sectors.			
Career Opportunities	4) Graduates will be demanded in food manufacturing and			
Career Opportunities	related markets.			
	5) Graduates can work in customer relations for food			
	companies			
	6) Graduates can work in the field of food science and			
	technology in academic organizations either in Thailand or			
	outside Thailand.			
	7) Graduates can pursue entrepreneurship in food area and			
	related business.			
	Graduates can continue their study in the field of food			
	science and technology and related fields including			
Further Study after graduation	business administration, production management, supply			
	chain management, marketing, food policy etc., in Thailand			
	and abroad.			
Educational Philosophy in Program M	anagement			
	Graduates will be world citizens who expertly apply			
	knowledge and skills in Food Science for the benefit of			
Program Philosophy	mankind and the betterment of global society.			
	In concert with Thailand 4.0 vision, the Food Science			
	program produces graduates with lifelong learning habits			





Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	through Mahidol University's constructivist learning			
	philosophy and MUIC's liberal arts philosophy.			
	Our philosophy will be implemented based on Mahidol			
Strategy/ Practice in teaching and	University high educational standards, including highly			
learning	competence academic staff, up-to-date and adequate			
	facilities and equipment, and enriched library resources.			
	Outcome-based assessment of student learning through			
	formative and summative evaluation, including written			
Strategy/Practice for Evaluating	examination, practical test, presentation, report, class			
Learning Outcomes of Students	participation. Program rubrics will be used for evaluation			
	of each assignment, with final grading according to criteria			
	as stated by Mahidol University as well as MUIC regulation.			
Competencies Enhanced to the Stud	ents of the Program			
	- English Communication: Use academic writing skills to			
	express opinion; apply critical and creative thinking through			
	English communication; and develop a voice in written and			
	spoken English that can be adapted to different audiences			
	- Life appreciation: Demonstrate the ability to recognize,			
	respect, and value diverse experiences for a healthy life			
	- Critical thinking: Apply critical thinking to construct well-			
Generic Competence	reasoned solutions or conclusions			
	- Global citizenship: Examine the current state of the world			
	and the connection between local and global issues			
	- Leadership: Demonstrate the ability to take initiatives that			
	bring about change for the well-being of the community			
	- Digital literacy: Demonstrate the ability to use digital			
	technology to manage communicate, and stimulate knowledge			
	and reasoning			
	1. Food chemistry, food analysis, and function of			
Subject-specific Compotence	ingredients			
Subject-specific Competence	2. Food safety and microbiology			
	3. Food processing and engineering			



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral Mahidol University International College

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program) Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science a	nd Technology (International Program)	Science Divi				
	4. Nutrition and health implication					
	5. Food policy and regulation6. Applied food science					
Learning Outcomes of the Graduates	5					
	At the end of the program, successful students wil	l be able				
	to:					
	PLO1 Integrate knowledge of Chemistry, Microbiolo	ogy,				
	Processing, Engineering and Quality Assurance	e into				
	solving the problems related to food industry					
PLOs	PLO2 Demonstrate ability to coordinate effectively with					
	others in any organizations throughout the world					
	food supply chain					
	PLO3 Evaluate both local and international food is	sues in				
	highly dynamic science and technology environmer					
	for continuous improvement in quality of life	to the				
	whole society					
	PLO4 Implement research methodologies to exten	d and				
	redefine existing knowledge and/or professio	nal				
	practice					



Degree Level $\ \square$ Bachelor's $\ \square$ Grad.Dip. $\ \square$ Master's $\ \square$ Higher Grad.Dip. $\ \square$ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Appendix 2

Table 2.1 Program-Level Learning Outcomes (PLOs) and Sub Program Learning Outcomes (SubPLOs)

At the end of this program, successful students will be able to

PLOs	SubPLOs			
PLO1 Integrate knowledge	1.1 Demonstrate laboratory techniques common to basic and			
of Chemistry, Microbiology,	applied food chemistry, food microbiology, and units operations			
Processing, Engineering and	in food processing			
Quality Assurance into	1.2 Demonstrate major chemical components and nutrients,			
solving the problems	reactions and interactions occurring in a food matrix during food			
related to food industry	processing and storage.			
	1.3 Explain microorganism in foods, beneficial uses in food			
	industry and shelf life extension strategies.			
	1.4 Illustrate food safety requirements and regulations, GMP,			
	HACCP, and sanitation practices.			
	1.5 Apply knowledge of food processing and engineering in food			
	production, quality control and assurance.			
PLO2 Demonstrate ability	2.1 Demonstrate proficiency in group work			
to coordinate effectively	2.2 Apply knowledge to communicate effectively in scientists			
with others in any	community			
organizations throughout	2.3 Explain scientific terminologies in layman terms			
the world food supply	2.4 Integrate varieties of necessities for initiatives in both profit			
chain	and non-profit driven organizations			
PLO3 Evaluate both local	3.1 Identify trends in food industry			
and international food	3.2 Distinguish between reliable and non-reliable sources of			
issues in highly dynamic	information			
science and technology				
environment for continuous				
improvement in quality of				
life to the whole society				



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

PLOs	SubPLOs
PLO4 Implement research	4.1 Synthesize new information to better understanding of some
methodologies to extend	food science and technology aspects
and redefine existing	4.2 Demonstrate thorough understanding of scientific process
knowledge and/or	4.3 Critically discuss and summarize scientific finding that impacts
professional practices	to food science and related field.

General Education Program Learning Outcomes (GE PLOs) GE Program Learning Outcomes (GE PLOs)

GE PLOs	Description
PLO1	Use academic writing skills to express opinions
PLO2	Apply critical and creative thinking through English communication
PLO3	Develop a voice in written and spoken English that can be adapted to different audiences
PLO4	Demonstrate the ability to recognize, respect, and value diverse experiences for a healthy life
PLO5	Examine the current state of the world and the connection between local and global issues
PLO6	Apply critical thinking to construct well-reasoned solutions or conclusion
PLO7	Demonstrate the ability to take initiatives that bring about change for the well-being of the community
PLO8	Demonstrate the ability to use digital technology to manage, communicate, and stimulate knowledge and reasoning



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Appendix 2.2

Relationship Between Program-level Learning Outcomes (PLOs) and MU Graduate Attributes

Program Learning Outcome / 4 Graduate Attributes		PLO2	PLO3	PLO4
T-shaped Breathe & Depth –			,	,
Have both depth and breadth of explicit and	√		✓	√
thorough knowledge				
Globally Talented – Have skills and experience that	_/	1	1	·
lead them to be able to compete in the global level.	•	•	•	•
Socially Contributing – Have public consciousness and		1	1	
be able to do good things for society		•	•	
Entrepreneurially Minded – Brave to think, brave to				
do, brave to make a decision and create new things in	✓	✓	✓	\checkmark
the right way.				



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Relationship Between GE PLOs and MU Graduate Attributes

GE PLOs	MU Graduate Attributes			
	T-Shaped Breath and Depth	Globally Talented	Socially Contributing	Entrepreneurially Minded
PLO1 Use academic writing skills to express opinions		√		
PLO2 Apply critical and creative thinking through English communication		√		
PLO3 Develop a voice in written and spoken English that can be adapted to different audiences		√		
PLO4 Demonstrate the ability to recognize, respect, and value diverse experiences for a healthy life		√		
PLO5 Examine the current state of the world and the connection between local and global issues		√	✓	
PLO6 Apply critical thinking to construct well-reasoned solutions or conclusion	√		√	√
PLO7 Demonstrate the ability to take initiatives that bring about change for the well-being of the community			√	√
PLO8 Demonstrate the ability to use digital technology to manage, communicate, and stimulate knowledge and reasoning	✓			√

Science Division



Degree Level $\ \square$ Bachelor's $\ \square$ Grad.Dip. $\ \square$ Master's $\ \square$ Higher Grad.Dip. $\ \square$ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Appendix 3

Table Defining Relationship Between Program-Level Learning Outcomes (PLOs) and Standard Learning Outcomes as Specified in the TQF

Alignment between PLOs & Higher Education TQF Level 2

TQF Level 2	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
Graduates Competencies/Skills/LOs				
1. Ethics and Moral	Г	ı	T	
1.1 Be able to cope with ethical, moral and professional				
problems by using value discretion, other people's	√	√	√	
feelings, basic values and professional ethics.				
1.2 Demonstrate ethical and moral behavior such as have				
self-discipline, responsibility, honesty, integrity, sacrifice,		✓	✓	
be a good role model, understand other people and				
understand the world, etc.				
2. Knowledge				
2.1 Possess broad and systematic knowledge in the field.	✓			✓
2.2 Realize and understand principles and theories of	./	./	./	./
related knowledge.	V	V	V	•
3. Cognitive Skills				
3.1 Be able to find facts, understand and assess new				
information, concepts and evidences from various sources	./	./	./	
of data and apply information achieved from solving	•	•	•	V
problems and other tasks by self.				
3.2 Be able to study complex problem and suggest				
creative solution to the problem in consideration of	./	./	./	./
theoretical knowledge, practical experience and impact	•		•	•
from decision making.				
3.3 Be able to apply skills and comprehensive	1	1	1	<u> </u>
understanding on academic and professional contents.				
4. Interpersonal Skills and Responsibility				



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

TQF Level 2 Graduates Competencies/Skills/LOs	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
4.1 Take part in or help in solving group problem				
creatively whether being a leader or a member of group.		✓	✓	
4.2 Demonstrate leadership in the unclear situation that				
requires new innovation to solve problem.		•		
4.3 Have initiative in analysing problem that is suitable for				
self and group.		✓	•	
4.4 Be responsible for continuous learning as well as self				
and career development.			•	•
5. Numerical Analysis, Communication and Information Te	echnolo	ogy		
5.1 Be able to study and try to understand problem.			✓	✓
5.2 Be able to appropriately select and apply related				
statistical and mathematical techniques on studying,	\checkmark			✓
researching and suggesting solutions.				
5.3 Usually use information technology in collecting,				
processing, interpreting and presenting information	•	•	•	•
5.4 Be able to effectively communicate both verbally and				
in writing.	•	•	•	•
5.5 Be able to select appropriate formats of presentation	./	./	./	
for different groups of people.	•	V	V	v



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral	Mahidol University International College
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)	Science Division

Appendix 4

Curriculum Mapping

Key: "I" = Introduced; "R" = Reinforced;

"P" = Opportunity to practice; "M" = Mastery at the senior or exit level

General Education

English Communication

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)										
			1	2	3	4	5	6	7	8			
ICGC 101	Academic Writing and Research I การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)	I										
ICGC 102	Academic Writing and Research II การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)	R	I	I								
ICGC 103	Public Speaking การพูดในที่สาธารณะ	4 (4-0-8)		R	R								
ICGC 111	Academic Writing and Research I (Advanced) การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๑ (ระดับสูง)	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)	I	I	I								



Degree Level	\checkmark	Bachelor's		Grad.Dip.		Master's		Higher Grad.Dip.	Doctoral
--------------	--------------	------------	--	-----------	--	----------	--	------------------	----------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)										
			1	2	3	4	5	6	7	8			
ICGC 112	Academic Writing and Research II (Advanced) การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย ๒ (ระดับสูง)	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)	R	R	R								
ICGC 201	Global Realities สำรวจความเป็นจริงของโลก	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)		R	R								
ICGC 202	Literary Analysis วรรณคดีวิจารณ์	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)		R	R								
ICGC 203	Creative Writing ศิลปะการประพันธ์	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)		R	R								
ICGC 204	Advanced Oral Communication การสื่อสารด้วยวาจาขั้นสูง	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)		R	R								
ICGC 206	Literature Into Film จากวรรณกรรมสู่ภาพยนตร์	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)		R	R								
ICGC 208	Language and Culture ภาษากับวัฒนธรรม	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)		R	R								



Degree Level	\checkmark	Bachelor's	Grad.Dip.	Master's	Higher Grad.Dip.] Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)									
			1	2	3	4	5	6	7	8		
ICGC 210	First and Second Language Acquisition การเรียนรู้ภาษาแรกและภาษาที่สอง	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)		R	R							
ICGC 211	Topics in Comparative Literature A: Poetry หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ก: กวีนิพนธ์	4 (4-0-8) ๔ (๔-୦-๘)		R	R							
ICGC 212	Topics in Comparative Literature B: The Short Story and the Novel หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ข: เรื่องสั้นและนว นิยาย	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)		R	R							
ICGC 213	Topics in Comparative Literature C: Drama หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ค: ละครเวที	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)		R	R							
ICGC 214	Literary Non-fiction สารคดีเชิงวรรณกรรม	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)		R	R							
ICGC 215	Writing for Research การเขียนเพื่อการวิจัย	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)		R	R							



Degree Level 🗹	Bachelor's	Grad.Dip.	Master's	☐ Higher Gra	ıd.Dip. 🗖 Do	octoral
TOF2 Bachelor of	Science Prog	ram in Food	Science and	Technology	(Internationa	l Program)

Life Appreciation

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGH 113	Moving Pictures: A History of Film ภาพเคลื่อนไหว: ประวัติศาสตร์ภาพยนตร์	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)				I				
ICGH 117	Drawing as Creative Expression การวาดเส้นเพื่อการแสดงความสร้างสรรค์	4 (2-4-6)				I, P				
ICGH 118	Photography Visualizing in the Digital Age การถ่ายภาพในยุคดิจิทัล	4 (2-4-6)				I, P				
ICGH 119	Listen! Soundscapes, Well-Being and Musical Soul Searching ฟังสิ การแสวงหาทัศนียภาพของเสียง สุขภาวะและ จิตวิญญาณแห่งดนตรี	4 (4-0-8) ೯ (೯-೦-೯)				I				
ICGN 105	Ecology, Ecosystems and Socio-Economics in Southeast Asia นิเวศวิทยา ระบบนิเวศและเศรษฐกิจสังคมในเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้	4 (3-2-7) ଝ (๓-๒-๗)				I, P				



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.D	ip. 🗖 Master's l	☐ Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
------------------------------------	------------------	--------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGN 108	Essentials of Culinary Science for Food Business วิทยาศาสตร์ของการปรุงอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร	4 (3-2-7)				I, P				
ICGN 109	Food for Health อาหารเพื่อสุขภาพ	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)				I				
ICGN 110	Maker Workshop โรงปฏิบัติงานนักประดิษฐ์	4 (3-2-7)				I, P				
ICGN 112	Stargazer มองดาว มองเรา	4 (3-2-7)				I, P				
ICGN 113	Plants, People and Poisons พืช มนุษย์และพิษ	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)				I				
ICGN 115	Human Evolution, Diversity and Health วิวัฒนาการมนุษย์ ความหลากหลายและสุขภาพ	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)				I				



Degree Level 🗹 Bache	elor's 🗖 Grad.Dip.	☐ Master's ☐	Higher Grad.Dip. \square Doctoral
----------------------	--------------------	--------------	-------------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGN 120	Chemistry of Cosmetics and Dietary Supplements เคมีของเครื่องสำอางและอาหารเสริม	4 (4-0-8) ਵ (ਵ-o-ਫ਼)				I				
ICGN 124	Climate Change and Human Society การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและสังคม	4 (3-2-7)				I, P				
ICGN 125	Games and Learning เกมและการเรียนรู้	2 (2-0-4) b (b-0-c)				I				
ICGP 101	American Flag Football แฟลกฟุตบอล	1 (0-2-1) ග (0-๒-๑)				I, P				
ICGP 102	Badminton แบดมินตัน	1 (0-2-1) ග (0-២-ග)				I, P				
ICGP 103	Basketball บาสเกตบอล	1 (0-2-1) ග (0-២-ග)				I, P				
ICGP 104	Body Fitness ฟิตเนส	1 (0-2-1) (0-19-6)				I, P				



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.D	ip. 🗖 Master's l	☐ Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
------------------------------------	------------------	--------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits		GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)						
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGP 105	Cycling จักรยาน	1 (0-2-1) ග (0-ඐ-ග)				I, P				
ICGP 106	Discover Dance ดิสคัพเวอร์ แดนซ์	1 (0-2-1) ග (0-๒-๑)				I, P				
ICGP 107	Golf กอล์ฟ	1 (0-2-1) (0-16-6)				I, P				
ICGP 108	Mind and Body โยคะ	1 (0-2-1) (0-16-0)				I, P				
ICGP 109	Selected Topics in Sports เรื่องเฉพาะทางการกีฬา	1 (0-2-1) ඉ (0-๒-๑)				I, P				
ICGP 110	Self Defense (Striking) วิชาป้องกันตัว (การจูโจม)	1 (0-2-1) ඉ (0-1 ₈ -ඉ)				I, P				
ICGP 111	Self Defense (Grappling) วิชาป้องกันตัว (การเหวี่ยงทุ่ม)	1 (0-2-1) ග (0-๒-๑)				I, P				



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Di _l	o. \square Doctoral
--	-----------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGP 112	Soccer ฟุตบอล	1 (0-2-1) ඉ (0-២-ඉ)				I, P				
ICGP 113	Social Dance ลีลาศ	1 (0-2-1) ග (0-๒-๑)				I, P				
ICGP 114	Swimming ว่ายน้ำ	1 (0-2-1) ග (0-๒-๑)				I, P				
ICGP 115	Tennis เทนนิส	1 (0-2-1) ග (0-1 _ව -ග)				I, P				
ICGP 116	Volleyball วอลเลย์บอล	1 (0-2-1) ඉ (0-២-ඉ)				I, P				
ICGS 102	Business Sustainability and the Global Climate Change ความยั่งยืนทางธุรกิจและการเปลี่ยนแปลงสภาพ ภูมิอากาศโลก	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)				I				



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Do	ctoral
--	--------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGS 115	Sociology in the Modern World สังคมวิทยาในโลกสมัยใหม่	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)				I				
ICGS 125	American History, Popular Media and Modern Life ประวัติศาสตร์อเมริกา สื่อยอดนิยมและชีวิตสมัยใหม่	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)				I				
ICGS 126	Introduction to Psychology จิตวิทยาขั้นแนะนำ	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)				I				
ICGS 127	Positive Psychology จิตวิทยาเชิงบวก	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)				I				
ICGS 128	Global Gastronomy and Cuisines ศาสตร์การอาหารและอาหารทั่วโลก	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)				I				
ICGS 129	Tea Studies ชาศึกษา	2 (2-0-4) ම (ම-0-රෙ)				I				
ICLL 100	Self Development การพัฒนาตนเอง	2 (2-0-4) ම (ම-0-๔)				I				



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Global Citizenship

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGH 116	World Cinemas ภาพยนตร์ระดับโลก	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGH 120	Thai and ASEAN Cinema ภาพยนตร์ไทยและอาเซียน	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGH 121	The End of the World? Development and Environment หรือโลกจะถึงจุดจบ การพัฒนาและสิ่งแวดล้อม	4 (4-0-8) ೯ (೯-೦-೯)					I			
ICGH 122	Introduction to Asian Philosophy ปรัชญาเอเชียขั้นแนะนำ	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGH 123	Faiths, Ecological Justice, and the Tropical Rainforests ความศรัทธา ความยุติธรรมเชิงนิเวศและป่าดิบชื้น	2 (2-0-4) b (b-0-c)					ı			
ICGL 101	Elementary German I ภาษาเยอรมันระดับต้น ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			



Degree Level 🗹 Bachelor	's 🗖 Grad.Dip	☐ Master's ☐	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
-------------------------	---------------	--------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGL 102	Elementary German II ภาษาเยอรมันระดับต้น ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 103	Elementary German III ภาษาเยอรมันระดับต้น ๓	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 111	Elementary Japanese I ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGL 112	Elementary Japanese II ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 113	Elementary Japanese III ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๓	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 121	Elementary French I ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGL 122	Elementary French II ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			



Degree Level 🗹 Bachelor	's 🗖 Grad.Dip	☐ Master's ☐	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
-------------------------	---------------	--------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGL 123	Elementary French III ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๓	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 131	Elementary Chinese I ภาษาจีนระดับต้น ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGL 132	Elementary Chinese II ภาษาจีนระดับต้น ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 133	Elementary Chinese III ภาษาจีนระดับต้น ๓	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 141	Elementary Spanish I ภาษาสเปนระดับต้น ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGL 142	Elementary Spanish II ภาษาสเปนระดับต้น ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 143	Elementary Spanish III ภาษาสเปนระดับต้น ๓	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			



Degree Level 🗹	🛮 Bachelor's 🗖	Grad.Dip.	Master's \square	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	----------------	-----------	--------------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGL 160	Introduction to Thai Language and Culture ภาษาและวัฒนธรรมไทยเบื้องต้น	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGL 161	Elementary Thai I ภาษาไทยพื้นฐาน ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGL 162	Elementary Thai II ภาษาไทยพื้นฐาน ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 163	Elementary Thai III ภาษาไทยพื้นฐาน ๓	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 170	Diversities in Multilingual Societies ความหลากหลายในสังคมพหุภาษา	2 (2-0-4) ७ (७-०-៤)					I			
ICGL 201	Pre-intermediate German I ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๑	4 (4-0-8) ೯ (೯-೦-೯)					I			
ICGL 202	Pre-intermediate German II ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			



Degree Level 🗹 f	Bachelor's \square	Grad.Dip. \square	Master's \square	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
------------------	----------------------	---------------------	--------------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGL 203	Pre-intermediate German III ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๓	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 211	Pre-intermediate Japanese I ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGL 212	Pre-intermediate Japanese II ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 213	Pre-intermediate Japanese III ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๓	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 221	Pre-intermediate French I ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGL 222	Pre-intermediate French II ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 223	Pre-intermediate French III ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๓	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Do	ctoral
--	--------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGL 231	Pre-intermediate Chinese I ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGL 232	Pre-intermediate Chinese II ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 233	Pre-intermediate Chinese III ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๓	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 241	Pre-intermediate Spanish I ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGL 242	Pre-intermediate Spanish II ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๒	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					R			
ICGL 243	Pre-intermediate Spanish III ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๓	4 (4-0-8) ೯ (೯-೦-೯)					R			
ICGN 126	Plant Society สังคมพืช	2 (2-0-4) b (b-0-c)					I			



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Di _l	o. \square Doctoral
--	-----------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGS 106	Fashion and Society แฟชั่นและสังคม	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGS 111	Exploring Religions สำรวจศาสนา	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGS 112	Geography of Human Activities ภูมิศาสตร์กิจกรรมมนุษย์	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGS 123	Tourism Concepts and Practices แนวคิดการท่องเที่ยวและการนำไปใช้	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGS 130	Political Science รัฐศาสตร์	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGS 131	Introduction to International Studies การศึกษาระหว่างประเทศขั้นแนะนำ	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			
ICGS 132	Career Preparation in a Globalized World การเตรียมความพร้อมเพื่อประกอบอาชีพในโลกโลกา ภิวัตน์	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Di _l	o. \square Doctoral
--	-----------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

	Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
				1	2	3	4	5	6	7	8
IC	CGS 133	Foundation of Mediterranean Cultures พื้นฐานวัฒนธรรมเมดิเตอร์เรเนียน	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)					I			

Critical Thinking

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGH 101	Biotechnology: from Science to Business เทคโนโลยีชีวภาพจากวิทยาศาสตร์สู่ธุรกิจ	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGH 102	Famous Arguments and Thought Experiments in Philosophy ข้อเสนอและการทดลองความคิดที่โด่งดังในแวดวง ปรัชญา	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGH 103	Logic, Analysis and Critical Thinking: Good and Bad Arguments ตรรกวิทยา การวิเคราะห์ และการคิดวิพากษ์วิจารณ์: การอ้างเหตุผลที่ดีและไม่ดี	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		



Degree Level 🗹 Ba	achelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖	l Master's 🗖 Higher	· Grad.Dip. $lacksquare$ Doctoral
-------------------	-------------------------	---------------------	-----------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits		GE-Pı	rogram-Le	vel Learn	ing Outco	mes (GE I	PLOs)	
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGH 105	Technology, Philosophy and Human Kind: Where Are We Now?! เทคโนโลยี ปรัชญา และมนุษยชาติ: เราอยู่ที่ไหน ณ จุดนี้	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGH 106	The Greeks: Crucible of Civilization กรีก: เข้าหลอมแห่งอารยธรรม	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGH 107	Contemporary Art and Visual Culture ศิลปะร่วมสมัยและทัศนวัฒนธรรม	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGH 109	Creative Thinking Through Art and Design ความคิดสร้างสรรค์เพื่อศิลปะและการออกแบบ	4 (2-4-6)						I, P		
ICGH 110	Drawing as Visual Analysis การวาดภาพศิลปะเพื่อสื่อความคิดและจินตนาการ	4 (2-4-6)						I, P		
ICGH 115	Cinematic Languages and Its Application ภาษาภาพยนตร์และการประยุกต์ใช้	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGH 124	Life Drawing and Anatomy การวาดเส้นภาพคนและกายวิภาค	4 (2-4-6)						I, P		



Degree Level [☑ Bachelor's	☐ Grad.Dip.	Master's	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	--------------	-------------	----------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGH 125	How Can We Know What Is Good? Moral Reasoning and Behavior เราจะรู้ได้อย่างไรว่าอะไรดี เหตุผลและพฤติกรรมเชิง จริยธรรม	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGH 126	Behavioral Ethics: Why Good People Do Bad Things จริยศาสตร์พฤติกรรม: ทำไมคนดีทำสิ่งไม่ดี	2 (2-0-4) b (b-0-c)						I		
ICGN 107	The Chemistry of Everyday Life เคมีในชีวิตประจำวัน	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGN 111	Physics for CEO ฟิสิกส์สำหรับผู้นำองค์กร	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGN 123	The Earth's Dynamic Structure โครงสร้างพลวัตของโลก	4 (3-2-7)						I, P		
ICGN 127	Practical Mathematics คณิตศาสตร์ใช้ได้จริง	2 (2-0-4) b (b-0-æ)						I		



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Di _l	o. \square Doctoral
--	-----------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGS 103	Economics in Modern Business เศรษฐศาสตร์ในธุรกิจยุคใหม่	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGS 113	Perspectives on the Thai Past ทัศนคติต่อประวัติศาสตร์ไทย	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGS 134	Is Democracy Good? ประชาธิปไตยดีหรือไม่	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		
ICGS 135	Entrepreneurial Accounting บัญชีเพื่อผู้ประกอบการ	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)						I		

Leadership

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)								
			1	2	3	4	5	6	7	8	
ICGN 114	The Scientific Approach and Society วิธีการทางวิทยาศาสตร์กับสังคม	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)							I		



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Di _l	o. \square Doctoral
--	-----------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGN 128	Climate Emergency, Biodiversity Crisis, and Humanity at Risk สถานการณ์ฉุกเฉินด้านสภาพอากาศ วิกฤติด้านความ หลากหลายทางชีวภาพและภัยต่อมนุษยชาติ	2 (1-2-3) ම (ඉ-ම-ள)							I, P	
ICGS 104	Essentials of Entrepreneurship พื้นฐานความเป็นผู้ประกอบการ	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)							I	
ICGS 118	Skills in Dealing with People Across Cultures ทักษะในการปฏิบัติตัวกับผู้คนต่างวัฒนธรรม	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)							I	
ICGS 121	Abnormal Colleagues: How Do I Make This Work? เพื่อนร่วมงานจิตอปกติ จะแก้ไขสถานการณ์อย่างไร	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)							I	
ICGS 136	Social and Health Issues in Thailand ปัญหาต่างๆ ด้านสังคมและสุขภาพในประเทศไทย	4 (3-2-7)							I, P	
ICGS 137	Witchcraft and Gender Representation ลัทธิแม่มดและการแสดงออกทางเพศ	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)							I	



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.D	ip. 🗖 Master's l	☐ Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
------------------------------------	------------------	--------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGS 138	Business Event Essentials พื้นฐานงานอีเวนต์เชิงธุรกิจ	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)							I	
ICGS 139	Leadership and Change for a Global Society ผู้นำและการเปลี่ยนแปลงในสังคมโลก	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)							I	
ICLL 101	Professional Development การพัฒนาวิชาชีพ	2 (2-0-4) ๒ (๒-٥-๔)							I	

Mahidol University International College

Science Division

Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Docto	oral
FOE2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Pr	ogram

Digital Literacy

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGH 111	Media Literacy: Skills for 21 st Century Learning การรู้เท่าทันสื่อ: ทักษะแห่งการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)								I
ICGN 116	Understanding and Visualizing Data การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผลเชิงภาพ	4 (3-2-7) ๔ (๓-๒-๗)								I, P
ICGN 118	Everyday Connectivity อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)								I
ICGN 119	Computer Essentials คอมพิวเตอร์เบื้องต้น	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)								I
ICGN 129	Programming for Problem Solving การเขียนโปรแกรมเพื่อการแก้ปัญหา	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)								I
ICGN 130	Cryptography: The Science of Making and Breaking Codes ทฤษฎีการเข้ารหัส: ศาสตร์แห่งการเข้ารหัสและการ ถอดรหัส	2 (2-0-4) ම (ම-0-¢)								I



Degree Level 🗹 f	Bachelor's \square	Grad.Dip. \square	Master's \square	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
------------------	----------------------	---------------------	--------------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code	Course Name	Credits	GE-Program-Level Learning Outcomes (GE PLOs)							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ICGN 131	Digital Search Literacy การรู้วิธีการสืบค้นในระบบดิจิทัล	2 (2-0-4) ७ (७-୦-៤)								I
ICGN 132	Digital Security and Privacy ความปลอดภัยและความเป็นส่วนตัวในรูปแบบดิจิทัล	2 (2-0-4) ๒ (๒-๐-๔)								I
ICGN 133	E-Business: Technology and Digital Strategies ธุรกิจอิเล็กทรอนิกส์: เทคโนโลยีและกลยุทธ์ดิจิทัล	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)								I
ICGN 134	Introduction to Artificial Intelligence ปัญญาประดิษฐ์ขั้นแนะนำ	2 (2-0-4) ७ (७-୦-៤)								I
ICGS 140	Fake News, Censorship and the Politics of Truth ข่าวปลอม การควบคุมสื่อและการเมืองแห่งความจริง	4 (4-0-8) ๔ (๔-०-๘)								I
ICLL 102	Skills for a Digital World ทักษะสำหรับโลกดิจิทัล	2 (2-0-4) ๒ (๒-٥-๔)								I



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

I = PLO is Introduced and Assessed R = PLO is Reinforced and Assessed

P = PLO is Practiced and Assessed M = Level of Mastery is Assessed A = Assessment

Table in Appendix 4.1

Course Code	Course Name	Number of credits	Prograr		arning Outo	comes
			PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
First Year						
Trimester I						
ICBI 121	Biology I	4 (3-2-7)	I	Р	I	I
ICMA 106	Calculus I	4 (4-0-8)	I	I	I	I
Trimester II						
ICCH 101	General Chemistry I	4 (4-0-8)	1	I	I	I
ICCH 103	Integrated Laboratory Techniques in	2 (0-4-2)	I, P	I, P	I	I
	Chemistry I					
ICFS 112	Principle of Food Science and	2 (2-0-4)	I, P	I	I, P	I, P
	Technology					
ICMA 151	Statistics for Science I	4 (4-0-8)	I	I	I	I
Trimester III						
ICCH 102	General Chemistry II	4 (4-0-8)	1	1	I	I
ICPY 101	Physics I	4 (4-0-8)	1	I	I	I
Second Year	r					
Trimester I						
ICCH 221	Organic Chemistry I	4 (4-0-8)	R	I	R	R
ICMA 213	Calculus II	4 (4-0-8)	R	R	R	R
Trimester II						
ICFS 216	General Biochemistry for Food	2 (2-0-4)	R	R	R	R
	Science and Technology					
ICFS 217	Physical Chemistry for Food Science	2 (2-0-4)	R	R	R	R
	and Technology					
ICFS 231	General Microbiology	4 (3-2-7)	R, P	R	R, P	R, P
Trimester III						
ICCH 200	Analytical Chemistry A	4 (3-2-7)	R, P	R, P	R	R
ICFS 215	Human Nutrition	4 (4-0-8)	R	R	R	R



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Course	Course Name	Number of	Progran		arning Out	comes
Code		credits	DI O4	(PL		DI O4
			PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
Third Year						
Trimester I				Γ		
ICFS 317	Food Chemistry	4 (3-2-7)	R	Р	Р	Р
ICFS 333	Food Microbiology	4 (4-0-8)	R	R	R	R
ICFS 334	Food Microbiology Laboratory	2 (0-4-2)	R, P	Р	Р	Р
ICFS 341	Food Processing	4 (3-2-7)	R	Р	Р	Р
Trimester II						
ICFS 314	Food Analysis	4 (3-2-7)	R	Р	Р	Р
ICFS 318	Food Ingredients Functionality	2 (2-0-4)	R	R	R	R
ICFS 342	Food Storage and Shelflife Extension	4 (3-2-7)	R	Р	Р	Р
ICFS 351	Food Engineering Principles	2 (2-0-4)	R	R	R	R
ICFS 361	Principles of Quality Assurance in	4 (4-0-8)	R	R	R	R
	Food Processing					
Trimester III						
ICFS 344	Smart and Green Agro-Industry	2 (2-0-4)	Р	R	R	R
ICFS 352	Unit Operations in Food Engineering	3 (3-0-6)	R	R	R	R
ICFS 362	Food Safety and Sanitation	4 (4-0-8)	R	R	R	R
ICFS 364	Food Law and Standards	3 (3-0-6)	М	R	R	R
ICFS 391	Scientific Research and Presentation	2 (2-0-4)	М	R	R	M, P
Forth Year						
For Research	h Option					
ICFS 451	Internship in Food Science and	4 (0-12-4)	M/A	M/A	M/A	M/A
	Technology					
ICFS 497	Senior Project in Food Science and	4 (0-8-4)	M/A	М	M/A	M/A
	Technology					
For Work Int	tegrated Education Option					
ICFS 464	Work Integrated Education	8 (0-24-0)	M/A	M/A	M/A	M/A
For Both Tra	acks					
ICFS 491	Seminar and Food Science and	2 (2-0-4)	M/A	M/A	M/A	M/A
	Technology					
Major Electi	ve Courses					•



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Course	Course Name	Number of	Program-level Learning Outcomes (PLOs)					
Code		credits	DI 0.4			T 51 54		
1000		1 (0.0.7)	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4		
ICFS 320	Food Chemistry and Quality	4 (3-2-7)	R	Р	R	R		
ICFS 323	Foods for Sports and Exercises	4 (4-0-8)	R	R	R	R		
ICFS 345	Food Product and Process Design	4 (4-0-8)	R	R	R	R		
ICFS 365	Food Safety and Sanitation Management	4 (4-0-8)	R	R	R	R		
ICFS 366	Consultancy and Auditing in Food Quality and Safety Management	4 (4-0-8)	R	R	R	R		
ICFS 374	Experimental design in Food Product Development	2 (1-2-3)	R	Р	R	R		
ICFS 375	Integrated Sensory and Consumer Sciences for Product Development	4 (3-2-7)	R	Р	R	R		
ICFS 376	Science of Thai Culinary Arts	4 (3-2-7)	Р	Р	R	R		
ICFS 411	Food Product Development	4 (4-0-8)	R	Р	R	М		
ICFS 413	Marketing of Food Product and Services	2 (2-0-4)	R	R	М	R		
ICFS 414	Operations Management in Food Business	2 (2-0-4)	R	R	М	R		
ICFS 418	Fruits and Vegetables Technology	4 (3-2-7)	R	Р	R	М		
ICFS 419	Meat, Poultry and Marine Product Technology	4 (3-2-7)	R	Р	R	М		
ICFS 422	Dairy Products Technology	4 (3-2-7)	R	Р	R	М		
ICFS 423	Beverage Technology	4 (3-2-7)	R	Р	R	М		
ICFS 424	Fat and Oil Technology	4 (3-2-7)	R	Р	R	М		
ICFS 426	Bakery Product Technology	4 (3-2-7)	R	Р	R	М		
ICFS 427	Confectionary and Chocolate Technology	4 (3-2-7)	R	Р	R	М		
ICFS 432	Sensory Evaluation of Food Products	4 (3-2-7)	R	Р	R	М		
ICFS 436	Food Fermentation Technology	4 (3-2-7)	R	Р	R	М		
ICFS 437	Application of Modern Biotechnology to Food Products	4 (3-2-7)	R	Р	R	М		
ICFS 438	Cereal and Starch Technology	4 (3-2-7)	R	Р	R	М		
ICFS 439	Food Product Innovation	4 (4-0-8)	R	Р	R	М		



Degree Level \square Bachelor's \square Grad.Dip. \square Master's \square Higher Grad.Dip. \square Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Course Code	Course Name	Number of credits	Progran	n-level Le (PL	arning Outo	comes
code		crearis	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
ICFS 452	Food Packaging	4 (3-2-7)	R	Р	R	М
ICFS 463	Field Trip	2 (0-6-2)	R	Р	R	М
ICFS 471	Trends and Novel Techniques of	4 (3-2-7)	R	Р	R	М
	World Foods and Cuisines					
Food Innova	ation and Design Module					
ICFS 320	Food Chemistry and Quality	4 (3-2-7)	R	Р	R	R
ICFS 345	Food Product and Process Design	4 (4-0-8)	R	R	R	R
ICFS 439	Food Product Innovation	4 (4-0-8)	R	Р	R	М
ICMB 222	Principle of Marketing	4 (4-0-8)		R	R	R
Culinary Sci	ence Module					
ICFS 171	Discovering Culinary Techniques	4 (2-4-6)	I, P	Р	I	I
ICFS 172	World Cuisines	4 (2-4-6)	I, P	Р	I	I
ICFS 373	Food Safety for Food Service	2 (2-0-4)	R	R	R	R
	Industry					
ICFS 374	Experimental Design in Food Product	2 (1-2-3)	R	R, P	R	R
	Development					
ICFS 375	Integrated Sensory and Consumer	4 (3-2-7)	R	Р	R	R
	Science for Product Development					
ICFS 413	Marketing of Food Product and	2 (2-0-4)	R	R	М	R
	Services					
ICFS 414	Operations Management in Food	2 (2-0-4)	R	R	М	R
	Business					

^{*}Curriculum Mapping indicated by letters: I, R, P, M. The courses sorted by year of study in which the courses are offered.

Science Division



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Appendix 5

Contents of the Revision of Food Science and Technology Program Volume B.E. 2561

The Revision of Bachelor of Science Program in Food Science and Technology

Volume B.E. 2561 (2018)

Mahidol University International College

1. This program was approved by the Office of Higher Education Commission on

- 2. The Mahidol University Council has approved this revision in the meeting no. 555 on April 15, 2020
- 3. The revised program is to be implemented on students with ID 63xxxxxx starting from the 1st trimester 1 of the academic year of 2020 onwards.

4. Reasons for the revision

- Maintain a high standard of course offerings with respect to current knowledge of the field and professional practice.
- Adapt course offerings to modern educational standards and demand, including embracing the outcome-based model of education, and flexible eduction in format of I-Design.
- Reflect the latest curriculum guideline for Food Science introduced by a national organization such as Agro-Industry Academic Council Association of Thailand (AIAC).
- Meet the challenges of living and working in a diverse and globalized world.

5. The contents of the revision

- 5.1 Discontinue, reduce course credits and reposition courses in the program.
- 5.2 Discontinue Program Concentrations.
- 5.3 Replace Cooperative Education track with Work Integrated Education option.
- 5.4 Restructure General Education Courses and introduce I-Design Courses: Changes reflected Mahidol University International College's policy
- 5.5 The revision of each subject, changing prerequisites



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral	Degree Level 🗹	Bachelor's \square	Grad.Dip. \square	Master's \square	Higher	Grad.Dip.	☐ Docto	oral
--	----------------	----------------------	---------------------	--------------------	--------	-----------	---------	------

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

General Education Courses

Current Program 2018					Revised Program 2020			
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
Foundation	Courses (Non-credit)			Foundation	Courses (Non-credit)			
ICID 101	Pathway to College Success	-	0 (1-0-0)			-		Discontinued
	เส้นทางสู่ความสำเร็จในวิทยาลัย		o (e-o-o)	1				
ICME 100	English Resource Skills	-	0 (4-0-0)	ICME 100	English Resource Skills	-	0 (4-0-0)	No Change
	ทักษะแหล่งความรู้ภาษาอังกฤษ		० (๔-०-०)	1	ทักษะแหล่งความรู้ภาษาอังกฤษ		० (๔-०-०)	
ICMA 100	Foundation Mathematics	-	0 (4-0-0)	ICMA 100	Foundation Mathematics	-	0 (4-0-0)	No Change
	คณิตศาสตร์รากฐาน		० (๔-०-०)	1	คณิตศาสตร์รากฐาน		० (๔-०-०)	
General Edu	ucation Courses (credits)			General Edu	cation Courses (38 credits)		'	
English Com	nmunication (16 credits)			English Com	munication (16 credits)			
ICGC 101	Academic Writing and	Placement Test or	4 (4-0-8)	ICGC 101	Academic Writing and	Placement Test or	4 (4-0-8)	No Change
	Research I	ICME 100			Research I	ICME 100		
	การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย		๔ (๔-೦-๘)	1	การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย		๔ (๔-೦-๘)	
	<u>©</u>				<u></u> ©			
ICGC 102	Academic Writing and	ICGC 101	4 (4-0-8)	ICGC 102	Academic Writing and	ICGC 101	4 (4-0-8)	No Change
	Research II			1	Research II			
	การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย		๔ (๔-೦-๘)		การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย		๔ (๔-೦-๘)	
	lo				lo			
ICGC 103	Public Speaking	ICGC 102	4 (4-0-8)	ICGC 103	Public Speaking	ICGC 102	4 (4-0-8)	No Change
	การพูดในที่สาธารณะ		๔ (๔-೦-๘)		การพูดในที่สาธารณะ		๔ (๔-೦-๘)	



Degree Level 🗹 E	Bachelor's 🗖 (Grad.Dip. \square	Master's \square	Higher	Grad.Dip.	☐ Doctoral
------------------	----------------	---------------------	--------------------	--------	-----------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Current Program 2018				Revised Program 2020				Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
ICGC 111	Academic Writing and	Placement Test	4 (4-0-8)	ICGC 111	Academic Writing and	Placement Test	4 (4-0-8)	No Change
	Research I (Advanced)				Research I (Advanced)			
	การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย		๔ (๔-೦-๘)		การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย		๔ (๔-೦-๘)	
	๑ (ระดับสูง)				๑ (ระดับสูง)			
ICGC 112	Academic Writing and	ICGC 111	4 (4-0-8)	ICGC 112	Academic Writing and	ICGC 111	4 (4-0-8)	No Change
	Research II (Advanced)				Research II (Advanced)			
	การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย		๔ (๔-೦-๘)		การเขียนเชิงวิชาการและการวิจัย		๔ (๔-೦-๘)	
	๒ (ระดับสูง)				๒ (ระดับสูง)			
ICGC 201	Global Realities	ICGC 103	4 (4-0-8)	ICGC 201	Global Realities	ICGC 103	4 (4-0-8)	No Change
		or ICGC 112				or ICGC 112		
	สำรวจความเป็นจริงของโลก		๔ (๔-೦-๘)	-	สำรวจความเป็นจริงของโลก		๔ (๔-೦-๘)	
ICGC 202	Literary Analysis	ICGC 103	4 (4-0-8)	ICGC 202	Literary Analysis	ICGC 103	4 (4-0-8)	No Change
		or ICGC 112				or ICGC 112		
	วรรณคดีวิจารณ์		๔ (๔-೦-๘)		วรรณคดีวิจารณ์		๔ (๔-೦-๘)	
ICGC 203	Creative Writing	ICGC 103 or ICGC 112	4 (4-0-8)	ICGC 203	Creative Writing	ICGC 103 or ICGC 112	4 (4-0-8)	No Change
	ศิลปะการประพันธ์		๔ (๔-೦-๘)		ศิลปะการประพันธ์		૯ (૯-೦-ಡ)	
ICGC 204	Advanced Oral	ICGC 103	4 (4-0-8)	ICGC 204	Advanced Oral	ICGC 103	4 (4-0-8)	No Change
	Communication	or ICGC 112			Communication	or ICGC 112		
	การสื่อสารด้วยวาจาขั้นสูง		๔ (๔-೦-๘)	1	การสื่อสารด้วยวาจาขั้นสูง		๔ (๔-೦-๘)	
ICGC 205	Linguistics	ICGC 103	4 (4-0-8)					Discontinued
		or ICGC 112						



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖	Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral
---	--

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Current Program 2018					Remark			
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
	ภาษาศาสตร์		๔ (๔-೦-๘)					
ICGC 206	Literature Into Film	ICGC 103	4 (4-0-8)	ICGC 206	Literature Into Film	ICGC 103	4 (4-0-8)	No Change
		or ICGC 112				or ICGC 112		
	จากวรรณกรรมสู่ภาพยนตร์		๔ (๔-೦-๘)		จากวรรณกรรมสู่ภาพยนตร์		๔ (๔-೦-๘)	
ICGC 207	Diverse English Speaking	ICGC 103	4 (4-0-8)					Discontinued
	Cultures	or ICGC 112						
	ความหลากหลายทางวัฒนธรรม		๔ (๔-೦-๘)					
	ของกลุ่มชนที่ใช้ภาษาอังกฤษ							
ICGC 208	Language and Culture	ICGC 103	4 (4-0-8)	ICGC 208	Language and Culture	ICGC 103	4 (4-0-8)	No Change
		or ICGC 112				or ICGC 112		
	ภาษากับวัฒนธรรม		๔ (๔-೦-๘)		ภาษากับวัฒนธรรม		๔ (๔-೦-๘)	
ICGC 209	The Story of English	ICGC 103	4 (4-0-8)					Discontinued
		or ICGC 112						
	วิวัฒนาการของภาษาอังกฤษ		๔ (๔-೦-๘)					
ICGC 210	First and Second Language	ICGC 103	4 (4-0-8)	ICGC 210	First and Second Language	ICGC 103	4 (4-0-8)	No Change
	Acquisition	or ICGC 112			Acquisition	or ICGC 112		
	การเรียนรู้ภาษาแรกและภาษาที่		๔ (๔-೦-๘)		การเรียนรู้ภาษาแรกและภาษาที่		๔ (๔-೦-๘)	
	สอง				สอง			
ICGC 211	Topics in Comparative	ICGC 103	4 (4-0-8)	ICGC 211	Topics in Comparative	ICGC 103	4 (4-0-8)	No Change
	Literature A: Poetry	or ICGC 112			Literature A: Poetry	or ICGC 112		



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 G	Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖	Higher Grad.Dip. \square Doctoral
-------------------------------	------------------------	-------------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	am 2018				Remark		
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
	หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ก: กวีนิพนธ์		๔ (๔-०-๘)		หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ก: กวีนิพนธ์		હ (હ-૦-ત)	
ICGC 212	Topics in Comparative Literature B: The Short Story and the Novel หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ข: เรื่องสั้นและนวนิยาย	ICGC 103 or ICGC 112	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)	ICGC 212	Topics in Comparative Literature B: The Short Story and the Novel หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ข: เรื่องสั้นและ นวนิยาย	ICGC 103 or ICGC 112	4 (4-0-8)	No Change
ICGC 213	Topics in Comparative Literature C: Drama	ICGC 103 or ICGC 112	4 (4-0-8)	ICGC 213	Topics in Comparative Literature C: Drama	ICGC 103 or ICGC 112	4 (4-0-8)	No Change
	หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ค: ละครเวที		๔ (๔-०-๘)		หัวข้อทางวรรณคดีเปรียบเทียบ ค: ละครเวที		๔ (๔-೦-ಡ)	
				ICGC 214	Literary Non-fiction	ICGC 103 or ICGC 112	4 (4-0-8)	New Course
					สารคดีเชิงวรรณกรรม		๔ (๔-೦-๘)	
				ICGC 215	Writing for Research	ICGC 103 or ICGC 112	4 (4-0-8)	New Course
					การเขียนเพื่อการวิจัย		๔ (๔-೦-๘)	
Natural Scie	Natural Sciences (credits)							
• Scientific	and Environmental Literacy							
ICGN 101	Decision Mathematics		4 (4-0-8)					Discontinued
	คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ		๔ (๔-೧-๘)					



Degree Level 🗹 Bachel	or's 🗖 Grad.Dip.	☐ Master's ☐	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
-----------------------	------------------	--------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	am 2018				Remark		
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
ICGN 102	Essential Mathematics	Placement Test	4 (4-0-8)					Discontinued
	คณิตศาสตร์จำเป็น		๔ (๔-೦-๘)]
ICGN 103	Essential Statistics	ICGN 102	4 (4-0-8)					Discontinued
	สถิติจำเป็น		๔ (๔-೦-๘)					
ICGN 104	Mathematics and Its Contemporary Applications	Placement Test or ICMA 100	4 (4-0-8)					Discontinued
	คณิตศาสตร์และการประยุกต์ร่วม สมัย		๔ (๔-೦-๘)					
ICGN 105	Ecology, Ecosystems and Socio-Economics in Southeast Asia		4 (3-2-7)					Moved to Life Appreciation
	นิเวศวิทยา ระบบนิเวศและ เศรษฐกิจสังคมในเอเชียตะวันออก เฉียงใต้		ଝ (ଲ-๒-๗)					
ICGN 106	Climate Change and Human Society		4 (4-0-8)					Changed code to ICGN 124, changed credits
	การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และสังคม		૯ (૯-૦-લ)					structure to 4 (3-2-7) and moved to Life Appreciation
ICGN 107	The Chemistry of Everyday Life		4 (4-0-8)					Moved to Critical Thinking
	เคมีในชีวิตประจำวัน		๔ (๔-೦-๘)					



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip	o. 🗖 Master's 🛭	🗖 Higher Grad.Dip. 🗖	Doctoral
--------------------------------------	-----------------	----------------------	----------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progran	n 2018				Remark		
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
ICGN 108	Essentials of Culinary Science		4 (3-2-7)					Moved to Life
	for Food Business							Appreciation
	วิทยาศาสตร์ของการปรุงอาหาร		⊄ (ଶ-୮୭-୩)					1
	สำหรับธุรกิจอาหาร							
ICGN 109	Food for Health		4 (4-0-8)					Moved to Life
	อาหารเพื่อสุขภาพ		๔ (๔-೦-๘)					Appreciation
ICGN 110	Maker Workshop		4 (3-2-7)					Moved to Life
	โรงปฏิบัติงานนักประดิษฐ์		๔ (๓-๒-๗)					Appreciation
ICGN 111	Physics for CEO		4 (4-0-8)					Moved to Critical
	ฟิสิกส์สำหรับผู้นำองค์กร		๔ (๔-೧-๘)					Thinking
ICGN 112	Stargazer		4 (3-2-7)					Moved to Life
	มองดาว มองเรา		๔ (๓-๒-๗)					Appreciation
ICGN 113	Plants, People and Poisons		4 (4-0-8)					Moved to Life
	พืช มนุษย์ และพิษ		๔ (๔-೦-๘)					Appreciation
ICGN 114	The Scientific Approach and		4 (4-0-8)					Moved to Leadership
	Society							
	วิธีการทางวิทยาศาสตร์กับสังคม		๔ (๔-೦-๘)					
ICGN 115	Human Evolution, Diversity		4 (4-0-8)					Moved to Life
	and Health							Appreciation
	วิวัฒนาการมนุษย์ ความ		๔ (๔-೦-๘)					
	หลากหลาย และ สุขภาพ							



Degree Level 🗹 E	Bachelor's 🗖 (Grad.Dip. \square	Master's \square	Higher	Grad.Dip.	☐ Doctoral
------------------	----------------	---------------------	--------------------	--------	-----------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progran	n 2018			Revised Pro	ogram 2020		Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
ICGN 120	Chemistry of Cosmetics and		4 (4-0-8)					Moved to Life
	Dietary Supplements							Appreciation
	เคมีของเครื่องสำอางและอาหาร		๔ (๔-೦-๘)					
	เสริม							
ICGN 121	Hydrocarbons, Industries and		4 (4-0-8)					Discontinued
	Emissions							
	ไฮโดรคาร์บอน อุตสาหกรรม และ		๔ (๔-೦-๘)					
	การปลดปล่อยมลพิษ							
ICGN 122	Marine Life		4 (3-2-7)					Discontinued
	ชีวิตสัตว์ทะเล		๔ (๓-๒-๗)					_
ICGN 123	The Earth's Dynamic		4 (3-2-7)					Moved to Critical
	Structure							Thinking
	โครงสร้างพลวัตของโลก		๔ (ଲ-๒-๗)					
• ICT and	Digital Literacy							
ICGN 116	Understanding and Visualizing		4 (3-2-7)					Moved to Digital
	Data							Literacy
	การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผล		๔ (ଲ-๒-๗)					
	เชิงภาพ							
ICGN 117	Technology behind E-		4 (3-2-7)					Changed code to ICGN
	Business and Digital Strategies							133, changed course
								name to



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖	Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral
---	--

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progran	n 2018				Remark		
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
	เทคโนโลยีเพื่อธุรกิจอิเล็กทรอนิกส์		⊄ (ଲ-๒-๗)					"E-Business:
	และกลยุทธ์ดิจิทัล							Technology and Digital
								Strategies", changed
								credit structure to 4 (4-
								0-8) and moved to
								Digital Literacy
ICGN 118	Everyday Connectivity		4 (4-0-8)					Moved to Digital
	อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน		๔ (๔-೦-๘)					Literacy
ICGN 119	Computer Essentials		4 (4-0-8)					Moved to Digital
	คอมพิวเตอร์เบื้องต้น		๔ (๔-೦-๘)					Literacy
Humanities	and Languages (credits)		_					
Humanities	;							
• Logical a	and Ethical Literacy							
ICGH 101	Biotechnology: from Science		4 (4-0-8)					Moved to Critical
	to Business							Thinking
	เทคโนโลยีชีวภาพจากวิทยาศาสตร์		๔ (๔-೦-๘)					
	สู่ธุรกิจ							
ICGH 102	Famous Arguments and		4 (4-0-8)					Moved to Critical
	Thought Experiments in							Thinking
	Philosophy							
	ข้อเสนอและการทดลองความคิดที่		๔ (๔-೦-๘)					
	โด่งดังในแวดวงปรัชญา							



Degree Level 🗹	Bachelor's 🗖	Grad.Dip.	Master's \square	Higher (Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	--------------	-----------	--------------------	----------	-----------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Prograr	n 2018			Revised Progra	m 2020		Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
ICGH 103	Logic, Analysis and Critical		4 (4-0-8)					Moved to Critical
	Thinking: Good and Bad							Thinking
	Arguments							
	ตรรกวิทยา การวิเคราะห์ และการ		๔ (๔-೦-๘)					
	คิดวิพากษ์วิจารณ์:การอ้างเหตุผลที่							
	ดีและไม่ดี							
ICGH 104	Moral Reasoning: How can we		4 (4-0-8)					Changed code to ICGH
	know what is good?							125, changed name to
								"How Can We Know
	เหตุผลเชิงจริยธรรม: เราจะรู้ได้		๔ (๔-೦-๘)					What Is Good? Moral
	อย่างไรว่าอะไรดี							Reasoning and
								Behavior" and moved
								to Critical Thinking
ICGH 105	Technology, Philosophy and		4 (4-0-8)					Moved to Critical
	Human Kind: Where Are We							Thinking
	Now?!							
	เทคโนโลยี ปรัชญา และมนุษยชาติ:		๔ (๔-೦-๘)					
	เราอยู่ที่ไหน ณ จุดนี้							
ICGH 106	The Greeks: Crucible of		4 (4-0-8)					Moved to Critical
	Civilization							Thinking
	กรีก: เบ้าหลอมแห่งอารยธรรม		๔ (๔-೦-๘)					1
• Arts and	Media Literacy					1		



Degree Level	✓	Bachelor's		l Grad.Dip. 🕻		Master's		Higher Grad.Dip. \square	Doctoral
--------------	---	------------	--	---------------	--	----------	--	----------------------------	----------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progran	n 2018				Remark		
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
ICGH 107	Contemporary Art and Visual Culture		4 (4-0-8)					Moved to Critical Thinking
	ศิลปะร่วมสมัยและทัศนวัฒนธรรม		๔ (๔-೦-๘)					
ICGH 108	Creative Drawing Expression		4 (2-4-6)					Changed code to ICGH 117, changed name to
	การวาดเส้นจินตภาพด้วยเทคนิค ต่าง ๆ		€ (p-€-p)					"Drawing as Creative Expression" and moved to Life Appreciation
ICGH 109	Creative Thinking Through Art and Design		4 (2-4-6)					Moved to Critical Thinking
	ความคิดสร้างสรรค์เพื่อศิลปะและ การออกแบบ		ଝ (୭-ଝ-๖)					
ICGH 110	Drawing as Visual Analysis		4 (2-4-6)					Moved to Critical
	การวาดภาพศิลปะเพื่อสื่อความคิด และจินตนาการ		ଝ (୭-ଝ-๖)					Thinking
ICGH 111	Media Literacy: Skills for 21st Century Learning		4 (4-0-8)					Moved to Digital Literacy
	การรู้เท่าทันสื่อ: ทักษะแห่งการ เรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑		હ (હ-o-ત્ર)					



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 High	er Grad.Dip. 🗖 Doctoral
---	-------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	m 2018		Remark				
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
ICGH 112	Photography		4 (2-4-6)					Changed code to ICGH
								118, changed name to
								"Photography
	ศาสตร์และศิลป์แห่งการถ่ายภาพ		ଝ (୭-ଝ-๖)					Visualizing in the Digital
								Age" and moved to
								Life Appreciation
ICGH 113	Moving Pictures: A History of		4 (4-0-8)					Moved to Life
	Film							Appreciation
	ภาพเคลื่อนไหว: ประวัติศาสตร์		๔ (๔-೦-๘)					
	ภาพยนตร์							
ICGH 114	The Sound of Music: Form,		4 (4-0-8)					Changed code to ICGH
	Emotion, and Meaning							119, changed name to
								"Listen! Soundscapes,
	เสียงแห่งดนตรี: รูปแบบ อารมณ์		๔ (๔-೦-๘)					Well-Being and Musical
	และความหมาย							Soul Searching" and
								moved to Life
								Appreciation
ICGH 115	Cinematic Language and		4 (4-0-8)					Moved to Critical
	Applications							Thinking
	ภาษาภาพยนตร์และการ		๔ (๔-೦-๘)					
	ประยุกต์ใช้							
ICGH 116	World Cinemas		4 (4-0-8)					Moved to Global
	ภาพยนตร์ระดับโลก		๔ (๔-೦-๘)					Citizenship



Degree Level 🗹 Bachelor's 🛭	🛘 Grad.Dip. 🗖	Master's \square High	ıer Grad.Dip. 🗖 Doctoral
-----------------------------	---------------	-------------------------	--------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progr	am 2018			Revised Progra	m 2020		Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
Foreign Lan	guages							
• German								
ICGL 101	Elementary German I	Placement Test	4 (4-0-8)					Moved to Global
	ภาษาเยอรมันระดับต้น ๑		๔ (๔-೦-๘)					Citizenship
ICGL 102	Elementary German II	Placement Test or ICGL 101	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship
	ภาษาเยอรมันระดับต้น ๒	ICGL 101	៤ (៤- ೦-ಡ)					Citizeristiip
ICGL 103	Elementary German III	Placement Test or ICGL 102	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship
	ภาษาเยอรมันระดับต้น ๓		๔ (๔-೦-ಡ)					
ICGL 201	Pre-Intermediate German I	Placement Test or ICGL 103	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship
	ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๑		๔ (๔-೦-๘)	1				
ICGL 202	Pre-Intermediate German II	Placement Test or ICGL 201	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship
	ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๒		๔ (๔-೦-๘)					1
ICGL 203	Pre-Intermediate German III	Placement Test or ICGL 202	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship
	ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๓		๔ (๔-೦-๘)	1]
Japanese	2							



Degree Level	\checkmark	Bachelor's	s \square	Grad.Dip.		Master's		Higher Grad.Dip.	Doctoral
--------------	--------------	------------	-------------	-----------	--	----------	--	------------------	----------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	am 2018				Remark		
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
ICGL 111	Elementary Japanese I	Placement Test	4 (4-0-8)					Moved to Global
	ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๑		๔ (๔-೦-๘)					Citizenship
ICGL 112	Elementary Japanese II	Placement Test or	4 (4-0-8)					Moved to Global
		ICGL 111						Citizenship
	ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๒		๔ (๔-೦-๘)					1
ICGL 113	Elementary Japanese III	Placement Test or	4 (4-0-8)					Moved to Global
		ICGL 112						Citizenship
	ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๓		๔ (๔-೦-๘)					
ICGL 211	Pre-Intermediate Japanese I	Placement Test or	4 (4-0-8)					Moved to Global
		ICGL 113						Citizenship
	ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๑		๔ (๔-೦-๘)					
ICGL 212	Pre-Intermediate Japanese II	Placement Test or	4 (4-0-8)					Moved to Global
		ICGL 211						Citizenship
	ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๒		๔ (๔-೦-๘)					
ICGL 213	Pre-Intermediate Japanese III	Placement Test or	4 (4-0-8)					Moved to Global
		ICGL 212						Citizenship
	ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๓		๔ (๔-೦-๘)					
• French			•			•	•	
ICGL 121	Elementary French I	Placement Test	4 (4-0-8)					Moved to Global
	ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๑		๔ (๔-೦-๘)					Citizenship



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip	o. 🗖 Master's 🛭	🗖 Higher Grad.Dip. 🗖	Doctoral
--------------------------------------	-----------------	----------------------	----------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progr	ram 2018			Revised Program 2020				
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit		
ICGL 122	Elementary French II	Placement Test or ICGL 121	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship	
	ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๒		๔ (๔-೦-๘)						
ICGL 123	Elementary French III	Placement Test or ICGL 122	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship	
	ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๓		๔ (๔-೦-๘)						
ICGL 221	Pre-intermediate French I	Placement Test or ICGL 123	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship	
	ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๑		๔ (๔-೦-ಡ)						
ICGL 222	Pre-intermediate French II	Placement Test or ICGL 221	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship	
	ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๒		๔ (๔-೦-ಡ)						
ICGL 223	Pre-intermediate French III ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๓	Placement Test or ICGL 222	4 (4-0-8) ๔ (డ-ం-డ)					Moved to Global Citizenship	
• Chinese	า เลเพาหมยแคราฐผกแย เก ซเ		@ (@-O-6)						
ICGL 131	Elementary Chinese I	Placement Test	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship	
ICGL 132	ภาษาจีนระดับต้น ๑ Elementary Chinese II	Placement Test or ICGL 131	€ (€-0-ಡ) 4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship	



Degree Level 🗹	🛮 Bachelor's 🗖	Grad.Dip.	Master's \square	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	----------------	-----------	--------------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progr	am 2018			Revised Program 2020				
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit		
	ภาษาจีนระดับต้น ๒		๔ (๔-೦-๘)						
ICGL 133	Elementary Chinese III	Placement Test or ICGL 132	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship	
	ภาษาจีนระดับต้น ๓		๔ (๔-೦-๘)						
ICGL 231	Pre-Intermediate Chinese I	Placement Test or ICGL 133	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship	
	ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๑		๔ (๔-೦-๘)]	
ICGL 232	Pre-Intermediate Chinese II	Placement Test or ICGL 231	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship	
	ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๒		๔ (๔-೦-๘)						
ICGL 233	Pre-Intermediate Chinese III	Placement Test or ICGL 232	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship	
	ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๓		๔ (๔-೦-๘)					1	
Spanish									
ICGL 141	Elementary Spanish I	Placement Test	4 (4-0-8)					Moved to Global	
	ภาษาสเปนระดับต้น ๑		๔ (๔-೦-๘)					Citizenship	
ICGL 142	Elementary Spanish II	Placement Test or ICGL 141	4 (4-0-8)					Moved to Global Citizenship	
	ภาษาสเปนระดับต้น ๒		๔ (๔-೦-ಡ)					1	



Degree Level 🗹	Bachelor's \square	Grad.Dip. \square	Master's \square	Higher	Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	----------------------	---------------------	--------------------	--------	-----------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	am 2018				Remark		
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
ICGL 143	Elementary Spanish III	Placement Test or	4 (4-0-8)					Moved to Global
		ICGL 142						Citizenship
	ภาษาสเปนระดับต้น ๓		๔ (๔-೦-๘)					
ICGL 241	Pre-Intermediate Spanish I	Placement Test or	4 (4-0-8)					Moved to Global
		ICGL 143						Citizenship
	ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๑		๔ (๔-೦-ಡ)					
ICGL 242	Pre-Intermediate Spanish II	Placement Test or	4 (4-0-8)					Moved to Global
		ICGL 241						Citizenship
	ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๒		๔ (๔-೦-ಡ)					
ICGL 243	Pre-Intermediate Spanish III	Placement Test or	4 (4-0-8)					Moved to Global
		ICGL 242						Citizenship
	ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๓		๔ (๔-೦-ಡ)					
● Thai	,					,		
ICGL 160	Introduction to Thai Language		4 (4-0-8)					Moved to Global
	and Culture							Citizenship
	ภาษาและวัฒนธรรมไทยเบื้องต้น		๔ (๔-೦-๘)					
ICGL 161	Elementary Thai I	Placement Test	4 (4-0-8)					Moved to Global
	ภาษาไทยพื้นฐาน ๑		๔ (๔-೦-ಡ)					Citizenship
ICGL 162	Elementary Thai II	Placement Test or	4 (4-0-8)					Moved to Global
		ICGL 161						Citizenship
	ภาษาไทยพื้นฐาน ๒		๔ (๔-೦-๘)]



Degree Level 🗹	Bachelor's \square	Grad.Dip. \square	Master's \square	Higher	Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	----------------------	---------------------	--------------------	--------	-----------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Program 2018				Revised Program 2020				
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit		
ICGL 163	Elementary Thai III	Placement Test or	4 (4-0-8)					Moved to Global	
		ICGL 162						Citizenship	
	ภาษาไทยพื้นฐาน ๓		๔ (๔-೦-ಡ)						
Social Scier	nces (credits)						_		
• Financial	, Economic, Business and Entrep	reneurial Literacy							
ICGS 101	Accounting for Young		4 (4-0-8)					Changed code to ICGS	
	Entrepreneurs							135, changed course	
	การบัญชีสำหรับเจ้าของธุรกิจรุ่น		៤ (៤- ೦-ಡ)					name to	
	ใหม่							"Entrepreneurial	
								Accounting" and	
								moved to Critical	
								Thinking	
ICGS 102	Business Sustainability and		4 (4-0-8)					Moved to Life	
	the Global Climate Change							Appreciation	
	ความยั่งยืนทางธุรกิจและการ		๔ (๔-೦-๘)						
	เปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลก								
ICGS 103	Economics in Modern		4 (4-0-8)					Moved to Critical	
	Business							Thinking	
	เศรษฐศาสตร์ในธุรกิจยุคใหม่		๔ (๔-೦-๘)						
ICGS 104	Essentials of Entrepreneurship		4 (4-0-8)					Moved to Leadership	
	พื้นฐานความเป็นผู้ประกอบการ		๔ (๔-೦-๘)]				1	



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip	o. 🗖 Master's 🛭	🗖 Higher Grad.Dip. 🗖	Doctoral
--------------------------------------	-----------------	----------------------	----------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	n 2018		Revised Program 2020				Remark
Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
Personal Financial		4 (4-0-8)					Discontinued
Management							
การบริหารการเงินส่วนบุคคล		๔ (๔-೦-ಡ)					
Fashion and Society		4 (4-0-8)					Moved to Global
แฟชั่นและสังคม		๔ (๔-೦-ಡ)					Citizenship
MICE 101		4 (4-0-8)					Changed code to ICGS
							138, changed course
การจัดการประชุมและนิทรรศการ		๔ (๔-೦-๘)					name to "Business
(ไมซ์) เบื้องต้น							Event Essentials" and
							moved to Leadership
Money Matters		4 (4-0-8)					Discontinued
สาระการเงิน		๔ (๔-೦-๘)					
Tourism Concepts and		4 (4-0-8)					Moved to Global
Practices							Citizenship
แนวคิดการท่องเที่ยวและการ		๔ (๔-೦-๘)					
นำไปใช้							
Multicultural Literacy							
American History, Film and		4 (4-0-8)					Changed code to ICGS
Modern Life							125, changed name to
							"American History,
		๔ (๔-೦-๘)					Popular Media and
และชีวิตสมัยใหม่							Modern Life" and
<u>ก</u> F แ	Personal Financial Management การบริหารการเงินส่วนบุคคล Fashion and Society เฟชั่นและสังคม MICE 101 การจัดการประชุมและนิทรรศการ ไมซ์) เบื้องต้น Money Matters การะการเงิน Fourism Concepts and Practices เนวคิดการท่องเที่ยวและการ มำไปใช้ Multicultural Literacy American History, Film and Modern Life ประวัติศาสตร์อเมริกาภาพยนตร์	Personal Financial Management Trastism and Society เฟชั่นและสังคม MICE 101 Trastism and Society เฟชั่นและสังคม MICE 101 Trastism and society Money Matters Trastism Concepts and Practices เนวคิดการท่องเที่ยวและการ เก็บใช้ Multicultural Literacy American History, Film and Modern Life Jระวัติศาสตร์อเมริกาภาพยนตร์	Personal Financial Management Management Management Marsufansilada (๔-๐-๘) Fashion and Society MICE 101 MICE 101 MICE 101 MICE 101 MICE 101 Money Matters Mone	Personal Financial ### (4-0-8) ###################################	Personal Financial Management Management Management Management Marity หารการเงินส่วนบุคคล ๔ (๔-๐-๘) Mid นี้นและสังคม MICE 101 4 (4-0-8) MICE 101 4 (4-0-8) Marity เบื้องต้น Marity เบ็บ เบื้องต้น Marity เบ็บ เบื้องต้น Marity เบ็บ เบ็บ เบ็บ เบ็บ เบ็บ เบ็บ เบ็บ เบ็	Personal Financial	Personal Financial



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖	Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral
---	--

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Program 2018				Revised Program 2020				
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit		
								moved to Life	
								Appreciation	
ICGS 110	Development and Conflicts		4 (4-0-8)					Discontinued	
	การพัฒนาและความขัดแย้ง		๔ (๔-೦-๘)						
ICGS 111	Exploring Religions		4 (4-0-8)					Moved to Global	
	สำรวจศาสนา		๔ (๔-೦-ಡ)					Citizenship	
ICGS 112	Geography of Human		4 (4-0-8)					Moved to Global	
	Activities							Citizenship	
	ภูมิศาสตร์กิจกรรมมนุษย์		๔ (๔-೦-๘)						
ICGS 113	Perspectives on the Thai Past		4 (4-0-8)					Moved to Critical	
	ทัศนคติต่อประวัติศาสตร์ไทย		๔ (๔-೦-๘)					Thinking	
ICGS 114	Power, Money and Behavior		4 (4-0-8)					Discontinued	
	of Powerful States								
	อำนาจเงินและพฤติกรรมของรัฐที่มี		๔ (๔-೦-๘)						
	อำนาจ								
ICGS 115	Sociology in the Modern		4 (4-0-8)					Moved to Life	
	World							Appreciation	
	สังคมวิทยาในโลกสมัยใหม่		๔ (๔-೦-๘)						
ICGS 116	Power and Politics		4 (4-0-8)					Changed code to ICGS	
								130, changed course	



Degree Level 🗹	Bachelor's \square	Grad.Dip. $lacksquare$	Master's \square	Higher Grad.Dip	. \square Doctoral
----------------	----------------------	------------------------	--------------------	-----------------	----------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Program 2018					Remark		
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
	อำนาจและการเมือง		๔ (๔-೦-๘)					name to "Political
								Science" and moved to
								Global Citizenship
ICGS 117	Overcoming Stereotypes,		4 (4-0-8)					Discontinued
	Prejudice and Discrimination							
	การเอาชนะภาพลักษณ์เหมารวม		๔ (๔-೦-๘)					
	ความอคติ และการแบ่งแยก							
ICGS 118	Skills in Dealing with People		4 (4-0-8)					Moved to Leadership
	Across Cultures							
	ทักษะในการปฏิบัติตัวกับผู้คนต่าง		๔ (๔-೦-๘)					
	วัฒนธรรม							
ICGS 119	World Politics		4 (4-0-8)					Changed code to ICGS
								131, changed course
								name to "Introduction
	การเมืองของโลก		๔ (๔-೦-๘)					to International
								Studies" and moved to
								Global Citizenship
ICGS 120	Global Awareness		4 (4-0-8)					Discontinued
	ความรู้เรื่องโลก		€ (€-0-ಡ)]
ICGS 124	Global Tourism Development		4 (4-0-8)					Discontinued
	and Consequences							



Degree Level 🗹	Bachelor's \square	Grad.Dip. \square	Master's \square	Higher	Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	----------------------	---------------------	--------------------	--------	-----------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Program 2018				Revised Program 2020			
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
	การพัฒนาและผลกระทบของการ ท่องเที่ยวโลก		હ (હ-o-ત્ દ)					
● Psycholo	ogical Literacy							
ICGS 121	Abnormal Colleagues: How Do I Make This Work?		4 (4-0-8)					Moved to Leadership
	เพื่อนร่วมงานจิตอปกติ จะแก้ไข สถานการณ์อย่างไร		હ (હ-૦-ત)					
ICGS 122	Propaganda, Nudge Theory and Marketing: How to resist?		4 (4-0-8)					Discontinued
	โฆษณาชวนเชื่อ ทฤษฎีการ ออกแบบทางเลือก และการตลาด จะต้านทานได้อย่างไร		૯ (૯-૦-લ)					
Physical Ed	lucation (credits)							
ICGP 101	American Flag Football แฟลกฟุตบอล		1 (0-2-1)					Moved to Life Appreciation
ICGP 102	Badminton แบดมินตัน		1 (0-2-1) ඉ (ල-๒-෧)					Moved to Life Appreciation
ICGP 103	Basketball บาสเกตบอล		1 (0-2-1) ඉ (ල-ල-ඉ)					Moved to Life Appreciation
ICGP 104	Body Fitness		1 (0-2-1)					



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doc	toral
---	-------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	am 2018		Revised Program 2020				Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
	ฟิตเนส		⊚ (O-๒-๑)					Moved to Life
								Appreciation
ICGP 105	Cycling		1 (0-2-1)					Moved to Life
	จักรยาน		o (○-๒-๑)					Appreciation
ICGP 106	Discover Dance		1 (0-2-1)					Moved to Life
	ดิสคัฟเวอร์ แดนซ์		ඉ (○-๒-๑)					Appreciation
ICGP 107	Golf		1 (0-2-1)					Moved to Life Appreciation
	กอล์ฟ		෧ (○-๒-෧)					
ICGP 108	Mind and Body		1 (0-2-1)					Moved to Life Appreciation
	โยคะ		⊚ (○-๒-๑)					
ICGP 109	Selected Topics in Sports		1 (0-2-1)					Moved to Life
	เรื่องเฉพาะทางการกีฬา		⊚ (O-๒-๑)					Appreciation
ICGP 110	Self Defense (Striking)		1 (0-2-1)					Moved to Life
	วิชาป้องกันตัว (การจู่โจม)		⊚ (○-๒-๑)					Appreciation
ICGP 111	Self Defense (Grappling)		1 (0-2-1)					Moved to Life
	วิชาป้องกันตัว (การเหวี่ยงทุ่ม)		෧ (○-๒-෧)					Appreciation
ICGP 112	Soccer		1 (0-2-1)					Moved to Life
	ฟุตบอล		෧ (o-๒-෧)					Appreciation
ICGP 113	Social Dance		1 (0-2-1)					Moved to Life
	ลีลาศ		෧ (o-๒-෧)					Appreciation



Degree Level 🗹	Bachelor's \square	Grad.Dip. \square	Master's \square	Higher	Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	----------------------	---------------------	--------------------	--------	-----------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progr	am 2018				Remark		
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
ICGP 114	Swimming		1 (0-2-1)					Moved to Life
	ว่ายน้ำ		ଭ (୦-๒-ଇ)	1				Appreciation
ICGP 115	Tennis		1 (0-2-1)					Moved to Life
	เทนนิส		⊚ (O-๒-๑)	1				Appreciation
ICGP 116	Volleyball		1 (0-2-1)					Moved to Life
	วอลเลย์บอล		⊚ (O-๒-๑)					Appreciation
				Life Appreci	ation (4 credits)			
				ICGH 113	Moving Pictures: A History of Film ภาพเคลื่อนไหว: ประวัติศาสตร์ ภาพยนตร์		4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)	Moved from Humanities and Foreign Languages: Arts and Media Literacy
				ICGH 117	Drawing as Creative Expression การวาดเส้นเพื่อการแสดงความ		4 (2-4-6)	Changed code from ICGH 108, changed course name from "Creative Drawing
					การวาดเสนเพอการแสดงความ สร้างสรรค์		द (७-द-५)	Expression" and moved from Humanities and Foreign Languages: Arts and Media Literacy
				ICGH 118	Photography Visualizing in the Digital Age		4 (2-4-6)	Changed code from ICGH 112, changed course name from



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖	🛮 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖	Higher Grad.Dip. \square Doctoral
-----------------------------	--------------------------	-------------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	am 2018			Revised Program	n 2020		Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
					การถ่ายภาพในยุคดิจิทัล		๔ (७-๔-๖)	"Photography" and
								moved from
								Humanities and Foreign
								Languages: Arts and
								Media Literacy
				ICGH 119	Listen! Soundscapes, Well-		4 (4-0-8)	Changed code from
					Being and Musical Soul			ICGH 114, changed
					Searching			course name from
								"The Sound of Music:
					ฟังสิ การแสวงหาทัศนียภาพของ		๔ (๔-೦-๘)	Form, Emotion, and
					เสียง สุขภาวะและจิตวิญญาณ			Meaning" and moved
					แห่งดนตรี			from Humanities and
								Foreign Languages: Arts
								and Media Literacy
				ICGN 105	Ecology, Ecosystems and		4 (3-2-7)	Moved from Natural
					Socio-Economics in			Sciences: Scientific and
					Southeast Asia			Environmental Literacy
					นิเวศวิทยา ระบบนิเวศและ		ଝ (ଲ-୭-ଖ)	
					เศรษฐกิจสังคมในเอเชีย			
					ตะวันออกเฉียงใต้			
				ICGN 108	Essentials of Culinary		4 (3-2-7)	
					Science for Food Business			



Degree Level 🗹	Bachelor's \square	Grad.Dip. $lacksquare$	Master's \square	Higher Grad.Dip	. \square Doctoral
----------------	----------------------	------------------------	--------------------	-----------------	----------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	am 2018		Revised Program 2020				Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
					วิทยาศาสตร์ของการปรุงอาหาร		๔ (๓-๒-๗)	Moved from Natural
					สำหรับธุรกิจอาหาร			Sciences: Scientific and
								Environmental Literacy
				ICGN 109	Food for Health		4 (4-0-8)	Moved from Natural
								Sciences: Scientific and
					อาหารเพื่อสุขภาพ		๔ (๔-೦-๘)	Environmental Literacy
				ICGN 110	Maker Workshop		4 (3-2-7)	Moved from Natural
								Sciences: Scientific and
					โรงปฏิบัติงานนักประดิษฐ์		ଝ (ଲ-๒-๗)	Environmental Literacy
				ICGN 112	Stargazer		4 (3-2-7)	Moved from Natural
								Sciences: Scientific and
					มองดาว มองเรา		ଝ (ଲ-๒-๗)	Environmental Literacy
				ICGN 113	Plants, People and Poisons		4 (4-0-8)	Moved from Natural
								Sciences: Scientific and
					พืช มนุษย์ และพิษ		๔ (๔-೦-๘)	Environmental Literacy
				ICGN 115	Human Evolution, Diversity		4 (4-0-8)	Moved from Natural
					and Health			Sciences: Scientific and
					วิวัฒนาการมนุษย์ ความ		๔ (๔-೦-๘)	Environmental Literacy
					หลากหลายและสุขภาพ			



Degree Level 🗹 E	Bachelor's 🗖 (Grad.Dip. \square	Master's \square	Higher	Grad.Dip.	☐ Doctoral
------------------	----------------	---------------------	--------------------	--------	-----------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	am 2018		Revised Program 2020				Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
				ICGN 120	Chemistry of Cosmetics and		4 (4-0-8)	Moved from Natural
					Dietary Supplements			Sciences: Scientific and
				=	เคมีของเครื่องสำอางและอาหาร		๔ (๔-೦-๘)	Environmental Literacy
					เสริม			
				ICGN 124	Climate Change and Human		4 (3-2-7)	Changed code from
					Society			ICGN 106, changed
								credit structure from 4
					การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ		๔ (ଲ-๒-๗)	(4-0-8) and moved
					และสังคม			from Natural Sciences:
								Scientific and
								Environmental Literacy
				ICGN 125	Games and Learning		2 (2-0-4)	New course
					เกมและการเรียนรู้		୭ (୭-୦-୯)	
				ICGP 101	American Flag Football		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					แฟลกฟุตบอล		a (o-๒-a)	Education
				ICGP 102	Badminton		1 (0-2-1)	Moved from Physical
				1	แบดมินตัน		⊚ (O-๒-๑)	Education
				ICGP 103	Basketball		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					บาสเกตบอล		෧ (o-๒-෧)	Education
				ICGP 104	Body Fitness		1 (0-2-1)	Moved from Physical
				1	ฟิตเนส		o (o-๒-๑)	Education
				ICGP 105	Cycling		1 (0-2-1)	



egree Level 🗹 Bachelor's 🗖	Grad.Dip.	Master's	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------------------	-----------	----------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	am 2018			Revised Program	m 2020		Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
					จักรยาน		෧ (o-๒-෧)	Moved from Physical
								Education
				ICGP 106	Discover Dance		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					ดิสคัฟเวอร์ แดนซ์		⊚ (O-๒-๑)	Education
				ICGP 107	Golf		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					กอล์ฟ		෧ (O-๒-෧)	Education
				ICGP 108	Mind and Body		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					โยคะ		ඉ (O-๒-෧)	Education
				ICGP 109	Selected Topics in Sports		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					เรื่องเฉพาะทางการกีฬา		o (o-๒-๑)	Education
				ICGP 110	Self Defense (Striking)		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					วิชาป้องกันตัว (การจู่โจม)		෧ (O-๒-෧)	Education
				ICGP 111	Self Defense (Grappling)		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					วิชาป้องกันตัว (การเหวี่ยงทุ่ม)		o (o-๒-๑)	Education
				ICGP 112	Soccer		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					ฟุตบอล		o (o-๒-๑)	Education
				ICGP 113	Social Dance		1 (0-2-1)	Moved from Physical
				1	ลีลาศ		෧ (O-๒-෧)	Education
				ICGP 114	Swimming		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					ว่ายน้ำ		ඉ (o-๒-๑)	Education



Degree Level 🗹	Bachelor's \square	Grad.Dip.	Master's \square	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	----------------------	-----------	--------------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Current Program 2018				Revised Program 2020				Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
				ICGP 115	Tennis		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					เทนนิส		o (o-๒-๑)	Education
				ICGP 116	Volleyball		1 (0-2-1)	Moved from Physical
					วอลเลย์บอล		෧ (o-๒-෧)	Education
				ICGS 102	Business Sustainability and		4 (4-0-8)	Moved from Social
					the Global Climate Change			Sciences: Financial,
					ความยั่งยืนทางธุรกิจและการ		๔ (๔-೦-ಡ)	Economic, Business and Entrepreneurial
					เปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลก			Literacy
				ICGS 115	Sociology in the Modern		4 (4-0-8)	Moved from Social
					World			Sciences: Global and
					สังคมวิทยาในโลกสมัยใหม่		๔ (๔-೦-๘)	Multicultural Literacy
				ICGS 125	American History, Popular		4 (4-0-8)	Changed code from
					Media and Modern Life			ICGS 109, changed
								course name from "American History, Film
					ประวัติศาสตร์อเมริกา สื่อยอด		๔ (๔-೦-๘)	and Modern Life" and
					นิยมและชีวิตสมัยใหม่			moved from Social
								Sciences: Global and
								Multicultural Literacy
				ICGS 126	Introduction to Psychology		4 (4-0-8)	New course
					จิตวิทยาขั้นแนะนำ		๔ (๔-೦-๘)	



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖	Grad.Dip. 🗖	Master's \square Higher	Grad.Dip. \square Doctoral
-----------------------------	-------------	---------------------------	------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Current Program 2018					Revised Program 2020			
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
				ICGS 127	Positive Psychology		4 (4-0-8)	New course
					จิตวิทยาเชิงบวก		๔ (๔-೦-๘)	
				ICGS 128	Global Gastronomy and		4 (4-0-8)	New course
					Cuisines			
					ศาสตร์การอาหารและอาหารทั่ว		๔ (๔-೦-๘)	
					โลก			
				ICGS 129	Tea Studies		2 (2-0-4)	New course
					ชาศึกษา		୭ (୭-୦-୯)	
				ICLL 100	Self Development		2 (2-0-4)	New course
					การพัฒนาตนเอง		୭ (୭-୦-ଝ)	
				Global Citize	enship (4 credits)			
				ICGH 116	World Cinemas		4 (4-0-8)	Moved from
								Humanities and Foreign
					ภาพยนตร์ระดับโลก		๔ (๔-೦-๘)	Languages: Arts and
								Media Literacy
				ICGH 120	Thai and ASEAN Cinema		4 (4-0-8)	New course
					ภาพยนตร์ไทยและอาเซียน		๔ (๔-೦-๘)	
				ICGH 121	The End of the World?		4 (4-0-8)	New course
					Development and			
					Environment			
					หรือโลกจะถึงจุดจบ การพัฒนา		๔ (๔-೦-๘)	
					และสิ่งแวดล้อม			



egree Level 🗹 Bachelor's 🗖	Grad.Dip.	Master's	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------------------	-----------	----------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Current Program 2018					Revised Program 2020			
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
				ICGH 122	Introduction to Asian		4 (4-0-8)	New course
					Philosophy			
					ปรัชญาเอเชียขั้นแนะนำ		๔ (๔-೦-๘)	
				ICGH 123	Faiths, Ecological Justice,		2 (2-0-4)	New course
					and the Tropical Rainforests			
					ความศรัทธา ความยุติธรรมเชิง		ම (ම-O-⊄)	
					นิเวศและป่าดิบชื้น			
				ICGL 101	Elementary German I	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาเยอรมันระดับต้น ๑		๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: German
				ICGL 102	Elementary German II	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
				1	ภาษาเยอรมันระดับต้น ๒	or ICGL 101	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: German
				ICGL 103	Elementary German III	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาเยอรมันระดับต้น ๓	or ICGL 102	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: German
				ICGL 111	Elementary Japanese I	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๑		๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Japanese
				ICGL 112	Elementary Japanese II	Placement Test or	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๒	ICGL 111	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Japanese
				ICGL 113	Elementary Japanese III		4 (4-0-8)	



)egree Level 🗹	Bachelor's 🗖	Grad.Dip.	Master's \square	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	--------------	-----------	--------------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Current Program 2018				Revised Program 2020				Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
					ภาษาญี่ปุ่นระดับต้น ๓	Placement Test	๔ (๔-೦-๘)	Moved from
						or ICGL 112		Humanities and Foreign Languages: Japanese
				ICGL 121	Elementary French I	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
				_		_	<u> </u>	Humanities and Foreign
					V. 10 1110 to 1010 to		2 (2 3 13)	Languages: French
				ICGL 122	Elementary French II	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๒	or ICGL 121	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: French
				ICGL 123	Elementary French III	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาฝรั่งเศสระดับต้น ๓	or ICGL 122	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: French
				ICGL 131	Elementary Chinese I	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาจีนระดับต้น ๑		๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Chinese
				ICGL 132	Elementary Chinese II	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาจีนระดับต้น ๒	or ICGL 131	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Chinese
				ICGL 133	Elementary Chinese III	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาจีนระดับต้น ๓	or ICGL 132	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Chinese
				ICGL 141	Elementary Spanish I	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
				1	ภาษาสเปนระดับต้น ๑		๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Spanish



egree Level 🗹 Bachelor's 🗖	Grad.Dip.	Master's	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------------------	-----------	----------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Program 2018				Revised Program		Remark	
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
				ICGL 142	Elementary Spanish II	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาสเปนระดับต้น ๒	or ICGL 141	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Spanish
				ICGL 143	Elementary Spanish III	Placement Test or	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาสเปนระดับต้น ๓	ICGL 142	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Spanish
				ICGL 160	Introduction to Thai		4 (4-0-8)	Moved from
					Language and Culture			Humanities and Foreign
					ภาษาและวัฒนธรรมไทยเบื้องต้น		๔ (๔-೦-๘)	Languages: Thai
				ICGL 161	Elementary Thai I	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
				=	ภาษาไทยพื้นฐาน ๑		๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Thai
				ICGL 162	Elementary Thai II	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
				1	ภาษาไทยพื้นฐาน ๒	or ICGL 161	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Thai
				ICGL 163	Elementary Thai III	Placement Test or	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาไทยพื้นฐาน ๓	ICGL 162	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Thai
				ICGL 170	Diversities in Multilingual		2 (2-0-4)	New course
					Societies			
					ความหลากหลายในสังคมพหุ		୭ (୭-୦- ୯)	
					ภาษา			
				ICGL 201	Pre-intermediate German I		4 (4-0-8)	



Degree Level 🗹 Ba	achelor's 🗖 Grad.Dip.	☐ Master's ☐	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
-------------------	-----------------------	--------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	am 2018		Revised Program 2020				Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
					ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๑	Placement Test or ICGL 103	๔ (๔-೦-๘)	Moved from Humanities and Foreign Languages: German
				ICGL 202	Pre-intermediate German II ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๒	Placement Test or ICGL 201	4 (4-0-8)	Moved from Humanities and Foreign Languages: German
				ICGL 203	Pre-intermediate German III ภาษาเยอรมันก่อนระดับกลาง ๓	Placement Test or ICGL 202	4 (4-0-8)	Moved from Humanities and Foreign Languages: German
				ICGL 211	Pre-intermediate Japanese I ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๑	Placement Test or ICGL 113	4 (4-0-8) ೯ (೯-೦-೫)	Moved from Humanities and Foreign Languages: Japanese
				ICGL 212	Pre-intermediate Japanese II ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๒	Placement Test or ICGL 211	4 (4-0-8) ๔ (๔-೦-๘)	Moved from Humanities and Foreign Languages: Japanese
				ICGL 213	Pre-intermediate Japanese III ภาษาญี่ปุ่นก่อนระดับกลาง ๓	Placement Test or ICGL 212	4 (4-0-8)	Moved from Humanities and Foreign Languages: Japanese
				ICGL 221	Pre-intermediate French I ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๑	Placement Test or ICGL 123	4 (4-0-8)	Moved from Humanities and Foreign Languages: French
				ICGL 222	Pre-intermediate French II ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๒	Placement Test or ICGL 221	4 (4-0-8)	Moved from Humanities and Foreign Languages: French



egree Level 🗹 Bachelor's 🗖	Grad.Dip.	Master's	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------------------	-----------	----------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Program 2018			Revised Program 2020				Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
				ICGL 223	Pre-intermediate French III	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
				1	ภาษาฝรั่งเศสก่อนระดับกลาง ๓	or ICGL 222	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: French
				ICGL 231	Pre-intermediate Chinese I	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
				1	ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๑	or ICGL 133	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Chinese
				ICGL 232	Pre-intermediate Chinese II	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
				1	ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๒	or ICGL 231	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Chinese
				ICGL 233	Pre-intermediate Chinese III	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาจีนก่อนระดับกลาง ๓	or ICGL 232	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Chinese
				ICGL 241	Pre-intermediate Spanish I	Placement Test or	4 (4-0-8)	Moved from
					ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๑	ICGL 143	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Spanish
				ICGL 242	Pre-intermediate Spanish II	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
				1	ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๒	or ICGL 241	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Spanish
				ICGL 243	Pre-intermediate Spanish III	Placement Test	4 (4-0-8)	Moved from
				1	ภาษาสเปนก่อนระดับกลาง ๓	or ICGL 242	๔ (๔-೦-๘)	Humanities and Foreign
								Languages: Spanish
				ICGN 126	Plant Society		2 (2-0-4)	New course
					สังคมพืช		୭ (୭-୦-ଝ)	



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 G	rad.Dip. 🗖 Master's 🗖	Higher Grad.Dip. \square Doctoral
-------------------------------	-----------------------	-------------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Current Program 2018				Revised Program 2020				
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
				ICGS 106	Fashion and Society		4 (4-0-8)	Moved from Social
								Sciences: Financial,
				1	แฟชั่นและสังคม		๔ (๔-೦-๘)	Economic, Business
								and Entrepreneurial
								Literacy
				ICGS 111	Exploring Religions		4 (4-0-8)	Moved from Social
					สำรวจศาสนา		๔ (๔-೦-๘)	Sciences: Global and
								Multicultural Literacy
				ICGS 112	Geography of Human		4 (4-0-8)	Moved from Social
					Activities			Sciences: Global and
					ภูมิศาสตร์กิจกรรมมนุษย์			Multicultural Literacy
				ICGS 123	Tourism Concepts and		4 (4-0-8)	Moved from Social
					Practices			Sciences: Financial,
				1	แนวคิดการท่องเที่ยวและการ		๔ (๔-೦-๘)	Economic, Business
					นำไปใช้			and Entrepreneurial
								Literacy
				ICGS 130	Political Science		4 (4-0-8)	Changed code from
								ICGS 116, changed
								course name from
					รัฐศาสตร์		๔ (๔-೦-๘)	"Power and Politics"
								and moved from Social
								Sciences: Global and
								Multicultural Literacy.



egree Level 🗹 Bachelor's 🗖	Grad.Dip. \square	Master's \square High	ıer Grad.Dip. 🗖 Docto	ral
----------------------------	---------------------	-------------------------	-----------------------	-----

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Program 2018				Revised Program 2020			
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
				ICGS 131	Introduction to International		4 (4-0-8)	Changed code from
					Studies			ICGS 119, changed
								course name from
					การศึกษาระหว่างประเทศขั้น		๔ (๔-೦-๘)	"World Politics" and
					แนะนำ			moved from Social
								Sciences: Global and
								Multicultural Literacy.
				ICGS 132	Career Preparation in a		4 (4-0-8)	New course
					Globalized World			
					การเตรียมความพร้อมเพื่อ		๔ (๔-೦-๘)	
					ประกอบอาชีพในโลกโลกาภิวัตน์			
				ICGS 133	Foundation of		4 (4-0-8)	New course
					Mediterranean Cultures			
					พื้นฐานวัฒนธรรมเมดิเตอร์เร		๔ (๔-೦-๘)	
					เนียน			
				Critical Thin	king (4 credits)			
				ICGH 101	Biotechnology: from Science		4 (4-0-8)	Moved from
					to Business			Humanities and Foreign
					เทคโนโลยีชีวภาพจาก		๔ (๔-೦-๘)	Languages: Logical and
					วิทยาศาสตร์สู่ธุรกิจ			Ethical Literacy
				ICGH 102	Famous Arguments and		4 (4-0-8)	Moved from
					Thought Experiments in			Humanities and Foreign
					Philosophy			



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖	🛮 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖	Higher Grad.Dip. \square Doctoral
-----------------------------	--------------------------	-------------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Progra	am 2018		Revised Program 2020				Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
					ข้อเสนอและการทดลองความคิด		๔ (๔-೦-๘)	Languages: Logical and
					ที่โด่งดังในแวดวงปรัชญา			Ethical Literacy
				ICGH 103	Logic, Analysis and Critical		4 (4-0-8)	Moved from
					Thinking: Good and Bad			Humanities and Foreign
					Arguments			Languages: Logical and
					ตรรกวิทยา การวิเคราะห์ และ		๔ (๔-೦-๘)	Ethical Literacy
					การคิดวิพากษ์วิจารณ์:การอ้าง			
				ICGH 105	เหตุผลที่ดีและไม่ดี		4 (4-0-8)	Moved from
				ICGH 105	Technology, Philosophy and Human Kind: Where Are We		4 (4-0-8)	Humanities and Foreign
					Now?!			Languages: Logical and
					เทคโนโลยี ปรัชญา และ		<u> </u>	Ethical Literacy
					มนุษยชาติ: เราอยู่ที่ไหน ณ จุดนี้			·
				ICGH 106	The Greeks: Crucible of		4 (4-0-8)	Moved from
					Civilization			Humanities and Foreign
				=	กรีก: เบ้าหลอมแห่งอารยธรรม		๔ (๔-೦-๘)	Languages: Logical and
								Ethical Literacy
				ICGH 107	Contemporary Art and Visual		4 (4-0-8)	Moved from
					Culture			Humanities and Foreign
					ศิลปะร่วมสมัยและทัศน		๔ (๔-೦-๘)	Languages: Arts and
					วัฒนธรรม			Media Literacy
				ICGH 109	Creative Thinking Through		4 (2-4-6)	Moved from
					Art and Design			Humanities and Foreign



Degree Level 🗹 Bach	nelor's 🗖 Grad.Dip	. 🔲 Master's 🔲	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
---------------------	--------------------	----------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Program 2018			Revised Program 2020				Remark
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
					ความคิดสร้างสรรค์เพื่อศิลปะและ		๔ (๒-๔-๖)	Languages: Arts and
					การออกแบบ			Media Literacy
				ICGH 110	Drawing as Visual Analysis		4 (2-4-6)	Moved from
								Humanities and Foreign
				1	การวาดภาพศิลปะเพื่อสื่อ		๔ (๒-๔-๖)	Languages: Arts and
					ความคิดและจินตนาการ			Media Literacy
				ICGH 115	Cinematic Languages and Its		4 (4-0-8)	Moved from
					Application			Humanities and Foreign
					ภาษาภาพยนตร์และการ		๔ (๔-೦-๘)	Languages: Arts and
					ประยุกต์ใช้			Media Literacy
				ICGH 124	Life Drawing and Anatomy		4 (2-4-6)	New course
				1	การวาดเส้นภาพคนและกายวิภาค		ଝ (୭-ଝ-๖)	
				ICGH 125	How Can We Know What Is		4 (4-0-8)	Changed code from
					Good? Moral Reasoning and			ICGH 104, changed
					Behavior			name from Moral
								Reasoning: How Can
					เราจะรู้ได้อย่างไรว่าอะไรดี		๔ (๔-೦-๘)	We Know What Is
					เหตุผลและพฤติกรรมเชิง			Good? And moved
					จริยธรรม			from Humanities and
								Foreign Languages:
								Logical and Ethical
								Literacy



Degree Level 🗹	Bachelor's 🗖	Grad.Dip.	Master's \square	Higher Grad.Dip.	☐ Doctoral
----------------	--------------	-----------	--------------------	------------------	------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Program 2018				Revised Program 2020			
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
				ICGH 126	Behavioral Ethics: Why Good		2 (2-0-4)	New course
					People Do Bad Things			
					จริยศาสตร์พฤติกรรม: ทำไมคนดี		୭ (୭-୦-୯)	
					ทำสิ่งไม่ดี			
				ICGN 107	The Chemistry of Everyday		4 (4-0-8)	Moved from Natural
					Life			Sciences: Scientific and
					เคมีในชีวิตประจำวัน		๔ (๔-೦-๘)	Environmental Literacy
				ICGN 111	Physics for CEO		4 (4-0-8)	Moved from Natural
								Sciences: Scientific and
					ฟิสิกส์สำหรับผู้นำองค์กร		๔ (๔-೦-๘)	Environmental Literacy
				ICGN 123	The Earth's Dynamic		4 (3-2-7)	Moved from Natural
					Structure			Sciences: Scientific and
					โครงสร้างพลวัตของโลก		๔ (๓−๒−๗)	Environmental Literacy
				ICGN 127	Practical Mathematics		2 (2-0-4)	New course
]	คณิตศาสตร์ใช้ได้จริง		b (p-0-c)	
				ICGS 103	Economics in Modern		4 (4-0-8)	Moved from Social
					Business			Sciences: Financial,



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖	Grad.Dip. \square Master's \square	Higher Grad.Dip. \square Doctoral
-----------------------------	--	-------------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Current Program 2018				Revised Program 2020				
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
					เศรษฐศาสตร์ในธุรกิจยุคใหม่		๔ (๔-೦-๘)	Ecnomic, Business and
								Entrepreneurial
								Literacy
				ICGS 113	Perspectives on the Thai		4 (4-0-8)	Moved from Social
					Past			Sciences: Global and
				-	ทัศนคติต่อประวัติศาสตร์ไทย		๔ (๔-೦-๘)	Multicultural Literacy
				ICGS 134	Is Democracy Good?		4 (4-0-8)	New course
					ประชาธิปไตยดีหรือไม่		๔ (๔-೦-๘)	
				ICGS 135	Entrepreneurial Accounting		4 (4-0-8)	Changed code from
								ICGS 101, changed
								course name from
								"Accounting for Young
					บัญชีเพื่อผู้ประกอบการ		๔ (๔-೦-๘)	Entrepreneurs" and
								moved from Social
								Sciences: Financial,
								Ecnomic, Business and
								Entrepreneurial
								Literacy
				Leadership	(4 credits)			
				ICGN 114	The Scientific Approach and		4 (4-0-8)	Moved from Natural
]	Society			Sciences: Scientific and
					วิธีการทางวิทยาศาสตร์กับสังคม		๔ (๔-೦-๘)	Environmental Literacy



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 G	Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖	Higher Grad.Dip. \square Doctoral
-------------------------------	------------------------	-------------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Current Program 2018					Revised Program 2020			
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
				ICGN 128	Climate Emergency,		2 (1-2-3)	New course
					Biodiversity Crisis, and			
					Humanity at Risk			
					สถานการณ์ฉุกเฉินด้านสภาพ		b (ල-b-m)	
					อากาศ วิกฤติด้านความ			
					หลากหลายทางชีวภาพและภัยต่อ			
					มนุษยชาติ			
				ICGS 104	Essentials of		4 (4-0-8)	Moved from Social
					Entrepreneurship			Sciences: Financial,
				1	พื้นฐานความเป็นผู้ประกอบการ		๔ (๔-೦-๘)	Economic, Business
								and Entrepreneurial
								Literacy
				ICGS 118	Skills in Dealing with People		4 (4-0-8)	Moved from Social
					Across Cultures			Sciences: Psychological
					ทักษะในการปฏิบัติตัวกับผู้คนต่าง		๔ (๔-೦-๘)	Literacy
					วัฒนธรรม			
				ICGS 121	Abnormal Colleagues: how		4 (4-0-8)	Moved from Social
					do I make this work?			Sciences: Psychological
				1	เพื่อนร่วมงานจิตอปกติ จะแก้ไข		๔ (๔-೦-๘)	Literacy
					สถานการณ์อย่างไร			
				ICGS 136	Social and Health Issues in		4 (3-2-7)	New course
					Thailand			



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 G	rad.Dip. 🗖 Master's 🗖	Higher Grad.Dip. \square Doctoral
-------------------------------	-----------------------	-------------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Current Program 2018				Revised Program 2020				
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
					ปัญหาต่างๆ ด้านสังคมและ		๔ (m-๒-๗)	
					สุขภาพในประเทศไทย			
				ICGS 137	Witchcraft and Gender		4 (4-0-8)	New course
					Representation			
					ลัทธิแม่มดและการแสดงออกทาง		๔ (๔-೦-๘)	
					เพศ			
				ICGS 138	Business Event Essentials		4 (4-0-8)	Changed code from
								ICGS 107, changed
								course name from
					พื้นฐานงานอีเวนต์เชิงธุรกิจ		<u> </u>	"MICE 101" and moved
					ou 4			from Social Sciences:
								Financial, Economic,
								Business and
								Entrepreneurial
				ICGS 139			4 (4-0-8)	Literacy
				ICGS 139	Leadership and Change for a Global Society		4 (4-0-8)	New course
				1	ผู้นำและการเปลี่ยนแปลงในสังคม		<u> </u>	
					ผูน และการเบลยนแบลงเนลงๆม โลก		© (©-O-©)	
				ICLL 101	Professional Development		2 (2-0-4)	New course
				ICLL IVI	·			INCW COUISE
					การพัฒนาวิชาชีพ		ଜ (ଜ-୦-୯)	
				Digital Litera	acy (4 credits)			



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 G	rad.Dip. 🗖 Master's 🗖	Higher Grad.Dip. \square Doctoral
-------------------------------	-----------------------	-------------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Program 2018				Revised Program 2020			
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code	Title	Prerequisite	Credit	
				ICGH 111	Media Literacy: Skills for 21st		4 (4-0-8)	Moved from
					Century Learning			Humanities and Foreign
					การรู้เท่าทันสื่อ: ทักษะแห่งการ		๔ (๔-೦-๘)	Languages: Arts and
					เรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑			Media Literacy
				ICGN 116	Understanding and		4 (3-2-7)	Moved from Natural
					Visualizing Data			Sciences: ICT and
					การเข้าใจข้อมูลและการแสดงผล		๔ (๓−๒−๗)	Digital Literacy
					เชิงภาพ			
				ICGN 118	Everyday Connectivity		4 (4-0-8)	Moved from Natural
				1	อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวัน		๔ (๔-೦-๘)	Sciences: ICT and
								Digital Literacy
				ICGN 119	Computer Essentials		4 (4-0-8)	Moved from Natural
				1	คอมพิวเตอร์เบื้องต้น		๔ (๔-೦-๘)	Sciences: ICT and
								Digital Literacy
				ICGN 129	Programming for Problem		4 (4-0-8)	New course
					Solving			
					การเขียนโปรแกรมเพื่อการ		๔ (๔-೦-๘)	
					แก้ปัญหา			
				ICGN 130	Cryptography: The Science		2 (2-0-4)	New course
					of Making and Breaking			
					Codes			
					ทฤษฎีการเข้ารหัส: ศาสตร์แห่ง		୭ (୭-୦-୯)	
					การเข้ารหัสและการถอดรหัส			



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 G	rad.Dip. 🗖 Master's 🗖	Higher Grad.Dip. \square Doctoral
-------------------------------	-----------------------	-------------------------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	Current Program 2018		Revised Program 2020			Remark		
Code	Title	Prerequisite	Credit	Code Title		Prerequisite	Credit	
				ICGN 131	Digital Search Literacy		2 (2-0-4)	New course
				1	การรู้วิธีการสืบค้นในระบบดิจิทัล		୭ (୭-୦-ଝ୍)	
				ICGN 132	Digital Security and Privacy		2 (2-0-4)	New course
				1	ความปลอดภัยและความเป็น		b (b-O-<)	
					ส่วนตัวในรูปแบบดิจิทัล			
				ICGN 133	E-Business: Technology and		4 (4-0-8)	Changed code from
					Digital Strategies			ICGN 117, changed
								credit structure from
					ธุรกิจอิเล็กทรอนิกส์: เทคโนโลยี		๔ (๔-೦-๘)	4 (3-2-7) and moved
					และกลยุทธ์ดิจิทัล			from Natural Sciences:
								ICT and Digital Literacy
				ICGN 134	Introduction to Artificial		2 (2-0-4)	New course
					Intelligence			
					ปัญญาประดิษฐ์ขั้นแนะนำ		b (b-0-€)	
				ICGS 140	Fake News, Censorship and		4 (4-0-8)	New course
					the Politics of Truth			
				1	ข่าวปลอม การควบคุมสื่อและ		๔ (๔-೦-๘)	
					การเมืองแห่งความจริง			
				ICLL 102	Skills for a Digital World		2 (2-0-4)	New course
					ทักษะสำหรับโลกดิจิทัล		୭ (୭-୦-୯)	





Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Major Core Courses

• Discontinued 2 courses from Major Core Courses

ICBI 101	Biology	4 (4-0-8)
ICFS 214	Elements of Physical Chemistry and Biochemisry for Food	4 (4-0-8)
	Science and Technology	

Added 3 new courses as follows

ICBI 121	Biology I	4 (3-2-7)
ICFS216	General Biochemistry for Food Science and Technology	2 (2-0-4)
ICFS217	Physical Chemistry for Food Science and Technology	2 (2-0-4)

Course Description

ICFS 216	General Biochemistry for Food Science and Technology	2 (2-0-4)
	ชีวเคมีทั่วไปสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	୭ (୭-୦-୯)

Prerequisites: ICCH 101 General Chemistry I

วิชาบังคับก่อน: ICCH 101 เคมีทั่วไป ๑

The principles of biochemical aspects of foods, topics including structure and function of biomolecules with emphasis on water, carbohydrates, proteins, nucleic acids, lipids and enzymes, metabolism and bioenergetics

หลักการทางชีวเคมีด้านอาหาร หัวข้อประกอบด้วย โครงสร้างและหน้าที่ของชีวโมเลกุลโดยมุ่งเน้นเรื่องน้ำ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน กรดนิวคลีอิก ลิพิด และเอนไซม์ เมแทบอลิซึมและชีวพลังงาน

ICFS 217	Physical Chemistry for Food Science and Technology	2 (2-0-4)
	เคมีฟิสิกส์สำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	b (b-୦-๔)

Prerequisites: ICCH 101 General Chemistry I

วิชาบังคับก่อน: ICCH 101 เคมีทั่วไป ๑

The principles of physicochemical aspects of foods, topics including thermodynamics, thermal and mass transfer and physicochemical properties, หลักการทางเคมีฟิสิกส์ และชีวเคมีด้านอาหาร หัวข้อ ประกอบด้วย เทอร์โมไดนามิกส์ การเคลื่อนย้ายความร้อนและมวล และคุณสมบัติทางเคมีฟิสิกส์



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Docto	oral
---	------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Concentrations

- Discontinued Food Science concentration
- Discontinued Culinary Science concentration

Major Required Courses

• Add 13 Courses of (move from Food Science Concentration Required Courses) as follows

ICFS 314	Food Analysis	4 (3-2-7)
ICFS 317	Food Chemistry	4 (3-2-7)
ICFS 318	Food Ingredients Functionality	2 (2-0-4)
ICFS 333	Food Microbiology	4 (4-0-8)
ICFS 334	Food Microbiology Laboratory	2 (0-4-2)
ICFS 341	Food Processing	4 (3-2-7)
ICFS 342	Food Storage and Shelf Life Extension	4 (3-2-7)
ICFS 351	Food Engineering Principles	2 (2-0-4)
ICFS 352	Unit Operations in Food Engineering	3 (3-0-6)
ICFS 361	Principles of Quality Assurance in Food Processing	4 (4-0-8)
ICFS 362	Food Safety and Sanitation	4 (4-0-8)
ICSC 451	Internship in Food Science and Technology	4 (0-12-4)
ICSC 491	Seminar in Food Science and Technology	2 (2-0-4)

 Added 4 courses (move from Food Science Concentration Required Courses and changed course code, name and credit) as follows

Current Program			Revised Program		
ICFS 111	Introduction to Food		ICFS 112	Principle of Food	
	Science and	4 (3-2-7)		Science and	2 (2-0-4)
	Technology			Technology	
	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี			หลักการเบื้องต้นทาง	
6		๔ (๓-๒-๗)		วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	୭ (୭-୦-୯)
	การอาหาร			การอาหาร	



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Current Program			Revised Program		
ICFS 343	Integrated Approach to Smart and Green Agro- Industry	4 (4-0-8)	ICFS 344	Smart and Green Agro- Industry	2 (2-0-4)
	การผลิตและการบริหาร จัดการของเสียจาก อุตสาหกรรมอาหาร	હ (હ-o-a)		อุตสาหกรรมเกษตรสมาร์ท และกรีน	b (b-0-¢)
ICFS 363	Food Law and Standard of Commercial Food Products	4 (4-0-8)	ICFS 364	Food Law and Standards	3 (3-0-6)
	กฎหมายและมาตรฐาน อาหาร	๔ (๔-೦-๘)		กฎหมายการอาหาร	m (m-O-៦)
ICFS 496	Senior Project in Food Science and Technology II	4 (0-8-4)	ICFS 497	Senior Project in Food Science and Technology	4 (0-8-4)
	โครงงานทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร แ	๔ (०-๘-๔)		โครงงานทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	๔ (೦-๘-๔)

Added 1 new course as follows

ICFS 391 Scientific Research

2 (2-0-4)

Course Description

ICFS 391	Scientific Research and Presentation	2 (2-0-4)		
ICE2 291	การวิจัยทางวิทยาศาสตร์	୭ (୭-୦-୯)		
Prerequisites: -				
วิชาบังคับก่อน: -				
Scientific interpretation of the results; proper format for presenting papers in public and in a				
scientific forum; practical sessions and participation in scientific seminars included				



Degree Level ☑ Bachelor's ☐	Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral	Mahidol University International College
TQF2 Bachelor of Science Prog	ram in Food Science and Technology (International Program)	Science Division
1	ı	i

วิธีทางวิทยาศาสตร์ของการแปลผลแบบแผนที่ถูกต้องการเสนอผลงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์ต่อสาธารณชนหรือใน ที่ประชุมวิชาการ ปฏิบัติการ ได้แก่การร่วมสัมมนาทางวิทยาศาสตร์และการเสนอผลงานวิจัยในห้องเรียน

Research Option in Major Required Courses

Discontinued 1 course as follows

ICFS 495 Senior Project in Food Science and Technology I

2 (0-4-2)

Change 4 course code and name as follows

Current Program			Revised Program		
ICFS 496	Senior Project in Food	4 (0-8-4)	ICFS 497	ICFS 497 Senior Project in Food	
	Science and		Science and		4 (0-8-4)
	Technology II			Technology	
ICCH 210	General Chemistry I	4 (4-0-8)	ICCH 101	General Chemistry I	4 (4-0-8)
ICCH 211	General Chemistry II	4 (4-0-8)	ICCH 102	General Chemistry I	4 (4-0-8)
ICCH 311	Analytical Chemistry	4 (3-2-7)	ICCH 200	Analytical Chemistry A	4 (3-2-7)

Cooperative Education Track in Major Required Courses

- Replaced Cooperative Education Track in Major Required Courses with Work Integrated Education Option
- Added 1 course in Work Integrated Education Option

ICFS 464 Work Integrated Education 8 (0-24-0)

Course Description

ICFS 464	Work Integrated Education	8 (0-24-0)			
	การเรียนและการทำงานแบบบูรณาการ	ಡ (೦-७๔-೦)			
Prerequisites: ICFS 318 Food Ingredients Functionality, ICFS 341 Food Processing					
วิชาบังคับก่อน: ICFS 318 ฟังก์ชั่นส่วนผสมอาหาร, ICFS 341 การแปรรูปอาหาร					
Work-based experience for 16 weeks with specific goals needed to achieve, with the					
academic supervision and assessment from both faculty and industry supervisors					

	Mahidol	University	International	College
--	---------	------------	---------------	---------



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

การสร้างประสบการณ์จากการทำงานจริง ๑๖ สัปดาห์ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายเฉพาะ โดยอยู่ภายใต้ คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา และการประเมินผลจากอาจารย์ที่ปรึกษาและผู้ควบคุมจาก ภาคอุตสาหกรรม

Major Elective Courses

 Added 20 courses (moved from Food Sciecne Concentration Major Elective Courses) as follows

ICFS 323	Foods for Sports and Exercises	4 (4-0-8)
ICFS 374	Experimental Design in Food Product Development	2 (1-2-3)
ICFS 375	Integrated Sensory and Consumer Sciences for Product	4 (3-2-7)
ICFS 376	Science of Thai Culinary Arts	4 (3-2-7)
ICFS 413	Marketing of Food Product and Services	2 (2-0-4)
ICFS 414	Operations Management in Food Business	2 (2-0-4)
ICFS 418	Fruits and Vegetables Technology	4 (3-2-7)
ICFS 419	Meat, Poultry and Marine Product Technology	4 (3-2-7)
ICFS 422	Dairy Products Technology	4 (3-2-7)
ICFS 423	Beverage Technology	4 (3-2-7)
ICFS 424	Fat and Oil Technology	4 (3-2-7)
ICFS 426	Bakery Product Technology	4 (3-2-7)
ICFS 427	Confectionary and Chocolate Technology	4 (3-2-7)
ICFS 432	Sensory Evaluation of Food Products	4 (3-2-7)
ICFS 436	Food Fermentation Technology	4 (3-2-7)
ICFS 437	Application of Modern Biotechnology to Food Products	4 (4-0-8)
ICFS 438	Cereal and Starch Technology	4 (3-2-7)
ICFS 452	Food Packaging	4 (3-2-7)
ICFS 463	Field Trip	2 (0-6-2)
ICFS 471	Trends and Novel Techniques in World Foods and Cuisines	3 4 (3-2-7)



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Added 1 new course (moved from Food Science Concentration Major Required Courses)
as follows

ICFS 411 Foods Product Development

4 (4-0-8)

 Added 5 new courses (moved from Culinary Science Concentration Major Required Courses) as follows

ICFS 171	Discovering Culinary Techniques	4 (2-4-6)
ICFS 172	World Cusisines	4 (2-4-6)
ICFS 373	Food Safety for Food Service Industry	2 (2-0-4)
ICFS 374	Experimental Design in Food Product Development	2 (1-2-3)
ICFS 375	Integrated Sensory and Consumer Science for	4 (3-2-7)
	Prodcut Development	

Added 5 new courses as follows

ICFS 320 Food Chemistry and Quality	4 (3-2-7)
ICFS 345 Food Product and Process Design	4 (4-0-8)
ICFS 365 Food Safety and Sanitation Management	4 (4-0-8)
ICFS 366 Consultancy and Auditing in Food Quality and Safety Manage	ement
	4 (4-0-8)
ICFS 439 Food Product Innovation	4 (4-0-8)

Other revisions (if any)

• Changed prerequisites of 5 courses as follows

Courses	Prerequisites	Prerequisites
	(Program 2018)	(Program 2020)
ICFS 171 Discovering Culinary Arts Techniques 4 (2-4-6)	-	Being FS students,
		or being 3 rd year
		student or higher
ICFS 373 Food Safety for Food Service Industry 2 (2-0-4)	ICFS 333 Food	Being FS students,
	Microbiology	or being 3 rd year
		student or higher
ICFS 374 Experimental Design in Food Product	ICCS 161	ICMA 151 Statistics
Development 2 (1-2-3)	Introduction to	for Science I
	Data Science	



D	Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral		Mahidol University International College		
T(QF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (Internation	al Program)		Science I	Division
	ICFS 413 Marketing of Food Product and Services	ICFS 341 Food		Being FS students,	
	2 (2-0-4)	Processing		or being 3rd year	
				student or higher	

ICFS 413 Marketing of Food Product and Services	ICFS 341 Food	Being FS students,
2 (2-0-4)	Processing	or being 3rd year
		student or higher
ICFS 414 Operations Management in Food Business	ICFS 341 Food	Being FS students,
2 (2-0-4)	Processing	or being 3 rd year
		student or higher



Degree Level ☑ Bachelor's	Grad.Dip.	Master's \square Higher	Grad.Dip. Doctoral

Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

5.9 The comparison table of courses between the current program and revised program

Food Science and Technology			Food Science and Technology			Remark
Program 2018			Program 2020			
Code	Title	Credit	Code	Title	Credit	
2. Food	Science and Technolog	y Courses	2. Food S	Science and Technology Courses	;	
(135 cred	dits)		(114 cred	dits)		
2.1 Majo	or Core Courses (52		2.1 Major	r Core Courses (50 credits)		
credits)						
ICCH 210	General Chemistry I	4 (4-0-8)	ICCH 101	General Chemistry I	4 (4-0-8)	
ICCH 102	General Chemistry II	4 (4-0-8)	ICCH 102	General Chemistry II	4 (4-0-8)	
ICCH 221	Organic Chemistry I	<u> </u>	ICCH 221	Organic Chemistry I	4 (4-0-8)	
ICMA106	Calculus I	4 (4-0-8)	ICMA106	Calculus I	4 (4-0-8)	
ICMA213	Calculus II	4 (4-0-8)	ICMA213	Calculus II	4 (4-0-8)	
ICPY 101	Physics I	4 (4-0-8)	ICPY 101	Physics I	4 (4-0-8)	
ICCH 224	Integrated Laboratory	2 (0-4-2)	ICCH 103	Integrated Laboratory	2 (0-4-2)	
	Techniques in			Techniques in Chemistry I		
	Chemistry I					
ICFS 214	Elements of Physical	4 (4-0-8)				discontinued
	Chemistry and					
	Biochemisry for Food					
	Science					
			ICFS 216	General Biochemistry for Food	2 (2-0-4)	New Course
				Science and Technology		
			ICFS 217	Physical Chemistry for Food	2 (2-0-4)	New Course
				Science and Technology		
ICCH 311	Analytical Chemistry	4 (3-2-7)	ICCH 200	Analytical Chemistry A	4 (3-2-7)	
ICBI 101	Biology	4 (4-0-8)				discontinued
			ICBI 121	Biology I	4 (3-2-7)	New Course
ICFS 231	General Microbiology	4 (3-2-7)	ICFS 231	General Microbiology	4 (3-2-7)	
ICMA251	Statistics for Science I	4 (4-0-8)	ICMA251	Statistics for Science I	4 (4-0-8)	
ICMA252	Biological Statistics	•			•	Discontinued
	Laboratory					



Degree Level 🗹 f	Bachelor's 🗖 Grad.Dip	. \square Master's \square	Higher Grad.Dip.	\square Doctoral
------------------	-----------------------	--------------------------------	------------------	--------------------

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Program 2018					Remark
3		Program 2020			
Code Title C	Credit	Code	Title	Credit	
ICFS 215 Human Nutrition 4 ((4-0-8)	ICFS 215	Human Nutrition	4 (4-0-8)	
2.2 Food Science		•		:	Discontinued
Concentration (71 credits)					
2.3 Culinary Science					Discontinued
Concentration (79 credits)					
		2.2 Requ	ired Major Courses (56 credits)		
		ICFS 112	Principle of Food Science and	2 (2-0-4)	Moved from
			Technology		Food science
					required
					courses,
					changed
					course code,
					name and
					credit
		ICFS 317	Food Chemistry	4 (3-2-7)	Moved from
					Food science
					required
					courses,
		ICFS 318	Food Ingredients Functionality	2 (2-0-4)	Moved from
					Food science
					required
					courses,
		ICFS 314	Food Analysis	4 (3-2-7)	Moved from
					Food science
					required
					courses
		ICFS 333	Food Microbiology	4 (4-0-8)	Moved from
					Food science
					required
					courses
		ICFS 334	Food Microbiology Laboratory	2 (0-4-2)	Moved from
					Food science



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Fo	Food Science and Technology		Food Science and Technology			Remark
	Program 2018			Program 2020		
Code	Title	Credit	Code	Title	Credit	
						required
						courses
			ICFS 341	Food Processing	4 (3-2-7)	Moved from
						Food science
						required
						courses
			ICFS 342	Food Storage and Shelf Life	4 (3-2-7)	Moved from
				Extension		Food science
						required
						courses
			ICFS 344	Smart and Green Agro-Industry	2 (2-0-4)	Moved from
						Food science
						required
						courses,
						changed
						course code,
						name and
						credit
			ICFS 351	Food Engineering Principles	2 (2-0-4)	Moved from
						Food science
						required
						courses
			ICFS 352	Unit Operations in Food	3 (3-0-6)	Moved from
				Engineering		Food science
						required
						courses
			ICFS 361	Principles of Quality Assurance	4 (4-0-8)	Moved from
				in Food Processing		Food science
						required
						courses
			ICFS 362	Food Safety and Sanitation	4 (4-0-8)	Moved from
						Food science



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Fo	od Science and Technol	.ogy		Food Science and Technology		Remark
	Program 2018			Program 2020		
Code	Title	Credit	Code	Title	Credit	
						required
						courses
			ICFS 364	Food Law and Standards	3 (3-0-6)	Moved from
						Food science
						required
						courses,
						changed
						course code,
						name and
						credit
			ICFS 391	Scientific Research	2 (2-0-4)	New Course
			ICFS 491	Seminar in Food Science and	2 (2-0-4)	Moved from
				Technology		Food Science
						required courses
			Research	Track Option (8 credit)		
			ICFS 451	Internship in Food Science and	4 (0-12-4)	Moved from
				Technology		Food science
						required courses
			ICFS 497	Senior Project in Food Science	4 (0-8-4)	Moved from
				and Technology		Food science
						required
						courses,
						changed
						course code
						and name
_	-	_	Work Inte	grated Education Option		
			ICFS 464	Work Integrated Education	8 (0-24-0)	New Course
			2.2.2 Ele	ctive Courses (8 credits)	•	
			I			I



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Foo	od Science and Technol	.ogy	Food Science and Technology			Remark
	Program 2018			Program 2020		
Code	Title	Credit	Code	Title	Credit	
			ICFS 171	Discovering Culinary Arts	4 (2-4-6)	Moved from
				Techniques		Culinary
						Science
						Required
						Courses,
						Changed
						prerequisites
			ICFS 172	World Cuisines	4(2-4-6)	Moved from
						Culinary
						Science
						Required
						Courses
			ICFS 320	Food Chemistry and Quality	4(3-2-7)	New Course
			ICFS 323	Foods for Sports and Exercises	4 (4-0-8)	Moved from
						Food Science
						Elective
						Courses
			ICFS 345	Food Product and Process	4(4-0-8)	New Course
				Design		
			ICFS 365	Food Safety and Sanitation	4(4-0-8)	New Course
				Management		
			ICFS 366	Consultancy and auditing in	4(4-0-8)	New Course
				Food Quality and Safety		
				Management		
			ICFS 373	Food Safety for Food Service	2 (2-0-4)	Moved from
				Industry		Culinary
						Science
						Required
						Courses,
						Changed
						prerequisites



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Fo	od Science and Technol	ogy		Food Science and Technology		Remark
	Program 2018			Program 2020		
Code	Title	Credit	Code	Title	Credit	
			ICFS 374	Experimental Design in Food	2 (1-2-3)	Moved from
				Product Development		Food Science
						Elective
						Courses,
						Changed
						prerequisites
			ICFS 375	Integrated Sensory and	4 (3-2-7)	Moved from
				Consumer Sciences for Product		Food Science
				Development		Elective
						Courses,
						Changed
						prerequisites
			ICFS 376	Science of Thai Culinary Arts	4 (3-2-7)	Moved from
						Food Science
						Elective
						Courses
			ICFS 411	Food Product Development	4 (4-0-8)	Moved from
						Food Science
						Required
						courses
			ICFS 413	Marketing of Food Product and	2 (2-0-4)	Change
				Services		prerequisites
			ICFS 418	Fruits and Vegetables	4 (3-2-7)	Moved from
				Technology		Food Science
						Elective
						Courses
			ICFS 419	Meat, Poultry and Marine	4 (3-2-7)	Moved from
				Product Technology		Food Science
						Elective
						Courses



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Food Science and Technology Program 2018			Food Science and Technology			
			Program 2020			
Code	Title	Credit	Code	Title	Credit	
			ICFS 422	Dairy Products Technology	4 (3-2-7)	Moved from
						Food Science
						Elective
						Courses
			ICFS 423	Beverage Technology	4 (3-2-7)	Moved from
						Food Science
						Elective
						Courses
			ICFS 424	Fat and Oil Technology	4 (3-2-7)	Moved from
						Food Science
						Elective
						Courses
			ICFS 426	Bakery Product Technology	4 (3-2-7)	Moved from
						Food Science
						Elective
						Courses
			ICFS 427	Confectionary and Chocolate	4 (3-2-7)	Moved from
				Technology		Food Science
						Elective
						Courses
			ICFS 432	Sensory Evaluation of Food	4 (3-2-7)	Moved from
				Products		Food Science
						Elective
						Courses
			ICFS 436	Food Fermentation Technology	4 (3-2-7)	Moved from
						Food Science
						Elective
						Courses



Degree Level 🗹 Bachelor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Master's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Code Title Credit Code Title Credit CFS 437 Application of Modern Biotechnology to Food Products A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses	Food Science and Technology		Food Science and Technology			Remark	
ICFS 437 Application of Modern Biotechnology to Food Products CFS 438 Cereal and Starch Technology 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses CFS 439 Food Product Innovation 4 (4-0-8) New Course		Program 2018			Program 2020		
Biotechnology to Food Products Biotechnology to Food Products	Code	Title	Credit	Code	Title	Credit	
ICFS 438 Cereal and Starch Technology 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 439 Food Product Innovation 4(4-0-8) New Course ICFS 452 Food Packaging 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 463 Field Trip 2 (0-6-2) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Culsines 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Rovel Techniques in Food Science Elective Courses I-Design Electives (20 credits) 2.3 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.				ICFS 437	Application of Modern	4 (4-0-8)	New Course
Food Science Elective Courses ICFS 439 Food Product Innovation 4(4-0-8) New Course ICFS 452 Food Packaging 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 463 Field Trip 2 (0-6-2) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Cuisines 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Ele					Biotechnology to Food Products		
Food Science Elective Courses ICFS 439 Food Product Innovation 4(4-0-8) New Course ICFS 452 Food Packaging 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 463 Field Trip 2 (0-6-2) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Cuisines 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Ele							
CFS 439 Food Product Innovation 4(4-0-8) New Course				ICFS 438	Cereal and Starch Technology	4 (3-2-7)	Moved from
ICFS 439 Food Product Innovation 4(4-0-8) New Course ICFS 452 Food Packaging 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 463 Field Trip 2 (0-6-2) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Foods and Cuisines ICFS 471 Trends and Cuisines ICFS 472 Trends and Cuisines ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques ICFS 471 Trends and Novel Techniques ICFS 471 Trends and Novel Techniques ICFS 471 Trends A71 Trends A71 Trends A71 Trends A71 Tren							Food Science
ICFS 439 Food Product Innovation ICFS 439 Food Product Innovation ICFS 452 Food Packaging ICFS 452 Food Packaging ICFS 463 Field Trip ICFS 463 Field Trip ICFS 463 Field Trip ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in Food Science Elective Courses I-Design Electives (20 credits) I-Design Electives (20 credits) I-Design Elective Courses (8 credits) I-Design Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.							Elective
ICFS 452 Food Packaging 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 463 Field Trip 2 (0-6-2) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Foods and Cuisines 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Foods and Cuisines Food Science Elective Courses I-Design Electives (20 credits) 2.3 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.							Courses
Food Science Elective Courses ICFS 463 Field Trip ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Cuisines ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in A (3-2-7) Moved from Food Sci				ICFS 439	Food Product Innovation	4(4-0-8)	New Course
Food Science Elective Courses ICFS 463 Field Trip ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Cuisines I-Design Electives (20 credits) I-Design Electives (20 credits) I-Design Elective Courses (8 credits)							
Food Science Elective Courses ICFS 463 Field Trip ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Cuisines I-Design Electives (20 credits) I-Design Electives (20 credits) I-Design Elective Courses (8 credits)							
Food Science Elective Courses ICFS 463 Field Trip ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Cuisines I-Design Electives (20 credits) I-Design Electives (20 credits) I-Design Elective Courses (8 credits)							
CFS 463 Field Trip 2 (0-6-2) Moved from Food Science Elective Courses				ICFS 452	Food Packaging	4 (3-2-7)	
ICFS 463 Field Trip 2 (0-6-2) Moved from Food Science Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Foods and Cuisines Food Science Elective Courses I-Design Electives (20 credits) 2.3 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MU as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8							
ICFS 463 Field Trip ICFS 463 Field Trip ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Foods and Cuisines ICFS 471 Trends and Cuisines ICFS 471 Trends and Cuisines I-Design Electives (20 credits) 2.3 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MU as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Foods and Cuisines 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses Food Science and Cuisines 2.4 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.							
Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Foods and Cuisines I-Design Electives (20 credits) 2.3 Free Elective Courses (8 credits) Food Science Elective Courses Courses 2.4 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.							Courses
Elective Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Foods and Cuisines I-Design Electives (20 credits) 2.3 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MU as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 Elective Courses A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses Pood Science and Cuisines Food Science Students (20 credits) A (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses Food Science Elective Courses (8 credits) Students are required to have 8 credits in total.				ICFS 463	Field Trip	2 (0-6-2)	Moved from
Courses ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Foods and Cuisines I-Design Electives (20 credits) 2.4 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUI as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 Courses 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses (8 credits) Food Science and Cuisines 7 Courses HOVE 471 Trends and Novel Techniques in World Food Science Elective Courses Food Science (20 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.							Food Science
ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Food Science Elective Courses I-Design Electives (20 credits) 2.4 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MU as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 ICFS 471 Trends and Novel Techniques in World Food Science Elective Courses 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses Food Science and Technology students 4 (3-2-7) Moved from Food Science Elective Courses Food Science and Technology students 5 advisor. Students are required to have 8 credits in total.							Elective
World Foods and Cuisines Food Science Elective Courses I-Design Electives (20 credits) 2.4 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 World Foods and Cuisines Food Science Elective Courses MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.							Courses
2.3 Free Elective Courses (8 credits) Elective Courses 1-Design Electives (20 credits) 2.4 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 Elective Courses MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.				ICFS 471	Trends and Novel Techniques in	4 (3-2-7)	Moved from
2.3 Free Elective Courses (8 credits) Pood Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 Courses Courses Courses AUIC as a free elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.					World Foods and Cuisines		Food Science
2.3 Free Elective Courses (8 credits) Pood Science and Technology students can take any course offered by MU as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 I-Design Electives (20 credits) 2.4 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.							Elective
2.3 Free Elective Courses (8 credits) Evaluate to Elective Courses (8 credits) 2.4 Free Elective Courses (8 credits) Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.							Courses
Food Science and Technology students can take any course offered by MU as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total.				I-Design	Electives (20 credits)		
Food Science and Technology students can take any course offered by MU as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 Food Science and Technology students can take any course offered by MUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8	2.3 Free	Elective Courses (8 cred	lits)	2.4 Free	Elective Courses (8 credits)		
take any course offered by MU as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8 credits in total. AUIC as a free elective with the permission of students's advisor. Students are required to have 8			-	Food Scie	ence and Technology students can	take any o	course offered by
advisor. Students are required to have 8					.	•	, i
advisor. Students are required to have 8	-	·		· I			
credits in total		•					
areare in total		·					

N A = I= : =I = I	titus salaana	1.242	C-II
Marilluot	University	International	COLLEGE



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

6 New curriculum structure after the revision in comparison with current structure and criteria of undergraduate program (A.D.2015) Ministry of Education can be shown as follows:

Course Category	Criteria of Undergraduate Program (A.D. 2015) Ministry of Education		Current :	New Structure	
	Semester	Trimester	Food Science Concentration	Culinary Science	Structure
				Concentration	
1. General	30	38	38	38	38
Education Courses					
no less than					
2. Major Courses	72	90	135	135	114
no less than					
Core Courses			52	52	50
Required Courses			71	79	56
Elective Courses			12	4	8
3. I-Design Elective					20
Courses					
4. Free Elective	6	8	8	8	8
Courses					
no less than					
Total Credits	120	150	181	181	180



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

Appendix 6

Details on Lecturers in Charge of the Program, Program Designated Lecturers and Part-time Lecturers

Details on the lecturers in charge of the program

1. Name-Surname Valeeratana Sinsawasdi

Rank/Academic Position Lecturer

Affiliated Agency Institute of Food Technologists (IFT), Food Science and Technology

Association of Thailand (FoSTAT), Agro-Industry Academic Council

Association of Thailand (AIAC)

Workplace Mahidol University International College

2. Education

- 1) B.Sc. (Food Science and Technology), Chiang Mai University, Thailand, 1994
- 2) M.Sc. (Food Science), University of Hawaii, USA, 1998
- 3) Ph.D. (Food Science), with minor in Food and Resources Economics, University of Florida, USA, 2012

3. Field of expertise

- 1) Food Product Development
- 2) Consumer Research

4. Research or Academic Product

Book/Textbook

_

Academic Article/Research Article

 Sinsawasdi, V., & Jayuutdiskul, C. Primary School Students' Preference for Flavoured Milk and Sweetened Drinkable Yoghurt Products. Proceedings of The 5th International Conference on Food and Applied Bioscience 2020, Chiangmai Grandview Hotel & Convention Center, Chiang Mai, Thailand, 6-7 February 2020



Science Division

Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

- 2) Kantirat, J., Nitithamyong, A., and Sinsawasdi, V. Physicochemical and Sensory Preference of Butter Cookies Supplemented with Sesame Seeds and Sesame oil. The 19th Food Innovation Asia conference 2017, Bangkok, Thailand, June 15-17, 2017.
- 3) Sinsawasdi, V., Jayuutdiskul, C., and Kwanbunjan, K. Preference for Flavored Milk and Sweetened Drinkable Yoghurt Packaging of 10 12 Year-old Primary School Students in Bangkok. Poster presentation at The 18th World Congress of Food Science and Technology (IUFoST 2016), Greening the Global Food Supply Chain through Innovation in Food Science and Technology, Dublin, Ireland, August 21-25, 2016.
- 4) Thongrod, T. and Sinsawasdi, V. Dehydrated Pickled Lime Brine and Its Consumers

 Acceptance Evaluation. Poster presentation at the Food Innovation Asia Conference 2015,

 Bangkok, Thailand, June 18-19, 2015.
- 5) Sinsawasdi, V., Hsu, W., Kwanbunjan, K., and Simonne, A. Sappanwood (*Caesalpinia sappan* L.) Water Extract as Red Food Colorant. Poster presentation at the 12th Asian Congress of Nutrition, Yokohama, Japan, May 14-18, 2015.
- 6) Sinsawasdi, V., Kwanbunjan, K., & Hsu, W. (2014). Sensory Expectation and Perception of Red Beverages Prepared from Sappanwood (*Caesalpinia sappan* L.) Water Extract. Proceedings of The 26th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference, pp. 388-393 Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand, 26-29 November. Available from http://tsb2014.mfu.ac.th/proceeding/03_PDF/bb.html
- 7) Rapaphan, A., Chomchome, N., Sinsawasdi, V., and Kwanbunjan, K. Food Choices and Body Mass Index of Mahidol University Students, a Nutrition survey on Salaya campus. Poster presentation at The 1st National Conference on Food and Nutrition for Health "Fruits and Vegetables for Nutrition Security", Bangkok, Thailand, January 16-17, 2014.
- 8) Sinsawasdi, V., Kwanbunjan, K., and Hsu, W. Sensory Expectation and Perception of Red Beverages Prepared from Sappanwood (*Caesalpinia sappan* L.) Water Extract. Poster presentation at The 26th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and

Mahidal	Linivarcity	International	College

Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

International Conference, Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand, November 26-29, 2014.

9) Sinsawasdi, V., Simonne, A., and Hsu, W. Antimicrobial Properties and Mutagenicity of Sappanwood (*Caesalpinia sappan* L.). Poster presentation at International Association for Food Protection annual meeting 2012, Providence, Rhode Island, USA, July 24th, 2012.

5. Teaching Loads in the Program Consist of Responsibility in the Program consist of

Course Codes	Course Names
ICFS 376	Science of Thai Culinary Arts
ICFS 411	Food Product Development
ICFS 413	Marketing of Food Product and Services
ICFS 414	Operations Management in Food Business
ICFS 432	Sensory Evaluation of Food Products

1. Name-Surname Chanida Hansawasdi

Rank/Academic Position Associate Professor

Affiliated Agency Agro-Industry Academic Council Association of Thailand (AIAC)

Workplace Mahidol University International College

2. Education

- 1) B.Sc. (Biotechnology), Mahidol University, Thailand, 1995
- 2) M.Sc. (Biotechnology) Mahidol University, Thailand, 1997
- 3) Ph.D. (Agricultural Chemistry), Hokkaido University, Japan, 2000

3. Field of expertise

- 1) Bioactive compounds from food sources and medicinal plants and their application in food and health concerns
- 2) Health related diet: functional foods, chemistry and product development
- 3) Starch technology and applications

4. Research or Academic Product



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Book/Textbook

-

Academic Article/Research Article

- 1) Hansawasdi, C. and Kurdi, P. 2017. Potential prebiotic oligosaccharide mixtures from acidic hydrolysis of rice bran and cassava pulp. *Plant Foods for Human Nutrition*. **72** (4): 396–403. DOI 10.1007/s11130-017-0636-z. (Impact factor: 2.368)
- 2) Jukkrapong, P., Luangpituksa, P., Suphantharika, M., Hansawasdi, C., and Wongsagonsup, R. 2017. Improvement of sago starch extraction process using various pretreatment techniques and their pretreatment combination. *Starch/Stärke*. **69**, 1700005 DOI 10.1002/star.201700005. (Impact factor: 1.837)
- 3) Tiansawang, K., Luangpituksa, P., Varanyanond, W., and Hansawasdi, C. 2016. GABA (γ-aminobutyric acid) production, antioxidant activity in some germinated dietary seeds and the effect of cooking on their GABA content. *Food Science and Technology* (Campinas). **36**(2): 313-321. DOI 10.1590/1678-457X.0080 (Impact factor : 0.326)
- 4) Kurdi, P. and Hansawasdi, C. 2015. Assessment of the prebiotic potential of oligosaccharide mixtures from rice bran and cassava pulp. *LWT Food Science and Technology*. **63**:1288-1293. DOI 10.1016/j.lwt.2015.04.031(Impact factor : 2.416)
- 5) Pinyo, J., Luangpituksa, P., Suphantharika, M., Hansawasdi, C., and Wongsagonsup, R. 2015. Effect of enzymatic pretreatment on the extraction yield and physicochemical properties of sago starch. *Starch/Stärke*. **67**:1-10. DOI 10.1002/star.201500185. (Impact factor : 1.837)
- 6) Tiansawang, K., Luangpituksa, P., Varanyanond, W., and Hansawasdi, C. 2014. Gaba (Gamma-aminobutyric acid) production of mung bean (*Phaseolus aureus*) during germination and the cooking effect. *Suranaree Journal of Science and Technology*. **21** (4): 307-313.

5. Teaching Loads in the Program Consist of Responsibility in the Program consist of

Course Codes Course Names

ICFS 314	Food Analysis
ICFS 317	Food Chemistry
ICFS 318	Food Ingredients Functionality
ICFS 362	Food Safety and Sanitation
ICFS 491	Seminar in Food Science and Technology



Mahidol University International College

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

1. Name-Surname Nirutchara Laohaprasit

Rank/Academic Position Assistant Professor

Affiliated Agency Food Science and Technology Association of Thailand (FoSTAT), Agro-

Industry Academic Council Association of Thailand (AIAC)

Workplace Mahidol University International College

2. Education

- 1) B.Sc. (Food Technology), Chulalongkorn University, Thailand, 1999
- 2) M.S. (Food Science & Technology), University of New South Wales, Australia, 2002
- 3) Ph.D. (Food Science & Technology) University of New South Wales, Australia, 2005

3. Field of expertise

- 1) Flavor Chemistry
- 2) Food Processing Technology

4. Research or Academic Product

Book/Textbook

Academic Article/Research Article

- 1) Laohaprasit.,N.,Srucharoenpong, K. 2018. Development of Chinese steamed bread with Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) tubers. *Food Research*. **2**(3): 263-269.
 - 2) Laohaprasit., N., Kukreja.R.K., and Arunrat, A. 2012. Extraction of volatile compounds from 'Nam Dok Mai' and 'Mahachanok' mangoes. *International Food Research Journal*. **19**(4): 1445-1448.

5. Teaching Loads in the Program Consist of Responsibility in the Program consist of

Course Codes	Course Names
ICFS 341	Food Processing
ICFS 342	Food Storage and Shelf life Extension
ICFS 494	Internship in Food Science and Technology
ICFS 423	Beverage Technology



TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

1. Name-Surname Ms. Thunnalin Winuprasith

Rank/Academic Position Assistant Professor

Affiliated Agency

Workplace Institute of Nutrition, Mahidol University

2. Education

- 1) B.Sc. (Food and Nutrition), Mahidol University, Thailand, 2005.
- 2) M.Sc. (Food and Nutrition for development, Mahidol University, Thailand, 2009
- 3) Ph.D. (Biotechnology), Mahidol University, Thailand, 2014

3. Field of expertise

- 1) Rheology
- 2) Emulsion
- 3) Colloids
- 4) Food product development
- 5) Encapsulation
- 6) Delivery systems

4. Research or Academic Product

Book/Textbook

Academic Article/Research Article

- 1) Jain, S., Winuprasith, T., Suphantharika, M. Digestion behavior and gastrointestinal fate of oilin-water emulsions stabilized by different modified rice starches (2020) Food and Function, 11 (1), pp. 1087-1097.
- 2) Mitbumrung, W., Suphantharika, M., McClements, D.J., Winuprasith, T. Encapsulation of Vitamin D3 in Pickering Emulsion Stabilized by Nanofibrillated Mangosteen Cellulose: Effect of Environmental Stresses (2019) Journal of Food Science, 84 (11), pp. 3213-3221.
- Suttireung, P., Winuprasith, T., Srichamnong, W., Paemuang, W., Phonyiam, T., Trachootham, D. Riceberry rice puddings: rice-based low glycemic dysphagia diets (2019) Asia Pacific journal of clinical nutrition, 28 (3), pp. 467-475.



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral	Mahidol University International College
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)	Science Division

- 4) Jain, S., Winuprasith, T., Suphantharika, M. Design and synthesis of modified and resistant starch-based oil-in-water emulsions (2019) Food Hydrocolloids, 89, pp. 153-162.
- 5) Treesattayakul, B., Winuprasith, T., Theeranuluk, B., Trachootham, D. Loss of Posterior Occluding Teeth and Its Association with Protein-Micronutrients Intake and Muscle Mass among Thai Elders: A Pilot Study. (2019) The Journal of frailty & aging, 8 (2), pp. 100-103.
- 6) Winuprasith, T., Sahasakul, Y., & Rungraung, N. (2017). Nanocellulose: Food Application and Food Safety Aspects. *Thai Journal of Toxicology*, 32: 67-69.
- 5. Teaching Loads in the Program Consist of Responsibility in the Program consist of

Course Codes Course Names

ICFS 432 Sensory Evaluation of Food Products

Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

Science Division

1. Name-Surname Ms. Hathaitip Sritanaudomchail

Rank/Academic Position Assoc. Prof.

Affiliated Agency

Workplace Department of Oral Biology, Mahidol University

2. Education

- 1) B.Sc. (Biochemistry & Biochemistry Technology), Mahidol University, Thailand, 1997
- 2) M.Sc. (Biochemistry), Chiangmai University, Thailand, 2001
- 3) Ph.D. (Biochemistry), Mahidol University, Thailand, 2006

3. Field of expertise

- 1) Stem Cell Biology
- 2) Tissue Engineering
- 3) Molecular Biology

4. Research or Academic Product

Book/Textbook

Academic Article/Research Article

- 1) Tangjit, N., Dechkunakorn, S., Anuwongnukroh, N, Khaneungthong, A., & Sritanaudomchai, H. (2018). Optimal xeno-free culture condition for clinical grade stem cells from human exfoliated deciduous teeth. *International Journal of Stem Cells* 11: 96-104.
- 2) Gonmanee T, Thonabulsombat C, Vongsavan K, Sritanaudomchai H. Differentiation of stem cells from human deciduous and permanent teeth into spiral ganglion neuron-like cells. Arch Oral Biol. 2018; 88:34-41.
- 3) Tangjit N, Dechkunakorn S, Anuwongnukroh N, Khaneungthong A, Sritanaudomchai H. Optimal xeno-free culture condition for clinical grade stem cells from human exfoliated deciduous teeth. Int J Stem Cells 2018; 11(1):96-104.
- 4) Wongwatanasanti N, Jantarat J, Sritanaudomchai H, Hargreaves KM. Effect of Bioceramic Materials on Proliferation and Odontoblast Differentiation of Human Stem Cells from the Apical Papilla. J Endod 2018; 44(8):1270-1275.



Science Division

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

- 5) Sakunphanitphan S, Jantarat J, Sritanaudomchai H, Oonkhanond B, Hargreaves KM. The effect of silk fibroin hydrogel on proliferation of human stem cells from the apical papilla. M Dent J 2019; 39 (1):35-40.
- 6) Gonmanee T, Sritanaudomchai H, Vongsawan K, Songsaad A, Faisaikarm T, White K, Thonabulsombat C. Neuronal differentiation of dental pulp stem cells from human permanent and deciduous teeth following co-culture with rat auditory brainstem slices. Anat Rec 2020; Jan 12. doi: 10.1002/ar.24368. [Epub ahead of print].

5. Teaching Loads in the Program Consist of Responsibility in the Program consist of

Course Codes Course Names

ICFS 216 General Biochemistry for Food Science and Technology

Name lists of Program Designated Lecturers

No.	Name-Surname	Academic Position	Educational Qualifications (Field of Study)/ Institution/ Year of Graduation	* Latest Academic Products in the Past 5 Years	
1	Pakorn	Associate	Ph.D. (Organic Chemistry),	1) Bovonsombat, P.,	
	Bovonsombat	Professor	New York University, New	Stone, S., Rossi, M., &	
			York, USA, 1993	Caruso, F. (2019). Halogen	
				bonds in N-	
			M.A. (Chemistry), Columbia	bromosuccinimide and	
			University, New York, USA,	other N-	
			1988	halosuccinimides. Structur	
				al Chemistry, 1-11.	
			M.A. (Chemistry), Vassar	2) Bovonsombat, P.,	
			College, New York, USA ,	Sophanpanichkul, P.,	
			1987	Pandey, A., Tungsirisurp, S.,	
				Limthavornlit, P.,	



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral
TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

College, New York, USA, 1987 Teecomegaet, P. (2015). Novel regioselective aromatic chlorination via catalytic thiourea activation of N- chlorosuccinimide. Tetra edron letters, 56(17), 219 2196. Ph.D. (Biology), University of Essex, UK, 2003 Phillips, W. (2018). Investigating Reef Contac Rates of Snorkel Visitors M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's College, University of London, UK, 1998 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Technology) University Srucharoenpong, K. (201				B.A. (Chemistry), Vassar	Chobtumskul, K., &
1987 Novel regioselective aromatic chlorination via catalytic thiourea activation of N-chlorosuccinimide. Tetro edron letters, 56(17), 219 2196. 2 Wayne Phillips - Ph.D. (Biology), University of Essex, UK, 2003 Investigating Reef Contact Rates of Snorkel Visitors M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's Gollege, University of Coral Reef Tours. Applied London, UK, 1998 Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201					
aromatic chlorination via catalytic thiourea activation of N-chlorosuccinimide. Tetral edron letters, 56(17), 219 2196. 2 Wayne Phillips - Ph.D. (Biology), University of Essex, UK, 2003 Investigating Reef Contact Rates of Snorkel Visitors M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's Guided and Non-guided College, University of London, UK, 1998 Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201					
catalytic thiourea activation of N-chlorosuccinimide. Tetro edron letters, 56(17), 219 2196. 2 Wayne Phillips - Ph.D. (Biology), University of Essex, UK, 2003 Investigating Reef Contact Rates of Snorkel Visitors M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's Guided and Non-guided College, University of London, UK, 1998 Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201)					
activation of N-chlorosuccinimide. Tetro edron letters, 56(17), 219 2196. 2 Wayne Phillips - Ph.D. (Biology), University of Essex, UK, 2003 Investigating Reef Contact Rates of Snorkel Visitors M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's Guided and Non-guided Coral Reef Tours. Applied London, UK, 1998 Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201)					
chlorosuccinimide. Tetro edron letters, 56(17), 219 2196. 2 Wayne Phillips - Ph.D. (Biology), University of Essex, UK, 2003 Investigating Reef Contact Rates of Snorkel Visitors M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's Guided and Non-guided Coral Reef Tours. Applied London, UK, 1998 Environmental Research, 40 (1), pp. 71-80 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201)					,
edron letters, 56(17), 219 2196. 2 Wayne Phillips - Ph.D. (Biology), University of Essex, UK, 2003 Investigating Reef Contact Rates of Snorkel Visitors M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's Guided and Non-guided Coral Reef Tours. Applied London, UK, 1998 Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201)					chlorosuccinimide. <i>Tetrah</i>
2196. 2 Wayne Phillips - Ph.D. (Biology), University of Essex, UK, 2003 Phillips, W. (2018). Investigating Reef Contact Rates of Snorkel Visitors M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's Guided and Non-guided Coral Reef Tours. Applied London, UK, 1998 Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201)					
Ph.D. (Biology), University of Essex, UK, 2003 Phillips, W. (2018). Investigating Reef Contact Rates of Snorkel Visitors M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's Guided and Non-guided Coral Reef Tours. Applied London, UK, 1998 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 Mrs. Nirutchara Assistant Professor Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201)					
Essex, UK, 2003 Investigating Reef Contact Rates of Snorkel Visitors M.Sc. (Aquatic Resource Koh Sak, Pattaya on Guided and Non-guided Coral Reef Tours. Applied London, UK, 1998 Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Professor Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201)	2 Wayne	Phillips	-	Ph.D. (Biology), University of	
M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's College, University of London, UK, 1998 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 Mrs. Nirutchara Laohaprasit Rates of Snorkel Visitors Koh Sak, Pattaya on Guided and Non-guided Coral Reef Tours. Applied Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 Rates of Snorkel Visitors Koh Sak, Pattaya on Guided and Non-guided Coral Reef Tours. Applied Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Laohaprasit Professor Technology) University Srucharoenpong, K. (201		,			Investigating Reef Contact
M.Sc. (Aquatic Resource Management), King's College, University of London, UK, 1998 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Laohaprasit Assistant Professor M.Sc. (Aquatic Resource Koh Sak, Pattaya on Guided and Non-guided Coral Reef Tours. Applies Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201)					Rates of Snorkel Visitors at
Management), King's College, University of London, UK, 1998 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Laohaprasit Professor Management), King's Guided and Non-guided Coral Reef Tours. Applier Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 Laohaprasit, N., & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201)				M.Sc. (Aquatic Resource	Koh Sak, Pattaya on
College, University of London, UK, 1998 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Laohaprasit Professor Coral Reef Tours. Applied Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 Laohaprasity of London, UK, 1992 Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201)				'	,
London, UK, 1998 Environmental Research 40 (1), pp. 71-80 B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201)					
B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Srucharoenpong, K. (201.)					
B.Sc. (Hons) (Human Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Laohaprasit Professor Technology) University Srucharoenpong, K. (201)				, ,	·
Environmental Science), King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Laohaprasit Professor Technology) University Srucharoenpong, K. (201)				B.Sc. (Hons) (Human	
King's College, University of London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Technology) University Srucharoenpong, K. (201)					
London, UK, 1992 3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Laohaprasit Professor Technology) University Srucharoenpong, K. (201					
3 Mrs. Nirutchara Assistant Ph.D. (Food Science & Laohaprasit, N., & Laohaprasit Professor Technology) University Srucharoenpong, K. (201					
	3 Mrs. Ni	irutchara	Assistant		Laohaprasit, N., &
I.D. No. of New South Wales, Development of Chinese	Laohar	prasit	Professor	Technology) University	Srucharoenpong, K. (2018).
	I.D. No.).		of New South Wales,	Development of Chinese
310170152xxxx Australia, 2005 steamed bread with	310170	0152xxxx		Australia, 2005	steamed bread with
M.Sc. (Food Science & Jerusalem artichoke				M.Sc. (Food Science &	Jerusalem artichoke
Technology), (Helianthus tuberosus L.				Technology),	(Helianthus tuberosus L.)
University of New South tubers. Food Research 2				University of New South	tubers. Food Research 2:
Wales, Australia, 263-269.				Wales, Australia,	263-269.
2002				2002	



Degree Level ☑ Bachelor's ☐ Grad.Dip. ☐ Master's ☐ Higher Grad.Dip. ☐ Doctoral

TQF2 Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)

	3.4	<u> </u>		Science Divisi
			B.Sc. (Food Technology),	
			Chulalongkorn	
			University, Thailand, 1999	
4	Rangson	-	M.S. (Home Economic),	Chirakranon, R. (2017).
	Chirakranon		Concentration: Food and	Motivation in Producing
			Nutrition, Kasetsart	Craft Beer under
			University, Thailand, 2007	Regulatory Constrains in
				Thailand. SUIC
			B.B.A., Concentration:	International Journal, 1 (1),
			Marketing, Bangkok	pp. 131-139.
			University, Thailand 1999	
			Associate of Science in	
			Culinary Arts, Johnson &	
			Wales University, Rhode	
			Island, USA, 2004	
5	Manchuta	-	Ph.D., Chemistry, University	1) Dangkulwanich, M.,
	Dangkulwanich		of California, Berkeley	Raetz, C. R., & Williams, A.
				H. (2019). Structure guided
			B.S., Chemistry, Duke	design of an antibacterial
			University	peptide that targets UDP-
				N-acetylglucosamine
				acyltransferase. <i>Scientific</i>
				reports, 9(1), 3947.
				2) Dangkulwanich, M.,
				Kongnithigarn, K., &
				Aurnoppakhun, N. (2017).
				Colorimetric
				Measurements of Amylase
				Activity: Improved
				Accuracy and Efficiency
<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>

		()	
Degree Level ☑ Bache	elor's 🗖 Grad.Dip. 🗖 Maste	er's 🗖 Higher Grad.Dip. 🗖 Doctoral	Mahidol University International College
TQF2 Bachelor of Scien	nce Program in Food Science	and Technology (International Program)	Science Division
			with a

Smartphone. Journal of

141-145.

Chemical Education, 95(1),

Name lists of Part-time Lecturers

No.	Name	Surname	Academic Position/ Name Title	Educational Qualification and Name of Institution Graduated From	Affiliated Agency
1	Theeranun	Janjarasskul		Ph.D. (Food Science),	Faculty of
				University of California, USA	Science,
					Chulalongkorn
				M.Sc. (Food Science),	University
				Michigan State University,	
				USA	
				B.Sc. (Food Technology),	
				Chulalongkorn University,	
				Thailand, 1999	