

**หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต**  
**สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**  
**หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2564**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
คณะ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

**1. รหัสและชื่อหลักสูตร**

รหัสหลักสูตร : 25491501104589  
ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Home Economics

**2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)  
ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Arts (Home Economics)  
ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.A. (Home Economics)

**3. วิชาเอก**

ไม่มี

**4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร**

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

**5. รูปแบบของหลักสูตร**

**5.1 รูปแบบ**

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

**5.2 ประเภทของหลักสูตร**

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

### 5.3 ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษ โดยใช้เอกสารการสอนและตำรา เป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

### 5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน และเข้าใจ สื่อสารภาษาไทย ได้เป็นอย่างดี

### 5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

### 5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

## 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- 6.1 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2559 เริ่มดำเนินการใช้หลักสูตรนี้ ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564
- 6.2 ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในคราวประชุมครั้งที่ 2/2563 เมื่อวันที่ 4 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2563
- 6.3 ได้พิจารณาเห็นชอบหลักสูตร โดยสภาวิชาการ ในคราวประชุมครั้งที่ 13/2563 เมื่อวันที่ 16 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2563
- 6.4 ได้พิจารณาเห็นชอบหลักสูตร โดยคณะกรรมการดำเนินงานของสภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 8/2563 เมื่อวันที่ 25 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2563
- 6.5 ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัย ในคราวประชุมครั้งที่ 1/2564 เมื่อวันที่ 15 เดือน มกราคม พ.ศ. 2564

## 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2566

## 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 ผู้ผลิตและบริการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารในสถานประกอบการต่างๆ เช่น โรงแรม ภัตตาคาร ธุรกิจแฟรนไชส์ (franchise)
- 8.2 ผู้ดูแลงานด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
- 8.3 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

- 8.4 นักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ  
 8.5 นักเทคนิคชุมชน (งานส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตในชุมชน)  
 8.6 พนักงานบริการด้านอาหารและการจัดเลี้ยง  
 8.7 ผู้ประกอบการธุรกิจงานด้านศิลปะประดิษฐ์  
 8.8 นักออกแบบและพัฒนางานศิลปะประดิษฐ์  
 8.9 นักพัฒนางานศิลปะประดิษฐ์ในชุมชน  
 8.10 ผู้บริหารจัดการงานศิลปะประดิษฐ์  
 8.11 นักสาธิตผลิตภัณฑ์อาหารและงานศิลปะประดิษฐ์

### 9. ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ/สาขาวิชา/วิชาเอก	สถาบัน/มหาวิทยาลัยที่จบ	ปีที่จบพ.ศ.
1	นางสาวโสธรา เครือเมฆ	อาจารย์	ศศ.ด.(อาชีวศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2561
			ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
			ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546
2	นางศรดา นิตวีรการ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรม- ศาสตร์)	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
			ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2537
3	นางสาวศุทธวดี เววา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรม- ศาสตร์)	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
			ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2543
4	นางสาวอังคณา จารุพินทุโสภณ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรม- ศาสตร์)	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
			วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
5	นางกานต์ณัฐภา เนืองหนุ่น	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร	2548
6	นางสาวชุติมา สังคะหะ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรม- ศาสตร์)	บธ.ด.(การจัดการธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร	2560
			ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2543
			ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 การพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ปัจจุบันรัฐบาลต้องการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศในด้านกลุ่มอาหาร เกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ อันเนื่องมาจากการขยายตัวทางอุตสาหกรรมและการค้าระหว่างประเทศ รวมทั้งการเปิดเสรีทางการค้า จะส่งผลต่อการแข่งขันและพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ ซึ่งธุรกิจด้านการประกอบอาหารและการบริการจัดว่าเป็นยุทธศาสตร์ในกลุ่มอาหารที่รัฐบาลต้องการพัฒนาให้ก้าวสู่ยุค 4.0 จากยุทธศาสตร์ในการพัฒนาประเทศข้างต้น จึงได้นำมาพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้สามารถผลิตบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในด้านคหกรรมศาสตร์ โดยมุ่งเน้นการประกอบอาหารและการบริการมาใช้พัฒนา สร้างสรรค์ เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ยกระดับมาตรฐานและเพิ่มขีดความสามารถแข่งขันให้ประเทศในกลุ่มธุรกิจการประกอบอาหารและการบริการสามารถก้าวทันโลกในศตวรรษที่ 21 ด้วยการกำหนดนโยบายการบริหารประเทศสู่การเป็น THAILAND 4.0 เมื่อรัฐบาลปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่ “VALUE-BASED ECONOMY” หรือ “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม” ส่งผลให้กลุ่มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมเป้าหมาย ต้องได้รับการพัฒนาตามนโยบายของประเทศไทย ให้เป็นหนึ่งในกลุ่มอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ วัฒนธรรม และบริการที่มีมูลค่าสูง (CREATIVE, CULTURE & HIGH VALUE SERVICES) การพัฒนางานที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ จึงเป็นศาสตร์ที่ต้องปรับตัวด้านพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และสิ่งแวดล้อมให้มีความทันสมัยโดยเชื่อมโยงเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มมูลค่าตามแนวทางประเทศไทย 4.0 ของกลุ่มเป้าหมายที่ 1 ของกลุ่มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมเป้าหมาย ได้แก่ ด้านกลุ่มอาหาร เกษตร และเทคโนโลยีชีวภาพ ดังนั้น ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 มีแผนยุทธศาสตร์ที่ยึดถือเป็นเป้าหมายในการพัฒนา คือ การพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs) รวมทั้งการปรับโครงสร้างไปสู่ประเทศไทย 4.0 ซึ่งมียุทธศาสตร์ที่สำคัญในศาสตร์คหกรรมศาสตร์ ได้แก่ 1) การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ 2) ยุทธศาสตร์การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน 3) การเสริมสร้างความมั่นคงแห่งชาติเพื่อการพัฒนาประเทศสู่ความมั่งคั่ง และยั่งยืน

### 11.2 การพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

จากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ที่มีการใช้สื่อออนไลน์ เทคโนโลยีสารสนเทศ ระบบการสื่อสาร ระบบอินเทอร์เน็ต เป็นอย่างมาก รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคมและวัฒนธรรม ภายใต้อิทธิพลของโลกที่ก้าวไปสู่กระแสโลกาภิวัตน์ในศตวรรษที่ 21 ทำให้เกิดเสรีในการเคลื่อนย้ายและการเดินทางของประชากรโลกมากขึ้น ส่งผลให้สังคมและวัฒนธรรม เกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งใน

ศิลปวัฒนธรรม ด้านการบริหารจัดการ เทคโนโลยี และเป็นไปตามนโยบายประเทศไทย 4.0 เพื่อให้สอดคล้องกับการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

นอกจากนี้ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี และค่านิยมที่เปลี่ยนแปลงตามวัฒนธรรมตะวันตก ผู้คนนิยมการท่องเที่ยว และรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น ทำให้เกิดการมุ่งเน้นอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัย รวมถึงการใส่ใจปัญหาสุขภาพและสิ่งแวดล้อมมากขึ้น นำมาสู่การวางแผนการผลิตบัณฑิตหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ให้สอดคล้องกับสังคมปัจจุบัน โดยหลักสูตรมุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความเป็นมืออาชีพ ในด้านการบริการอาหารในระดับอุตสาหกรรม มีความเข้าใจในบริบทของความต้องการอาหารของผู้บริโภค ให้ความสำคัญกับการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมโดยบูรณาการบนพื้นฐานของทรัพยากรธรรมชาติและภูมิปัญญาไทย โดยบัณฑิตต้องเป็นผู้ที่มีศักยภาพในตนเอง สามารถสร้างโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณในอาชีพ ช่วยส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว สังคมและประเทศชาติได้อย่างยั่งยืน เกิดความมั่นคง ดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ไทย และเท่าทันการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมและวัฒนธรรม

## 12. ผลกระทบจากการพัฒนาทางเศรษฐกิจและการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ปัจจุบันทำให้เกิดความจำเป็นในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลง อาทิ การเพิ่มขึ้นของผู้สูงอายุนับเป็นโอกาสในการพัฒนาอาหารและการบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารเพื่อสุขภาพส่งผลให้การผลิตและอุตสาหกรรมบริการอาหารเป็นธุรกิจหลักที่สามารถแข่งขันกับนานาชาติได้ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์จึงมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถด้านการผลิตและบริการอาหาร และศิลปะประดิษฐ์ เพื่อปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร และสามารถเป็นผู้ประกอบธุรกิจที่มีศักยภาพ มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจรรยาบรรณในวิชาชีพสามารถแข่งขันในตลาดแรงงานได้ หลักสูตรจึงจำเป็นต้องปรับแนวคิด และพัฒนาให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและสังคม ความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อให้บัณฑิตคหกรรมศาสตร์มีความรู้และทักษะ สามารถประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ดังนั้นสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงได้ปรับปรุงหลักสูตร จากหลักสูตรปี 2559 เป็นหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ปี 2564 เพื่อมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อตอบสนองการพัฒนาประเทศตามแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) เพื่อให้บัณฑิตสามารถดำรงชีวิตเท่าทันการเปลี่ยนแปลงของโลกในศตวรรษที่ 21 ที่มีการเปลี่ยนแปลงทั้งในด้านรูปแบบการบริหารจัดการเทคโนโลยี และนวัตกรรม ไปสู่ความยั่งยืน และเกิดการบูรณาการกระบวนการทำงานที่มีความรับผิดชอบต่อสังคม มีคุณธรรมและจริยธรรม โดยการผลิตบุคลากรเป็น

นักปฏิบัติที่มีจิตสำนึก และนำความรู้มาใช้ให้เกิดประโยชน์แก่สังคมและท้องถิ่นในการปรับปรุงหลักสูตรนี้ ดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ที่มุ่งพัฒนาศักยภาพบัณฑิตให้มีความรู้และทักษะอาชีพ ควบคู่ไปกับการมีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดี ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมทั้ง ศิลปวัฒนธรรมไทย

## 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

พันธกิจหนึ่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร พ.ศ. 2547 คือ มุ่งผลิตบัณฑิตและพัฒนา กำลังคนทางการศึกษาให้มีความรู้คู่คุณธรรมและจริยธรรม มีมาตรฐานวิชาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม ซึ่งหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ยึดหลักมาตรฐานวิชาการและ วิชาชีพระดับอุดมศึกษา ตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร พ.ศ. 2547 มาตรา 7 กำหนดให้ มหาวิทยาลัยเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ที่เสริมสร้างพลังปัญญาของแผ่นดิน ฟื้นฟูพลัง การเรียนรู้ เชิดชู ภูมิปัญญาของท้องถิ่น สร้างสรรค์ศิลปวิทยาเพื่อความเจริญก้าวหน้าอย่างมั่นคงและยั่งยืน ของปวงชน ทำการสอน วิจัย ให้บริการทางวิชาการแก่สังคม ปรับปรุง ถ่ายทอดและพัฒนาเทคโนโลยี ตลอดจนการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ จึงมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่ มีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพ ควบคู่ไปกับการมีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติ ตระหนักในการอนุรักษ์และ เผยแพร่ ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทย อันเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาบุคลากร ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ที่สามารถปฏิบัติงานเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมของบุคคล ชุมชน และสังคมได้ เช่น งานด้านผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร งานศิลปะประดิษฐ์สร้างสรรค์ งาน ด้านการศึกษา การฝึกอบรมวิชาชีพ งานด้านการบริหารจัดการทั้งในภาครัฐ และภาคธุรกิจต่างๆ งาน ด้านศิลปวัฒนธรรม ตลอดจนการเป็นผู้ประกอบการ ทั้งในด้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ รวมทั้งศาสตร์ทางคหกรรมแขนงอื่นๆ

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

### 13.1 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป บริหารจัดการโดยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาบังคับ		24	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร		9	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มพัฒนาความเป็นมนุษย์		8	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม		3	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มสหวิทยาการและการจัดการ		4	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเลือกเสรี	เปิดสอนโดยสาขาวิชาของคณะ/วิทยาลัยต่างๆ		

### 13.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้คณะ/สาขาวิชาอื่นที่ต้องมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้ นักศึกษาสาขาวิชาอื่นสามารถเลือกเรียนได้ในบางรายวิชาตามความสนใจ โดยสามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้

### 13.3 การบริหารจัดการ

ในการบริหารการจัดการหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะทำหน้าที่ประสานงานกับอาจารย์ประสานงานรายวิชาศึกษาทั่วไป อาจารย์ที่มีคุณวุฒิตรงตามสาขาวิชาและจากสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยกำกับดูแลทั้งด้านเนื้อหาสาระ การจัดตารางเรียนและตารางสอบ บริหารการใช้ทรัพยากร วัสดุและครุภัณฑ์ เพื่อสนับสนุนกระบวนการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการ ทั้งนี้ให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ซึ่งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทำหน้าที่ต่อไปนี้

1. กำหนดวัตถุประสงค์ เป้าหมายและแนวทางในการพัฒนาและบริหารหลักสูตรให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและความต้องการของสังคม
2. กำหนดมาตรฐานคุณลักษณะและวิธีคัดเลือกผู้สมัครเข้าศึกษาตลอดจนวางแผนและดำเนินการรับนักศึกษาในหลักสูตรที่รับผิดชอบ
3. กำหนดมาตรฐานบัณฑิตหรือผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรที่รับผิดชอบตลอดจนกำหนดวิธีการประเมินและติดตามผลผู้สำเร็จการศึกษา
4. กำกับ ดูแล กระบวนการเรียนการสอนและการวัดผลประเมินผลทุกรายวิชาในหลักสูตร
5. จัดทำแผนการเรียนและดำเนินการเพื่อให้มีการจัดการเรียนการสอนตามแผนการเรียนที่กำหนด
6. จัดทำแผนปฏิบัติงานเพื่อของบประมาณ โดยเสนอโครงการที่ส่งเสริมกิจกรรมการเรียนการสอน ส่งเสริมการพัฒนาอาจารย์และนักศึกษาโดยดำเนินการผ่านคณะที่สังกัด
7. ดำเนินการให้มีแนวการสอนและสื่อการเรียนการสอนของทุกรายวิชาในหลักสูตรที่รับผิดชอบ
8. ดำเนินการเพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยร่วมมือและประสานงานกับคณะ จัดหาอาจารย์นิเทศและแหล่งฝึกประสบการณ์ที่เหมาะสมแก่นักศึกษา
9. เสนอแนะให้คณะจัดหาสื่อ วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ต่างๆ เพื่ออำนวยความสะดวกและสนับสนุนส่งเสริมการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของหลักสูตรที่รับผิดชอบ

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้คหกรรมศาสตร์อย่างกว้างขวาง และทันสมัย ประยุกต์ใช้ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคคลและยึดมั่นในจริยธรรมวิชาชีพ

#### 1.2 ความสำคัญ

คหกรรมศาสตร์เป็นวิชาชีพที่มีลักษณะศาสตร์เป็นสหวิทยาการของการบูรณาการความรู้ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ ที่มุ่งพัฒนาพื้นฐานชีวิต คือ ครอบครัว ด้วยการจัดการทรัพยากรบุคคล วัสดุ และสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิต ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม โดยบุคลากรทางคหกรรมศาสตร์ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพในหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน ซึ่งจากสถานการณ์การเปลี่ยนแปลง ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมที่เกิดขึ้น ทำให้เห็นถึงทิศทางของการเติบโตทางอาชีพคหกรรมศาสตร์ สอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลที่ได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนากำลังคน 4 สาขา คือ กลุ่มเกษตร ได้แก่ อาหารปลอดภัย (ครัวของโลก) กลุ่มบริการ ได้แก่ อาหารไทย การบริการอาหาร กลุ่มอุตสาหกรรม ได้แก่ แฟชั่น สิ่งทอ อุตสาหกรรมอาหาร การใช้ภูมิปัญญา และกลุ่มส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ ได้แก่ ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ธุรกิจวิสาหกิจชุมชน (ศิลปาชีพ และหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์) งานศิลปหัตถกรรม หรืองานศิลปะประดิษฐ์สร้างสรรค์ ซึ่งล้วนเป็นแขนงวิชาทางคหกรรมศาสตร์ทั้งสิ้น

จากความสำคัญภายใต้ปรัชญาและแนวโน้มการเจริญเติบโตทางอาชีพดังกล่าว หลักสูตรจึงมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่มีความรู้ ความสามารถในการจัดการทางคหกรรมศาสตร์ สามารถประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ รวมถึงมีจิตสำนึก รับผิดชอบต่อสังคม มีทักษะและความชำนาญในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาพัฒนาคุณภาพชีวิตให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อครอบครัว ชุมชนและสังคมต่อไป

#### 1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

1.3.1 มีความรู้และทักษะในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างกว้างขวาง และสามารถประยุกต์ใช้พัฒนาในงานอาชีพได้

1.3.2 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และมีคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

1.3.3 มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ และสามารถตัดสินใจและแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม

1.3.4 มีภาวะผู้นำสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการ มนุษยสัมพันธ์ที่ดี และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.3.5 มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ในรายวิชาต่าง ๆ พัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า ใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต สามารถนำความรู้ ทักษะ มาพัฒนาชุมชนให้สามารถดำรงชีวิตได้อย่างยั่งยืน

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

หลักสูตรมีรอบระยะเวลาดำเนินการทั้งสิ้น 4 ปี โดยได้กำหนดแผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง กลยุทธ์ หลักฐานและตัวชี้วัดที่สำคัญของแผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลงต่างๆ ดังนี้

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	ตัวบ่งชี้/หลักฐาน
1. ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่ากรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	1.1 พัฒนาหลักสูตรโดยยึดกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 1.2 ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	1.1 เอกสารการปรับปรุงหลักสูตร 1.2 รายงานผลการประเมินหลักสูตร
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์	2.1 มีระบบและกลไกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน 2.2 สร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะ	2.1 รายงานการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบรอบการดำเนินการ 2.2 มีโครงการหรือกิจกรรมที่สนับสนุนการพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอนโดยได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน
3. การพัฒนาคุณลักษณะทางวิชาชีพให้นักศึกษา	3.1 จัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ 3.2 จัดกิจกรรมที่เสริมสร้างคุณลักษณะตามกรอบมาตรฐาน	3.1 มคอ.3 ของแต่ละรายวิชา 3.2 จำนวนกิจกรรมหรือโครงการที่เสริมสร้างคุณลักษณะตามกรอบ

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	ตัวบ่งชี้/หลักฐาน
	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาและทักษะการเรียนรู้ศตวรรษที่ 21
4. การพัฒนาบุคลากรให้มีศักยภาพทางด้านวิชาการและวิชาชีพ	<p>4.1 สนับสนุนให้บุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมทั้งเชิงวิชาการและเชิงปฏิบัติในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ และการจัดการเรียนการสอน</p> <p>4.2 สนับสนุนให้บุคลากรผลิตเอกสาร ตำรา และทำงานวิจัยเพื่อนำมาประยุกต์ในการเรียนการสอน</p> <p>4.3 สนับสนุนให้บุคลากรได้ใช้ความรู้ความสามารถทางด้านวิชาการและวิชาชีพในการให้บริการวิชาการแก่สังคม</p>	<p>4.1 บุคลากรเข้ารับการอบรม/สัมมนา เพื่อพัฒนาศักยภาพทางด้านวิชาการและวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง</p> <p>4.2 จำนวนงานวิจัย/ผลงานทางวิชาการผลงานนวัตกรรม</p> <p>ทางการศึกษา</p> <p>4.3 จำนวนโครงการบริการวิชาการแก่สังคม</p>

## หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

### 1. ระบบการจัดการศึกษา

#### 1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษารวมทั้งเวลาสอบ ไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดภาคการศึกษาฤดูร้อนโดยกำหนดระยะเวลาของแต่ละรายวิชาให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ

#### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

#### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการโอนผลการเรียนและยกเว้นการศึกษา พ.ศ. 2548 ประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่องหลักการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ พ.ศ. 2545

### 2. การดำเนินการหลักสูตร

#### 2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	เดือนมิถุนายน	ถึง	เดือนกันยายน
ภาคการศึกษาที่ 2	เดือนพฤศจิกายน	ถึง	เดือนกุมภาพันธ์

#### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าหรือเป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2548 และผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดของคณะกรรมการคัดเลือกนักศึกษาที่แต่งตั้งโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

#### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าจากการสำรวจความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร พบว่ามีปัญหาสำคัญ ดังต่อไปนี้

- 2.3.1 การปรับตัวในการเรียนระดับอุดมศึกษาที่แตกต่างจากระดับมัธยมศึกษา
- 2.3.2 พื้นฐานความรู้ในกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษอยู่ในระดับอ่อน
- 2.3.3 เศรษฐกิจหรือค่าใช้จ่ายทั้งในชีวิตประจำวันและการเรียนอาจไม่เพียงพอ
- 2.3.4 การรู้ไม่เท่าทันสื่อสังคมออนไลน์

## 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

สาขาวิชาได้เตรียมแนวทางการแก้ไขปัญหานักศึกษาแรกเข้าดังต่อไปนี้

2.4.1 จัดปฐมนิเทศในระดับมหาวิทยาลัย คณะ และสาขาวิชา

2.4.2 จัดระบบการให้คำปรึกษาแนะแนว โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาดูแลนักศึกษาและประสานกับอาจารย์ผู้สอนและผู้ปกครองในกรณีที่มีปัญหาเป็นรายบุคคล

2.4.3 จัดอบรมปรับปรุงพื้นฐานความรู้ของนักศึกษาในกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

2.4.4 จัดกิจกรรม/โครงการที่สามารถสร้างรายได้พิเศษให้กับนักศึกษา ตลอดจนจัดหาแหล่งทุนการศึกษาให้กับนักศึกษา

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

นักศึกษาชั้นปีที่	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
1	60	60	60	60	60
2	-	60	60	60	60
3	-	-	60	60	60
4	-	-	-	60	60
รวม	60	120	180	240	240
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	60	60

## 2.6 งบประมาณตามแผน

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
งบบุคลากร					
หมวดเงินเดือน	3,300,000	3,498,000	3,707,880	3,930,352	4,166,173
หมวดค่าจ้างประจำ	32,500	34,450	36,517	38,708	41,036
งบดำเนินการ					
หมวดค่าตอบแทน	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000
หมวดค่าใช้สอย	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000
หมวดค่าวัสดุ	130,000	140,000	150,000	160,000	160,000
หมวดค่าสาธารณูปโภค	84,000	84,000	96,000	96,000	96,000
งบลงทุน					
หมวดครุภัณฑ์	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
รวมเงินรายจ่าย (บาท)	3,673,500	3,883,450	4,117,397	4,352,060	4,590,203
จำนวนนักศึกษาตามแผน (คน)	60	120	180	240	240
จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่ (คน)	128	158	174	-	-
จำนวนนักศึกษาทั้งหมด (คน)	188	218	234	240	240
รวมเงินรายรับ (บาท) จาก ค่าลงทะเบียนนักศึกษาแต่ละคน	22,000	22,000	22,000	22,000	22,000
รวมรับคงเหลือ (บาท)	838,500	1,348,550	1,498,603	1,407,940	1,169,797

ค่าใช้จ่ายต่อปีต่อหัว 22,000 บาท

## 2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
- แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (e-Learning)
- แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- อื่น ๆ การเรียนการสอนออนไลน์โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปและแอปพลิเคชัน

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

เป็นไปตามประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

## 3.1 หลักสูตร

## 3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	130	หน่วยกิต
-----------------------------------------	-----	----------

## 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
------------------------	-------------	----	----------

1.1 กลุ่มวิชาบังคับ	24	หน่วยกิต
---------------------	----	----------

1.1.1 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร	9	หน่วยกิต
------------------------------	---	----------

1.1.2 กลุ่มพัฒนาความเป็นมนุษย์	8	หน่วยกิต
--------------------------------	---	----------

1.1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม	3	หน่วยกิต
----------------------------------------------	---	----------

1.1.4 กลุ่มสหวิทยาการและการจัดการ	4	หน่วยกิต
-----------------------------------	---	----------

1.2 กลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
--------------------	-------------	---	----------

2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	94	หน่วยกิต
------------------	-------------	----	----------

2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	24	หน่วยกิต
------------------------	----	----------

2.2 วิชาเฉพาะ	63	หน่วยกิต
---------------	----	----------

2.2.1 วิชาเฉพาะบังคับ	24	หน่วยกิต
-----------------------	----	----------

2.2.2 วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า	39	หน่วยกิต
----------------------	-------------	----	----------

2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	ไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
-----------------------------------------	-------------	---	----------

3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
----------------------	-------------	---	----------

## 3.1.3 รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
------------------------	-------------	----	----------

1.1 กลุ่มวิชาบังคับ	24	หน่วยกิต
---------------------	----	----------

1.1.1 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร	9	หน่วยกิต
------------------------------	---	----------

0010102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
---------	------------------------	----------

Thai Language for Communication

0010202	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้	3(3-0-6)
---------	--------------------------------------	----------

English for Study Skills Development

0010203	ภาษาอังกฤษสำหรับผู้เรียนในศตวรรษที่ 21	3(3-0-6)
---------	----------------------------------------	----------

English for 21<sup>st</sup> Century Learners

	<b>1.1.2 กลุ่มพัฒนาความเป็นมนุษย์</b>	<b>8</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0020110	ความจริงของชีวิต The Truths of Life		2(1-2-3)
0020111	สุนทรียภาพและวัฒนธรรมไทย Aesthetic and Thai Culture		2(1-2-3)
0020112	ความเป็นไทย วิถีชาติ และศาสตร์พระราชา Thainess, Way of Life and The King's Philosophy		2(1-2-3)
0020113	กฎหมายและความเป็นพลเมืองดี Laws and Good Citizenship		2(1-2-3)
	<b>1.1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0030105	ฉลาดคิดทางวิทยาศาสตร์ Smart Thinking with Sciences		2(1-2-3)
0030109	การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ Exercises and Sports for Health		1(0-2-1)
	<b>1.1.4 กลุ่มสหวิทยาการและการจัดการ</b>	<b>4</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0040101	การตระหนักรู้และปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงในโลกยุคใหม่ Awareness and Adaptation in Disruptive World		2(1-2-3)
0040102	องค์กรแห่งความสุข Happy Organization		2(1-2-3)
	<b>1.2 กลุ่มวิชาเลือก</b>	<b>6</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	มุ่งให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ศาสตร์ต่าง ๆ ตามที่ผู้เรียนสนใจ จำนวนไม่น้อยกว่า		
6 หน่วยกิต			
	<b>1.2.1 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร</b>		
0010302	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese Language for Communication		3(3-0-6)
0010402	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese Language for Communication		3(3-0-6)
0010502	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร Malay Language for Communication		3(3-0-6)

### 1.2.2 กลุ่มพัฒนาความเป็นมนุษย์

0020114	พลเมืองศึกษา ธรรมาภิบาลกับการป้องกันคอร์รัปชัน Citizenship Education, Good Governance and Corruption Prevention	2(1-2-3)
0020115	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ Information for Learning	2(1-2-3)
0020116	แหล่งเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ Creative Learning Spaces	2(1-2-3)
0020117	สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต Meditation for Life Development	2(1-2-3)
0020118	โลก สิ่งแวดล้อม มนุษย์และการเปลี่ยนแปลง Earth, Environment, Humans and Changes	2(1-2-3)
0020119	พลังมหัศจรรย์แห่งจิต Miraculous Power of Mind	2(1-2-3)
0020120	การแก้ไขความขัดแย้งด้วยสันติวิธี Conflict Resolution through Peaceful Means	2(1-2-3)
0020121	สิทธิ หน้าที่ และการมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่น Rights, Duties, and Participatory in Local Development	2(1-2-3)
0020122	ระบบราชการไทย Thai Bureaucratic Administration	2(1-2-3)
0020123	สุขกับชีวิตด้วยจิตวิทยา Happy Life through Psychology	2(1-2-3)

### 1.2.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม

0030106	เกษตรเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Agriculture for Quality of Life Development	2(1-2-3)
0030107	เทคโนโลยีและการสร้างสรรค์นวัตกรรม Technology and Creative Innovation	3(3-0-6)
0030108	สุขภาพดี ชีวิตดี Good Health Good Life	2(1-2-3)

## 1.2.4 กลุ่มสหวิทยาการและการจัดการ

0040103	การประกอบการสมัยใหม่ Modern Entrepreneurship	2(1-2-3)
0040104	การตลาดชาญฉลาด Smart Marketing	2(1-2-3)
0040105	สังคมไทยในยุคดิจิทัล Thai Society in Digital Age	2(1-2-3)
0040106	ออกแบบการเล่าเรื่องในสื่อดิจิทัล Storytelling Design Digital in Media	2(1-2-3)
0040107	เกมการศึกษาเพื่อความเป็นพลเมือง Educational Games for Citizenship	2(1-2-3)

## 2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต

## 2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต

4501001	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics	3(3-0-6)
4501104	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น Introduction to Home Economics	3(3-0-6)
4502101	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology in Home Economics	3(2-2-5)
4502901	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research Method in Home Economics	3(2-2-5)
4503101	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Business Management in Home Economics	3(2-3-5)
4503901	โครงการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research Project in Home Economics	3(0-9-5)
4504101	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค Consumer Economics	3(3-0-6)
4504904	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	3(2-2-5)

	<b>2.2 วิชาเฉพาะ</b>	<b>63</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>2.2.1 วิชาเฉพาะบังคับ</b>	<b>24</b>	<b>หน่วยกิต</b>
4501102	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family and Community Resources Management		3(2-2-5)
4511104	โภชนาการ Nutrition		3(2-3-5)
4511204	หลักการประกอบอาหาร Principles of Cookery		3(2-3-5)
4514907	สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ Food Sanitation and Quality Control		3(2-3-5)
4542101	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ Family Developmental and Reproductive Health		3(2-2-5)
4551105	การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร Carving and Banana-Leaf Arrangement for Food Decorations		3(2-3-5)
4552109	หลักศิลปะและการจัดดอกไม้ Principles of Arts and Floral Arrangements		3(2-3-5)
4561103	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textile and Clothes		3(2-3-5)
	<b>2.2.2 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า</b>	<b>39</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	ให้เลือกเรียนจากกลุ่มวิชาที่เป็นความสนใจ เฉพาะที่ผู้เรียนต้องการ		
	เลือกเรียน โดยจะเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือเลือกเรียนจากทุกกลุ่มวิชาก็ได้		
	<b><u>กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</u></b>		
4512206	อาหารไทย Thai Cuisine		3(2-3-5)
4512216	การถนอมและแปรรูปอาหาร Food Preservation and Processing		3(2-3-5)
4512217	อาหารเอเชีย Asian Cuisine		3(2-3-5)
4512218	อาหารยุโรป European Cuisine		3(2-3-5)
4512219	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health		3(2-3-5)

4512302	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Catering Management and Food Services	3(2-3-5)
4512501	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส Food Product Innovation and Sensory Quality Assessment	3(2-3-5)
4512601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหารและบริการ English for Food and Service	3(3-0-6)
4513105	การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ Business Cooking	3(2-3-5)
4513106	การจัดอาหารครอบครัว Family Meal Arrangement	3(2-3-5)
4513208	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-3-5)
4513209	อาหารว่าง Snacks	3(2-3-5)
4513210	ขนมปังและพัฟเพสตรี Bread and Puff Pastry	3(2-3-5)
4513211	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก Cake and Cake Decorations	3(2-3-5)
4513212	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice Cream	3(2-3-5)
<b><u>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</u></b>		
4522201	การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น Pattern Design for Clothes Fashion	3(2-2-5)
4522203	การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า Dressing Design and Sewing	3(2-2-5)
4523404	การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ Textile Quality Testing	3(2-2-5)
4524909	สีย้อมและการย้อมสี Dye and Dyeing	3(2-2-5)
4561104	การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Business Management in Textile and Clothes	3(2-2-5)

4561105 วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5)  
Culture of Textile and Clothes

4562406 การเย็บปักด้วยมือและจักร 3(2-2-5)  
Hand and Machine Embroidery

**กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว**

4074505 การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ 3(3-0-6)  
Care Center Management of Children and The Elderly

4543101 สุขอนามัยครอบครัว 3(3-0-6)  
Family Hygiene

4541104 จิตวิทยาพัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก 3(2-2-5)  
Psychology Development and Child Raising

4541105 การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ 3(3-0-6)  
Promotion of Human Development

4541106 สุขภาพจิตในครอบครัว 3(3-0-6)  
Family Mental Health

4541203 การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5)  
Health Care for The Elderly

4543204 การอบรมเลี้ยงดูเด็กที่มีความต้องการพิเศษ 3(3-0-6)  
Raising Children with Special Need

**กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์**

4551106 งานใบตอง 3(2-3-5)  
Banana Leaf Craft

4552104 การร้อยมาลัย 3(2-3-5)  
Thai Garland

4552406 หลักพื้นฐานงานประดิษฐ์ 3(3-0-6)  
Introduction to Crafting

4552407 งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า 3(2-3-5)  
Creative Craft from Fabric

4553203 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 3(2-3-5)  
Floral Arrangements in Thai Tradition

4553204	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก Gift and Souvenir Making	3(2-3-5)
4553206	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ Product Design and Packaging	3(2-3-5)
4553207	การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ Business Management in Handicrafts	3(2-3-5)
4553208	การจัดดอกไม้แบบสร้างสรรค์ Creative Flower Arrangements	3(2-3-5)
4553408	งานสร้างสรรค์จากดินไทย Creative Craft from Thai Clay	3(2-3-5)
4553409	ศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์ Applied Art in Crafts	3(2-3-5)
4553410	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์สร้างสรรค์ของชุมชน Development of Community Creative Craft Products	3(2-3-5)
4553411	การนำเสนองานประดิษฐ์สร้างสรรค์ Creative Craft Presentations	3(2-3-5)
4553601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานประดิษฐ์สร้างสรรค์ English for Creative Crafts	3(3-0-6)
<b><u>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</u></b>		
4531102	การปรับปรุงที่อยู่อาศัย Household Renovation	3(3-0-6)
4531103	การจัดการพื้นที่ภายในบ้าน Household Space Management	3(2-2-5)
4531104	สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน Housing Sanitation and Safety	3(3-0-6)
4531105	การพัฒนาชุมชน Community Development	3(3-0-6)
4531201	การบริหารงานแม่บ้าน Housekeeping Management	3(2-2-5)
4531301	การจัดและตกแต่งบ้าน Home Furnishing and Decorations	3(2-2-5)
4533201	การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน Home Appliance Design	3(2-2-5)

**2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือ สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต  
ให้ศึกษา 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

4503801	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Professional Internship	2(90)
---------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------

**และให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

4504801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Professional Internship	5(450)
4504701	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(540)

**3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

เลือกจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครโดยไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้ ซึ่งนักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้ตามความถนัดและความสนใจ

## 3.1.4 แผนการศึกษา

## ชั้นปีที่ 1

## ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	0010203	ภาษาอังกฤษสำหรับผู้เรียนในศตวรรษที่ 21	3(3-0-6)
	0020112	ความเป็นไทย วิถีชาติ และศาสตร์พระราชา	2(1-2-3)
	0020111	สุนทรียภาพและวัฒนธรรมไทย	2(1-2-3)
	0020110	ความจริงของชีวิต	2(1-2-3)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4501104	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น	3(3-0-6)
	4502101	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	4504101	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค	3(3-0-6)
วิชาเฉพาะบังคับ	4514907	สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ	3(2-3-5)
<b>รวม</b>			<b>21 หน่วยกิต</b>

## ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	0010102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
	0010202	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้	3(3-0-6)
	0020113	กฎหมายและความเป็นพลเมืองดี	2(1-2-3)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาเฉพาะบังคับ	4501102	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	3(2-2-5)
	4511204	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-5)
	4542101	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	3(2-2-5)
	4551105	การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่ง อาหาร	3(2-3-5)
<b>รวม</b>			<b>20 หน่วยกิต</b>

ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	0030105	ฉลาดคิดทางวิทยาศาสตร์	2(1-2-3)
	0030109	การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
	xxxxxxx	วิชาเลือก	2(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเลือก	2(x-x-x)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4501001	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
วิชาเฉพาะบังคับ	4511104	โภชนาการ	3(2-3-5)
	4552109	หลักศิลปะและการจัดดอกไม้	3(2-3-5)
	4561103	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(2-3-5)
<b>รวม</b>			<b>19 หน่วยกิต</b>

ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	0040101	การตระหนักรู้และปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงในโลกยุคใหม่	2(1-2-3)
		องค์กรแห่งความสุข	
	xxxxxxx	วิชาเลือก	2(x-x-x)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4502901	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	4503101	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์	3(2-3-5)
วิชาเฉพาะเลือก	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 1	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 2	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 3	3(x-x-x)
<b>รวม</b>			<b>21 หน่วยกิต</b>

ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาเฉพาะเลือก	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 4	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 5	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 6	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 7	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 8	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 9	3(x-x-x)
หมวดวิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3(x-x-x)
<b>รวม</b>			<b>21 หน่วยกิต</b>

ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4503901	โครงการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(0-9-5)
วิชาเฉพาะเลือก	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 10	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 11	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 12	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเฉพาะเลือก 13	3(x-x-x)
<b>รวม</b>			<b>15 หน่วยกิต</b>

## ชั้นปีที่ 4

## ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
หมวดวิชาเฉพาะ			
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4504904	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
วิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4503801	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	2(90)
หมวดวิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3(x-x-x)
รวม			8 หน่วยกิต

## ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
วิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4504701 หรือ 4504801	สหกิจศึกษา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6(540) 5(450)
รวม			5/6 หน่วยกิต

## 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
	1.1 กลุ่มวิชาบังคับ		24	หน่วยกิต
	1.1.1 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร		9	หน่วยกิต
0010102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร			3(3-0-6)

## Thai Language for Communication

หลักการใช้ภาษาไทยเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับผู้เรียนในศตวรรษที่ 21 ทักษะการสื่อสาร การฟัง การพูด การอ่านและการเขียน รวมถึงการใช้ภาษาไทยเพื่อนำเสนอผล การศึกษาและค้นคว้าทางวิชาการในสื่อประเภทต่าง ๆ

Principles of using Thai language to develop creativity in learners of the 21<sup>st</sup> century, communication skills: listening, speaking, reading, and writing, using of Thai language to present academic research and studies in various types of media.

0010202	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้			3(3-0-6)
---------	--------------------------------------	--	--	----------

## English for Study Skills Development

พัฒนากลยุทธ์การอ่านภาษาอังกฤษ ทักษะการคาดเดาเนื้อหา การอ่านอย่างรวดเร็ว เพื่อจับประเด็นและข้อมูลสำคัญ พัฒนาทักษะการอ่านและกลยุทธ์ในการเรียนคำศัพท์ พัฒนาทักษะ การอ่านที่สำคัญ การอ่านเพื่อจับใจความสำคัญและรายละเอียด การสรุปความ การเดาความหมาย คำศัพท์จากบริบท การสร้างคำศัพท์ การระบุรูปแบบการเขียน การจัดหมวดหมู่ข้อมูลจากบทอ่าน การ อ่านอย่างมีวิจารณญาณและมีประสิทธิภาพ พัฒนากลยุทธ์ในการเรียน การจดบันทึก การสรุปความ การถอดความแล้วเขียนใหม่ด้วยถ้อยคำของตนเอง

Enhancement reading strategies previewing, predicting, skimming, and scanning; enrichment of essential reading skills and vocabulary acquisition strategies: identifying main ideas and details in paragraphs, identifying patterns of organization, making inferences, guessing word meanings from context, word formation; categorizing information; reading critically and effectively; development of study skills for further studies note taking, annotating texts, summarizing and paraphrasing.

0010203      ภาษาอังกฤษสำหรับผู้เรียนในศตวรรษที่ 21      3(3-0-6)

**English for 21<sup>st</sup> Century Learners**

พัฒนาสมรรถนะการสื่อสารภาษาอังกฤษด้วยทักษะฟัง พูด อ่าน เขียน ในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันทั้งที่เป็นทางการ ไม่เป็นทางการ ฝึกการใช้ภาษาอย่างถูกต้อง คล่องแคล่วเหมาะสมกับบริบท ผ่านสื่อการสอนและกิจกรรมการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารและมีความทันสมัย บูรณาการพัฒนสมรรถนะการสื่อสารภาษาอังกฤษกับการพัฒนาทักษะสำหรับศตวรรษที่ 21

Development of four fundamental English skills: listening, speaking, reading and writing to increase communicative competence through formal and informal English expressions frequently used in everyday situations. Emphasis on accuracy, fluency, appropriateness. Integration of 21<sup>st</sup> century skills with communicative competence development: self-directed learning skills, collaboration skills, critical thinking skills, cultural awareness, creativity, Information sharing and decision making skills needed for 21<sup>st</sup> century learners using communicative activities and innovative materials.

1.1.2 กลุ่มพัฒนาความเป็นมนุษย์      8      หน่วยกิต

0020110      ความจริงของชีวิต      2(1-2-3)

**The Truths of Life**

ความหมายและธรรมชาติของชีวิต การพัฒนาทักษะชีวิต ตามแนววิทยาศาสตร์ ศาสนา และปรัชญา เป้าหมายของชีวิต การพัฒนาคุณภาพชีวิต การแก้ปัญหาชีวิต ทักษะชีวิตเพื่อสันติสุขและสันติภาพ แนวทางการประยุกต์ใช้ทักษะชีวิต

Meaning and nature of life developing, life skills through science, religion and philosophy, objectives of life, quality of life development, solving life problems, life skills for peace, guidelines for applying life skill.

0020111 **สุนทรียภาพและวัฒนธรรมไทย** 2(1-2-3)

**Aesthetic and Thai Culture**

การรับรู้ความงามของธรรมชาติ การสร้างสรรค์งานศิลปกรรมของมนุษย์ ความเชื่อ ความศรัทธาในชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ สังคม และวัฒนธรรมประเพณีไทยบนพื้นฐานแห่งการรับรู้ การมองเห็น การได้ยินและการเคลื่อนไหว ในการแสดงออกเชิงสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรมไทย เพื่อการพัฒนาทางกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม และการเป็นผู้มีจิตอาสา การแสวงหาความรู้ การสร้างสรรค์ศิลปะและวัฒนธรรมนำสู่การเข้าใจตนเองเข้าใจผู้อื่น รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง และการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุขในสังคม

Perception of beauty in nature, human's creation of art, beliefs, faithfulness in nation, religion and majesty King, Thai culture and society based on perception of sight, sound and movement, creative expression of Thai culture for the development of the body, emotions, social skills and intellect, enhancement of ethics and morality, volunteering spirit, knowledge searching, and creativity, art and culture understanding of oneself and others, adjustment to changes and peaceful living in society.

0020112 **ความเป็นไทย วิถีชาติ และศาสตร์พระราชา** 2(1-2-3)

**Thainess, Way of Life and The King's Philosophy**

ประวัติศาสตร์ชาติไทย ลักษณะของวิถีชีวิตไทย วัฒนธรรมไทย ประเพณีไทย และภูมิปัญญาท้องถิ่น ความเป็นไทย การตระหนักถึงความเป็นไทย และสำนึกรักชาติไทย จิตอาสาในสังคมไทย การเข้าร่วมกิจกรรมจิตอาสาและสาธารณประโยชน์ องค์ความรู้ของศาสตร์พระราชาศาสตร์และการน้อมนำศาสตร์พระราชาสู่การปฏิบัติเพื่อพัฒนาตนเอง

History of Thailand, characteristic of Thai living, Thai culture, Thai tradition and local wisdom, Thainess, awareness of being Thai and Thai patriotism realization, volunteering spirit in Thai society, participating in activities of volunteering spirit and public benefit, knowledge of The King's philosophy and practicing along The King's philosophy for self-development.

0020113      **กฎหมายและความเป็นพลเมืองดี**      2(1-2-3)

**Laws and Good Citizenship**

กฎหมายเกี่ยวกับชีวิตประจำวัน สิทธิและหน้าที่ของพลเมืองไทย สิทธิทางสังคม สิทธิทางเศรษฐกิจ สิทธิทางวัฒนธรรม สิทธิทางการเมือง การปกครองไทย ระบอบประชาธิปไตย สถาบันทางการเมือง พัฒนาการทางการเมือง และการมีส่วนร่วมทางการเมือง

Laws related daily life, rights and duties of Thai citizen, social rights, economic rights, cultural rights and political rights. Thai governance, democracy, political institutions, political development and political participation.

**1.1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม 3 หน่วยกิต**

0030105      **ฉลาดคิดทางวิทยาศาสตร์**      2(1-2-3)

**Smart Thinking with Sciences**

หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ กระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน การแก้ปัญหาและตัดสินใจในชีวิต โดยการใช้การคิดเชิงระบบและสร้างสรรค์

Scientific principle and human thinking process, scientific thinking process, mathematical in daily life, problem solving and decision making through systematic and creative thinking.

0030109      **การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ**      1(0-2-1)

**Sports and Exercises for Health**

ความหมาย จุดมุ่งหมาย และประโยชน์ของการออกกำลังกายและกีฬา หลักการและขั้นตอนของการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาสมรรถภาพทางกายด้านต่าง ๆ การเลือกกิจกรรมการออกกำลังกายและกีฬาให้สอดคล้องกับเพศและวัย ฝึกการออกกำลังกาย และใช้อุปกรณ์เครื่องมือการออกกำลังกายอย่างถูกวิธี การฝึกการออกกำลังกายในสถานบริการ การออกกำลังกาย การทดสอบและประเมินผลสมรรถภาพทางกาย

Definitions, objectives and benefits of exercises and sports; principles and step of exercise for health; exercises for improving physical performances; physical activity and sport selecting related gender and age; exercise practices and sport

equipment proper usage; exercise practices in fitness center, physical fitness test and assessment.

	<b>1.1.4 กลุ่มสหวิทยาการและการจัดการ</b>	<b>4</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>0040101</b>	<b>การตระหนักรู้และปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงในโลกยุคใหม่</b>		<b>2(1-2-3)</b>

#### Awareness and Adaptation in Disruptive World

การรับรู้ เข้าใจ และตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงยุคปัจจุบันในมิติด้าน สังคม เศรษฐกิจ การเมือง สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีสารสนเทศ และนวัตกรรม ผลกระทบด้านสังคม ผลกระทบด้านการเมือง ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรม การปรับตัวเพื่อแก้ปัญหาการดำรงชีวิตความปกติในรูปแบบใหม่อย่างรู้เท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงในสังคมยุคปัจจุบันได้อย่างเหมาะสม

Perception, understanding and awareness of the current disruptive in dimensions of society, economics, politics, environment, information technology and innovation, social effects, political effects, economics effects, environmental effects, the use of information technology and innovation. Adaptation for effective problem solving in new normal toward disruptive society.

<b>0040102</b>	<b>องค์กรแห่งความสุข</b>		<b>2(1-2-3)</b>
----------------	--------------------------	--	-----------------

#### Happy Organization

ความหมายและประเภทขององค์กร การจัดสภาพแวดล้อมองค์กร วัฒนธรรมขององค์กรบนความหลากหลาย ความหมายและความสำคัญขององค์กรแห่งความสุข จิตวิทยาเชิงบวก การประยุกต์ใช้จิตวิทยาเชิงบวกเพื่อเสริมสร้างความสุข การทำงานอย่างมีความสุข การมีส่วนร่วมในการสร้างองค์กรแห่งความสุข

Definitions and types of organization, organizational environment, multi-cultural diversity in organization, definitions and importance of happy workplace, positive psychology applying for creative happy workplace, and participation in creating a happy organization.

## 1.2 กลุ่มวิชาเลือก

6 หน่วยกิต

มุ่งให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ศาสตร์ต่าง ๆ ตามที่ผู้เรียนสนใจ จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

## 1.2.1 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร

0010302 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

## Chinese Language for Communication

คำศัพท์ วลี และประโยคภาษาจีนอย่างง่ายสำหรับการสนทนาในชีวิตประจำวัน  
สัทอักษรภาษาจีนและการออกเสียง การฝึกทักษะการสื่อสารภาษาจีนในสถานการณ์ต่าง ๆ

Basic Chinese language vocabularies, phrases and sentences in daily conversation; Chinese phonetics (Pinyin) and pronunciation; practicing Chinese communication in various situations.

0010402 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

## Japanese Language for Communication

คำศัพท์ วลี และประโยคภาษาญี่ปุ่นอย่างง่ายสำหรับการสนทนาในชีวิตประจำวัน  
สัทอักษรภาษาจีนและการออกเสียง การฝึกทักษะการสื่อสารภาษาจีนในสถานการณ์ต่าง ๆ

Basic Japanese language vocabularies, phrases and sentences in daily conversation; Japanese phonetics and pronunciation; practicing Japanese communication in various situations.

0010502 ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

## Malayan Language for Communication

คำศัพท์ วลี และประโยคภาษามลายูอย่างง่ายสำหรับการสนทนาในชีวิตประจำวัน  
สัทอักษรภาษามลายูและการออกเสียง การฝึกทักษะการสื่อสารภาษามลายูในสถานการณ์ต่าง ๆ

Basic Malayan language vocabularies, phrases and sentences in daily conversation; Malayan phonetics and pronunciation; practicing Malayan communication in various situations.

## 1.2.2 กลุ่มพัฒนาความเป็นมนุษย์

0020114 พลเมืองศึกษา ธรรมาภิบาลกับการป้องกันคอร์รัปชัน 2(1-2-3)

## Citizenship Education, Good Governance and Corruption Prevention

ความหมายและความสำคัญของพลเมือง บทบาท สิทธิหน้าที่ หลักความดี คุณธรรม ในมิติทางสังคม ศาสนา ปรัชญา พลเมืองกับความเปลี่ยนแปลงยุคโลกาภิวัตน์ แนวคิดทฤษฎี การบริหารจัดการธรรมาภิบาล ปัญหาและการป้องกันทุจริตคอร์รัปชัน การวัดและประเมินหลักธรรมาภิบาลของหน่วยงาน

Definition and importance of citizenship , roles, principles, virtue, morality in social dimensions, religion, philosophy, citizenship in the globalization, meaning, characteristics, concepts, theories, management, good governance creating public consciousness, volunteering, corruption prevention, measurement and assessment good governance of organization.

0020115 สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ 2(1-2-3)

## Information for Learning

ความหมายและความสำคัญของสารสนเทศ ความต้องการใช้ กระบวนการพัฒนาทักษะการรู้สารสนเทศ ความต้องการใช้สารสนเทศ การคัดเลือกแหล่งสารสนเทศ การสืบค้นสารสนเทศ การประเมินคุณค่าสารสนเทศ การวิเคราะห์และสังเคราะห์สารสนเทศ การถอดองค์ความรู้สารสนเทศ การเขียนรายการอ้างอิงและบรรณานุกรม การนำเสนอสารสนเทศในรูปแบบบทความวิชาการ

Definition and importance of information literacy, processes development of information literacy skill, needs of using information, selecting of sources of information, information searching, evaluation of information values, information analysis and synthesis, extracting of knowledge, writing reference and presentation in academic article.

0020116 แหล่งเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ 2(1-2-3)

## Creative Learning Spaces

ความหมายและความสำคัญของแหล่งเรียนรู้ การใช้แหล่งเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ความหมาย ความสำคัญและขอบเขตของแหล่งเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ ประเภทของแหล่งเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ ทรัพยากรสารสนเทศ การเข้าถึงบริการในแหล่งเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์

Definition and importance of learning space, using creative learning space for lifelong learning, meaning, scope and importance of creative learning spaces, category of creative learning spaces, collection, services and access of creative learning spaces.

**0020117      สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต      2(1-2-3)**  
**Meditation for Life Development**

ความหมายของการทำสมาธิ จุดประสงค์ วิธีการ ขั้นตอน จุดเริ่มต้นของการทำสมาธิ ลักษณะของการบริการและการทำสมาธิ ประโยชน์ของสมาธิ ลักษณะอาการต่อต้านสมาธิ และการนำสมาธิไปใช้ในชีวิตประจำวัน สมาธิกับการเรียนและการงาน ลักษณะ ขั้นตอน คุณสมบัติ ประโยชน์ของฌานและญาณ สิ่งที่ควรรู้เรื่องวิปัสสนา ความแตกต่างระหว่างสมณะกับวิปัสสนา แผนผังสมณะกับวิปัสสนา ชาวโลกกับวิปัสสนา

Definitions, objectives, methods, and the beginning of meditation; the nature of reciting and meditation, benefits of meditation, appearance of anti-meditation; the way to apply meditation to daily life, meditation as related to education and operation; the nature, process, property, and benefits of absorption (Jhāna) and insight (Niyāna); fundamental knowledge about introspection (Vipassanā); differences between tranquility (Samatha) and introspection, layout of tranquility and introspection; world community and introspection.

**0020118      โลก สิ่งแวดล้อม มนุษย์และการเปลี่ยนแปลง      2(1-2-3)**  
**Earth, Environment, Humans and Changes**

โครงสร้างและองค์ประกอบของโลก การเปลี่ยนแปลงของโลก ภัยพิบัติธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การจัดการสิ่งแวดล้อมและการพัฒนาอย่างยั่งยืน การปรับตัวของมนุษย์ต่อภัยพิบัติธรรมชาติและการเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อม การประยุกต์ใช้ภูมิสารสนเทศเพื่อการจัดการสิ่งแวดล้อมและภัยพิบัติ

Structure and composition of earth, global change, natural disasters, natural resources and the environment, environmental management and sustainable development, human adaptation to natural disasters and environmental changes, The application of geo-informatics for environmental and disaster management.

0020119	<b>พลังมหัศจรรย์แห่งจิต</b> <b>Miraculous Power of Mind</b> ปรากฏการณ์พลังทางจิต รวบรวมข้อมูลและเรียนรู้ปรากฏการณ์พลังต่าง ๆ ที่เกิดจากจิตมนุษย์ การฝึกพลังจิตต่าง ๆ ให้เป็นที่ประจักษ์ชัดตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ด้วยระบบดิจิทัลสารสนเทศ เครื่องมือวิทยาศาสตร์ที่สนับสนุนการวัดพลังจิตและอารมณ์ของมนุษย์ Psychological phenomena in science and Buddhism, methods of training psychic powers in various ways, measuring the Aura energy in the human body, psychic benefits in daily life, scientific equipment supporting power of mind assessment.	2(1-2-3)
0020120	<b>การแก้ไขความขัดแย้งด้วยสันติวิธี</b> <b>Conflict Resolution through Peaceful Means</b> แนวคิดและทฤษฎีความขัดแย้ง สันติภาพ สันติวิธี การป้องกันความขัดแย้งที่รุนแรง การวิเคราะห์ความขัดแย้ง และความรุนแรงในระดับบุคคล ชุมชน และระหว่างประเทศ แนวทางสันติวิธีในการแก้ปัญหาที่คุกคามสันติภาพ Concept and theory of conflict, peace, violent conflict prevention, conflict and violence analysis in personal, community and international levels, model of peaceful means in solving peace-threatening problem.	2(1-2-3)
0020121	<b>สิทธิ หน้าที่ และการมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่น</b> <b>Rights, Duties, and Participatory in Local Development</b> ปรัชญา แนวคิดเกี่ยวกับสิทธิและหน้าที่ การเมืองและการปกครองแบบมีส่วนร่วม สิทธิ หน้าที่ พัฒนาการการปกครองท้องถิ่นไทย รูปแบบการบริหารและการจัดการปกครองส่วนท้องถิ่น ปัญหาและอุปสรรค แนวทางแก้ไขและทิศทางแนวโน้มการปกครองท้องถิ่นไทย Philosophy, concepts related rights and duties, politics and participatory governance, rights, duties, and development of local government in Thailand, model of administration and management of local government organizations, problem, obstruction and solution trends of Thai local administration.	2(1-2-3)

- 0020122      ระบบราชการไทย      2(1-2-3)**  
**Thai Bureaucratic Administration**  
 การบริหารราชการส่วนกลาง ส่วนภูมิภาคและส่วนท้องถิ่น การรวมอำนาจ การกระจายอำนาจ หน้าที่ของหน่วยงานราชการ องค์กรอิสระ รัฐวิสาหกิจ การแปรรูปรัฐวิสาหกิจ เจ้าหน้าที่ของรัฐ รายได้และรายจ่ายของรัฐบาล รัฐบาลอิเล็กทรอนิกส์ การบริการประชาชนแบบอิเล็กทรอนิกส์ การรับฟังเสียงของประชาชน การรับรู้ข้อมูลข่าวสารของประชาชน  
 Central, regional, and local administration, centralization, decentralization, duties of bureaucratic units, independent organizations, privatization, government officials, government revenues and expenditure, e- government, e- service, public hearing, and public information awareness.
- 0020123      สุขกับชีวิตด้วยจิตวิทยา      2(1-2-3)**  
**Good Life Through Psychology**  
 การพัฒนาคุณภาพชีวิต พัฒนาตนเองตามศักยภาพ การปรับตัวให้ชีวิตมีความสุขแบบสมดุล การวางแผนชีวิต การสร้างมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาภาวะผู้นำ การจัดการภาวะวิกฤตของชีวิต การพัฒนาตัวเองด้วยการเรียนรู้ตลอดชีวิต  
 Life quality development, self-development, adjustment for balance and happy life, life-planning, human-relationship development, leadership, life-crisis management, lifelong learning for self-development.
- 0020120      การแก้ไขความขัดแย้งด้วยสันติวิธี      2(1-2-3)**  
**Conflict Resolution through Peaceful Means**  
 แนวคิดและทฤษฎีความขัดแย้ง สันติภาพ สันติวิธี การป้องกันความขัดแย้งที่รุนแรง การวิเคราะห์ความขัดแย้ง และความรุนแรงในระดับบุคคล ชุมชน และระหว่างประเทศ แนวทางสันติวิธีในการแก้ปัญหาที่คุกคามสันติภาพ  
 Concept and theory of conflict, peace, violent conflict prevention, conflict and violence analysis in personal, community and international levels, model of peaceful means in solving peace-threatening problem.

0020121	สิทธิ หน้าที่ และการมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่น Rights, Duties, and Participatory in Local Development ปรัชญา แนวคิดเกี่ยวกับสิทธิและหน้าที่ การเมืองและการปกครองแบบมีส่วนร่วม สิทธิ หน้าที่ พัฒนาการการปกครองท้องถิ่นไทย รูปแบบการบริหารและการจัดองค์การปกครองส่วน ท้องถิ่น ปัญหาและอุปสรรค แนวทางแก้ไขและทิศทางแนวโน้มการปกครองท้องถิ่นไทย Philosophy, concepts related rights and duties, politics and participatory governance, rights, duties, and development of local government in Thailand, model of administration and management of local government organizations, problem, obstruction and solution trends of Thai local administration.	2(1-2-3)
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

### 1.2.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม

0030106	เกษตรเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Agriculture for Quality of Life Development วิถีชีวิตกับการเกษตร ประโยชน์และประเภทของการเกษตร การเกษตรกับสภาพ ภูมิอากาศ การประยุกต์วัสดุทางการเกษตรเพื่อส่งเสริมสุขภาพ การเกษตรเพื่องานอดิเรก การเกษตร เพื่อการขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชน การแก้ปัญหาผลผลิตทางการเกษตรด้วยนวัตกรรมและการแปรรูป และการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร Way of life and agriculture, benefits and classification of agriculture, agriculture and climate, applying of agricultural materials to promote health, agriculture for hobby, agriculture for driving the community economy, problem solving in agricultural products with innovation and processing, agriculture product value added.	2(1-2-3)
---------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

0030107	เทคโนโลยีและการสร้างสรรค์นวัตกรรม Technology and Creative Innovation ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยี การเลือกและประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาคุณภาพ ชีวิต การสร้างสรรค์นวัตกรรมที่เหมาะสมกับบริบทสังคมและการเปลี่ยนแปลง Knowledge, understanding related technology, selecting and applying to improve the quality of life to creating suitable innovations for social context and changes.	2(1-2-3)
---------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

0030108      สุขภาพดี ชีวิตดี      2(1-2-3)

**Good Health Good Life**

ความรู้พื้นฐานด้านสุขภาพ ความสำคัญและมิติทางสุขภาพ การดูแลสุขภาพของแต่ละช่วงวัย หลักการใช้ยาสามัญประจำบ้าน ยาแผนปัจจุบัน ยาแผนโบราณ และผลิตภัณฑ์สุขภาพในชีวิตประจำวัน การใช้ยาในทางที่ผิด เพศศึกษา ความรู้เกี่ยวกับสารเสพติด บุหรี่และยาสูบ การดูแลสุขภาพจิต นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสุขภาพ

Basic knowledge of health, importance and dimension of health, health care of life stages, principles of common household medicine, modern medicine, traditional medicine and health products used in daily life, drug abuse, sex education, knowledge related tobacco and cigarette, mental health care, health innovation and technology.

**1.2.4 กลุ่มสหวิทยาการและการจัดการ**

0040103      การประกอบการสมัยใหม่      2(1-2-3)

**Modern Entrepreneurship**

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ การแสวงหาโอกาสและการรับมือทางธุรกิจในยุคที่มีการเปลี่ยนแปลง บูรณาการความรู้ด้วยศาสตร์ด้านการจัดการกับการบริหารธุรกิจ กลยุทธ์สำหรับผู้ประกอบการ และการจัดการธุรกิจขนาดเล็ก

Concept and theory creating entrepreneurial, searching for opportunities and dealing with business in a change age integrate knowledge with the science of management and business administration, strategies for entrepreneurs and small business management.

0040104      การตลาดชาญฉลาด      2(1-2-3)

**Smart Marketing**

แนวคิดและทฤษฎี การแข่งขันทางการตลาดในโลกปัจจุบัน พฤติกรรมผู้บริโภค การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์ การสร้างตราสินค้า การจัดการตลาดยุคใหม่ทั้งออนไลน์และออฟไลน์ การตลาดเพื่อธุรกิจชุมชน

Concept and theory of marketing competitiveness analysis, applying psychology on consumer behavior, market segmentation, targeting, product positioning,

branding, modern business management, modern marketing management through online and offline, marketing for community business.

0040105      **สังคมไทยในยุคดิจิทัล**      2(1-2-3)

**Thai Society in Digital Era**

แนวคิด ความหมายและความสำคัญของสังคมยุคดิจิทัล การเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยสู่สังคมยุคดิจิทัล การรับรู้ข้อมูลข่าวสารผ่านสื่อดิจิทัลและเครือข่ายสังคมออนไลน์ ความเข้าใจและทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในเชิงสร้างสรรค์ การเรียนรู้และการปรับตัวในยุคดิจิทัล ผ่านกระบวนการทางสังคม ความตระหนักรู้ในคุณธรรมและจริยธรรมการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล

Concept, definition information with digital media and social networks, the change of Thai society to a digital age society, understanding and skills in using creative digital technology, learning and adaptation in the digital age through social processes, awareness of morals and ethics in the use of digital technology.

0040106      **ออกแบบการเล่าเรื่องในสื่อดิจิทัล**      2(1-2-3)

**Storytelling Design Digital in Media**

การเล่าเรื่องผ่านเนื้อหาในรูปแบบการเล่าเรื่องด้วยภาพ วิดีทัศน์ เสียง บทสนทนา และผ่านเทคนิคต่าง ๆ บนแพลตฟอร์มในสื่อดิจิทัลที่หลากหลาย

Storytelling through various forms of content storytelling, telling a story by video, voice, dialogue and various production techniques for platforms in digital media.

0040107      **เกมการศึกษาเพื่อความเป็นพลเมือง**      2(1-2-3)

**Educational Games for Citizenship**

ความสำคัญของเกมการศึกษาและความเป็นพลเมือง ประเภทของเกมการศึกษา แนวทางการออกแบบเกมการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณลักษณะของพลเมือง การใช้สื่อ เทคโนโลยี และนวัตกรรมด้านเกมการศึกษาเพื่อพัฒนาความเป็นพลเมือง การทดลองจัดกิจกรรมเกมการศึกษาเพื่อความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย

Importance educational games and citizenship, types of educational games, guidelines of educational games design to develop characteristics of citizen; using media technology, and innovation on educational games to develop citizenship, educational games activities management for citizenship in democratic regime.

	<b>2. หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>94</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>		<b>24</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>4501001</b>	<b>ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์</b>			<b>3(3-0-6)</b>
	<b>English for Home Economics</b>			
	Technical Term of Home Economics in any fields that are Food and Nutrition, Textile and Clothes, Human and Family Development, Crafts and Creative Products, Household Management. Reading in Home Economics textbooks and articles. English Presentation Skills and Communication.			
<b>4501104</b>	<b>คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น</b>			<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Introduction to Home Economics</b>			
	ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา ปรัชญา และขอบเขตของคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ การเผยแพร่ผลงานทางคหกรรมศาสตร์ งานอาชีพและแนวโน้มอาชีพทางคหกรรมศาสตร์			
<b>4502101</b>	<b>คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์</b>			<b>3(2-2-5)</b>
	<b>Computer and Information Technology in Home Economics</b>			
	ความหมาย ความสำคัญของคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี ระบบปฏิบัติการสำหรับงานเอกสาร การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข ระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ และงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบตกแต่ง เทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ ฝึกปฏิบัติการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์			
<b>4502901</b>	<b>ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</b>			<b>3(2-2-5)</b>
	<b>Research Method in Home Economics</b>			
	แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับสถิติในงานวิจัย หลักและวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การกำหนดหัวข้องานวิจัย การออกแบบงานวิจัยเชิงทดลอง เชิงสำรวจ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือการวิจัย การวัดข้อมูล การวัดแนวโน้มส่วนกลางและการวัดการกระจาย ค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย			



	2.2	วิชาเฉพาะ	63	หน่วยกิต
	2.2.1	วิชาเฉพาะบังคับ	24	หน่วยกิต
4501102		การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family and Community Resources Management		3(2-2-5)
		<p>ความหมาย ความสำคัญ ประเภททรัพยากรครอบครัว หลักการตัดสินใจใช้ทรัพยากรหลักและกระบวนการจัดการทรัพยากร ค่านิยมและเจตคติในการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การประยุกต์หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร ฝึกปฏิบัติการจัดการทรัพยากร เงิน เวลา แรงงาน อาหาร ที่อยู่อาศัย และเครื่องนุ่งห่ม</p>		
4511104		โภชนาการ Nutrition		3(2-3-5)
		<p>ความหมาย ความสำคัญของอาหารและโภชนาการ ฉลากโภชนาการ ประเภทของอาหารและสารอาหาร หน้าที่ ประโยชน์ การย่อย การดูดซึมของสารอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับในหนึ่งวัน หลักการกำหนดรายการอาหารสำหรับครอบครัวให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ ปัญหาภาวะโภชนาการและวิธีการป้องกัน แก้วไข ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ</p>		
4511204		หลักการประกอบอาหาร Principles of Cookery		3(2-3-5)
		<p>หลักการเบื้องต้นในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ หลักการชั่ง ตวงและการเตรียมอาหาร คำศัพท์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร การจัดการงานครัว เทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติเทคนิคและวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน</p>		
4514907		สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ Food Sanitation and Quality Control		3(2-3-5)
		<p>ความหมาย ความสำคัญของหลักสุขาภิบาลอาหาร โรคที่เกิดจากการบริโภคอาหาร สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ความปลอดภัยในอาหาร หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การประยุกต์ใช้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร ฝึกปฏิบัติการสุขาภิบาลอาหารและควบคุมคุณภาพ</p>		

4542101	<b>พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์</b> <b>Family Development and Reproductive Health</b> พัฒนาการมนุษย์แต่ในละช่วงวัย แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการครอบครัว การเกิดและระบบความสัมพันธ์ในครอบครัว วัฏจักรครอบครัว การวางแผนครอบครัว อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว บทบาทหน้าที่ของบุคคลในครอบครัว กฎหมายครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางการจัดการ ฝึกปฏิบัติการส่งเสริมและให้ความรู้เรื่องการวางแผนครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	3(2-2-5)
4551105	<b>การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร</b> <b>Carving and Banana-Leaf Arrangement for Food Decorations</b> หลักศิลปะเบื้องต้น การตกแต่งอาหารในโอกาสต่างๆ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ผลิตผลงาน และการเก็บรักษาผลงาน ฝึกปฏิบัติการแกะสลักจากผักและผลไม้ และการเย็บใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร	3(2-3-5)
4552109	<b>หลักศิลปะและการจัดดอกไม้</b> <b>Principles of Arts and Floral Arrangements</b> ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักศิลปะ และองค์ประกอบศิลปะ การประยุกต์หลักศิลปะสำหรับการจัดดอกไม้ ในเรื่อง เส้น รูปร่าง รูปทรง สี สัดส่วน ความสมดุล ความกลมกลืน ความขัดแย้ง ตามหลักองค์ประกอบศิลปะในการออกแบบจัดดอกไม้ การเลือกใช้ดอกไม้ใบไม้ให้เหมาะสมกับโอกาสและสถานที่ ฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้ด้วยแจกัน กระเช้าและช่อดอกไม้ รวมทั้งการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	3(2-3-5)
4561103	<b>สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b> <b>Textile and Clothes</b> สิ่งทอ สมบัติของเส้นใย การจำแนกประเภทและชนิดของเส้นใย เส้นด้าย ความรู้พื้นฐานในการผลิตผ้าและการตกแต่งเบื้องต้น การเลือกซื้อ การนำไปใช้ และการดูแลผ้าชนิดต่างๆ ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า สิ่งของ และเครื่องใช้ การใช้งานในชีวิตประจำวันด้วยมือและจักรเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับงานสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(2-3-5)

### 2.2.2 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนจากกลุ่มวิชาที่เป็นความสนใจ เฉพาะที่ผู้เรียนต้องการเลือกเรียน โดยจะเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือเลือกเรียนจากทุกกลุ่มวิชาก็ได้

**กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ**

4512206	<b>อาหารไทย</b> <b>Thai Cuisine</b> ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา และประเภทของอาหารไทย ลักษณะสำคัญของอาหารไทยประจำภาค เครื่องเทศและเครื่องปรุง เทคนิคการประกอบอาหารไทย อาหารไทยโบราณ หลักการจัดสำรับและการจัดตกแต่งอาหารไทย ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย	3(2-3-5)
4512216	<b>การถนอมและแปรรูปอาหาร</b> <b>Food Preservation and Processing</b> ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมาของการถนอมอาหาร สาเหตุของอาหารเน่าเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่างๆ การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมและแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาและการบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหาร	3(2-3-5)
4512217	<b>อาหารเอเชีย</b> <b>Asian Cuisine</b> ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา ประเภทและลักษณะของอาหารเอเชีย วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหารเอเชีย ฝึกปฏิบัติการทำอาหารเอเชีย	3(2-3-5)
4512218	<b>อาหารยุโรป</b> <b>European Cuisine</b> ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา ประเภทและลักษณะของอาหารยุโรป วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหารยุโรป ฝึกปฏิบัติการทำอาหารยุโรป	3(2-3-5)
4512219	<b>อาหารเพื่อสุขภาพ</b> <b>Food for Health</b> ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา ประโยชน์และหลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพดี ประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพ คุณค่าทางโภชนาการของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเสริมและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ หลักการจัดรายการอาหารเพื่อสุขภาพ การจัดตกแต่งอาหารสุขภาพ ฝึกปฏิบัติการทำอาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-3-5)

- 4512302                    **การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร**                    3(2-3-5)  
**Catering Management and Food Services**  
 ความหมาย ความสำคัญ รูปแบบการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง ระบบการบริหารงานในการจัดเลี้ยง เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การพับผ้าเช็ดปาก การจับจิบกระป๋องโต๊ะ การจัดโต๊ะอาหาร การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยง มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่างๆ
- 4512501                    **นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ**                    3(2-3-5)  
**ทางประสาทสัมผัส**  
**Food Product Innovation and Sensory Quality Assessment**  
 ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคนิคการสร้างสูตรและกระบวนการผลิต การสร้างผลิตภัณฑ์อาหารจำลอง ความสำคัญและความหมายของการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์โดยวิธีทางประสาทสัมผัส ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้ทางประสาทสัมผัส ปัจจัยที่มีผลต่อการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส วิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การคัดเลือกและการฝึกฝนผู้ทดสอบ ฝึกปฏิบัติการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
- 4512601                    **ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหารและบริการ**                    3(3-0-6)  
**English for Food and Service**  
 Study and practice English in food and service jobs, Reading Writing Speaking and vocabulary in food and service jobs. Tableware Welcoming customers Receiving food orders Managing general information in restaurants and practicing English language in food and service jobs. English in kitchen such as resipe Reading and Writing, kitchen ware.
- 4513105                    **การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ**                    3(2-3-5)  
**Business Cooking**  
 ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมอาหาร การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึงการเลือกซื้อและสำรองวัสดุ และเครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การผลิต การตลาด การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติการทำอาหารเชิงธุรกิจ

4513106	<b>การจัดอาหารครอบครัว</b> <b>Family Meal Arrangement</b> ความหมาย ความสำคัญของอาหารที่มีต่อครอบครัว ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่าง ๆ กำหนดรายการอาหารตามหลักธงโภชนาการและรายการอาหารแลกเปลี่ยน หลักการจัดอาหารสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กก่อนวัยเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัว	3(2-3-5)
4513208	<b>ขนมไทย</b> <b>Thai Dessert</b> ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมาของขนมไทย ชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม การเลือกซื้อวัตถุดิบ ศึกษากระบวนการประกอบและเทคนิคการประกอบขนมไทยและขนมไทยร่วมสมัย ประเภทต่างๆ ลักษณะที่ดีของขนมไทย การบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย	3(2-3-5)
4513209	<b>อาหารว่าง</b> <b>Snacks</b> ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา และประเภทของอาหารว่าง อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้เฉพาะในการประกอบอาหารว่าง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารว่าง การจัดตกแต่งและบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย และการบริการอาหารว่าง ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่าง	3(2-3-5)
4513210	<b>ขนมปังและพัฟเพสตรี</b> <b>Bread and Puff Pastry</b> ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมปังและพัฟเพสตรี การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมปังและพัฟเพสตรี การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ การจัดตกแต่งขนมปังและพัฟเพสตรี ฝึกปฏิบัติการทำขนมปังและพัฟเพสตรี	3(2-3-5)
4513211	<b>เค้กและการแต่งหน้าเค้ก</b> <b>Cake and Cake Decorations</b> ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในเค้ก การเลือกซื้อ วิธีการใช้วัสดุอุปกรณ์ การออกแบบแต่งหน้าเค้กให้เหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ การจัดตกแต่งเค้ก ฝึกปฏิบัติการทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก	3(2-3-5)

4513212	<b>เครื่องดื่มและไอศกรีม</b> <b>Beverage and Ice Cream</b> ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม คุณลักษณะของเครื่องดื่มและไอศกรีม วัตถุประสงค์อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตเครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การจัดตกแต่งและบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและการผลิตไอศกรีม	3(2-3-5)
<u>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</u>		
4522201	<b>การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น</b> <b>Pattern Design for Clothes Fashion</b> การออกแบบและดัดแปลงแบบตัดเบื้องต้นให้เป็นเสื้อแบบต่างๆ ตามสมัยนิยม ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อแฟชั่นตามความเหมาะสม	3(2-2-5)
4522203	<b>การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า</b> <b>Dressing Design and Sewing</b> ความสำคัญ ลักษณะการแต่งกาย การดัดแปลงออกแบบเสื้อผ้า การออกแบบ การแต่งกายจากสิ่งแวดล้อม การวัดตัว ฝึกปฏิบัติการออกแบบและการตัดเย็บเสื้อและกระโปรง	3(2-2-5)
4523404	<b>การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ</b> <b>Textile Quality Testing</b> ความหมาย ความสำคัญของการทดสอบชนิดของสิ่งทอ คุณสมบัติของเส้นใยทางกายภาพ และทางเคมี ศึกษาคุณสมบัติของความคงทนต่างๆ ของผลิตภัณฑ์และวิเคราะห์ลักษณะของผลิตภัณฑ์ การดูแลและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติการการวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ	3(2-2-5)
4524909	<b>สีย้อมและการย้อมสี</b> <b>Dye and Dyeing</b> ความหมาย ความสำคัญ ทฤษฎีของการมองเห็น สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการย้อมชนิดและคุณสมบัติของสี หลักและเทคนิคการย้อมสี การทำลวดลายจากการย้อมสี การฝึกปฏิบัติทดสอบความคงทนของสี	3(2-2-5)

4561104	<b>การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b> <b>Business Management in Textile and Clothes</b> ความหมาย ความสำคัญ และโครงสร้างของธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม สภาพการผลิต การบริโภค โซ่อุปทาน และโลจิสติกส์ ฝึกปฏิบัติการจัดการ แนวนโยบายพัฒนาธุรกิจสิ่งทอ ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)
4561105	<b>วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b> <b>Culture of Textile and Clothes</b> ความหมาย ลักษณะของวัฒนธรรม สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มของไทย อุปกรณ์และเทคนิคการผลิต ฝึกปฏิบัติการออกแบบและศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)
4562406	<b>การเย็บปักด้วยมือและจักร</b> <b>Hand and Machine Embroidery</b> เครื่องมือเครื่องใช้ในการเย็บตะเข็บต่าง ๆ ด้วยมือและจักรการออกแบบลวดลาย สำหรับการปักด้วยมือและจักร สำหรับการประดิษฐ์ตกแต่งเครื่องใช้ให้ประณีตสวยงาม เหมาะสมกับหน้าที่ใช้สอย ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บปักด้วยมือและจักร	3(2-2-5)
<b><u>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</u></b>		
4074505	<b>การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ</b> <b>Care and Center Management of Children and The Elderly</b> ความสำคัญและขอบข่ายการดำเนินงานของสถานบริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแลผู้สูงอายุ จุดมุ่งหมายในการจัดสถานบริการ การวางแผนการเนินการ การจัดสถานที่ วัสดุครุภัณฑ์ การจัดสรรบุคลากรสำหรับการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ การประมาณค่าใช้จ่าย การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก รวมทั้งการจัดกิจกรรมต่างๆ ภายในสถานบริการเด็กและสถานบริการผู้สูงอายุ	3(3-0-6)
4543101	<b>สุขอนามัยครอบครัว</b> <b>Family Hygiene</b> ความรู้เกี่ยวกับครอบครัว ความหมายของสุขอนามัย ปัญหาสุขอนามัยในครอบครัว การส่งเสริมสุขภาพแก่สมาชิกในครอบครัว โภชนาการสำหรับครอบครัว โรคติดต่อในครอบครัว สวัสดิการภายในบ้าน การปฐมพยาบาลและการรักษาพยาบาลทั่วไปในบ้าน และสุขภาพจิตในครอบครัว	3(3-0-6)

- 4541104 จิตวิทยาพัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก 3(2-2-5)**  
**Psychology Development and Child Raising**  
 ความหมายและทฤษฎีจิตวิทยาพัฒนาการของเด็ก การปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็ก บทบาทของครอบครัวและชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก ฝึกปฏิบัติการสังเกตพฤติกรรมและ/หรือการดูแลเด็กในโรงเรียน หรือสถานรับเลี้ยงเด็ก
- 4541105 การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ 3(3-0-6)**  
**Promotion of Human Development**  
 ความสำคัญของการส่งเสริมพัฒนาการของมนุษย์ วิธีการศึกษาพัฒนาการทฤษฎีพัฒนาการมนุษย์ หลักพัฒนาการมนุษย์ องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการหลักจิตวิทยาพัฒนาการมนุษย์ การพัฒนาจิตใจของมนุษย์ในช่วงวัยต่างๆ
- 4541106 สุขภาพจิตในครอบครัว 3(3-0-6)**  
**Family Mental Health**  
 ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของสุขภาพจิต พฤติกรรม และการปรับตัว ปัจจัยที่ส่งผลต่อสุขภาพจิตครอบครัว บทบาทสมาชิกครอบครัวในการปรับสุขภาพจิต ลักษณะของครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต แนวทางแก้ไขครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต
- 4541203 การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5)**  
**Health Care for The Elderly**  
 ความหมาย ความสำคัญในการส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ บุคลิกภาพ คุณธรรมจริยธรรมของผู้ส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ โภชนาการผู้สูงอายุ การดูแลผู้สูงอายุ การสื่อสารกับผู้สูงอายุ ความเสี่ยงของผู้สูงอายุด้านสุขภาพ และด้านสิ่งแวดล้อม การช่วยเหลือกิจวัตรประจำวัน การจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ การนันทนาการ สังคมผู้สูงอายุ การออกกำลังกาย ฝึกปฏิบัติการกิจกรรมเพื่อส่งเสริมและดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ
- 4543204 การอบรมเลี้ยงดูเด็กที่มีความต้องการพิเศษ 3(3-0-6)**  
**Raising Children with Special Need**  
 ทฤษฎีและพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษแต่ละประเภท ความต้องการและการสนองความต้องการขั้นพื้นฐานของเด็กกลุ่มพิเศษ วิธีการจัดกิจกรรมและประสบการณ์ เพื่อส่งเสริมความพร้อม

และพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษ การแก้ไขและส่งเสริมพฤติกรรมของเด็กกลุ่มพิเศษ องค์กรและหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือเด็กกลุ่มพิเศษ

**กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์**

4551106	<b>งานใบตอง</b> <b>Banana Leaf Craft</b> ประโยชน์ของงานใบตองที่เกี่ยวข้องในโอกาสต่างๆ ตามงานประเพณี การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์งานใบตองและวิธีการประดิษฐ์งานใบตอง วัสดุทดแทนใบตอง ฝักปฏิบัติงานใบตอง ถาดใบตอง กระถางใบตอง แจกันใบตอง กระเช้าใบตอง บายศรี กระถางดอกไม้รูปเทียนแพ	3(2-3-5)
4552104	<b>การร้อยมาลัย</b> <b>Thai Garland</b> ความเป็นมา ความหมาย ความสำคัญของพวงมาลัย รูปแบบของพวงมาลัยและการใช้ในโอกาสต่างๆ การเลือกและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์เพื่อการร้อยมาลัย หลักและขั้นตอนการร้อยมาลัย การเก็บรักษามาลัยให้คงทนนาน ฝักปฏิบัติร้อยมาลัยแบบต่างๆ การร้อยอุบะ มาลัยขำร่วย มาลัยชายเดี่ยว มาลัยสองชายเพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ	3(2-3-5)
4552406	<b>หลักพื้นฐานงานประดิษฐ์</b> <b>Introduction to Crafting</b> ความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ ประเภทของงานประดิษฐ์ ลักษณะของงานประดิษฐ์ความสัมพันธ์ของงานประดิษฐ์กับภูมิปัญญาและวิถีชีวิตไทย งานประดิษฐ์สากล กระบวนการผลิตและเทคโนโลยีที่ใช้ในงานประดิษฐ์ แนวโน้มและการตลาดของงานประดิษฐ์	3(3-0-6)
4552407	<b>งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า</b> <b>Craft Creative from Fabric</b> คุณค่าประโยชน์ การสร้างแบบ หลักการเลือกผ้าให้เหมาะสมกับรูปแบบผลิตภัณฑ์ ฝักออกแบบและปฏิบัติการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ของใช้ และของตกแต่งจากผ้าในรูปแบบต่างๆ ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด	3(2-3-5)

4552408	<b>เทคนิคการตัดเย็บและการตกแต่งงานศิลปะประดิษฐ์</b> <b>Sewing Techniques and Decorative in Creative Craft</b> เทคนิคการตัดเย็บเบื้องต้น เทคนิคการตัดเย็บส่วนต่างๆ การนำเทคโนโลยีต่างๆ มาประดิษฐ์ และตกแต่งผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เป็นการพัฒนารูปแบบให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับงานศิลปะประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บและตกแต่งงานศิลปะประดิษฐ์	3(2-3-5)
4553203	<b>การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย</b> <b>Floral Arrangements in Thai Tradition</b> ความหมาย ความสำคัญการจัดดอกไม้ในประเพณีไทย หลักการเลือก การเตรียม และดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่นำมาใช้สำหรับการจัดดอกไม้ในประเพณีไทย ทั้งงานพิธีมงคลและอวมงคล ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้หน้าพระพุทธรูป จัดช่อดอกไม้เจ้าสาว พานรับน้ำ พานขันหมาก กรวยอุปัชฌาย์ พวงหรีด จัดดอกไม้หน้าศพ ดอกไม้หน้ากรอบรูป จัดดอกไม้ชำรวย	3(2-3-5)
4553204	<b>การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก</b> <b>Gift and Souvenir Making</b> ความหมาย ประเภทของขวัญของที่ระลึก การเลือกใช้ของขวัญ ของที่ระลึกในแต่ละโอกาส วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประดิษฐ์ชิ้นงาน การออกแบบ ฝึกปฏิบัติประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก ให้เหมาะสมกับวัสดุตามสมัยนิยมและโอกาสในการประกอบอาชีพ	3(2-3-5)
4553206	<b>การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์</b> <b>Product Design and Packaging</b> ความหมาย ความสำคัญของการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับทฤษฎี หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ขั้นตอน วิธีดำเนินการออกแบบ การสร้างแพทเทิร์น เทคนิควิธี อุปกรณ์เครื่องมือที่เหมาะสมกับวัสดุตามสมัยนิยม สอดคล้องกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่าย การใช้งาน ฝึกปฏิบัติออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	3(2-3-5)
4553207	<b>การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์</b> <b>Business Management in Handicrafts</b> ความหมาย ความสำคัญของการจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ พฤติกรรมผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์ศิลปะประดิษฐ์ การจัดการการผลิต การตลาดออฟไลน์และออนไลน์ การเงิน การขนส่ง การเก็บรักษา และจรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการงานประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการทำโครงการเพิ่มมูลค่าให้กับศิลปะประดิษฐ์	3(2-3-5)

4553208	<b>การจัดดอกไม้แบบสร้างสรรค์</b> <b>Creative Flower Arrangements</b> ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้ แบบสร้างสรรค์ แบบอิสระ ตามสมัยนิยม การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ การจัดดอกไม้ การนำหลักศิลปะมาฝึกออกแบบและฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้แบบสร้างสรรค์เพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ	3(2-3-5)
4553408	<b>งานสร้างสรรค์จากดินไทย</b> <b>Creative Craft from Thai Clay</b> ความหมาย ความสำคัญของดินไทย รูปแบบผลิตภัณฑ์ ประโยชน์ของงานดิน การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การออกแบบ และพัฒนางานศิลปะประดิษฐ์ จากดินไทย ฝึกปฏิบัติการออกแบบ และผลิตของใช้ ของตกแต่ง สอดคล้องกับความต้องการของตลาด	3(2-3-5)
4553409	<b>ศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์</b> <b>Applied Art in Crafts</b> ความหมาย ความสำคัญของศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์ ประวัติศาสตร์และ พัฒนาการการประยุกต์ศิลปะในงานประดิษฐ์ ส่วนประกอบทางศิลปะ หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ ทฤษฎีจิตวิทยาและเทคนิคการใช้สี การออกแบบลวดลายผลิตภัณฑ์ การวาดภาพเพื่อการออกแบบงานประดิษฐ์ การใช้วัสดุอุปกรณ์ศิลปะ ส่วนประกอบทางศิลปะ หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ การใช้สี ฝึกปฏิบัติออกแบบผลงานโดยการประยุกต์ศิลปะในงานประดิษฐ์	3(2-3-5)
4553410	<b>การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์สร้างสรรค์ของชุมชน</b> <b>Development of Community Creative Crafts Product</b> ความหมายของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน การออกแบบ รูปแบบของผลิตภัณฑ์ตามวิถีชีวิตของชุมชน สภาพปัญหาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในชุมชน มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ชุมชน กระบวนการพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์ ปฏิบัติการเลือกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในงานประดิษฐ์จากวัสดุในชุมชน การผลิตผลิตภัณฑ์ ให้ได้มาตรฐานจากวัสดุในชุมชน การเขียนโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนอย่างเป็นกระบวนการ ฝึกปฏิบัติพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เทคนิคใหม่ และวิธีการถ่ายทอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นศึกษาดูงาน	3(2-3-5)

4553411	<b>การนำเสนองานประดิษฐ์สร้างสรรค์</b> <b>Creative Craft Presentations</b> ความหมาย ความสำคัญ หลักการ การวางแผน การเขียนแผนการนำเสนอ การจัดทำ สื่อการนำเสนองานประดิษฐ์ด้วยการวาดและการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี วิธีการนำเสนองาน ประดิษฐ์ในรูปแบบต่างๆ การประเมินผล ฝึกปฏิบัติการนำเสนองานประดิษฐ์สร้างสรรค์	3(2-3-5)
4553601	<b>ภาษาอังกฤษสำหรับงานประดิษฐ์สร้างสรรค์</b> <b>English for Creative Crafts</b> Technical Term of Creative Craft as Type of Craft, Materials, Equipments and Development of reading, listening, writing and speaking skills for communication in Creative Craft works.	3(3-0-6)
<b>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</b>		
4531102	<b>การปรับปรุงที่อยู่อาศัย</b> <b>Household Renovation</b> ความสำคัญของที่อยู่อาศัย ลักษณะของที่อยู่อาศัยที่ดีน่าอยู่ การปรับปรุงบ้านและ บริเวณบ้าน การทำความสะอาด การซ่อมแซมบ้าน บริเวณบ้าน เครื่องใช้และสุขาภิบาลในบ้าน	3(3-0-6)
4531103	<b>การจัดการพื้นที่ภายในบ้าน</b> <b>Household Space Management</b> หลักการออกแบบ ประเภท และลักษณะของพื้นที่ใช้สอยภายในบ้านห้องต่างๆ ภายในบ้าน การจัดพื้นที่ใช้สอยแบบแยกประเภทตามการอยู่อาศัยและแบบแยกย่อยห้องต่างๆ ที่สัมพันธ์ กับการเข้าถึงและทิศ การกำหนดขนาด สัดส่วน พื้นที่ใช้สอย ความสัมพันธ์กับทิศทางลม และการประหยัด พลังงาน และการฝึกปฏิบัติการออกแบบ และการวิเคราะห์การจัดพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน	3(2-2-5)
4531104	<b>สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน</b> <b>Housing Sanitation and Safety</b> ความรู้เกี่ยวกับบ้านและที่อยู่อาศัย ความหมายของสุขาภิบาล และความปลอดภัยใน บ้านและที่อยู่อาศัย ความจำเป็นที่ต้องจัดการสุขาภิบาลและความปลอดภัย หลักการสุขาภิบาลบ้านและที่ อยู่อาศัย โรคติดต่อภายในบ้าน อุบัติเหตุและการป้องกัน อุปสรรคและข้อจำกัดในการจัดการสุขาภิบาลบ้าน และที่อยู่อาศัยให้เหมาะสม	3(3-0-6)

- |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4531105 | <b>การพัฒนาชุมชน</b><br><b>Community Development</b><br>ความหมายของชุมชนและการพัฒนา แนวคิดด้านประชากรศึกษา เพื่อการจัดการและ<br>พัฒนาชุมชน แนวคิดพื้นฐานของการพัฒนาชุมชน หลักการจัดการและพัฒนาชุมชน ข้อมูลชุมชน การมีส่วน<br>ร่วมในการพัฒนา หรือแก้ปัญหาคุณภาพชีวิตของชุมชน การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในชุมชน                                                                                                                                                                                               | 3(3-0-6) |
| 4531201 | <b>การบริหารงานแม่บ้าน</b><br><b>Housekeeping Management</b><br>การดำเนินงานแม่บ้าน หน้าที่และความรับผิดชอบของแม่บ้าน การเตรียมห้องพัก<br>หลักการทำความสะอาด การจัดตกแต่งของในห้องพักให้ครบมาตรฐานที่กำหนด หลักการดูแลทรัพย์สิน<br>ภายในห้องพัก การบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ การซักกรีด การทำบัญชีรายละเอียดสิ่งของเครื่องใช้<br>หลักการดูแลและทำความสะอาดในส่วนพื้นที่สาธารณะ การจัดตารางการทำงาน รวมทั้งการ บริหารงาน<br>ภายในของแผนกและร่วมกับแผนกอื่น การรับคำสั่งเรียนและแนวทางแก้ไข ฝึกปฏิบัติงานแม่บ้าน | 3(2-2-5) |
| 4531301 | <b>การจัดและตกแต่งบ้าน</b><br><b>Home Furnishing and Decorations</b><br>วิวัฒนาการของบ้านและลักษณะของบ้านประเภทต่างๆ หลักการสร้างบ้าน การฝึกหัด<br>อ่านสัญลักษณ์ทางสถาปัตยกรรมจากแบบแปลน การวางผัง การจัดตกแต่งโดยใช้หลักการตกแต่งภายใน<br>เป็นเกณฑ์ ฝึกปฏิบัติการทำผังห้องต่างๆ และฝึกทำหุ่นจำลอง                                                                                                                                                                                                               | 3(2-2-5) |
| 4533201 | <b>การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน</b><br><b>Home Appliance Design</b><br>การออกแบบ ส่วนประกอบของการออกแบบที่เหมาะสมกับการนำมาใช้ รูปแบบและ<br>ลักษณะของวัสดุ เครื่องเรือนเครื่องใช้ในบ้าน มุ่งความสำคัญของความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ประโยชน์ใช้สอย<br>และความสวยงาม การฝึกปฏิบัติการออกแบบและประดิษฐ์เครื่องใช้ในบ้าน                                                                                                                                                                                                  | 3(2-2-5) |

**2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือ สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต  
ให้ศึกษา 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

**4503801 การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2(90)**

**Preparation for Professional Internship**

ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจำลอง เพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรูปแบบและกระบวนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ความสำคัญของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การเลือกสถานประกอบการ การสัมภาษณ์งาน การพัฒนาบุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพ คุณธรรมจริยธรรม การใช้งานภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร เพื่อเตรียมทักษะการวางแผน และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าและการตัดสินใจ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศและกฎหมายเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสืบค้นข้อมูล รวมทั้งกิจกรรมอื่นๆ ตามความต้องการของสาขาวิชา

**และให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

**4504801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 5(450)**

**Professional Internship**

วิชาบังคับก่อน : 4503801 การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการภาคเอกชน รัฐวิสาหกิจ หรือรัฐบาล ทางด้านที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาของนักศึกษาอย่างเป็นระบบ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง ทำให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงจากการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา

**4504701 สหกิจศึกษา 6(540)**

**Cooperative Education**

วิชาบังคับก่อน : 4503801 การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการเสมือนหนึ่งเป็นพนักงานของสถานประกอบการในตำแหน่งตามที่ตรงกับสาขาวิชาและเหมาะสมกับความรู้ความสามารถเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการในระหว่างปฏิบัติงาน มีหน้าที่รับผิดชอบแน่นอนและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายจากสถานประกอบการอย่างเต็มความสามารถ มีผู้บังคับหรือพนักงานที่ควบคุมการปฏิบัติงาน การติดตามและการประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงานของนักศึกษา ทำให้เกิดการพัฒนาร่างกายและมีประสบการณ์จากการปฏิบัติงานในสถานประกอบการก่อนสำเร็จการศึกษา

**3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

เลือกจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครโดยไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้ ซึ่งนักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้ตามความถนัดและความสนใจ

## 3.2 อาจารย์ผู้สอน

3.2.1 ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิการศึกษา  
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล/ เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ/สาขาวิชา/วิชาเอก	สถาบัน/ มหาวิทยาลัยที่จบ	ปีที่จบ พ.ศ.	ภาระงาน สอน/ ชั่วโมงต่อ ปี การศึกษา
1	นางสาวโสธรรมา เครือเมฆ 3150100093349	อาจารย์	ศศ.ด.(อาชีวศึกษา) ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์ศึกษา) ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2561 2549 2546	24
2	นางศรดา นิตวีรการ 3739900304240	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรม- ศาสตร์)	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541 2537	24
3	นางสาวศุทธวดี เววา 3540300218656	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรม- ศาสตร์)	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549 2543	24
4	นางสาวอังคณา จารุพินทุโสภณ 3100800338433	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรม- ศาสตร์)	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548 2544	24
5	นางกานต์ณัฐรา เนืองหนู 3901100302081	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร	2553 2548	24
6	นางสาวชุติมา สังคะหะ 3939900207820	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรม- ศาสตร์)	บธ.ด.(การจัดการธุรกิจ) ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนา ชุมชน) ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2560 2543 2539	24

## ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ลำดับที่ 1)

1. ชื่อ-สกุล นางสาวโสธรรมา เครือเมฆ
2. เลขประจำตัวประชาชน 3150100093349
3. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
4. คุณวุฒิ ชื่อปริญญา สาขา มหาวิทยาลัย ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ
  - 4.1 ปริญญาเอก ศศ.ด. อาชีวศึกษา มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์
  - 4.2 ปริญญาโท ศศ.ม. คหกรรมศาสตรศึกษา มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์
  - 4.3 ปริญญาตรี ศศ.บ. ศึกษาศาสตร์- มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์  
คหกรรมศาสตร์

## 5. ผลงานทางวิชาการ

## 5.1 งานวิจัย

โสธรรมา เครือเมฆ, ศรุตานิ นิติวรรการ และชุตติมา สังคะหะ. (2563). ความรู้และทัศนคติที่มีต่อผู้สูงอายุของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. ใน การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ เครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ ครั้งที่ 20 วันที่ 2 สิงหาคม 2563. อุดรดิตต์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์. (หน้า 417-427).

เมตตา เร่งชวนชวาย, ถวิกา เมฆอัครกกรม, สมชาย เจือจาง, โสธรรมา เครือเมฆ, เกศทิพย์ กรี่เงินจินตนา สิ้นธุสุวรรณ และเพ็ญพโยม เขยสมบัตติ. (2562). การเสริมสร้างทักษะอาชีพเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตโดยการฝึกอบรมแบบมีส่วนร่วมของชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านนาวังอำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ครั้งที่ 16 วันที่ 3-4 ธันวาคม 2562. นครปฐม : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. (หน้า 832-840).

ชุตติมา สังคะหะ และโสธรรมา เครือเมฆ. (2561). ศักยภาพการท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีชุมชนเทศบาลบางหลวง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ “ราชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ 9” วันที่ 29-31 สิงหาคม 2561. สุรินทร์ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์. (หน้า 1953-1963).

อะเคื้อ กุลประสูติติติก และโสธรรมา เครือเมฆ. (2561). พฤติกรรมเสริมสร้างสุขภาพผู้สูงอายุชุมชนไปรษณีย์รามอินทรา 65 บางเขน กรุงเทพมหานคร. ใน การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ: การวิจัยรับใช้ชุมชน สร้างสังคมฐานความรู้ วันที่ 20 กรกฎาคม พ.ศ. 2561. กรุงเทพมหานคร : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี. (หน้า 156-163).

## 5.2 ตำรา

-

## 5.3 บทความทางวิชาการ

-

## 6. รายวิชาที่รับผิดชอบ

4074505 การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ

4501001 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์

4501102 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน

4503801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

4552406 หลักพื้นฐานในงานประดิษฐ์

4531104 สุขภาพและความปลอดภัยภายในบ้าน

4553206 การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

4533201 การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน

4553409 ศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์

4553411 การนำเสนอผลงานประดิษฐ์สร้างสรรค์

4553601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานประดิษฐ์สร้างสรรค์

4541203 การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ

## 7. ประสบการณ์

พ.ศ. 2555 – ปัจจุบัน

อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร



## 6. รายวิชาที่รับผิดชอบ

- 4504101 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค
- 4504701 สหกิจศึกษา
- 4504801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์
- 4512217 อาหารเอเชีย
- 4512218 อาหารยุโรป
- 4513210 ขนมปังและพัพเพสตรี
- 4513211 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก
- 4531103 การจัดการพื้นที่ภายในบ้าน
- 4531301 การจัดและตกแต่งบ้าน
- 4542101 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์
- 4541105 การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์

## 7. ประสบการณ์

- |                      |                                                                                        |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| พ.ศ. 2546 – ปัจจุบัน | อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร      |
| พ.ศ. 2541 - 2546     | อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี |

## ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ลำดับที่ 3)

1. ชื่อ-สกุล นางสาวศุภรดี เววา
2. เลขประจำตัวประชาชน 3540300218656
3. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรมศาสตร์)
4. คุณวุฒิ ชื่อปริญญา สาขา มหาวิทยาลัย ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ
  - 4.1 ปริญญาโท ศศ.ม. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ 2549
  - 4.2 ปริญญาตรี ศศ.บ. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ 2543

## 5. ผลงานทางวิชาการ

## 5.1 งานวิจัย

Wewa,S.,C.Sarobras and K.Khucharoenphaisan.(2019).The Effect of Natural Mordants on Color Shades of Indigo Dyed Fabric.In **The 4 th RSU National and International Research Conference on Science and Technology, Social Science, and Humanities 2019**. Pathum Thani : Rangsit University. (pp. 440-443).

Wewa,S., T.Sirueangsombat A.suangthong and R.Srisopha. (2019). Research And Development in Natural Cotton Dye. **Chetan Publications International Journal of Management and Economics UGC referred Journal**. 1(30), 107-111.

Wewa,S. (2017). Knowledge of fabric staining by natural dyes from Thai Song Dum community,Ban Don,Uthong, Suphanburi. In **8<sup>th</sup> International Science, Social Science, Engineering and Energy Conference 15<sup>th</sup> - 17<sup>th</sup> March, 2017**. Chonburi : Phranakhon Rajabhat University. (pp.363-366).

## 5.2 ตำรา

-

## 5.3 บทความทางวิชาการ

-

## 6. รายวิชาที่รับผิดชอบ

- 4501104 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น
- 4551105 การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร
- 4522201 การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น
- 4522203 การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า
- 4523404 การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ
- 4524909 สีย้อมและการย้อมสี
- 4552407 งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า
- 4553206 การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
- 4553408 งานสร้างสรรค์จากดินไทย
- 4561103 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- 4561104 การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- 4561105 วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- 4562406 การเย็บปักด้วยมือและจักร

## 7. ประสบการณ์

- พ.ศ. 2551 – ปัจจุบัน                      อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ลำดับที่ 4)

1. ชื่อ-สกุล นางสาวอังคณา จารุพินทุโสภณ
2. เลขประจำตัวประชาชน 3100800338433
3. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรมศาสตร์)
4. คุณวุฒิ ชื่อปริญญา สาขา มหาวิทยาลัย ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ
  - 4.1 ปริญญาโท ศศ.ม. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ 2548
  - 4.2 ปริญญาตรี วท.บ. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ 2544
5. ผลงานทางวิชาการ
  - 5.1 งานวิจัย
 

กานต์ณัฐธา เนื่องहनุน, อังคณา จารุพินทุโสภณ และฝนทิพย์ หอมรินทร์. (2563). การตัดสินใจของผู้บริโภคต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมทานในร้านสะดวกซื้อ เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ และนานาชาติ ราชภัฏวิจัย ครั้งที่ 6 วันที่ 17-18 สิงหาคม 2563. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัย ราชภัฏจันทรเกษม. (หน้า 75-82).

อังคณา จารุพินทุโสภณ. (2561, มกราคม-มิถุนายน). ผลของการใช้คู่มือการจัดอาหารกลางวัน สำหรับเด็กอนุบาลโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน ในโรงเรียนกองทัพบกอุปถัมภ์ เพชรราชูวิทยา ในพระอุปถัมภ์ฯ. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์. 13(1), 79-90.
  - 5.2 ตำรา -
  - 5.3 บทความทางวิชาการ -
6. รายวิชาที่รับผิดชอบ
  - 4503901 ครงงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
  - 4511104 โภชนาการ
  - 4511204 หลักการประกอบอาหาร
  - 4512206 อาหารไทย
  - 4512302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร
  - 4513106 การจัดอาหารครอบครัว
  - 4513209 อาหารว่าง

4513212 เครื่องดื่มและไอศกรีม

4531105 การพัฒนาชุมชน

4543101 สุขอนามัยครอบครัว

4543204 การอบรมเลี้ยงดูเด็กที่มีความต้องการพิเศษ

## 7. ประสบการณ์

พ.ศ. 2548 – ปัจจุบัน

อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร



## 7. ประสบการณ์

พ.ศ. 2559 – ปัจจุบัน	อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
พ.ศ. 2556 - 2559	อาจารย์สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

## ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ลำดับที่ 6)

1. ชื่อ-สกุล นางสาวชุตีมา สังคะหะ
2. เลขประจำตัวประชาชน 3939900207820
3. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรมศาสตร์)
4. คณวุฒิ ชื่อปริญญา สาขา มหาวิทยาลัย ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ
  - 4.1 ปริญญาเอก บธ.ด. การจัดการธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร 2560
  - 4.2 ปริญญาโท ศศ.ม. คหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง 2543
  - 4.3 ปริญญาตรี ศศ.บ. ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์ เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย 2539

## 5. ผลงานทางวิชาการ

## 5.1 งานวิจัย

โสธรรมา เครือเมฆ, ศรีดา นิติวรรการ และชุตีมา สังคะหะ. (2563). ความรู้และทัศนคติที่มีต่อผู้สูงอายุของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. ใน การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ เครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ ครั้งที่ 20 วันที่ 2 สิงหาคม 2563. อุดรดิตต์: มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์. (หน้า 417-427).

ชุตีมา สังคะหะ. (2561, มกราคม-ธันวาคม). การเชื่อมโยงวัฒนธรรมอาหารกับงานประเพณีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับวิถีชุมชนมอญเทศบาลบางหลวง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์นายเรืออากาศ. 6(1), 52-62.

ชุตีมา สังคะหะ และโสธรรมา เครือเมฆ. (2561). ศักยภาพการท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีชุมชน เทศบาลบางหลวง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี. ใน การประชุมวิชาการการประชุมนักศึกษาระดับชาติ “ราชชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ 9” วันที่ 29-31 สิงหาคม 2561. สุรินทร์ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์. (หน้า 1953-1963).

## 5.2 ตำรา

ชุตีมา สังคะหะ. (2561). ศิลปะการจัดดอกไม้เบื้องต้น. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, (จำนวน 158 หน้า). ISBN 978-616-468-243-6.

## 5.3 บทความทางวิชาการ

-

**6. รายวิชาที่รับผิดชอบ**

- 4502901 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- 4503101 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- 4541106 สุขภาพจิตในครอบครัว
- 4551106 งานใบตอง
- 4552104 การร้อยมาลัย
- 4552109 หลักศิลปะและการจัดดอกไม้
- 4553203 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย
- 4553204 การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก
- 4553207 การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์
- 4553208 การจัดดอกไม้แบบสร้างสรรค์
- 4553410 การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์สร้างสรรค์ของชุมชน

**7. ประสบการณ์**

พ.ศ. 2548 – ปัจจุบัน                      อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา)

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะอาชีพให้นักศึกษา จำแนกออกเป็น 2 กลุ่มย่อย ดังนี้

1. สหกิจศึกษา เป็นการฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
2. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เป็นการฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง หรือ ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

4.1.1 การประยุกต์ใช้หลักการ แนวคิด ทฤษฎีเพื่อเพิ่มทักษะและความชำนาญในวิชาชีพนักศึกษา สามารถคิด วิเคราะห์ ค้นคว้าและวิจัยเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

4.1.2 ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีภาวะผู้นำในการทำงาน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และมีจรรยาบรรณทางวิชาชีพ

4.1.3 มีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ ด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ หรือคหกรรมศาสตร์ด้านอื่นๆ

4.1.4 สามารถทำงานเป็นทีมและแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการทำงานได้ การคิดค้นนวัตกรรมใหม่ๆ เพื่อลดปัญหาการทำงานและเพิ่มศักยภาพของบุคลากรในงานที่เกี่ยวข้อง

##### 4.2 ช่วงเวลา

4.2.1 รายวิชาการเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

4.2.2 รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา ในภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4

##### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

4.3.1 รายวิชาการเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จัดให้เรียนและฝึกปฏิบัติในภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

4.3.2 รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา จัดให้มีการปฏิบัติในสถานประกอบการ ในภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4

##### 4.4 การเตรียมการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบประจำหลักสูตร วางแผนดำเนินการตลอดกระบวนการตั้งแต่ รายวิชาการเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การกำหนดคุณสมบัตินักศึกษาที่จะลงทะเบียนสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การคัดเลือกสถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน รูปแบบการนิเทศ และการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

#### 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

รายวิชาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ นักศึกษาต้องเสนอหัวข้องานวิจัยที่เป็นการนำความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์มาใช้ในการแก้ปัญหา การศึกษาค้นคว้าตามระเบียบวิธีวิจัย การเผยแพร่ผลงานวิจัย โดยได้รับคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา การเขียนรายงานผล

### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาเลือกปัญหาทางคหกรรมศาสตร์ที่มีความสนใจ ศึกษาโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงสำรวจหรือเชิงทดลอง เพื่อเป็นการพัฒนาผู้เรียนให้รู้จักการคิดวิเคราะห์ปัญหาและศึกษาค้นคว้าวิธีแก้ปัญหทางคหกรรมศาสตร์ตามหลักวิชาการ

### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

5.2.1 นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ที่เรียนมา เพื่อนำไปแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมตามระเบียบวิธีการวิจัย

5.2.2 นำผลการศึกษาวิจัยมาพัฒนาการเรียนการสอนและพัฒนาผู้เรียน

### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 3

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงการศึกษาปัญหาและการให้คำปรึกษาในการทำงานวิจัย รวมทั้งมีตัวอย่างรายงานวิจัยให้ศึกษาค้นคว้า

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

การประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากความถูกต้องเหมาะสมของรายงาน

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
<p>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1.1 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ</p> <p>1.2 มีคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน</p> <p>1.3 มีน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่</p>	<p>1. มีการจัดอบรมคุณธรรม จริยธรรมให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1</p> <p>2. สอดแทรกกิจกรรมและความรู้ทางด้านคุณธรรม จริยธรรมไว้ในการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา</p>
<p>2. ด้านบุคลิกภาพ</p> <p>2.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี</p> <p>2.2 มีความสุภาพ อ่อนน้อม มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ</p> <p>2.3 มีความประพฤติและสื่อสารตามมารยาททางสังคมได้เหมาะสม</p>	<p>1. มีการปฐมนิเทศนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่เข้าใหม่</p> <p>2. การปฐมนิเทศนักศึกษาก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>3. ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้มีความขยันหมั่นเพียรและอดทนในการเข้าร่วมกิจกรรมและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี</p> <p>4. อบรมกิริยามารยาทในการเข้าสังคมและเทคนิคการสื่อสาร</p> <p>5. มีการปัจฉิมนิเทศนักศึกษาก่อนที่จะสำเร็จการศึกษา</p>
<p>3. ด้านภาวะผู้นำและความรับผิดชอบและมีวินัยในตนเอง</p> <p>3.1 มีภาวะผู้นำในการบริหารจัดการ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</p> <p>3.2 มีความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม</p> <p>3.3 มีวินัย ปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ ได้อย่างเหมาะสม</p> <p>3.4 รับฟังความคิดเห็นและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</p>	<p>1. กำหนดให้ทุกรายวิชามอบหมายการทำรายงานกลุ่มตลอดจนการนำเสนอรายงานเพื่อเป็นการสร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี</p> <p>2. มีกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรมเพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี</p> <p>3. ส่งเสริมการทำงานเป็นทีมและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</p> <p>4. มีกติกาส่งเสริมวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลาอย่างสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนเสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น</p>

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
<p>4. ทักษะด้านการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>4.1 สื่อสารภาษาไทยได้อย่างเหมาะสม</p> <p>4.2 สื่อสารภาษาอังกฤษที่ใช้ในชีวิตประจำวัน และในงานอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ได้</p> <p>4.3 มีความรู้และใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>1. มีรายวิชาคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ ตลอดชีวิต เพื่อให้ให้นักศึกษาใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการศึกษา</p> <p>2. รายวิชาที่มีการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน กำหนดให้นำเสนอโดยใช้สื่อมัลติมีเดีย เพื่อเพิ่มทักษะทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>3. จัดกิจกรรมพัฒนาทักษะทางด้านภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษา</p>
<p>5. ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง</p> <p>5.1 มีทักษะการคิดวิเคราะห์เพื่อวางแผน ตัดสินใจ และแก้ปัญหาได้</p> <p>5.2 มีความสามารถในการสืบค้น รวบรวมข้อมูล และติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ต่างๆ</p>	<p>1. การจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยใช้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ</p> <p>2. การฝึกทักษะการคิดวิเคราะห์และการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ</p> <p>3. มอบหมายงานเป็นรายบุคคลให้ศึกษาค้นคว้าในรายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์และวิชาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p>

## 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

### 2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

#### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) มีจิตสำนึกความเป็นไทย ตระหนักถึงคุณค่าของตนเอง ครอบครัว ชุมชน สังคม วัฒนธรรม ประเทศชาติ

(2) มีความซื่อสัตย์สุจริต มีวินัยต่อตนเอง ครอบครัว ชุมชน ประเทศชาติ และสังคมโลก

(3) เคารพกฎเกณฑ์ กติกาและข้อบังคับขององค์กรและสังคม โดยคำนึงถึงความเป็น

ส่วนรวม

(4) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ประพฤติตนและปฏิบัติหน้าที่ของการเป็นพลเมืองที่ดี

(5) มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ มีจิตบริการ เสียสละและจิตสาธารณะ

#### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง หรือ Phenomenon Based Education

(2) การสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมผ่านการบรรยายของอาจารย์

- (3) การประพุดิตนเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ผู้สอน
- (4) จัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม
- (5) การใช้กรณีศึกษาเป็นฐานในการสอน
- (6) การสะท้อนคิดจากการถอดบทเรียน

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) นักศึกษาประเมินตนเองก่อนและหลังเรียนในด้านคุณธรรม จริยธรรมส่วนบุคคล
- (2) ประเมินจากผู้เรียนร่วมหรือ Peer Evaluation ระหว่างเรียน
- (3) ประเมินโดยอาจารย์โดยการสังเกตด้านคุณธรรม จริยธรรม
- (4) ผู้ใช้บัณฑิตประเมินคุณธรรม จริยธรรมของบัณฑิตโดยภาพรวม

## 2.2 ด้านความรู้

### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ภาษาในการติดต่อสื่อความหมายที่ดี
- (2) มีความรู้ความเข้าใจธรรมชาติของตนเอง ผู้อื่น และสังคม
- (3) มีความรู้อย่างกว้างขวางทันสมัย และมีวิธีการในการแสวงหาความรู้อย่างเป็นระบบ
- (4) มีความรู้ ความเข้าใจ ประยุกต์ใช้และปรับตัว เพื่อนำไปพัฒนาตนเองและชุมชน

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) มีการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ เน้นการเรียนรู้แบบ Active Learning เพื่อนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสภาพแวดล้อมจริง
- (2) ใช้ระบบดิจิทัลหรือคอมพิวเตอร์ช่วยสอนและเน้นการเรียนรู้แบบ e-Learning เพื่อให้นักศึกษาสามารถเข้าถึงการเรียนรู้ด้วยตนเอง
- (3) จัดกิจกรรมกลุ่มเพื่อสร้างเวทีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้สอนกับนักศึกษา และ นักศึกษากับนักศึกษา
- (4) มีการเรียนรู้จากสถานที่และชุมชนจริงโดยการศึกษาดูงาน
- (5) มีการเรียนรู้จากประสบการณ์โดยการถอดบทเรียนจากผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงเป็นวิทยากรนำกิจกรรมเฉพาะหน่วยเรียน

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) การทดสอบย่อยระหว่างภาคการศึกษา
- (2) การสอบกลางภาคการศึกษาและการสอบปลายภาคการศึกษา
- (3) ประเมินจากโครงการหรือรายงานที่นักศึกษานำเสนอ
- (4) ประเมินจากความแม่นยำถูกต้องของข้อมูลในการนำเสนอ
- (5) เน้นการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ระหว่างอาจารย์กับนักศึกษา
- (6) มีการทดสอบความรู้ความสามารถในระบบของแต่ละวิชาตลอดภาคการศึกษา

## 2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ ประเมินข้อมูลจากหลักฐานเพื่อนำข้อสรุปมาใช้เป็นฐานการคิดอย่างเป็นระบบ
- (2) วิเคราะห์ สังเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อน ตัดสินใจโดยใช้ข้อมูลและสติปัญญา เสนอแนวทางแก้ไขที่สร้างสรรค์เพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
- (3) มีทักษะในการบูรณาการความรู้และนำไปใช้ในการดำรงชีวิตอย่างมีความสุขเพื่อการมีคุณภาพชีวิตที่ดี
- (4) มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิตเพื่อการพัฒนาตนเอง ชุมชนและท้องถิ่น

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) การสอนโดยใช้ Active Learning เพื่อสร้างองค์ความรู้และแลกเปลี่ยนทักษะทางปัญญา
- (2) การฝึกทักษะการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์เพื่อสร้างทักษะทางปัญญา
- (3) การอภิปรายกลุ่ม
- (4) สังเคราะห์ข้อมูลจากการค้นคว้า
- (5) จัดการเรียนการสอนให้ผู้เรียนมีการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์แยกแยะความรู้ได้อย่างเป็นระบบ

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ประเมินผลงานตามสภาพจริงของชิ้นงานนักศึกษา
- (2) ประเมินจากการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนที่แสดงออกถึงทักษะทางปัญญา
- (3) ประเมินจากผลงานที่เกิดจากการใช้กระบวนการแก้ไขปัญหา การเรียนรู้จากโครงการและการเรียนรู้จากประสบการณ์
- (4) เปิดโอกาสให้ได้ใช้ความคิดและแสดงความคิดเห็นที่แสดงถึงการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์
- (5) ประเมินความสามารถในการหาความรู้และพัฒนาตนเองตามระบบและกลไกของการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- (6) ประเมินจากการใช้องค์ความรู้ไปใช้พัฒนาชุมชนและท้องถิ่น ทั้งทางตรงและทางอ้อม

## 2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว สังคม ชุมชนและประเทศชาติ
- (2) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีน้ำใจให้ความร่วมมือ ทำงานเป็นทีม สามารถปรับตัวและทำงานกับผู้อื่นได้

(3) สร้างสัมพันธภาพที่ดีกับผู้อื่น และสร้างความเข้าใจอันดีระหว่างบุคคล สังคม ชุมชน และท้องถิ่น

(4) เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองต่อสังคม ชุมชนและท้องถิ่น

(5) กล้าแสดงความคิดเห็นอย่างมีเหตุผลและยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น

#### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) ฝึกการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อให้การทำงานมีประสิทธิภาพ

(2) มอบหมายงานเพื่อให้การความรับผิดชอบในลักษณะกลุ่ม

(3) จัดการเรียนการสอนเพื่อให้นักศึกษาเรียนรู้ถึงวัฒนธรรมในการอยู่ร่วมกัน

(4) ฝึกภาวะความเป็นผู้นำ ผู้ตามและการมีมนุษยสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนร่วมงาน

(5) มีทักษะชีวิตด้านจิตวิทยาความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

#### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม

(2) ประเมินจากชิ้นงานที่มีลักษณะมอบหมายเป็นงานกลุ่ม

(3) สังเกตจากพฤติกรรมในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ

(4) การประเมินตนเองและการประเมินซึ่งกันและกัน (Peer Evaluation and Self Evaluation)

### 2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) สามารถเลือกใช้เทคนิคและวิธีการเชิงตัวเลขในการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์การแปลความหมายและเสนอแนวทางในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์

(2) สามารถใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน

(3) มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร การสืบค้นข้อมูลและการนำเสนอได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(4) เข้าถึง ประเมิน และเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(5) การใช้เทคโนโลยีในการอนุรักษ์ เผยแพร่ สืบสานความเป็นไทย

### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้นักศึกษาได้มีการวิเคราะห์สถานการณ์โดยใช้ข้อมูลในการประกอบการวิเคราะห์
- (2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการใช้เทคโนโลยีในการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ
- (3) บูรณาการการใช้เทคโนโลยี ฐานข้อมูลหลักและ software ในการพัฒนาสื่อและการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านระบบ e-Learning
- (4) สอดแทรกทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและดิจิทัลประสานกับการเรียนรู้ตลอดชีวิตในกิจกรรมการเรียนการสอน

### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) อธิบายและอภิปรายเหตุผลในการเลือกและวิเคราะห์แหล่งข้อมูลโดยใช้สารสนเทศเป็นเครื่องมือในการคิดวิเคราะห์
- (2) อธิบายข้อจำกัดและเหตุผลในการเลือกใช้เทคโนโลยีทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือสถิติทางคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง
- (3) มีการอภิปรายกรณีศึกษาโดยประเมินการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างมีประสิทธิภาพ
- (4) ประเมินผลโดยนักศึกษาและอาจารย์

ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
รายวิชา																							
กลุ่มวิชาบังคับ																							
0010102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●
0010202 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้		●	●			●		●				●	●	●	●	●				●	●		●
0010203 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้เรียนในศตวรรษที่ 21	●	●		●	●	●		●		●		●	●	●	●	●				●	●	●	
0020110 ความจริงของชีวิต	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○
0020111 สุนทรียภาพและวัฒนธรรมไทย	●				●		●		●			●		●									●
0020112 ความเป็นไทย วิถีชาติ และศาสตร์พระราชา	●	○	○	●	●		○	○	●			●	●	○	●	●					○		●
0020113 กฎหมายและความเป็นพลเมืองดี			○	●			○	●	○		○	●	○	○	○	●		○		○	●	○	○
0030105 ฉลาดคิดทางวิทยาศาสตร์		●	●	○	○		○	●	●	●	●	○	○		○		○	●	●	○	●	○	
0030109 การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ						●			●					●					○				●
0040101 การตระหนักรู้และปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงในโลกยุคใหม่	●	●	●	●		●		●	●	●		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●
0040102 องค์กรแห่งความสุข	●	○			○		○		●	○	○	●		○	●	○	○	○		○	○	○	

ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
รายวิชา																							
กลุ่มวิชาเลือก																							
0010302 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร		○		●		●	○				○	●		●	○					●	○		
0010402 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร		○		●		●	○				○	●		●	○					●	○		
0010502 ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร		○		●		●	○				○	●		●	○					●	○		
0020114 พลเมืองศึกษา ธรรมาภิบาลกับการป้องกันคอร์รัปชัน				●					○			●				●						●	
0020115 สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้			●	●	●			●	●			●	●		●	●	●				●	●	●
0020116 แหล่งเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์			●	●	●			●	●			●	●		●	●	●				●	●	●
0020117 สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต		●	●		●		●		●	●		●			●			●		●			
0020118 โลก สิ่งแวดล้อม มนุษย์และการเปลี่ยนแปลง	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○
0020119 พลังมหัศจรรย์แห่งจิต	○	●	●	●	○		●	○	○	●	○			○	○	○	○	●	●	○	○		
0020120 การแก้ไขความขัดแย้งด้วยสันติวิธี			○	○			●		○		○	○			○	○		●					
0020121 สิทธิ หน้าที่ และการมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่น			●				●						●				●				●		
0020122 ระบบราชการไทย			●				●						●				●				●		
0020123 สุขกับชีวิตด้วยจิตวิทยา	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○

ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
รายวิชา																							
กลุ่มวิชาเลือก																							
0030106 เกษตรเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต			○	○				○	●	○	○	●	○		●			●	○	●			
0030107 เทคโนโลยีและการสร้างสรรค์นวัตกรรม		●		○				○	●		●	○					●	○	●				○
0030108 สุขภาพดี ชีวิตดี	●	●	●	○	○		○	●	●	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	●	●	○	
0040103 การประกอบการสมัยใหม่	○	●						●	○	●	○			●	○						○	●	
0040104 การตลาดชาวนาตลาด			○	●	○			○	●	●	○		○		●	○		○		●	○		
0040105 สังคมไทยในยุคดิจิทัล	●		○	○		○		●	○		●	○		○	○		●		○		●	●	
0040106 ออกแบบการเล่าเรื่องในสื่อดิจิทัล			●	○				○	●		●	○					●	○	●		○		
0040107 เกมการศึกษาเพื่อความเป็นพลเมือง	○	○	○	●	○				●		○	●		○		○				○	○	○	○

### 3. การพัฒนาผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ

#### 3.1 คุณธรรม จริยธรรม

##### 3.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- (2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- (3) มีความเสียสละซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

##### 3.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกประเด็นด้านคุณธรรมจริยธรรมในกิจกรรมการเรียนการสอน และให้ความสำคัญกับการแสดงออกซึ่งพฤติกรรมด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้เรียน เช่น การอภิปรายกรณีศึกษา ในประเด็นที่เกี่ยวข้อง การยกย่องและให้รางวัลผู้ที่มีความประพฤติดี มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์แก่ส่วนร่วม ตลอดจนการที่อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างและเป็นที่ปรึกษาที่ดี ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

##### 3.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- (1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมายและการมีส่วนร่วมกิจกรรม
- (2) ประเมินจากการมีวินัยของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- (3) สังเกตการแสดงพฤติกรรมระหว่างผู้เรียนด้วยกันและผู้สอนทุกคน

#### 3.2 ความรู้

##### 3.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- (2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- (3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

##### 3.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

อาจารย์ผู้สอนจัดการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งองค์ความรู้ที่เป็นหลักการทางทฤษฎี และการพัฒนาทักษะปฏิบัติด้วยการให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติและฝึกฝนด้วยตนเอง จนเกิดความชำนาญ ตลอดจนการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในเชิงวิชาชีพ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มี

การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการเพื่อให้การเรียนการสอนมีความหลากหลาย ผู้เรียนสามารถคิดเป็น ทำเป็น และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาได้

### 3.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

- (1) การทดสอบย่อย
- (2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- (3) การประเมินผลจากฝึกทักษะปฏิบัติ

## 3.3 ทักษะทางปัญญา

### 3.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

(2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ

(3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

### 3.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ที่มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ ประมวลผล สังเคราะห์ ที่สามารถนำไปสู่การสร้างสรรค์ผลงาน และการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ได้ เช่น การอภิปรายในกรณีศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ การมอบหมายงานให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติ และฝึกฝนทักษะทั้งในสถานการณ์จำลองและสถานการณ์จริง การจัดทำโครงงานหรือการวิจัยเพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์และองค์ความรู้ใหม่ๆ ที่ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้และทักษะปฏิบัติในการดำเนินงานนั้นได้

### 3.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ประเมินจากการฝึกปฏิบัติและผลงานที่มอบหมายให้ทำ
- (2) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (3) ประเมินจากการทดสอบภาคปฏิบัติ

## 3.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 3.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและ

หน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

(3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

#### 3.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม หรือการทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่นหรือผู้มีประสบการณ์

#### 3.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

(2) ประเมินจากพฤติกรรมและการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานกลุ่ม

### 3.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 3.5.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

(2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียนและสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

(3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

#### 3.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้มีโอกาสพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร เช่น จัดให้มีการอภิปรายในประเด็นด้านคหกรรมศาสตร์ การให้ผู้เรียนค้นคว้าข้อมูลในหัวข้อที่เกี่ยวข้องแล้วจัดทำเป็นรายงานประกอบการนำเสนอผลงานในรูปแบบต่างๆ

#### 3.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์ และสถิติที่เกี่ยวข้อง

(1) ประเมินผลจากการใช้ภาษาในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

(2) ประเมินผลจากรายงานที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข

(3) ประเมินผลจากการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ หรือสื่อมัลติมีเดีย ในการนำเสนองาน

ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
รหัสวิชา	ชื่อวิชา																
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ																	
4501001	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○
4501104	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
4502101	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในงานคหกรรมศาสตร์	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●
4502901	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○
4503101	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
4503901	โครงการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	●	○	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●
4504101	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○
4504904	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○
วิชาเฉพาะบังคับ																	
4501102	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○
4511104	โภชนาการ	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●
4511204	หลักการประกอบอาหาร	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○
4514907	สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○

ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
รหัสวิชา	ชื่อวิชา																	
4542101	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	
4551105	การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	
4552109	หลักศิลปะและการจัดดอกไม้	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	
4561103	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	
<b>วิชาเฉพาะเลือก</b>																		
<b>กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</b>																		
4512206	อาหารไทย	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	
4512216	การถนอมและแปรรูปอาหาร	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	
4512217	อาหารเอเชีย	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	
4512218	อาหารยุโรป	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	
4512219	อาหารเพื่อสุขภาพ	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	
4512302	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	
4512501	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ ทางประสาทสัมผัส	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	
4512601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหารและบริการ	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	

ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
รหัสวิชา	ชื่อวิชา																	
4513105	การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4513106	การจัดอาหารครอบครัว	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4513208	ขนมไทย	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4513209	อาหารว่าง	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4513210	ขนมปังและพัพเพสตรี	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4513211	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4513212	เครื่องดื่มและไอศกรีม	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b>																		
4522201	การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น	●	○	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4522203	การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า	●	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4523404	การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ	●	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4524909	สีย้อมและการย้อมสี	●	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4561104	การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4561105	วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4562406	การเย็บปักด้วยมือและจักร	●	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<b>รหัสวิชา</b>	<b>ชื่อวิชา</b>																
<b>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</b>																	
4074505	การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
4543101	สุขอนามัยครอบครัว	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○
4541104	จิตวิทยาพัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○
4541105	การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●
4541106	สุขภาพจิตในครอบครัว	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
4541203	การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○
4543204	การอบรมเลี้ยงดูเด็กที่มีความต้องการพิเศษ	○	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○
<b>กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</b>																	
4551106	งานใบตอง	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○
4552104	การร้อยมาลัย	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●
4552406	หลักพื้นฐานงานประดิษฐ์	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○
4552407	งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○
4552408	เทคนิคการตัดเย็บและการตกแต่งงานศิลปะประดิษฐ์	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●

ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
4553203	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
4553204	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●
4553206	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	●	○
4553207	การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○
4553208	การจัดดอกไม้แบบสร้างสรรค์	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
4553408	งานสร้างสรรค์จากดินไทย	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○
4553409	ศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○
4553410	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์สร้างสรรค์ของชุมชน	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●
4553411	การนำเสนองานประดิษฐ์สร้างสรรค์	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
4553601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○
<b>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</b>																	
4531102	การปรับปรุงที่อยู่อาศัย	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
4531103	การจัดการพื้นที่ภายในบ้าน	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●
4531104	สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●
4531105	การพัฒนาชุมชน	●	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○

ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
รหัสวิชา	ชื่อวิชา																	
4531201	การบริหารงานแม่บ้าน	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	
4531301	การจัดและตกแต่งบ้าน	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	
4533201	การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●	
<b>กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา</b>																		
4503801	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	
4504801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	
4504701	สหกิจศึกษา	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	

## 4. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ปีที่	รายละเอียด
1	มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มองเห็นแนวทางในการประกอบอาชีพต่อไป มีความรู้พื้นฐานในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์
2	การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพด้านการจัดการธุรกิจ ทักษะพื้นฐานด้านภาษาต่างประเทศที่ใช้ในงานคหกรรมศาสตร์
3	มีทักษะภาษาต่างประเทศและความรู้ในวิชาชีพที่ใช้ในงานด้านอาหารและโภชนาการ ด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ ตลอดจนพัฒนาองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ได้ด้วยกระบวนการวิจัย ค้นคว้า สืบค้นข้อมูล บริหารจัดการ ตลอดจนจัดสัมมนาทางวิชาการ และวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ทางด้านอาหารและโภชนาการได้
4	สามารถนำองค์ความรู้และทักษะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาตนเอง แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานได้ด้วยตนเอง และพร้อมนำไปใช้ในการประกอบอาชีพของตนได้

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2548 แสดงในภาคผนวก 2

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 พิจารณาความเหมาะสมของรายละเอียดรายวิชา (มคอ.3) ก่อนเปิดภาคการศึกษา โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาความเหมาะสมของแผนการสอน วิธีการสอน เกณฑ์ในการวัดผลต่างๆ

2.1.2 พิจารณาความเหมาะสมของแบบทดสอบที่ใช้ การให้คะแนน การตัดเกรดเพื่อวัดผลการเรียนรู้ให้เป็นไปตามแผนการสอนที่ได้กำหนดไว้ โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิ

#### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ประเมินผลการดำเนินงานทำของบัณฑิตในแต่ละรุ่นที่สำเร็จการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความรู้ความสามารถจากสาขาวิชาที่เรียน ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบกิจการอาชีพ รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับปรุงหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

2.2.2 ประเมินผลจากผู้ประกอบการ โดยส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ ในคาบระยะเวลาต่างๆ เช่น ปีที่ 1 ปีที่ 4 เป็นต้น

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

#### 3.1 การขอรับและอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญา

3.1.1 นักศึกษาที่จะมีสิทธิ์ขอรับปริญญาหรืออนุปริญญา ต้องศึกษารายวิชาต่างๆครบถ้วน และผ่านเกณฑ์อื่นตามข้อกำหนดและระเบียบของมหาวิทยาลัย โดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป และมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามจำนวนปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ทั้งนี้ยกเว้นผู้ได้รับการเทียบโอนรายวิชา

3.1.2 นักศึกษาที่เรียนครบตามหลักสูตร ในระดับปริญญาตรี และผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดและระเบียบของมหาวิทยาลัย แต่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 2.00 อาจขอรับอนุปริญญาได้ ทั้งนี้ต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงกว่า 1.80

3.1.3 ให้นักศึกษายื่นคำร้องแสดงความจำนงขอรับปริญญา หรืออนุปริญญาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาและคณบดีตามลำดับภายใน 30 วัน นับแต่วันเปิดเรียนของภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาคาดว่าจะสอบได้หน่วยกิตครบถ้วนตามหลักสูตร

3.1.4 นักศึกษาจะต้องชำระหนี้สินทั้งหมดที่มีต่อมหาวิทยาลัยให้เรียบร้อยเสร็จสิ้นก่อน จึงจะได้รับการเสนอชื่อเพื่อขอรับปริญญาหรืออนุปริญญา

3.1.5 นักศึกษาที่สมควรได้รับการเสนอชื่อให้ได้รับปริญญาหรืออนุปริญญา จะต้องเป็นผู้ที่มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อระเบียบของมหาวิทยาลัยและวินัยของนักศึกษา

3.1.6 สภามหาวิทยาลัย เป็นผู้พิจารณาอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญา

## หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของสถาบัน คณะตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศ เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

1.3 มีอาจารย์ที่มีความรู้และประสบการณ์ในการสอนเป็นที่เล็งในการสอนและการประเมินผล

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีกลไกสนับสนุนอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชา

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่และการพัฒนาการเรียนการสอน และความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

## แผนพัฒนาบุคลากรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ปี 2564	ปี 2565	ปี 2566	ปี 2567	ปี 2568
1. การพัฒนาเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ - การอบรมความสามารถในการจัดทำผลงานวิชาการที่ได้คุณภาพทางวิชาการเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งวิชาการ ผศ. (2 คน)	1. การพัฒนาเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ - การอบรมความสามารถในการจัดทำผลงานวิชาการที่ได้คุณภาพทางวิชาการเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งวิชาการ ผศ. (1 คน) รศ. (1 คน)	1. การพัฒนาเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ - การอบรมความสามารถในการจัดทำผลงานวิชาการที่ได้คุณภาพทางวิชาการเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งวิชาการ ผศ. (1 คน) รศ. (1 คน)	1. การพัฒนาเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ - การอบรมความสามารถในการจัดทำผลงานวิชาการที่ได้คุณภาพทางวิชาการเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งวิชาการ รศ. (1 คน)	1. การพัฒนาเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ 1.1 การอบรมความสามารถในการจัดทำผลงานวิชาการที่ได้คุณภาพทางวิชาการเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ รศ. (1 คน)
2. การพัฒนาเพื่อเพิ่มคุณวุฒิทั้งในประเทศและต่างประเทศ - ระดับปริญญาเอก (1 คน)	2. การพัฒนาเพื่อเพิ่มคุณวุฒิทั้งในประเทศและต่างประเทศ - ระดับปริญญาเอก (ไม่มี)	2. การพัฒนาเพื่อเพิ่มคุณวุฒิทั้งในประเทศและต่างประเทศ -ระดับปริญญาเอก (ไม่มี)	2. การพัฒนาเพื่อเพิ่มคุณวุฒิทั้งในประเทศและต่างประเทศ - ระดับปริญญาเอก (ไม่มี)	2. การพัฒนาเพื่อเพิ่มคุณวุฒิทั้งในประเทศและต่างประเทศ - ระดับปริญญาเอก (ไม่มี)
3. การอบรมความรู้เพื่อพัฒนาประมวลการสอนตามแบบ มคอ. ต่างๆ	3. การอบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำประมวลการสอนตามแบบ มคอ.	3.การอบรมความรู้เพื่อผลิตเอกสารประกอบการสอน ตำราหนังสือ	3. อบรมความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและการจัดทำสื่อ e-Learning และเว็บไซต์ของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	3. อบรมความรู้และศึกษาดูงานในสถาบันการศึกษาที่มีแนวปฏิบัติที่ดีเพื่อปรับปรุงและพัฒนากระบวนการเรียนการสอน
4. อบรมความรู้ภาษาต่างประเทศเพื่อการศึกษาต่อระดับปริญญาเอกและจัดทำผลงานวิชาการ (ภาษาอังกฤษและภาษาอาเซียน)	4. อบรมความรู้ภาษาต่างประเทศเพื่อการศึกษาต่อระดับปริญญาเอกและจัดทำผลงานวิชาการ (ภาษาอังกฤษและภาษาอาเซียน)	4. อบรมความรู้ภาษาต่างประเทศเพื่อการศึกษาต่อระดับปริญญาเอกและจัดทำผลงานวิชาการ (ภาษาอังกฤษและภาษาอาเซียน)	4. อบรมความรู้ภาษาต่างประเทศเพื่อการศึกษาต่อระดับปริญญาเอกและจัดทำผลงานวิชาการ (ภาษาอังกฤษและภาษาอาเซียน)	4. อบรมความรู้ภาษาต่างประเทศเพื่อการศึกษาต่อระดับปริญญาเอกและจัดทำผลงานวิชาการ (ภาษาอังกฤษและภาษาอาเซียน)
5. การศึกษาดูงานหรือความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันการศึกษาอื่นที่มีการศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อเพิ่มพูนศักยภาพด้านวิชาชีพทั้งในและต่างประเทศ	5. การศึกษาดูงานหรือความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันการศึกษาอื่นที่มีการศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อเพิ่มพูนศักยภาพด้านวิชาชีพทั้งในและต่างประเทศ	. การศึกษาดูงานหรือความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันการศึกษาอื่นที่มีการศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อเพิ่มพูนศักยภาพด้านวิชาชีพทั้งในและต่างประเทศ	5. การศึกษาดูงานหรือความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันการศึกษาอื่นที่มีการศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อเพิ่มพูนศักยภาพด้านวิชาชีพทั้งในและต่างประเทศ	5. การศึกษาดูงานหรือความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันการศึกษาอื่นที่มีการศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อเพิ่มพูนศักยภาพด้านวิชาชีพทั้งในและต่างประเทศ

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การกำกับมาตรฐาน

1.1 สาขาวิชา/ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมอบหมายอาจารย์ผู้สอนเตรียมความพร้อมในเรื่องอุปกรณ์การเรียนการสอน สื่อการสอน เอกสารประกอบการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ รวมทั้งการติดตามผลการเรียนการสอนและการจัดทำรายงาน

1.2 สาขาวิชา/ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการติดตามการจัดการเรียนการสอน โดยจัดทำระบบสังเกตการณ์จัดการเรียนการสอน เพื่อให้ทราบปัญหา อุปสรรคและความสามารถของอาจารย์ผู้สอน

1.3 เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน สาขาวิชาผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำผลการเรียนการสอนของรายวิชาในแต่ละภาคเรียน โดยอาจารย์ วัตถุประสงค์และประเมินผลนักศึกษา ผู้สอน โดยผู้เรียน ผู้สอนประเมินการสอนของอาจารย์ประจำรายวิชาและผู้สอนประเมินผลรายวิชา

1.4 สาขาวิชา ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อวิเคราะห์ผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี และนำข้อมูลมาปรับปรุงกลยุทธ์การบริหารจัดการหลักสูตร ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพของหลักสูตร

1.5 จัดทำรายงานผลการประเมินตนเอง ปีละ 1 เล่ม

1.6 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ที่มีจำนวนและคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ของ สกอ. เพื่อให้มีการปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก 5 ปี โดยนำความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ บัณฑิตใหม่ ผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมาประกอบการพิจารณา

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยโดยอาจารย์และนักศึกษาสามารถก้าวทันหรือเป็นผู้นำในการสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆทางด้านคหกรรมศาสตร์	1. จัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	1. หลักสูตรที่สามารถอ้างอิงกับมาตรฐานที่กำหนดโดยหน่วยงานวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ มีความทันสมัยและมีการปรับปรุงสม่ำเสมอ
2. กระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้มีแนวทางการเรียนที่สร้างทั้งความรู้ความสามารถในวิชาชีพที่ทันสมัย	2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรทุกๆ 5 ปี	2. จำนวนวิชาเรียนที่มีภาคปฏิบัติ และวิชาเรียนที่มีแนวทางให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง
3. ตรวจสอบและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพมาตรฐาน	3. จัดอาจารย์ที่เหมาะสมเข้าสอนตามความรู้ความสามารถ	3. จำนวนและรายชื่อคณาจารย์ประจำ คุณวุฒิ ประสบการณ์และการพัฒนาอบรมของอาจารย์
4. มีการประเมินมาตรฐานของหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	4. จัดให้อาจารย์ทำแผนการสอนแบบมีส่วนร่วม โดยอาจารย์ผู้สอนรายวิชาเดียวกันประชุม	

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	<p>ร่วมกันและผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำหลักสูตร</p> <p>5. การเรียนการสอนเน้นกิจกรรมมากกว่าการบรรยาย</p> <p>6. ส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ศึกษาดูงานในหลักสูตรหรือวิชาการที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ</p> <p>7. มีการประเมินหลักสูตรโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกปี และภายนอกอย่างน้อยทุก 4 ปี</p> <p>8. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอนโดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา</p>	<p>4. จำนวนบุคลากรผู้สนับสนุนการเรียนรู้และบันทึกกิจกรรมในการสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>5. ผลการประเมินการเรียนการสอนอาจารย์ ผู้สอน และการสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้สนับสนุนการเรียนรู้โดยนักศึกษา</p>

## 2. บัณฑิต

บัณฑิตที่พึงประสงค์ต้องมีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

- 2.1 เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม
- 2.2 มีความรู้ในศาสตร์ของคหกรรมศาสตร์ตามความเหมาะสมของสาขาวิชา
- 2.3 มีทักษะด้านปัญญา สามารถคิดวิเคราะห์ วิจัย เสนอแนวความคิด และ/หรือประเมินค่าอย่างสร้างสรรค์ รวมทั้งสามารถประยุกต์ใช้ทักษะและ/หรือความรู้ความเข้าใจทางวิชาการในการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ มีทักษะภาคปฏิบัติตามที่ได้รับการศึกษา
- 2.4 มีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ โดยมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย สามารถแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมและปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- 2.5 มีทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยสามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับปัญหาและกลุ่มผู้ฟังที่แตกต่างกัน สามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางสถิติ และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมในการสื่อสารและสืบค้นข้อมูล

### 3. นักศึกษา

มีกระบวนการรับนักศึกษา และการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนว การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนนักศึกษาดังต่อไปนี้

#### 3.1 กระบวนการรับนักศึกษา

สาขาวิชามีการกำหนดคุณสมบัติของผู้ที่จะเข้าศึกษาในหลักสูตรไว้ 2 ประเด็นคือ

3.1.1 คุณสมบัติทั่วไป: เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

3.1.2 คุณสมบัติเฉพาะทาง: ในกรณีเป็นนักศึกษาต่างชาติ ต้องมีทักษะการใช้ภาษาไทยทั้งด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียน โดยผ่านการทดสอบตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์รับนักศึกษาของ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

คุณสมบัติต่าง ๆ ที่กำหนดไว้นี้เป็นคุณสมบัติขั้นพื้นฐานที่จะเอื้ออำนวยให้นักศึกษามีศักยภาพในการเรียนรายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรจนสามารถสำเร็จการศึกษาได้

สำหรับการคัดเลือกผู้เข้าศึกษา สาขาวิชา ได้ดำเนินการตามกระบวนการต่อไปนี้ ได้แก่

1) ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

2) ผ่านการคัดเลือกตามระบบและเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

#### 3.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

สาขาวิชา มีระบบและกลไกเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติงานโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมวางแผนเพื่อวางกลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาก่อนเข้าศึกษาและมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบให้แก่อาจารย์ประจำในสาขาวิชา

#### 3.3 การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนว การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา

สาขาวิชา มีระบบและกลไกเกี่ยวกับการดูแลให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาเพื่อให้มีแนวโน้มอัตราการคงอยู่ และอัตราการสำเร็จการศึกษาในระดับที่สูง ดังนี้

3.3.1 การกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมเพื่อกำหนดระบบและกลไกการดูแลให้คำปรึกษาทางด้านวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

3.3.2 การดูแลนักศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาใช้คู่มืออาจารย์ที่ปรึกษาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เพื่อใช้เป็นแนวทางในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาโดยมีอาจารย์ในสาขาวิชา เป็นกรรมการอาจารย์ที่ปรึกษา และในกรณีที่นักศึกษาในความดูแลมีปัญหาที่เกินความสามารถของอาจารย์ที่ปรึกษาจะให้คำปรึกษาได้ อาจารย์จะส่งต่อไปยังฝ่ายพัฒนานักศึกษาของมหาวิทยาลัย

3.3.3 การนัดพบนักศึกษา เมื่ออาจารย์ที่ปรึกษามีนักศึกษาในความดูแล อาจารย์จะเป็นผู้นัดหมายนักศึกษาในความดูแลเพื่อมาพบ 4-5 ครั้งต่อหนึ่งภาคการศึกษา เพื่อให้คำปรึกษาในเรื่องเกี่ยวกับการเรียนการสอนหรือช่วยแก้ไขปัญหาในเรื่องอื่น ๆ ของนักศึกษา

3.3.4 การติดต่อสื่อสารระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษากับนักศึกษาในความดูแล อาจารย์ที่ปรึกษาจะเป็นผู้กำหนดวันเวลาให้นักศึกษาเข้าพบ นอกจากวันเวลาที่อาจารย์กำหนดนักศึกษาสามารถนัดหมายวันเวลากับอาจารย์ที่ปรึกษาและเข้าพบเพื่อขอคำปรึกษาได้

### 3.4 ความพึงพอใจและการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

นักศึกษาสามารถยื่นข้อร้องเรียนเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนต่อผู้รับผิดชอบหลักสูตรหรือช่องทางทางการร้องเรียน เช่น Website ของสาขาวิชาแล้วนำเข้าสู่การประชุมกรรมการบริหารประจำหลักสูตร และหาทางแก้ไข หากที่ประชุมกรรมการบริหาร แก้ไขไม่ได้ให้พิจารณาส่งต่อคณบดีเพื่อหาวิธีการแก้ไขในระดับคณะ

## 4. อาจารย์

### 4.1 ระบบและกลไกการรับอาจารย์ใหม่ มีดังนี้

4.1.1 คณะกรรมการบริหารประจำหลักสูตรประชุมร่วมกัน เพื่อวางแผนและตรวจสอบคุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์หรือระเบียบของ สกอ. จากนั้นจึงสำรวจจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่คงอยู่ อาจารย์ประจำหลักสูตรที่จะเกษียณ หรือลาออก เพื่อวางแผนอัตรากำลังในอนาคต

4.1.2 หากอัตรากำลังไม่เพียงพอ สาขาวิชาเสนอขออนุมัติรับอาจารย์เพิ่มต่อคณะ และมหาวิทยาลัย ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

4.1.3 มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่โดยพิจารณาคุณสมบัติให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และมีการสอบคัดเลือกตามระบบ

4.1.4 นอกจากนี้สาขาฯยังได้มอบหมายให้อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีประสบการณ์เป็นที่เลี้ยงให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเรียนการสอน

### 4.2 ระบบและกลไกการบริหารและการพัฒนาอาจารย์ มีดังนี้

4.2.1 มีการวางแผนอัตรากำลังอาจารย์ ทั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน

4.2.2 มอบหมายภาระหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อให้เหมาะสมกับคุณวุฒิ ความรู้ความสามารถ และประสบการณ์

4.2.3 จัดทำแผนพัฒนาตนเองของอาจารย์ประจำหลักสูตร ประกอบด้วย การอบรม สัมมนา ศึกษา ดูงาน การวิจัย การจัดการเรียนการสอน และการพัฒนาผลงานทางวิชาการ และมีการกำกับติดตามให้มีการปฏิบัติตามแผน

4.2.4 ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากมหาวิทยาลัยและคณะในการส่งเสริมสนับสนุนให้อาจารย์เข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาคุณภาพอาจารย์ทั้งในด้านการพัฒนาวิชาการและวิชาชีพ การวิจัยและการสร้างผลงานวิชาการ

## 5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 กระบวนการออกแบบหลักสูตร ประกอบไปด้วยการสำรวจสถานการณ์ปัจจุบันทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม การสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และภาวการณ์มีงานทำของบัณฑิต และการสำรวจความพึงพอใจของศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันต่อหลักสูตร เพื่อนำผลมาใช้ในการออกแบบและปรับปรุงหลักสูตรตลอดจนถึงการจัดทำรายวิชาให้ทันสมัย

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้การดำเนินงานด้านการเรียนการสอนของหลักสูตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะพิจารณาแผนการศึกษาของนักศึกษาแต่ละกลุ่มแต่ละชั้นปีเพื่อวางแผนกำหนดรายวิชาที่จะเปิดสอน เวลาเรียน-เวลาสอบ และผู้สอนทั้งรายวิชาบังคับ และวิชาเลือก หลังจากรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับรายวิชาที่จะเปิดสอนแล้ว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนจะประชุมร่วมกันเพื่อกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยการจับผู้สอนในแต่ละภาคการศึกษานั้น ได้พิจารณาทั้งจากความรู้ ความสามารถในเนื้อหาวิชาและประสบการณ์ในการสอน ซึ่งถือว่ามีความสำคัญเป็นอันดับต้นๆ รวมถึงพิจารณาเรื่องเวลาเรียน-เวลาสอบที่ไม่ซ้ำซ้อนกับวิชาในสาขาอื่นๆ ที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียน ตารางเวลาที่เหมาะสมทั้งกับผู้เรียนและผู้สอน

5.3 การประเมินผู้เรียน มีระบบ กลไกการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติโดยมีระบบ/ขั้นตอนการประเมินผู้เรียนซึ่งปรากฏอยู่ในคู่มือแนวทางการประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ และมีกลไกคือคู่มือแนวทางการประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ และคณะกรรมการบริหารหลักสูตรที่ทำหน้าที่กำกับดูแลและประเมินผลการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

สาขาวิชาได้นำระบบ-กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน โดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารประจำหลักสูตรเพื่อกำกับดูแลและประเมินผลการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ มีการกำหนดเกณฑ์การประเมิน โดยระบุไว้ใน มคอ.3 ของรายวิชาที่เปิดสอนอย่างชัดเจน ภายใน 30 วันก่อนเปิดภาคการศึกษา

ในส่วนของผู้สอนอาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษานั้น ๆ ของหลักสูตรฯ จะดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา ตามกลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน หลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการจัดการเรียนการสอน และการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาแล้ว ผู้รับผิดชอบในแต่ละรายวิชาดำเนินการจัดทำรายงานผลการจัดการเรียนการสอนหรือ มคอ.5 ของรายวิชา ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษา ภายใต้การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ

## 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดให้มีการประชุมเพื่อให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านกำหนดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน และสาขาวิชานำเสนอต่อคณะและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการ

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

## 7.1 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน สำหรับหลักสูตร 4 ปี

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน		ปีการศึกษา				
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1.	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2.	มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่ สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557	✓	✓	✓	✓	✓
3.	มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียด ของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4.	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ ภาคสนาม ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิด สอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5.	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปี การศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6.	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชา ที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
7.	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการ สอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผล การเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงาน ที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	-	✓	✓	✓	✓
8.	อาจารย์ใหม่ ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือ คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน		ปีการศึกษา				
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
9.	อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10.	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11.	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/หรือบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	✓	✓
12.	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	-	✓

หมายเหตุ เครื่องหมาย ✓ หมายถึงปีที่ดำเนินงานตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน

**เกณฑ์ประเมิน** หลักสูตรได้มาตรฐานกรอบคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมินดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1 - 5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปี

## หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- (1) สังเกตพฤติกรรมการอภิปรายตอบโต้ของนักศึกษา
- (2) การตั้งคำถามระหว่างเรียน
- (3) การทดสอบย่อยระหว่างเรียน
- (4) การทดสอบหลังเรียน
- (5) การตรวจสอบคุณธรรมจริยธรรมของนักศึกษา
- (6) การตรวจสอบการแต่งกาย และการเข้าชั้นเรียน

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- (1) จัดให้มีการประเมินผลการสอนโดยนักศึกษา
- (2) จัดให้มีการรายงานผลการประเมิน แจ้งอาจารย์ผู้สอน
- (3) คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมวางแผนการปรับปรุงการสอนจากผลการประเมิน

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรวางแผนการประเมิน เมื่อใช้หลักสูตรไปแล้ว 2 ปี โดยสอบถามจากนักศึกษาที่เรียนอยู่ในชั้นปีที่ 2 และนำข้อมูลมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และมีการวางแผนการประเมิน เมื่อใช้ไปแล้ว 4 ปี เป็นการนำผลมาเพื่อเตรียมการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร นำดัชนีชี้วัดการดำเนินการหลักสูตรมาให้ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินในทุก ๆ 2 ปี นำผลการประเมินมาปรับปรุง พัฒนาระบบการบริหารหลักสูตร และการจัดการเรียนการสอน รวมถึงการปรับปรุงหลักสูตรในทุกรอบ 5 ปี

### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

#### 4.1 การปรับปรุงรายวิชา

จากกระบวนการประเมินโดยนักศึกษาและผู้ทรงคุณวุฒิ คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน ควรประชุมทบทวนรายวิชาทุกรายวิชาที่เปิดสอน เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงเนื้อหาวิชาในโอกาสต่อไป

#### 4.2 การปรับปรุงหลักสูตร

คณะกรรมการประจำหลักสูตรมีหน้าที่ในการติดตามประเมินผลการใช้หลักสูตร ในทุก ๆ 2 ปีเป็นข้อมูล และในปีที่ 5 จึงมีการปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามข้อบังคับของ สกอ. โดยรับฟังข้อมูลจากศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน อาจารย์ผู้สอน และผู้ใช้บัณฑิต.

# ภาคผนวก

# ภาคผนวก 1

## การสำรวจ/วิจัยประเมินหลักสูตร/อื่นๆ

## จากการสำรวจ/วิจัย ประเมินหลักสูตร/อื่นๆ มีรายละเอียดดังนี้

การจัดทำหลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาทฤษฎีการศึกษาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ได้ดำเนินการตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาทฤษฎีการศึกษาศาสตร์ พ.ศ. 2557 ที่กำหนดให้โครงสร้างหลักสูตรประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรี โดยที่หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาพื้นฐานวิชาชีพ วิชาเฉพาะที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในวิชาชีพทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ทั้งนี้ในการปรับปรุงหลักสูตรได้ดำเนินการตามแนวทางการปฏิบัติตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2558 สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาโดยกำหนดให้มีการประเมินหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี ซึ่งหลักสูตรได้ทำการสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับรายวิชาของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คทฤษฎีการศึกษาศาสตร์) โดยแบ่งเป็น 2 ด้าน คือ ด้านอาหารและโภชนาการ ด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ เครื่องมือที่ใช้ คือ แบบสอบถาม ประกอบด้วย 3 ตอน ได้แก่

**ตอนที่ 1** ข้อมูลส่วนบุคคล

**ตอนที่ 2** ความต้องการรายวิชา

**ตอนที่ 3** ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายวิชาและข้อเสนอแนะอื่นๆ

จากการสำรวจได้ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

ด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ จากการสำรวจ ผู้ใช้บัณฑิต จำนวน 4 คน บัณฑิตสาขาวิชาทฤษฎีการศึกษาศาสตร์ จำนวน 4 คน ผู้ประกอบการ/เจ้าของกิจการ จำนวน 7 คน เป็นทั้งบัณฑิตและผู้ที่ใช้บัณฑิต จำนวน 3 คน เป็นทั้งบัณฑิต และผู้ประกอบการ จำนวน 1 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 19 คน พบว่าผู้ตอบแบบสำรวจ ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 52.63 มีอายุระหว่าง 20-29 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 42.11 จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 68.42 มีอาชีพเป็นข้าราชการ/พนักงานของรัฐ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 36.84 ผู้ตอบแบบสำรวจ มีทำงานอาชีพทางด้านศิลปะประดิษฐ์ โดยมีลักษณะเป็นงานอิสระ/ฟรีแลนซ์/Organization มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 57.89 โดยส่วนใหญ่มีกิจกรรมเกี่ยวกับอาชีพทางด้านศิลปะประดิษฐ์เป็นงานทางด้านดอกไม้/ใบตอง มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 36.84 โดยทำงานด้านศิลปะประดิษฐ์ เดือนละ 1-5 งาน มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 68.43 มีรายได้จากงานศิลปะประดิษฐ์ เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า 10,000 บาท ซึ่งมีจำนวนเท่ากับรายได้เฉลี่ย 10,001 - 20,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 42.11 ด้านความต้องการรายวิชาทางด้านศิลปะประดิษฐ์ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการ โดยได้ทำการสำรวจผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับงานอาชีพทางด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ จำนวนทั้งสิ้น 19 คน และทำการสำรวจความต้องการในรายวิชาจำนวนทั้งสิ้น 20 รายวิชา ทั้งนี้เมื่อทำการพิจารณาผลการสำรวจความต้องการในรายวิชาจากรายวิชาทั้งสิ้น 20 รายวิชา นำมาพิจารณาคัดเลือกจำนวนรายวิชา 15 รายวิชา เพื่อบรรจุในหลักสูตร โดยพิจารณาจากค่าร้อยละมากที่สุดของความคิดเห็นเกี่ยวกับรายวิชาที่จำเป็นต้องบรรจุในหลักสูตร

ตารางที่ 1.1 ความต้องการของรายวิชาด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

ลำดับ	รายวิชา	ร้อยละ
1	ภาษาอังกฤษสำหรับงานศิลปะประดิษฐ์สร้างสรรค์	73.68
2	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก	73.68
3	หลักพื้นฐานงานประดิษฐ์	68.42
4	วัสดุในงานประดิษฐ์	68.42
5	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	68.42
6	เทคนิคการตัดเย็บและการตกแต่งในงานศิลปะประดิษฐ์	68.42
7	การร้อยมาลัย	68.42
8	งานใบตอง	68.42
9	การจัดการธุรกิจงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	68.42
10	ศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์	63.16
11	การนำเสนอผลงานประดิษฐ์	63.16
12	งานดอกไม้ในประเพณีไทย	63.16
13	งานสร้างสรรค์จากดินไทย	63.16
14	เทคโนโลยีงานประดิษฐ์	57.89
15	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์สร้างสรรค์ของชุมชน	57.89

และมีข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาและปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ ดังนี้

1. ควรรวมวิชาบางวิชา แล้วเรียนเป็นชั้น เพื่อความง่ายกับการบูรณาการ
2. เรียนราคาไม่แพง
3. การนำวัสดุท้องถิ่นมาปรับใช้และสร้างให้โดดเด่น
4. ควรมีรายวิชาที่แปลกใหม่ ทันสมัยเพื่อรองรับกับยุคปัจจุบัน

จากการสำรวจได้ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

ด้านอาหารและโภชนาการ จากการสำรวจ ผู้ใช้บัณฑิต (หัวหน้างาน/ผู้ร่วมงาน/ฝ่ายบุคคล/ อื่น ๆ ที่ไม่ใช่เจ้าของกิจการ) จำนวน 5 คน บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 5 คน ผู้ประกอบการ/เจ้าของกิจการจำนวน 6 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 16 คน พบว่า ผู้ตอบแบบสำรวจ ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 68.75 มีอายุระหว่าง 30-39 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 56.25 จบการศึกษาระดับปริญญาตรีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 87.50 ส่วนใหญ่จบสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 93.75 มีอาชีพเป็นพนักงาน/ลูกจ้างเอกชน และค้าขาย/ประกอบธุรกิจส่วนตัว จำนวนเท่าๆ กัน คิดเป็นร้อยละ 50.00

ส่วนใหญ่ทำงานที่ร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 25.00 งานที่ได้รับมอบหมายให้ทำมากที่สุด คือ ด้านเบเกอรี่ คิดเป็นร้อยละ 25.00 ส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการทำงาน 1-10 ปี คิดเป็นร้อยละ 75.00 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากที่สุดคือ 10,001 - 20,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 50.00 ด้านความต้องการรายวิชาทางด้านอาหารและโภชนาการเพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการ โดยได้ทำการสำรวจผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับงานอาชีพทางอาหารและโภชนาการ จำนวนทั้งสิ้น 16 คน และทำการสำรวจความต้องการในรายวิชาจำนวนทั้งสิ้น 20 รายวิชา ทั้งนี้เมื่อทำการพิจารณาผลการสำรวจความต้องการในรายวิชาจากรายวิชาทั้งสิ้น 20 รายวิชา นำมาพิจารณาคัดเลือกจำนวนรายวิชา 15 รายวิชา เพื่อบรรจุในหลักสูตร โดยพิจารณาจากค่าร้อยละมากที่สุดของความคิดเห็นเกี่ยวกับรายวิชาที่จำเป็นต้องบรรจุในหลักสูตร

### ตารางที่ 1.2 ความต้องการของรายวิชาด้านอาหารและโภชนาการ

ลำดับที่	รายวิชา	ร้อยละ
1	อาหารไทย	100.00
2	อาหารยุโรป	100.00
3	ขนมไทย	93.75
4	อาหารเพื่อสุขภาพ	93.75
5	ขนมปังและพัพเพสตรี	93.75
6	การจัดเลี้ยงและการบริการ	93.75
7	การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ	93.75
8	ภาษาอังกฤษในงานอาหารและบริการ	93.75
9	อาหารว่าง	87.50
10	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	87.50
11	อาหารเอเชีย	81.25
12	การถนอมและแปรรูปอาหาร	81.25
13	การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	81.25
14	การจัดอาหารครอบครัว	75.00
15	เครื่องดื่มและไอศกรีม	75.00

และมีข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาและปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ ดังนี้

1. ควรเปิดสอนสูตรการชงน้ำชงกาแฟ และการตกแต่งแก้ว เพราะอาจเอาไปต่อยอดและเปิดเป็น ธุรกิจส่วนตัวได้
2. อาหารประยุกต์หรืออาหารฟิวชั่น เพราะว่าสมัยนี้อาหารถูกพัฒนาไปมากและมีการนำอาหาร นานาชาติมาผสมผสานมาประยุกต์กับอาหารไทยเพื่อรสชาติและหน้าตาอาหารที่ดีกว่าเดิมและเพิ่มมูลค่า อาหารให้มีราคาออกไปอีกด้วย
3. การวิเคราะห์ธุรกิจอาหาร

แนวทางดำเนินการพัฒนาและบริหารจัดการหลักสูตรนั้น ควรจัดหลักสูตรให้มีลักษณะที่ตอบสนอง ความต้องการของสถานประกอบการหรือสังคม ประเทศชาติ ซึ่งเป็นการพัฒนาบุคคลเข้าสู่งานวิชาชีพ แนวทางการออกแบบหลักสูตรจึงควรเน้นที่สาระของการจัดกระบวนการโดยให้เน้นกิจกรรม การปฏิบัติจริง ปรับทัศนะการบริหารจัดการหลักสูตร และการเรียนการสอนของคณะกรรมการประจำหลักสูตรและ อาจารย์ผู้สอนให้มองรายวิชาและการนำไปใช้ในชีวิตจริงเป็นตัวตั้ง เพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตให้เคารพในภูมิปัญญา มีจิตอาสา มีความสามารถทางภาษาอังกฤษในระดับที่ใช้ในการทำงานได้ดี มีสมรรถนะในด้านการประกอบ อาชีพและการทำงานข้ามวัฒนธรรมได้ สำหรับแนวทางในการนำหลักสูตรไปใช้ ควรมุ่งให้อาจารย์มี บทบาทในการอำนวยความสะดวก ช่วยให้ผู้เรียนมีกระบวนการเรียนรู้และแสวงหาความรู้ด้วยตนเองมากขึ้น

## ภาคผนวก 2

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2548

และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี(ต่อเนื่อง)

(ฉบับที่ 2) พ.ศ.2563



### ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2548

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีและปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) พ.ศ.2548 ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547สภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จึงตราข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

**ข้อ 1** ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการจัดการศึกษาหลักสูตรระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2548”

**ข้อ 2** ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับสำหรับการจัดการศึกษาหลักสูตรระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีและปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) ตั้งแต่ปีการศึกษา 2548 เป็นต้นไป

**ข้อ 3** ข้อบังคับ ระเบียบหรือประกาศใดที่ขัดแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

**ข้อ 4** ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
“สภามหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	สภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
“อธิการบดี”	หมายความว่า	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
“นักศึกษาภาคปกติ”	หมายความว่า	นักศึกษาที่ศึกษาเต็มเวลาในวันที่ทำการ
ปกติ		
“นักศึกษาภาคพิเศษ”	หมายความว่า	นักศึกษาที่เข้าศึกษาตามโครงการการจัดการศึกษาเพื่อปวงชน หรือนักศึกษาที่เข้าศึกษาตามโครงการอื่นใดที่ไม่ใช่ นักศึกษาภาคปกติ
“ภาคการศึกษาปกติ”	หมายความว่า	ภาคการศึกษาต้นและภาคการศึกษาปลาย
“ภาคการศึกษาฤดูร้อน”	หมายความว่า	ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาปลาย
“อาจารย์ที่ปรึกษา”	หมายความว่า	อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งโดยคำแนะนำของ
คณบดีเพื่อให้ทำหน้าที่แนะนำนักศึกษาและให้คำปรึกษาด้านการเรียนและด้านอื่นๆ		
“ศูนย์บริการการศึกษา”	หมายความว่า	ศูนย์บริการการศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏ
พระนคร ที่ตั้งอยู่นอกมหาวิทยาลัย		

## หมวดที่ 1

### การรับเข้าศึกษา

#### ข้อ 5 ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

##### 5.1 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

5.1.1 ไม่เคยรับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุกเว้นแต่ในกรณีที่โทษนั้นเกิดจากความผิดอันได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดอันเป็นลหุโทษ

5.1.2 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหาย

5.1.3 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพ

5.1.4 ไม่เคยถูกคัดชื่อออกจากสถานศึกษาเพราะมีความผิดทางวินัย

5.1.5 มีคุณสมบัติอื่นตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหรือหลักสูตรสาขาวิชาที่สมัครเข้าศึกษา

สำหรับผู้สมัครที่มีคุณสมบัติไม่เป็นไปตามที่กำหนดให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย

##### 5.2 คุณสมบัติของผู้สมัคร

ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาหลักสูตรอนุปริญญา ปริญญาตรี 4 ปีและปริญญาตรี 5 ปีต้องสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าหรือสูงกว่า

สำหรับผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาภาคพิเศษ คุณสมบัติของผู้สมัครให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

#### ข้อ 6 การรับเข้าเป็นนักศึกษา

กำหนดการและวิธีการรับเข้าศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

#### ข้อ 7 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

7.1 ผู้สมัครเป็นนักศึกษาจะมีสถานภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนแล้ว

7.2 วิธีการขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

## หมวดที่ 2

### ระบบการศึกษา

#### ข้อ 8 ระบบการศึกษา

8.1 การจัดการศึกษา ใช้ระบบวิภาคโดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษารวมทั้งเวลาสอบไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดภาค การศึกษาฤดูร้อนโดยกำหนดระยะเวลาของแต่ละรายวิชาให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ

8.2 “หน่วยกิต” หมายความว่า มาตรฐานที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับ

เกณฑ์ในการกำหนดจำนวนหน่วยกิต มีดังนี้

8.2.1 รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาในชั้นเรียนไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาให้นับเป็น 1 หน่วยกิต

8.2.2 รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษาให้นับเป็น 1 หน่วยกิต

8.2.3 รายวิชาการฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาให้นับเป็น 1 หน่วยกิต

#### ข้อ 9 กำหนดวันเปิดและปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้ทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

## หมวดที่ 3

### การลงทะเบียนเรียน

#### ข้อ 10 การลงทะเบียนเรียน

10.1 นักศึกษาใหม่ที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาแรกต้องลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่ มหาวิทยาลัยกำหนดมิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ์การเข้าเป็นนักศึกษาและจะถูกถอนชื่อออกจากทะเบียน

10.2 นักศึกษาปัจจุบันจะต้องลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นจะไม่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น

10.3 การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์เมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่มหาวิทยาลัย กำหนด

10.4 กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

10.5 การลงทะเบียนเรียน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและเป็นไปตาม ข้อกำหนดของหลักสูตร

10.6 นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนภาคการศึกษาฤดูร้อนตามรายวิชาที่มหาวิทยาลัยจัดจะไม่ เสียสิทธิ์ในการได้รับปริญญาเกียรตินิยม

10.7 การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาภาคปกติต้องลงทะเบียนเรียน ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 22 หน่วยกิต ส่วนในภาคการศึกษาฤดูร้อนลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต นักศึกษาลงทะเบียนเรียนสูงกว่าหรือต่ำกว่าที่กำหนดได้ในกรณีที่จะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น ทั้งนี้ให้คณบดีที่นักศึกษาสังกัดเป็นผู้พิจารณาอนุมัติโดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาก่อนการลงทะเบียนเรียน สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษจำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

10.8 นักศึกษาจะต้องตรวจสอบสถานภาพของตนเองก่อนการลงทะเบียนเรียนทุกครั้ง นักศึกษาที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขของมหาวิทยาลัยที่ประกาศไว้จะไม่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

**ข้อ 11** การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (pre-requisite) นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่าการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ

**ข้อ 12** การขอเพิ่ม ขอถอน และขอยกเลิกรายวิชา

12.1 การขอเพิ่มและขอถอนรายวิชา จะกระทำได้ภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติและภายใน 1 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน โดยจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา ถ้านักศึกษาขอยกเลิกรายวิชาหลังจากช่วงเวลาดังกล่าวจะได้รับการบันทึกอักษร W

12.2 การขอยกเลิกรายวิชาต้องกระทำให้เสร็จสิ้นก่อนสอบปลายภาค 2 สัปดาห์

12.3 นักศึกษาที่ชำระเงินค่าธรรมเนียมแบบเหมาจ่ายที่ขอเพิ่มและถอนรายวิชาภายในระยะเวลาที่กำหนดไม่ต้องชำระเงินเพิ่มในกรณีเพิ่มรายวิชาและไม่สามารถถอนเงินคืนได้กรณีขอถอนรายวิชา

## หมวดที่ 4

### ระยะเวลาการศึกษา

**ข้อ 13** ระยะเวลาการศึกษา

13.1 นักศึกษาภาคปกติ

13.1.1 หลักสูตรอนุปริญญา (3 ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 5 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

13.1.2 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

13.1.3 หลักสูตรปริญญาตรี(ต่อเนื่อง)ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 4 ปีการศึกษา

13.1.4 หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 10 ปีการศึกษา

13.1.5 หลักสูตรปริญญาตรี (6 ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 10 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 12 ปีการศึกษาหรือเทียบเท่า

### 13.2 นักศึกษาภาคพิเศษ

13.2.1 หลักสูตรอนุปริญญา (3 ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

13.2.2 หลักสูตรปริญญาตรี(4 ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 10 ภาคการศึกษาและไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

13.2.3 หลักสูตรปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษา และไม่เกิน 4 ปีการศึกษา

13.2.4 หลักสูตรปริญญาตรี(5 ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 13 ภาคการศึกษา และไม่เกิน 10 ปีการศึกษา

13.2.5 หลักสูตรปริญญาตรี(6 ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 ภาคการศึกษา และไม่เกิน 12 ปีการศึกษา

## หมวดที่ 5

### การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการสอบ

#### ข้อ 14 การเรียน

14.1 นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนติดต่อกันทุกภาคการศึกษาปกติ การลาพัก การศึกษาจะต้องปฏิบัติตามระเบียบการลาพักการศึกษา

14.2 นักศึกษาจะต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้นจึงจะมีสิทธิ์เข้าสอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 80 ต้องยื่นคำร้องขอมีสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียน โดยยื่นที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ก่อนสอบปลายภาค 3 สัปดาห์ เพื่อให้มหาวิทยาลัยพิจารณาสิทธิ์ในการเข้าสอบ นักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 60 จะหมดสิทธิ์สอบ

#### ข้อ 15 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

15.1 นักศึกษาจะต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร ถ้าผู้ใดปฏิบัติงานไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

15.2 ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบวินัย และปฏิบัติงานตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน ผู้ควบคุมซึ่งเป็นอาจารย์และบุคลากรในหน่วยฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจพิจารณาส่งตัวกลับ

#### ข้อ 16 การสอบ

16.1 การสอบแบ่งเป็น 3 ประเภทคือ การสอบย่อย การสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค

16.2 การกำหนดจำนวนครั้ง และวิธีการสอบย่อยและการสอบกลางภาค ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ประจำวิชา

16.3 ระเบียบการเข้าสอบ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

16.4 นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบปลายภาคตามกำหนดโดยมีเหตุผลความจำเป็น จะต้องยื่นคำร้องขอสอบที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ภายใน 2 สัปดาห์ นับตั้งแต่วันสอบวิชานั้นและให้สอบให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดให้นายทะเบียนเปลี่ยนระดับคะแนนเป็น “E” หรือ “F” โดยอัตโนมัติ

16.5 นักศึกษาที่ทุจริตในการสอบ เมื่อนักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิด ระเบียบการสอบให้คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งพิจารณาโทษนักศึกษาที่กระทำผิดระเบียบการสอบแล้ว รายงานผลการพิจารณาต่อมหาวิทยาลัยเพื่อดำเนินการลงโทษและแจ้งโทษให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องทราบ โดยมีแนวทางการพิจารณาโทษดังต่อไปนี้

(1) ถ้าเป็นความผิดประเภททุจริต ให้ลงโทษโดยให้ได้รับ “E” หรือ “F” ในรายวิชาที่กระทำผิดระเบียบการสอบ ส่วนรายวิชาอื่นที่นักศึกษาผู้นั้นลงทะเบียนเรียนไว้ให้ได้ผลการสอบตามที่สอบได้จริง และให้พิจารณาสั่งพักการศึกษานักศึกษาผู้นั้น 1 ภาคการศึกษาเป็นอย่างน้อย ในภาคการศึกษาถัดไป หรืออาจให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาก็ได้

(2) ถ้าเป็นความผิดประเภทส่อเจตนาให้ลงโทษโดยให้ได้รับ “E” หรือ “F” ในรายวิชาที่กระทำผิดระเบียบการสอบและอาจพิจารณาสั่งพักการศึกษานักศึกษาผู้นั้นได้ไม่เกิน 1 ภาคการศึกษา

(3) ถ้าเป็นความผิดอย่างอื่นตามที่ระบุไว้ในข้อปฏิบัติของนักศึกษาในการสอบ ให้ลงโทษตามควรแก่ความผิดนั้น แต่จะต้องไม่เกินกว่าระดับโทษต่ำสุดของความผิดประเภททุจริต

(4) ถ้านักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิดอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับการสอบ ให้คณะกรรมการพิจารณาโทษนักศึกษาที่กระทำผิดระเบียบการสอบเป็นผู้พิจารณาเสนอการลงโทษต่อมหาวิทยาลัยตามควรแก่ความผิดนั้น

(5) การให้พักการศึกษาของนักศึกษาตามคำสั่งของมหาวิทยาลัย ให้เริ่มเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาที่กระทำผิดนั้น ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาที่ถูกสั่งพักการศึกษาเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

(6) นักศึกษาที่ถูกสั่งพักการศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมรักษาสถานภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่พักการศึกษา

## หมวดที่ 6

### การวัดและประเมินผล

ข้อ 17 ให้มีการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่างๆ ตามหลักสูตร เป็น 2 ระบบ ดังนี้

17.1 ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	4.0
B <sup>+</sup>	ดีมาก	3.5
B	ดี	3.0
C <sup>+</sup>	ดีพอใช้	2.5
C	พอใช้	2.0
D <sup>+</sup>	อ่อน	1.5
D	อ่อนมาก	1.0
E	ตก	0.0

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านักศึกษาได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดต่ำกว่า ต้องลงทะเบียนและเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ กรณีวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “D” สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้ ส่วนการประเมินผลรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนและเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินผลต่ำกว่า “C” เป็นครั้งที่สอง ถือว่าพ้นสภาพเป็นนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษาขอลงทะเบียนรายวิชาเลือกอื่นแทนรายวิชาเลือกที่สอบไม่ผ่านรายวิชาที่สอบไม่ผ่านจะได้รับการบันทึกผลการเรียนเป็น “E”

17.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผลดังนี้

ผลการศึกษา	ระดับการประเมิน
ผ่านดีเยี่ยม	PD (Pass with Distinction)
ผ่าน	P (Pass)
ไม่ผ่าน	F (Fail)

ระบบคะแนนนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม

รายวิชาที่ได้ผลประเมิน “F” นักศึกษาต้องลงทะเบียนและเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้

### ข้อ 18 สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

**Au (Audit)** ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

**W (Withdraw)** ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้น โดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์และใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

**I (Incomplete)** ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา หรือใช้สำหรับบันทึกรายวิชาที่นักศึกษาขาดสอบ นักศึกษาที่ได้ “I” ต้องดำเนินการขอรับการประเมินผล เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป

การเปลี่ยนระดับคะแนน “I” ให้ดำเนินการ ดังนี้

(1) กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ ตามเวลาที่กำหนดให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ภายในภาคการศึกษาถัดไป

(2) กรณีนักศึกษาขาดสอบ และมหาวิทยาลัยไม่อนุญาตให้สอบหรือมหาวิทยาลัยอนุญาตให้สอบ แต่ไม่มาสอบภายในภาคการศึกษาถัดไป นายทะเบียนจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “E” หรือ “F” โดยอัตโนมัติ

(3) นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียนเป็น “I” ในภาคการศึกษาสุดท้ายและดำเนินการแก้ “I” ในภาคการศึกษาถัดไปต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษา

**ข้อ 19** รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการศึกษา ให้ได้ผลการประเมินเป็น “P”

**ข้อ 20** นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่

**ข้อ 21** การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คิดเป็นเลขทศนิยม 2 ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการศึกษาเป็น “I” ไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหารเฉลี่ย

21.1 กรณีที่สอบตกทั้งรายวิชาเลือกและรายวิชาบังคับ ให้นำหน่วยกิตของรายวิชาที่สอบตกมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

21.2 กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้วหรือเรียนวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตรที่เทียบเท่า ให้นำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนครั้งแรกเท่านั้น

## หมวดที่ 7

## การขอโอนรายวิชาและยกเว้นรายวิชา

ข้อ 22 การรับโอน การพิจารณารับโอนให้อยู่ในดุลยพินิจของอธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายโดยการเสนอของคณะที่รับโอน

ข้อ 23 เกณฑ์การเทียบรายวิชาเพื่อขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

23.1 การเทียบรายวิชาให้อยู่ในดุลยพินิจของโปรแกรมวิชาและคณะและอนุมัติโดยมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องไม่ได้รับการพิจารณาให้ยกเว้นรายวิชานั้นๆมาก่อน

23.2 การเทียบรายวิชาในลักษณะเทียบเป็นกลุ่มวิชา การเทียบโอนจากประสบการณ์การเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบและการเทียบโอนจากระบบการศึกษาตามอัธยาศัย ให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

23.3 นักศึกษาที่มีสิทธิ์ขอโอนหรือขอเทียบรายวิชาเรียนเพื่อยกเว้นไม่ต้องเรียนรายวิชานั้นๆให้ดำเนินการขอเทียบรายวิชาเรียนต่อคณบดีที่นักศึกษานั้นสังกัดหรือคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งภายในภาคการศึกษาแรกที่มหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษา

## หมวดที่ 8

## การลา การลาพักการศึกษา การลาออก

ข้อ 24 การลา

24.1 การลาป่วย ลา กิจ ที่ไม่เกิน 15 วัน ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา ในการอนุมัติ หากเกินจากนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณบดี และได้รับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย การอนุมัติจะต้องไม่เกินกว่าร้อยละ 60 ของเวลาเรียนทั้งหมด

24.2 นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาจะมีสิทธิ์ได้รับการผ่อนผันด้านการสอบและการนับเวลาเรียน

ข้อ 25 การลาพักการศึกษา

25.1 นักศึกษายื่นคำร้องขอลาพักการศึกษาหรือรักษาสถานภาพได้ในกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

25.1.1 ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหาร

25.1.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควร

สนับสนุน

25.1.3 ประสบอุบัติเหตุ ภัยอันตรายหรือเจ็บป่วย จนไม่สามารถศึกษาต่อไปให้ได้ผลดีได้

25.1.4 เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

25.2 การลาพักการศึกษา กระทำได้ครั้งละไม่เกิน 2 ภาคการศึกษาติดต่อกัน ถ้าจำเป็นต้องลาพักการศึกษาต่อให้ยื่นคำร้องใหม่ การลาพักการศึกษาทุกครั้งต้องได้รับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

25.3 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสถานภาพนักศึกษา

#### ข้อ 26 การลาออกและการพ้นสภาพนักศึกษา

26.1 การลาออกจะต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

26.2 นักศึกษาจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาในกรณีต่อไปนี้

26.2.1 ไม่ชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสถานภาพนักศึกษา 2 ภาคการศึกษาติดต่อกัน

26.2.2 มีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ที่ระบุในระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีและปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2548

26.2.3 ประพฤติปฏิบัติตนไม่ถูกต้องตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครว่าด้วยวินัยนักศึกษา

### หมวดที่ 9

#### การสำเร็จการศึกษา

#### ข้อ 27 การขอรับและอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญา

27.1 นักศึกษาที่จะมีสิทธิ์ขอรับปริญญาหรืออนุปริญญา ต้องศึกษารายวิชาต่างๆครบถ้วนและผ่านเกณฑ์อื่นตามข้อกำหนดและระเบียบของมหาวิทยาลัย โดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไปและมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามจำนวนปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ทั้งนี้ยกเว้นผู้ได้รับการเทียบโอนรายวิชา

27.2 นักศึกษาที่เรียนครบตามหลักสูตร ในระดับปริญญาตรีและผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดและระเบียบของมหาวิทยาลัย แต่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 2.00 อาจขอรับอนุปริญญาได้ ทั้งนี้ต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงกว่า 1.80

27.3 ให้นักศึกษายื่นคำร้องแสดงความจำนงขอรับปริญญาหรืออนุปริญญาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาและคณบดีตามลำดับภายใน 30 วัน นับแต่วันเปิดเรียนของภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาคาดว่าจะสอบได้หน่วยกิตครบถ้วนตามหลักสูตร

27.4 นักศึกษาจะต้องชำระหนี้สินทั้งหมดที่มีต่อมหาวิทยาลัยให้เรียบร้อยเสร็จสิ้นก่อน จึงจะได้รับการเสนอชื่อเพื่อขอรับปริญญาหรืออนุปริญญา

27.5 นักศึกษาที่สมควรได้รับการเสนอชื่อให้ได้รับปริญญาหรืออนุปริญญา จะต้องเป็นผู้ที่มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อระเบียบของมหาวิทยาลัยและวินัยของนักศึกษา

27.6 สภามหาวิทยาลัย เป็นผู้พิจารณาอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญา

#### ข้อ 28 การให้ปริญญาเกียรตินิยม

28.1 คุณสมบัติด้านการศึกษาของนักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม

28.1.1 สอบได้รายวิชาเฉพาะด้าน ไม่ต่ำกว่า “C” ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ “F” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

28.1.2 สอบได้รายวิชาในหมวดวิชาอื่นๆไม่ต่ำกว่า “C” และอาจได้รับผลการประเมินบางรายวิชาในระดับคะแนน “D” ได้ไม่เกิน 2 รายวิชา

28.1.3 ไม่เคยเรียนซ้ำรายวิชาใดเพื่อเปลี่ยนค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

28.1.4 ไม่เคยเรียนซ้ำเพื่อนับหน่วยกิตในรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit) มาก่อน

28.1.5 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม 3.60 ขึ้นไป สำหรับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม 3.25 ขึ้นไป สำหรับเกียรตินิยมอันดับสอง

กรณีศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยตามเกณฑ์ในวรรคแรกทั้งในระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าและในระดับปริญญาตรี(ต่อเนื่อง)

28.1.6 เรียนจบภายในกำหนดเวลาไม่เกินจำนวนปีที่ระบุไว้ในหลักสูตร นักศึกษาภาคปกติที่ลงทะเบียนเรียนภาคฤดูร้อนต่อจากภาคการศึกษาสุดท้ายของหลักสูตร ไม่มีสิทธิ์ได้รับเกียรตินิยม

28.2 คุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรม นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

### ข้อ 29 รางวัลการเรียนดี

นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับรางวัลการเรียนดี จะต้องมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสูงสุดแต่ละสาขาวิชา ทั้งนี้ต้องมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.60และต้องมีคุณสมบัติตามข้อ 28.2

## หมวดที่ 10

### อาจารย์ที่ปรึกษา

#### ข้อ 30 อาจารย์ที่ปรึกษามีบทบาทหน้าที่ดังนี้

30.1 ให้คำแนะนำด้านการเรียนและวิธีเรียนของนักศึกษาให้ถูกต้องตามที่หลักสูตรกำหนดไว้

30.2 เปิดโอกาสให้นักศึกษาเข้าพบ เพื่อให้คำปรึกษาหารือ

30.3 ให้คำแนะนำในการลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา การเปลี่ยนรายวิชา การเพิ่ม-ถอนรายวิชา การยกเว้นรายวิชา ให้คำปรึกษาและติดตามผลการเรียนของนักศึกษา

30.4 พิจารณาคำร้องต่างๆ ของนักศึกษาและดำเนินการให้ถูกต้องตามระเบียบ

30.5 ดูแลความประพฤติของนักศึกษา ให้เป็นไปตามระเบียบวินัยที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ในกรณีที่นักศึกษากระทำผิดวินัยเป็นหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษาในการดูแลแก้ไขหากไม่ปรับปรุงให้ดีขึ้นให้รายงานให้คณบดีทราบ เพื่อพิจารณานำเสนอรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายพิจารณา

### หมวดที่ 11

#### บททั่วไป

ข้อ 31 ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและพิจารณาจัดผู้สอน

ข้อ 32 ให้มีการวิจัยเพื่อติดตามและประเมินผลหลักสูตรทุกๆ 5 ปี

ข้อ 33 ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ มีอำนาจสั่งการในการออกระเบียบประกาศหรือแนวปฏิบัติเกี่ยวกับข้อบังคับ และเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่มีปัญหาจากการใช้ข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ 17 พฤษภาคมพ.ศ. 2548

พลอากาศเอก



(วีระ กิจจาทร)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร**  
**ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)**  
**(ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๓**

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ในการประชุมครั้งที่ ๗/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๓ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

**ข้อ ๑** ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๓”

**ข้อ ๒** ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับสำหรับการจัดการศึกษาหลักสูตรระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๓ เป็นต้นไป

**ข้อ ๓** ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นบทนิยามต่อท้ายบทนิยามคำว่า “ศูนย์บริการการศึกษา” ในข้อ ๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วย การจัดการศึกษาหลักสูตรระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๔๘ ดังนี้

“การเรียนแบบมีชั้นเรียน” หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล โดยมีการจัดการสอนและการเรียนในชั้นเรียนที่เป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน โดยได้รับประกาศนียบัตร อนุปริญญา ปริญญา หรือคุณวุฒิทางการศึกษาอื่น ๆ ที่สถาบันอุดมศึกษายอมรับ

“การเรียนแบบนอกชั้นเรียน” หมายความว่า การจัดการสอนและการเรียนเพื่อให้นักศึกษาสามารถศึกษาเล่าเรียนได้ทุกที่ทุกเวลา โดยใช้เทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษาผสมผสานระหว่างการเรียนทางอิเล็กทรอนิกส์ ที่บ้านหรือที่ทำงาน และการสอนการเรียนแบบเผชิญหน้าในห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ สถานประกอบการ และชุมชน ด้วยระบบออนไลน์ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต เอกซ์ทราเน็ต และอินเทอร์เน็ต เพื่อให้การจัดการสอนและการเรียนอย่างมีประสิทธิภาพ

**ข้อ ๔** ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น ๑๔.๓ และ ๑๔.๔ ของข้อ ๑๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๔๘ ดังนี้

“๑๔.๓ การเรียนแบบมีชั้นเรียน

การจัดการสอนและการเรียนในชั้นเรียน ต้องมีคู่มือการศึกษา (Study Guide) สำหรับนักศึกษา และชุดการสอนแบบบรรยาย ที่มีสไลด์คอมพิวเตอร์ วิตทัศน์ เอกสารสาระและเนื้อหา และสื่อประสมอื่นประกอบการบรรยาย หรือแบบกลุ่มกิจกรรมที่วางแผนให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม หรือรายบุคคล และต้องมีการเรียนตาม ๑๔.๑ และ ๑๔.๒

ทั้งนี้ให้เป็นไปตามระเบียบหรือประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๔.๔ การเรียนแบบนอกชั้นเรียน

การจัดการสอนและการเรียนเพื่อให้สามารถศึกษาได้ทุกที่ทุกเวลาโดยใช้เทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษาผสมผสานระหว่างการเรียนทางอิเล็กทรอนิกส์และการสอนการเรียนแบบเผชิญหน้าด้วยระบบออนไลน์ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต เอกซ์ทราเน็ต และอินเทอร์เน็ต

มหาวิทยาลัยต้องพัฒนาหรือจัดหาระบบการสอนแบบนอกชั้นเรียน ที่มีองค์ประกอบและขั้นตอนผสมผสานการสอนแบบออนไลน์ ออฟไลน์ และการสอนแบบเผชิญหน้า โดยใช้สื่อประสมและวิธีการสอนวิธีการเรียนที่หลากหลาย เพื่อให้การจัดการสอนและการเรียนอย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นไปตาม ๑๔.๑ และ ๑๔.๒

ทั้งนี้ให้เป็นไปตามระเบียบหรือประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด”

ข้อ ๕ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๑๕/๑ ในหมวด ๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๔๘ ดังนี้

“ข้อ ๑๕/๑ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กำหนดให้นักศึกษาปฏิบัติประสบการณ์สหกิจศึกษา (Cooperative Education: Coop Ed) โดยเข้าปฏิบัติงานในสถานประกอบการเป็นเวลาอย่างน้อยหนึ่งภาคการศึกษาในปีการศึกษาสุดท้าย หลังจากเรียนวิชาครบตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด และ/หรือ กำหนดให้นักศึกษามบูรณกิจศึกษา (Work Integrated Education: WIE) โดยให้นักศึกษาปฏิบัติงานในสถานประกอบการควบคู่กับการเรียนรายวิชาตั้งแต่ปีการศึกษาที่ ๑ ถึงปีการศึกษาสุดท้าย ตามเกณฑ์และแนวปฏิบัติที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ในทุกรูปแบบที่ทำให้นักศึกษามีคุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา สมรรถนะ และประสบการณ์ ให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานและพร้อมสู่โลกแห่งการทำงานจริง ดังนี้

(๑) สหกิจศึกษา นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษาและบูรณกิจศึกษา ด้วยการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ ตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร โดยต้องพัฒนาระบบการประสบการณ์วิชาชีพแบบสหกิจศึกษา (Cooperative Education-Based Professional Experience System) และตามประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วย เกณฑ์และแนวปฏิบัติสหกิจศึกษา

(๒) บูรณกิจศึกษา นักศึกษาเข้าปฏิบัติงานในสถานประกอบการควบคู่กับการเรียนรายวิชา ตั้งแต่ปีการศึกษาที่ ๑ ถึงปีการศึกษาสุดท้าย เพื่อให้สัมผัสกับบรรยากาศการทำงานจริงด้วยการเริ่มงานเป็นผู้ช่วยบุคลากรประจำ จนถึงการปฏิบัติงานด้วยตนเองอย่างอิสระภายใต้การกำกับดูแลของบุคลากร

สถานประกอบการ ที่ได้รับแต่งตั้งเป็นอาจารย์พี่เลี้ยง (Coach) และอาจารย์นิเทศก์ (Supervisor) จากมหาวิทยาลัย โดยต้องพัฒนาระบบการประสบการณ์วิชาชีพแบบบูรณาการ (Work Integrated Education-Based Professional Experience System) มีการกำหนดวันเวลาปฏิบัติงานควบคู่กันไปในแต่ละสัปดาห์ ตามประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วย เกณฑ์และแนวปฏิบัติบูรณาการศึกษา

ในระหว่างการฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษาและบูรณาการศึกษานักศึกษาต้องประพฤติตนตามระเบียบวินัย และปฏิบัติงานตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน ผู้ควบคุมซึ่งเป็นอาจารย์นิเทศก์และบุคลากรซึ่งได้รับแต่งตั้งเป็นอาจารย์พี่เลี้ยงในหน่วยฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษา อาจพิจารณาส่งตัวกลับ

ในกรณีที่นักศึกษากำลังทำงานในสถานประกอบการหรือองค์กรใด นักศึกษาอาจขอให้สถานที่ทำงานเป็นสถานประกอบการสำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพแบบสหกิจศึกษาและบูรณาการได้

ในกรณีบูรณาการศึกษานักศึกษาให้ถือว่า การปฏิบัติงานปกติเป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานในสถานประกอบการระหว่างเรียนรายวิชาได้ ตามประกาศของมหาวิทยาลัยว่าด้วย เกณฑ์และแนวปฏิบัติการฝึกประสบการณ์แบบบูรณาการศึกษา

(๓) นักศึกษาต้องศึกษาความรู้ภาคทฤษฎีในมหาวิทยาลัย เพื่อนำไปประยุกต์ในระหว่างปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ ในทุกรูปแบบที่ทำให้ศึกษามีคุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา สมรรถนะ และประสบการณ์ ให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานและพร้อมสู่โลกแห่งการทำงานจริง โดยนักศึกษามีการเรียนรู้โดยใช้ประสบการณ์จากการทำงานจริงเป็นหลัก หรือโครงการพิเศษ ที่มีประโยชน์กับสถานประกอบการโดยบูรณาการทฤษฎีและการปฏิบัติผ่านโครงการหรืองานประจำเพื่อเพิ่มขีดความสามารถพร้อมสู่โลกแห่งการทำงานจริงของบัณฑิตที่นักศึกษาต้องปฏิบัติงานในสถานประกอบการอย่างต่อเนื่องไม่น้อยกว่า ๑๖ สัปดาห์ (๔ เดือน) กำหนดหน่วยกิต ขั้นต่ำไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต ในระบบทวิภาค และต้องมีการอบรมเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนออกปฏิบัติ สหกิจศึกษาไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมง”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกความใน ๑๖.๔ ของข้อ ๑๖ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๔๘ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“๑๖.๔ นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบปลายภาคตามกำหนดโดยมีเหตุผลความจำเป็น จะต้องยื่นคำร้องขอสอบที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ภายใน ๒ สัปดาห์ นับตั้งแต่วันสอบวิชานั้น และให้สอบให้เสร็จสิ้นภายใน ๔๕ วัน นับตั้งแต่วันสุดท้ายของการสอบปลายภาคการศึกษานั้น หากพ้นกำหนดให้นายทะเบียนเปลี่ยนระดับคะแนนเป็น “E” หรือ “F” โดยอัตโนมัติ”

ข้อ ๗ ให้ยกเลิกความใน (๑) และ (๒) ของข้อ ๑๘ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๔๘ ดังนี้ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๑) กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ ตามเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ภายใน ๔๕ วัน นับตั้งแต่วันที่สุดท้ายของการส่งผลการเรียนของภาคการศึกษานั้น”

ยกเว้นการเปลี่ยนระดับคะแนน “I” ของรายวิชาที่เป็นโครงการ หรือโครงการพิเศษ หรือปัญหาพิเศษ หรือวิทยานิพนธ์ ส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ภายในการศึกษาถัดไป”

“(๒) กรณีนักศึกษาขาดสอบ และมหาวิทยาลัยไม่อนุญาตให้สอบหรือมหาวิทยาลัยอนุญาตให้สอบแต่ไม่มาสอบภายใน ๔๕ วัน นับตั้งแต่วันที่สุดท้ายของการส่งผลการเรียนของภาคการศึกษานั้น นายทะเบียนจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “E” หรือ “F” โดยอัตโนมัติ

ข้อ ๘ ให้ยกเลิกความใน ๒๓.๑ ของข้อ ๒๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๔๘ ดังนี้ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๒๓.๑ การเทียบรายวิชาให้อยู่ในดุลพินิจของสาขาวิชาและคณะ และอนุมัติโดยมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องไม่ได้รับการพิจารณาให้ยกเว้นรายวิชานั้นๆ มาก่อน”

ข้อ ๙ ให้ยกเลิกความใน ๒๘.๑.๑ ของ ๒๘.๑ ของข้อ ๒๘ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๔๘ ดังนี้ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๒๘.๑.๑ สอบได้รายวิชาเฉพาะ ไม่ต่ำกว่า “C” ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ “F” ตามระบบ ไม่มีค่าระดับคะแนน”

ข้อ ๑๐ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒๙ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๔๘ ดังนี้ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๙ รางวัลการเรียนดี

นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับรางวัลการเรียนดี จะต้องมียกระดับคะแนนเฉลี่ยสูงสุดแต่ละสาขาปริญญาที่ได้รับ ทั้งนี้ต้องมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๖๐ และต้องมีคุณสมบัติ ตาม ๒๘.๒”

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๓



(นายวิวัฒน์ ศัลยกำธร)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## ภาคผนวก 3

หลักการจัดเลขรหัสวิชา และความหมายของเลขรหัสวิชา

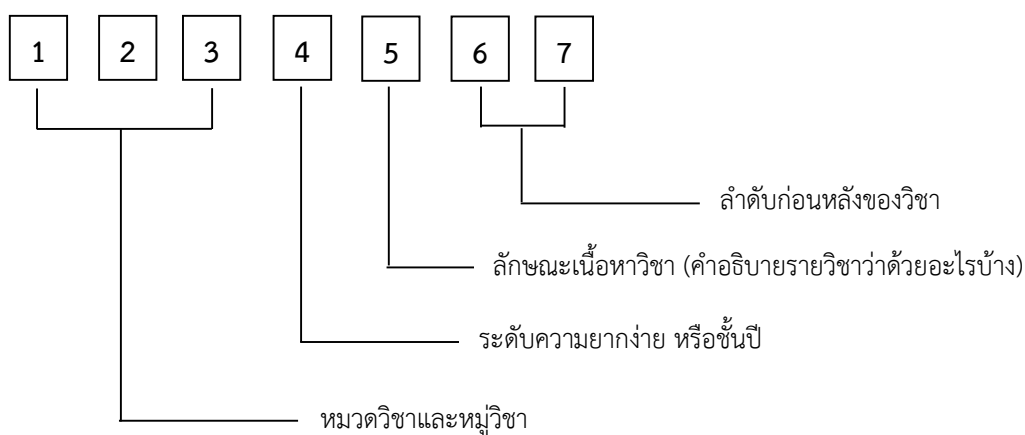
## หลักการจัดเลขรหัสวิชา และความหมายของเลขรหัสวิชา

แนวทางการออกเลขรหัสวิชา มีแนวปฏิบัติดังนี้

1. ระบบรหัสวิชายึดพื้นฐานของระบบรหัสเดิม
2. การจัดหมวดวิชา หมู่วิชา ยึดระบบการจัดหมวดหมู่วิชาของ ISCED (International Standard Classification Education) เป็นแนวทาง

3. การจัดหมวดวิชาและหมู่วิชา ยึดหลัก 3 ประการ คือ
  - 3.1 ยึดสาระสำคัญ (Concept) ของคำอธิบายรายวิชา
  - 3.2 ยึดฐานกำเนิดของรายวิชา
  - 3.3 อาศัยผู้เชี่ยวชาญ

4. รหัสวิชาประกอบด้วยตัวเลข 7 ตัว ดังนี้



**เลข 3** ตัวแรกเป็นหมวดวิชาและหมู่วิชา

เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี

เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา (คำอธิบายรายวิชาว่าด้วยอะไรบ้าง)

เลขตัวที่ 6,7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

## ภาคผนวก 4

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร/ปรับปรุงหลักสูตร



## คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

ที่ ๑๒๓๔/๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ได้มีนโยบายให้ทุกคณะดำเนินการจัดทำหลักสูตรใหม่ และปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. ๒๕๕๗ เพื่อให้ใช้หลักสูตรดังกล่าวกับนักศึกษาที่เข้าศึกษา ๒๕๖๔ เป็นต้นไป ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการพัฒนาหรือปรับปรุง รายละเอียดของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นไปตามด้วยความเรียบร้อย และมีประสิทธิภาพ ดังนั้นมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จึงแต่งตั้งบุคคลดังต่อไปนี้เป็นคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) ดังนี้

## คณะที่ปรึกษา

๑. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ
๒. คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
๓. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน้าที่ ให้คำปรึกษาด้านต่าง ๆ ในการพัฒนาเพื่อปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตร ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. ๒๕๕๗ สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

## คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- |                                                |                     |
|------------------------------------------------|---------------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ | ผู้ทรงคุณวุฒิ       |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม      | ผู้ทรงคุณวุฒิ       |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศุภวดี เววา               | ประธานกรรมการ       |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุตินา สังคะหะ        | กรรมการ             |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรุตดา นิตวีรการ          | กรรมการ             |
| ๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อังคณา จารุพินทุโสภณ      | กรรมการ             |
| ๗. อาจารย์ ดร.โสธรรมา เครือเมฆ                 | กรรมการ             |
| ๘. อาจารย์กานต์ณัฐภา เนื่องหนูน                | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. ๒๕๕๗ และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวดี จิตรมานะศักดิ์)

รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## ภาคผนวก 5

หนังสือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

ที่ อว ๐๖๔๔ / มอ๓๗



มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
ถนนแจ้งวัฒนะ เขตบางเขน  
กรุงเทพฯ ๑๐๒๒๐

๕ ตุลาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเชิญบุคลากรในหน่วยงานเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ

เรียน คณบดี คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

ด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จะดำเนินการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง ๒๕๖๔) มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาแล้วเห็นว่าบุคลากรในหน่วยงานของท่าน เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถในสาขาที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร จึงขอเชิญ รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ เป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าว ในวันที่ ๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมเรือนกระจกศูนย์รีไซเคิลและบอนไซ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาอนุญาตให้บุคลากรในหน่วยงานเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ในวัน เวลา และสถานที่ข้างต้น และขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวดี จิตรมานะศักดิ์)  
รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
โทร. ๐-๒๕๒๑-๐๓๓๘  
โทรสาร ๐-๒๕๒๑-๐๓๓๘



ที่ อว ๐๖๔๔ / มอ๗๙

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
ถนนแจ้งวัฒนะ เขตบางเขน  
กรุงเทพฯ ๑๐๒๒๐

๕ ตุลาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเชิญบุคลากรในหน่วยงานเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ

เรียน อธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (คลองหก)

ด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จะดำเนินการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง ๒๕๖๔) มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาแล้วเห็นว่าบุคลากรในหน่วยงานของท่าน เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถในสาขาที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร จึงขอเชิญ อาจารย์ ดร.สุภา จุฬคุปต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (คลองหก) เป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าว ในวันที่ ๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมเรือนกระจกศูนย์วิจัยและบอนไซ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาอนุญาตให้บุคลากรในหน่วยงานเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ในวัน เวลา และสถานที่ข้างต้น และขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวดี จิตรมานะศักดิ์)  
รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
โทร. ๐-๒๕๒๑-๐๓๓๘  
โทรสาร ๐-๒๕๒๑-๐๓๓๘



ที่ อว ๐๖๔๔ / ๐๓๐๗๑

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
ถนนแจ้งวัฒนะ เขตบางเขน  
กรุงเทพฯ ๑๐๒๒๐

๕ ตุลาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน นายอำนาจ คำสัตย์

ด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จะดำเนินการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง ๒๕๖๔) มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าว ในวันที่ ๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมเรือนกระจกศูนย์วิจัยศิลปะและบอนไซ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณารับเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร ในวัน เวลา และสถานที่ข้างต้น และขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวดี จิตรมานะศักดิ์)

รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
โทร. ๐-๒๕๒๑-๐๓๓๘  
โทรสาร ๐-๒๕๒๑-๐๓๓๘

ที่ อว ๐๖๔๔ / ๐๓๐๗๖



มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
ถนนแจ้งวัฒนะ เขตบางเขน  
กรุงเทพฯ ๑๐๒๒๐

๕ ตุลาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน คุณอิสริย์ คำสุข

ด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จะดำเนินการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง ๒๕๖๔) มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าว ในวันที่ ๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมเรือนกระจกศูนย์วิจัยศิลปะและบอนไซ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณารับเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร ในวัน เวลา และสถานที่ข้างต้น และขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวดี จิตรมานะศักดิ์)

รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
โทร. ๐-๒๕๒๑-๐๓๓๘  
โทรสาร ๐-๒๕๒๑-๐๓๓๘

## ภาคผนวก 6

ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

**ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร**  
**ในคราวประชุมครั้งที่ 1/2563 เมื่อวันที่ 7 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2563**

**1. รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิในการวิพากษ์หลักสูตร**

- |                                         |                                                                                      |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง | ผู้ทรงคุณวุฒิ เชี่ยวชาญเรื่องหลักสูตร<br>ด้านอาหารและโภชนาการ                        |
| 1.2 อาจารย์ ดร.สุภา จุฬคุปต์            | ผู้ทรงคุณวุฒิ เชี่ยวชาญเรื่องหลักสูตร<br>ด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์           |
| 1.3 นายอำนาจ คำสัตย์                    | ผู้ใช้บัณฑิต ด้านอาหารและโภชนาการ<br>จากโรงแรมเซ็นทรา ศูนย์ราชการ แจ้งวัฒนะ          |
| 1.4 นางสาวอิสริย์ คำสุข                 | ผู้ใช้บัณฑิต ด้านศิลปะประดิษฐ์และ<br>งานสร้างสรรค์ จากบริษัท แม็กซ์พลัส โฮม<br>จำกัด |
| 1.5 นางสาวพรทิพย์ แซ่เตียว              | บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                                                          |
| 1.6 ว่าที่ร้อยตรีวีรวัฒน์ เปี้ยอรุณ     | บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                                                          |
| 1.7 นางสาวนิษฐา จัปศรี                  | ผู้แทนนักศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                                                  |
| 1.8 นางสาวสิรินยา เรืองจันทร์           | ผู้แทนนักศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                                                  |
| 1.9 นางสาวศุทธิณี เหลลาคา               | ผู้แทนนักศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                                                  |
| 1.10 นางสาวปณัฐดา ธรฤทธิ                | ผู้แทนนักศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                                                  |

**2. ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ กรรมการวิพากษ์หลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
1. อาชีพ ข้อ 8.2 หลักสูตรอาจไม่สามารถผลิตบัณฑิตที่เป็นนักโภชนาการได้ จึงควรปรับแก้อาชีพ	1. ได้ปรับแก้ไขอาชีพ เป็นผู้ดูแลงานด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา	2
2. หัวข้อ 12 ข้อ 12.1 ไม่ควรอ้างถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (2560-2564) เนื่องจากหลักสูตรนี้ปรับปรุงเพื่อใช้ในระยยะ 2564 – 2568 จึงไม่สอดคล้องกัน	2. ได้ปรับแก้ไข โดยอ้างถึงแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 – 2580 แทน)	5

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ กรรมการวิพากษ์หลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
<p>3. เนื้อหาสาระสำคัญที่ควรบรรจุ ในหลักสูตร</p> <p>3.1 ศิลปะการตกแต่งอาหาร</p> <p>3.2 พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติ</p> <p>3.3 การบริหารจัดการงาน ครัว โรงแรม ทั้งส่วนหน้าบ้าน (Front of house) และส่วนหลัง บ้าน (Back of house)</p> <p>3.4 นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่ นำมาใช้หรือเกี่ยวข้องกับการ ประกอบอาหาร</p>	<p>3.1 ทำกับปรับเนื้อหาเกี่ยวกับคำอธิบาย รายวิชา โดยสอดแทรกศิลปะในการตกแต่ง อาหารในทุกรายวิชาที่มีปฏิบัติการทางด้าน อาหาร</p> <p>3.2 ทำการเพิ่มคำอธิบายรายวิชาใน เนื้อหาเกี่ยวกับคณิตศาสตร์และสถิติพื้นฐาน ในรายวิชาระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรม- ศาสตร์</p> <p>3.3 ทำการปรับเพิ่มคำอธิบายรายวิชาใน เนื้อหาดังกล่าว ในรายวิชาหลักการประกอบ อาหาร และสุขาภิบาลอาหารและการ ควบคุมคุณภาพ</p> <p>3.4 ปรับชื่อรายวิชาและคำอธิบาย รายวิชา จากการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร และการประเมินคุณภาพทางประสามสัมผัส เป็น นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการ ประเมินคุณภาพทางประสามสัมผัส</p>	<p>44- 47</p> <p>40</p> <p>42</p> <p>45</p>
<p>4. คณะกรรมการให้ทำการ ทบทวน ผังแสดงการกระจาย ความรับผิดชอบมาตรฐานผลการ เรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา หมวดวิชาเฉพาะด้านทั้งหมด</p>	<p>4. ได้ปรับปรุงแก้ไข ผังแสดงการกระจาย ความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จาก หลักสูตรสู่รายวิชา โดยกำหนดความ รับผิดชอบหลักให้เหมาะสม ในทุกๆ รายวิชา</p>	<p>83-88</p>

## ภาคผนวก 7

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559 กับ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559 กับ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<b>ชื่อหลักสูตร</b> ภาษาไทย : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics	<b>ชื่อหลักสูตร</b> ภาษาไทย : ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Home Economics	เปลี่ยนชื่อหลักสูตร เดิมวิทยาศาสตร์บัณฑิต เป็น ศิลปศาสตรบัณฑิต เพื่อให้นักศึกษาได้มีการฝึกทักษะ เพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาชีพมากขึ้น	1
<b>ชื่อปริญญาและสาขาวิชา</b> ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ (ภาษาไทย) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) Bachelor of Science (Home Economics) ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) B.Sc. (Home Economics)	<b>ชื่อปริญญาและสาขาวิชา</b> ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ (ภาษาไทย) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) Bachelor of Arts (Home Economics) ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) B.A. (Home Economics)	เปลี่ยนชื่อปริญญา เดิมวิทยาศาสตร์บัณฑิต เป็น ศิลปศาสตรบัณฑิต (มคอ.1) เพื่อเพิ่มจำนวนรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะเลือกให้มากขึ้น ตามความต้องการของผู้เรียน และผู้ใช้บัณฑิต	1
<b>ปรัชญาของหลักสูตร</b> คหกรรมศาสตร์สร้างอาชีพ ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คู่ คุณธรรม	<b>ปรัชญาของหลักสูตร</b> ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้คหกรรมศาสตร์อย่างกว้างขวาง และทันสมัย ประยุกต์ใช้ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิต ที่ดีของบุคคลและยึดมั่นในจริยธรรมวิชาชีพ	ปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557	8

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p><b>วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างกว้างขวาง และสามารถประยุกต์ใช้ในงานอาชีพ</li> <li>2. มีทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และการบริหารจัดการ เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้</li> <li>3. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่ง คุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน</li> </ol>	<p><b>วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้และทักษะในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่าง กว้างขวาง และสามารถประยุกต์ใช้พัฒนาในงานอาชีพได้</li> <li>2. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และมีคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน</li> <li>3. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ และสามารถตัดสินใจและ แก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม</li> <li>4. มีภาวะผู้นำในการวางแผนและบริหารจัดการ มีมนุษย สัมพันธ์ที่ดี และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>5. มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ในรายวิชา ต่างๆ พัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า ใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต สามารถนำความรู้ ทักษะ มาพัฒนาชุมชนให้สามารถ ดำรงชีวิตได้อย่างยั่งยืน</li> </ol>	<p>ปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557</p>	8
<p><b>จำนวนหน่วยกิต</b></p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต</p>	<p><b>จำนวนหน่วยกิต</b></p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต</p>	คงเดิม	14

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<b>โครงสร้างหลักสูตร</b> <b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b> 30 หน่วยกิต <b>1) กลุ่มวิชาบังคับ</b> 27 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาภาษา 9 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 12 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชาสหวิทยาการ 2 หน่วยกิต 1.5 กลุ่มวิชาพลานามัย 1 หน่วยกิต <b>2) กลุ่มวิชาเลือก</b> ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	<b>โครงสร้างหลักสูตร</b> <b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b> ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต <b>1.1 กลุ่มวิชาบังคับ</b> 24 หน่วยกิต 1.1.1 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต 1.1.2 กลุ่มพัฒนาความเป็นมนุษย์ 8 หน่วยกิต 1.1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม 3 หน่วยกิต 1.1.4 กลุ่มสหวิทยาการและการจัดการ 4 หน่วยกิต <b>1.2 กลุ่มวิชาเลือก</b> ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	14
<b>2. หมวดวิชาเฉพาะ</b> 94 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน 24 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะ 45 หน่วยกิต 2.3.1 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 24 หน่วยกิต 2.3.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 21 หน่วยกิต 2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต <b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี</b> 6 หน่วยกิต	<b>2. หมวดวิชาเฉพาะ</b> ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต 2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต 2.2 วิชาเฉพาะ 63 หน่วยกิต 2.2.1 วิชาเฉพาะบังคับ 24 หน่วยกิต 2.2.2 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต 2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/ สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต <b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี</b> ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	14

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต</b> <b>1) กลุ่มวิชาบังคับ 27 หน่วยกิต</b> 1.1 กลุ่มวิชาภาษา 9 หน่วยกิต 0010101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0- 6) 0010201 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0- 6) 0010202 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ 3(3-0- 6) 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 12 หน่วยกิต 0020101 การพัฒนาตนและอัตลักษณ์คนพระนคร 3(3-0-6) 0020102 คุณค่าแห่งความงาม คุณธรรมและความสุข 3(3-0-6) 0020103 วิถีไทยและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 3(3-0-6) 0020104 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) 1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3 หน่วยกิต 0030101 ฉลาดคิดทางวิทยาศาสตร์ 3(3-0-6) 1.4 กลุ่มวิชาสหวิทยาการ 2 หน่วยกิต 0040101 การตระหนักรู้และปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง 2(1-2-3) 1.5 กลุ่มวิชาพลานามัย 1 หน่วยกิต 0050101 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 1(0-2-1) <b>1.2 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต</b>	<b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต</b> <b>1.1 กลุ่มวิชาบังคับ 24 หน่วยกิต</b> 1.1.1 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต 0010102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0- 6) 0010202 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ 3(3-0- 6) 0010203 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้เรียนในศตวรรษที่ 21 3(3-0- 6) 1.1.2 กลุ่มพัฒนาความเป็นมนุษย์ 8 หน่วยกิต 0020110 ความจริงของชีวิต 2(1-2-3) 0020111 สุนทรียภาพและวัฒนธรรมไทย 2(1-2-3) 0020112 ความเป็นไทย วิถีชาติ และศาสตร์พระราชา 2(1-2-3) 0020113 กฎหมายและความเป็นพลเมืองดี 2(1-2-3) 1.1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี 3 หน่วยกิต และนวัตกรรม 0030105 ฉลาดคิดทางวิทยาศาสตร์ 2(1-2-3) 0030109 การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ 1(0-2-1) 1.1.4 กลุ่มสหวิทยาการและการจัดการ 4 หน่วยกิต 0040101 การตระหนักรู้และปรับตัว 2(1-2-3) ต่อการเปลี่ยนแปลงในโลกยุคใหม่ 0040102 องค์กรแห่งความสุข 2(1-2-3) <b>1.2 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต</b>	เปลี่ยนตามโครงสร้างหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	14

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<b>2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต</b> <b>2.1 กลุ่มวิชาแกน 24 หน่วยกิต</b> 4501001 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 1 3(3-0-6) 4501002 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 2 3(3-0-6) 4011102 ฟิสิกส์ทั่วไป 3(3-0-6) 4011103 ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1(0-3-1) 4021705 เคมีประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 4021706 ปฏิบัติการเคมีประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์ 1(0-3-1) 4031109 ชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6) 4031110 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป 1(0-3-1) 4091112 คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ 3(3-0-6) 4113109 สถิติเพื่อการวิจัย 3(2-2-5)	<b>2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต</b> -	ปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2557 โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 ไม่มีกลุ่มวิชาแกน	17
<b>2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต</b> 4501104 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6) 4502101 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4503101 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(2-3-5) 4503201 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4504101 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค 3(3-0-6) 4504102 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(0-9-5)	<b>2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต</b> 4501001 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 4501104 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6) 4502101 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4502901 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4503101 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4503901 โครงการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(0-9-5) 4504101 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค 3(3-0-6) 4504904 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)	ย้ายรายวิชาภาษาอังกฤษทางคหกรรมศาสตร์ มาจากกลุ่มวิชาแกน และเพิ่มรายวิชาการระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	17

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p><b>2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะ</b> 45 หน่วยกิต</p> <p><b>2.3.1 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ</b> 24 หน่วยกิต</p> <p>4501102 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน 3(3-0-6)</p> <p>4511104 โภชนาการ 3(2-2-5)</p> <p>4511204 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)</p> <p>4514907 สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ 3(2-2-5)</p> <p>4542101 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ 3(2-2-5)</p> <p>4551105 การแกะสลักและงานใบตอง สำหรับตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)</p> <p>4552109 หลักศิลปะและการจัดดอกไม้ 3(2-2-5)</p> <p>4561103 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5)</p> <p><b>2.3.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก</b> 21 หน่วยกิต</p> <p><b>กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</b></p> <p>4512206 อาหารไทย 3(2-2-5)</p> <p>4512216 การถนอมและแปรรูปอาหาร 3(2-2-5)</p> <p>4513104 โภชนบำบัด 3(2-2-5)</p> <p>4513206 ขนมไทยและอาหารว่าง 3(2-2-5)</p> <p>4513207 ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5)</p> <p>4514209 อาหารอาเซียนและนานาชาติ 3(2-2-5)</p> <p>4514303 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร 3(2-2-5)</p>	<p><b>2.2 วิชาเฉพาะ</b> 63 หน่วยกิต</p> <p><b>2.2.1 วิชาเฉพาะบังคับ</b> 24 หน่วยกิต</p> <p>4501102 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน 3(2-2-5)</p> <p>4511104 โภชนาการ 3(2-3-5)</p> <p>4511204 หลักการประกอบอาหาร 3(2-3-5)</p> <p>4514907 สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ 3(2-3-5)</p> <p>4542101 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ 3(2-2-5)</p> <p>4551105 การแกะสลักและงานใบตอง สำหรับตกแต่งอาหาร 3(2-3-5)</p> <p>4552109 หลักศิลปะและการจัดดอกไม้ 3(2-3-5)</p> <p>4561103 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-3-5)</p> <p><b>2.2.2 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต</b></p> <p><b>กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</b></p> <p>4512206 อาหารไทย 3(2-3-5)</p> <p>4512216 การถนอมและแปรรูปอาหาร 3(2-3-5)</p> <p>4512217 อาหารเอเชีย 3(2-3-5)</p> <p>4512218 อาหารยุโรป 3(2-3-5)</p> <p>4512219 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-3-5)</p> <p>4512302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร 3(2-3-5)</p> <p>4512501 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 3(2-3-5)</p> <p>4512601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหารและบริการ 3(3-0-6)</p>	<p>คงเดิม</p> <p>เพิ่มรายวิชาให้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน</p>	<p>18</p> <p>18</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
	4513105 การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ 3(2-3-5) 4513106 การจัดอาหารครอบครัว 3(2-3-5) 4513208 ขนมไทย 3(2-3-5) 4513209 อาหารว่าง 3(2-3-5) 4513210 ขนมปังและฟัพเพสตรี 3(2-3-5) 4513211 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 3(2-3-5) 4513212 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-3-5)		
<b>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b>	<b>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b>	คงเดิม	19
4522201 การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น 3(2-2-5) 4522203 การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) 4523404 การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ 3(2-2-5) 4524909 สีและการย้อม 3(2-2-5) 4561104 การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) 4561105 วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) 4562406 การเย็บปักด้วยมือและจักร 3(2-2-5)	4522201 การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น 3(2-2-5) 4522203 การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) 4523404 การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ 3(2-2-5) 4524909 สีย้อมและการย้อมสี 3(2-2-5) 4561104 การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) 4561105 วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) 4562406 การเย็บปักด้วยมือและจักร 3(2-2-5)		
<b>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</b>	<b>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</b>	คงเดิม	20
4074505 การบริหารจัดการสถานบริการ สำหรับเด็กและผู้สูงอายุ 3(3-0-6) 4543101 สุขอนามัยครอบครัว 3(3-0-6) 4541104 พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก 3(2-2-5) 4541105 การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ 3(3-0-6) 4541106 สุขภาพจิตในครอบครัว 3(3-0-6)	4074505 การบริหารจัดการสถานบริการ สำหรับเด็กและผู้สูงอายุ 3(3-0-6) 4543101 สุขอนามัยครอบครัว 3(3-0-6) 4541104 จิตวิทยาพัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก 3(2-2-5) 4541105 การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ 3(3-0-6) 4541106 สุขภาพจิตในครอบครัว 3(3-0-6)		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
4541203 การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5) 4543204 การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ 3(3-0-6) <b>กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</b>	4541203 การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5) 4543204 การอบรมเลี้ยงดูเด็กที่มีความต้องการพิเศษ 3(3-0-6) <b>กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</b>	คงเดิม	20
4552110 ดอกไม้ประดิษฐ์ 3(2-2-5)	4551106 งานใบตอง 3(2-3-5)		
4552111 งานดอกไม้สดและใบตอง 3(2-2-5)	4552104 การร้อยมาลัย 3(2-3-5)		
4553203 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 3(2-2-5)	4552406 หลักพื้นฐานงานประดิษฐ์ 3(3-0-6)		
4553204 การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก 3(2-2-5)	4552407 งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า 3(2-3-5)		
4553205 ศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น 3(2-2-5)	4553203 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 3(2-3-5)		
4553206 การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 3(2-2-5)	4553204 การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก 3(2-3-5)		
4553207 การจัดการธุรกิจด้านศิลปประดิษฐ์ 3(3-0-6)	4553206 การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 3(2-3-5)		
	4553207 การจัดการธุรกิจศิลปประดิษฐ์ 3(2-3-5)		
	4553208 การจัดดอกไม้แบบสร้างสรรค์ 3(2-3-5)		
	4553408 งานสร้างสรรค์จากดินไทย 3(2-3-5)	คงเดิม	21
<b>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</b>	4553409 ศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์ 3(2-3-5)		
4531102 การปรับปรุงที่อยู่อาศัย 3(3-0-6)	4553410 การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ สร้างสรรค์ของชุมชน 3(2-3-5)		
4531103 การจัดการพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน 3(2-2-5)	4553411 การนำเสนองานประดิษฐ์สร้างสรรค์ 3(2-3-5)		
4531104 สุขภาพและความปลอดภัยภายในบ้าน 3(3-0-6)	4553601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานประดิษฐ์สร้างสรรค์ 3(3-0-6)		
	<b>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</b>		
	4531102 การปรับปรุงที่อยู่อาศัย 3(3-0-6)		
	4531103 การจัดการพื้นที่ภายในบ้าน 3(2-2-5)		
	4531104 สุขภาพและความปลอดภัยภายในบ้าน 3(3-0-6)		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
4531105 การพัฒนาชุมชน 3(3-0-6) 4531201 การบริหารงานแม่บ้าน 3(2-2-5) 4531301 การจัดและตกแต่งบ้าน 3(2-2-5) 4533201 การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน 3(2-2-5)	4531105 การพัฒนาชุมชน 3(3-0-6) 4531201 การบริหารงานแม่บ้าน 3(2-2-5) 4531301 การจัดและตกแต่งบ้าน 3(2-2-5) 4533201 การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน 3(2-2-5)		
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหน่วยกิต/ สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต <b>ให้ศึกษา 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</b> 4503801 การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2(90) และให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้ 4504801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 5(450) 4504701 สหกิจศึกษา 6(540)	2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/ สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต <b>ให้ศึกษา 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</b> 4503801 การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2(90) และให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้ 4504801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 5(450) 4504701 สหกิจศึกษา 6(540)	คงเดิม	22
<b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต</b>	<b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต</b>	คงเดิม	22
<b>การเปลี่ยนแปลงรายวิชาและคำอธิบายรายวิชา</b> <b>กลุ่มวิชาแกน 24 หน่วยกิต</b> 4501001 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 1 3(3-0-6) <b>English for Home Economics 1</b> Technical Term of Home Economics in any fields that are Food and Nutrition, Textile and Clothes, Human and Family Development, Crafts and Creative Products, Household	-	ย้ายไปกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	40

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
Management. Reading in Home Economics textbooks, journals and articles.English Presentation Skills and Communication.			
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต  -	2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต 4501001 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) English for Home Economics Technical Term of Home Economics in any fields that are Food and Nutrition, Textile and Clothes, Human and Family Development, Crafts and Creative Products, Household Management Reading in Home Economics textbooks and articles English Presentation Skills and Communication.	ย้ายจากกลุ่มวิชาแกน ในหลักสูตร พ.ศ. 2559 เพิ่มรายวิชาทางด้านภาษาอังกฤษ เพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน	40
4501104 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6) Introduction to Home Economics ความหมาย ปรัชญา เนื้อหา ความสำคัญ และความเป็นมา ขอบเขตของคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ การประชาสัมพันธ์ และเผยแพร่งานทางคหกรรมศาสตร์ โดยวิธีการต่างๆ งานอาชีพสำหรับนักคหกรรมศาสตร์ และเรียนรู้ การประกอบอาชีพจากผู้มีประสบการณ์	4501104 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6) Introduction to Home Economics ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา ปรัชญา และขอบเขตของคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ การเผยแพร่งานทางคหกรรมศาสตร์ งานอาชีพและแนวโน้มอาชีพทางคหกรรมศาสตร์	ปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีความชัดเจน กระชับยิ่งขึ้น	40

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>4502101 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี 3(2-2-5) สารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology in Home Economics ความรู้ ความหมาย ความสำคัญเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ ระบบปฏิบัติการสำหรับงานเอกสาร การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข โปรแกรมการจัดการธุรกิจร้านอาหาร โปรแกรมการออกแบบ ตกแต่ง เทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในงานอาชีพ คหกรรมศาสตร์ และการฝึกปฏิบัติการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่องานคหกรรมศาสตร์</p>	<p>4502101 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี 3(2-2-5) สารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology in Home Economics ความหมาย ความสำคัญของคอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยี ระบบปฏิบัติการสำหรับงานเอกสาร การวิเคราะห์ ข้อมูลเชิงตัวเลข ระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ และ งานทางด้านคหกรรมศาสตร์ การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบ ตกแต่ง เทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ ฝึกปฏิบัติการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องาน อาชีพคหกรรมศาสตร์</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีความชัดเจน กระชับยิ่งขึ้น</p>	<p>40</p>
<p>-</p>	<p>4502901 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Research Method in Home Economics แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับสถิติในงานวิจัย หลักและวิธี วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การกำหนดหัวข้องานวิจัย การออกแบบ งานวิจัยเชิงทดลอง เชิงสำรวจ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือการ วิจัย การวัดข้อมูล การวัดแนวโน้มสู่ส่วนกลางและการวัดการกระจาย ค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การเก็บรวบรวมและ วิเคราะห์ข้อมูล การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ข้อมูลด้วย คอมพิวเตอร์ การแปลผลและสรุปผลการวิจัย การอภิปรายผลการวิจัย การจัดทำรายงานการวิจัย ฝึกปฏิบัติการเขียนโครงร่างการวิจัย</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้มีรายวิชาที่เป็น พื้นฐานความรู้ในการเรียนการสอนในรายวิชาวิจัย ทางคหกรรมศาสตร์</p>	<p>40</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
4503101 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Business Management in Home Economics ลักษณะการจัดการของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ในระบบ วิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การบริหารงาน ด้านห่วงโซ่อุปทาน ด้านบุคคล การเงินและการลงทุน การปฏิบัติงาน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด บทบาทของธุรกิจทางคหกรรม- ศาสตร์ในประเทศไทยและอาเซียน ฝึกปฏิบัติการเขียนแผน ธุรกิจ จัดกิจกรรมธุรกิจจำลอง และศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง	4503101 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(2-3-5) Business Management in Home Economics รูปแบบในการประกอบธุรกิจ ประเภทของ ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ จริยธรรมในการประกอบธุรกิจ บทบาท ของธุรกิจคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย หลักการพื้นฐานทาง ธุรกิจ สภาพแวดล้อมและความเสี่ยงทางธุรกิจ การบริหาร องค์การ การบริหารทรัพยากรมนุษย์ พฤติกรรมองค์การ รวมถึง ศึกษาหน้าที่หลักในการจัดการธุรกิจในด้านการผลิต การตลาด และการเงิน ฝึกปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจ จัดกิจกรรมธุรกิจจำลอง	เพิ่มจำนวนชั่วโมงและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีเนื้อหาครอบคลุม มีความชัดเจน กระชับ ยิ่งขึ้น	41
4504102 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(0-9-5) Research in Home Economics เทคนิคการทำงานวิจัย ค้นคว้าเชิงทดลองและสำรวจ ด้านอาหารและโภชนาการ หรือในแขนงอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับคหกรรม- ศาสตร์ การรวบรวม วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การแปลผล การ สรุปผลการอภิปรายผล และการเสนอเป็นรายงานการวิจัย ภายใต้ การควบคุมและการแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาการวิจัย	4503901 โครงการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(0-9-5) Research Project in Home Economics แนวโน้มและประเด็นสำคัญทางคหกรรมศาสตร์ นำเสนอหัวข้อสำหรับโครงการวิจัย ดำเนินการวิจัย และเสนอ ผลงานวิจัยภายใต้การควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษา	ปรับชื่อรายวิชาและคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มี ความชัดเจนในส่วนของงานฝึกปฏิบัติ	41
4504101 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค 3(3-0-6) Consumer Economics ศึกษาความต้องการและจำเป็นทางเศรษฐกิจ หน่วยเศรษฐกิจ ระบบเศรษฐกิจ หน้าที่ของผู้บริโภค หลักการเลือก ซื้อ การคุ้มครองผู้บริโภค สินค้าสำหรับผู้บริโภค การวางแผนการใช้	4504101 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค 3(3-0-6) Consumer Economics แนวคิดและทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ กลไกของอุปสงค์ และอุปทาน ดุลยภาพของตลาด การผลิต ต้นทุนการผลิต รายรับจากการผลิตกำไร การกำหนดราคาสินค้าในตลาดแบบ	ปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีเนื้อหาครอบคลุม องค์ความรู้ทางด้านเศรษฐศาสตร์ยิ่งขึ้น	41

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
จ่ายเงิน การออม การลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจของผู้บริโภคและแนว ทางแก้ไข	ต่างๆ การประยุกต์ใช้หลักเศรษฐศาสตร์ในงานด้านคหกรรม ศาสตร์ ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐศาสตร์ส่วนบุคคล และส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค การเลือกซื้อ เครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ		
4503201 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)  Seminar in Home Economics  ความหมาย ความสำคัญ วิธีการสัมมนา การค้นคว้า วิเคราะห์ และการวิเคราะห์เอกสารหรือบทความทางวิชาการ งานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ การแลกเปลี่ยน เรียนรู้กับผู้ที่มีประสบการณ์ทางด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์แขนงต่างๆ การสัมมนาเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพหรือเครือข่ายอาชีพ ด้านคหกรรมศาสตร์ ฝึกปฏิบัติการจัดสัมมนาและการนำเสนอ	4504904 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)  Seminar in Home Economics  ความหมาย ความสำคัญ การค้นคว้า วิเคราะห์ และ การวิเคราะห์เอกสารหรือบทความทางวิชาการ งานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ทั้งในและต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้ที่มีประสบการณ์ ทางด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์แขนงต่างๆ การสัมมนาเกี่ยวกับช่อง ทางการประกอบอาชีพหรือเครือข่ายอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ฝึกปฏิบัติการจัดสัมมนาและการนำเสนอ	เปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อให้เป็นไปตามหลักการจัดเลข รหัสวิชาและแผนการเรียน และคำอธิบายรายวิชา คงเดิม	41
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะ 45 หน่วยกิต 2.2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 24 หน่วยกิต 4501102 การจัดการทรัพยากร 3(3-0-6) ครอบครัวและชุมชน Family and Community Resources Management ความหมาย ประเภททรัพยากรครอบครัว ความต้องการ ทรัพยากร การตัดสินใจใช้ทรัพยากร หลักและกระบวนการจัดการ ทรัพยากร ค่านิยมและเจตคติในการจัดการทรัพยากรครอบครัวและ	2.2 วิชาเฉพาะ 63 หน่วยกิต 2.2.1 วิชาเฉพาะบังคับ 24 หน่วยกิต 4501102 การจัดการทรัพยากร 3(2-2-5) ครอบครัวและชุมชน Family and Community Resources Management ความหมาย ความสำคัญ ประเภททรัพยากรครอบครัว หลักการตัดสินใจใช้ทรัพยากร หลักและกระบวนการจัดการทรัพยากร ค่านิยมและเจตคติในการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการ เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการ ในการจัดการทรัพยากรทั้งในระดับครอบครัวและ ชุมชนในสถานการณ์จริง	42

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
ชุมชน การประยุกต์หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร การจัดการ ทรัพยากร เงิน เวลา แรงงาน อาหาร ที่อยู่อาศัย และเครื่องนุ่งห่ม	การประยุกต์หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร ฝึกปฏิบัติการ จัดการทรัพยากร เงิน เวลา แรงงาน อาหาร ที่อยู่อาศัย และเครื่องนุ่งห่ม		
4511104 โภชนาการ 3(2-2-5)  Nutrition  ความหมาย ความสำคัญของอาหารและโภชนาการ ที่มีต่อสุขภาพ ประเภทของอาหารและสารอาหาร หน้าที่ ประโยชน์ การย่อย การดูดซึมของสารอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับ ใน 1 วัน หลักการกำหนดรายการอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ ปัญหาภาวะโภชนาการและวิธีการป้องกันแก้ไข การฝึกปฏิบัติ กำหนดรายการอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ	4511104 โภชนาการ 3(2-3-5)  Nutrition  ความหมาย ความสำคัญของอาหารและโภชนาการ <b>ฉลาก</b> <b>โภชนาการ</b> ประเภทของอาหารและสารอาหาร หน้าที่ ประโยชน์ การย่อย การดูดซึมของสารอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับในหนึ่งวัน <b>หลักการกำหนดรายการอาหารสำหรับครอบครัวให้เหมาะสมกับบุคคล</b> <b>วัยต่างๆ ปัญหาภาวะโภชนาการและวิธีการป้องกัน แก้ไข ฝึกปฏิบัติการ</b> <b>ประกอบอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ</b>	เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญ ในวิชามากยิ่งขึ้น	42
4511204 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)  Principles of Cookery  เครื่องมือ เครื่องใช้ การชั่งตวง เทคนิคพื้นฐานในการ ประกอบอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหาร การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การเก็บรักษาและหลักการประกอบ อาหารไทยและขนมไทย การฝึกปฏิบัติเทคนิคและวิธีการประกอบ อาหาร	4511204 หลักการประกอบอาหาร 3(2-3-5)  Principles of Cookery  หลักการเบื้องต้นในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ หลักการชั่งตวงและการเตรียมอาหาร คำศัพท์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร การจัดการงาน ครัว เทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติเทคนิคและวิธีการประกอบ อาหารขั้นพื้นฐาน	เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญ ในวิชามากยิ่งขึ้น	42

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>4514907 สุขภาพโภชนาการและ 3(2-2-5) การควบคุมคุณภาพ Food Sanitation and Quality Control</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของหลักสูตรสุขภาพอาหาร โรคที่ เกิดจากการบริโภคอาหาร สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอ จำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพ อาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ความปลอดภัยในอาหาร หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การประยุกต์ใช้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและ มาตรฐานอาหาร ฝึกปฏิบัติการสุขภาพโภชนาการและควบคุมคุณภาพ</p>	<p>4514907 สุขภาพโภชนาการและ 3(2-3-5) การควบคุมคุณภาพ Food Sanitation and Quality Control</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของหลักสูตรสุขภาพอาหาร โรคที่ เกิดจากการบริโภคอาหาร สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอ จำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพ อาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ความปลอดภัยในอาหาร หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การประยุกต์ใช้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและ มาตรฐานอาหาร ฝึกปฏิบัติการสุขภาพโภชนาการและควบคุมคุณภาพ</p>	<p>เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการ เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการ ฝึกปฏิบัติการมากยิ่งขึ้น</p>	<p>42</p>
<p>4542101 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ 3(2-2-5) Develomental Family and Reproductive Health</p> <p>พัฒนาการมนุษย์แต่ในละช่วงวัย แนวคิดและทฤษฎีที่ เกี่ยวข้องกับพัฒนาการครอบครัว การเกิดและระบบความสัมพันธ์ ในครอบครัว วัฏจักรครอบครัว การวางแผนครอบครัว อนามัย เจริญพันธุ์ครอบครัว บทบาทหน้าที่ของบุคคลในครอบครัว กฎหมายครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางการจัดการ</p>	<p>4542101 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ 3(2-2-5) Family Develoment and Reproductive Health</p> <p>พัฒนาการมนุษย์แต่ในละช่วงวัย แนวคิดและทฤษฎีที่ เกี่ยวข้องกับพัฒนาการครอบครัว การเกิดและระบบความสัมพันธ์ ในครอบครัว วัฏจักรครอบครัว การวางแผนครอบครัว อนามัย เจริญพันธุ์ครอบครัว บทบาทหน้าที่ของบุคคลในครอบครัว กฎหมายครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางการจัดการ</p>	<p>คงเดิม</p>	<p>43</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
การฝึกปฏิบัติการส่งเสริมและให้ความรู้เรื่องการวางแผนครอบครัว และอนามัยเจริญพันธุ์	ฝึกปฏิบัติการส่งเสริมและให้ความรู้เรื่องการวางแผนครอบครัว และอนามัยเจริญพันธุ์		
4551105 การแกะสลักและงานใบตอง 3(2-2-5) สำหรับตกแต่งอาหาร Carving and Banana-Leaf Arrangement for Food Decorations ศึกษาศิลปะการตกแต่งอาหาร การฝึกปฏิบัติการ แกะสลัก จากผักและผลไม้ การเย็บใบตองเพื่อใช้ตกแต่งอาหาร ให้เหมาะสมกับโอกาส รวมทั้งการเลือกใช้และการเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์	4551105 การแกะสลักและงานใบตอง 3(2-3-5) สำหรับตกแต่งอาหาร Carving and Banana-Leaf Arrangement for Food Decorations หลักศิลปะเบื้องต้น การตกแต่งอาหารในอากาศต่างๆ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ผลิตผลงาน และการเก็บรักษาผลงาน ฝึกปฏิบัติการแกะสลักจากผักและผลไม้ และการเย็บใบตอง สำหรับตกแต่งอาหาร	เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความ ชำนาญในรายวิชามากยิ่งขึ้น	43
4552109 หลักศิลปะและการจัดดอกไม้ 3(2-2-5) Principles of Arts and Floral Arrangements ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักศิลปะ และองค์ประกอบ ศิลปะ การนำหลักศิลปะมาใช้ในการจัดดอกไม้ การเลือกใช้ ดอกไม้ให้เหมาะสมกับโอกาสและสถานที่ การฝึกปฏิบัติการจัด ดอกไม้รูปทรงต่างๆ รวมทั้งการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	4552109 หลักศิลปะและการจัดดอกไม้ 3(2-3-5) Principles of Arts and Floral Arrangements ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักศิลปะ และองค์ประกอบ ศิลปะ การประยุกต์หลักศิลปะสำหรับการจัดดอกไม้ ในเรื่องเส้น รูปร่าง รูปทรง สี สัดส่วน ความสมดุล ความกลมกลืน ความขัดแย้ง ตามหลักองค์ประกอบศิลปะในการออกแบบจัดดอกไม้ การเลือกใช้ดอกไม้ใบไม้ให้เหมาะสมกับโอกาสและสถานที่ ฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้ด้วยแจกัน กระเช้าและช่อดอกไม้ รวมทั้งการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญ ในวิชามากยิ่งขึ้น	43

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>4561103 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5)</p> <p>Textile and Clothes</p> <p>สิ่งทอ สมบัติของเส้นใย การจำแนกประเภทและชนิดของเส้นใย เส้นด้าย ความรู้พื้นฐานในการผลิตผ้าและการตกแต่งเบื้องต้น การเลือกซื้อ การนำไปใช้ รวมทั้งการดูแลผ้าชนิดต่างๆ การฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า สิ่งของ เครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน ด้วยมือและจักร</p>	<p>4561103 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-3-5)</p> <p>Textile and Clothes</p> <p>สิ่งทอ สมบัติของเส้นใย การจำแนกประเภทและชนิดของเส้นใย เส้นด้าย ความรู้พื้นฐานในการผลิตผ้าและการตกแต่งเบื้องต้น การเลือกซื้อ การนำไปใช้ และการดูแลผ้าชนิดต่างๆ ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า สิ่งของ และเครื่องใช้ การใช้งานในชีวิตประจำวันด้วยมือและจักรเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับงานสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</p>	<p>เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญในวิชามากยิ่งขึ้น</p>	45
<p>2.2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 21 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</p> <p>4512206 อาหารไทย 3(2-2-5)</p> <p>Thai Food</p> <p>ความหมาย ความเป็นมา ความสำคัญและประเภทของอาหารไทย อาหารไทยประจำภาค เครื่องเทศและเครื่องปรุง เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งอาหาร การฝึกปฏิบัติอาหารไทย</p>	<p>2.2.2 วิชาเฉพาะเลือก 39 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</p> <p>4512206 อาหารไทย 3(2-3-5)</p> <p>Thai Cuisine</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา และประเภทของอาหารไทย ลักษณะความสำคัญของอาหารไทยประจำภาค เครื่องเทศและเครื่องปรุง เทคนิคการประกอบอาหารไทย อาหารไทยโบราณ หลักการจัดสำรับและการจัดตกแต่งอาหารไทย ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย</p>	<p>เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญในวิชามากยิ่งขึ้น</p>	44

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p><b>4512216 การถนอมและแปรรูปอาหาร</b> 3(2-2-5)</p> <p><b>Food Preservation and Processing</b></p> <p>ประวัติ ความมุ่งหมายของการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่างๆ การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ ขบวนการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมและแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาและการบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหาร</p>	<p><b>4512216 การถนอมและแปรรูปอาหาร</b> 3(2-3-5)</p> <p><b>Food Preservation and Processing</b></p> <p><b>ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมาของการถนอมอาหาร สาเหตุของอาหารเน่าเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่างๆ การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมและแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาและการบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหาร</b></p>	<p>เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญในวิชามากยิ่งขึ้น</p>	44
<p><b>4513104 โภชนบำบัด</b> 3(2-2-5)</p> <p><b>Therapeutic Nutrition</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญของโภชนบำบัด ลักษณะของอาหารบำบัดโรค หลักการจัดอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการให้โภชนบำบัด การคำนวณปริมาณพลังงานและอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน ความรู้เกี่ยวกับอาหารเฉพาะโรค การกำหนดรายการอาหารและหลักการชั่ง ตวง อาหารบำบัดโรค ฝึกปฏิบัติอาหารบำบัดโรค</p>	-	ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากรายวิชากับความ ต้องการและการนำไปใช้ของบัณฑิตและผู้บัณฑิต	
<p><b>4514209 อาหารอาเซียนและนานาชาติ</b> 3(2-2-5)</p> <p><b>ASEAN and International Food</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญของอาหารอาเซียนและนานาชาติชนิดต่างๆ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหาร ยุโรป อเมริกา อาเซียน วิธีประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม ประเภทและลักษณะอาหาร เทคนิคและการ</p>	<p><b>4512217 อาหารเอเชีย</b> 3(2-3-5)</p> <p><b>Asian Cuisine</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา ประเภทและลักษณะของอาหารเอเชีย วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร</p>	เนื่องจากรายละเอียดเนื้อหาวิชามีจำนวนมาก จึงแยกเป็น 2 รายวิชา เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติ และมีทักษะวิชาชีพเพิ่มมากขึ้น	44

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
ประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร ฝึกปฏิบัติอาหารยุโรป อเมริกา และอาเซียน	<p>เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหารเอเชีย ฝึกปฏิบัติการทำอาหารเอเชีย</p> <p><b>4512218 อาหารยุโรป 3(2-3-5)</b></p> <p><b>European Cuisine</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา ประเภท และลักษณะของอาหารยุโรป วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธี ในการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร ยุโรป ฝึกปฏิบัติการทำอาหารยุโรป</p>		44
-	<p><b>4512219 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-3-5)</b></p> <p><b>Food for Health</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา ประโยชน์และ หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพดี ประเภทของอาหารเพื่อ สุขภาพ คุณค่าทางโภชนาการของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเสริม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ หลักการจัดรายการอาหาร เพื่อสุขภาพ การจัดตกแต่งอาหารสุขภาพ ฝึกปฏิบัติการทำอาหาร เพื่อสุขภาพ</p>	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและสถานการณ์ของความ ต้องการทั้งทางสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน	44

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>4514303 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร 3(2-2-5)</p> <p>Catering Management and Food Services</p> <p>รูปแบบการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องตีม การจัดโต๊ะอาหาร การจัดรายการอาหาร เครื่องตีม การบริการอาหารและเครื่องตีมที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยง มารยาทในการรับประทานอาหาร การฝึกปฏิบัติจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่างๆ</p>	<p>4512302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร 3(2-3-5)</p> <p>Catering Management and Food Services</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ รูปแบบการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องตีม การพับผ้าเช็ดปาก การจับจิบกระป๋องโต๊ะ การจัดโต๊ะอาหาร การจัดรายการอาหาร เครื่องตีม การบริการอาหารและเครื่องตีมที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยง มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่างๆ</p>	<p>เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญ ในวิชามากยิ่งขึ้น และเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อให้เป็นไปตามหลักการจัดเลขรหัสวิชาและแผนการเรียน</p>	45
-	<p>4512501 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและ 3(2-3-5)</p> <p>การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส</p> <p>Food Product Creation and Sensory Quality Assessment</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคนิคการสร้างสูตรและกระบวนการผลิต การสร้างผลิตภัณฑ์อาหารจำลอง ความสำคัญและความหมายของการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์โดยวิธีทางประสาทสัมผัส ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้ทางประสาทสัมผัส ปัจจัยที่มีผลต่อการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส วิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การคัดเลือกและการฝึกฝนผู้ทดสอบ ฝึกปฏิบัติ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและสถานการณ์ของความต้องการทั้งทางสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน</p>	45

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
-	<p><b>4512601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหารและบริการ 3(3-0-6)</b>  <b>English for Food and Service</b>            Study and practice English in food and service jobs, Reading Writing Speaking and vocabulary in food and service jobs. Tableware Welcoming customers Receiving food orders Managing general information in restaurants and practicing English language in food and service jobs. English in kitchen such as resipe Reading and Writing, kitchen ware.</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและสถานการณของความต้องการทั้งทางสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน</p>	45
-	<p><b>4513105 การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ 3(2-3-5)</b>  <b>Business Cooking</b>            ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมอาหาร การทำอาหารเพื่อการคา แนวโนมของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค่าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึงการเลือกซื้อและสำรองวัสดุและเครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การผลิต การตลาด การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติการทำอาหารเชิงธุรกิจ</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและสถานการณของความต้องการทั้งทางสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน</p>	45
-	<p><b>4513106 การจัดอาหารครอบครัว 3(2-3-5)</b>  <b>Family Meal Arrangement</b>            ความหมาย ความสำคัญของอาหารที่มีต่อครอบครัว ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ กำหนดรายการอาหารตามหลักงโภชนาการและรายการอาหาร</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและสถานการณของความต้องการทั้งทางสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน</p>	46

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
	แลกเปลี่ยน หลักการจัดการอาหารสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กก่อนวัยเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ ฝึกปฏิบัติการจัดการอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัว		
<p>4513206 ขนมไทยและอาหารว่าง 3(2-2-5)</p> <p>Thai Desserts and Snacks</p> <p>กรรมวิธีในการประกอบขนมไทยและ อาหารว่าง โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียม การปรุง การจัดและการเสิร์ฟขนมไทยและอาหารว่าง การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติขนมไทยและอาหารว่าง</p>	<p>4513208 ขนมไทย 3(2-3-5)</p> <p>Thai Dessert</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมาของขนมไทย ชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม การเลือกซื้อวัตถุดิบ ศึกษากระบวนการประกอบและเทคนิคการประกอบขนมไทยและขนมไทยร่วมสมัยประเภทต่างๆ ลักษณะที่ดีของขนมไทย การบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย</p> <p>4513209 อาหารว่าง 3(2-3-5)</p> <p>Snacks</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมาและประเภทของอาหารว่าง อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้เฉพาะในการประกอบอาหารว่าง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารว่าง การจัดตกแต่งและบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย และการบริการอาหารว่าง ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่าง</p>	<p>เนื่องจากรายละเอียดเนื้อหาวิชามีจำนวนมาก จึงแยกเป็น 2 รายวิชา เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติ และมีทักษะวิชาชีพเพิ่มมากขึ้น</p>	<p>46</p> <p>46</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>4513207 <b>ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก</b> 3(2-2-5)</p> <p><b>Bakery and Cake Decorations</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบการเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบขั้นพื้นฐาน การออกแบบตกแต่งหน้าเค้ก และขนมอื่นๆ วัสดุที่จะนำมาใช้ตกแต่งให้สวยงาม การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ การฝึกปฏิบัติขนมอบและการตกแต่งหน้าเค้ก</p>	<p>4513210 <b>ขนมปังและพัฟเพสตรี</b> 3(2-3-5)</p> <p><b>Bread and Puff Pastry</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมปังและพัฟเพสตรี การเลือกซื้อวิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมปังและพัฟเพสตรี การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ การจัดตกแต่งขนมปังและพัฟเพสตรี ฝึกปฏิบัติการทำขนมปังและพัฟเพสตรี</p> <p>4513211 <b>เค้กและการแต่งหน้าเค้ก</b> 3(2-3-5)</p> <p><b>Bakery and Cake Decorations</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในเค้ก การเลือกซื้อ วิธีการใช้วัสดุอุปกรณ์ การออกแบบตกแต่งหน้าเค้กให้เหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติการทำเค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก</p>	<p>เนื่องจากรายละเอียดเนื้อหาวิชาที่มีจำนวนมาก จึงแยกเป็น 2 รายวิชา เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติ และมีทักษะวิชาชีพเพิ่มมากขึ้น</p>	<p>46</p> <p>46</p>
<p>-</p>	<p>4513212 <b>เครื่องดื่มและไอศกรีม</b> 3(2-3-5)</p> <p><b>Beverage and Ice Cream</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม คุณลักษณะของเครื่องดื่มและไอศกรีม วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตเครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การจัดตกแต่ง และบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและการผลิตไอศกรีม</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและสถานการณ์ของความต้องการทั้งทางสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน</p>	<p>47</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</p> <p>4522201 การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น 3(2-2-5)</p> <p>Pattern Design for Fashion Clothes</p> <p>การออกแบบและตัดแปลงแบบตัดเบื้องต้นให้เป็นเสื้อผ้าแบบต่างๆ ตามสมัยนิยม ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้าแฟชั่นตามความเหมาะสม</p>	<p>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</p> <p>4522201 การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น 3(2-2-5)</p> <p>Pattern Design for Clothes Fashion</p> <p>การออกแบบและตัดแปลงแบบตัดเบื้องต้นให้เป็นเสื้อผ้าแบบต่างๆ ตามสมัยนิยม ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้าแฟชั่นตามความเหมาะสม</p>	คงเดิม	47
<p>4522203 การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5)</p> <p>Dressing Design and Sewing</p> <p>ศึกษา ลักษณะการแต่งกาย เพื่อการตัดแปลงออกแบบเสื้อผ้า การออกแบบ การแต่งกายจากสิ่งแวดล้อม การวัดตัว การสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าและกระโปรงแบบต่างๆ</p>	<p>4522203 การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5)</p> <p>Dressing Design and Sewing</p> <p>ความสำคัญ ลักษณะการแต่งกาย การตัดแปลงออกแบบเสื้อผ้า การออกแบบ การแต่งกายจากสิ่งแวดล้อม การวัดตัว ฝึกปฏิบัติการออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้าและกระโปรง</p>	ปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีเนื้อหาที่ครอบคลุมชัดเจน และกระชับยิ่งขึ้น	47
<p>4523404 การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ 3(2-2-5)</p> <p>Textile Quality Testing</p> <p>การทดสอบชนิดของสิ่งทอ คุณสมบัติของเส้นใยทางกายภาพ และทางเคมี ศึกษาคุณสมบัติของความคงทนต่างๆ ของผลิตภัณฑ์และวิเคราะห์ลักษณะของผลิตภัณฑ์ การดูแลและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์</p>	<p>4523404 การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ 3(2-2-5)</p> <p>Textile Quality Testing</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของการทดสอบชนิดของสิ่งทอ คุณสมบัติของเส้นใยทางกายภาพ และทางเคมี ศึกษาคุณสมบัติของความคงทนต่างๆ ของผลิตภัณฑ์และวิเคราะห์ลักษณะของผลิตภัณฑ์ การดูแลและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติการการวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ</p>	ปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีเนื้อหาที่ครอบคลุมชัดเจน และกระชับยิ่งขึ้น	47

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>4524909 สีและการย้อม 3(2-2-5) Dye and Dyeing</p> <p>ทฤษฎีของการมองเห็น สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการย้อมชนิดและคุณสมบัติของสี หลักและเทคนิคการย้อมสี การทำลวดลายจากการย้อมสี การฝึกปฏิบัติทดสอบความคงทนของสี</p>	<p>4524909 สีย้อมและการย้อมสี 3(2-2-5) Dye and Dyeing</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ทฤษฎีของการมองเห็น สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการย้อมชนิดและคุณสมบัติของสี หลักและเทคนิคการย้อมสี การทำลวดลายจากการย้อมสี การฝึกปฏิบัติทดสอบความคงทนของสี</p>	<p>ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีเนื้อหาที่ครอบคลุม ชัดเจน และกระชับยิ่งขึ้น</p>	47
<p>4561104 การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) Business Management inTextile and Clothes</p> <p>ความสำคัญและโครงสร้างของธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม สภาวะการผลิต การบริโภค โซ่อุปทาน และโลจิสติกส์ ฝึกปฏิบัติการจัดการ แนวโน้มการพัฒนาธุรกิจสิ่งทอ ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>4561104 การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) Business Management inTextile and Clothes</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ และโครงสร้างของธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม สภาวะการผลิต การบริโภค โซ่อุปทาน และโลจิสติกส์ ฝึกปฏิบัติการจัดการ แนวโน้มการพัฒนาธุรกิจสิ่งทอ ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง</p>	คงเดิม	48
<p>4561105 วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) Culture of Textile and Clothes</p> <p>ลักษณะของวัฒนธรรม สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มของไทย อุปกรณ์และเทคนิคการผลิต ฝึกปฏิบัติการออกแบบและศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>4561105 วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) Culture of Textile and Clothes</p> <p>ความหมาย ลักษณะของวัฒนธรรม สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มของไทย อุปกรณ์และเทคนิคการผลิต ฝึกปฏิบัติการออกแบบและศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง</p>	คงเดิม	48

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
4562406 การเย็บปักด้วยมือและจักร 3(2-2-5) Hand and Machine Embroidery เครื่องมือเครื่องใช้ในการเย็บตะเข็บต่างๆ ด้วยมือและจักร การออกแบบลวดลายสำหรับการปักด้วยมือและจักร เพื่อนำไปใช้ ประดิษฐ์ตกแต่งเครื่องใช้ให้ประณีตสวยงาม เหมาะสมกับหน้าที่ใช้สอย ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บปักด้วยมือและจักร	4562406 การเย็บปักด้วยมือและจักร 3(2-2-5) Hand and Machine Embroidery เครื่องมือเครื่องใช้ในการเย็บตะเข็บต่างๆ ด้วยมือ และจักร การออกแบบลวดลายสำหรับการปักด้วยมือและจักร สำหรับการประดิษฐ์ตกแต่งเครื่องใช้ให้ประณีตสวยงาม เหมาะสม กับหน้าที่ใช้สอย ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บปักด้วยมือและจักร	คงเดิม	48
<b>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</b> 4074505 การบริหารจัดการสถาน 3(3-0-6) บริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ Care Center Management of Children and The Elderly ความสำคัญและขอบข่าย การดำเนินงานของสถาน บริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแลผู้สูงอายุ จุดมุ่งหมายในการจัด สถานบริการ การวางแผนการเนินการ การจัดสถานที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ การจัดสรรบุคลากรสำหรับการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ การประมาณค่าใช้จ่าย การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก รวมทั้งการจัดกิจกรรมต่างๆ ภายในสถานบริการเด็กและสถาน บริการผู้สูงอายุ	<b>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</b> 4074505 การบริหารจัดการสถาน 3(3-0-6) บริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ Care Center Management of Children and The Elderly ความสำคัญและขอบข่าย การดำเนินงานของสถาน บริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแลผู้สูงอายุ จุดมุ่งหมายในการจัด สถานบริการ การวางแผนการเนินการ การจัดสถานที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ การจัดสรรบุคลากรสำหรับการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ การประมาณค่าใช้จ่าย การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก รวมทั้งการจัดกิจกรรมต่างๆ ภายในสถานบริการเด็กและสถาน บริการผู้สูงอายุ	คงเดิม	48
4543101 สุขอนามัยครอบครัว 3(3-0-6) Family Hygiene ความรู้เกี่ยวกับครอบครัว ความหมายของสุขอนามัย ปัญหาสุขอนามัยในครอบครัว การส่งเสริมสุขภาพแก่สมาชิกใน	4543101 สุขอนามัยครอบครัว 3(3-0-6) Family Hygiene ความรู้เกี่ยวกับครอบครัว ความหมายของ สุขอนามัย ปัญหาสุขอนามัยในครอบครัว การส่งเสริมสุขภาพแก่	คงเดิม	48

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>ครอบครัว โภชนาการสำหรับครอบครัว โรคติดต่อในครอบครัว สวัสดิการภายในบ้าน การปฐมพยาบาลและการรักษาพยาบาล ทั่วไปในบ้าน และสุขภาพจิตในครอบครัว</p>	<p>สมาชิกในครอบครัว โภชนาการสำหรับครอบครัว โรคติดต่อใน ครอบครัว สวัสดิการภายในบ้าน การปฐมพยาบาลและการ รักษาพยาบาลทั่วไปในบ้าน และสุขภาพจิตในครอบครัว</p>		
<p><b>4541104 พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก 3(2-2-5)</b> <b>Child Development and Care</b> ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการของเด็ก การปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและ การจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็ก บทบาทของ ครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก ฝึกปฏิบัติการสังเกต พฤติกรรมและ/หรือการดูแลเด็กในโรงเรียน หรือสถานรับเลี้ยงเด็ก</p>	<p><b>4541104 จิตวิทยาพัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก 3(2-2-5)</b> <b>Psychology Development and Child Raising</b> ความหมายและหลักทฤษฎีจิตวิทยาพัฒนาการของเด็ก การปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคมและ สติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัด สิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็ก บทบาทของครอบครัว และ ชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก ฝึกปฏิบัติการสังเกตพฤติกรรมและ/หรือ การดูแลเด็กในโรงเรียน หรือสถานรับเลี้ยงเด็ก</p>	<p>ปรับชื่อรายวิชา เพื่อให้ชัดเจน และกระชับยิ่งขึ้น</p>	<p>49</p>
<p><b>4541105 การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ 3(3-0-6)</b> <b>Promotion of Human Development</b> ความสำคัญของการส่งเสริมพัฒนาการของมนุษย์ วิธี การศึกษาพัฒนาการทฤษฎีพัฒนาการมนุษย์ หลักพัฒนาการมนุษย์ องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการ หลัก จิตวิทยาพัฒนาการมนุษย์ การพัฒนาจิตใจของมนุษย์ในช่วงวัยต่างๆ</p>	<p><b>4541105 การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ 3(3-0-6)</b> <b>Promotion of Human Development</b> ความสำคัญของการส่งเสริมพัฒนาการของมนุษย์ วิธี การศึกษาพัฒนาการทฤษฎีพัฒนาการมนุษย์ หลักพัฒนาการมนุษย์ องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการ หลัก จิตวิทยาพัฒนาการมนุษย์ การพัฒนาจิตใจของมนุษย์ในช่วงวัยต่างๆ</p>	<p>คงเดิม</p>	<p>49</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>4541106 สุขภาพจิตในครอบครัว 3(3-0-6)</p> <p><b>Family Mental Health</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของสุขภาพจิต พฤติกรรม และการปรับตัว ปัจจัยที่ส่งผลต่อสุขภาพจิตครอบครัว บทบาทสมาชิกครอบครัวในการปรับสุขภาพจิต ลักษณะของครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต แนวทางแก้ไขครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต</p>	<p>4541106 สุขภาพจิตในครอบครัว 3(3-0-6)</p> <p><b>Family Mental Health</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของสุขภาพจิต พฤติกรรม และการปรับตัว ปัจจัยที่ส่งผลต่อสุขภาพจิตครอบครัว บทบาทสมาชิกครอบครัวในการปรับสุขภาพจิต ลักษณะของครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต แนวทางแก้ไขครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต</p>	คงเดิม	49
<p>4541203 การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5)</p> <p><b>Health Care for The Elderly</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญในการส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ บุคลิกภาพ คุณธรรมจริยธรรมของผู้ส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ โภชนาการผู้สูงอายุ จิตวิทยา ผู้สูงอายุ การสื่อสารกับผู้สูงอายุ ความเสี่ยงของผู้สูงอายุด้านสุขภาพ และด้านสิ่งแวดล้อม การช่วยเหลือกิจวัตรประจำวัน การจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ การนันทนาการ สังคมผู้สูงอายุ การออกกำลังกาย ฝึกปฏิบัติกิจกรรมเพื่อส่งเสริมและดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ</p>	<p>4541203 การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5)</p> <p><b>Health Care for The Elderly</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญในการส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ บุคลิกภาพ คุณธรรมจริยธรรมของผู้ส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ โภชนาการผู้สูงอายุ จิตวิทยา ผู้สูงอายุ การสื่อสารกับผู้สูงอายุ ความเสี่ยงของผู้สูงอายุด้านสุขภาพ และด้านสิ่งแวดล้อม การช่วยเหลือกิจวัตรประจำวัน การจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ การนันทนาการ สังคมผู้สูงอายุ การออกกำลังกาย ฝึกปฏิบัติกิจกรรมเพื่อส่งเสริมและดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ</p>	คงเดิม	50
<p>4543204 การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ 3(3-0-6)</p> <p><b>Care for Special Children</b></p> <p>ทฤษฎีและพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษแต่ละประเภท ความต้องการและการสนองความต้องการขั้นพื้นฐานของเด็กกลุ่มพิเศษ วิธีการจัดกิจกรรมและประสบการณ์ เพื่อส่งเสริมความพร้อมและพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษ การแก้ไขและส่งเสริม</p>	<p>4543204 การอบรมเลี้ยงดูเด็กที่มีความต้องการพิเศษ 3(3-0-6)</p> <p><b>Raising Children with Special Need</b></p> <p>ทฤษฎีและพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษแต่ละประเภท ความต้องการและการสนองความต้องการขั้นพื้นฐานของเด็กกลุ่มพิเศษ วิธีการจัดกิจกรรมและประสบการณ์ เพื่อส่งเสริมความพร้อมและพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษ การแก้ไข</p>	ปรับชื่อรายวิชา เพื่อให้ชัดเจน และกระชับยิ่งขึ้น	49

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
พฤติกรรมของเด็กกลุ่มพิเศษ องค์กรและหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือเด็กกลุ่มพิเศษ	และส่งเสริมพฤติกรรมของเด็กกลุ่มพิเศษ องค์กรและหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือเด็กกลุ่มพิเศษ		
<p align="center"><b>กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</b></p> <p><b>4552110 ดอกไม้ประดิษฐ์ 3(2-2-5)</b></p> <p><b>Artificial Flowers</b></p> <p>คุณค่าของดอกไม้ประดิษฐ์ การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้ รูปแบบขั้นตอนการประดิษฐ์ดอกไม้ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ดอกไม้ชนิดต่างๆ เช่น ดอกไม้ กลีบลา กลีบซ้อน และดอกทรงกรวย ตลอดจนส่วนประกอบต่างๆ ของดอก ใบและช่อ เพื่อนำไปใช้ให้เหมาะสมกับโอกาส</p>	-	ตัดรายวิชานี้ ออก เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการของตลาดงานทางด้านศิลปะประดิษฐ์	
<p><b>4552111 งานดอกไม้สดและใบตอง 3(2-2-5)</b></p> <p><b>floral and Banana Leaf Arrangements</b></p> <p>ความเป็นมา คุณค่าของการจัดดอกไม้สด ลักษณะและประเภทดอกไม้ ใบไม้ และใบตอง การเลือก การเตรียม การดูแลรักษา การฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้สดและใบตอง เพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และงานประเพณีนิยม</p>	-	ตัดรายวิชานี้ ออก เนื่องจากได้นำเนื้อหาไปบูรณาการในรายวิชางานใบตอง	
-	<p align="center"><b>กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</b></p> <p><b>4551106 งานใบตอง 3(2-3-5)</b></p> <p><b>Banana Leaf Craft</b></p> <p>คุณค่า ประโยชน์ของงานใบตองที่เกี่ยวข้องในโอกาสต่างๆ ตามงานประเพณีและวัฒนธรรม การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์งานใบตองและวิธีการประดิษฐ์</p>	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการของตลาดงานทางด้านศิลปะประดิษฐ์	50

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
	งานใบตอง วัสดุทดแทนใบตอง ฝึกปฏิบัติงานใบตอง ถาดใบตอง กระทง ใบตอง แจกกันใบตอง กระเช้าใบตอง บายศรี กระทงดอกไม้รูปเทียนแพ		
-	4552104 การร้อยมาลัย 3(2-3-5) Thai Garland ความเป็นมา ความหมาย ความสำคัญของพวงมาลัย รูปแบบของพวงมาลัยและการใช้ เนื่องจากโอกาสต่างๆ การเลือกและ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์เพื่อการร้อยมาลัย หลักและขั้นตอนการร้อย มาลัย การเก็บรักษามาลัยให้คงทนนาน ฝึกปฏิบัติร้อยมาลัยแบบ ต่างๆ การร้อยอุบะ มาลัยข้าวสวย มาลัยชายเดี่ยว มาลัยสองชายเพื่อ ใช้ในโอกาสพิเศษ	เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญ ในวิชามากยิ่งขึ้น	50
-	4552406 หลักพื้นฐานงานประดิษฐ์ 3(3-0-6) Introduction to Crafting ความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ ประเภทของ งานประดิษฐ์ ลักษณะของงานประดิษฐ์ความสัมพันธ์ของงาน ประดิษฐ์กับภูมิปัญญาและวิถีชีวิตไทย งานประดิษฐ์สากล กระบวนการผลิตและเทคโนโลยีที่ใช้ในงานประดิษฐ์ แนวโน้มและ การตลาดของงานประดิษฐ์	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เนื่องจากเป็นพื้น ฐานความรู้ ในการปฏิบัติงานทางด้านศิลปะ ประดิษฐ์และตามความต้องการของตลาดและผู้ใช้ บัณฑิต	50
-	4552407 งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า 3(2-3-5) Craft Creative from Fabric คุณค่าประโยชน์ การสร้างแบบ หลักการเลือกผ้าให้ เหมาะสมกับรูปแบบผลิตภัณฑ์ ฝึกออกแบบและปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับ ความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการของตลาด งานทางด้านศิลปะประดิษฐ์	50

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
	ประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ของใช้ และของตกแต่งจากผ้าในรูปแบบต่างๆ ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด		
-	<b>4552408 เทคนิคการตัดเย็บและการตกแต่ง งานศิลปะประดิษฐ์ 3(2-3-5)</b> <b>Sewing Techniques and Decorative in Creative Craft</b> เทคนิคการตัดเย็บเบื้องต้น เทคนิคการตัดเย็บส่วนต่างๆ การนำเทคโนโลยีต่างๆ มาประดิษฐ์ และตกแต่งผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เป็นการพัฒนารูปแบบให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับงานศิลปะประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บและตกแต่งงานศิลปะประดิษฐ์	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เนื่องจากเป็นพื้นฐานความรู้ ในการปฏิบัติงานทางด้านศิลปะประดิษฐ์และตามความต้องการของตลาดและผู้ใช้บัณฑิต	51
<b>4553203 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 3(2-2-5)</b> <b>Floral Arrangements in Thai Tradition</b> ความหมาย ความสำคัญของการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษา ดอกไม้และวัสดุอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย	<b>4553203 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 3(2-3-5)</b> <b>Floral Arrangements in Thai Tradition</b> ความหมาย ความสำคัญการจัดดอกไม้ในประเพณีไทย หลักการเลือก การเตรียม และดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่นำมาใช้สำหรับการจัดดอกไม้ในประเพณีไทย ทั้งงานพิธีมงคลและอวมงคล ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้หน้าพระพุทธ จัดช่อดอกไม้เจ้าสาว พานรับน้ำ พานขันหมาก กรวยอุปัชฌาย์ พุ่มคู่สวด พวงหรีด จัดดอกไม้หน้าศพ ดอกไม้หน้ากรอบรูป จัดดอกไม้ชำร่วย	เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญในวิชามากยิ่งขึ้น	51

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p><b>4553204 การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก 3(2-2-5)</b> <b>Gift and Souvenir Making</b> ประเภทของขวัญของที่ระลึก การเลือกใช้ของขวัญ ของที่ระลึก ในแต่ละโอกาส วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประดิษฐ์ชิ้นงาน การออกแบบ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก ให้เหมาะสมกับ วัสดุตามสมัยนิยมและโอกาสในการประกอบอาชีพ</p>	<p><b>4553204 การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก 3(2-3-5)</b> <b>Gift and Souvenir Making</b> ความหมาย ประเภทของขวัญของที่ระลึก การเลือกใช้ ของขวัญ ของที่ระลึกในแต่ละโอกาส วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ประดิษฐ์ชิ้นงาน การออกแบบ ฝึกปฏิบัติประดิษฐ์ของขวัญของที่ ระลึก ให้เหมาะสมกับวัสดุตามสมัยนิยมและโอกาสในการประกอบอาชีพ</p>	<p>เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญ ในวิชามากยิ่งขึ้น</p>	51
<p><b>4553205 ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น 3(2-2-5)</b> <b>Local Handicrafts</b> วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรม ชนิดของหัตถกรรม ที่มีอยู่ในท้องถิ่น การเตรียมวัสดุ การผลิต การเก็บรวบรวมจำหน่าย การพัฒนา หัตถกรรมท้องถิ่นโดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การใช้เทคโนโลยี และความรู้ทางวัฒนธรรมมาพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมท้องถิ่น การฝึก ปฏิบัติการออกแบบและพัฒนางานศิลปะหัตถกรรมโดยใช้วัสดุท้องถิ่นที่ ให้ทั้งประโยชน์ใช้สอยและสวยงาม</p>	-	<p>ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้นำเนื้อหาไปบูรณา การในรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ สร้างสรรค์ของชุมชน</p>	
<p><b>4553206 การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 3(2-2-5)</b> <b>Product Design and Packaging</b> ศึกษาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับทฤษฎี หลักการบรรจุภัณฑ์ ขั้นตอน วิธีการดำเนินการออกแบบ โดยใช้เทคนิควิธี อุปกรณ์เครื่องมือที่ เหมาะสมกับวัสดุตามสมัยนิยม สอดคล้องกับลักษณะของ ผลิตภัณฑ์ การจัดทำจำหน่ายการใช้งาน</p>	<p><b>4553206 การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 3(2-3-5)</b> <b>Product Design and Packaging</b> ความหมาย ความสำคัญของการออกแบบและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับทฤษฎี หลักการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ขั้นตอน วิธีการดำเนินการออกแบบ <b>การสร้าง แพทเทิร์น เทคนิควิธี</b> อุปกรณ์เครื่องมือที่เหมาะสมกับวัสดุตามสมัย นิยม สอดคล้องกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ การจัดทำจำหน่าย การ ใช้ งาน <b>ฝึกปฏิบัติออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์</b></p>	<p>เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญ ในวิชามากยิ่งขึ้น</p>	51

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>4553207 การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์ 3(3-0-6) Business Management in Handicrafts ศึกษาด้านการตลาดที่เกี่ยวข้องกับศิลปะประดิษฐ์ การจัดทำหมาย การขนส่ง การเก็บรักษา การเพิ่มมูลค่าใช้กับศิลปะประดิษฐ์ การดัดแปลงศิลปะประดิษฐ์ให้เหมาะสมตามเทศกาล</p>	<p>4553207 การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ 3(2-3-5) Business Management in Handicrafts ความหมาย ความสำคัญของการจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ พฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ศิลปะประดิษฐ์ การจัดการการผลิต การตลาดออฟไลน์และออนไลน์ การเงิน การขนส่ง การเก็บรักษา และจรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการงานประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการทำโครงการเพิ่มมูลค่าใช้กับศิลปะประดิษฐ์</p>	<p>เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติการและปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะให้เกิดความชำนาญในวิชามากยิ่งขึ้น</p>	51
-	<p>4553208 การจัดดอกไม้แบบสร้างสรรค์ 3(2-3-5) Creative Flower Arrangements ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้ แบบสร้างสรรค์ แบบอิสระ ตามสมัยนิยม การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ การจัดดอกไม้ การนำหลักศิลปะมาฝึกออกแบบและฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้แบบสร้างสรรค์เพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการของตลาดงานทางด้านศิลปะประดิษฐ์</p>	52
-	<p>4553408 งานสร้างสรรค์จากดินไทย 3(2-3-5) Creative Craft from Thai Clay ความหมาย ความสำคัญของดินไทย รูปแบบผลิตภัณฑ์ประโยชน์ของงานดิน การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การออกแบบ และพัฒนางานศิลปะประดิษฐ์ จากดินไทย ฝึกปฏิบัติการออกแบบ และผลิตของใช้ ของตกแต่ง สอดคล้องกับความต้องการของตลาด</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการของตลาดงานทางด้านศิลปะประดิษฐ์</p>	52

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
-	<p>4553409 ศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์ 3(2-3-5) Applied Art in Crafts</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์ ประวัติศาสตร์และพัฒนาการการประยุกต์ศิลปะในงานประดิษฐ์ ส่วนประกอบทางศิลปะ หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ ทฤษฎี จิตวิทยาและเทคนิคการใช้สี การออกแบบลวดลายผลิตภัณฑ์ การวาดภาพเพื่อการออกแบบงานประดิษฐ์ ปฏิบัติการใช้วัสดุอุปกรณ์ศิลปะ ส่วนประกอบทางศิลปะ หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ การใช้สี ฝึกปฏิบัติออกแบบผลงานโดยการประยุกต์ศิลปะในงานประดิษฐ์</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เนื่องจากเป็นพื้นฐานความรู้ ในการปฏิบัติงานทางด้านศิลปะประดิษฐ์และตามความต้องการของตลาดและผู้ใช้บัณฑิต</p>	52
-	<p>4553410 การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ 3(2-3-5) สร้างสรรค์ของชุมชน Development of Community Creative Craft Products</p> <p>ความหมายของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน การออกแบบ รูปแบบของผลิตภัณฑ์ตามวิถีชีวิตของชุมชน สภาพปัญหาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในชุมชน มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ชุมชน กระบวนการพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์ ปฏิบัติการเลือกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในงานประดิษฐ์จากวัสดุในชุมชน การผลิตผลิตภัณฑ์ ให้ได้มาตรฐานจากวัสดุในชุมชน การเขียนโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนอย่างเป็นกระบวนการ และ</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการของตลาดงานทางด้านศิลปะประดิษฐ์</p>	52

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
	ฝึกปฏิบัติพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เทคนิคใหม่ และวิธีการถ่ายทอด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น		
-	<b>4553411 การนำเสนองานประดิษฐ์สร้างสรรค์ 3(2-3-5)</b> <b>Creative Craft Presentations</b> ความหมาย ความสำคัญ หลักการ การวางแผน การเขียนแผนการนำเสนอ การจัดทำสื่อการนำเสนอ ประดิษฐ์ด้วยการวาดและการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี วิธีการนำเสนองานประดิษฐ์รูปแบบต่างๆ การประเมินผล และ ปฏิบัติการนำเสนองานประดิษฐ์สร้างสรรค์	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการของตลาด งานทางด้านศิลปะประดิษฐ์	53
-	<b>4553601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานประดิษฐ์ สร้างสรรค์ 3(3-0-6)</b> <b>English for Creative Crafts</b> Technical Term of Creative Craft as Type of Craft, Materials, Equipments and Development of reading, listening, writing and speaking skills for communication in Creative Craft works.	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการของตลาด งานทางด้านศิลปะประดิษฐ์	53
<b>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</b> <b>4531102 การปรับปรุงที่อยู่อาศัย 3(3-0-6)</b> <b>Household Improvement</b> ความสำคัญของที่อยู่อาศัย ลักษณะของที่อยู่อาศัยที่ดี น่าอยู่ การปรับปรุงบ้านและบริเวณบ้าน การทำความสะอาด การซ่อมแซมบ้าน บริเวณบ้าน เครื่องใช้และสุขาภิบาลในบ้าน	<b>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</b> <b>4531102 การปรับปรุงที่อยู่อาศัย 3(3-0-6)</b> <b>Household Renovation</b> ความสำคัญของที่อยู่อาศัย ลักษณะของที่อยู่อาศัยที่ ดีน่าอยู่ การปรับปรุงบ้านและบริเวณบ้าน การทำความสะอาด การซ่อมแซมบ้าน บริเวณบ้าน เครื่องใช้และสุขาภิบาลในบ้าน	คงเดิม	53

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>4531103 การจัดการพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน 3(2-2-5) Household Space Management</p> <p>หลักการออกแบบ ประเภท และลักษณะของพื้นที่ใช้สอยภายในบ้านห้องต่างๆ ภายในบ้าน การจัดพื้นที่ใช้สอยแบบแยกประเภทตามการอยู่อาศัยและแบบแยกย่อยห้องต่างๆ ที่สัมพันธ์กับการเข้าถึงและทิศ การกำหนดขนาด สัดส่วน พื้นที่ใช้สอย ความสัมพันธ์กับทิศทางลม และการประหยัดพลังงาน และการฝึกปฏิบัติการออกแบบ และการวิเคราะห์การจัดพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน</p>	<p>4531103 การจัดการพื้นที่ภายในบ้าน 3(2-2-5) Household Space Management</p> <p>หลักการออกแบบ ประเภท และลักษณะของพื้นที่ใช้สอยภายในบ้านห้องต่างๆ ภายในบ้าน การจัดพื้นที่ใช้สอยแบบแยกประเภทตามการอยู่อาศัยและแบบแยกย่อยห้องต่างๆ ที่สัมพันธ์กับการเข้าถึงและทิศ การกำหนดขนาด สัดส่วน พื้นที่ใช้สอย ความสัมพันธ์กับทิศทางลม และการประหยัดพลังงาน และการฝึกปฏิบัติการออกแบบ และการวิเคราะห์การจัดพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน</p>	คงเดิม	53
<p>4531104 สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน 3(3-0-6) Housing Sanitation and Safety</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับบ้านและที่อยู่อาศัย ความหมายของสุขาภิบาล และความปลอดภัยในบ้านและที่อยู่อาศัย ความจำเป็นที่ต้องจัดการสุขาภิบาลและความปลอดภัย หลักการสุขาภิบาลบ้านและที่อยู่อาศัย โรคติดต่อภายในบ้าน อุบัติเหตุและการป้องกัน อุปรรรค และข้อจำกัดในการจัดการสุขาภิบาลบ้านและที่อยู่อาศัยให้เหมาะสม</p>	<p>4531104 สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน 3(3-0-6) Housing Sanitation and Safety</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับบ้านและที่อยู่อาศัย ความหมายของสุขาภิบาล และความปลอดภัยในบ้านและที่อยู่อาศัย ความจำเป็นที่ต้องจัดการสุขาภิบาลและความปลอดภัย หลักการสุขาภิบาลบ้านและที่อยู่อาศัย โรคติดต่อภายในบ้าน อุบัติเหตุและการป้องกัน อุปรรรค และข้อจำกัดในการจัดการสุขาภิบาลบ้านและที่อยู่อาศัยให้เหมาะสม</p>	คงเดิม	53
<p>4531105 การพัฒนาชุมชน 3(3-0-6) Community Development</p> <p>ความหมายของชุมชนและการพัฒนา แนวคิดด้านประชากรศึกษา เพื่อการจัดการและพัฒนาชุมชน แนวคิดพื้นฐานของการพัฒนาชุมชน หลักการจัดการและพัฒนาชุมชน ข้อมูลชุมชน การมีส่วนร่วมในการพัฒนา หรือแก้ปัญหาคุณภาพชีวิตของชุมชน การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในชุมชน</p>	<p>4531105 การพัฒนาชุมชน 3(3-0-6) Community Development</p> <p>ความหมายของชุมชนและการพัฒนา แนวคิดด้านประชากรศึกษา เพื่อการจัดการและพัฒนาชุมชน แนวคิดพื้นฐานของการพัฒนาชุมชน หลักการจัดการและพัฒนาชุมชน ข้อมูลชุมชน การมีส่วนร่วมในการพัฒนา หรือแก้ปัญหาคุณภาพชีวิตของชุมชน การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในชุมชน</p>	คงเดิม	54

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>4531201 การบริหารงานแม่บ้าน 3(2-2-5)</p> <p>Housekeeping Management</p> <p>การดำเนินงานแม่บ้าน หน้าที่และความรับผิดชอบ ของแม่บ้าน การเตรียมห้องพัก หลักการทำความสะอาด การจัด ตกแต่งของในห้องพักให้ครบมาตรฐานที่กำหนด หลักการดูแล ทรัพย์สินภายในห้องพัก การบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ การซัก รีด การทำบัญชีรายละเอียดสิ่งของเครื่องใช้ หลักการดูแลและทำ ความสะอาดในส่วนพื้นที่สาธารณะ การจัดตารางการทำงาน รวมทั้งการ บริหารงานภายในของแผนกและร่วมกับแผนกอื่น การรับคำ ร้องเรียนและแนวทางแก้ไข ฝึกปฏิบัติงานแม่บ้าน</p>	<p>4531201 การบริหารงานแม่บ้าน 3(2-2-5)</p> <p>Housekeeping Management</p> <p>การดำเนินงานแม่บ้าน หน้าที่และความรับผิดชอบ ของแม่บ้าน การเตรียมห้องพัก หลักการทำความสะอาด การจัด ตกแต่งของในห้องพักให้ครบมาตรฐานที่กำหนด หลักการดูแล ทรัพย์สินภายในห้องพัก การบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ การซัก รีด การทำบัญชีรายละเอียดสิ่งของเครื่องใช้ หลักการดูแลและทำ ความสะอาดในส่วนพื้นที่สาธารณะ การจัดตารางการทำงาน รวมทั้งการบริหารงานภายในของแผนกและร่วมกับแผนกอื่น การรับคำร้องเรียนและแนวทางแก้ไข ฝึกปฏิบัติงานแม่บ้าน</p>	คงเดิม	54
<p>4531301 การจัดและตกแต่งบ้าน 3(2-2-5)</p> <p>Home Furnishing and Decorations</p> <p>วิวัฒนาการของบ้านและลักษณะของบ้านประเภท ต่างๆ หลักการสร้างบ้าน การฝึกหัดอ่านสัญลักษณ์ทาง สถาปัตยกรรมจากแบบแปลน การวางผัง การจัดตกแต่งโดยใช้ หลักการตกแต่งภายในเป็นเกณฑ์ ฝึกปฏิบัติการทำผังห้องต่างๆ และฝึกทำหุ่นจำลอง</p>	<p>4531301 การจัดและตกแต่งบ้าน 3(2-2-5)</p> <p>Home Furnishing and Decorations</p> <p>วิวัฒนาการของบ้านและลักษณะของบ้านประเภท ต่างๆ หลักการสร้างบ้าน การฝึกหัดอ่านสัญลักษณ์ทาง สถาปัตยกรรมจากแบบแปลน การวางผัง การจัดตกแต่งโดยใช้ หลักการตกแต่งภายในเป็นเกณฑ์ ฝึกปฏิบัติการทำผังห้องต่างๆ และฝึกทำหุ่นจำลอง</p>	คงเดิม	54
<p>4533201 การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน 3(2-2-5)</p> <p>Household Design</p> <p>การออกแบบ ส่วนประกอบของการออกแบบที่ เหมาะสมกับการนำมาใช้ รูปแบบและลักษณะของวัสดุ เครื่องเรือน เครื่องใช้ในบ้าน มุ่งความสำคัญของความคิดริเริ่มสร้างสรรค์</p>	<p>4533201 การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน 3(2-2-5)</p> <p>Home Appliance Design</p> <p>การออกแบบ ส่วนประกอบของการออกแบบที่ เหมาะสมกับการนำมาใช้ รูปแบบและลักษณะของวัสดุ เครื่องเรือน เครื่องใช้ในบ้าน มุ่งความสำคัญของความคิดริเริ่มสร้างสรรค์</p>	คงเดิม	54

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
ประโยชน์ใช้สอยและความสวยงาม การฝึกปฏิบัติการออกแบบและประดิษฐ์เครื่องใช้ในบ้าน	ประโยชน์ใช้สอยและความสวยงาม การฝึกปฏิบัติการออกแบบและประดิษฐ์เครื่องใช้ในบ้าน		
<p>2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต ให้ศึกษา 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</p> <p>4503801 การเตรียมความพร้อมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ 2(90) Preparation for Professional Internship ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรูปแบบและกระบวนการ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ความสำคัญของการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ หลักการเขียนจดหมายสมัครงาน การเลือกสถาน ประกอบการ การสัมภาษณ์งานอาชีพ วัฒนธรรมองค์กร การพัฒนา บุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพ คุณธรรมจริยธรรม กฎหมาย แรงงาน การประกันสังคม กิจกรรม 5 ส ระบบมาตรฐานการ ประกันคุณภาพและความปลอดภัยในการทำงาน การใช้งาน ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การเขียนรายงาน การนำเสนอ ผลงาน ทักษะการวางแผน ทักษะการ วิเคราะห์ ทักษะการแก้ปัญหา เฉพาะหน้าและการตัดสินใจ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคโนโลยี สารสนเทศและกฎหมายเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสืบค้นข้อมูล รวมทั้งกิจกรรมอื่นๆ ตามความต้องการของสาขาวิชา และให้เลือกศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</p>	<p>2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต ให้ศึกษา 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</p> <p>4503801 การเตรียมความพร้อมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ 2(90) Preparation for Professional Internship ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจำลอง เพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับรูปแบบและกระบวนการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ ความสำคัญของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การเลือก สถานประกอบการ การสัมภาษณ์งาน การพัฒนาบุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพ คุณธรรมจริยธรรม การใช้งาน ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร เพื่อเตรียมทักษะการวางแผน และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าและการตัดสินใจ ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศและกฎหมายเทคโนโลยี สารสนเทศ และการสืบค้นข้อมูล รวมทั้งกิจกรรมอื่นๆ ตามความ ต้องการของสาขาวิชา และให้เลือกศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการฝึกทักษะ ให้เกิดความชำนาญในวิชามากยิ่งขึ้น</p>	55

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผลในการปรับปรุง	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>4504801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 5(450) Professional Internship วิชาบังคับก่อน : การเตรียมความพร้อมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการภาคเอกชน รัฐวิสาหกิจ หรือรัฐบาล ทางด้านที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาของนักศึกษา อย่างเป็นระบบ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง ทำให้นักศึกษา ได้รับประสบการณ์จริงจากการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา</p>	<p>4504801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 5(450) Professional Internship วิชาบังคับก่อน : การเตรียมความพร้อมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการภาคเอกชน รัฐวิสาหกิจ หรือรัฐบาล ทางด้านที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาของนักศึกษา อย่างเป็นระบบ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง ทำให้นักศึกษา ได้รับประสบการณ์จริงจากการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา</p>	คงเดิม	55
<p>4504701 สหกิจศึกษา 6(540) Co-operative Education วิชาบังคับก่อน : การเตรียมความพร้อมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ปฏิบัติงานในสถานประกอบการเสมือนหนึ่งเป็น พนักงาน ของสถานประกอบการ ในตำแหน่งตามที่ตรงกับสาขาวิชาและเหมาะสม กับความรู้ความสามารถเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ปฏิบัติ ตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการในระหว่าง ปฏิบัติงาน มีหน้าที่รับผิดชอบแน่นอนและรับผิดชอบงานที่ได้รับ มอบหมายจากสถานประกอบการอย่างเต็มความสามารถ มีผู้นิเทศหรือ พนักงานที่ควบคุมการปฏิบัติงาน การติดตามและการประเมินผลการ ปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงานของนักศึกษา ทำให้ เกิดการพัฒนาดตนเองและมีประสบการณ์จากการปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการก่อนสำเร็จการศึกษา</p>	<p>4504701 สหกิจศึกษา 6(540) Co-operative Education วิชาบังคับก่อน : การเตรียมความพร้อมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการเสมือนหนึ่งเป็น พนักงาน ของสถานประกอบการ ในตำแหน่งตามที่ตรงกับสาขาวิชาและเหมาะสม กับความรู้ความสามารถเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ปฏิบัติ ตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการในระหว่าง ปฏิบัติงาน มีหน้าที่รับผิดชอบแน่นอนและรับผิดชอบงานที่ได้รับ มอบหมายจากสถานประกอบการอย่างเต็มความสามารถ มีผู้นิเทศหรือ พนักงานที่ควบคุมการปฏิบัติงาน การติดตามและการประเมินผลการ ปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงานของนักศึกษา ทำให้ เกิดการพัฒนาดตนเองและมีประสบการณ์จากการปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการก่อนสำเร็จการศึกษา</p>	คงเดิม	55

## ภาคผนวก 8

ตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระใน มคอ.1 กับรายวิชาในหลักสูตร

## ตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระใน มคอ.1 กับรายวิชาในหลักสูตร

เนื้อหาสาระใน มคอ. 1	รายวิชาในหลักสูตร	
	หลักสูตร ปี 59	หลักสูตร ปี 64
<b>กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>		
ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์
หลักเศรษฐศาสตร์	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค
บริโภคศึกษา		
การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์
การบริหารจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม		
สัมมนาคหกรรมศาสตร์	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	โครงการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพ คหกรรมศาสตร์	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงาน คหกรรมศาสตร์	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงาน คหกรรมศาสตร์
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ</b>		
หลักการประกอบอาหารไทย และขนมไทย	หลักการประกอบอาหาร	หลักการประกอบอาหาร
อาหารและโภชนาการ	โภชนาการ	โภชนาการ
สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพ อาหาร	สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ	สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ

เนื้อหาสาระใน มคอ. 1	รายวิชาในหลักสูตร	
	หลักสูตร ปี 59	หลักสูตร ปี 64
ผ้าและเครื่องแต่งกาย	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
หลักการออกแบบและตัดเย็บ		
พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์
ครอบครัวสัมพันธ์		
อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว		
หลักศิลปะ และศิลปะสร้างสรรค์	หลักศิลปะและการจัดดอกไม้	หลักศิลปะและการจัดดอกไม้
หลักการจัดดอกไม้ งานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้	การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร หลักศิลปะและการจัดดอกไม้	การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร หลักศิลปะและการจัดดอกไม้
การจัดการบ้านเรือนและที่อยู่อาศัย	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน
การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน		
คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน		
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก</b>		
<b>กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</b>		
อาหารไทย ขนมไทย	อาหารไทย ขนมไทยและอาหารว่าง	อาหารไทย ขนมไทย อาหารว่าง
อาหารท้องถิ่น		
อาหารในภูมิภาคอาเซียน อาหารนานาชาติ	อาหารอาเซียนและนานาชาติ	อาหารเอเชีย อาหารยุโรป

เนื้อหาสาระใน มคอ. 1	รายวิชาในหลักสูตร	
	หลักสูตร ปี 59	หลักสูตร ปี 64
ขนมอบ	ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก	ขนมปังและพัฟเฟสตรี เค้กและการแต่งหน้าเค้ก
อาหารจานหวาน	ขนมไทยและอาหารว่าง	ขนมไทย อาหารว่าง เครื่องดื่มและไอศกรีม
วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	ทุกรายวิชาที่มีปฏิบัติการด้านอาหาร	ทุกรายวิชาที่มีปฏิบัติการด้านอาหาร
การใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร		
การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร เครื่องดื่มและไอศกรีม ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหารและบริการ
วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	ทุกรายวิชาที่มีปฏิบัติการด้านอาหาร	ทุกรายวิชาที่มีปฏิบัติการด้านอาหาร
การถนอมอาหาร แปรรูป และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	การถนอมและแปรรูปอาหาร	การถนอมและแปรรูปอาหาร นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส
โภชนาการประยุกต์ โภชนาบำบัด โภชนาการเพื่อสุขภาพ	โภชนาบำบัด	การจัดอาหารครอบครัว อาหารเพื่อสุขภาพ
ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร	ทุกรายวิชาที่มีปฏิบัติการด้านอาหาร	ทุกรายวิชาที่มีปฏิบัติการด้านอาหาร

เนื้อหาสาระใน มคอ. 1	รายวิชาในหลักสูตร	
	หลักสูตร ปี 59	หลักสูตร ปี 64
การจัดการธุรกิจอาหาร และอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การประกอบอาชีพเชิงธุรกิจ
<b>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b>		
วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
การออกแบบและตัดเย็บชุดชั้นในและชุดนอน	การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า	การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า
การออกแบบสิ่งทอ		
การตัดเย็บเสื้อผ้า	การเย็บปักด้วยมือและจักร	การเย็บปักด้วยมือและจักร
การวิเคราะห์โครงสร้างและคุณภาพผ้าและสิ่งทอ	การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ	การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ
การใช้สีและกระบวนการเคมีด้านผ้าและสิ่งทอ	สีและการย้อมสี	สีย้อมและการย้อมสี
การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
การสร้างสรรค์และการจัดการแฟชั่น	การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น	การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น
<b>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</b>		
การดูแลทารกและเด็ก การอบรมเลี้ยงดูเด็ก	พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก	จิตวิทยาพัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก
การบริหารผู้สูงอายุ	การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ	การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ
การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย	การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ	การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ
สุขอนามัยและครอบครัว	สุขอนามัยครอบครัว	สุขอนามัยครอบครัว
การส่งเสริมสุขภาพจิตในครอบครัว	สุขภาพจิตในครอบครัว	สุขภาพจิตในครอบครัว
การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย	การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์	การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์

เนื้อหาสาระใน มคอ. 1	รายวิชาในหลักสูตร	
	หลักสูตร ปี 59	หลักสูตร ปี 64
การส่งเสริมพัฒนาการและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กพิเศษ	การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ	การอบรมเลี้ยงดูเด็กที่มีความต้องการพิเศษ
<b>กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</b>		
การจัดดอกไม้	งานดอกไม้สดและใบตอง การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย	การจัดดอกไม้แบบสร้างสรรค์ การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย
งานใบตอง การแกะสลัก	งานดอกไม้สดและใบตอง	งานใบตอง
ดอกไม้ประดิษฐ์	ดอกไม้ประดิษฐ์	งานสร้างสรรค์จากดินไทย
ศิลปหัตถกรรม (เย็บ ปัก ถัก ร้อย สาน ปั้น)	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก การร้อยมาลัย งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า เทคนิคการตัดเย็บและการตกแต่งงานศิลปะประดิษฐ์ หลักพื้นฐานงานประดิษฐ์ ภาษาอังกฤษสำหรับงานประดิษฐ์สร้างสรรค์
การออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์สร้างสรรค์ของชุมชน
ผลิตภัณฑ์ของขวัญและของที่ระลึก	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก
ศิลปะสร้างสรรค์	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	ศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์

เนื้อหาสาระใน มคอ. 1	รายวิชาในหลักสูตร	
	หลักสูตร ปี 59	หลักสูตร ปี 64
การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์	การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์	การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์ การนำเสนองานประดิษฐ์สร้างสรรค์
<b>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</b>		
ความรู้เกี่ยวกับบ้านที่อยู่อาศัย	การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน	การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน
การจัดและตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย	การจัดการพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน การจัดและตกแต่งบ้าน	การจัดการพื้นที่ภายในบ้าน การจัดและตกแต่งบ้าน
ความปลอดภัยและสุขาภิบาลภายในบ้าน	สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน	สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน
การปรับปรุงที่อยู่อาศัย	การปรับปรุงที่อยู่อาศัย	การปรับปรุงที่อยู่อาศัย
การบริหารงานแม่บ้าน	การบริหารงานแม่บ้าน	การบริหารงานแม่บ้าน
ประชากรศึกษา	การพัฒนาชุมชน	การพัฒนาชุมชน
การจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อม		
การจัดการและการพัฒนาชุมชน		

## ภาคผนวก 9

ตารางการสรุปรายวิชาที่ตอบสนองต่อวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

**ตารางการสรุปรายวิชาที่ตอบสนองต่อวัตถุประสงค์ของหลักสูตร**

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	หลักสูตร	
	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา
1. มีความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างกว้างขวาง และสามารถประยุกต์ใช้ในงานอาชีพ	4501001	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์
	4501102	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน
	4501104	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น
	4502101	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์
	4511204	หลักการประกอบอาหาร
	4512206	อาหารไทย
	4512216	การถนอมและแปรรูปอาหาร
	4512219	อาหารเพื่อสุขภาพ
	4512302	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร
	4513106	การจัดอาหารครอบครัว
	4513208	ขนมไทย
	4513209	อาหารว่าง
	4513212	เครื่องดื่มและไอศกรีม
	4514907	สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ
	4531104	สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน
	4531105	การพัฒนาชุมชน
	4531201	การบริหารงานแม่บ้าน
	4531301	การจัดและตกแต่งบ้าน
	4541105	การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์
	4552406	หลักพื้นฐานงานประดิษฐ์
4553409	ศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์	
4553601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานประดิษฐ์สร้างสรรค์	
2. มีทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และการบริหารจัดการเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้	4503801	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
	4504701	สหกิจศึกษา
	4504801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
	4512217	อาหารเอเชีย
	4512218	อาหารยุโรป
	4513106	การจัดอาหารครอบครัว

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	หลักสูตร	
	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา
	4513210	ขนมปังและพัพเพสตรี
	4513211	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก
	4531102	การปรับปรุงที่อยู่อาศัย
	4531103	การจัดการพื้นที่ภายในบ้าน
	4531201	การบริหารงานแม่บ้าน
	4531301	การจัดและตกแต่งบ้าน
	4551106	งานใบตอง
	4552104	การร้อยมาลัย
	4552408	เทคนิคการตัดเย็บและการตกแต่งงานศิลปะประดิษฐ์
	4553203	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย
	4553204	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก
	4553206	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
	4553408	งานสร้างสรรค์จากดินไทย
	4533201	การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน
	3. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	4074505
4501104		คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น
4531104		สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน
4541104		พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก
4541106		สุขภาพจิตในครอบครัว
4541203		การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ
4543204		การอบรมเลี้ยงดูเด็กที่มีความต้องการพิเศษ
4552109		หลักศิลปะและการจัดดอกไม้
4553208		การจัดดอกไม้แบบสร้างสรรค์
4. มีความรู้ ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ พัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า ใฝ่เรียนรู้ ตลอดชีวิต สามารถนำความรู้ ทักษะ มาพัฒนาตนเองเพื่อให้สามารถดำรงชีวิตได้อย่างยั่งยืน	4502901	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
	4503101	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์
	4503801	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
	4503901	โครงการงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
	4504101	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค
	4504701	สหกิจศึกษา

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	หลักสูตร	
	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา
	4504801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีฟ
	4504904	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
	4511104	โภชนาการ
	4512501	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
	4512601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหารและบริการ
	4513105	การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
	4522201	การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น
	4522203	การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า
	4523404	การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ
	4524909	สีย้อมและการย้อมสี
	4542101	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์
	4543101	สุขอนามัยครอบครัว
	4551105	การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร
	4552407	งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า
	4553207	การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์
	4553410	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์สร้างสรรค์ของชุมชน
	4553411	การนำเสนอผลงานประดิษฐ์สร้างสรรค์
	4561103	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
	4561104	การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
	4561105	วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
4562406	การเย็บปักด้วยมือและจักร	

## ภาคผนวก 10

ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของ  
คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

**ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการประจำ  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**  
ในคราวประชุมครั้งที่ 2/2563 เมื่อวันที่ 4 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2563

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการประจำ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
1. การเขียนเหตุผลในการปรับปรุงรายวิชา ในตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559 กับ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	1. ทำการเขียนอธิบายเหตุผลในการ ปรับปรุงรายวิชาต่างๆ ให้มีความชัดเจน ยิ่งขึ้น	139 - 177
2. ปรับโครงสร้างหลักสูตรให้มีความ สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับ ปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (มคอ.1) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ที่ได้กำหนดให้มีวิชา เฉพาะเลือก จำนวน 5 กลุ่มวิชา ได้แก่ - กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ - กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม - กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และ ครอบครัว - กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงาน สร้างสรรค์ - กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย แต่พบว่า ในหลักสูตรที่ได้ทำการปรับปรุงนี้ ได้กำหนดวิชาเฉพาะเลือกไว้เพียงแค่ 2 กลุ่มวิชา คือ กลุ่มวิชาอาหารและ โภชนาการ และกลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์ และงานสร้างสรรค์ ดังนั้นหลักสูตรจึงควร จัดรายวิชาเฉพาะเลือกให้ครบถ้วนตาม มาตรฐานที่กำหนด (มคอ.1)	2. ดำเนินการเพิ่มเติมวิชาเฉพาะเลือกอีก จำนวน 3 กลุ่มวิชา ได้แก่ - กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม - กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และ ครอบครัว - กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่ อาศัย ทำให้หลักสูตรมีวิชาเฉพาะเลือกครบทั้ง 5 กลุ่มวิชา เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (มคอ.1) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ที่ได้กำหนดไว้	19-54

## ภาคผนวก 11

ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของสภาวิชาการ

**ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของสภาวิชาการ**  
 ในคราวประชุมครั้งที่ 13/2563 เมื่อวันที่ 16 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2563

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ สภาวิชาการ	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
1. ให้ทบทวนศาสตร์คหกรรมเป็นแบบ วิชาการหรือวิชาชีพ	ได้ทบทวนศาสตร์คหกรรมซึ่งเป็นแบบ วิชาการ	1
2. ประโยชน์ของหลักสูตร ยังไม่ชัดเจนและ ครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของการพัฒนา บัณฑิตของหลักสูตร	ปรับเปลี่ยนปรัชญาของหลักสูตร ให้มีความ ชัดเจน และครอบคลุมถึงวัตถุประสงค์ของ หลักสูตร จากเดิม คือ คหกรรมศาสตร์สร้าง อาชีพ ผลิตภัณฑ์ที่มีความรู้คู่คุณธรรม เปลี่ยนเป็น บัณฑิตคหกรรมศาสตร์ มีความรู้ คู่คุณธรรม เสริมสร้างคุณภาพชีวิต และ พัฒนาอาชีพ เพื่อความมั่นคงของตนเอง ตามความต้องการของสังคม และตลาดแรงงาน	8
3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรควรมีอย่างน้อย 5 ข้อ เพื่อให้ครอบคลุมมาตรฐานหรือ คุณลักษณะของบัณฑิต อย่างน้อย 5 ด้าน (ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้)	ทำการทบทวนและปรับแก้ไขวัตถุประสงค์ ของหลักสูตร จากเดิม 4 ข้อ เพิ่มเป็น 5 ข้อ ที่ครอบคลุมถึงมาตรฐานผลการเรียนรู้ใน ระดับอุดมศึกษาอย่างน้อย 5 ด้าน	8-9
4. คำอธิบายรายวิชาคอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรม ศาสตร์ ให้ปรับแก้คำว่า “ระบบปฏิบัติการ สำหรับงานเอกสาร” เป็น “โปรแกรม ปฏิบัติการสำหรับงานเอกสาร” และเพิ่ม เนื้อหาเกี่ยวกับการสร้างสื่อออนไลน์ใน การประชาสัมพันธ์งานคหกรรมศาสตร์	ทำการแก้ไขคำอธิบายรายวิชา โดยปรับแก้ คำ “ระบบ” เปลี่ยนเป็น “โปรแกรม” ตามที่ ผู้ทรงคุณวุฒิแนะนำ และเพิ่มเติมเนื้อหา ได้แก่ การสร้างสื่อออนไลน์ในการ ประชาสัมพันธ์งานคหกรรมศาสตร์	40
5. ให้ปรับแก้คำอธิบายรายวิชาการจัดการ ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ให้เหมาะสมเพื่อ ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน	ได้เพิ่มจำนวนชั่วโมง และปรับแก้คำอธิบาย รายวิชา ตามที่ผู้ทรงแนะนำ เพื่อให้มี เนื้อหาครอบคลุมทางด้านคหกรรมศาสตร์ มีความชัดเจน และกระชับยิ่งขึ้น	41

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ สภาวิชาการ	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
6. ให้ทบทวนรายวิชาเศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค โดยให้อาจารย์ที่ชำนาญด้านเศรษฐศาสตร์ มาสอนจะให้ประโยชน์กับผู้เรียนมากที่สุด	ได้ทำการทบทวนและปรับคำอธิบายรายวิชา โดยเพิ่มเติมเนื้อหาเพื่อให้ความสอดคล้อง กับบริบทของพันธกิจ และงานอาชีพ ทางด้านคหกรรมศาสตร์ แต่ยังคงใช้เป็น รหัสวิชาเดิม ซึ่งเป็นรหัสวิชาของหมวด วิชาคหกรรมศาสตร์ เนื่องจากเป็นวิชาที่ได้ พัฒนาขึ้นโดยบูรณาการความรู้ทางด้าน คหกรรมศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ และบริโภค ศึกษา ตามข้อกำหนดของ มคอ.1 เข้าด้วยกัน ทั้งนี้ในส่วนของผู้สอน จะได้พิจารณาเชิญ ผู้สอนทางด้านเศรษฐศาสตร์เข้าร่วมในทีม ผู้สอนของรายวิชานี้	41
7. ปรับคำอธิบายรายวิชาการจัดการธุรกิจ ศิลปะประดิษฐ์ เพื่อให้มีเนื้อหาครอบคลุม และกระชับยิ่งขึ้น	ได้ปรับคำอธิบายรายวิชา และเพิ่มเติม เนื้อหา โดยเพิ่มคำว่า “พฤติกรรมผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์ศิลปะประดิษฐ์ การจัดการ การผลิต”	51
8. ให้ทบทวนแผนการเรียนทั้งหมดให้ สอดคล้องกับโครงสร้างหลักสูตร เนื่องจาก วิชาเฉพาะเลือกจัดเป็นกลุ่มวิชาให้ผู้เรียน เลือกเรียน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ไม่ได้จัดเป็นกลุ่ม วิชา แต่นักศึกษาสามารถเลือกเรียนเป็น กลุ่มรายวิชาหรือเลือกเรียนตามรายวิชาก็ได้ และแผนการเรียนได้จัดตามโครงสร้าง หลักสูตร โดยใช้หมวดวิชาเลือกได้จัดให้ นักศึกษาเลือกตามความสนใจที่ต้องการ เลือกเรียน ซึ่งได้ระบุไว้ในโครงสร้าง หลักสูตร	14
9. ให้ทบทวนรายวิชาอาหารไทย, อาหาร เอเชีย, อาหารยุโรป, ควรบูรรวมเป็นหนึ่ง รายวิชา “อาหารไทยและอาหาร นานาชาติ”	ไม่สามารถยุบรายวิชารวมกันได้ เนื่องจาก แต่ละรายวิชามีเนื้อหาที่แตกต่างกัน อีกทั้ง ลักษณะงานอาชีพในงานด้านอาหาร จะมีความแตกต่าง และแบ่งแยกกันชัดเจน เช่น ลักษณะของอาหาร วัตถุดิบ วิธีการประกอบ อาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ทำให้มีเนื้อหาที่	44

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ สภาวิชาการ	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
	จำเป็นต้องเรียนรู้ค่อนข้างเยอะ รวมทั้งต้องมีการฝึกฝนปฏิบัติ เพื่อให้เกิดทักษะที่ชำนาญการ จึงไม่สามารถรวมเป็นหนึ่งรายวิชาได้	
<p>10. ปรับแก้รายละเอียดผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 3 ท่าน ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผศ.ศรุดา นิติวรการ</li> <li>- ผศ.อังคณา จารุพินทุโสภณ</li> <li>- ผศ.ศุทรวดี เววา</li> </ul> <p>ที่พบว่ามียารายการผลงานทางวิชาการ ในปี 2559 ซึ่งไม่ควรระบุเนื่องจากไม่อยู่ในระยะเวลาของการใช้หลักสูตร ในปี 2564</p>	<p>ทำการลบรายการผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 3 ท่าน ที่อยู่ในปี 2559 หรือน้อยกว่าออกไป ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผศ.ศรุดา นิติวรการ จำนวน 4 รายการ</li> <li>- ผศ.อังคณา จารุพินทุโสภณ จำนวน 1 รายการ</li> <li>- ผศ.ศุทรวดี เววา จำนวน 2 รายการ</li> </ul>	59-64
<p>11. ให้ทบทวนรายวิชาที่รับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 6 คน เนื่องจากมีรายวิชาที่รับผิดชอบมากเกินไป</p>	<p>เนื่องจากในหลักสูตรมีกลุ่มวิชาเฉพาะเลือกให้เลือกเรียน ทั้ง 5 กลุ่ม ดังนั้นอาจารย์ประจำหลักสูตรจำเป็นต้องเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชาให้ครบทุกรายวิชาที่ระบุในหลักสูตร</p>	57-68
<p>12. หมวดที่ 4 ข้อที่ 1 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา พบว่า ในช่องคุณลักษณะพิเศษนั้น ระบุเป็นด้าน ซึ่งไม่ชัดเจน จึงควรให้ระบุรายละเอียดของคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษาว่ามีลักษณะอย่างไร ให้ชัดเจน</p>	<p>ทำการระบุรายละเอียดคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา โดยแสดงเป็นรายการหรือแยกเป็นรายข้อ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ด้านคุณธรรม จริยธรรม จำนวน 3 รายการ</li> <li>- ด้านบุคลิกภาพ จำนวน 3 รายการ</li> <li>- ด้านภาวะผู้นำและความรับผิดชอบและมีวินัยในตนเอง จำนวน 4 รายการ</li> <li>- ทักษะด้านการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวน 3 รายการ</li> <li>- ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง จำนวน 2 รายการ</li> </ul>	71-72

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ สภาวิชาการ	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
13. ควรแสดงถึงมาตรฐานผลการเรียนรู้เกี่ยวกับปฏิบัติการทางคหกรรมศาสตร์ให้ชัดเจน	ทำการทบทวนและปรับแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอนและการประเมินทางด้านการปฏิบัติหรือทักษะการปฏิบัติทางคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ด้านความรู้และด้านทักษะทางปัญญา โดยทำการปรับแก้ 2 ส่วน คือ 1) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ ทำการเพิ่มเติมรายละเอียดของการจัดการเรียนการสอนในภาคปฏิบัติที่เน้นให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติและฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดความชำนาญ ซึ่งเป็นสาระสำคัญของการวัดผลการเรียนรู้ด้านทักษะ และ 2) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ ทำการเพิ่มเติมการประเมินผลในส่วนของการปฏิบัติให้ชัดเจนและครอบคลุม โดยเพิ่มเติมการประเมินและทดสอบเกี่ยวกับทักษะปฏิบัติ แยกออกจากการประเมินผลงาน ที่เป็นผลจากการฝึกทักษะปฏิบัติ ซึ่งการแยกการประเมินออกจากกันนี้จะเป็นการมุ่งเน้นให้นักศึกษาได้มีมาตรฐานด้านทักษะปฏิบัติที่ถูกต้อง จนถึงระดับชำนาญ อันเป็นประโยชน์และสอดคล้องกับงานอาชีพทางคหกรรมศาสตร์	80-82
14. ให้ทบทวนการเทียบรายวิชาโดยเทียบรายวิชาต่อรายวิชา เพื่อความชัดเจนในรายวิชาที่มีการพัฒนารายวิชาใหม่ๆ	ได้เพิ่มภาคผนวกเทียบรายวิชาของ มคอ.1 กับโครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2559 กับ พุทธศักราช 2564	179-184
15. ให้ทบทวนปรับจำนวนหน่วยกิตให้คงเหลือ 120 หน่วยกิต	ไม่สามารถปรับจำนวนหน่วยกิตให้คงเหลือ 120 ได้ เนื่องจาก มคอ.1 ของหลักสูตร	14

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ สภาวิชาการ	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
	ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำหนดไว้ว่าหน่วยกิตต้องไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต และจากการวิพากษ์หลักสูตร ผู้ทรงคุณวุฒิได้เสนอแนะรายวิชาที่ต้องการให้มีการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน	
16. ควรเพิ่มรายวิชาเกี่ยวกับอาหาร ทางเลือก “อาหารตัวอย่าง” “อาหารปลอม” หรือ “การผลิตอาหารผ่านช่อง You Tube” เพื่อรองรับนักศึกษาที่สนใจในการทำอาหาร	ได้ปรับเพิ่มอาหารทางเลือก “อาหารตัวอย่าง” “อาหารปลอม” ในรายวิชานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส หรือการผลิตอาหารผ่านช่อง You Tube” ได้ปรับเพิ่มในรายวิชาคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี สารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์	40, 45
17. ทวนทวนกลุ่มวิชาเลือก กำหนดการจัดกลุ่มให้ชัดเจน ในการจัดการเรียนการสอนในแต่ละกลุ่ม โดยกำหนด 5 - 10 คน ในแต่ละกลุ่ม ในการจัดการเรียนการสอนเพื่อลดปัญหาของผู้เรียน และอาจารย์ผู้สอนควรจัดแผนการเรียนให้ชัดเจนเพื่อการบริหารจัดการที่เป็นประโยชน์ทั้งผู้เรียนและอาจารย์ผู้สอน	ไม่ได้กำหนดจำนวนของนักศึกษาในแต่ละกลุ่ม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้เรียนเป็นหลัก	18

## ภาคผนวก 12

ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงาน  
ของสภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร

**ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงาน  
ของสภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร  
ในคราวประชุมครั้งที่ 8 / 2563 เมื่อวันที่ 25 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2563**

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ สภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
1. คำนำ ให้เพิ่มเติมรายละเอียดเหตุผลของการปรับปรุงหลักสูตรนี้ให้ชัดเจน	1. คำนำ ได้เพิ่มเติม รายละเอียดเหตุผลของการปรับปรุงหลักสูตรนี้แล้ว	ก
2. ให้ปรับชื่อ “คหกรรมศาสตร์” เป็น “คหเศรษฐศาสตร์”	2. ไม่สามารถปรับชื่อ เป็น “คหเศรษฐศาสตร์” ได้ เนื่องจาก มคอ. 1 ของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้กำหนดไว้	1
3. ให้ปรับอาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา ข้อ 8.9 นักพัฒนาชุมชนงานศิลปะประดิษฐ์	3. ได้ปรับอาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา ข้อ 8.9 เป็น “นักพัฒนางานศิลปะประดิษฐ์ในชุมชน”	3
4. ข้อ 1.1 ปรัชญาหลักสูตร ให้ปรับเป็น “ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ คหกรรมศาสตร์อย่างกว้างขวาง และทันสมัย ประยุกต์ใช้ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคคลและยึดมั่นในจริยธรรมวิชาชีพ” ข้อ 1.3 วัตถุประสงค์หลักสูตร เสนอแนะให้ปรับวัตถุประสงค์หลักสูตรใหม่ ดังนี้ <b>ข้อ 1.3.1 ปรับเป็นข้อ 1.3.2</b> มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และมีคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน <b>ข้อ 1.3.2 ปรับเป็นข้อ 1.3.1</b> มีความรู้และทักษะในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างกว้างขวาง และสามารถประยุกต์ใช้พัฒนาในงานอาชีพได้ <b>ข้อ 1.3.3</b> มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถใช้เทคโนโลยี	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ  ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ  ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ  ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	8  8  8  9

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ สภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>สมัยใหม่ และสามารถตัดสินใจและแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม</p> <p>ข้อ 1.3.4 มีภาวะผู้นำสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการ มนุษย์สัมพันธ์ที่ดี และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>ข้อ 1.3.5 มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ในรายวิชาต่างๆ พัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า ใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต สามารถนำความรู้ ทักษะ มาพัฒนาชุมชนให้สามารถดำรงชีวิตได้อย่างยั่งยืน</p>	<p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p> <p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p>	<p>9</p> <p>9</p>
<p>5. ชื่อรายวิชา เสนอแนะให้ปรับใหม่ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รหัสวิชา 4542101 พัฒนาการครอบครัว และอนามัยเจริญพันธุ์ 3(2-2-5) เสนอแนะให้ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษเป็น Family Development and Reproductive Health</li> <li>- รหัสวิชา 4512601 ภาษาอังกฤษในงานอาหารและบริการ 3(3-0-6) เสนอแนะให้ทวนทวนชื่อภาษาอังกฤษ ปรับชื่อเป็น ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหารและบริการ English for Food and Service</li> <li>- รหัสวิชา 4522201 การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น 3(2-2-5) เสนอแนะให้ปรับชื่อภาษาอังกฤษเป็น “Pattern Design for Clothes Fashion”</li> <li>- รหัสวิชา 4524909 สีและการย้อม 3(2-2-5) เสนอแนะให้ปรับชื่อรายวิชาภาษาไทยเป็น “สีย้อมและการย้อมสี” หรือ “สีย้อมหรือสารสี”</li> <li>- รหัสวิชา 4541104 พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก 3(2-2-5) เสนอแนะให้ปรับชื่อวิชาภาษาไทยเป็น “จิตวิทยาพัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก”</li> </ul>	<p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p> <p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p> <p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p> <p>ได้ปรับชื่อรายวิชาภาษาไทยเป็น “สีย้อมและการย้อมสี”</p> <p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p>	<p>18</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>20</p>

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ สภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
- รหัสวิชา 4543204 การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่ม พิเศษ 3(3-0-6) เสนอแนะให้ปรับชื่อวิชาภาษาไทย เป็น “การอบรมเลี้ยงดูเด็กที่มีความต้องการพิเศษ” ชื่อภาษาอังกฤษ “Raising Children with Special Need ”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	20
- รหัสวิชา 4553409 ศิลปะประยุกต์ในงาน ประดิษฐ์ 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับชื่อวิชา ภาษาอังกฤษ เป็น “Applied Art in Crafts”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	21
- รหัสวิชา 4553410 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ งานประดิษฐ์สร้างสรรค์ของชุมชน 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษเป็น “Development of Community Creative Craft Products”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	21
- รหัสวิชา 4553411 การนำเสนองานประดิษฐ์ สร้างสรรค์ 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับชื่อวิชา ภาษาอังกฤษเป็น “Creative Craft Presentations”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	21
- รหัสวิชา 4553601 ภาษาอังกฤษสำหรับงาน ประดิษฐ์สร้างสรรค์ 3(3-0-6) เสนอแนะให้ปรับชื่อ วิชาภาษาอังกฤษเป็น “English for Creative Crafts”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	21
- รหัสวิชา 4531102 การปรับปรุงที่อยู่อาศัย 3(3-0-6) เสนอแนะให้ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ เป็น “Household Renovation”	ใช้ชื่อเดิม คือ “Household Improvement” ซึ่งมีความสอดคล้อง กับคำอธิบายรายวิชามากกว่า คำว่า “Household Renovation”	21
- รหัสวิชา 4531103 การจัดการพื้นที่ใช้สอย ภายในบ้าน 3(2-2-5) เสนอแนะให้แก้ไขชื่อวิชา ภาษาไทยเป็น “การจัดการพื้นที่ภายในบ้าน”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	21

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ สภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
- รหัสวิชา 4533201 การออกแบบเครื่องใช้ใน บ้าน 3(2-2-5) เสนอแนะให้แก้ไขชื่อวิชา ภาษาอังกฤษเป็น “Home Appliance Design”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	21
6. คำอธิบายรายวิชา เสนอแนะให้ปรับใหม่ ดังนี้ - รหัสวิชา 4501104 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6) เสนอแนะให้แก้ไขคำอธิบายรายวิชา เป็น “ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมา ปรัชญา...” และให้ตัดข้อความ “ <u>โดยวิธีการต่างๆ งาน, และเรียนรู้การประกอบอาชีพจากผู้มี ประสบการณ์</u> ” ออก	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	40
- รหัสวิชา 4503901 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(0-9-5) เสนอแนะให้ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ เป็น “Research Project in Home Economics” และให้ปรับคำอธิบายรายวิชาใหม่แนวโน้มและ ประเด็นสำคัญทางคหกรรมศาสตร์ นำเสนอ หัวข้อสำหรับโครงการวิจัย ดำเนินการวิจัย และ เสนอผลงานวิจัยภายใต้การควบคุมของอาจารย์ที่ ปรึกษา	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	41
- รหัสวิชา 4504101 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค 3(3-0-6) เสนอแนะให้ปรับคำขึ้นต้นของ คำอธิบายรายวิชาเป็น “แนวคิดและทฤษฎีทาง เศรษฐศาสตร์..”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	41
- รหัสวิชา 4504904 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) เสนอแนะให้ตัดข้อความในคำอธิบาย รายวิชา “วิธีการสัมมนา” ออก	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	41
- รหัสวิชา 4501102 การจัดการทรัพยากร ครอบครัวและชุมชน 3(2-2-5) เสนอแนะให้ปรับ คำขึ้นต้นของคำอธิบายรายวิชาเป็น “ความหมาย ความสำคัญ หลักการตัดสินใจ...” และตัดคำว่า “ความต้องการทรัพยากร” ออก	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	42

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ สภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
- รหัสวิชา 4511104 โภชนาการ 3(2-3-5) เสนอแนะให้ข้อความ “ที่มีต่อสุขภาพ” ออก และปรับคำว่า “1 วัน” เป็น “หนึ่งวัน”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	42
- รหัสวิชา 4511204 หลักการประกอบอาหาร 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำขึ้นต้นของคำอธิบายรายวิชาเป็น “หลักการเบื้องต้นในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ ...”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	42
- รหัสวิชา 4551105 การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำอธิบายรายวิชาเป็น “ <u>หลักศิลปะเบื้องต้น</u> การตกแต่งอาหารในโอกาสต่างๆ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ <u>ผลิตผลงาน</u> และการเก็บรักษาผลงาน ฝึกปฏิบัติการแกะสลักจากผักและผลไม้ และการเย็บใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	43
- รหัสวิชา 4552109 หลักศิลปะและการจัดดอกไม้ 3(2-3-5) เสนอแนะให้แก้ไขคำว่า “การนำ” เป็น “การประยุกต์” คำว่า “นำมาใช้” เป็น “ในการ” และตัดคำว่า “มาใช้” ออก	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	43
- รหัสวิชา 4561103 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-3-5) เสนอแนะให้แก้ไขคำว่า “รวมทั้ง” เป็น “และ” แทนคำดังกล่าว	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	43
- รหัสวิชา 4512206 อาหารไทย 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ <u>ความเป็นมา</u> และประเภทของอาหารไทย <u>ลักษณะสำคัญ</u> ของอาหารไทย...”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	44
- รหัสวิชา 4512216 การถนอมและแปรรูปอาหาร 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ <u>ความเป็นมา</u> ของการถนอมอาหาร สาเหตุของ	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	44

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ สภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
อาหารเน่าเสีย...” และแก้ไขคำว่า “ขบวนการ” เป็น “กระบวนการ” แทนคำดังกล่าว		
- รหัสวิชา 4512217 อาหารเอเชีย 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ <u>ความเป็นมา</u> ประเภท...”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	44
- รหัสวิชา 4512218 อาหารยุโรป3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ <u>ความเป็นมา</u> ประเภท...” และให้แก้ไขข้อความ “ฝึกปฏิบัติการทำอาหาร ยุโรป”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	44
- รหัสวิชา 4512219 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ <u>ความเป็นมา</u> ประเภท ...” และให้แก้ไขข้อความ “ฝึกปฏิบัติการ ทำอาหารเพื่อสุขภาพ”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	44
- รหัสวิชา 4512501 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาท สัมผัส 3(2-3-5) เสนอแนะให้เพิ่มเติมคำว่า “นวัตกรรม” ในคำอธิบายรายวิชาดังกล่าว	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	45
- รหัสวิชา 4513105 การประกอบอาหารธุรกิจ 3(2-3-5) เสนอแนะให้เพิ่มข้อความในบรรทัด สุดท้าย “ฝึกปฏิบัติการทำอาหารเชิงธุรกิจ” ควร เพิ่มเรื่องการตลาดในคำอธิบายรายวิชา	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	45
- รหัสวิชา 4513106 การจัดอาหารครอบครัว 3(2-3-5) เสนอแนะให้เพิ่มข้อความในบรรทัด สุดท้าย “ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารบุคคลใน ครอบครัว”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	46
- รหัสวิชา 4513208 ขนมไทย 3(2-3-5) เสนอแนะ ให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญของขนมไทย <u>ความเป็นมา</u> ...” และ	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	46

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ สภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>เพิ่มข้อความในบรรทัดสุดท้าย “ฝึกปฏิบัติการทำ <u>ขนมไทย</u>”</p> <p>- รหัสวิชา 4513209 อาหารว่าง 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ <u>ความเป็นมา ...</u>”</p> <p>- รหัสวิชา 4513210 ขนมปังและพิซซ่า 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ <u>ความเป็นมา ...</u>” และเพิ่มข้อความในบรรทัดสุดท้าย “ฝึกปฏิบัติการ <u>ทำขนมปังและพิซซ่า</u>”</p> <p>- รหัสวิชา 4513211 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ <u>ความเป็นมา ...</u>” และเพิ่มข้อความในบรรทัดสุดท้าย “ฝึกปฏิบัติการ <u>ทำเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</u>”</p> <p>- รหัสวิชา 4513212 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ <u>ความเป็นมา ...</u>”</p> <p>- รหัสวิชา 4522203 การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) เสนอแนะให้ตัดคำในคำอธิบายรายวิชา “ศึกษา”, “เพื่อ”, “แบบต่างๆ” ออก และปรับแก้ไขเป็น “ความสำคัญ ลักษณะการแต่งกาย ...” และเพิ่มข้อความต่อท้ายประโยคเป็น “ฝึกปฏิบัติการออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้าและกระโปรง”</p> <p>- รหัสวิชา 4523404 การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ 3(2-2-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญของการทดสอบชนิดของสิ่งทอ ...” และเพิ่มข้อความ</p>	<p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p> <p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p> <p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p> <p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p> <p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p> <p>ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ</p>	<p>46</p> <p>46</p> <p>46</p> <p>47</p> <p>47</p> <p>47</p>

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ สภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
ต่อท้ายประโยคเป็น “ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์ คุณภาพสิ่งทอ”		
- รหัสวิชา 4524909 สีและการย้อมสี 3(2-2-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ ทฤษฎีของการมองเห็น ....”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	47
- รหัสวิชา 4561104 การจัดการธุรกิจสิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้น ของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	48
- รหัสวิชา 4561105 วัฒนธรรมสิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้น ของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	48
- รหัสวิชา 4562406 การเย็บปักด้วยมือและจักร 3(2-2-5) เสนอแนะให้แก้ไขคำว่า “เพื่อนำไปใช้” เป็น “สำหรับการ”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	48
- รหัสวิชา 4541104 พัฒนาการและการ อบรมเลี้ยงดูเด็ก 3(2-2-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้น ของคำอธิบายรายวิชา “ความหมายการพัฒนา เด็ก” และตัดคำว่า “และหลัก” ออก	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	49
- รหัสวิชา 4541203 การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5) เสนอแนะให้ปรับคำว่า “จิตวิทยา ผู้สูงอายุ” เป็น “การดูแลผู้สูงอายุ”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	49
- รหัสวิชา 4551106 งานใบตอง 3(2-3-5) เสนอแนะให้ตัดข้อความ “คุณค่า”, “และ วัฒนธรรม” ออก	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	50
- รหัสวิชา 4552407 งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ จากผ้า 3(2-3-5) เสนอแนะให้เพิ่มข้อความระหว่าง คำ “...ประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ของใช้ และของตกแต่ง จากผ้า” และตัดข้อความ “เพื่อประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่ง” ออก	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	50

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ สภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
- รหัสวิชา 4553206 การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้น ของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ ของ...”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	51
- รหัสวิชา 4553207 การจัดการธุรกิจศิลปะ ประดิษฐ์ 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของ คำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญของ การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ ...”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	51
- รหัสวิชา 4553208 การจัดดอกไม้แบบ สร้างสรรค์ 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของ คำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	52
- รหัสวิชา 4553408 งานสร้างสรรค์จากดินไทย 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของคำอธิบาย รายวิชา “ความหมาย ความสำคัญของดินไทย ...”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	52
- รหัสวิชา 4553409 ศิลปะประยุกต์ในงาน ประดิษฐ์ 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับคำต้นของ คำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญของ ศิลปะประยุกต์ในงานประดิษฐ์ ...”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	52
- รหัสวิชา 4553411 การนำเสนองาน ประดิษฐ์สร้างสรรค์ 3(2-3-5) เสนอแนะให้ปรับ คำต้นของคำอธิบายรายวิชา “ความหมาย ความสำคัญ ...”	ทำการแก้ไขปรับตามข้อเสนอแนะ	53
7. เสนอแนะให้ตรวจสอบการพิมพ์ผลงานทาง วิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน เป็นไปตามแบบบรรณานุกรมหรือไม่ และทบทวน รายวิชาที่รับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรทุกท่านมีจำนวนรายวิชาที่รับผิดชอบ มากเกินไป	ได้ทำการตรวจสอบแบบฟอร์มการพิมพ์ ผลงานทางวิชาการตามแบบบรรณานุกรม ของมหาวิทยาลัย	57-68

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ สภามหาวิทยาลัย ฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้าที่ แก้ไข
<p>8. ภาพรวม มีข้อเสนอแนะ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้ปรับคุณวุฒิปริญญาเป็น วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วท.บ.) โดยเพิ่มรายวิชาที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้ชัดเจน ให้ทางสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทบทวนอีกครั้ง</li> <li>- ควรเพิ่มรายวิชา (1) การดูแลอาหารสำหรับผู้ป่วย (2) การดูแลอาหารสำหรับผู้สูงอายุ</li> <li>- วัตถุประสงค์หลักสูตรต้องครอบคลุม 5 โดเมน คือ (1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม (2) ความรู้ (3) ทักษะทางปัญญา (4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี หรือเพิ่มเป็นข้อ 6 ทักษะการปฏิบัติงานทางวิชาชีพ</li> </ul>	<p>ไม่ปรับหลักสูตรเป็น วิทยาศาสตร์บัณฑิต เนื่องจาก เพื่อให้ให้นักศึกษามีทักษะการปฏิบัติที่หลากหลายในแต่ละศาสตร์ของคหกรรม เพื่อให้เกิดความชำนาญและตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน หรือของผู้ใช้บัณฑิต</p> <p>ได้มีการเพิ่มเติมเนื้อหา สารระอบคลุม ในรายวิชาโภชนาการ และการจัดอาหาร สำหรับครอบครัว</p> <p>ได้ทำการทบทวนวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ครอบคลุมทั้ง 5 โดเมน</p>	<p>1</p> <p>42, 46</p> <p>ก</p>

## ภาคผนวก 13

ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของสภามหาวิทยาลัย

ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของสภามหาวิทยาลัย  
ในคราวประชุมครั้งที่ 1 / 2564 เมื่อวันที่ 15 เดือน มกราคม พ.ศ. 2564

ข้อเสนอแนะของสภามหาวิทยาลัย	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
-ไม่มี	-	-