

ID	หลักสูตร (Course)	จำนวน ชั่วโมงเรียน	จำนวน คน/ห้อง	ประมาณ ค่าใช้จ่าย/คน*	ห้องเรียน	วิทยากร	ศูนย์วิจัย/ศูนย์ สาขา/คณะ
1	Physics1 การประยุกต์ใช้โซลาร์เซลล์	3	30	210	ABL201	1.ผศ.ดร.สินุพล ทิมพัทท 2.อ.ปกรณ์ สุนทรเมธ	ทีสิคส์
2	Chem1 การเตรียมสารละลายและการไทเทรต กรด-เบส	3	30	150	SC823,827,828	1.ดร.ภาศรี นามเคน 2.อ.วิรัตน์ วิสุทธิธาดา 3.อ.เจนจิรา ลานแก้ว 4.ดร.ภัทรนิษฐ์ คำรงค์โรจน์นท์ 5.นายชุมพล พาใจธรรม	เคมี
3	Chem2 การกลั่นน้ำมันหอมระเหยและสกัดด้วยซอกโซลนต์	3	30	150	SC823,827,828		
4	Chem3 เซลล์ไฟฟ้าเคมี	3	30	150	SC823,827,828		
5	Chem4 Chromatography	3	30	150	SC823,827,828		
6	Chem5 สบู่สมุนไพรแฟนซี	3	30	230	SC823,827,828		
7	Chem6 การจำแนกสารประกอบไฮโดรคาร์บอน	3	30	150	SC823,827,828		
8	Chem7 การวิเคราะห์หมู่ฟังก์ชัน	3	30	150	SC823,827,828		
9	Chem8 ตัวทำละลาย	3	30	150	SC823,827,828		
10	Bio1 กล้องจุลทรรศน์ เซลล์ และการแบ่งเซลล์	3	30	120	SC813,817		
11	Bio2 เนื้อเยื่อของพืช	3	30	120	SC813,817		
12	Bio3 โครงสร้างสัตว์ (ไล่เดือน/แมลง/กบ)	3	30	120	SC813,817		
13	Bio4 การเก็บตัวอย่างพืชโดยวิธีการต่างๆ	3	30	120	SC813,817		
14	Bio5 การศึกษาโครงสร้างภายในของพืช	3	30	120	SC813,817		
15	Bio6 เทคนิคการเจือจางที่ละ 10 เท่าและการนับจุลินทรีย์	3	30	140	SC813,817	1.ผศ.พรรณพร กุลมา 2.นางสาวพิมพ์ชนก บังเมฆ	ชีววิทยา
16	Bio7 การศึกษาโลกจุลินทรีย์ แบคทีเรีย ยีสต์ รา	3	30	160	SC813,817		
17	Bio8 การวัดการเจริญเติบโตจุลินทรีย์	3	30	160	SC813,817		
18	Bio9 การตรวจสอบจุลินทรีย์ผลิตภัณฑ์นม โพรไบโอติก, โพรตีเอส, อิมูเนส	3	30	180	SC813,817		
19	Bio10 การย้อมสีแกรมแบคทีเรีย	3	30	160	SC813,817		
20	Bio11 การผลิตผงเชื้อจุลินทรีย์	3	30	180	SC813,817		
21	Bio12 การแยกจุลินทรีย์จากธรรมชาติ	3	30	160	SC813,817		
22	Bio13 การตรวจสอบฤทธิ์ยับยั้งการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์	4	30	160	SC813,817		
23	Bio14 การควบคุมเชื้อจุลินทรีย์ในห้องปฏิบัติการ	3	30	160	SC813,817		
24	Bio15 ทักษะกระบวนการคิดเชิงวิทยาศาสตร์ (ม.ต้น)	3	30	150	SC813,817		
25	Bio16 การผลิตน้ำหมักชีวภาพ-การตรวจสอบจุลินทรีย์ในน้ำหมักและการประยุกต์ใช้ประโยชน์	3	30	210	SC813,บ้านวิถีไทย		
26	Bio17 การย่อยเศษซากพืชด้วยจุลินทรีย์/น้ำหมักชีวภาพ	3	30	210	SC813	2.อ.ปิยะนุช สิ้นนตา	
27	Science1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพรท้องถิ่น (เลือกได้ 1 กิจกรรม) 1.โลชั่นสมุนไพรและยาสมุนไพร 2.สบู่สมุนไพร และชาสมุนไพร 3.บารัมและแชมพูสมุนไพร 4.น้ำมันวดสมุนไพรและสบู่กลีเซอรีน 5.ครีมอาบน้ำและพืมน้ำสมุนไพร	3	30	180	SC823,827,828	ผศ.ดร.สินุพล ทิมพัทท และคณะ	วิทยาศาสตร์
28	Math1 ทบทวนคณิตพีชคณิต (2 เรื่องที่สนใจ)	3	30	100	SC816	1.ดร.ภุชญา ญาใจ 2.ผศ.ดร.พรพร สายประ 3.ผศ.ดร.วิโรจน์ มงคลเทพ 4.ผศ.ชัชชัย ศิสุพล	คณิตศาสตร์
29	Math2 การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติเพื่อการวิจัย/การวัดและประเมินผลการศึกษา	6	30	200	อาคารเรียนและปฏิบัติการเกษตรชีวภาพ ชั้น 2		คณิตศาสตร์
30	Biotech1 การทำโยเกิร์ต (Yogurt Making)	3	20	210	SC813,817	1.ผศ.ดร.สุภาวดี ศรีรัมย์ 2.อ.วิรัตน์ วิสุทธิธาดา 3.อ.เจนจิรา ลานแก้ว	เทคโนโลยีชีวภาพทางการเกษตร
31	Biotech2 การสกัดดีเอ็นเอเพื่องานทางพันธุศาสตร์	3	30	210	ศูนย์เทคโนโลยีชีวภาพ		
32	Biotech3 เทคนิคเจลอิเล็กโทรโฟริซิสเพื่องานทางพันธุศาสตร์	3	30	210	ศูนย์เทคโนโลยีชีวภาพ	1.ดร.เขาวลัย ใจสุข 2.อ.เจนจิรา ลานแก้ว	
33	Biotech4 เทคนิคพีซีอาร์เพื่องานทางพันธุศาสตร์	3	30	210	ศูนย์เทคโนโลยีชีวภาพ		วิทยาการคอมพิวเตอร์
34	Comsci1 การสร้างเกมบนเว็บด้วยโปรแกรมอย่างง่าย	3	30	150	อาคารเรียนและปฏิบัติการเกษตรชีวภาพ ชั้น 2		
35	Comsci2 ฝึกเขียนโปรแกรมเบื้องต้นด้วยภาษาไพทอน (สอดคล้องกับวิชาวิทยาการคำนวณ)	3	30	150	อาคารเรียนและปฏิบัติการเกษตรชีวภาพ ชั้น 2	1.ผศ.ดร.นงนุช เกตุย 2.อ.ปกรณ์ สุนทรเมธ	
36	Comsci3 ฝึกทักษะคิดเป็นระบบด้วย โปรแกรม Scratch (สอดคล้องกับวิชาวิทยาการคำนวณ)	3	30	150	อาคารเรียนและปฏิบัติการเกษตรชีวภาพ ชั้น 2	3.อ.ชนิษฐา หอมจันทร์ 4.อ.ศิริลักษณ์ แก้วศิริรุ่ง 5.อ.วรวิทย์ ฝั้นคำอ้าย 6.ดร.ปกรณ์ จันทรอินทร์	
37	Comsci4 ประยุกต์ IOT กับอุปกรณ์ NodemMCU/ESP8266	3	30	250	อาคารเรียนและปฏิบัติการเกษตรชีวภาพ ชั้น 2		
38	Comsci5 การพัฒนาเครื่องมือขายสินค้าออนไลน์อย่างง่าย(eCommerce)	3	30	150	อาคารเรียนและปฏิบัติการเกษตรชีวภาพ ชั้น 2		
39	Comsci6 การนำเสนอข้อมูลด้วยภาพ (Data Visualize)	3	30	150	อาคารเรียนและปฏิบัติการเกษตรชีวภาพ ชั้น 2		
40	Comsci7 การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น (Data Analytics)	3	30	150	อาคารเรียนและปฏิบัติการเกษตรชีวภาพ ชั้น 2		
41	Comsci8 การประยุกต์ใช้ AI กับการประมวลผลภาพเบื้องต้น(Image Processing)	3	30	150	อาคารเรียนและปฏิบัติการเกษตรชีวภาพ ชั้น 2		
42	Foodtech1 การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร	4	20	400	FT203	ดร.เสกสรร วงศ์ศิริ	
43	Foodtech2 ผลของปริมาณอะไมโลสต่อสมบัติของแป้ง	4	20	270	FT203	1.ดร.เสกสรร วงศ์ศิริ 2.ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	
44	Foodtech3 การวัดค่าสีในอาหาร	3	20	240	FT203	ดร.เสกสรร วงศ์ศิริ	
45	Foodtech4 การวัดเนื้อสัมผัสอาหาร (TPA)	3	20	240	FT201	1.ผศ.มลิวรรณ์ กิจชัยเจริญ 2.ผศ.ประภิต ทิมขำ	
46	Foodtech5 การทดสอบทางประสาทสัมผัส	3	20	240	FT308	1.ผศ.มลิวรรณ์ กิจชัยเจริญ 2.ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	
47	Foodtech6 การวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์ในอาหาร	3	20	240	FT203	1.ผศ.มลิวรรณ์ กิจชัยเจริญ 2.ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	
48	Foodtech7 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	4	20	240	FT307	ดร.สุทธิดา ปัญญาอินทร์	
49	Foodtech8 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์หมักดอง (ผลไม้ดอง ไวน์ สาโท)	4	20	270	อาคาร 2	1.ผศ.มลิวรรณ์ กิจชัยเจริญ 2.ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	

ID	หลักสูตร (Course)	จำนวน ชั่วโมงเรียน	จำนวน คน/ห้อง	ประมาณ ค่าใช้จ่าย/คน*	ห้องเรียน	วิทยากร	ศูนย์วิจัย/ศูนย์ สาขาอื่นๆ
50	Foodtech9 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ (เค้ก ซาลาเปา โดนัท)	4	20	270	FT307	อ.บุษบา มะโนแสน	อุตสาหกรรมเกษตร
51	Foodtech10 เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (มินิคอกเทล แหนม หมูยอ หมูฝอย)	4	20	270	FT302	ดร.สุทธิดา ปัญญาอินทร์	
52	Foodtech11 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง (ทอดสุญญากาศ อบลมร้อน)	4	20	270	อาคาร 2	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	
53	Foodtech12 คอลลอยด์ในอาหาร (Colloid in food)	3	20	240	FT204	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	
54	Foodtech13 วิทยาศาสตร์อาหารสมัยใหม่: การทำสเฟียร์	3	20	240	FT307	ดร.จิรัชต์ กันทะขู้	
55	Plant1 การเพาะเห็ดในขอนไม้	3	20	320	ปฏิบัติการเห็ด	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ	พืชศาสตร์
56	Plant2 การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า	3	20	320	ปฏิบัติการเห็ด	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ	
57	Plant3 การเพาะเห็ดในถุงพลาสติก	3	20	320	ปฏิบัติการเห็ด	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ	
58	Plant4 การผลิตปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูง	3	20	320	ปฏิบัติการเห็ด	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ	
59	Plant5 การวิเคราะห์ดินอย่างง่าย (ชุดวิเคราะห์ test kit)	3	20	320	ปฏิบัติการเห็ด	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ	
60	Plant6 การผลิตชีวภัณฑ์ควบคุมโรคพืชและแมลงศัตรูพืช	3	20	320	ห้องปฏิบัติการอารักขาพืช	ดร.ปัทมา จันทร์เรือง	
61	Plant7 การจัดการโรคและแมลงศัตรูพืชผักอย่างมืออาชีพ	3	20	320	ห้องปฏิบัติการอารักขาพืช	ดร.ปัทมา จันทร์เรือง	
62	Plant8 การจัดการโรคและแมลงศัตรูกาแฟอย่างมืออาชีพ	3	20	320	ห้องปฏิบัติการอารักขาพืช	ดร.ปัทมา จันทร์เรือง	
63	Plant9 การจัดการโรคและแมลงศัตรูไม้ผลอย่างมืออาชีพ	3	20	320	ห้องปฏิบัติการอารักขาพืช	ดร.ปัทมา จันทร์เรือง	
64	Plant10 การตัดแต่งกิ่งไม้ผล	3	20	320	ปฏิบัติการไม้ผล	อ.บรรจง อุปกัว	
65	Plant11 การขยายพันธุ์ไม้ผลแบบไม่อาศัยเพศ	3	20	320	ปฏิบัติการไม้ผล	อ.บรรจง อุปกัว	
66	Plant12 การคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ผัก	3	20	320	ปฏิบัติการพืชผัก	อ.บรรจง อุปกัว	
67	Plant13 การประยุกต์ใช้โรงเรือนผลิตผัก	3	20	320	ปฏิบัติการพืชผัก	อ.บรรจง อุปกัว	
68	Plant14 การจัดการสวนผลไม้	3	20	320	ปฏิบัติการไม้ผล	อ.บรรจง อุปกัว	
69	Plant15 การจัดสวนหย่อมขนาดเล็ก	6	15	500	ปฏิบัติการภูมิทัศน์	อ.ภานุพงศ์ สิทธิวุฒิ	
70	Plant16 การตัดแต่งกิ่งไม้ใหญ่ในงานภูมิทัศน์	6	15	500	ปฏิบัติการภูมิทัศน์	อ.ภานุพงศ์ สิทธิวุฒิ	
71	Plant17 การดูแลรักษาภูมิทัศน์เบื้องต้น	6	15	500	ปฏิบัติการภูมิทัศน์	อ.ภานุพงศ์ สิทธิวุฒิ	
72	Plant18 การปลูกพืชไร้ดิน	3	20	320	ปฏิบัติการพืชผัก	อ.ภานุพงศ์ สิทธิวุฒิ	
73	Animal1 การทำขนมขบเคี้ยวสำหรับสุนัขและแมว	6	15	485	สาขาสัตวศาสตร์	อ.สุธาพิทย์ ไชยวงศ์	สัตวศาสตร์
74	Animal2 การจัดการด้านการตลาดธุรกิจสมัยใหม่ที่ยกระดับธุรกิจฟาร์ม	6	15	485	สาขาสัตวศาสตร์	อ.กัญญาณัฐา จินตบุตรกุล	
75	Animal3 การเลี้ยงเป็ดไขปลอกถัก	6	30	240	สาขาสัตวศาสตร์	อ.กัญญาณัฐา จินตบุตรกุล	
76	Animal4 การเลี้ยงจิ้งหรีดเป็นโปรตีนทางเลือก (หลักสูตรสร้างอาชีพ)	10	20	3,000	สาขาสัตวศาสตร์	ผศ.ดร.รัชต์ บัวระภา	
77	Animal5 การผสมเทียมโคและกระบือ (หลักสูตรสร้างอาชีพ)	90	20	6,000	สาขาสัตวศาสตร์	อ.กฤษณธร สิมตะละ	
78	Animal6 การจัดการอาหารและโภชนาการสัตว์เคี้ยวเอื้อง (หลักสูตรสร้างอาชีพ)	18	20	3,000	สาขาสัตวศาสตร์	ดร.วุฒิกร สระแก้ว	
79	Aqua1 การเพาะพันธุ์ปลาสวยงาม	3	30	210	FS101	1.ดร.จุลพรรัตน์ ศิริแสง 2.ดร.เขวสีย์ ใจสุข	เพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ
80	Aqua2 การเพาะพันธุ์ปลาเศรษฐกิจ	3	30	210	FS101	3.ผศ.อมรชัย สัตทองคำ 4.ผศ.ดร.เอกชัย ดวงใจ	
81	Aqua3 การเพาะพันธุ์กบ	3	30	210	FS101		
82	Language1 การสนทนาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทั่วไป	3	30	120	LA721	อ. Stuart	ศูนย์ภาษา
83	Language2 การสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ (ระบุหัวข้อได้)	3	30	120	LA721	คณาจารย์หลักสูตรภาษาอังกฤษ	
84	Language3 ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ (หลักสูตรระยะสั้น)	10	30	275	LA721	คณาจารย์หลักสูตรภาษาอังกฤษ	
85	Language4 ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ (หลักสูตรฝึกอาชีพ)	6	30	320	ห้องสมุดชั้น3	คณาจารย์หลักสูตรภาษาอังกฤษ	
86	Language5 พื้นฐานไวยากรณ์ภาษาอังกฤษ	3	30	120	LA721	อ.ชนิษฐา สุวรรณประชา	
87	Language6 ภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมสอบ	10	30	275	LA721	1.อ.ชนิษฐา สุวรรณประชา 2.อ.ศลิ ไชยคำ 3.ผศ.จโรรัตน์ สวัสดิ์	
88	Language7 English Camp (แบ่งฐาน)	3	30	330	ห้องสมุดชั้น3	คณาจารย์หลักสูตรภาษาอังกฤษ	
89	Language8 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารขั้นพื้นฐาน	10	30	275	LA721	อ.พรลภัส วิชา	
90	English1 ภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว (หลักสูตรฝึกอบรม)	3	30	120	LA721	คณาจารย์หลักสูตรภาษาอังกฤษ	ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสารภาค
91	English2 ภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว (Workshop)	6	30	330	ห้องสมุดชั้น3	คณาจารย์หลักสูตรภาษาอังกฤษ	
92	English3 ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม (หลักสูตรฝึกอาชีพ)	6	30	185	ห้องสมุดชั้น3	อ.มินตรา ไชยชนะ	
93	English4 การเขียนจดหมายธุรกิจ (หลักสูตรฝึกอบรม)	3	30	120	LA721	ผศ.จโรรัตน์ สวัสดิ์	
94	BA1 สร้างภาพธุรกิจด้วยโปรแกรม Canva	3	30	120	BA410	1.อ.พัชรภรณ์ หงษ์สิบสอง 2.ผศ.ศาทาฐ แก้วบรรจง	ระบบสารสนเทศ ทางธุรกิจ
95	BA2 วิเคราะห์ข้อมูลธุรกิจด้วยโปรแกรม RapidMiner	3	30	120	BA410	3.อ.ยุภาติ นัฐสิริโสภณ 4.อ.เมตตา ตาละลักษณ์ 5.อ.อนันต์ มงคลเกียรติชัย	
96	BA3 การนำเสนอสินค้าให้น่าสนใจผ่านระบบออนไลน์	3	30	140	BA410	6.อ.สุพรรณศรี ค่างค์ 7.อ.ธีรวิทย์ วงษา	
97	BA4 การตลาดยุค 5.0 บนสื่อออนไลน์	3	30	120	BA101	1.ดร.ฐานิญา อิศระ 2.ดร.ปริศนา ตั้งมหาสวัสดิ์	การตลาดและ การตลาดดิจิทัล
98	BA5 การตลาดสำหรับผู้ประกอบการยุคดิจิทัล	3	30	120	BA101	3.ผศ.รัชชัญ ชัยอนันต์ 4.อ.อภิญา กันธิยะ 5.อ.วรรณดา ชินบุตร	
99	BA6 สร้างตัวตนให้โดดเด่นในลูกค้าด้วย Content Marketing	3	30	120	BA101		
100	BA7 แนวทางการปรับตัวของธุรกิจสู่ NEXT Normal	3	30	120	BA109	1.ผศ.ธัญทิพย์ ศิริพรอักษรชัย 2.ดร.ณัฐพันธ์ ปัญญาโรจน์	การจัดการ ธุรกิจ
101	BA8 การใช้เครื่องมือในการทำแผนธุรกิจ (Business Model Canvas : BMC)	3	30	120	BA109	3.อ.กัญญาณัฐา พลเยี่ยม	
102	ACC1 การจัดทำบัญชีเบื้องต้น และภาษีอากรที่ควรรู้สำหรับเกษตรกร	3	30	120	BA205	คณาจารย์สาขาการบัญชี	การบัญชี
103	ACC2 การจัดทำบัญชีเบื้องต้น การคิดต้นทุนเพื่อกำหนดราคา และภาษีอากรที่ควรรู้สำหรับผู้ประกอบการใหม่	3	30	120	BA205	คณาจารย์สาขาการบัญชี	

หมายเหตุ: * ประมาณค่าใช้จ่าย/คน เป็นค่าเฉลี่ยต่อคนจากค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น ได้แก่ ค่าวิทยากร ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ และค่าสาธารณูปโภค