

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2559

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
คณะ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1  
ข้อมูลทั่วไป

- ชื่อหลักสูตร  
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics
- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา  
ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science (Home Economics)  
ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ.(คหกรรมศาสตร์)  
ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (Home Economics)
- วิชาเอกและความเชี่ยวชาญเฉพาะหลักสูตร  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร  
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต
- รูปแบบของหลักสูตร  
5.1 รูปแบบ  
หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี  
5.2 ภาษาที่ใช้  
หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย หรือภาษาต่างประเทศ

### 5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย หรือรับนักศึกษาต่างชาติที่สามารถสื่อสารภาษาไทย หรือภาษาต่างประเทศได้

### 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยโดยเฉพาะ

### 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

## 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2559 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555 เริ่มดำเนินการใช้หลักสูตร ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2559

6.2 ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการประชุม ครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 27 เดือน มกราคม พ.ศ. 2559

6.3 ได้พิจารณาเห็นชอบโดยสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 2/2559 เมื่อวันที่ 17 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2559

6.4 ได้พิจารณาเห็นชอบโดยคณะกรรมการดำเนินงานของสภามหาวิทยาลัย ฝ่ายก้านกรองหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 5/2559 เมื่อวันที่ 25 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2559

6.5 ได้รับอนุมัติหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 4/2559 เมื่อวันที่ 22 เดือน เมษายน พ.ศ. 2559

## 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปีการศึกษา 2561

## 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ผู้ผลิตและบริการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารในสถานประกอบการต่างๆ เช่น โรงแรม ภัตตาคาร ธุรกิจแฟรนไชส์ (franchise)

8.2 ผู้ผลิตและควบคุมอาหารประจำโรงพยาบาล ศูนย์บริการสุขภาพ

8.3 นักโภชนาการ

8.4 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

8.5 นักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการในสถาบันการศึกษาหรือสถาบันอาหาร

8.6 นักเทคนิคชุมชน (งานส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตในชุมชน)

8.7 พนักงานบริการด้านอาหารและการจัดเลี้ยง

## 9. ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สำเร็จจาก	พ.ศ.
1	นางสาวอังคณา จารุพิณุโสภณ *	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
			วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
2	นางสาวศุทธวดี เววา *	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรม- ศาสตร์)	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
			ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2543
3	นางกานต์ณัฐภา เนืองหนู่น *	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร	2548
4	นางสาวชุติมา สังคะหะ	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2543
			ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
5	นางศรดา นิตวีรการ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรม- ศาสตร์)	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
			ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2537

หมายเหตุ \* ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

## 11.1 การพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การพัฒนาประเทศในระยะแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 – 2559) เป็นการนำภูมิคุ้มกันที่มีอยู่ พร้อมทั้งเร่งสร้างภูมิคุ้มกันในประเทศให้เข้มแข็งขึ้น เพื่อเตรียมความพร้อมคน สังคม และระบบเศรษฐกิจของประเทศให้สามารถปรับตัวรองรับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาคนและสังคมไทยให้มีคุณภาพ มีโอกาสเข้าถึงทรัพยากร และได้รับประโยชน์จากการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมอย่างเป็นธรรม รวมทั้งสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจด้วยฐานความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์ บนพื้นฐานการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเปิดเสรีภายใต้ข้อตกลงประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในปี พ.ศ. 2558 นำมาซึ่งโอกาสสำคัญหลาย

ประการต่อการยกระดับศักยภาพการขยายตัวของเศรษฐกิจไทย ได้แก่ 1) การลดข้อจำกัดในด้านอุปสงค์ในประเทศ 2) โอกาสในการใช้ปัจจัยการผลิตและแรงงานสำหรับการพัฒนาภาคเกษตรและอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานและวัตถุดิบเข้มข้นในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและพัฒนาตนเองไปสู่ระดับการผลิตที่สูงขึ้นทั้งการผลิตในประเทศและการใช้ฐานการผลิตในประเทศเพื่อนบ้าน 3) โอกาสในการใช้ความได้เปรียบด้านสถานที่ตั้งและด้านโครงสร้างพื้นฐานและโลจิสติกส์ ในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจให้เป็นศูนย์กลางทางด้านการบริการและการผลิตภาคอุตสาหกรรมอนาคตในภูมิภาคต่อไป

จากการส่งเสริมภาครัฐได้มีนโยบาย “ครัวไทยสู่ ครัวโลก (Kitchen of the World)” ที่มุ่งเน้นการเป็นผู้นำการผลิตและบริการอาหารในอาเซียนและขยายช่องทางการลงทุนในตลาดโลกมากขึ้น จะเป็นแรงขับเคลื่อนให้อุตสาหกรรมบริการอาหารของไทยมีการขยายตัวได้ในอนาคต ผู้ให้บริการอาหารจึงเป็นอาชีพที่มีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง แนวโน้มพฤติกรรมของผู้บริโภคในปัจจุบันที่ให้ความสำคัญกับสินค้าและบริการด้านอาหารที่มีทั้งคุณภาพ ปลอดภัย ได้มาตรฐาน และความสะดวกรวดเร็ว สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้มีการขับเคลื่อนกระบวนการพัฒนาเพื่อให้นักศึกษาสามารถสร้างโอกาสให้ตัวเองโดยการบริหารจัดการทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดมูลค่า มีความคิดสร้างสรรค์ด้านอาหารและโภชนาการ มีความรู้ความชำนาญในการบริการอาหาร สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพนำไปสู่การพัฒนาอาชีพอิสระ โดยเริ่มจากทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น นำไปสู่ภาคการผลิตและภาคอุตสาหกรรมบริการต่อไป

## 11.2 การพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

จากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม มีการเคลื่อนย้ายของประชากรทั้งในประเทศและระหว่างประเทศ ยุคสังคมโลกาภิวัตน์ ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี และค่านิยมที่เปลี่ยนแปลงตามวัฒนธรรมตะวันตก ผู้คนนิยมการท่องเที่ยว และรับประทานอาหารนอกบ้านกันมากขึ้น การมุ่งเน้นอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัย รวมถึงการใส่ใจปัญหาสุขภาพและสิ่งแวดล้อมมากขึ้น นำมาสู่การวางแผนการผลิตบัณฑิตหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ให้สอดคล้องกับสังคมปัจจุบัน โดยหลักสูตรมุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความเป็นมืออาชีพในด้านการบริการอาหารในระดับอุตสาหกรรม มีความเข้าใจในบริบทของความต้องการอาหารของผู้บริโภค ให้ความสำคัญกับการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมอย่างบูรณาการบนพื้นฐานของทรัพยากรธรรมชาติและภูมิปัญญาไทย โดยบัณฑิตต้องเป็นผู้ที่มีศักยภาพในตนเอง สามารถสร้างโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณในอาชีพ ช่วยส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว สังคมและประเทศชาติได้อย่างยั่งยืน เกิดความมั่นคง ดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ไทย และเท่าทันการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมและวัฒนธรรม

## 12. ผลกระทบจากการพัฒนาทางเศรษฐกิจและการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมปัจจุบัน ทำให้เกิดความจำเป็นในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลง อาทิ การเพิ่มขึ้นของผู้สูงอายุเป็นโอกาสในการพัฒนาอาหารและบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารเพื่อสุขภาพ นอกจากนี้ในปี พ.ศ. 2559 ประเทศไทยได้เข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ส่งผลให้การผลิตและอุตสาหกรรมบริการอาหารเป็นธุรกิจหลักที่สามารถแข่งขันกับนานาชาติประเทศได้ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถด้านการผลิตและบริการอาหารเพื่อปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร และสามารถเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่มีศักยภาพ มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจรรยาบรรณในวิชาชีพสามารถแข่งขันในตลาดแรงงานได้ หลักสูตรจึงจำเป็นต้องปรับแนวคิด และพัฒนาให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและสังคม ความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อให้บัณฑิตคหกรรมศาสตร์มีความรู้และทักษะ สามารถประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

พันธกิจหนึ่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร พ.ศ. 2547 คือ มุ่งผลิตบัณฑิตและพัฒนากำลังคนทางการศึกษาให้มีความรู้คู่คุณธรรมและจริยธรรม มีมาตรฐานวิชาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม ซึ่งหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ยึดหลักมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพระดับอุดมศึกษา ตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 มาตรา 7 กำหนดให้มหาวิทยาลัยเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ที่เสริมสร้างพลังปัญญาของแผ่นดิน ฟื้นฟูพลังการเรียนรู้ เชิดชู ภูมิปัญญาของท้องถิ่น สร้างสรรค์ศิลปวิทยาเพื่อความเจริญก้าวหน้าอย่างมั่นคงและยั่งยืนของปวงชน ทำการสอน วิจัย ให้บริการทางวิชาการแก่สังคม ปรับปรุง ถ่ายทอดและพัฒนาเทคโนโลยี ตลอดจนงานทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ จึงมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพ ควบคู่ไปกับการมีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติที่ดี ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทย อันเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาบุคลากรทางด้านคหกรรมศาสตร์ ที่สามารถปฏิบัติงานเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมของบุคคล ชุมชนและสังคมได้ เช่น งานด้านผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร งานด้านการศึกษา การฝึกอบรมวิชาชีพ งานด้านการบริหารจัดการทั้งในภาครัฐ และภาคธุรกิจต่างๆ งานด้านศิลปวัฒนธรรม ตลอดจนการเป็นผู้ประกอบการ ทั้งในด้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ รวมทั้งศาสตร์ทางคหกรรมแขนงอื่นๆ

### 12.3 สาขาวิชาะบุรายละเอียดของรายวิชาที่มีการเตรียมพร้อมการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

จากความร่วมมือในระดับประเทศเพื่อก้าวเข้าสู่การเป็นประชาคมอาเซียน หลักสูตรได้พิจารณาถึงรายวิชาที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาบัณฑิตให้มีความพร้อมต่อการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ซึ่งประกอบด้วย

- 12.3.1 อาหารอาเซียนและนานาชาติ
- 12.3.2 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 1
- 12.3.3 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 2
- 12.3.4 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์

ทั้งนี้ในทุกๆ รายวิชาได้เพิ่มเติมการพัฒนาทักษะทางด้านภาษาอังกฤษ ผ่านกระบวนการจัดการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาทักษะทางด้านภาษาให้กับนักศึกษา ซึ่งจะเป็นประโยชน์และเท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงนี้

### 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นของมหาวิทยาลัย

#### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/ สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยหลักสูตรอื่น ประกอบด้วย

13.1.1	รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
	1) กลุ่มวิชาบังคับ	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
	2) กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
13.1.2	รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ	18	หน่วยกิต
	กลุ่มวิชาแกน	18	หน่วยกิต
<b>รหัสวิชา</b>	<b>ชื่อวิชา</b>		<b>น(ท-ป-ศ)</b>
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)
13.1.3	รายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต

### 13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้คณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้กับคณะ/ สาขาวิชา/ หลักสูตรอื่นเป็นรายวิชาในกลุ่มวิชาเฉพาะ ประกอบด้วยรายวิชาดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
4511104	โภชนาการ	3(2-2-5)
4512206	อาหารไทย	3(2-2-5)
4513206	ขนมไทยและอาหารว่าง	3(2-2-5)
4513207	ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก	3(2-2-5)
4514303	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร	3(2-2-5)
4551105	การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร	3(2-2-5)
4552109	หลักศิลปะและการจัดดอกไม้	3(2-2-5)
4552110	ดอกไม้ประดิษฐ์	3(2-2-5)
4552111	งานดอกไม้สดและใบตอง	3(2-2-5)
4553203	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย	3(2-2-5)
4553204	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก	3(2-2-5)
4553205	ศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น	3(2-2-5)
4562406	การเย็บปักด้วยมือและจักร	3(2-2-5)

### 13.3 การบริหารจัดการ

ในการบริหารการจัดการหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ประจำหลักสูตรจะทำหน้าที่ประสานงานกับอาจารย์ที่มีคุณวุฒิตรงตามสาขาวิชาและจากสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยกำกับดูแลทั้งด้านเนื้อหาสาระ การจัดตารางเรียนและตารางสอบ บริหารการใช้ทรัพยากรวัสดุและครุภัณฑ์ เพื่อสนับสนุนกระบวนการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการ ทั้งนี้ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน ผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 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

คหกรรมศาสตร์สร้างอาชีพ ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม

##### 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 ซึ่งล้วนเป็นแขนงวิชาทางคหกรรมศาสตร์ทั้งสิ้น

จากความสำคัญภายใต้ปรัชญาและแนวโน้มการเจริญเติบโตทางอาชีพดังกล่าว หลักสูตรจึงมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่มีความรู้ ความสามารถในการจัดการทางคหกรรมศาสตร์สามารถประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ รวมถึงมีจิตสำนึก รับผิดชอบต่อสังคม มีทักษะและความชำนาญในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาพัฒนาคุณภาพชีวิตให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อครอบครัว ชุมชนและสังคมต่อไป

##### 1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

- 1.3.1 มีความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างกว้างขวาง และสามารถประยุกต์ใช้ในงานอาชีพ
- 1.3.2 มีทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และการบริหารจัดการเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้
- 1.3.3 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

หลักสูตรมีรอบระยะเวลาดำเนินการทั้งสิ้น 4 ปี โดยได้กำหนดแผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง กลยุทธ์ หลักฐานและตัวชี้วัดที่สำคัญของแผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลงต่างๆ ดังนี้

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	ตัวบ่งชี้/หลักฐาน
1. ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่ากรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	1.1 พัฒนาหลักสูตรโดยยึดกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 1.2 ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	1.1 เอกสารการปรับปรุงหลักสูตร 1.2 รายงานผลการวิจัยการประเมินผลการใช้หลักสูตร
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์	2.1 มีระบบและกลไกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน 2.2 สร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะ	2.1 รายงานการปรับปรุงหลักสูตรตามระยะรอบการดำเนินการ 2.2 มีโครงการหรือกิจกรรมที่สนับสนุนการพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอนโดยได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน
3. การพัฒนาคุณลักษณะทางวิชาชีพให้นักศึกษา	3.1 จัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ 3.2 จัดกิจกรรมที่เสริมสร้างคุณลักษณะตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	3.1 มคอ.3 ของแต่ละรายวิชา 3.2 จำนวนกิจกรรมหรือโครงการที่เสริมสร้างคุณลักษณะตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาและทักษะการเรียนรู้ศตวรรษที่ 21
4. การพัฒนาบุคลากรให้มีศักยภาพทางด้านวิชาการและวิชาชีพ	4.1 สนับสนุนให้บุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมทั้งเชิงวิชาการและเชิงปฏิบัติในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ และการจัดการเรียนการสอน	4.1 บุคลากรเข้ารับการอบรม/สัมมนา เพื่อพัฒนาศักยภาพทางด้านวิชาการและวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	ตัวบ่งชี้/หลักฐาน
	4.2 สนับสนุนให้บุคลากรผลิตเอกสาร ตำรา และทำงานวิจัยเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน 4.3 สนับสนุนให้บุคลากรได้ใช้ความรู้ความสามารถทางด้านวิชาการและวิชาชีพในการให้บริการวิชาการแก่สังคม	4.2 จำนวนงานวิจัย/ผลงานทางวิชาการ ผลงานนวัตกรรมทางการศึกษา 4.3 จำนวนโครงการบริการวิชาการแก่สังคม

## หมวดที่ 3

### ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

ระบบการศึกษาใช้ระบบแบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษา มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา มหาวิทยาลัยอาจจัดภาคการศึกษาฤดูร้อนโดยกำหนดระยะเวลาของแต่ละรายวิชาให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันกับภาคการศึกษาปกติ

##### 1.2 การจัดการศึกษา

การเปิดภาคฤดูร้อนให้กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิต โดยมีสัดส่วนเทียบเคียงได้กับการศึกษาปกติ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตรและให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2548 ให้เป็นไปตามประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับ

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการและระเบียบของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับ อนุปริญญา ปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2548 และข้อบังคับของกระทรวงศึกษาธิการ ทั้งนี้ให้อยู่ภายใต้ดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำหลักสูตรและคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	เดือนมิถุนายน	ถึง	เดือนกันยายน
ภาคการศึกษาที่ 2	เดือนพฤศจิกายน	ถึง	เดือนกุมภาพันธ์
ภาคฤดูร้อน	เดือนมีนาคม	ถึง	เดือนพฤษภาคม

ทั้งนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าหรือเป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2548 และผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดของคณะกรรมการคัดเลือกนักศึกษาที่แต่งตั้งโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าจากการสำรวจความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร พบว่ามีปัญหาสำคัญ ดังต่อไปนี้

2.3.1 การปรับตัวในการเรียนระดับอุดมศึกษาที่แตกต่างจากระดับมัธยมศึกษา

2.3.2 นักศึกษามีพื้นฐานความรู้ในกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไม่เพียงพอ

2.3.3 นักศึกษาอาจประสบปัญหาเรื่องเศรษฐกิจหรือค่าใช้จ่ายทั้งในชีวิตประจำวันและในการเรียน

## 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

สาขาวิชาได้เตรียมแนวทางการแก้ไขปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าดังต่อไปนี้

2.4.1 จัดปฐมนิเทศในระดับมหาวิทยาลัย คณะและสาขาวิชา

2.4.2 จัดระบบการให้คำปรึกษาแนะแนว โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาดูแลนักศึกษาและประสานกับอาจารย์ผู้สอนและผู้ปกครองในกรณีที่มีปัญหาเป็นรายบุคคล

2.4.3 จัดอบรมปรับพื้นฐานความรู้ของนักศึกษาในกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2.4.4 จัดกิจกรรม/โครงการที่สามารถสร้างรายได้พิเศษให้กับนักศึกษา ตลอดจนหาแหล่งทุนการศึกษาให้กับนักศึกษา

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

นักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563
ชั้นปีที่ 1	60	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 2	-	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 3	-	-	60	60	60
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	60	60
รวม	60	120	180	240	240
จำนวนที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	60	60

## 2.6 งบประมาณตามแผน

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2559	2560	2561	2562	2563
<b>งบบุคลากร</b>					
หมวดเงินเดือน	1,914,700	2,029,590	2,151,360	2,280,440	2,417,270
หมวดค่าจ้างประจำ	276,240	292,820	310,390	329,020	348,760
<b>งบดำเนินงาน</b>					
หมวดค่าตอบแทน	18,600	20,500	22,600	22,600	22,600
หมวดค่าใช้สอย	80,000	100,000	120,000	150,000	200,000
หมวดค่าวัสดุ	200,000	250,000	300,000	350,000	400,000
หมวดค่าสาธารณูปโภค	36,000	60,000	72,000	96,000	96,000
<b>งบลงทุน</b>					
หมวดค่าครุภัณฑ์	200,000	250,000	350,000	400,000	450,000
<b>รวมทั้งสิ้น (บาท)</b>	<b>2,725,540</b>	<b>3,002,910</b>	<b>3,326,350</b>	<b>3,628,060</b>	<b>3,934,630</b>
<b>จำนวนนักศึกษา (คน)</b>					
ค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิต	45,426	25,024	18,480	15,117	16,394
ต่อนักศึกษา (บาท)					
<b>งบประมาณรายรับ</b>					
ค่าลงทะเบียนเหมาจ่าย/คน/ปี	24,000	24,000	24,000	24,000	24,000
รายได้จากนักศึกษาที่ลงทะเบียน	1,440,000	2,880,000	4,320,000	5,760,000	5,760,000
<b>คงเหลือ (บาท)</b>	<b>-1,285,540</b>	<b>-122,910</b>	<b>993,650</b>	<b>2,131,940</b>	<b>1,825,370</b>

## 2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
- แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (e-Learning)
- แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- อื่นๆ (ระบุ)

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่เคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาก่อน เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้ สามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับที่มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครกำหนด โดยมีรูปแบบการเทียบโอน 2 รูปแบบคือ

2.8.1 การเทียบโอนผลการเรียน หมายความว่า การเทียบโอนหน่วยกิตของรายวิชาในระดับเดียวกัน ที่ได้เคยศึกษามาแล้วจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ที่มหาวิทยาลัยรับรองเพื่อใช้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

2.8.2 การเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ หมายความว่า การขอเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ จากการศึกษานอกระบบและหรือการศึกษาตามอัธยาศัยของนักศึกษาเพื่อนับเป็นหน่วยกิตเทียบเท่ารายวิชาตามหลักสูตรการศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร หลักเกณฑ์การเทียบโอน ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ และระเบียบของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีและปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) พ.ศ.2548 และข้อบังคับของกระทรวงศึกษาธิการ ทั้งนี้ให้อยู่ภายใต้ดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำหลักสูตรและคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

## 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

### 3.1 หลักสูตร

#### 3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

#### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาบังคับ	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
2) กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	94	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาแกน	24	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาเฉพาะ	45	หน่วยกิต

	3.1	กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ	24	หน่วยกิต
	3.2	กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก	21	หน่วยกิต
	4)	กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
	3.	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
	3.1.3	การจัดการเรียนการสอน		
	1.	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
	1)	กลุ่มวิชาบังคับ	27	หน่วยกิต
	1.1	กลุ่มวิชาภาษา	9	หน่วยกิต
รหัสวิชา		ชื่อวิชาภาษาไทย		น(ท-ป-ศ)
		ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ		
0010101		ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร		3(3-0-6)
		Thai for Communication		
0010201		ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน		3(3-0-6)
		English for Everyday Communication		
0010202		ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้		3(3-0-6)
		English for Study Skills Development		
	1.2	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	12	หน่วยกิต
รหัสวิชา		ชื่อวิชาภาษาไทย		น(ท-ป-ศ)
		ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ		
0020101		การพัฒนาตนและอัตลักษณ์คนพระนคร		3(3-0-6)
		Self Development and Phranakhon Identity		
0020102		คุณค่าแห่งความงาม คุณธรรมและความสุข		3(3-0-6)
		Aesthetic Value, Virtue, and Happiness		
0020103		วิถีไทยและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง		3(3-0-6)
		Thai Living and Philosophy of Sufficiency Economy		
0020104		กฎหมายในชีวิตประจำวัน		3(3-0-6)
		Laws in Everyday Life		



	1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย		น(ท-ป-ศ)
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ		
0030101	ฉลาดคิดทางวิทยาศาสตร์ Smart Thinking with Sciences		3(3-0-6)
	1.4 กลุ่มวิชาสหวิทยาการ	2	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย		น(ท-ป-ศ)
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ		
0040101	การตระหนักรู้และปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง Awareness of Change and Adaptation		2(1-2-3)
	1.5 กลุ่มวิชาพลานามัย	1	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย		น(ท-ป-ศ)
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ		
0050101	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercise for Health		1(0-2-1)
	2) กลุ่มวิชาเลือก	3	หน่วยกิต
	มุ่งให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ศาสตร์ต่าง ๆ นอกเหนือจากศาสตร์ของตนเองตามที่ผู้เรียนสนใจ จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต		
	2.1 กลุ่มวิชาภาษา		
รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย		น(ท-ป-ศ)
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ		
0010301	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication		3(3-0-6)
0010401	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication		3(3-0-6)
0010501	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร Malay for Communication		3(3-0-6)
0010601	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร Vietnamese for Communication		3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	น(ท-ป-ศ)
0010701	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร Burmese for Communication	3(3-0-6)

## 2.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	น(ท-ป-ศ)
0020105	ธรรมาภิบาลกับการป้องกันการคอร์รัปชัน Good Governance and Corruption Prevention	3(3-0-6)
0020106	โลกร่วมสมัย Contemporary World	3(3-0-6)
0020107	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ Information for Learning	3(3-0-6)
0020108	สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต Meditation for Life Development	3(3-0-6)
0020109	โลก สิ่งแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลง Earth, Environment and Change	3(3-0-6)

## 2.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	น(ท-ป-ศ)
0030102	เกษตรเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Agriculture for Quality of Life Development	3(3-0-6)
0030103	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics for Everyday Life	3(3-0-6)
0030104	เทคโนโลยีกับการสร้างสรรค์ Technology and Creativity	3(3-0-6)

## 2.4 กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	น(ท-ป-ศ)
0060101	การประกอบการสมัยใหม่ Modern Entrepreneurship	3(3-0-6)
0060102	องค์กรแห่งความสุข Happy Workplace	3(3-0-6)

## 2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต

## 2.1 กลุ่มวิชาแกน 24 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	น(ท-ป-ศ)
4501001	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 1 English for Home Economics 1	3(3-0-6)
4501002	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 2 English for Home Economics 2	3(3-0-6)
4011102	ฟิสิกส์ทั่วไป General Physics	3(3-0-6)
4011103	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป General Physics Laboratory	1(0-3-1)
4021705	เคมีประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์ Applied Chemistry in Home Economics	3(3-0-6)
4021706	ปฏิบัติการเคมีประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์ Applied Chemistry in Home Economics Laboratory	1(0-3-1)
4031109	ชีววิทยาทั่วไป General Biology	3(3-0-6)
4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป General Biology Laboratory	1(0-3-1)
4091112	คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ Mathematics and Decision Making	3(3-0-6)
4113109	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research	3(2-2-5)

	<b>2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>	<b>18</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>รหัสวิชา</b>	<b>ชื่อวิชาภาษาไทย</b>		<b>น(ท-ป-ศ)</b>
	<b>ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ</b>		
4501104	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น Introduction to Home Economics		3(3-0-6)
4502101	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology in Home Economics		3(2-2-5)
4503101	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Business Management in Home Economics		3(2-2-5)
4503201	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar on Home Economics		3(2-2-5)
4504101	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค Consumer Economics		3(3-0-6)
4504102	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics		3(0-9-5)
	<b>2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะ</b>	<b>45</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>2.3.1 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ</b>	<b>24</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>รหัสวิชา</b>	<b>ชื่อวิชาภาษาไทย</b>		<b>น(ท-ป-ศ)</b>
	<b>ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ</b>		
4501102	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family and Community Resources Management		3(3-0-6)
4511104	โภชนาการ Nutrition		3(2-2-5)
4511204	หลักการประกอบอาหาร Principles of Cookery		3(2-2-5)
4514907	สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ Food Sanitation and Quality Control		3(2-2-5)
4542101	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ Developmental Family and Reproductive Health		3(2-2-5)
4551105	การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร Carving and Banana-Leaf Arrangement for Food Decorations		3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย	น(ท-ป-ศ)
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	
4552109	หลักศิลปะและการจัดดอกไม้ Principles of Arts and Floral Arrangements	3(2-2-5)
4561103	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textile and Clothes	3(2-2-5)
	<b>2.3.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก</b>	<b>21 หน่วยกิต</b>
	(ให้เลือกรเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเพียงกลุ่มเดียว)	
	<b>กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</b>	
รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย	น(ท-ป-ศ)
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	
4512206	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)
4512216	การถนอมและแปรรูปอาหาร Food Preservation and Processing	3(2-2-5)
4513104	โภชนบำบัด Therapeutic Nutrition	3(2-2-5)
4513206	ขนมไทยและอาหารว่าง Thai Desserts and Snacks	3(2-2-5)
4513207	ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก Bakery and Cake Decorations	3(2-2-5)
4514209	อาหารอาเซียนและนานาชาติ ASEAN and International Food	3(2-2-5)
4514303	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Catering Management and Food Services	3(2-2-5)
	<b>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b>	
รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย	น(ท-ป-ศ)
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	
4522201	การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น Pattern Design for Fashion Clothes	3(2-2-5)
4522203	การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า Dressing Design and Sewing	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	น(ท-ป-ศ)
4523404	การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ Textile Quality Testing	3(2-2-5)
4524909	สีและการย้อม Dye and Dyeing	3(2-2-5)
4561104	การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Business Management in Textile and Clothes	3(2-2-5)
4561105	วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Culture of Textile and Clothes	3(2-2-5)
4562406	การเย็บปักด้วยมือและจักร Hand and Machine Embroidery	3(2-2-5)
<b><u>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</u></b>		
รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	น(ท-ป-ศ)
4074505	การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ Care Center Management of Children and The Elderly	3(3-0-6)
4543101	สุขอนามัยครอบครัว Family Hygiene	3(3-0-6)
4541104	พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก Child Development and Care	3(2-2-5)
4541105	การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ Promotion of Human Development	3(3-0-6)
4541106	สุขภาพจิตในครอบครัว Family Mental Health	3(3-0-6)
4541203	การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ Health Care for The Elderly	3(2-2-5)
4543204	การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ Care for Special Children	3(3-0-6)

<u>กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</u>		
รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	น(ท-ป-ศ)
4552110	ดอกไม้ประดิษฐ์ Artificial Flowers	3(2-2-5)
4552111	งานดอกไม้สดและใบตอง floral and Banana Leaf Arrangements	3(2-2-5)
4553203	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย Floral Arrangements in Thai Tradition	3(2-2-5)
4553204	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก Gift and Souvenir Making	3(2-2-5)
4553205	ศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น Local Handicrafts	3(2-2-5)
4553206	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ Product Design and Packaging	3(2-2-5)
4553207	การจัดการธุรกิจด้านศิลปประดิษฐ์ Business Management in Handicrafts	3(3-0-6)
<u>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</u>		
รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	น(ท-ป-ศ)
4531102	การปรับปรุงที่อยู่อาศัย Household Improvement	3(3-0-6)
4531103	การจัดการพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน 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)

รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย	น(ท-ป-ศ)
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	
4533201	การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน Household Design	3(2-2-5)
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต ให้ศึกษา 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้		
รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย	น(ท-ป-ศ)
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	
4503801	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Professional Internship	2(90)
และให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้		
รหัสวิชา	ชื่อวิชาภาษาไทย	น(ท-ป-ศ)
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	
4504801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Professional Internship	5(450)
4504701	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(540)

### 3. หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

เลือกจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครโดยไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้ ซึ่งนักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้ตามความถนัดและความสนใจ และต้องไม่เป็นรายวิชาในสาขาวิชาเอกนั้น



## 3.1.4 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1  
ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	0010101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
	0010201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
	0020101	การพัฒนาตนและอัตลักษณ์คนพระนคร	3(3-0-6)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
กลุ่มวิชาแกน	4021705	เคมีประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
	4021706	ปฏิบัติการเคมีประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์	1(0-3-1)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4501104	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(บังคับ)	4514907	สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ	3(2-2-5)
<b>รวม</b>			<b>19 หน่วยกิต</b>

ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	0010202	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้	3(3-0-6)
	0020103	วิถีไทยและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3(3-0-6)
	0050101	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
กลุ่มวิชาแกน	4091112	คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(บังคับ)	4511204	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
	4542101	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	3(2-2-5)
	4551105	การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร	3(2-2-5)
<b>รวม</b>			<b>19 หน่วยกิต</b>

ชั้นปีที่ 2  
ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	0030101	ฉลาดคิดทางวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)
	0020104	กฎหมายในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(3-0-6)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
กลุ่มวิชาแกน	4011102	ฟิสิกส์ทั่วไป	3(3-0-6)
	4011103	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป	1(0-3-1)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4504101	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(บังคับ)	4552109	หลักศิลปะและการจัดดอกไม้	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(เลือก)	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
<b>รวม</b>			<b>22 หน่วยกิต</b>

ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	0040101	การตระหนักรู้และปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง	2(1-2-3)
	0020102	คุณค่าแห่งความงาม คุณธรรมและความสุข	3(3-0-6)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
กลุ่มวิชาแกน	4031109	ชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
	4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-1)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4502101	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	4503101	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(บังคับ)	4561103	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(เลือก)	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
<b>รวม</b>			<b>21 หน่วยกิต</b>

ชั้นปีที่ 3 (แผน 1)

ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
กลุ่มวิชาแกน	4501001	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์1	3(3-0-6)
	4113109	สถิติเพื่อการวิจัย	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(บังคับ)	4511104	โภชนาการ	3(2-2-5)
	4501102	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(เลือก)	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
<b>รวม</b>			<b>18 หน่วยกิต</b>

ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
กลุ่มวิชาแกน	4501002	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์2	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4503201	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(เลือก)	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4503801	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	2(90)
<b>รวม</b>			<b>17 หน่วยกิต</b>

ภาคการศึกษาที่ 3

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4504801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5(450)
<b>รวม</b>			<b>5 หน่วยกิต</b>

## ชั้นปีที่ 4 (แผน 1)

## ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4504102	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(0-9-5)
รวม			3 หน่วยกิต

## ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
หมวดวิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
รวม			6 หน่วยกิต

## ชั้นปีที่ 3 (แผน 2)

## ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
กลุ่มวิชาแกน	4501001	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์1	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(บังคับ)	4511104	โภชนาการ	3(2-2-5)
	4501102	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(เลือก)	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
<b>รวม</b>			<b>18 หน่วยกิต</b>

## ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
กลุ่มวิชาแกน	4501002	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์2	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4503201	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ(เลือก)	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4503801	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	2(90)
<b>รวม</b>			<b>17 หน่วยกิต</b>

ชั้นปีที่ 4 (แผน 2)

ภาคการศึกษาที่ 1

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

ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4504102	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(0-9-5)
<b>หมวดวิชาเลือกเสรี</b>	xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
<b>รวม</b>			<b>9 หน่วยกิต</b>

	<b>3.1.5 คำอธิบายรายวิชา</b>		
	1. <b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	30	หน่วยกิต
	1) <b>กลุ่มวิชาบังคับ</b>	27	หน่วยกิต
	1.1 <b>กลุ่มวิชาภาษา</b>	9	หน่วยกิต
<b>รหัสวิชา</b>	<b>ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา</b>		<b>น(ท-ป-ศ)</b>
<b>0010101</b>	<b>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร</b>		<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Thai for Communication</b>		
	ภาษากับการสื่อสาร ลักษณะและความสำคัญของภาษาไทย การใช้กระบวนการทักษะสัมพันธ์ทางภาษา ทักษะการสื่อสารและการสืบค้นเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตประจำวันและวิชาชีพ การเรียบเรียงและการนำเสนอสารสนเทศ การอ้างอิงและการเขียนบรรณานุกรม		
	Language and communication, characteristics and the importance of the Thai language; the use of integration process of language skills; skills of communication and information retrieval for daily living and professional life; writing and presenting information, citing and making references.		
<b>0010201</b>	<b>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน</b>		<b>3(3-0-6)</b>
	<b>English for Everyday Communication</b>		
	Development of students' language skills with emphasis on everyday face to face conversations; giving and seeking opinions; using expressions; describing experiences and events; giving reasons and explanations; and narrating books and films.		
<b>0010202</b>	<b>ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้</b>		<b>3(3-0-6)</b>
	<b>English for Study Skills Development</b>		
	Enrichment of students' reading strategies : skimming, scanning and guessing meaning from context; reading comprehension : reading for details, deriving meaning and reading critically; and study skills : note taking, summarizing and paraphrasing for academic readiness.		

	<b>1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</b>	<b>12</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>0020101</b>	<b>การพัฒนาตนและอัตลักษณ์คนพระนคร</b>		<b>3(3-0-6)</b>

### **Self Development and Phranakhon Identity**

ประวัติความเป็นมาความภาคภูมิใจ และเกียรติยศของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร การปลูกฝังให้ประพฤติกรรมเป็นตัวอย่างที่ดีตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย การเสริมสร้างทักษะในการพัฒนาตนด้านกาย จิต ปัญญา อารมณ์ และสังคม ความเข้าใจตนเองและผู้อื่น ความรับผิดชอบต่อสังคม การตระหนักในการใฝ่รู้และเรียนรู้ตลอดชีวิต และการสร้างความภาคภูมิใจในความเป็น “คนพระนคร”

History, reputation, and prestige of PhranakhonRajabhat University; cultivating the sense of being good persons representing the identity of the university; fostering development skills in body, mind, intelligence, and social life; understanding of oneself and others; taking responsibility and contributing to society; raising awareness of seeking knowledge and lifelong learning, and formulating pride of being “Phranakhon Citizen”.

<b>0020102</b>	<b>คุณค่าแห่งความงาม คุณธรรมและความสุข</b>		<b>3(3-0-6)</b>
----------------	--	--	-----------------

### **Aesthetic Value, Virtue, and Happiness**

การรับรู้สุนทรียภาพในความงามของธรรมชาติ การสร้างสรรค์งานศิลปกรรมของมนุษย์ ความเชื่อ ศาสนา และสังคม บนพื้นฐานแห่งการรับรู้ การมองเห็น การได้ยิน และการเคลื่อนไหว ความสามารถในการแสดงออกเชิงสร้างสรรค์งานศิลปกรรม งานดนตรี งานนาฏศิลป์เพื่อการพัฒนาทางอารมณ์สังคมและสติปัญญา และส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม การนำศิลปะมาประยุกต์ การแสวงหาความรู้และการสร้างสรรค์ศิลปะที่นำไปสู่การเข้าใจตนเอง เข้าใจผู้อื่น รู้เท่าทัน การเปลี่ยนแปลงและดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข

Aesthetic perception of natural beauty; human creation of artistic works; beliefs, religion and societal characteristics on the basis of visual, auditory and motion perception; ability to express oneself creatively in arts, music, and dances for developing emotional, social and intellectual and promoting morals and ethics; application of arts, knowledge acquisition and creation of arts leading to understanding of one’s self and others; awareness of changes, and living one’s life happily.



0020103      **วิถีไทยและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง**      3(3-0-6)

**Thai Living and Philosophy of Sufficiency Economy**

ลักษณะของวิถีชีวิตไทย วัฒนธรรมประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น หลักคุณธรรม จริยธรรมและธรรมาภิบาลในสังคมไทย จิตสำนึกความเป็นไทย ความเป็นพลเมืองในสังคม ประชาธิปไตย ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ทฤษฎีใหม่ การศึกษาตามแนวพระราชดำริและการประยุกต์ใช้

Characteristics of Thai living, culture, tradition, local wisdom, morals, ethics and good governance in Thai society; consciousness of being Thai; citizenship in a democratic society; the philosophy of sufficiency economy; the new theory and royal initiative study and their applications.

0020104      **กฎหมายในชีวิตประจำวัน**      3(3-0-6)

**Laws in Everyday Life**

กฎหมายในชีวิตประจำวันที่เกี่ยวข้องกับการเกิด ครอบครัว ผู้เยาว์ การรับราชการทหาร การหมั้น การสมรส การเลี้ยงดูบุตร ผู้สูงอายุ การตาย มรดกและพินัยกรรม

Laws in everyday life concerning birth, family, youth, military conscription, engagement, marriage, parenting, senior citizenship, death, legacies and testament.

1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี      3      หน่วยกิต

0030101      **ฉลาดคิดทางวิทยาศาสตร์**      3(3-0-6)

**Smart Thinking with Sciences**

กระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์และการประยุกต์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตให้สอดคล้องกับความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ทักษะในการตัดสินใจเลือกแนวทางปฏิบัติได้อย่างเหมาะสมในการดำรงชีวิต

Scientific thinking processes and applications to improve the quality of life that meet basic human needs; skills in deciding on the proper course of action to living.

	<b>1.4 กลุ่มวิชาสหวิทยาการ</b>	<b>2</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>0040101</b>	<b>การตระหนักรู้และปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง</b> <b>Awareness of Change and Adaptation</b> การตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงของสังคมปัจจุบันในมิติด้านเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และเทคโนโลยีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การปรับตัวและแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิตอย่างรู้เท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงในสังคมได้อย่างเหมาะสม  Awareness of current social changes in terms of economics, environment, and technology; using of information technology; adapting to changes and solving problems in one's life appropriately.		<b>2(1-2-3)</b>
	<b>1.5 กลุ่มวิชาพลานามัย</b>	<b>1</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>0050101</b>	<b>การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ</b> <b>Exercise for Health</b> ความหมาย ขอบข่าย วัตถุประสงค์และประโยชน์ของการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ หลักการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ การทดสอบความสมบูรณ์ของร่างกาย และกิจกรรมการออกกำลังกาย  Definitions, scope, objectives and importance of exercise for health; principles of exercise; physical fitness tests and exercise activities.		<b>1(0-2-1)</b>
	<b>2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>2.1 กลุ่มวิชาภาษา</b>		
<b>0010301</b>	<b>ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร</b> <b>Chinese for Communication</b> ทักษะการฟังและพูดภาษาจีนในสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน การบอกวัฒนธรรมประเพณีไทยและวัฒนธรรมจีน  Chinese speaking and listening skills in everyday situations; explaining Thai and Chinese cultures.		<b>3(3-0-6)</b>

- 0010401      ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร      3(3-0-6)  
**Japanese for Communication**  
 ทักษะการฟังและพูดภาษาญี่ปุ่นในสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน การบอก  
 วัฒนธรรมประเพณีไทยและวัฒนธรรมญี่ปุ่น  
 Japanese speaking and listening skills in everyday situations; explaining  
 Thai and Japanese cultures.
- 0010501      ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร      3(3-0-6)  
**Malay for Communication**  
 ทักษะการฟังและพูดภาษามลายูในสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน การบอก  
 วัฒนธรรมประเพณีไทยและวัฒนธรรมมลายู  
 Malay speaking and listening skills in everyday situations; explaining  
 Thai and Malay cultures.
- 0010601      ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร      3(3-0-6)  
**Vietnamese for Communication**  
 ทักษะการฟังและพูดภาษาเวียดนามในสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน  
 การบอกวัฒนธรรมประเพณีไทยและวัฒนธรรมเวียดนาม  
 Vietnamese speaking and listening skills in everyday situation; explaining  
 Thai and Vietnamese cultures.
- 0010701      ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร      3(3-0-6)  
**Burmese for Communication**  
 ทักษะการฟังและพูดภาษาพม่าในสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน การบอก  
 วัฒนธรรมประเพณีไทยและวัฒนธรรมพม่า  
 Burmese speaking and listening skills in everyday situations; explaining  
 Thai and Burmese culture.

## 2.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

0020105      ธรรมาภิบาลกับการป้องกันการคอร์รัปชัน      3(3-0-6)

**Good Governance and Corruption Prevention**

ความหมาย รูปแบบ ลักษณะ แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับธรรมาภิบาลการป้องกันการคอร์รัปชัน บทบาทหน่วยงานภาครัฐและเอกชน จิตสำนึกความเป็นพลเมือง การปกครองแบบประชาธิปไตย ระบบอุปถัมภ์ และสิทธิมนุษยชน

Definitions, types, characteristics, approaches, and theories of good governance; corruption prevention; roles of government and private sectors; awareness of citizenship; democratic government; patronage systems; and human rights.

0020106      โลกร่วมสมัย      3(3-0-6)

**Contemporary World**

พัฒนาการของอารยธรรมทางด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม และศิลปวัฒนธรรมมี ปัญหาของโลกตะวันตกและตะวันออก ปัญหาและความขัดแย้งในสังคมโลก แนวทางในการแสวงหาสันติภาพ พัฒนาการความร่วมมือระหว่างประเทศ ระเบียบปฏิบัติ กฎหมาย สถาบัน การรวมกลุ่มและความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในมิติด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วิเคราะห์ปัญหาสถานการณ์โลกปัจจุบัน

Development of civilization in terms of politics, economics, society, arts, and cultures; Eastern and Western wisdom; problems and conflicts of world societies, solutions for peace, the development of international cooperation; rules, laws, institutions; international integrations and relations in politics, economics and society; analysis of current world situations.

0020107      สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้      3(3-0-6)

**Information for Learning**

ความหมาย ความสำคัญของสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศ และทรัพยากรสารสนเทศ ระบบการจัดเก็บและการค้นคืนสารสนเทศ การเข้าถึงข้อมูลบนอินเทอร์เน็ต ทักษะการรู้สารสนเทศ ทักษะการนำเสนอรายงานเชิงวิชาการ และจริยธรรมทางสารสนเทศ

Definition, importance of information, information sources, and information resources; information storage and retrieval system; access of information on the internet; information literacy skills, practical skills in academic presentation; and information ethics.

0020108      **สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต**      3(3-0-6)

**Meditation for Life Development**

ความหมายของการทำสมาธิ จุดประสงค์ วิธีการ ขั้นตอน และจุดเริ่มต้นของการทำสมาธิ ลักษณะของการบริการและการทำสมาธิ ประโยชน์ของสมาธิ ลักษณะอาการต่อต้านสมาธิ และการนำสมาธิไปใช้ในชีวิตประจำวัน สมาธิกับการเรียนและการงาน ลักษณะ ขั้นตอน คุณสมบัติ ประโยชน์ของฌานและญาณ สิ่งที่ควรรู้เรื่องวิปัสสนา ความแตกต่างระหว่างสมถะกับวิปัสสนา แผนผังสมถะกับวิปัสสนา ชาวโลกกับวิปัสสนา

Definitions, objectives, methods, and the beginning of meditation; the nature of reciting and meditation, benefits of meditation, appearance of anti-meditation; applying meditation to daily life, meditation as related to education and working purposes; the nature, process, properties, and benefits of absorption (*Jhāna*) and insight (*Nyāna*); fundamental knowledge about introspection (*Vipassanā*); differences between tranquility (*Samatha*) and introspection, layout of tranquility and introspection; world community and introspection.

0020109      **โลก สิ่งแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลง**      3(3-0-6)

**Earth, Environment and Change**

โลก โครงสร้างและการเปลี่ยนแปลงของโลก ภัยพิบัติธรรมชาติ การอนุรักษ์และการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและพลังงาน การประยุกต์ภูมิสารสนเทศในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

Earth, its structures and changes; natural disasters; conservation and management of natural resources; environment and energy; application of geoinformatics in management of natural resources and environment.

## 2.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

0030102	<b>เกษตรเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต</b> <b>Agriculture for Quality of Life Development</b> ความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของการเกษตร เกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเกษตร การประยุกต์ใช้เกษตรอินทรีย์และนวัตกรรมทางการเกษตรเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Definitions, importance and advantages of agriculture; safety standards for agricultural products; application of organic agriculture and agricultural innovation in quality of life improvement.	3(3-0-6)
0030103	<b>คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน</b> <b>Mathematics for Everyday Life</b> ความหมาย ความสำคัญ ธรรมชาติ และโครงสร้างของคณิตศาสตร์ หลักการเรียนรู้คณิตศาสตร์ การพัฒนาการคิดทางคณิตศาสตร์ การให้เหตุผลและการอ้างเหตุผลทางคณิตศาสตร์ การแก้ปัญหาและการประยุกต์ใช้กระบวนการคิดทางคณิตศาสตร์เพื่อใช้แก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน Definitions, importance, nature and structures of mathematics; principles of learning mathematics; development of mathematical thinking; mathematical reasoning and argument; application of mathematical thinking to problem solving in everyday life.	3(3-0-6)
0030104	<b>เทคโนโลยีกับการสร้างสรรค์</b> <b>Technology and Creativity</b> ความหมาย ความสำคัญของการสร้างสรรค์ การเลือกใช้เทคโนโลยีและกระบวนการเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อนำไปสู่การสร้างสรรค์นวัตกรรม Definitions and importance of creativity, selection of appropriate technology and technological procedure leading to innovation creation.	3(3-0-6)

## 2.4 กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ

0060101 การประกอบการสมัยใหม่ 3(3-0-6)

## Modern Entrepreneurship

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจ สิ่งแวดล้อมทางธุรกิจ การจัดการธุรกิจสมัยใหม่ กลยุทธ์ การดำเนินธุรกิจ การเป็นผู้ประกอบการ การจัดตั้งธุรกิจ แผนธุรกิจ กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจที่ประสบความสำเร็จ

Introduction to business, business environment, modern business management, business strategies, entrepreneurship, business establishment, business plans, and case studies of successful businesses.

0060102 องค์กรแห่งความสุข 3(3-0-6)

## Happy Workplace

ความหมายและประเภทขององค์กร การจัดสภาพแวดล้อมองค์กร วัฒนธรรมขององค์กรบนความหลากหลาย ความหมายและความสำคัญขององค์กรแห่งความสุข การทำงานอย่างมีความสุขและมีส่วนร่วมในการสร้างองค์กรแห่งความสุข

Definitions and types of organization, organizational environment, cross cultural diversity in organization, definitions and importance of happy workplace, happy work life, and participation in creating a happy workplace.

2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาแกน 24 หน่วยกิต

รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

4501001 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 1 3(3-0-6)

## English for Home Economics 1

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, journals and articles. English Presentation Skills and Communication.

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4501002	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 2 English for Home Economics 2 วิชาบังคับก่อน : ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 1 Fostering the four-language skills. Reading English food service-related articles, writing an English summary and report in order for students to keep abreast of new advanced knowledge in food service industry. Practicing English communication to promote students learning and working in this area.	3(3-0-6)
4011102	ฟิสิกส์ทั่วไป General Physics หลักการทางฟิสิกส์และการประยุกต์ เนื้อหาครอบคลุมหัวข้อทาง กลศาสตร์ ของไหล อุณหพลศาสตร์ คลื่นและคลื่นเสียง ไฟฟ้าและแม่เหล็ก คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า ทัศนศาสตร์และฟิสิกส์แผนใหม่	3(3-0-6)
4011103	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป General Physics Laboratory ปฏิบัติการเกี่ยวกับ การวัดและความคลาดเคลื่อน กลศาสตร์ ของไหล อุณหพลศาสตร์ คลื่นไฟฟ้า แม่เหล็ก ทัศนศาสตร์และฟิสิกส์แผนใหม่	1(0-3-1)
4021705	เคมีประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์ Applied Chemistry in Home Economics ธาตุและสาร การใช้สารเคมี น้ำ กรด เบส เกลือ ไฮโดรคาร์บอน สารชีวโมเลกุล เอนไซม์ การเปลี่ยนแปลงของสารในร่างกาย การประยุกต์ใช้เคมีในคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
4021706	ปฏิบัติการเคมีประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์ Applied Chemistry in Home Economics Laboratory เทคนิคเบื้องต้นในการวิเคราะห์ ปฏิบัติการเคมีที่เกี่ยวข้องกับแอกติวิตีของน้ำ สมบัติของสารชีวโมเลกุล อิมัลชัน คุณสมบัติไฮโดรคอลลอยด์ กรดเบนโซอิก วิตามินซี สีสผสมอาหาร และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับหัวข้อบรรยาย	1(0-3-1)



รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4031109	ชีววิทยาทั่วไป General Biology สมบัติของสิ่งมีชีวิต การจัดระบบสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีวิทยาศาสตร์ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์และเมแทบอลิซึม พันธุศาสตร์ กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรม	3(3-0-6)
4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป General Biology Laboratory ปฏิบัติการเกี่ยวกับสมบัติของสิ่งมีชีวิต การจัดระบบสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีวิทยาศาสตร์ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์และเมแทบอลิซึม พันธุศาสตร์ กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรม	1(0-3-1)
4091112	คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ Mathematics and Decision Making ตรรกศาสตร์ เมทริกซ์ ดีเทอร์มิแนนต์ การแก้ระบบสมการเชิงเส้น กำหนดการเชิงเส้น ความน่าจะเป็นและสถิติเบื้องต้น และการประยุกต์	3(3-0-6)
4113109	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบวิธีวิจัย ความสำคัญของสถิติในการวิจัย ตัวแปร ระดับการวัดข้อมูล การวัดแนวโน้มสู่ส่วนกลางและการวัดการกระจาย การแจกแจงความน่าจะเป็นที่สำคัญ ประชากรและตัวอย่าง การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การทดสอบด้วยไคกำลังสอง การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์ การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียวและสองทางการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์และการรายงานผล	3( 2- 2- 5)
	<b>2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>	<b>18 หน่วยกิต</b>
รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4501104	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น Introduction to Home Economics ความหมาย ปรัชญา เนื้อหา ความสำคัญ และความเป็นมา ขอบเขตของคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ แนวโน้มงานอาชีพ การประชาสัมพันธ์ และเผยแพร่งานทางคหกรรมศาสตร์โดยวิธีการต่างๆ งานอาชีพสำหรับนักคหกรรมศาสตร์ และเรียนรู้การประกอบอาชีพจากผู้มีประสบการณ์	3(3-0-6)

รหัสวิชา 4502101	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology in Home Economics ความรู้ ความหมาย ความสำคัญเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ ระบบปฏิบัติการสำหรับงานเอกสาร การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข โปรแกรมการจัดการธุรกิจร้านอาหาร โปรแกรมการออกแบบตกแต่งเทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ และการฝึกปฏิบัติการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์	น(ท-ป-ศ) 3(2-2-5)
4503101	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Business Management in Home Economics ลักษณะการจัดการของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ในระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การบริหารงาน ด้านห่วงโซ่อุปทาน ด้านบุคคล การเงินและการลงทุน การปฏิบัติงาน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด กฎหมายเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจ บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและอาเซียน ฝึกปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจ จัดกิจกรรมธุรกิจจำลอง และศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)
4503201	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar on Home Economics ความหมาย ความสำคัญ วิธีการสัมมนา การค้นคว้า วิเคราะห์ และการวิเคราะห์เอกสารหรือบทความทางวิชาการ งานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทางด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์แขนงต่างๆ การสัมมนาเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพหรือเครือข่ายอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ฝึกปฏิบัติการจัดสัมมนาและการนำเสนอ	3(2-2-5)
4504101	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค Consumer Economics ศึกษาเกี่ยวกับแนวคิดทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ ศึกษากลไกของอุปสงค์และอุปทาน คุณภาพของตลาด การผลิต ต้นทุนการผลิต รายรับจากการผลิตกำไร การกำหนดราคาสินค้าในตลาดแบบต่างๆ ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐศาสตร์ส่วนบุคคลและส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค การเลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ	3(3-0-6)

รหัสวิชา 4504102	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics เทคนิคการทำงานวิจัย การค้นคว้าเชิงทดลองและสำรวจด้านอาหารและโภชนาการ หรือในแขนงอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ การรวบรวม วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การแปลผล การสรุปผลการอภิปรายผล และการเสนอเป็นรายงานการวิจัย ภายใต้การควบคุมและการแนะนำของ อาจารย์ที่ปรึกษาการวิจัย	น(ท-ป-ศ) 3(0-9-5)
---------------------	--	----------------------

### 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะ

#### 2.3.1 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ

24 หน่วยกิต

รหัสวิชา 4501102	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family and Community Resources Management ความหมาย ประเภททรัพยากรครอบครัว ความต้องการทรัพยากร การตัดสินใจใช้ ทรัพยากร หลักและกระบวนการจัดการทรัพยากร ค่านิยมและเจตคติในการจัดการทรัพยากรครอบครัว และชุมชน การประยุกต์หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร การจัดการทรัพยากร เงิน เวลา แรงงาน อาหาร ที่อยู่อาศัย และเครื่องนุ่งห่ม และการฝึกปฏิบัติการจัดการทรัพยากรแต่ละประเภท	น(ท-ป-ศ) 3(3-0-6)
---------------------	--	----------------------

4514907	สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ Food Sanitation and Quality Control ความหมาย ความสำคัญของหลักสุขาภิบาลอาหาร โรคที่เกิดจากการบริโภคอาหาร สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและ ขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ความปลอดภัยในอาหาร หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การประยุกต์ใช้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถาน ประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร ฝึกปฏิบัติการสุขาภิบาลอาหารและควบคุมคุณภาพ	3(2-2-5)
---------	---	----------

รหัสวิชา 4511104	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา โภชนาการ Nutrition ความหมาย ความสำคัญของอาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ ประเภทของอาหารและสารอาหาร หน้าที่ ประโยชน์ การย่อย การดูดซึมของสารอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับใน 1 วัน หลักการกำหนดรายการอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ ปัญหาภาวะโภชนาการและวิธีการป้องกันแก้ไข การฝึกปฏิบัติกำหนดรายการอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ	น(ท-ป-ศ) 3(2-2-5)
4511204	หลักการประกอบอาหาร Principles of Cookery เครื่องมือ เครื่องใช้ การชั่งตวง เทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหาร การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การเก็บรักษาและหลักการประกอบอาหารไทย และขนมไทย การฝึกปฏิบัติเทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
4542101	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ Developmental Family and Reproductive Health พัฒนาการมนุษย์แต่ในละช่วงวัย แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการครอบครัว การเกิดและระบบความสัมพันธ์ในครอบครัว วัฏจักรครอบครัว การวางแผนครอบครัว อนามัยเจริญพันธุ์ ครอบครัว บทบาทหน้าที่ของบุคคลในครอบครัว กฎหมายครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางการจัดการ การฝึกปฏิบัติการส่งเสริมและให้ความรู้เรื่องการวางแผนครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	3(2-2-5)
4551105	การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร Carving and Banana-Leaf Arrangement for Food Decorations ศึกษาศิลปะการตกแต่งอาหาร การฝึกปฏิบัติการแกะสลัก จากผักและผลไม้ การเย็บใบตองเพื่อใช้ตกแต่งอาหาร ให้เหมาะสมกับโอกาส รวมทั้งการเลือกใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์	3(2-2-5)
4552109	หลักศิลปะและการจัดดอกไม้ Principles of Arts and Floral Arrangements ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักศิลปะ และองค์ประกอบศิลปะ การนำหลักศิลปะมาใช้ในการจัดดอกไม้ การเลือกใช้ดอกไม้ให้เหมาะสมกับโอกาสและสถานที่ การฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้ รูปทรงต่างๆ รวมทั้งการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4561103	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textile and Clothes	3(2-2-5)
	สิ่งทอ สมบัติของเส้นใย การจำแนกประเภทและชนิดของเส้นใย เส้นด้าย ความรู้พื้นฐานในการผลิตผ้าและการตกแต่งเบื้องต้น การเลือกซื้อ การนำไปใช้ รวมทั้งการดูแลผ้าชนิดต่างๆ การฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า สิ่งของ และเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันด้วยมือและจักร	
	2.3.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก (โดยเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเพียงกลุ่มเดียว)	21 หน่วยกิต
	<u>กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</u>	
รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4512206	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)
	ความหมาย ความเป็นมา ความสำคัญและประเภทของอาหารไทย อาหารไทยประจำภาค เครื่องเทศและเครื่องปรุง เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งอาหาร การฝึกปฏิบัติอาหารไทย	
4512216	การถนอมและแปรรูปอาหาร Food Preservation and Processing	3(2-2-5)
	ประวัติ ความมุ่งหมายของการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่างๆ การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ ขบวนการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมและแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาและการบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหาร	
4513104	โภชนบำบัด Therapeutic Nutrition	3(2-2-5)
	ความหมาย ความสำคัญของโภชนบำบัด ลักษณะของอาหารบำบัดโรค หลักการจัดการอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการให้โภชนบำบัด การคำนวณปริมาณพลังงานและอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน ความรู้เกี่ยวกับอาหารเฉพาะโรค การกำหนดรายการอาหารและหลักการชั่ง ตวง อาหารบำบัดโรค ฝึกปฏิบัติอาหารบำบัดโรค	

รหัสวิชา 4513206	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา ขนมไทยและอาหารว่าง Thai Desserts and Snacks กรรมวิธีในการประกอบขนมไทยและอาหารว่าง โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียมการปรุง การจัดและการเสิร์ฟขนมไทยและอาหารว่าง การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติขนมไทยและอาหารว่าง	น(ท-ป-ศ) 3(2-2-5)
4513207	ขนมอบและการตกแต่งหน้าเค้ก Bakery and Cake Decorations ความหมาย ความสำคัญ คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อวิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบขั้นพื้นฐาน การออกแบบตกแต่งหน้าเค้กและขนมอื่น ๆ วัสดุที่จะนำมาใช้ตกแต่งให้สวยงาม การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ การฝึกปฏิบัติขนมอบและการตกแต่งหน้าเค้ก	3(2-2-5)
4514209	อาหารอาเซียนและนานาชาติ ASEAN and International Food ความหมาย ความสำคัญของอาหารอาเซียนและนานาชาติชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหารยุโรป อเมริกา เอเชีย วิธีประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม ประเภทและลักษณะอาหาร เทคนิคและการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร ฝึกปฏิบัติอาหารยุโรป อเมริกาและอาเซียน	3(2-2-5)
4514303	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Catering Management and Food Services รูปแบบการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะอาหาร การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยง มารยาทในการรับประทานอาหาร การฝึกปฏิบัติจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่างๆ	3(2-2-5)

กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		
รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4522201	<p>การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น</p> <p>Pattern Design for Fashion Clothes</p> <p>การออกแบบและดัดแปลงแบบตัดเบื้องต้นให้เป็นเสื้อแบบต่างๆ ตามสมัยนิยม ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้าแฟชั่นตามความเหมาะสม</p>	3(2-2-5)
4522203	<p>การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า</p> <p>Dressing Design and Sewing</p> <p>ศึกษา ลักษณะการแต่งกาย เพื่อการดัดแปลงออกแบบเสื้อผ้า การออกแบบ การแต่งกายจากสิ่งแวดล้อม การวัดตัว การสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อและกระโปรงแบบต่างๆ</p>	3(2-2-5)
4523404	<p>การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ</p> <p>Textile Quality Testing</p> <p>การทดสอบชนิดของสิ่งทอ คุณสมบัติของเส้นใยทางกายภาพ และทางเคมี ศึกษาคุณสมบัติของความคงทนต่างๆ ของผลิตภัณฑ์และวิเคราะห์ลักษณะของผลิตภัณฑ์ การดูแลและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์</p>	3(2-2-5)
4524909	<p>สีและการย้อม</p> <p>Dye and Dyeing</p> <p>ทฤษฎีของการมองเห็น สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการย้อมชนิดและคุณสมบัติของสีหลักและเทคนิคการย้อมสี การทำลวดลายจากการย้อมสี การฝึกปฏิบัติทดสอบความคงทนของสี</p>	3(2-2-5)
4561104	<p>การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</p> <p>Business Management in Textile and Clothes</p> <p>ความสำคัญและโครงสร้างของธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม สภาพการผลิต การบริโภค ใช้อุปทาน และโลจิสติกส์ ฝึกปฏิบัติการจัดการ แนวโน้มการพัฒนาธุรกิจสิ่งทอ ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง</p>	3(2-2-5)
4561105	<p>วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</p> <p>Culture of Textile and Clothes</p> <p>ลักษณะของวัฒนธรรม สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มของไทย อุปกรณ์และเทคนิคการผลิต ฝึกปฏิบัติการออกแบบและศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4562406	การเย็บปักด้วยมือและจักร Hand and Machine Embroidery	3(2-2-5)

เครื่องมือเครื่องใช้ในการเย็บตะเข็บต่าง ๆ ด้วยมือและจักรการออกแบบลวดลายสำหรับการปักด้วยมือและจักร เพื่อนำไปใช้ประดิษฐ์ตกแต่งเครื่องใช้ให้ประณีตสวยงาม เหมาะสมกับหน้าที่ใช้สอย ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บปักด้วยมือและจักร

กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4074505	การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ Care and Center Management of Children and The Elderly	3(3-0-6)

ความสำคัญและขอบข่ายการดำเนินงานของสถานบริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแลผู้สูงอายุ จุดมุ่งหมายในการจัดสถานบริการ การวางแผนการเนินการ การจัดสถานที่ วัสดุครุภัณฑ์ การจัดสรรบุคลากรสำหรับการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ การประมาณค่าใช้จ่าย การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก รวมทั้งการจัดกิจกรรมต่างๆ ภายในสถานบริการเด็กและสถานบริการผู้สูงอายุ

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

ความรู้เกี่ยวกับครอบครัว ความหมายของสุขอนามัย ปัญหาสุขอนามัยในครอบครัว การส่งเสริมสุขภาพแก่สมาชิกในครอบครัว โภชนาการสำหรับครอบครัว โรคติดต่อในครอบครัว สวัสดิการภายในบ้าน การปฐมพยาบาลและการรักษาพยาบาลทั่วไปในบ้าน และสุขภาพจิตในครอบครัว

4541104	พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก Child Development and Care	3(2-2-5)
---------	--	----------

ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการของเด็ก การปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคมและสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็ก บทบาทของครอบครัวและชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก ฝึกปฏิบัติการสังเกตพฤติกรรมและ/หรือการดูแลเด็กในโรงเรียน หรือสถานรับเลี้ยงเด็ก



รหัสวิชา 4541105	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ Promotion of Human Development ความสำคัญของการส่งเสริมพัฒนาการของมนุษย์ วิธีการศึกษาพัฒนาการทฤษฎีพัฒนาการมนุษย์ หลักพัฒนาการมนุษย์ องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการหลักจิตวิทยาพัฒนาการมนุษย์ การพัฒนาจิตใจของมนุษย์ในช่วงวัยต่างๆ	น(ท-ป-ศ) 3(3-0-6)
4541106	สุขภาพจิตในครอบครัว Family Mental Health ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของสุขภาพจิต พฤติกรรม และการปรับตัว ปัจจัยที่ส่งผลต่อสุขภาพจิตครอบครัว บทบาทสมาชิกครอบครัวในการปรับสุขภาพจิต ลักษณะของครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต แนวทางแก้ไขครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต	3(3-0-6)
4541203	การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ Health Care for The Elderly ความหมาย ความสำคัญในการส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ บุคลิกภาพ คุณธรรมจรรยาบรรณของผู้ส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ โภชนาการผู้สูงอายุ จิตวิทยาผู้สูงอายุ การสื่อสารกับผู้สูงอายุ ความเสี่ยงของผู้สูงอายุด้านสุขภาพ และด้านสิ่งแวดล้อม การช่วยเหลือกิจวัตรประจำวัน การจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ การนันทนาการ สังคมผู้สูงอายุ การออกกำลังกาย ฝึกปฏิบัติกิจกรรมเพื่อส่งเสริมและดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ	3(2-2-5)
4543204	การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ Care for Special Children ทฤษฎีและพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษแต่ละประเภท ความต้องการและการสนองความต้องการขั้นพื้นฐานของเด็กกลุ่มพิเศษ วิธีการจัดกิจกรรมและประสบการณ์ เพื่อส่งเสริมความพร้อมและพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษ การแก้ไขและส่งเสริมพฤติกรรมของเด็กกลุ่มพิเศษ องค์การและหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือเด็กกลุ่มพิเศษ	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4552110	ดอกไม้ประดิษฐ์	3(2-2-5)

**Artificial Flowers**

คุณค่าของดอกไม้ประดิษฐ์ การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้ รูปแบบ ขั้นตอนการประดิษฐ์ดอกไม้ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ดอกไม้ชนิดต่างๆ เช่น ดอกไม้ กลีบลา กลีบซ้อน และดอกทรงกรวย ตลอดจนจนส่วนประกอบต่างๆ ของดอก ใบและช่อ เพื่อนำไปใช้ให้เหมาะสมกับโอกาส

4552111	งานดอกไม้สดและใบตอง	3(2-2-5)
---------	---------------------	----------

**floral and Banana Leaf Arrangements**

ความเป็นมา คุณค่าของการจัดดอกไม้สด ลักษณะและประเภทดอกไม้ ใบไม้และใบตอง การเลือก การเตรียม การดูแลรักษา การฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้สดและใบตอง เพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และงานประเพณีนิยม

4553203	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย	3(2-2-5)
---------	-----------------------------	----------

**Floral Arrangements in Thai Tradition**

ความหมาย ความสำคัญของการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาดอกไม้และวัสดุอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย

4553204	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก	3(2-2-5)
---------	----------------------------------	----------

**Gift and Souvenir Making**

ประเภทของขวัญของที่ระลึก การเลือกใช้ของขวัญ ของที่ระลึกในแต่ละโอกาส วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประดิษฐ์ชิ้นงาน การออกแบบ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก ให้เหมาะสมกับวัสดุตามสมัยนิยมและโอกาสในการประกอบอาชีพ

4553205	ศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น	3(2-2-5)
---------	-----------------------	----------

**Local Handicrafts**

วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรม ชนิดของหัตถกรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น การเตรียมวัสดุ การผลิต การเก็บรอการจำหน่าย การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่นโดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรมมาพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมท้องถิ่น การฝึกปฏิบัติการออกแบบและพัฒนางานศิลปะหัตถกรรมโดยใช้วัสดุท้องถิ่นที่ให้ทั้งประโยชน์ใช้สอยและสวยงาม

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4553206	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ Product Design and Packaging ศึกษาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับทฤษฎีหลักการบรรจุภัณฑ์ ขั้นตอน วิธีการดำเนินการออกแบบ โดยใช้เทคนิควิธี อุปกรณ์เครื่องมือที่เหมาะสมกับวัสดุตามสมัยนิยม สอดคล้องกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่ายการใช้งาน	3(2-2-5)
4553207	การจัดการธุรกิจด้านศิลปประดิษฐ์ Business Management in Handicrafts ศึกษาด้านการตลาดที่เกี่ยวข้องกับศิลปประดิษฐ์ การจัดจำหน่าย การขนส่ง การเก็บรักษา การเพิ่มมูลค่าใช้กับศิลปประดิษฐ์ การดัดแปลงศิลปประดิษฐ์ให้เหมาะสมตามเทศกาล	3(3-0-6)
<u>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</u>		
รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4531102	การปรับปรุงที่อยู่อาศัย Household Improvement ความสำคัญของที่อยู่อาศัย ลักษณะของที่อยู่อาศัยที่ดีน่าอยู่ การปรับปรุงบ้านและบริเวณบ้าน การทำความสะอาด การซ่อมแซมบ้าน บริเวณบ้าน เครื่องใช้และสุขาภิบาลในบ้าน	3(3-0-6)
4531103	การจัดการพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน Household Space Management หลักการออกแบบ ประเภท และลักษณะของพื้นที่ใช้สอยภายในบ้านห้องต่างๆ ภายในบ้าน การจัดพื้นที่ใช้สอยแบบแยกประเภทตามการอยู่อาศัยและแบบแยกย่อยห้องต่างๆ ที่สัมพันธ์กับการเข้าถึงและทิศ การกำหนดขนาด สัดส่วน พื้นที่ใช้สอย ความสัมพันธ์กับทิศทางลม และการประหยัดพลังงาน และการฝึกปฏิบัติการออกแบบ และการวิเคราะห์การจัดพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน	3(2-2-5)
4531104	สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน Housing Sanitation and Safety ความรู้เกี่ยวกับบ้านและที่อยู่อาศัย ความหมายของสุขาภิบาล และความปลอดภัยในบ้านและที่อยู่อาศัย ความจำเป็นที่ต้องจัดการสุขาภิบาลและความปลอดภัย หลักการสุขาภิบาลบ้านและที่อยู่อาศัย โรคติดต่อภายในบ้าน อุบัติเหตุและการป้องกัน อุปสรรคและข้อจำกัดในการจัดการสุขาภิบาลบ้านและที่อยู่อาศัยให้เหมาะสม	3(3-0-6)

รหัสวิชา 4531105	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา การพัฒนาชุมชน Community Development ความหมายของชุมชนและการพัฒนา แนวคิดด้านประชากรศึกษา เพื่อการจัดการและ พัฒนาชุมชน แนวคิดพื้นฐานของการพัฒนาชุมชน หลักการจัดการและพัฒนาชุมชน ข้อมูลชุมชน การมีส่วน ร่วมในการพัฒนา หรือแก้ปัญหาคุณภาพชีวิตของชุมชน การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในชุมชน	น(ท-ป-ศ) 3(3-0-6)
4531201	การบริหารงานแม่บ้าน Housekeeping Management การดำเนินงานแม่บ้าน หน้าที่และความรับผิดชอบของแม่บ้าน การเตรียมห้องพัก หลักการทำความสะอาด การจัดตกแต่งของในห้องพักให้ครบมาตรฐานที่กำหนด หลักการดูแลทรัพย์สิน ภายในห้องพัก การบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ การซักรีด การทำบัญชีรายละเอียดสิ่งของเครื่องใช้ หลักการดูแลและทำความสะอาดในส่วนพื้นที่สาธารณะ การจัดทำตารางการทำงาน รวมทั้งการบริหารงาน ภายในของแผนกและร่วมกับแผนกอื่น การรับคำร้องเรียนและแนวทางแก้ไข ฝึกปฏิบัติงานแม่บ้าน	3(2-2-5)
4531301	การจัดและตกแต่งบ้าน Home Furnishing and Decorations วิวัฒนาการของบ้านและลักษณะของบ้านประเภทต่างๆ หลักการสร้างบ้าน การฝึกหัด อ่านสัญลักษณ์ทางสถาปัตยกรรมจากแบบแปลน การวางผัง การจัดตกแต่งโดยใช้หลักการตกแต่งภายใน เป็นเกณฑ์ ฝึกปฏิบัติการทำผังห้องต่างๆ และฝึกทำหุ่นจำลอง	3(2-2-5)
4533201	การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน Household Design การออกแบบ ส่วนประกอบของการออกแบบที่เหมาะสมกับการนำมาใช้ รูปแบบและ ลักษณะของวัสดุ เครื่องเรือนเครื่องใช้ในบ้าน มุ่งความสำคัญของความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ประโยชน์ใช้สอย และความสวยงาม การฝึกปฏิบัติการออกแบบและประดิษฐ์เครื่องใช้ในบ้าน	3(2-2-5)

	2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต ให้ศึกษา 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	
รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4503801	การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Professional Internship ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรูปแบบและกระบวนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ความสำคัญของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หลักการเขียนจดหมายสมัครงาน การเลือกสถานประกอบการ การสัมภาษณ์งานอาชีพ วัฒนธรรมองค์กร การพัฒนาบุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพ คุณธรรมจริยธรรม กฎหมายแรงงาน การประกันสังคม กิจกรรม 5 ส ระบบมาตรฐานการประกันคุณภาพและความปลอดภัยในการทำงาน การใช้งานภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การเขียนรายงาน การนำเสนอ ผลงาน ทักษะการวางแผน ทักษะการวิเคราะห์ ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าและการตัดสินใจ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศและกฎหมายเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสืบค้นข้อมูล รวมทั้งกิจกรรมอื่นๆ ตามความต้องการของสาขาวิชา	2(90)
	และให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	
4504801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Professional Internship วิชาบังคับก่อน : การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการภาคเอกชน รัฐวิสาหกิจ หรือรัฐบาล ทางด้านที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาของนักศึกษาอย่างเป็นระบบ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง ทำให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงจากการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา	5(450)
4504701	สหกิจศึกษา Cooperative Education วิชาบังคับก่อน : การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ปฏิบัติงานในสถานประกอบการเสมือนหนึ่งเป็นพนักงานของสถานประกอบการ ในตำแหน่งตามที่ตรงกับสาขาวิชาและเหมาะสมกับความรู้ความสามารถเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ปฏิบัติตนตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการในระหว่างปฏิบัติงาน มีหน้าที่รับผิดชอบและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายจากสถานประกอบการอย่างเต็มความสามารถ มีผู้นิเทศหรือพนักงานที่ควบคุมการปฏิบัติงาน การติดตามและการประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงานของนักศึกษา ทำให้เกิดการพัฒนาดตนเองและมีประสบการณ์จากการปฏิบัติงานในสถานประกอบการก่อนสำเร็จการศึกษา	6(540)

## 3. หมวดวิชาเลือกเสรี

## 6 หน่วยกิต

เลือกจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครโดยไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้ ซึ่งนักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้ตามความถนัดและความสนใจ และต้องไม่เป็นรายวิชาในสาขาวิชาเอกนั้น

## 3.2 ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สำเร็จจาก	ปี พ.ศ./คศ.	ภาระงานสอน/ชม. ต่อภาคการศึกษา
1	นางสาวอังคณา จารุพินทุโสภณ	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547 2544	12
2	นางสาวศุทธวีดี เววา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรมศาสตร์)	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549 2543	12
3	นางกานต์ณัฐรา เนื่องหนูน	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร	2553 2548	12
4	นางสาวชุติมา สังคะหะ	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2543 2539	12
5	นางศรุดา นิติวรการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาคหกรรมศาสตร์)	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541 2537	12



#### 5.4 บทความทางวิชาการ

-

#### 5.5 รายวิชาที่รับผิดชอบ

- วิทยาศาสตร์กับคุณภาพชีวิต
- การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- โภชนาการ
- หลักการประกอบอาหาร
- อาหารไทย
- การถนอมและแปรรูปอาหาร
- โภชนบำบัด
- ขนมไทยและอาหารว่าง
- การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร
- การบริหารงานแม่บ้าน
- การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์
- การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

#### 5.6 ประสบการณ์

อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร



## ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร (ลำดับที่ 2)

1. ชื่อ-สกุล นางสาวศุภวดี เววา
2. เลขประจำตัวประชาชน xxxxxxxxxxxx
3. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
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 เอกสารการสอน

ศุภวดี เววา. (2556). เอกสารประกอบการสอนรายวิชา การตัดเย็บเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 164 หน้า.

## 5.2 งานวิจัย

Wewa,S. (2017). Knowledge of fabric staining by natural dyes from Thai Song Dum community,Ban Don,Uthong, Suphanburi. 8<sup>th</sup> Internatonal Sciencee, Social Science, Engineering and Energy Conference 15<sup>th</sup> - 17<sup>th</sup> March, 2017, The A-ONE Royal Cruise Hotel, Pattaya Beach, Thailand.

Wewa,S. (2016). Knowledge mordant from natural substances his black native Thailand Bandom Thong, Suphan Buri district. West East Institute, 2016 International. Academic Conference November 14-16,2016 Italy.

Wewa, S., P. Saengpaen, K. Rodbangpong and K. Khucharoenphaisan, (2015). Optimization of dyed extract condition from Nypa palm bark using central composite design. Asian J. Agric. Res., 9(6): 362-366.

ศุภวดี เววา. (2557). การศึกษาความต้องการอาสีพระยะสั้น ชุมชนชัยบาดาล อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี. วารสารบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 7(1): 29-34.

## 5.3 แต่งตำรา

-

#### 5.4 บทความทางวิชาการ

-

#### 5.5 รายวิชาที่รับผิดชอบ

- คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น
- การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร
- สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น
- การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า
- การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ
- การย้อมให้เกิดลวดลาย
- การเย็บปักด้วยมือและจักร
- การปรับปรุงที่อยู่อาศัย
- การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์
- การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

#### 5.6 ประสบการณ์

อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร



### 5.5 รายวิชาที่รับผิดชอบ

- ขนมไทย
- โภชนศาสตร์ครอบครัว
- อาหารบำบัดโรค
- การถนอมอาหารและแปรรูป
- การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์
- การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

### 5.6 ประสบการณ์

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

## ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร (ลำดับที่ 4)

1. ชื่อ-สกุล    นางสาวชุตติมา สังคะหะ
2. เลขประจำตัวประชาชน                          xxxxxxxxxxxxxx
3. ตำแหน่งทางวิชาการ                          อาจารย์
4. คุณวุฒิ    ชื่อปริญญา                          สาขา    มหาวิทยาลัย                          ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ
 

4.1	ปริญญาเอก	บธ.ด.	การจัดการธุรกิจ	มหาวิทยาลัย	2560
				ราชภัฏพระนคร	
4.2	ปริญญาโท	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย	2543
			เพื่อพัฒนาชุมชน	รามคำแหง	
4.3	ปริญญาตรี	ศศ.บ.	ศึกษาศาสตร์-	มหาวิทยาลัย	2539
			คหกรรมศาสตร์	เกษตรศาสตร์	

## 5. ผลงานทางวิชาการ

## 5.1 เอกสารการสอน

ชุตติมา สังคะหะ. (2560). เอกสารประกอบการสอนวิชาการจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ.

กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 167 หน้า.

## 5.2 งานวิจัย

ชุตติมา สังคะหะ. (2561). การเชื่อมโยงวัฒนธรรมอาหารกับงานประเพณีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับวิถีชุมชนมอญเทศบาลบางหลวง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.

ชุตติมา สังคะหะ. (2561). ศักยภาพการท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีชุมชนมอญเทศบาลตำบลบางหลวง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี : สุรินทร์, การประชุมวิชาการระดับชาติราชชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ 9: 1953 – 1964.

## 5.3 แต่งตำรา

ชุตติมา สังคะหะ. (2561). ศิลปะการจัดดอกไม้เบื้องต้น. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 137 หน้า.

## 5.4 บทความทางวิชาการ

-

### 5.5 รายวิชาที่รับผิดชอบ

- การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร
- การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- สุขภาพโภชนาการและการควบคุมคุณภาพอาหาร
- หลักศิลปะและการจัดดอกไม้
- งานดอกไม้สดและใบตอง
- ดอกไม้ประดิษฐ์
- การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย
- การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
- การจัดการธุรกิจด้านศิลปประดิษฐ์
- การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์
- การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

### 5.6 ประสบการณ์

อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร (ลำดับที่ 5)

1. ชื่อ-สกุล นางศรดา นิติวรการ
2. เลขประจำตัวประชาชน xxxxxxxxxxxxxx
3. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. คุณวุฒิ ชื่อปริญญา สาขา มหาวิทยาลัย ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ
 

4.1 ปริญญาโท	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2541
4.2 ปริญญาตรี	ศศ.บ.	ศึกษาศาสตร์- คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2537

### 5. ผลงานทางวิชาการ

#### 5.1 เอกสารการสอน

ศรดา นิติวรการ. (2556). เอกสารประกอบการสอนรายวิชาพัฒนาการครอบครัว.  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 216 หน้า.

#### 5.2 งานวิจัย

ศรดา นิติวรการ. (2560). **ตำรับและคุณค่าทางโภชนาการอาหารพื้นบ้านไทยทรงดำ ตำบลบ้านดอน อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี**. ความหลากหลายของอาหารพื้นบ้านไทยทรงดำ ตำบลบ้านดอน อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี. การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานระดับชาติ “การประชุมวิชาการลำปางวิจัยครั้งที่ 3 บูรณาการนวัตกรรมและการวิจัยสู่ยุคไทยแลนด์ 4.0 เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น” วันที่ 26 กรกฎาคม 2560 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง. หน้า 474-485. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.

ศรดา นิติวรการ. (2559). **การศึกษาความหลากหลายอาหารพื้นบ้านมอญของชุมชนมอญกรุงเทพมหานคร**. การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงาน “การประชุมใหญ่ HERP CONGRESS IV โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา ครั้งที่ 4” วันที่ 8-10 กุมภาพันธ์ 2559 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี. หน้า 61. สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา.

Saruda Nitiworakarn. (2016). **Using of Focus Groups to Identify Mon Set Menus of BangKadi Community in Bangkok**. ICPEHSS 2016 : 18th International Conference on Psychological, Educational, Health and Social Sciences. 16-17 June 2016 Vienna, Austria. 1599-1602. สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา.

Saruda Nitiworakarn. (2015). **Identity of cultural food: A case study of traditional MON cuisine in Bangkok, Thailand**. ICICC 2015 : 17th International Conference on Identity, Culture and Communication. 24-25 June 2015 Paris France. สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา.

Saruda Nitiworakarn. (2015). **Traditional Mon food identification in Bangkok community, Bangkok.** The 5<sup>th</sup> International Academic Conference of Phetchaburi Rajabhat University to Sustainable “Research and innovation for Sustainable Development in Asia and the Pacific” . July (Saturday) 4<sup>th</sup>, 2015 Phetchaburi Rajabhat University, Thailand.15-21. สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา.

ศรุตา นิติวรการ. (2557). **ความหลากหลายของอาหารพื้นบ้านเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี.** สำหรับอาหารมอญเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี. วารสารกระแสวัฒนธรรม. ปีที่ 15 ฉบับที่ 28 หน้า 39-48. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.

ศรุตา นิติวรการ. (2557). **ความหลากหลายของอาหารพื้นบ้านมอญเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี.** การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ “การประชุมวิชาการระดับชาติการวิจัยรับใช้ชุมชนสร้างสังคมฐานความรู้” วันที่ 22 สิงหาคม 2557 ณ ห้องประชุมเฉลิมพระเกียรติ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี กรุงเทพมหานคร หน้า 641-652. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.

Saruda Nitiworakarn. (2014). **The effectiveness of multimedia teaching with video clips in bakery classroom.** International Conference of Educational Technology “Innovative Learning Environments for Authentic Education 29 .” November 2014, Seoul National University Korea.

ศรุตา นิติวรการ. (2554). **พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารของเด็กปฐมวัย โรงเรียนอนุบาลของรัฐในเขตบางเขน กรุงเทพมหานคร.** การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ครั้งที่ 2 “สหวิทยาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาคนและชุมชนอย่างยั่งยืน” วันที่ 10-11 สิงหาคม พ.ศ 2554 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.

### 5.3 แต่งตำรา

-

### 5.4 บทความทางวิชาการ

ศรุตา นิติวรการ. (2557). **อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ.** วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 หน้า 171-179.

ศรุตา นิติวรการ. (2557). **วิกฤตการณ์อาหารไทย.** Thai Journal of Science and Technology. ปีที่ 3 ฉบับที่ 2 หน้า 67-75.



### 5.5 รายวิชาที่รับผิดชอบ

- เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค
- ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก
- อาหารอาเซียนและนานาชาติ
- การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ
- สุขอนามัยครอบครัว
- พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก
- การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ
- การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ
- การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์
- การส่งเสริมสุขภาพจิตในครอบครัว
- การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์
- การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

### 5.6 ประสบการณ์

อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะอาชีพให้นักศึกษา จำแนกออกเป็น 2 กลุ่มย่อย ดังนี้

1. ฝึกปฏิบัติงานแบบสหกิจศึกษา เป็นการฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ 1 ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต หรือ
2. ฝึกงานแบบนับชั่วโมง ต้องมีระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่ต่ำกว่า 450 ชั่วโมง

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

4.1.1 การประยุกต์ใช้หลักการ แนวคิด ทฤษฎีเพื่อเพิ่มทักษะและความชำนาญในวิชาชีพนักศึกษา สามารถคิด วิเคราะห์ ค้นคว้าและวิจัยเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

4.1.2 ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริตมีภาวะผู้นำในการทำงานมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และมีจรรยาบรรณทางวิชาชีพ

4.1.3 มีทักษะในการปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์โดยเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการ

4.1.4 สามารถทำงานเป็นทีมและแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการทำงานได้ การคิดค้นนวัตกรรมใหม่ๆ เพื่อลดปัญหาการทำงานและเพิ่มศักยภาพของบุคลากรในงานที่เกี่ยวข้อง

##### 4.2 ช่วงเวลา

4.2.1 รายวิชาการเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 3

4.2.2 รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (แผน 1) ในภาคฤดูร้อน ของชั้นปีที่ 3 หรือ รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (แผน 2) ในภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

4.2.3 รายวิชาสหกิจศึกษา ในภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

##### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

4.3.1 รายวิชาการเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จัดให้เรียนเต็มเวลาในภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 3

4.3.2 รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (แผน 1) จัดให้มีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ในภาคฤดูร้อน ของชั้นปีที่ 3 หรือ รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (แผน 2) จัดให้มีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ในภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

4.3.3 รายวิชาสหกิจศึกษา จัดให้มีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ในภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

##### 4.4 การเตรียมการ

ฝ่ายฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตร วางแผนดำเนินการตลอดกระบวนการตั้งแต่ รายวิชาการเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การกำหนดคุณสมบัตินักศึกษาที่จะลงทะเบียนสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การคัดเลือกสถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน รูปแบบการนิเทศและการประเมินผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

## 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

รายวิชาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ นักศึกษาต้องเสนอหัวข้องานวิจัยที่เป็นการนำความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์มาใช้ในการแก้ปัญหา หรือพัฒนางานตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์โดยได้รับคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา การเขียนรายงานผล การศึกษาค้นคว้าตามระเบียบวิธีวิจัย การเผยแพร่ผลงานวิจัย

### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาเลือกปัญหาทางคหกรรมศาสตร์ที่มีความสนใจ ศึกษาโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงสำรวจหรือเชิงทดลอง เพื่อเป็นการพัฒนาผู้เรียนให้รู้จักการคิดวิเคราะห์ปัญหาและศึกษาค้นคว้าวิธีแก้ปัญหาทางคหกรรมศาสตร์ได้ตามหลักวิชาการ

### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

5.2.1 นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ที่เรียนมา เพื่อนำไปแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมตามระเบียบวิธีการวิจัย

5.2.2 นำผลการศึกษามาพัฒนาการเรียนการสอนและพัฒนาผู้เรียน

### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 4

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงการศึกษาปัญหาและการให้คำปรึกษาในการทำงานวิจัย รวมทั้งมีตัวอย่างรายงานวิจัยให้ศึกษาค้นคว้า

### 5.6 กระบวนการประเมิน

การประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากความถูกต้องเหมาะสมของรายงาน

## หมวดที่ 4

## ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

## 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีการจัดอบรมคุณธรรม จริยธรรมให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1</li> <li>2. สอดแทรกกิจกรรมและความรู้ทางด้านคุณธรรม จริยธรรมไว้ในการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา</li> </ol>
2. ด้านบุคลิกภาพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีการปฐมนิเทศนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่เข้าใหม่</li> <li>2. การปฐมนิเทศนักศึกษาก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</li> <li>3. ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้มีความขยันหมั่นเพียรและอดทนในการเข้าร่วมกิจกรรมและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี</li> <li>4. อบรมกิริยามารยาทในการเข้าสังคมและ เทคนิคการสื่อสาร</li> <li>5. มีการปัจฉิมนิเทศนักศึกษาก่อนที่จะสำเร็จการศึกษา</li> </ol>
3. ด้านภาวะผู้นำและความรับผิดชอบตลอดจนมีวินัยในตนเอง	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. กำหนดให้ทุกรายวิชามอบหมายการทำรายงานกลุ่มตลอดจนการนำเสนอรายงานเพื่อเป็นการสร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี</li> <li>2. มีกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรมเพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบในการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี</li> <li>3. ส่งเสริมการทำงานเป็นทีมและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</li> </ol>

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
	4. มีกติกาส่งเสริมวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลาอย่างสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนเสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น
4. ทักษะด้านการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. มีรายวิชาคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ ตลอดชีวิต เพื่อให้นักศึกษาใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการศึกษา 2. รายวิชาที่มีการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน กำหนดให้นำเสนอโดยใช้สื่อมัลติมีเดีย เพื่อเพิ่มทักษะทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ 3. จัดกิจกรรมพัฒนาทักษะทางด้านภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษา
5. ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง	1. การจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยใช้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ 2. การฝึกทักษะการคิดวิเคราะห์และการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ 3. มอบหมายงานเป็นรายบุคคลให้ศึกษาค้นคว้าในรายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์และวิชาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

## 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

### 2.1 การพัฒนาผลการเรียนรู้ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

#### 1. ด้านคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

##### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจ

##### พอเพียง

- (1) มีวินัยและความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ มุ่งมั่นในการทำงานให้สำเร็จ เป็นแบบอย่างที่ดีของสังคม
- (2) มีความซื่อสัตย์ เสียสละ อดทน กตัญญู และมีความพอเพียงเป็นฐานในการดำเนินชีวิต
- (3) สุขภาพ อ่อนนุ่มถ่อมตน รู้จักกาลเทศะใจกว้าง รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

(4) มีจิตสำนึกและตระหนักถึงการปฏิบัติตามจรรยาบรรณของวิชาชีพ เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

- (1) ทำโครงการเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
- (2) ศึกษาผู้ประสบความสำเร็จในการใช้ชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- (3) บรรยาย อภิปรายและสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมในเนื้อหาที่สอน
- (4) ยกตัวอย่างกรณีศึกษาและจัดกิจกรรมกลุ่ม เช่น การแสดงบทบาทสมมุติ

### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

- (1) รายงานโครงการ/ผลการปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
- (2) รายงานโครงการ/ผลการปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- (3) สังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน
- (4) ประเมินผลการจัดกิจกรรมกลุ่ม

## 2. ด้านการตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านการตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

(1) มีความภาคภูมิใจในความเป็นไทย วัฒนธรรมไทย และเข้าใจในความหลากหลายทางวัฒนธรรม

### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านการตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

- (1) บทบาทสมมุติ
- (2) จัดกิจกรรม/โครงการที่อนุรักษ์ความเป็นไทย
- (3) ศึกษาชุมชน
- (4) บรรยาย อภิปรายและสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมในเนื้อหาที่สอน
- (5) มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเป็นรายกลุ่ม/รายบุคคล

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านการตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

- (1) เพื่อนประเมินเพื่อน
- (2) ประเมินจากการนำเสนอกิจกรรม/โครงการ
- (3) ประเมินจากการรายงาน

- (4) สังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน
- (5) ประเมินผลการจัดกิจกรรมกลุ่ม

3. ด้านความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง  
ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและ  
เห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

- (1) มีความรอบรู้อย่างกว้างขวางในศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานของชีวิต และสามารถนำไปใช้  
ในการดำเนินชีวิตได้
- (2) บูรณาการความรู้ในรายวิชาที่เรียนกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลก  
ทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

- (1) มอบหมายหัวข้องานให้นักศึกษาค้นคว้าเรื่องที่สอดคล้องกับศาสตร์ที่เป็นพื้นฐาน  
ของชีวิต
- (2) แสดงบทบาทสมมติในสถานการณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันผ่านกิจกรรมกลุ่ม
- (3) นำเสนองานโดยบูรณาการความรู้ในรายวิชาที่เรียนกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่  
เกี่ยวข้อง
- (4) มอบหมายให้ค้นคว้าข้อมูล คำศัพท์ ประโยคอื่นๆ นอกเหนือจากบทเรียน

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล  
เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

- (1) ประเมินจากการใช้ภาษาในการสื่อสาร
- (2) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา
- (3) ประเมินผลจากการบ้าน ชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย

4. ด้านทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่าง  
ต่อเนื่อง

- (1) มีความรู้ ความเข้าใจ สาระสำคัญของหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานการ  
ดำรงชีวิต
- (2) มีความเข้าใจ ความแตกต่างระหว่างบุคคล และวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับ  
บทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ

- (3) สามารถเรียนรู้ เพื่อพัฒนาตนเองทั้งร่างกาย จิตใจ ด้วยความเฉลียวฉลาด
- (4) สามารถแสวงหาข้อมูล ความรู้ จากแหล่งและวิธีการที่หลากหลาย
- (5) ตระหนักถึงศักยภาพของตนเอง เพื่อพัฒนาตนเองให้ดำรงชีวิตอย่างมีความสุขและยั่งยืน

#### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

- (1) มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากสื่อสารสนเทศที่หลากหลาย
- (2) มอบหมายงานที่สามารถใช้แหล่งข้อมูลที่หลากหลายในการศึกษาค้นคว้า
- (3) กำหนดให้นักศึกษาอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูลที่ค้นคว้า

#### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

- (1) สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน
- (2) ประเมินจากผลงานของนักศึกษาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้
- (3) ตรวจสอบข้อมูลอ้างอิงของนักศึกษา

### 5. ด้านทักษะการคิดแบบองค์รวม

#### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการคิดแบบองค์รวม

- (1) สามารถคิดในเชิงเหตุผล รวมทั้งเชื่อมโยงกระบวนการคิดแบบต่างๆ เพื่อแก้ไขปัญหาได้อย่างรอบด้านและมีประสิทธิภาพ
- (2) สามารถเลือกวิธีคิดพิจารณาที่เหมาะสมต่อประเด็นปัญหาหนึ่งๆ ไม่ว่าจะด้วยการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ แสดงการประเมินข้อมูลเพื่อชี้ให้เห็นความน่าเชื่อถือ และให้ข้อสรุปอันจะนำไปสู่การตัดสินใจที่ถูกต้องเหมาะสม
- (3) สามารถให้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ที่จำเป็นในการแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่างๆ
- (4) สามารถศึกษาปัญหาที่หลากหลายรูปแบบ และมีทักษะแก้ไขปัญหาย่าง บูรณาการ และสร้างสรรค์ได้
- (5) สามารถใช้ทักษะการคิดพัฒนาให้เกิดปัญหาแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคต และแนวทางความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนด และได้ผลของการคิดเพื่อการเปลี่ยนแปลงตนเอง

#### 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการคิดแบบองค์รวม

- (1) จัดกระบวนการสอนที่หลากหลายโดยเน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการคิดแบบต่างๆ เพื่อแก้ไขปัญหาได้อย่างรอบด้านและมีประสิทธิภาพ



(2) ฝึกให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้าปัญหาที่หลากหลายรูปแบบ และใช้ทักษะการคิดแก้ปัญหาอย่างบูรณาการและสร้างสรรค์

### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการคิดแบบองค์รวม

(1) พิจารณากรณีศึกษา โดยเน้นการประเมินทักษะกระบวนการคิดแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

(2) ประเมินผลข้อมูลจากการค้นคว้า ด้วยการประเมินตามสภาพจริง เช่น ประเมินการนำเสนอชิ้นงาน การตอบคำถาม

(3) ประเมินโดยใช้แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

## 6. ด้านจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

### 6.1 ผลการเรียนรู้ด้านจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

(1) มีทักษะการทำงานเป็นทีม มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมองค์กรได้

(2) ตระหนักถึงสิทธิและหน้าที่ของตนเองและผู้อื่น และยอมรับในความแตกต่างหลากหลายของมนุษย์

(3) มีน้ำใจ มีจิตอาสา จิตสาธารณะ มีความรับผิดชอบต่อประโยชน์ส่วนรวม และมีจิตสำนึกรักท้องถิ่น

(4) สามารถช่วยเหลือและแก้ปัญหาของกลุ่มได้อย่างสร้างสรรค์ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม

(5) ตระหนักในคุณค่าของศิลปะ วัฒนธรรม ดนตรี วรรณกรรม ทั้งของไทยและประชาคมนานาชาติ

### 6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

(1) ทำโครงการ

(2) บทบาทสมมติ

(3) การนำเสนอ

### 6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

(1) ตรวจโครงการ

(2) ให้เพื่อนประเมิน

(3) ผู้สอนร่วมประเมิน

## 7. ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

### 7.1 ผลการเรียนรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

- (1) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการพัฒนาความรู้ด้านต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (2) สามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น คัดกรอง รวบรวมและวิเคราะห์ได้
- (3) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีในการติดต่อสื่อสารและนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (4) สามารถติดตามการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกในปัจจุบัน
- (5) ตระหนักรู้ผลกระทบของเทคโนโลยีที่มีต่อชีวิตและสังคม และสามารถเลือกใช้เทคโนโลยีให้เหมาะสมกับตนเองได้

### 7.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

- (1) กำหนดหัวข้อให้นักศึกษาค้นคว้าเพื่อนำเสนอผลงานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- (2) จัดกิจกรรมกลุ่มในการรวบรวมข้อมูลที่กำหนดและร่วมอภิปรายความน่าเชื่อถือ
- (3) นำเสนอข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 7.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

- (1) ประเมินผลงานของนักศึกษาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้
- (2) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา
- (3) ประเมินผลจากการใช้ภาษาในการสื่อสาร

## 8. ด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

### 8.1 ผลการเรียนรู้ด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

- (1) สามารถใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม
- (2) สามารถเลือกใช้ภาษาในบริบทที่แตกต่างได้อย่างเหมาะสม

### 8.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

ประสิทธิภาพ

- (1) บรรยาย อภิปราย และยกตัวอย่างการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
- (2) เปิดโอกาสให้นักศึกษานำเสนอผลงานการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน

เป็นรายกลุ่ม/รายบุคคล

(3) มอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้า แสดงบทบาทสมมติ และทำกิจกรรมเป็นราย  
กลุ่ม/รายบุคคล

### 8.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

- (1) ประเมินผลการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร การแสดงบทบาทสมมติ
- (2) ประเมินผลงานกลุ่ม และประเมินซึ่งกันและกัน
- (3) สังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน
- (4) แบบฝึกหัดและแบบทดสอบ
- (5) สอบกลางภาคและสอบปลายภาค
- (6) นำเสนอผลงานการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน

แผนผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป  
แผนผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง				2. การตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย		3. ความรอบรู้ อย่างกว้างขวางมีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติ		4. ทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง					5. ทักษะการคิดแบบองค์รวม					6. จิตอาสาและสำนึกสาธารณะเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก					7. การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน					8. การใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	
	1	2	3	4	1	2	1	2	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2					
รายวิชา																														
กลุ่มวิชาบังคับ																														
0010101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●		○		●		●	○	●	○		●		○	○				○			○	●	●	○	●	●			
0010201 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	●	○			○		●	○				○		○						○	○		○			●	●	●		
0010202 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้	●				○		●					○		○						○	○		●	●		●	●			
0020101 การพัฒนาตนและอัตลักษณ์คนพระนคร	●	○	○	○	○		●		○	●	●	○	●	○			○	○	○	○	○	●		○			○			
0020102 คุณค่าแห่งความงาม คุณธรรมและความสุข	●		●		●		●	○				●	○				○	○					●			○				
0020103 วิถีไทยและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง		●	○		●		○		●				●				○	○		○	●		●			○				
0020104 กฎหมายในชีวิตประจำวัน	●	○	○	●	○		●	○						○						●	○	○					●			
0030101 ฉลาดคิดทางวิทยาศาสตร์	○	○	●				○	○	●	○		●	○	●	●	●	●	●						○	○	○	○	○		
0040101 การตระหนักรู้และปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง	●						●					●		●	●		○	○	○							●	●	○		
0050101 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	●	○	○				○	○	○	○			○	○					●	○	○	●								

## แผนผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง				2. การตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย		3. ความรอบรู้ อย่างกว้างขวางมีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติ			4. ทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง					5. ทักษะการคิดแบบองค์รวม					6. จิตอาสาและสำนึกสาธารณะเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก					7. การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน					8. การใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	
	1	2	3	4	1	2	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2					
รายวิชา																															
กลุ่มวิชาเลือก																															
0010301 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	●	○	○		○		●				○		○		○	○			○	○	○			●							
0010401 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	●	○	○		○		●				○		○		○	○			○	○	○			●		○					
0010501 ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร	●	○	○		○		●				○		○		○	○			○	○	○			●		○					
0010601 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร	●	○	○		○		●				○		○		○	○			○	○	○			●		○					
0010701 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร	●	○	○		○		●				○		○		○	○			○	○	○			●		○					
0020105 ธรรมภิบาลกับการป้องกันการคอร์รัปชัน	○	●		●	○		○	○							○	○		○			●	●	○			○					
0020106 โลกร่วมสมัย		●		●			●	●				○			○						●			○		●					
0020107 สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	●	○		○			○	○					●											●	●						
0020108 สมบัติเพื่อพัฒนาชีวิต	●	○	○	○	●		●	●	○				●		○	●			○					●							
0020109 โลก สิ่งแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลง	○	●	○		○		●	○					○	○	○	○	●		○					○	○	○					

## แผนผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง				2. การตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย		3. ความรอบรู้ อย่างกว้างขวางมีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติ		4. ทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง					5. ทักษะการคิดแบบองค์รวม					6. จิตอาสาและสำนึกสาธารณะเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก					7. การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน					8. การใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ							
	1	2	3	4	1	2	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2								
0030102 เกษตรเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต		○		●	○		○	○				○	○					●															●			
0030103 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	○	○				●	○	●			○	○	●	●	●	○	○												○						
0030104 เทคโนโลยีกับการสร้างสรรค์				●	○		○	●				●	●					●				○				●	●	○								
0060101 การประกอบการสมัยใหม่		○		○	○		○	○	○			○	○			○					○		○	●		○										
0060102 องค์กรแห่งความสุข	○	○	○	●	○		●	○	●	●		○	●	○		○	●	○		●		○	○	○	●	○										

## 2.2 การพัฒนาผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ

### 2.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

#### 1. ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

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

#### 2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกประเด็นด้านคุณธรรมจริยธรรมในกิจกรรมการเรียนการสอน และให้ความสำคัญกับการแสดงออกซึ่งพฤติกรรมด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้เรียน เช่น การอภิปรายกรณีศึกษาในประเด็นที่เกี่ยวข้อง การยกย่องและให้รางวัลผู้ที่มีความประพฤติดี มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์แก่ส่วนร่วม ตลอดจนการที่อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างและเป็นທີ່ปรึกษาที่ดี ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

#### 3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- (1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมายและการมีส่วนร่วมกิจกรรม
- (2) ประเมินจากการมีวินัยของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- (3) สังเกตการแสดงพฤติกรรมระหว่างผู้เรียนด้วยกันและผู้สอนทุกคน
- (4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- (5) ประเมินจากสมุดบันทึกกิจกรรมและความดี

### 2.2.2 ความรู้

#### 1. ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

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

#### 2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

อาจารย์ผู้สอนจัดการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งองค์ความรู้ที่เป็นหลักการทางทฤษฎี และการพัฒนาทักษะปฏิบัติ ตลอดจนการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในเชิงวิชาชีพ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชา

นั้นๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการเพื่อให้การเรียนการสอนมีความหลากหลาย ผู้เรียนสามารถคิดเป็น ทำเป็น และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาได้

### 3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

- (1) การทดสอบย่อย
- (2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- (3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (4) ประเมินจากโครงการที่นำเสนอ
- (5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

## 2.2.3 ทักษะทางปัญญา

### 1. ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- (3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

### 2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ ประมวลผล และแสดงความคิดเห็น เช่น การอภิปรายและแสดงความคิดเห็นในกรณีศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ การมอบหมายงานให้นักศึกษาทำกิจกรรมในสถานการณ์จริง การจัดทำโครงการหรือการวิจัยเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้เพื่อประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานและแก้ไขปัญหา รวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานและการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้

### 3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ประเมินจากผลงานที่มอบหมายให้ทำ
- (2) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (3) การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์



## 2.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 1. ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเอง และวิชาชีพ

(2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

(3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

### 2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม หรือการทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่นหรือผู้มีประสบการณ์

### 3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

## 2.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

(2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียนและสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

(3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

### 2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้มีโอกาสพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร เช่น จัดให้มีการอภิปรายในประเด็นด้านคหกรรมศาสตร์ การให้ผู้เรียนค้นคว้าข้อมูลในหัวข้อที่เกี่ยวข้องแล้วจัดทำเป็นรายงานประกอบการนำเสนอผลงานในรูปแบบต่างๆ

### 3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์ และสถิติที่เกี่ยวข้อง

- (1) ประเมินผลจากการนำเสนอต่อชั้นเรียน
- (2) ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียน
- (3) ประเมินผลจากการใช้คอมพิวเตอร์

## 3. ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
หมวดวิชาเฉพาะ																
กลุ่มวิชาแกน																
4501001 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 1	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○
4501002 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 2	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○
4011102 ฟิสิกส์ทั่วไป	○	●	○	●	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○
4011103 ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป	●	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○
4021705 เคมีประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○
4021706 ปฏิบัติการเคมีประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○
4031109 ชีววิทยาทั่วไป	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●
4031110 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●
4091112 คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ	●	○	○	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●	○
4113109 สถิติเพื่อการวิจัย	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○

## 3. ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)(ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
<b>กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>																	
4501104 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	●	
4502101 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศใน งานคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	●	○	●	
4503101 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์	○	●	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	
4503201 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	
4504101 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	
4504102 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	●	
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ</b>																	
4501102 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	●	○	○	
4511104 โภชนาการ	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	

## 3. ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)(ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
4511204 หลักการประกอบอาหาร	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○
4514907 สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○
4542101 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○
4551105 การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○	●	●
4552109 หลักศิลปะและการจัดดอกไม้	●	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●
4561103 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	●
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก</b> <b>กลุ่มอาหารและโภชนาการ</b>																
4512206 อาหารไทย	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
4512216 การถนอมและแปรรูปอาหาร	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○
4513104 โภชนบำบัด	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●

## 3. ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)(ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
4513206 ขนมหไทยและอาหารว่าง	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●
4513207 ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●
4514209 อาหารอาเซียนและนานาชาติ	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●
4514303 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก</b> <b>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b>																
4522201 การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○
4522203 การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●
4523404 การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ	●	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●
4524909 สีและการย้อม	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●
4561104 การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○

## 3. ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)(ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
4561105 วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	●	●	○
4562406 การเย็บปักด้วยมือและจักร	●	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	●	●	○
4074505 <b>กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก</b> <b>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</b> การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
4543101 สุขอนามัยครอบครัว	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○
4541104 พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○
4541105 การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●
4541106 สุขภาพจิตในครอบครัว	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
4541203 การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○
4543204 การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ	○	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○

## 3. ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)(ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์																
4552110 ดอกไม้ประดิษฐ์	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○
4552111 งานดอกไม้สดและใบตอง	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●
4553203 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●
4553204 การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●
4553205 ศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●
4553206 การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●
4553207 การจัดการธุรกิจด้านศิลปประดิษฐ์	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●



## 3. ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)(ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก</b> <b>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</b>																
4531102 การปรับปรุงที่อยู่อาศัย	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
4531103 การจัดการพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●
4531104 สุขภาพและความปลอดภัยภายในบ้าน	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●
4531105 การพัฒนาชุมชน	●	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○
4531201 การบริหารงานแม่บ้าน	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●
4531301 การจัดและตกแต่งบ้าน	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●
4533201 การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●

## 3. ฝั่งแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)(ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา																
4503801 การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●
4504801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○
4504701 สหกิจศึกษา	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○

## 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 นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา อนุปริญญาหรือประกาศนียบัตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังต่อไปนี้

3.1.1 ศึกษารายวิชาต่างๆครบถ้วน และผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนด และระเบียบของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

3.1.2 มีคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 8 ระดับ

3.1.3 ใช้เวลาการศึกษาไม่เกิน 2 เท่าของระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาการลาพักการศึกษาตามความที่ระบุไว้ในข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ.2548 ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาการลาพักการศึกษาตามความที่ระบุไว้ในข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2548

3.1.4 ไม่มีพันธะด้านหนี้สินใดๆ กับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

3.1.5 มีเกียรติและศักดิ์ศรีของนักศึกษา

### 3.2 นักศึกษามีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

3.2.1 เป็นนักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบหลักสูตร

3.2.2 ผ่านกิจกรรมภาคบังคับ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ให้นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในข้อ 3.2.1 และ 3.2.2 ยื่นคำร้องแสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต่อส่วนทะเบียนและประเมินผล ภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นอาจไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติให้ปริญญาบัตรในภาคการศึกษานั้น

3.2.3 เข้าร่วมกิจกรรมพัฒนานักศึกษาของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

3.2.4 เข้าร่วมการปัจฉิมนิเทศภายหลังฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษาของสาขาวิชา

## หมวดที่ 6

### การพัฒนาคณาจารย์

#### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของสถาบัน คณะ ตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการฝึกอบรม คุงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

1.3 มีอาจารย์ที่มีความรู้และประสบการณ์ในการสอนเป็นที่เล็งในการสอนและการประเมินผล

#### 2. การพัฒนาและส่งเสริมทักษะทางวิชาการและวิชาชีพแก่อาจารย์

แผนพัฒนาบุคลากรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563
1. การพัฒนาเพื่อเพิ่มคุณวุฒิทั้งในและต่างประเทศ - ระดับปริญญาเอก (3 คน)	1. การพัฒนาเพื่อเพิ่มคุณวุฒิทั้งในและต่างประเทศ - ระดับปริญญาเอก (3 คน)	1. การพัฒนาเพื่อเพิ่มคุณวุฒิทั้งในและต่างประเทศ - ระดับปริญญาเอก (2 คน)	1. การพัฒนาเพื่อเพิ่มคุณวุฒิทั้งในและต่างประเทศ - ระดับปริญญาเอก (1 คน)	1. การพัฒนาเพื่อเพิ่มคุณวุฒิทั้งในและต่างประเทศ - ระดับปริญญาเอก (1 คน)
2. อบรมความรู้เพื่อพัฒนาประมวผลการสอนตามแบบ มคอ.	2. อบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำประมวผลการสอนตามแบบ มคอ.	2. อบรมความรู้เพื่อผลิตเอกสารการสอน คำสอน ตำรา หนังสือ	2. อบรมความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและการจัดทำสื่อ e-learning และเว็บไซต์	2. อบรมและศึกษาดูงานหน่วยงานเพื่อปรับปรุงพัฒนาการเรียนการสอน
3. แผนพัฒนาเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ - อบรมการจัดทำผลงานวิชาการ	3. แผนพัฒนาเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ - อบรมการจัดทำผลงานวิชาการ	3. แผนพัฒนาเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ - อบรมการจัดทำผลงานวิชาการ	3. แผนพัฒนาเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ - อบรมการจัดทำผลงานวิชาการ	3. แผนพัฒนาเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ - อบรมการจัดทำผลงานวิชาการ

ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563
ที่ได้คุณภาพทาง วิชาการ เพื่อเข้าสู่ ตำแหน่งวิชาการ ผศ. (3 คน)	ที่ได้คุณภาพทาง วิชาการ เพื่อเข้าสู่ ตำแหน่งวิชาการ ผศ. (3 คน)	ที่ได้คุณภาพทาง วิชาการ เพื่อเข้าสู่ ตำแหน่งวิชาการ ผศ. (3 คน)	ที่ได้คุณภาพทาง วิชาการ เพื่อเข้าสู่ ตำแหน่งวิชาการ ผศ. (1 คน) รศ. (1 คน)	ที่ได้คุณภาพทาง วิชาการ เพื่อเข้าสู่ ตำแหน่งวิชาการ ผศ. (1 คน) รศ. (1 คน)
4. การศึกษาดูงาน หรือความร่วมมือ ทางวิชาการกับ องค์กรหน่วยงาน ทั้งภาครัฐและ เอกชนที่เกี่ยวข้อง กับคหกรรม ศาสตร์	4. การศึกษาดูงาน หรือความร่วมมือ ทางวิชาการกับ องค์กรหน่วยงาน ทั้งภาครัฐและ เอกชน	4. การศึกษาดูงาน หรือความร่วมมือ ทางวิชาการกับ องค์กรหน่วยงาน ทั้งภาครัฐและ เอกชน	4. การศึกษาดูงาน หรือความร่วมมือ ทางวิชาการกับ องค์กรหน่วยงาน ทั้งภาครัฐและ เอกชน	4. การศึกษาดูงาน หรือความร่วมมือ ทางวิชาการกับ องค์กรหน่วยงาน ทั้งภาครัฐและ เอกชน

## หมวดที่ 7

### การประกันคุณภาพหลักสูตร

#### 1. การบริหารจัดการหลักสูตร ระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตรมีดังนี้

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 สาขาวิชาผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อวิเคราะห์ผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปีและนำข้อมูลมาปรับปรุงกลยุทธ์การบริหารจัดการหลักสูตรของอาจารย์ผู้สอน ซึ่งผลต่อคุณภาพของหลักสูตร

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. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยโดยมีการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรทุกๆ 5 ปี	2. จำนวนวิชาเรียนที่มีภาคปฏิบัติและวิชาเรียนที่มีแนวทางให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
<p>3. ตรวจสอบและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพมาตรฐาน</p> <p>4. มีการประเมินมาตรฐานของหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ</p>	<p>3. จัดอาจารย์ที่เหมาะสมเข้าสอนตามความรู้ความสามารถ</p> <p>4. จัดให้อาจารย์ทำแผนการสอนแบบมีส่วนร่วม โดยอาจารย์ผู้สอนรายวิชาเดียวกันประชุมร่วมกันและผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำหลักสูตร</p> <p>5. การเรียนการสอนเน้นกิจกรรมมากกว่าการบรรยาย</p> <p>6. ส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ศึกษาดูงานในหลักสูตรหรือวิชาการที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ</p> <p>7. มีการประเมินหลักสูตรโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกปี และภายนอกอย่างน้อยทุก 4 ปี</p> <p>8. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอนโดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา</p>	<p>3. จำนวนและรายชื่อคณาจารย์ประจำ คุณวุฒิ ประสบการณ์และการพัฒนาอบรมของอาจารย์</p> <p>4. จำนวนบุคลากรผู้สนับสนุนการเรียนรู้และบันทึกกิจกรรมในการสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>5. ผลการประเมินการเรียนการสอนอาจารย์ ผู้สอน และการสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้สนับสนุนการเรียนรู้ โดยนักศึกษา</p>

## 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

### 2.1 การบริหารงบประมาณ

มหาวิทยาลัยจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้ให้กับหลักสูตรเพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนอุปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา



## 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

1. สาขาวิชามีบรรยากาศที่เอื้อต่อการเรียนรู้ มีสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานที่เรียน ประกอบด้วย ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการคหกรรมศาสตร์และโปรเจคเตอร์
2. แหล่งเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย ประกอบด้วยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ศูนย์ให้บริการและพัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศ

## 2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้องเพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาให้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื้อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่นๆที่จำเป็น

## 2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

มีเจ้าหน้าที่ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คอยดูแลห้องปฏิบัติการคหกรรมศาสตร์ให้พร้อมใช้งาน และยังให้บริการสื่อและสื่อทัศนูปกรณ์ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งประเมินความพอเพียงและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย นอกจากนี้ยังมีเจ้าหน้าที่สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศของมหาวิทยาลัย ซึ่งประสานงานการจัดซื้อหนังสือในแต่ละปีงบประมาณ และทำหน้าที่ประเมินความพอเพียงของหนังสือ และตำรา

## 3. การบริหารคณาจารย์

### 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยโดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไปในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง

### 3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน วิธีการประเมินและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ รวมทั้งมีผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

### 3.3 การแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ

อาจารย์พิเศษมีความสำคัญต่อการจัดการศึกษาในหลักสูตร เนื่องจากอาจารย์พิเศษเป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชา และมีประสบการณ์หลากหลาย สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงจัดให้มีการเชิญอาจารย์พิเศษหรือวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญมาบรรยายในบางรายวิชา โดยอาจารย์พิเศษจะต้องมีคุณวุฒิการศึกษา ระดับปริญญาโทขึ้นไปในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง

## 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

มีการกำหนดคุณสมบัติบุคลากรสายสนับสนุนให้ตรงกับภาระหน้าที่ที่จะต้องรับผิดชอบ ต้องผ่านการสอบคัดเลือกตามกฎระเบียบการบริหารงานทรัพยากรบุคคล

### 4.1 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

บุคลากรสายสนับสนุนควรมีวุฒิปริญาตรีที่เกี่ยวข้องกับภาระงานที่รับผิดชอบและมีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

### 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

สนับสนุนให้มีการจัดฝึกอบรม ศึกษาดูงาน เพื่อพัฒนาความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์ และเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานตามตำแหน่งที่รับผิดชอบ

## 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

### 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่นๆ แก่นักศึกษา

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์จะดำเนินการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาด้านการเรียน และปัญหาด้านการปรับตัวในระดับอุดมศึกษาสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาได้ โดยอาจารย์ประจำสาขาวิชาทุกคนจะต้องกำหนดเวลาทำการ 4 คาบต่อสัปดาห์ เพื่อให้ นักศึกษาเข้าปรึกษาได้

### 5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใด สามารถที่จะยื่นคำร้องขอตรวจสอบกระดาษคำตอบในการสอบ ตลอดจนจุดคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้ ทั้งนี้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด

## 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

6.1 สำรวจความต้องการของตลาดแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตก่อนการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตร

6.2 สำรวจข้อมูลความรู้ทางวิชาการและทักษะอาชีพที่จำเป็นทางด้านคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเปลี่ยนแปลงตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี การแข่งขันทางการค้าธุรกิจบริการและแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภค

6.3 มีการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน(Key Performance Indicators)

	ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1.	อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	-
2.	มีการจัดทำรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	✓	✓	✓	✓	-
3.	มีการจัดทำรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	-
4.	มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	-
5.	มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	-
6.	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4อย่างน้อยร้อยละ 25ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	-

	ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
7.	มีการพัฒนาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอนหรือการประเมินผล การเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงาน ใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	-	✓	✓	✓	-
8.	อาจารย์ใหม่ ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือ คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	-
9.	อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทาง วิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ หนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	-
10.	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการและ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	-
11.	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย และ/หรือบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยมากกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	✓	✓
12.	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อ บัณฑิตใหม่ เฉลี่ยมากกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 (หลังจากบัณฑิตสำเร็จการศึกษาอย่างน้อย 1 ปี)	-	-	-	-	✓

หมายเหตุ เครื่องหมาย ✓ หมายถึงปีที่ดำเนินงานตามดัชนีบ่งชี้

## หมวดที่ 8

### การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

#### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

##### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น คำแนะนำและข้อเสนอแนะต่างๆ

1.1.2 การสอบถามจากนักศึกษา ถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้จากวิธีการที่ใช้ โดยใช้แบบสอบถาม หรือการสนทนากับกลุ่มนักศึกษา ระหว่างภาคการศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอน

1.1.3 ช่วงก่อนการสอนควรมีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยทีมผู้สอนหรือระดับสาขาวิชา และ/หรือการปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน ส่วนช่วงหลังการสอนควรมีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา ด้านกระบวนการ การนำผลการประเมินไปปรับปรุง สามารถทำได้รวบรวมปัญหา ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงและกำหนดให้ประธานหลักสูตรและทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

##### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 นักศึกษาประเมินอาจารย์ด้านความรู้ความสามารถในวิชาที่สอน วิธีสอน และการใช้สื่อประกอบการสอน

1.2.2 การสังเกตการณ์ของผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร และ/หรือทีมผู้สอน

1.2.3 การประเมินภาพรวมของหลักสูตรโดยบัณฑิตใหม่

#### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 นักศึกษาชั้นปีสุดท้ายหรือบัณฑิตใหม่

2.2 ผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้ประกอบการ ดำเนินการโดยสัมภาษณ์ผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้ดูแลนักศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในหน่วยงานภายนอก

2.3 ผู้เชี่ยวชาญหรือทรงคุณวุฒิภายนอก ดำเนินการโดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาให้ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะในการปรับปรุงหลักสูตร

2.4 รายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร หรือรายงานการประเมินผลการประกันคุณภาพภายใน

#### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินหลักสูตร ดำเนินการตามกระบวนการประเมินการศึกษาประจำปีตามดัชนีผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) ในหมวดที่ 7 รวมทั้งผ่านการประเมินผลการประกันคุณภาพภายใน โดยคณะกรรมการประจำหลักสูตร และคณะกรรมการการประเมินคุณภาพภายในระดับสาขา

#### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

ประเมินปรับปรุงหลักสูตรทุกๆ 5 ปี เพื่อให้ได้หลักสูตรที่มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ทั้งนี้คณะกรรมการประจำหลักสูตรจะต้องมีการประชุมร่วมกัน เพื่อสำรวจและปรับปรุงรายละเอียดในรายวิชาต่างๆ โดยให้มีการรวบรวมข้อเสนอแนะ ข้อมูล จากการประเมินของนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต และผู้ทรงคุณวุฒิ ทำการวิเคราะห์ข้อมูลข้างต้น โดยคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรและทำการเสนอการปรับปรุงหลักสูตร

## ภาคผนวก

## ภาคผนวก 1

การสำรวจ/วิจัยประเมินหลักสูตร/อื่นๆ



## จากการสำรวจ/วิจัย ประเมินหลักสูตร/อื่นๆมีรายละเอียดดังนี้

การจัดทำหลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิศวกรรมศาสตร์ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ได้ดำเนินการตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ที่กำหนดให้โครงสร้างหลักสูตรประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรี โดยที่หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาพื้นฐาน วิชาชีพ วิชาเฉพาะด้านและวิชาชีพที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและปฏิบัติงาน ดำเนินการปฏิบัติตามแนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาโดยกำหนดให้มีการประเมินหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี จากผลการประเมินหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2554 ซึ่งรวบรวมจากการประเมินความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชาจำนวน 6 คน บัณฑิตที่จบการศึกษาในปี 2553 จำนวน 31 คนและความคิดเห็นผู้ใช้บัณฑิตจำนวน 31 คนมีผลการศึกษา ดังนี้

1. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์ที่มีต่อหลักสูตรและการจัดการศึกษาโดยรวม อยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.57$ ) ด้านระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ อยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.25$ ) ความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ อยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 2.94$ )

2. ความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อหลักสูตรและการจัดการศึกษาโดยรวม อยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.44$ ) ด้านระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการมีความพึงพอใจ อยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.68$ ) ด้านกิจกรรมการพัฒนานักศึกษา มีความพึงพอใจ อยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.47$ ) ด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มีความพึงพอใจ อยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.38$ )

3. ความพึงพอใจของบัณฑิตจากข้อมูลความคิดเห็น ผู้ใช้บัณฑิต จำนวน 31 คนที่มีต่อหลักสูตรและการจัดการศึกษาโดยรวม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.80$ ) ด้านอาจารย์ผู้สอน มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.99$ ) ด้านระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.87$ ) ด้านกิจกรรมการพัฒนานักศึกษา มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.92$ ) ด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ มีความพึงพอใจ อยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.88$ ) จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมบริการอาหารได้แก่ โรงแรม ภัตตาคาร พบว่า ต้องการบัณฑิตที่มีความรู้ในด้านการประกอบอาหาร สามารถเรียกชื่อวัตถุดิบและวิธีการปรุงเป็นภาษาอังกฤษ มีความรู้ในการปรุงอาหารแบบต่างๆ การสุขาภิบาลอาหาร และการเก็บรักษาวัตถุดิบแต่ละชนิด คุณลักษณะของบัณฑิตควรมีความอดทนและมีความสามารถทำงานเป็นทีม สำหรับผู้ใช้บัณฑิตในภัตตาคารและแฟรนไชส์อาหาร ต้องการบัณฑิตที่มีความสามารถในการบริหารจัดการและการบริการทรัพยากรบุคคล

แนวทางดำเนินการพัฒนาและบริหารจัดการหลักสูตรนั้นควรจัดหลักสูตรให้มีลักษณะที่ตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการหรือสังคม ประเทศชาติ ซึ่งเป็นการพัฒนาบุคคลเข้าสู่งานวิชาชีพ แนวทางการออกแบบหลักสูตรจึงควรเน้นที่สาระของการจัดกระบวนการโดยให้เน้นกิจกรรม การปฏิบัติจริง ปรับทัศนคติการบริหารจัดการหลักสูตรและการเรียนการสอนของคณะกรรมการประจำหลักสูตรและอาจารย์

ผู้สอนให้มองรายวิชาและการนำไปใช้ในชีวิตจริงเป็นตัวตั้ง เพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตให้เคารพในภูมิปัญญา มีจิตอาสา มีความสามารถทางภาษาอังกฤษในระดับที่ใช้ในการทำงานได้ดี มีสมรรถนะในด้านการประกอบอาชีพ และการทำงานข้ามวัฒนธรรมได้ สำหรับแนวทางในการนำหลักสูตรไปใช้ ควรมุ่งให้อาจารย์มีบทบาทในการอำนวยความสะดวก ช่วยให้ผู้เรียนให้มีกระบวนการเรียนรู้และแสวงหาความรู้ด้วยตนเองให้มากขึ้น

## ภาคผนวก 2

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีและปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2548



### 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	นักศึกษาที่เข้าศึกษาตามโครงการจัดการศึกษาเพื่อปวงชน 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 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งส่งผลกระทบต่อสังคม

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 ใช้ระบบทวิภาคโดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 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 ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชา

12.1 การขอเพิ่มและขอลถอนรายวิชา จะกระทำได้ภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติและภายใน 1 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน โดยจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา ถ้านักศึกษาขอยกเลิกรายวิชาหลังจากช่วงเวลาดังกล่าวจะได้รับการบันทึกอักษร W

12.2 การขอยกเลิกรายวิชาต้องกระทำให้เสร็จสิ้นก่อนสอบปลายภาค 2 สัปดาห์

12.3 นักศึกษาที่ชำระเงินค่าธรรมเนียมแบบเหมาจ่ายที่ขอเพิ่มและถอนรายวิชาภายในระยะเวลาที่กำหนดไม่ต้องชำระเงินเพิ่มในกรณีเพิ่มรายวิชาและไม่สามารถถอนเงินคืนได้กรณีขอลถอนรายวิชา

## 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 ต้องยื่นคำร้องขอมิสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียน 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) ถ้าเป็นความผิดประเภท سوءเจตนาให้ลงโทษโดยให้ได้รับ “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 จะต้องมียุทธศาสตร์คะแนนเฉลี่ยสูงสุดแต่ละสาขาวิชา 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

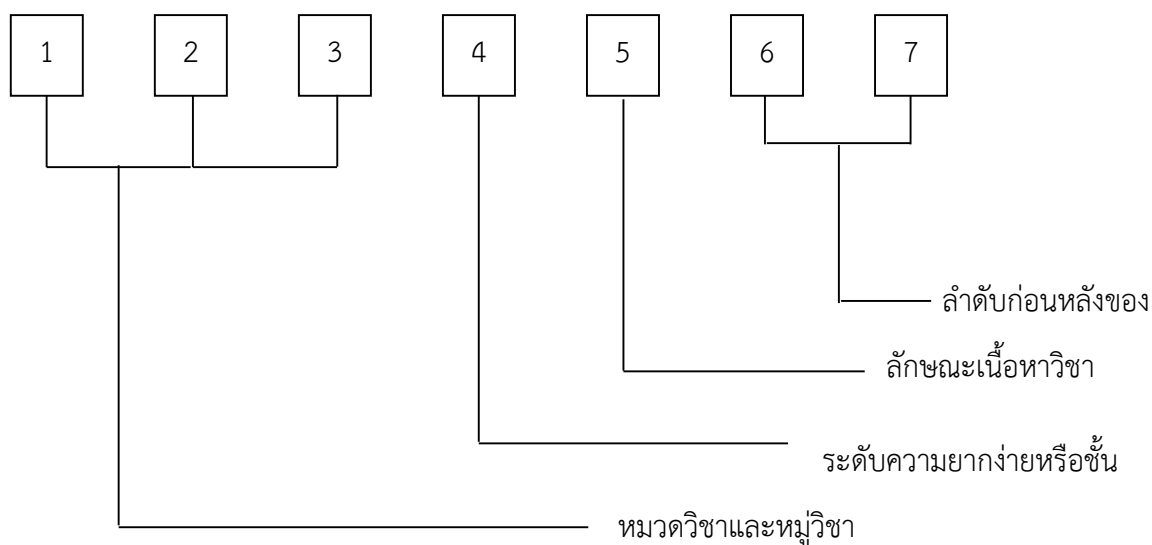
## ภาคผนวก 3

ความหมายของเลขรหัสวิชา



## ความหมายของเลขรหัสวิชา

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
  - เลข 3 ตัวแรกเป็นหมวดวิชาและหมู่วิชา
  - เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี
  - เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา
  - เลขตัวที่ 6,7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา



## ภาคผนวก 4

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร



## คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

ที่ ๒๓๑๖ / ๒๕๕๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ตามที่มีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ได้มีนโยบายให้ทุกคณะดำเนินการจัดทำหลักสูตรใหม่และปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. ๒๕๕๒ เพื่อให้ใช้หลักสูตรดังกล่าวกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๕๙ เป็นต้นไปตั้งนั้นเพื่อให้การดำเนินการพัฒนาหรือปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นไปตามด้วยความเรียบร้อย และมีประสิทธิภาพ ดังนั้นมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครจึงแต่งตั้งบุคคลดังต่อไปนี้เป็นคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) ดังนี้

## คณะที่ปรึกษา

๑. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ
๒. คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
๓. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หน้าที่ ให้คำปรึกษาด้านต่างๆ ให้การพัฒนาเพื่อปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตร ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. ๒๕๕๒ และสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

## คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| ๑. อาจารย์ชุตติมา สังคะหะ              | ประธานกรรมการ           |
| ๒. รองศาสตราจารย์ ดร.วันดี ไทยพานิช    | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ) |
| ๓. รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง        | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ) |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรุตดา นิติวรรการ | กรรมการ                 |
| ๕. อาจารย์ศุทธวดี เววา                 | กรรมการ                 |
| ๖. อาจารย์อังคณา จารุพินทุโสภณ         | กรรมการ                 |
| ๗. อาจารย์โสธรรณา เครือเมฆ             | กรรมการและเลขานุการ     |
| ๘. นางสาวฝนทิพย์ หอมริน                | ผู้ช่วยเลขานุการ        |

หน้าที่ พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. ๒๕๕๒ และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๗

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัลยา แสงเรือง)  
รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## ภาคผนวก 5

หนังสือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร



ที่ ศธ ๐๕๖๕ / ๕๕๙๗

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
เลขที่ ๙ ถนนแจ้งวัฒนะ เขตบางเขน  
กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๒๐

๑๕ ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญบุคลากรในหน่วยงานเข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามกรอบมาตรฐาน TQF มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครพิจารณาแล้วเห็นว่าบุคลากรในหน่วยงานของท่านเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในสาขาที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร จึงขอเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อาทิตย์ กวีวังโส ประธานหลักสูตรอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เป็นกรรมการวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าว ในวันศุกร์ที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมเรือนกระจก มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาอนุญาตให้บุคลากรในหน่วยงานของท่านรับเชิญเป็นกรรมการวิพากษ์หลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัลยา แสงเรือง)  
รองอธิการบดีปฏิบัติราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
โทร. ๐๒-๕๕๔-๘๑๒๕  
โทรสาร ๐๒-๕๒๑-๐๓๓๘



ที่ ศธ ๐๕๖๕ / ๕๕๙๖

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
เลขที่ ๙ ถนนแจ้งวัฒนะ เขตบางเขน  
กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๒๐

๑๕ ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญร่วมวิพากษ์หลักสูตร

เรียน คุณนิธิศ ศรีแย้ม

ด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามกรอบมาตรฐาน TQF มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ใช้บัณฑิตในหลักสูตรที่เกี่ยวข้อง จึงขอเชิญท่านร่วมวิพากษ์หลักสูตร ในวันศุกร์ที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมเรือนกระจก มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณารับเชิญร่วมวิพากษ์หลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัลยา แสงเรือง)  
รองอธิการบดีปฏิบัติราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
โทร. ๐๒-๕๔๔-๘๑๒๕  
โทรสาร ๐๒-๕๒๑-๐๓๓๘



ที่ ศธ ๐๕๖๕ / ๕๕๙๙

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
เลขที่ ๙ ถนนแจ้งวัฒนะ เขตบางเขน  
กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๒๐

๑๕ ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญร่วมวิพากษ์หลักสูตร

เรียน คุณจักรี เมืองโคตร

ด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามกรอบมาตรฐาน TQF มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นศิษย์เก่าในหลักสูตรที่เกี่ยวข้อง จึงขอเชิญท่านร่วมวิพากษ์หลักสูตร ในวันศุกร์ที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมเรือนกระจก มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณารับเชิญร่วมวิพากษ์หลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัลยา แสงเรือง)  
รองอธิการบดีปฏิบัติราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
โทร. ๐๒-๕๔๔-๘๑๒๕  
โทรสาร ๐๒-๕๒๑-๐๓๓๘



ที่ ศธ ๐๕๖๕ / ๕๕๙๘

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
เลขที่ ๙ ถนนแจ้งวัฒนะ เขตบางเขน  
กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๒๐

๑๕ ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญร่วมวิพากษ์หลักสูตร

เรียน คุณรุจีพัชร พ่วงสุนทร

ด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามกรอบมาตรฐาน TQF มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นศิษย์เก่าในหลักสูตรที่เกี่ยวข้อง จึงขอเชิญท่านร่วมวิพากษ์หลักสูตร ในวันศุกร์ที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมเรือนกระจก มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณารับเชิญร่วมวิพากษ์หลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัลยา แสงเรือง)  
รองอธิการบดีปฏิบัติราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
โทร. ๐๒-๕๕๔-๘๑๒๕  
โทรสาร ๐๒-๕๒๑-๐๓๓๘



## ภาคผนวก 6

ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

**ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ กรรมการวิพากษ์หลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
1. ข้อ 8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา ให้เพิ่มเติมนักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการในสถาบันอาหาร	1. ได้ปรับปรุงเพิ่มเติมนักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการในสถาบันอาหาร	รายละเอียด ในหน้า 3
2. ปรับชื่อรายวิชาทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษรวมทั้งคำอธิบายรายวิชา ให้มีความสอดคล้องกัน	2. ได้ปรับรายวิชาดังต่อไปนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ เป็นรายวิชาคหกรรมศาสตร์เบื้องต้น</li> <li>Introduction to Home Economics</li> <li>- การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research for Home Economics เป็น Research in Home Economics</li> <li>- สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ จาก Home Economics Seminar เป็น Seminar in Home Economics</li> <li>- พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ จาก Family Development and Reproductive เป็น Family Development and Reproductive Health</li> <li>- อาหารไทย จาก Thai cuisine เป็น Thai Food</li> <li>- อาหารท้องถิ่น จาก Local Cookery เป็น Local Food</li> <li>- กิจกรรมและการละเล่นเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก จาก Games and Activities to Reinforce Child Development เป็น Games and</li> </ul>	รายละเอียด ในหน้า 32-44

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ กรรมการวิพากษ์หลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
	Activities to Reinforce Child Development - การร้อยมาลัย จาก Thai Garland เป็น Garland Arrangement - การออกแบบเครื่องเรือนเครื่องใช้สำหรับครอบครัว เป็น การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน	
3. ปรับรายวิชาภาษาอังกฤษให้เป็นเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	3. ได้ปรับรายวิชา - ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ English for Specific Purposes English through specific fields, such as science, technology and commerce. Students' knowledge in particular fields improved as well as ability to learn English through their own motivation to use the language. Ideas from texts discussed while effective presentation techniques highlighted. เป็น รายวิชาภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics This course is designed for students to develop the vocabulary and expression skills needed for Home Economics. Students are to be practiced their listening. and reading in texts, journals, material and technical term related to Home Economics. There is also an emphasis on presentation skills. Students will be practiced English communication	รายละเอียด ในหน้า 30

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ กรรมการวิพากษ์หลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
	<p>in order to promote their learning and working in area of Home Economics.</p> <p>- และปรับรายวิชาการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ Developing Skills in English</p> <p>Reading and writing skills to cope with future career demands. Including practices in different reading strategies: scanning, skimming, identifying main ideas and specific information Reading sources from newspapers, brochures, advertisement, itineraries and the internet. Including writing practices in job application letters and resumes, note-taking and summarizing chosen texts. เป็น การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ สำหรับการบริการอาหาร Developing Skills in English for Food Service</p> <p>This course aims to develop listening, speaking, reading, and writing skills in food service contexts with the emphasis on listening to lectures, participation in group discussions, presenting presentations, reading articles, making summaries and writing reports in order to enable students to keep abreast of new advanced knowledge in food service. Students will be practiced English</p>	

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ กรรมการวิพากษ์หลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
	communication in order to promote their learning and working area of food service.	
4. กลยุทธ์การสอนและการประเมินของการพัฒนาผลการเรียนรู้ หมวดวิชาเฉพาะ ไม่มี	4. ได้ปรับปรุงเพิ่มเติมกลยุทธ์ เข้าไปในมาตรฐานผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	รายละเอียด ในหน้า 56-59
5. คณะกรรมการให้ทำการทบทวน ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ	5. ได้ปรับปรุงแก้ไขผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบหลักและความรับผิดชอบรอง ในทุกรายวิชา ของหมวดวิชาเฉพาะ	รายละเอียด ในหน้า 60-68

## ภาคผนวก 7

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555 กับ หลักสูตรปรับปรุง 2559

**ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ระหว่างหลักสูตร พ.ศ. 2555 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559**

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p><b>หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป</b></p> <p>1. ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics</p>	<p><b>หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป</b></p> <p>1. ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics</p>	คงเดิม
<p><b>2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา</b></p> <p>ภาษาไทย ชื่อเต็ม วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ วท.บ.(คหกรรมศาสตร์) ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม Bachelor of Science (Home Economics) ชื่อย่อ B.Sc.(Home Economics)</p>	<p><b>2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา</b></p> <p>ภาษาไทย ชื่อเต็ม วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ วท.บ.(คหกรรมศาสตร์) ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม Bachelor of Science (Home Economics) ชื่อย่อ B.Sc.(Home Economics)</p>	คงเดิม
<p><b>3. จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b> ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต</p>	<p><b>3. จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b> ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต</p>	คงเดิม
<p><b>4. หัวข้ออื่นๆ</b></p> <p>วิชาเอกหรือความเชี่ยวชาญเฉพาะหลักสูตร สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมา พิจารณาในการวางแผนหลักสูตร ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน</p>	<p><b>4. หัวข้ออื่นๆ</b></p> <p>วิชาเอกหรือความเชี่ยวชาญเฉพาะหลักสูตร สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้อง นำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน เตรียมพร้อม เข้าสู่ประชาคมอาเซียน</p>	เพิ่มเติม รายละเอียดให้ ทันสมัยต่อ สถานการณ์ ปัจจุบันในแต่ละ หัวข้อ
<p><b>หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร</b></p> <p>1. ปรัชญา คหกรรมศาสตร์พัฒนาคุณภาพชีวิต ส่งเสริม เศรษฐกิจ ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม</p>	<p><b>หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร</b></p> <p>1. ปรัชญา คหกรรมศาสตร์พัฒนาคุณภาพชีวิต ส่งเสริม เศรษฐกิจ ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม</p>	คงเดิม
<p>2. ความสำคัญ การผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความเข้าใจในด้านทฤษฎี และปฏิบัติย่อมเป็นรากฐานสำคัญของบุคลากร ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเกี่ยวข้องกับ อาหารและ โภชนาการ เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย บ้านและการ จัดการทรัพยากร พัฒนาการครอบครัวและเด็ก ศิลป</p>	<p>2. ความสำคัญ คหกรรมศาสตร์เป็นวิชาชีพที่มีลักษณะศาสตร์ เป็นสหวิทยาการของการบูรณาการความรู้ทาง วิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ ที่มุ่ง พัฒนาพื้นฐานชีวิต คือ ครอบครัว ด้วยการจัดการ</p>	ปรับปรุงเพื่อให้ สอดคล้องกับ มาตรฐาน คุณวุฒิระดับ ปริญญาตรี สาขาวิชา

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>ประติษฐ์ นักคหกรรมศาสตร์มีบทบาทสำคัญโดยตรงต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต</p>	<p>ทรัพยากรบุคคล วัสดุ และสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิต ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคมโดยบุคลากรทางคหกรรมศาสตร์ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพในหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน ซึ่งจากสถานการณ์การเปลี่ยนแปลง ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมที่เกิดขึ้น ทำให้เห็นถึงทิศทางการเติบโตทางอาชีพคหกรรมศาสตร์ สอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลที่ได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนากำลังคน 4 สาขา คือ กลุ่มเกษตร ได้แก่ อาหารปลอดภัย (ครัวของโลก) กลุ่มบริการ ได้แก่ อาหารไทย การบริการอาหาร กลุ่มอุตสาหกรรม ได้แก่ แฟชั่น สิ่งทอ อุตสาหกรรมอาหาร การใช้ภูมิปัญญา และกลุ่มส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ ได้แก่ ธุรกิจขนาดเล็ก (SMEs) ธุรกิจวิสาหกิจชุมชน (ศิลปาชีพ และหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์) งานศิลปหัตถกรรม ซึ่งล้วนเป็นแขนงวิชาทางคหกรรมศาสตร์ทั้งสิ้น</p> <p>จากความสำคัญภายใต้ปรัชญาและแนวโน้มการเจริญเติบโตทางอาชีพดังกล่าว หลักสูตรจึงมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่มีความรู้ความสามารถในการจัดการทาง คหกรรมศาสตร์ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ รวมถึงมีจิตสำนึก รับผิดชอบต่อสังคม มีทักษะและความชำนาญในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาพัฒนาคุณภาพชีวิตให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อครอบครัว ชุมชนและสังคม</p>	<p>คหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557</p>
<p>3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้ ความสามารถและมีทักษะการจัดการสามารถประกอบอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>2. มีความชำนาญในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาพัฒนาคุณภาพชีวิตให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อครอบครัวและสังคม</li> </ol>	<p>3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพ ควบคู่ไปกับการมีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดี</li> <li>2. ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทย</li> </ol>	<p>ปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557</p>



หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
3. มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ รวมถึงมีจิตสำนึก รับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม	3. ผลิตบุคลากรเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมของบุคคล ชุมชนและสังคม	
4. หัวข้ออื่นๆ แผนพัฒนาปรับปรุง(คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายใน 5 ปี)	4. หัวข้ออื่นๆ แผนพัฒนาปรับปรุง (คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายใน 5 ปี)	คงเดิม
<b>หมวดที่ 3</b> <b>1. ระบบการจัดการศึกษา</b> ระบบการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษามีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ <b>ระยะเวลาในการดำเนินการเรียนการสอน</b> ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา <b>การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา</b> 1) มีเวลาศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา 2) ต้องเป็นผู้ที่สอบได้จำนวนหน่วยกิตและสอบรายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตร 3) ผ่านเงื่อนไขอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด 4) ต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนน 5) ผ่านการพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร	<b>หมวดที่ 3</b> <b>1. ระบบการจัดการศึกษา</b> ระบบการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษามีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ <b>ระยะเวลาในการดำเนินการเรียนการสอน</b> ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา <b>การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา</b> 1) มีเวลาศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา 2) ต้องเป็นผู้ที่สอบได้จำนวนหน่วยกิตและสอบรายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตร 3) ผ่านเงื่อนไขอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด 4) ต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนน 5) ผ่านการพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร	คงเดิม
2. หัวข้ออื่นๆ ปัญหานักศึกษาแรกเข้า กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา	2. หัวข้ออื่นๆ ปัญหานักศึกษาแรกเข้า กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา	คงเดิม
3. โครงสร้างหลักสูตร <b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b> 30 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 12 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 9 หน่วยกิต	3. โครงสร้างหลักสูตร <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	ปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p><b>2. หมวดวิชาเฉพาะ 87 หน่วยกิต</b></p> <p>2.1 กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต</p> <p>2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 46 หน่วยกิต</p> <p>2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะ 23 หน่วยกิต</p> <p>2.3.1 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ - หน่วยกิต</p> <p>2.3.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก - หน่วยกิต</p> <p>2.4. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต</p> <p><b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต</b></p>	<p><b>2. หมวดวิชาเฉพาะ 94 หน่วยกิต</b></p> <p>2.1 กลุ่มวิชาแกน 24 หน่วยกิต</p> <p>2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต</p> <p>2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะ 45 หน่วยกิต</p> <p>2.3.1 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 24 หน่วยกิต</p> <p>2.3.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 21 หน่วยกิต</p> <p>2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต</p> <p><b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต</b></p>	ปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557
<p><b>4. รายละเอียดวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ 87 หน่วยกิต</b></p> <p><b>4.1 กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต</b></p> <p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป)</p> <p>1500108 ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ 3(3-0)</p> <p><b>English for Specific Purposes</b></p> <p>English through specific fields, such as science, technology and commerce. Students' knowledge in particular fields improved as well as ability to learn English through their own motivation to use the language. Ideas from texts discussed while effective presentation techniques highlighted.</p>	<p><b>4. รายละเอียดวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ 94 หน่วยกิต</b></p> <p><b>4.1 กลุ่มวิชาแกน 24 หน่วยกิต</b></p> <p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)</p> <p>4501001 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 1 3(3-0-6)</p> <p><b>English for Home Economics 1</b></p> <p>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, journals and articles. English Presentation Skills and Communication.</p>	เปลี่ยนรายวิชา
<p>1500109 การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ 3(3-0)</p> <p><b>Developing Skills in English</b></p> <p>Reading and writing skills to cope with future career demands. Including practices in different reading strategies: scanning, skimming, identifying main ideas and specific information. Reading sources from newspapers, brochures, advertisements, itineraries and the internet. Including writing practices in job application letters and resumes, note-taking and summarizing chosen texts.</p>	<p>4501002 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 2 3(3-0-6)</p> <p><b>English for Home Economics 2</b></p> <p>Fostering the four- language skills. Reading English food service- related articles, writing an English summary and report in order for students to keep abreast of new advanced knowledge in food service industry. Practicing English communication to promote students learning and working in this area.</p>	เปลี่ยนรายวิชา

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป) 4011301 ฟิสิกส์ทั่วไป 1 3(2-2) General Physics 1 การวัดและความแม่นยำในการวัด สเกลาร์และเวกเตอร์ การเคลื่อนที่ในลักษณะต่างๆ โมเมนตัมและกฎการเคลื่อนที่ แรงและผลของแรงงาน กำลังและพลังงานการเคลื่อนที่ ฮาร์มอนิก การเคลื่อนที่แบบคลื่น คลื่นกล สมบัติของสสาร ปฏิกิริยาเคมี ความร้อน อุณหพลศาสตร์ โดยจัดให้มีการสาธิตและการทดลองตามความเหมาะสม</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4011102 ฟิสิกส์ทั่วไป 3(3-0-6) General Physics หลักการทางฟิสิกส์และการประยุกต์เนื้อหาครอบคลุมหัวข้อทาง กลศาสตร์ ของไหล อุณหพลศาสตร์ คลื่นและคลื่นเสียง ไฟฟ้าและแม่เหล็ก คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า ทศนศาสตร์และฟิสิกส์แผนใหม่</p> <p>4011103 ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1(0-3-1) General Physics Laboratory ปฏิบัติการเกี่ยวกับ การวัดและความคลาดเคลื่อน กลศาสตร์ ของไหล อุณหพลศาสตร์ คลื่นไฟฟ้า แม่เหล็ก ทศนศาสตร์และฟิสิกส์แผนใหม่</p>	เปลี่ยนรายวิชา
<p>4021101 เคมีทั่วไป 1 3(2-2) General Chemistry 1 หลักเคมีเบื้องต้น การจำแนกสาร สมบัติของธาตุ สารประกอบของผสม สารละลาย วิธีแยกโดยการกลั่น การกรอง การตกผลึก การใช้ตัวทำละลายและโครมาโทกราฟี ระบบเปิด ระบบปิด ปริมาณสารสัมพันธ์ความเข้มข้นของสารละลาย อะตอม โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี เบื้องต้น ปฏิกิริยาเคมี องค์ประกอบที่มีผลต่ออัตราของปฏิกิริยา กรด เบส เกลือ อินดิเคเตอร์ สมบัติของแก๊ส ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาตร ความดันและอุณหภูมิ ทฤษฎีจลน์ โมเลกุลของแก๊ส การแพร่ของแก๊ส</p>	<p>4021705 เคมีประยุกต์ในเศรษฐศาสตร์ 3(3-0-6) Applied Chemistry in Home Economics ธาตุและสสาร การใช้สารเคมี น้ำ กรด เบส เกลือ ไฮโดรคาร์บอน สารชีวโมเลกุล เอนไซม์ การเปลี่ยนแปลงของสารในร่างกาย การประยุกต์ใช้เคมีในเศรษฐศาสตร์</p> <p>4021706 ปฏิบัติการเคมีประยุกต์ 1(0-3-1) ในเศรษฐศาสตร์ Applied Chemistry in Home Economics Laboratory เทคนิคเบื้องต้นในการวิเคราะห์ปฏิบัติการเคมีที่เกี่ยวข้องกับแอกติวิตีของน้ำ สมบัติของสารชีวโมเลกุล อิมัลชัน คุณสมบัติไฮโดรคอลลอยด์ กรดเบนโซอิก วิตามินซี สีสผสมอาหาร และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับหัวข้อบรรยาย</p>	เปลี่ยนรายวิชา
<p>4031107 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(2-3) Fundamental Biology สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต จำแนกสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต วิวัฒนาการพันธุกรรมสิ่งมีชีวิต และสถานะแวดล้อม การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม</p>	<p>4031109 ชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6) General Biology สมบัติของสิ่งมีชีวิต การจัดระบบสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีวิทยาศาสตร์ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์และเมแทบอลิซึม พันธุศาสตร์ กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรม</p>	เปลี่ยนรายวิชา

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป)	รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4031110 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป 1(0-3-1) General Biology Laboratory ปฏิบัติการเกี่ยวกับสมบัติของสิ่งมีชีวิต การจัดระบบสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีวิทยาศาสตร์ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์และเมแทบอลิซึม พันธุศาสตร์ กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรม	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร
	4091112 คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ 3(3-0-6) Basic Mathematics ตรรกศาสตร์ เมทริกซ์ ดีเทอร์มิแนนต์ การแก้ระบบสมการเชิงเส้น กำหนดการเชิงเส้น ความน่าจะเป็นและสถิติเบื้องต้น และการประยุกต์	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร
4113105 สถิติเพื่อการวิจัย 3(2-2) Statistics for Research ความสำคัญของสถิติในการวิจัย ตัวแปร ระดับการวัดข้อมูล การวัดแนวโน้มสู่ส่วนกลางและการวัดการกระจาย การแจกแจงความน่าจะเป็นที่สำคัญ การสุ่มตัวอย่าง การแจกแจงความน่าจะเป็นของค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การทดสอบด้วยไคกำลังสอง การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์ การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียวและสองทาง การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์และแปดผล	4113109 สถิติเพื่อการวิจัย 3(2-2-5) Statistics for Research แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบวิธีวิจัย ความสำคัญของสถิติในการวิจัย ตัวแปร ระดับการวัดข้อมูล การวัดแนวโน้มสู่ส่วนกลางและการวัดการกระจาย การแจกแจงความน่าจะเป็นที่สำคัญ ประชากรและตัวอย่าง การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การทดสอบด้วยไคกำลังสอง การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์ การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียวและสองทาง การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์และการรายงานผล	เปลี่ยนรหัสวิชาและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
4.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 46 หน่วยกิต	4.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต	
4021107 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 3(2-2) Fundamental of Organic Chemistry การเกิดไฮบริดออร์บิทัล สเตอริโอเคมี ชนิดของปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ การเรียกชื่อสมบัติกายภาพ การเตรียมและปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบ อะโรมาติกและสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่าง ๆ เช่น แอลกอฮอล์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก อนุพันธ์อะมีนและสารประกอบโมเลกุลใหญ่ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เป็นต้น		ตัดรายวิชานี้ออก

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป) 4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน 3(2-2) Basic Biochemistry วิชาบังคับก่อน 4021107 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน โมเลกุลของสารในสิ่งมีชีวิต พร้อมทั้งสมบัติ หน้าที่ และบทบาทของเซลล์ และองค์ประกอบของเซลล์ กรด เบส บัฟเฟอร์ในเซลล์ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด วิตามิน ฮอร์โมน การย่อยและการดูดซึมอาหาร เมตาบอลิซึมของ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน และของเหลวในร่างกาย</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) -</p>	ตัดรายวิชานี้ออก
<p>4032601 จุลชีววิทยา 3(2-3) Microbiology วิชาบังคับก่อน 4031107 ชีววิทยาพื้นฐาน ความรู้พื้นฐานของจุลชีววิทยา ศึกษาเปรียบเทียบโพรคาริโอตและยูคาริโอต การจำแนกประเภทสัณฐานวิทยา สรีรวิทยา การเจริญเติบโต การสืบพันธุ์ การควบคุม ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ต่ออาหาร น้ำ ดิน อากาศ การอุตสาหกรรม การสุขภาพโรคติดต่อและภูมิคุ้มกัน การศึกษาภาคสนาม</p>	-	ตัดรายวิชานี้ออก
-	<p>4501104 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6) Introduction to Home Economics ความหมาย ปรัชญา เนื้อหา ความสำคัญ และความเป็นมา ขอบเขตของคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ การประชาสัมพันธ์ และเผยแพร่งานทางคหกรรมศาสตร์โดยวิธีการต่างๆ งานอาชีพสำหรับนักคหกรรมศาสตร์ และเรียนรู้ การประกอบอาชีพจากผู้มีประสบการณ์</p>	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตรให้ เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ (มคอ.1)
-	<p>4502101 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี 3(2-2-5) สารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology in Home Economics ความรู้ ความหมาย ความสำคัญเกี่ยวกับ คอมพิวเตอร์ ระบบปฏิบัติการสำหรับงานเอกสาร การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข โปรแกรมการจัดการธุรกิจ ร้านอาหาร โปรแกรมการออกแบบตกแต่ง เทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในงานอาชีพ คหกรรมศาสตร์และการฝึกปฏิบัติการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ งานคหกรรมศาสตร์</p>	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตรให้ เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ (มคอ.1)

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป) 3561105 การเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0) <b>Entrepreneurship</b> คุณสมบัติของผู้ประกอบการและกระบวนการพัฒนา สู่การเป็นผู้ประกอบการที่ดี หลักทฤษฎีและปฏิบัติการบริหาร จัดการธุรกิจของตน ความคิดสร้างสรรค์ เริ่มจากธุรกิจขนาด ย่อม ขนาดกลางและขนาดใหญ่ การจัดทำแผนธุรกิจ การจัดตั้ง ธุรกิจ การบริหารจัดการการผลิต และการปฏิบัติการ การตลาด การประชาสัมพันธ์ การลงทุน การว่าจ้าง และการ เจรจาต่อรอง การผลิต นโยบาย สิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจและสังคมที่มี ผลต่อการประกอบการ กฎหมายธุรกิจที่เกี่ยวข้อง การบริหาร จัดการนวัตกรรมและจริยธรรมในการประกอบธุรกิจ</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4503101 การจัดการธุรกิจทางเศรษฐศาสตร์ 3(2-2-5) <b>Business Management in Home Economics</b> ลักษณะการจัดการของธุรกิจทางเศรษฐศาสตร์ ในระบอบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การ บริหารงาน ด้านห่วงโซ่อุปทาน ด้านบุคคล การเงินและการ ลงทุน การปฏิบัติงาน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด บทบาทของธุรกิจทางเศรษฐศาสตร์ในประเทศไทยและ อาเซียน ฝึกปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจ จัดกิจกรรมธุรกิจ จำลอง และศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>เพิ่มรายวิชาใหม่ หลักสูตรให้ เป็นไปตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ (มคอ.1)</p>
<p>4504902 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 2(2-0) <b>Home Economics Seminar</b> ความหมาย ความสำคัญ วิธีการสัมมนา การ ค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้องกับบทความทางวิชาการงานวิจัย ด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ นำมาวิเคราะห์และ สังเคราะห์แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและการจัดสัมมนา</p>	<p>4503201 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) <b>Seminar in Home Economics</b> ความหมาย ความสำคัญ วิธีการสัมมนา การค้นคว้า วิเคราะห์ และการวิเคราะห์เอกสารหรือบทความทางวิชาการ งาน วิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ กับผู้ที่มีประสบการณ์ทางด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์แขนงต่างๆ การสัมมนาเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพหรือเครือข่ายอาชีพ ด้านคหกรรมศาสตร์ ฝึกปฏิบัติการจัดสัมมนาและการนำเสนอ</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา และปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา</p>
<p>3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0) <b>General Economics</b> เป็นวิชาที่ศึกษาเกี่ยวกับแนวคิดทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ โดยสังเขป ศึกษากลไกของอุปสงค์และอุปทาน รวมทั้งดุลยภาพของ ตลาด ความยืดหยุ่นของอุปสงค์และอุปทาน การผลิตต้นทุนการผลิต รายรับจากการผลิต กำไร รวมทั้งลักษณะของตลาดและการกำหนดราคา สินค้าในตลาดแบบต่าง ๆ และ การวิเคราะห์ภาพรวมเศรษฐกิจ โดยศึกษา เกี่ยวกับรายได้ประชาชาติ การเงินการธนาคาร นโยบายการเงิน นโยบาย การคลัง การค้าและการเงินระหว่างประเทศ</p>	<p>4504101 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค 3(3-0-6) <b>Consumer Economics</b> ศึกษาความต้องการและจำเป็นทางเศรษฐกิจ หน่วยเศรษฐกิจ ระบบเศรษฐกิจ หน้าที่ของผู้บริโภค หลักการเลือกซื้อ การคุ้มครองผู้บริโภค สินค้าสำหรับผู้ บริโภค การวางแผนการใช้จ่ายเงิน การออม การลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจของผู้บริโภคและแนวทางแก้ไข</p>	<p>เพิ่มรายวิชาใหม่ หลักสูตรให้ เป็นไปตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ (มคอ.1)</p>
<p>4504901 ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์ 2(1-2) <b>Special Problems in Home Economics</b> ค้นคว้าปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับ งานคหกรรมศาสตร์ด้วยการทำวิจัยเพื่อหาทางปรับปรุงแก้ไข ปัญหา โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงสำรวจหรือเชิงทดลองและรายงาน ผลการศึกษาค้นคว้าตามระเบียบวิธีวิจัย</p>	<p>4504102 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(0-9-5) <b>Research in Home Economics</b> เทคนิคการทำงานวิจัย ค้นคว้าเชิงทดลองและ สำรวจ ด้านอาหารและโภชนาการ หรือในแขนงอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง กับคหกรรมศาสตร์ การรวบรวม วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การแปล ผล การสรุปผลการอภิปรายผล และการเสนอเป็นรายงานการวิจัย ภายใต้การควบคุมและการแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาการวิจัย</p>	<p>เปลี่ยนชื่อจาก ปัญหาพิเศษ คหกรรมศาสตร์ เป็นการวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ โดยเปลี่ยนรหัส วิชาและปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p><b>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป)</b>  <b>4501102 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 2(1-2)</b>  <b>Family Resources Management</b>            ความหมาย ความสำคัญของทรัพยากรครอบครัว การตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัวในด้านต่าง ๆ ได้แก่ อาหารและโภชนาการ เสื้อผ้า ที่อยู่อาศัย อนามัยครอบครัว และการทำบัญชีครัวเรือน การศึกษาความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่อการใช้ทรัพยากรของครอบครัว กระบวนการบริหารจัดการทรัพยากรตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง ฝึกปฏิบัติบริหารจัดการทรัพยากรให้สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจและสังคม</p>	<p><b>4.3 กลุ่มวิชาเฉพาะ 45 หน่วยกิต</b>  <b>4.3.1 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 24 หน่วยกิต</b>  <b>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)</b>  <b>4501102 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 3(3-0-6)</b>  <b>และชุมชน</b>  <b>Family and Community Resources Management</b>            ความหมาย ประเภททรัพยากรครอบครัว ความต้องการทรัพยากร การตัดสินใจใช้ทรัพยากร หลักและกระบวนการจัดการทรัพยากร ค่านิยมและเจตคติในการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การประยุกต์หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร การจัดการทรัพยากร เงิน เวลา แรงงาน อาหาร ที่อยู่อาศัย และเครื่องนุ่งห่ม และการฝึกปฏิบัติการจัดการทรัพยากรแต่ละประเภท</p>	<p>ย้ายมาจากกลุ่มวิชาพื้นฐาน วิชาชีพ มาเป็นกลุ่มวิชาเฉพาะ ได้เปลี่ยนชื่อวิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>
<p><b>4511101 โภชนาการ 2(2-0)</b>  <b>Nutrition</b>            ความหมาย ความสำคัญของอาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ธงโภชนาการ โภชนบัญญัติ พฤติกรรมการบริโภคอาหาร ประเภทของสารอาหาร บทบาทหน้าที่และความสำคัญของสารอาหารที่มีต่อร่างกาย กลไกการย่อย การดูดซึม เมตาบอลิซึมของสารอาหารและการใช้พลังงานในร่างกาย ปัจจัยต่างๆที่มีผลต่อความต้องการสารอาหาร ปัญหาการขาดสารอาหารและการได้รับสารอาหารมากเกินไป</p> <p><b>4512102 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2)</b>  <b>Family Nutrition</b>            ความหมาย ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อครอบครัว ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่าง ๆ กำหนดรายการอาหารตามหลักธงโภชนาการและรายการอาหารแลกเปลี่ยน หลักการจัดการอาหารสำหรับหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กก่อนวัยเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ การฝึกปฏิบัติจัดอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ในครอบครัว</p>	<p><b>4511104 โภชนาการ 3(2-2-5)</b>  <b>Nutrition</b>            ความหมาย ความสำคัญของอาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ ประเภทของอาหารและสารอาหาร หน้าที่ ประโยชน์ การย่อย การดูดซึมของสารอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับใน 1 วัน หลักการกำหนดรายการอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ ปัญหาภาวะโภชนาการและวิธีการป้องกันแก้ไข การฝึกปฏิบัติกำหนดรายการอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป)</p> <p>-</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4514907 สุขาภิบาลอาหารและการควบคุม 3(2-2-5) คุณภาพ Food Sanitation and Quality Control ความหมาย ความสำคัญของหลัก สุขาภิบาลอาหาร โรคที่เกิดจากการบริโภคอาหาร สถานที่ ประกอบและจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะในการผลิต อาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการควบคุม คุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบ อาหารและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ความปลอดภัยในอาหาร หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การประยุกต์ใช้ ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบ อาหารและมาตรฐานอาหาร ฝึกปฏิบัติการสุขาภิบาล อาหารและควบคุมคุณภาพ</p>	<p>เพิ่มรายวิชาใน หลักสูตรให้ เป็นไปตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ (มคอ.1)</p>
<p>4511201 ทฤษฎีอาหารและหลักการ 3(2-2) ประกอบอาหาร Food Theory and Principles of Food Preparation ความหมาย ความสำคัญของอาหาร องค์ประกอบ และคุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร หลักการประกอบ อาหาร การเตรียม การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหารแต่ละ ประเภท หลักสุขาภิบาลอาหาร ฝึกปฏิบัติการทดสอบ คุณสมบัติของอาหารแต่ละประเภท</p>	<p>4511204 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Principles of Cookery เครื่องมือ เครื่องใช้ การชั่งตวง เทคนิค พื้นฐานในการประกอบอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการ เปลี่ยนแปลงของอาหาร การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การ เก็บรักษาและหลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย การฝึกปฏิบัติเทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร</p>	<p>ย้ายมาจากกลุ่ม วิชาพื้นฐาน วิชาชีพ มาเป็น กลุ่มวิชาเฉพาะ โดยปรับชื่อ รหัส และคำอธิบาย รายวิชา</p>
<p>4541101 พัฒนาการครอบครัว 2(2-0) Family Development ความสัมพันธ์ของครอบครัวและสภาพแวดล้อมที่ มีอิทธิพลต่อโครงสร้างของครอบครัวในสังคมไทย การสร้าง ค่านิยม เป้าหมายและการเตรียมพร้อมเพื่อการสร้างครอบครัว ที่มั่นคง บทบาทของสมาชิกในครอบครัว การวิเคราะห์ปัญหา และแนวทางแก้ปัญหาของครอบครัวในสภาพปัจจุบัน</p>	<p>4542101 พัฒนาการครอบครัวและ 3(2-2-5) อนามัยเจริญพันธุ์ Develomental Family and Reproductive Health พัฒนาการมนุษย์แต่ในละช่วงวัย แนวคิดและ ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการครอบครัว การเกิดและระบบ ความสัมพันธ์ในครอบครัว วัฏจักรครอบครัว การวางแผน ครอบครัว อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว บทบาทหน้าที่ของ บุคคลในครอบครัว กฎหมายครอบครัว ปัญหาครอบครัวและ แนวทางการจัดการ การฝึกปฏิบัติการส่งเสริมและให้ความรู้ เรื่องการวางแผนครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์</p>	<p>ย้ายมาจากกลุ่ม วิชาพื้นฐานวิชาชีพ มาเป็นกลุ่มวิชา เฉพาะ โดยปรับ ชื่อ รหัสและ คำอธิบายรายวิชา ให้ สอดคล้องกับ มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ (มคอ.1)</p>



หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป) 4552105 การแกะสลักผักและผลไม้ 2(1-2) <b>Vegetable and Fruit Carving</b> ความหมาย ความสำคัญของการแกะสลักผักและผลไม้ หลักการเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอน การแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติ การแกะสลัก การปอก การคว้าน ผักและผลไม้เพื่อใช้ในการประดับภาชนะให้สวยงาม ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่นๆ</p> <p>4551101 ดอกไม้สดและงานใบตอง 2(1-2) <b>Fresh Flower and Banana-Leaf Arrangement</b> ความหมายและคุณค่าของดอกไม้สดและใบตอง หลักการเลือกการเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการและขั้นตอนการประดิษฐ์งานดอกไม้สดและใบตอง ฝึกปฏิบัติงานดอกไม้สดและใบตองในชีวิตประจำวัน และงานประเพณี</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4551105 การแกะสลักและงานใบตอง 3(2-2-5) <b>Carving and Banana-Leaf Arrangement for Food Decorations</b> ศึกษาศิลปะการตกแต่งอาหาร การฝึกปฏิบัติการแกะสลัก จากผักและผลไม้ การเย็บใบตองเพื่อใช้ตกแต่งอาหาร ให้เหมาะสมกับโอกาส รวมทั้งการเลือกใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>ย้ายมาจากกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ เป็นกลุ่มวิชาเฉพาะ ได้เปลี่ยนชื่อวิชา รหัสวิชาและปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา ให้ สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ (มคอ.1)</p>
<p>2011301 ศิลปะในชีวิตประจำวัน 2(2-0) <b>Functional Arts</b> ศึกษาเกี่ยวกับทฤษฎี องค์ประกอบและหลักของศิลปะ หลักการออกแบบโครงสร้างและการตกแต่ง การนำเอาศิลปะและการออกแบบมาใช้กับเรื่องเสื้อผ้า อาหารและการตกแต่งบ้านเรือนเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต</p> <p>4552101 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2) <b>Floral Arrangement in Natural Style</b> ความหมาย ความสำคัญ รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากลตามลักษณะธรรมชาติ</p>	<p>4552109 หลักศิลปะและการจัดดอกไม้ 3(2-2-5) <b>Principles of Arts and Floral Arrangements</b> ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักศิลปะ และองค์ประกอบศิลปะ การนำหลักศิลปะมาใช้สำหรับการจัดดอกไม้ การเลือกใช้ดอกไม้ให้เหมาะสมกับโอกาสและสถานที่ การฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้รูปทรงต่างๆ รวมทั้งการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา</p>	<p>รวมวิชาศิลปะในชีวิตประจำวัน และการจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ เป็นหลักศิลปะและการจัดดอกไม้ โดยเปลี่ยนรหัสวิชา และปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป) 4521101 ความรู้เรื่องผ้า 2(1-2) Knowledge of Fabric and Textile ความหมาย ความสำคัญของผ้า ประวัติความเป็นมาของผ้าและคุณสมบัติของเส้นใยชนิดต่าง ๆ การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การเลือกผ้าเพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย</p> <p>4521301 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น 2(1-2) Basic Sewing อุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้เกี่ยวกับการใช้จักรเย็บผ้า การวัดตัว การสร้างแบบ การเข้าตัวเสื้อและหลักการตัดเย็บเบื้องต้นของเสื้อ กระโปรงและกางเกง การฝึกปฏิบัติการตัดเย็บ เสื้อ กระโปรงและกางเกง</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4561103 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) Textile and Clothes สิ่งทอ สมบัติของเส้นใย การจำแนกประเภทและชนิดของเส้นใย เส้นด้าย ความรู้พื้นฐานในการผลิตผ้าและการตกแต่งเบื้องต้น การเลือกซื้อ การนำไปใช้ รวมทั้งการดูแลผ้าชนิดต่างๆ การฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า สิ่งของ เครื่องใช้ในชีวิตประจำวันด้วยมือและจักร</p>	<p>รวมวิชาความรู้เรื่องผ้า หลักการตัดเย็บเบื้องต้น เป็นวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม โดยเปลี่ยนรหัสวิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>
<p>4.3.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 23 หน่วยกิต</p>	<p>4.3.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 21 หน่วยกิต</p>	
<p>4512103 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2) Community Nutrition ความหมาย ความสำคัญของโภชนศาสตร์ชุมชน ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย การสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน การติดตามและประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการในชุมชน ฝึกสำรวจภาวะโภชนาการ และการให้ความรู้ทางโภชนาการในชุมชน</p>	<p>-</p>	<p>ตัดรายวิชานี้ออก</p>
<p>4512206 อาหารไทย 3(2-2) Thai Food ความหมาย ความสำคัญของอาหารไทย การส่งเสริมอาหารไทยสู่ครัวโลก คุณค่าของอาหารไทยต่อสุขภาพ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งและการเสิร์ฟ การฝึกปฏิบัติอาหารไทย</p>	<p><u>กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</u> 4512206 อาหารไทย 3(2-2-5) Thai Food ความหมาย ความเป็นมา ความสำคัญและประเภทของอาหารไทย อาหารไทยประจำภาค เครื่องเทศและเครื่องปรุง เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งอาหาร การฝึกปฏิบัติอาหารไทย</p>	<p>ย้ายมาจากกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ เป็นกลุ่มวิชาเฉพาะ และได้ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป) 4512203 การถนอมอาหาร 3(2-2) Food Preservation ความหมาย ความสำคัญในการถนอมอาหาร หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่าง ๆ สาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่าง ๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหาร อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับ การถนอมอาหาร การเก็บรักษาและการบรรจุหีบห่อ การฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่น</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4512216 การถนอมและแปรรูปอาหาร 3(2-2-5) Food Preservation and Processing ประวัติ ความมุ่งหมายของการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่างๆ การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ ขบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการถนอมและแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาและการบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหาร</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชาและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>
<p>4513101 อาหารบำบัดโรค 3(2-2) Dietetics ความหมาย ความสำคัญของอาหารเพื่อบำบัดโรค หลักการให้อาหารบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล การคำนวณปริมาณพลังงานและอาหารตามรายการอาหาร แลกเปลี่ยน ความรู้เกี่ยวกับอาหารเฉพาะโรค การกำหนดรายการอาหารและฝึกปฏิบัติอาหารบำบัดโรค</p>	<p>4513104 โภชนบำบัด 3(2-2-5) Therapeutic Nutrition ความหมาย ความสำคัญของโภชนบำบัด ลักษณะของอาหารบำบัดโรค หลักการจัดอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการให้โภชนบำบัด การคำนวณปริมาณพลังงานและอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน ความรู้เกี่ยวกับอาหารเฉพาะโรค การกำหนดรายการอาหารและหลักการซึ่ง ตวงอาหารบำบัดโรค ฝึกปฏิบัติอาหารบำบัดโรค</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา เปลี่ยนชื่อรายวิชาและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>
<p>4513202 ขนมไทย 2(1-2) Thai Desserts ความหมาย ความสำคัญของขนมไทย ศึกษากระบวนการประกอบขนมไทยชนิดต่าง ๆ เทคนิคการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย ลักษณะที่ดีของขนมไทย การบรรจุหีบห่อและการฝึกปฏิบัติขนมไทย</p> <p>4513201 อาหารว่าง 2(1-2) Snack food ความหมาย ความสำคัญและประเภทของอาหารว่าง เทคนิคการประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ การจัดตกแต่งและการเสิร์ฟ การวางแผนในการบริการอาหารว่าง การฝึกปฏิบัติอาหารว่าง</p>	<p>4513206 ขนมไทยและอาหารว่าง 3(2-2-5) Thai Desserts and Snacks กรรมวิธีในการประกอบขนมไทยและอาหารว่าง โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียม การปรุง การจัดและการเสิร์ฟขนมไทยและอาหารว่าง การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติขนมไทยและอาหารว่าง</p>	<p>รวมรายวิชาขนมไทย และอาหารว่างให้เป็นวิชาเดียวกัน</p>

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p><b>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป)</b>  <b>4513203 ขนมอบ 3(2-2)</b>  <b>Bakery</b>            ความหมาย ความสำคัญ คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งใน ขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบขั้นพื้นฐาน การออกแบบตกแต่งหน้าขนมอบ การเก็บรักษาขนมอบ การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติ ขนมอบ</p> <p><b>4513204 การตกแต่งหน้าเค้ก 2(1-2)</b>  <b>Cake Decoration</b>            การออกแบบ ตกแต่งหน้าเค้กและขนมอื่นๆ เครื่องใช้วัสดุที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อและการฝึกปฏิบัติการตกแต่งหน้าเค้ก</p>	<p><b>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)</b>  <b>4513207 ขนมอบและการตกแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5)</b>  <b>Bakery and Cake Decorations</b>            ความหมาย ความสำคัญ คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบการเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบขั้นพื้นฐาน การออกแบบตกแต่งหน้าเค้ก และขนมอื่นๆ วัสดุที่จะนำมาใช้ตกแต่งให้สวยงาม การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ การฝึกปฏิบัติขนมอบและการตกแต่งหน้าเค้ก</p>	<p>รวมรายวิชาขนมอบและการตกแต่งหน้าเค้กให้เป็นวิชาเดียวกัน</p>
<p><b>4514201 การประกอบอาหารจานด่วน 2(1-2)</b>  <b>Fast Food Cookery</b>            ความหมาย ความสำคัญของการประกอบอาหารจานด่วน หลักการประกอบอาหาร จานด่วน การเลือกเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับการบริการที่สะดวกรวดเร็ว การฝึกปฏิบัติประกอบอาหารอย่างรวดเร็ว การจัดจำหน่ายให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่และเศรษฐกิจของผู้บริโภค</p>	-	ตัดรายวิชานี้ออก
<p><b>4514202 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ 3(2-2)</b>  <b>Food for Occupation</b>            ความหมาย ความสำคัญของอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกอบอาหารเพื่อการค้า ศึกษาแนวโน้มของการประกอบธุรกิจอาหารในสถานการณ์ปัจจุบัน ข้อควรคำนึงถึงการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบและเครื่องปรุงในการประกอบอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขายและการบรรจุหีบห่อ การฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ</p>	-	ตัดรายวิชานี้ออก
<p><b>4512208 อาหารนานาชาติ 2(1-2)</b>  <b>International Food</b>            ความหมาย ความสำคัญของอาหารนานาชาติ ลักษณะของเครื่องปรุงยุโรป อเมริกาและเอเชีย อุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม การฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ</p>	<p><b>4514209 อาหารอาเซียนและนานาชาติ 3(2-2-5)</b>  <b>ASEAN and International Food</b>            ความหมาย ความสำคัญของอาหารอาเซียนและนานาชาติชนิดต่างๆ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหารยุโรป อเมริกา อาเซียน วิธีประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม ประเภทและลักษณะอาหาร เทคนิคและการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร ฝึกปฏิบัติอาหารยุโรป อเมริกา และอาเซียน</p>	<p>เปลี่ยนชื่อจากวิชาอาหารนานาชาติ เป็นวิชาอาหารอาเซียนและนานาชาติ เปลี่ยนรหัสวิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป) 4514302 การจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ 2(1-2) <b>Catering Management</b> ความสำคัญของการบริการอาหาร การศึกษารูปแบบที่ใช้ในการจัดเลี้ยงอาหาร การวางแผนดำเนินงานในการจัดเลี้ยง ตลอดจนการจัดรายการอาหาร เครื่องดื่มและการบริการที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร การฝึกปฏิบัติจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่าง ๆ</p> <p>4514301 การบริการอาหารในสถาบัน 2(1-2) <b>In-Institution Food Service</b> ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้ออุปกรณ์ต่าง ๆ ในการบริการอาหาร ชนิดของการบริการอาหารแบบต่าง ๆ การจัดหน่วยงานและฝึกปฏิบัติบริการอาหารในสถาบัน</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4514303 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร 3(2-2-5) <b>Catering Management and Food Services</b> รูปแบบการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะอาหาร การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยง มารยาทในการรับประทานอาหาร การฝึกปฏิบัติจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่างๆ</p>	<p>รวมรายวิชาการจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ และการบริการอาหารในสถาบัน เป็นการจัดเลี้ยงและการบริการอาหารเปลี่ยนรหัสวิชาและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>
<p>4551403 การประดิษฐ์จากเศษวัสดุ 2(1-2) <b>Waste Material Craft</b> การนำวัสดุเหลือใช้ เช่น กระดาษ เศษผ้า ขวดพลาสติก ขวดแก้ว ริบบิ้น ไหมพรม ด้าย เป็นต้น มาประดิษฐ์ตามหลักศิลปะ เพื่อให้เกิดประโยชน์ใช้สอยและความงาม</p>	<p>-</p>	<p>ตัดรายวิชานี้ออก</p>
<p>-</p>	<p><b>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b> 4522201 การสร้างแบบเสื้อผ้าแฟชั่น 3(2-2-5) <b>Pattern Design for Fashion Clothes</b> การออกแบบและดัดแปลงแบบตัดเบื้องต้นให้เป็นเสื้อแบบต่างๆ ตามสมัยนิยม ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อแฟชั่นตามความเหมาะสม</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร</p>

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป) 4521301 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น 2(1-2) <b>Basic Sewing</b> อุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้เกี่ยวกับการใช้จักรเย็บผ้า การวัดตัว การสร้างแบบ การเข้าตัวเสื้อและหลักการตัดเย็บเบื้องต้นของเสื้อ กระโปรงและกางเกง การฝึกปฏิบัติ การตัดเย็บ เสื้อ กระโปรงและกางเกง</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4522203 การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) <b>Dressing Design and Sewing</b> ศึกษา ลักษณะการแต่งกาย เพื่อการตัดแปลง ออกแบบเสื้อผ้า การออกแบบ การแต่งกายจากสิ่งแวดล้อม การวัดตัว การสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อและกระโปรงแบบต่างๆ</p>	<p>ย้ายมาจากกลุ่มวิชาพื้นฐาน วิชาชีวะเป็นกลุ่มวิชาเฉพาะ เปลี่ยนจากหลักการตัดเย็บเบื้องต้น เป็น การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า เปลี่ยนรหัสวิชาและคำอธิบายรายวิชา</p>
<p>4522401 เสื้อผ้าเพื่อการค้า 3(2-2) <b>Commercial Clothing</b> ชนิดของงานอุตสาหกรรมด้านเสื้อผ้า วิธีการขบวนการผลิตเสื้อผ้าจำนวนมาก การเลือกแบบ การสร้างแบบ การขยาย ย่อแบบตัวเสื้อ แขนเสื้อ กระโปรงและกางเกง สตรี รวมทั้งเทคนิคต่าง ๆ ในการตัดเย็บเสื้อผ้า การจำหน่าย และการปรับปรุงแก้ไข ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้าเพื่อการค้า</p>	-	ตัดรายวิชานี้ออก
-	<p>4523404 การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ 3(2-2-5) <b>Textile Quality Testing</b> การทดสอบชนิดของสิ่งทอ คุณสมบัติของเส้นใยทางกายภาพ และทางเคมี ศึกษาคุณสมบัติของความคงทนต่างๆ ของผลิตภัณฑ์และวิเคราะห์ลักษณะของผลิตภัณฑ์ การดูแลและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์</p>	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร
-	<p>4524909 สีและการย้อม 3(2-2-5) <b>Dye and Dyeing</b> ทฤษฎีของการมองเห็น สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการย้อมชนิดและคุณสมบัติของสี หลักและเทคนิคการย้อมสี การทำลายจากการย้อมสี การฝึกปฏิบัติทดสอบความคงทนของสี</p>	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร
-	<p>4561104 การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) <b>Business Management inTextile and Clothes</b> ความสำคัญและโครงสร้างของธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม สภาวะการผลิต การบริโภค โซ่อุปทาน และโลจิสติกส์ ฝึกปฏิบัติการจัดการ แนวโน้มการพัฒนาธุรกิจสิ่งทอ ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง</p>	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป)  -	รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4561105 วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) Culture of Textile and Clothes ลักษณะของวัฒนธรรม สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มของไทย อุปกรณ์และเทคนิคการผลิต ฝึกปฏิบัติการออกแบบและศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร
-	4562406 การเย็บปักด้วยมือและจักร 3(2-2-5) Hand and Machine Embroidery เครื่องมือเครื่องใช้ในการเย็บตะเข็บต่าง ๆ ด้วยมือและจักรการออกแบบลวดลายสำหรับการปักด้วยมือและจักร เพื่อนำไปใช้ประดิษฐ์ตกแต่งเครื่องใช้ให้ประณีตสวยงาม เหมาะสมกับหน้าที่ใช้สอย ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บปักด้วยมือและจักร	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร
-	<b>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</b> 4074505 การบริหารจัดการสถานบริการ 3(3-0-6) สำหรับเด็กและผู้สูงอายุ Care Center Management of Children and The Elderly ความสำคัญและขอบข่ายการดำเนินงานของสถานบริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแลผู้สูงอายุ จุดมุ่งหมายในการจัดสถานบริการ การวางแผนการเนินการ การจัดสถานที่ วัสดุครุภัณฑ์ การจัดสรรบุคลากร สำหรับการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ การประมาณค่าใช้จ่าย การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก รวมทั้งการจัดกิจกรรมต่างๆ ภายในสถานบริการเด็กและสถานบริการผู้สูงอายุ	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร
-	4543101 สุขอนามัยครอบครัว 3(3-0-6) Family Hygiene ความรู้เกี่ยวกับครอบครัว ความหมายของสุขอนามัย ปัญหาสุขอนามัยในครอบครัว การส่งเสริมสุขภาพแก่สมาชิกในครอบครัว โภชนาการสำหรับครอบครัว โรคติดต่อในครอบครัว สุวีถีการภายในบ้าน การปฐมพยาบาลและการรักษาพยาบาลทั่วไปในบ้าน และสุขภาพจิตในครอบครัว	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป) 4541201 การอบรมเลี้ยงดูเด็ก 2(2-0) Child Care ทฤษฎีและหลักการพัฒนาการของเด็กในช่วงวัยต่าง ๆ การตอบสนองความต้องการพื้นฐานของเด็ก วิธีการจัดประสบการณ์สิ่งแวดล้อมเพื่อส่งเสริมความพร้อมแก่เด็กและการแก้ไขพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4541104 พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก 3(2-2-5) Child Development and Care ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการของเด็ก การปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคมและสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็ก บทบาทของครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก ฝึกปฏิบัติการสังเกตพฤติกรรมและ/หรือการดูแลเด็กในโรงเรียน หรือสถานรับเลี้ยงเด็ก</p>	<p>ย้ายมาจากกลุ่มวิชาพื้นฐาน วิชาชีพ เป็นกลุ่มวิชาเฉพาะ เปลี่ยนจากการอบรมเลี้ยงดูเด็ก เป็น พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อรายวิชาและคำอธิบายรายวิชา</p>
-	<p>4541105 การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ 3(3-0-6) Promotion of Human Development ความสำคัญของการส่งเสริมพัฒนาการของมนุษย์ วิธีการศึกษาพัฒนาการทฤษฎีพัฒนาการมนุษย์ หลักพัฒนาการมนุษย์ องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการ หลักจิตวิทยาพัฒนาการมนุษย์ การพัฒนาจิตใจของมนุษย์ในช่วงวัยต่างๆ</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร</p>
-	<p>4541106 สุขภาพจิตในครอบครัว 3(3-0-6) Family Mental Health ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของสุขภาพจิต พฤติกรรม และการปรับตัว ปัจจัยที่ส่งผลต่อสุขภาพจิตครอบครัว บทบาทสมาชิกครอบครัวในการปรับสุขภาพจิต ลักษณะของครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต แนวทางแก้ไขครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร</p>
-	<p>4541203 การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5) Health Care for The Elderly ความหมาย ความสำคัญในการส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ บุคลิกภาพ คุณธรรมจริยธรรมของผู้ส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ โภชนาการผู้สูงอายุ จิตวิทยาผู้สูงอายุ การสื่อสารกับผู้สูงอายุ ความเสี่ยงของผู้สูงอายุ ด้านสุขภาพ และด้านสิ่งแวดล้อม การช่วยเหลือกิจวัตรประจำวัน การจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ การนันทนาการ สังคมผู้สูงอายุ การออกกำลังกาย ฝึกปฏิบัติกิจกรรมเพื่อส่งเสริมและดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ</p>	



หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป)	รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4543204 การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ 3(3-0-6) Care for Special Children ทฤษฎีและพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษแต่ละประเภท ความต้องการและการสนองความต้องการขั้นพื้นฐานของเด็กกลุ่มพิเศษ วิธีการจัดกิจกรรมและประสบการณ์ เพื่อส่งเสริมความพร้อมและพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษ การแก้ไขและส่งเสริมพฤติกรรมของเด็กกลุ่มพิเศษ องค์กรและหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือเด็กกลุ่มพิเศษ	
4552104 การร้อยมาลัย 3(2-2) Thai Garland ความหมาย คุณค่าและรูปแบบของพวงมาลัย การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ร้อยมาลัย วิธีการและขั้นตอนการร้อย ฝึกปฏิบัติการร้อยมาลัยซีก มาลัยกลม มาลัย ลูกเดียว มาลัยสามเหลี่ยม มาลัยแบน เครื่องแต่งตัวมาลัย เช่น อูบะแบบต่าง ๆ การแต่งตัวมาลัยเป็นมาลัยขำร่วย มาลัยชายเดี่ยวและมาลัยสองชาย เพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ	กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ 4552110 ดอกไม้ประดิษฐ์ 3(2-2-5) Artificial Flowers คุณค่าของดอกไม้ประดิษฐ์ การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้ รูปแบบ ขั้นตอนการประดิษฐ์ดอกไม้ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ดอกไม้ชนิดต่างๆ เช่น ดอกไม้ กลิบลากลิบซ้อน และดอกทรงกรวย ตลอดจนส่วนประกอบต่างๆ ของดอกไม้ ใบและช่อ เพื่อนำไปใช้ให้เหมาะสมกับโอกาส	เปลี่ยนชื่อจากการร้อยมาลัย เป็น ดอกไม้ประดิษฐ์ โดยเปลี่ยนรหัสรายวิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
4551101 ดอกไม้สดและงานใบตอง 2(1-2) Fresh Flower and Banana-Leaf Arrangement ความหมายและคุณค่าของดอกไม้สดและใบตอง หลักการเลือกการเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการและขั้นตอนการประดิษฐ์งานดอกไม้สดและใบตอง ฝึกปฏิบัติงานดอกไม้สดและใบตองในชีวิตประจำวัน และงานประเพณี	4552111 งานดอกไม้สดและใบตอง 3(2-2-5) floral and Banana Leaf Arrangements ความเป็นมา คุณค่าของการจัดดอกไม้สด ลักษณะและประเภทดอกไม้ ใบไม้ และใบตอง การเลือก การเตรียม การดูแลรักษา การฝึกปฏิบัติงานจัดดอกไม้สดและใบตอง เพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และงานประเพณีนิยม	ย้ายมาจากกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ เป็นกลุ่มวิชาเฉพาะ เปลี่ยนรหัสวิชา ปรับปรุงชื่อ และคำอธิบายรายวิชา
4552102 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 2(1-2) Floral Arrangement in Thai Tradition ความหมาย ความสำคัญของการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษา ดอกไม้และวัสดุอุปกรณ์ การฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย	4553203 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 3(2-2-5) Floral Arrangements in Thai Tradition ความหมาย ความสำคัญของการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาดอกไม้และวัสดุอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย	เปลี่ยนรหัสวิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป) 4552201 การประดิษฐ์ดอกไม้เทียม 3(2-2) Artificial Flowers Craft</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ คุณประโยชน์ของดอกไม้เทียม การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ดอกไม้เทียม เพื่อนำไปใช้ในโอกาสต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติการโดยนำวัสดุในท้องถิ่น เช่น ผ้า กระดาษ แก้วพลาสติก เปลือกหอย ใบไม้ ขี้ผึ้ง ขนบั้ง เป็นต้น มาใช้ในการออกแบบและประดิษฐ์ดอกไม้เทียม</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) -</p>	<p>ตัดรายวิชานี้ออก</p>
<p>-</p>	<p>4553204 การประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก 3(2-2-5) Gift and Souvenir Making</p> <p>ประเภทของขวัญของที่ระลึก การเลือกใช้ของขวัญ ของที่ระลึกในแต่ละโอกาส วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประดิษฐ์ชิ้นงาน การออกแบบ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก ให้เหมาะสมกับวัสดุตามสมัยนิยมและโอกาสในการประกอบอาชีพ</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร</p>
<p>-</p>	<p>4553205 ศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Handicrafts</p> <p>วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรม ชนิดของหัตถกรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น การเตรียมวัสดุ การผลิต การเก็บรวบรวมจำหน่าย การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่นโดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรมมาพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมท้องถิ่น การฝึกปฏิบัติการออกแบบและพัฒนางานศิลปะหัตถกรรมโดยใช้วัสดุท้องถิ่นที่หาได้ง่าย ประโยชน์ใช้สอยและสวยงาม</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร</p>
<p>-</p>	<p>4553206 การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 3(2-2-5) Product Design and Packaging</p> <p>ศึกษาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ ในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับทฤษฎี หลักการบรรจุภัณฑ์ ขั้นตอน วิธีการดำเนินการออกแบบ โดยใช้เทคนิควิธี อุปกรณ์เครื่องมือที่เหมาะสมกับวัสดุตามสมัยนิยม สอดคล้องกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ การจัดทำแผนการใช้งาน</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร</p>

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป)</p> <p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4553207 การจัดการธุรกิจด้านศิลป- 3(3-0-6) ประดิษฐ์ Business Management in Handicrafts ศึกษาด้านการตลาดที่เกี่ยวข้องกับศิลป ประดิษฐ์ การจัดทำหน่าย การขนส่ง การเก็บรักษา การเพิ่มมูลค่าให้กับศิลปประดิษฐ์ การดัดแปลงศิลป ประดิษฐ์ให้เหมาะสมตามเทศกาล</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4553207 การจัดการธุรกิจด้านศิลป- 3(3-0-6) ประดิษฐ์ Business Management in Handicrafts ศึกษาด้านการตลาดที่เกี่ยวข้องกับศิลป ประดิษฐ์ การจัดทำหน่าย การขนส่ง การเก็บรักษา การเพิ่มมูลค่าให้กับศิลปประดิษฐ์ การดัดแปลงศิลป ประดิษฐ์ให้เหมาะสมตามเทศกาล</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร</p>
<p>4531101 การปรับปรุงที่อยู่อาศัย 2(1-2) Household Improvement ความหมาย ความสำคัญของที่อยู่อาศัย ลักษณะ ของที่อยู่อาศัยที่ดี การปรับปรุงที่อยู่อาศัยและบริเวณให้ถูก หลักสุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกัน อุบัติเหตุ ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงที่อยู่อาศัยที่ดี</p>	<p>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย 4531102 การปรับปรุงที่อยู่อาศัย 3(3-0-6) Household Improvement ความสำคัญของที่อยู่อาศัย ลักษณะของที่อยู่ อาศัยที่ดีน่าอยู่ การปรับปรุงบ้านและบริเวณ การทำความสะอาด การซ่อมแซมบ้าน บริเวณบ้าน เครื่องใช้และ สุขาภิบาลในบ้าน</p>	<p>ย้ายมาจากกลุ่ม วิชาพื้นฐาน วิชาชีพ เป็นกลุ่ม วิชาเฉพาะ โดยเปลี่ยนรหัส วิชาและปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา</p>
<p>4531103 การจัดการพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน 3(2-2-5) Household Space Management หลักการออกแบบ ประเภท และลักษณะของ พื้นที่ใช้สอยภายในบ้านห้องต่างๆ ภายในบ้าน การจัดพื้นที่ ใช้สอยแบบแยกประเภทตามการอยู่อาศัยและแบบแยก ย่อยห้องต่างๆ ที่สัมพันธ์กับการเข้าถึงและทิศ การกำหนด ขนาด สัดส่วน พื้นที่ใช้สอย ความสัมพันธ์กับทิศทางลม และการประหยัดพลังงาน และการฝึกปฏิบัติการออกแบบ และการวิเคราะห์การจัดพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน</p>	<p>4531103 การจัดการพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน 3(2-2-5) Household Space Management หลักการออกแบบ ประเภท และลักษณะของ พื้นที่ใช้สอยภายในบ้านห้องต่างๆ ภายในบ้าน การจัดพื้นที่ ใช้สอยแบบแยกประเภทตามการอยู่อาศัยและแบบแยก ย่อยห้องต่างๆ ที่สัมพันธ์กับการเข้าถึงและทิศ การกำหนด ขนาด สัดส่วน พื้นที่ใช้สอย ความสัมพันธ์กับทิศทางลม และการประหยัดพลังงาน และการฝึกปฏิบัติการออกแบบ และการวิเคราะห์การจัดพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร</p>
<p>4531105 การพัฒนาชุมชน 3(3-0-6) Community Development ความหมายของชุมชนและการพัฒนา แนวคิด ด้านประชากรศึกษา เพื่อการจัดการและพัฒนาชุมชน แนวคิดพื้นฐานของการพัฒนาชุมชน หลักการจัดการและ พัฒนาชุมชน ข้อมูลชุมชน การมีส่วนร่วมในการพัฒนา หรือแก้ปัญหาคุณภาพชีวิตของชุมชน การจัดการ ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในชุมชน</p>	<p>4531105 การพัฒนาชุมชน 3(3-0-6) Community Development ความหมายของชุมชนและการพัฒนา แนวคิด ด้านประชากรศึกษา เพื่อการจัดการและพัฒนาชุมชน แนวคิดพื้นฐานของการพัฒนาชุมชน หลักการจัดการและ พัฒนาชุมชน ข้อมูลชุมชน การมีส่วนร่วมในการพัฒนา หรือแก้ปัญหาคุณภาพชีวิตของชุมชน การจัดการ ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในชุมชน</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร</p>

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป)	รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4531201 การบริหารงานแม่บ้าน 3(2-2-5) <b>Housekeeping Management</b> การดำเนินงานแม่บ้าน หน้าที่และความรับผิดชอบของแม่บ้าน การเตรียมห้องพัก หลักการทำ ความสะอาด การจัดตกแต่งของในห้องพักให้ครบ มาตรฐานที่กำหนด หลักการดูแลทรัพย์สินภายในห้องพัก การบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ การซักรีด การทำบัญชี รายละเอียดสิ่งของเครื่องใช้ หลักการดูแลและทำความสะอาดในส่วนพื้นที่สาธารณะ การจัดตารางการทำงาน รวมทั้งการบริหารงานภายในของแผนกและร่วมกับแผนกอื่น การรับคำร้องเรียนและแนวทางแก้ไข ฝึกปฏิบัติงาน แม่บ้าน	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร
	4531301 การจัดและตกแต่งบ้าน 3(2-2-5) <b>Home Furnishing and Decorations</b> วิวัฒนาการของบ้านและลักษณะของบ้าน ประเภทต่างๆ หลักการสร้างบ้าน การฝึกหัดอ่าน สัญลักษณ์ทางสถาปัตยกรรมจากแบบแปลน การวางผัง การจัดตกแต่งโดยใช้หลักการตกแต่งภายในเป็นเกณฑ์ ฝึกปฏิบัติการทำผังห้องต่างๆ และฝึกทำหุ่นจำลอง	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร
	4533201 การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน 3(2-2-5) <b>Household Design</b> การออกแบบ ส่วนประกอบของการออกแบบ ที่เหมาะสมกับการนำมาใช้ รูปแบบและลักษณะของวัสดุ เครื่องเรือนเครื่องใช้ในบ้าน มุ่งความสำคัญของความคิด ริเริ่มสร้างสรรค์ ประโยชน์ใช้สอยและความสวยงาม การฝึกปฏิบัติการออกแบบและประดิษฐ์เครื่องใช้ในบ้าน	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร
	4531104 สุขภาพและความปลอดภัย 3(3-0-6) ภายในบ้าน <b>Housing Sanitation and Safety</b> ความรู้เกี่ยวกับบ้าน และที่อยู่อาศัย ความหมายของสุขภาพและความปลอดภัยในบ้านและที่อยู่อาศัย ความจำเป็นที่ต้องจัดการสุขภาพและความปลอดภัย หลักการสุขภาพบ้านและที่อยู่อาศัย โรคติดต่อภายในบ้าน อุบัติเหตุและการป้องกัน อุปสรรค และข้อจำกัดในการจัดการสุขภาพบ้านและที่อยู่อาศัย ให้เหมาะสม	เพิ่มรายวิชานี้ในหลักสูตร

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
4.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต	4.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/ สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต ให้ศึกษา 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	
<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป) 4513801 การเตรียมฝึกประสบการณ์ 2(90) วิชาชีพอาหารและโภชนาการ Preparation for Professional Internship in Food and Nutrition</p> <p>การจัดกิจกรรม เพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียน การพัฒนาบุคลิกภาพทั้งภายนอกและภายใน ก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้านการรับรู้ ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพนั้น ๆ โดยศึกษาจากสื่อต่าง ๆ จำลองรูปแบบสถานการณ์จริงและ/หรือศึกษาจากประสบการณ์ตรงโดยการทัศนศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานศึกษา</p>	<p>รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ) 4503801 การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์ 2(90) วิชาชีพ Preparation for Professional Internship</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรูปแบบและกระบวนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ความสำคัญของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หลักการเขียนจดหมายสมัครงาน การเลือกสถานประกอบการ การสัมภาษณ์งาน อาชีพ วัฒนธรรมองค์กร การพัฒนาบุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพ คุณธรรมจริยธรรม กฎหมายแรงงาน การประกันสังคม กิจกรรม 5 ส ระบบมาตรฐานการประกันคุณภาพและความปลอดภัยในการทำงาน การใช้งานภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การเขียนรายงาน การนำเสนอ ผลงาน ทักษะการวางแผน ทักษะการวิเคราะห์ ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าและการตัดสินใจ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศและกฎหมาย เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสืบค้นข้อมูล รวมทั้งกิจกรรมอื่นๆ ตามความต้องการของสาขาวิชา</p>	เปลี่ยนรหัสวิชาปรับปรุงชื่อรายวิชา และปรับคำอธิบายรายวิชา
<p>4514801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 5(450) อาหารและโภชนาการ Professional Internship in Food and Nutrition</p> <p>การฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษาและให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพอาหารและโภชนาการ</p>	<p>และให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</p> <p>4504801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 5(450) Professional Internship วิชาบังคับก่อน : การเตรียมความพร้อมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ ภาคเอกชน รัฐวิสาหกิจ หรือรัฐบาล ทางด้านที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาของนักศึกษาอย่างเป็นระบบ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง ทำให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงจากการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา</p>	เปลี่ยนรหัสวิชาปรับปรุงชื่อรายวิชา และปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตร พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลในการปรับปรุง
	<p>4504701 สหกิจศึกษา 6(540)            Co-operative Education            วิชาบังคับก่อน : การเตรียมความพร้อมฝึก            ประสบการณ์วิชาชีพ            ปฏิบัติงานในสถานประกอบการเสมือนหนึ่ง            เป็นพนักงานของสถานประกอบการ ในตำแหน่งตามที่ตรง            กับสาขาวิชาและเหมาะสมกับความรู้ความสามารถเป็นระ            ยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ปฏิบัติตามระเบียบการ            บริหารงานบุคคลของสถานประกอบการในระหว่าง            ปฏิบัติงาน มีหน้าที่รับผิดชอบแน่นอนและรับผิดชอบงานที่            ได้รับมอบหมายจากสถานประกอบการอย่างเต็ม            ความสามารถ มีผู้นิเทศหรือพนักงานที่ควบคุมการ            ปฏิบัติงาน การติดตามและการประเมินผลการปฏิบัติงาน            อย่างเป็นระบบ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงานของนักศึกษา            ทำให้เกิดการพัฒนาตนเองและมีประสบการณ์จากการ            ปฏิบัติงานในสถานประกอบการจนสำเร็จการศึกษา</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้            หลักสูตร</p>

## ภาคผนวก 8

ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวชิราวุฒวิทยาลัย

**ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสภาวิชาการ**

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของกรรมการ สภาวิชาการ	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
<b>หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป</b> 1. ข้อ 5.2 ภาษาที่ใช้ ให้เพิ่มข้อความ “หรือ ภาษาต่างประเทศ” ต่อท้าย “หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย”	1. เพิ่มข้อความ เป็น “หลักสูตรจัดการ ศึกษาเป็นภาษาไทย หรือ ภาษาต่างประเทศ”	รายละเอียด ในหน้า 2
2. ข้อ 5.3 การรับเข้าศึกษา ให้ตัดข้อความ “ผู้เข้าศึกษาสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาตรี ต้องจบ การศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ เทียบเท่า และมีคุณสมบัติอื่นๆ ตาม ประกาศของสถาบันอุดมศึกษา และผ่าน การคัดเลือกตามเกณฑ์ของสำนักงาน คณะกรรมการอุดมศึกษา และ/หรือของ สถาบัน” ออก	2. ปรับเป็น “รับนักศึกษาไทย หรือรับ นักศึกษาต่างชาติที่สามารถสื่อสาร ภาษาไทย หรือภาษาต่างประเทศได้”	รายละเอียด ในหน้า 2
3. ข้อ 1.2 ความสำคัญ บรรทัดที่ 10 ให้ แก้ไขข้อความ “ธุรกิจขนาดเล็ก” เป็น “ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม”	3. ปรับแก้ไขเรียบร้อยแล้ว	รายละเอียด ในหน้า 9
4. ข้อ 8.3 อาชีพที่สามารถประกอบได้ หลังสำเร็จการศึกษา ควรเพิ่มอาชีพนัก โภชนาการ และต้องมีรายวิชาการรับ อาชีพที่ระบุในโครงสร้างหลักสูตรด้วย	4. ปรับแก้ไขเรียบร้อยแล้ว และมีรายวิชา โภชนาการ และโภชนบำบัด รองรับอาชีพ นี้ในหลักสูตร	รายละเอียด ในหน้า 3
<b>หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร</b> 1. ปรัชญา ควรปรับปรัชญาของหลักสูตร ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ภายนอกหรือ การพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาใน การวางแผนหลักสูตร (หมวดที่ 1 ข้อ 11)	1. อาจารย์ประจำสาขาวิชาได้มีการ ประชุมและเสนอปรับแก้ปรัชญาของ หลักสูตรจากเดิม “คหกรรมศาสตร์พัฒนา คุณภาพชีวิต ส่งเสริมเศรษฐกิจ ผลิตภัณฑ์ ที่มีความรู้คู่คุณธรรม” เป็น “คหกรรมศาสตร์ สร้างอาชีพ ผลิตภัณฑ์ที่มีความรู้คู่ คุณธรรม”	รายละเอียด ในหน้า 9



ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของกรรมการ สภาวิชาการ	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
2. ข้อ 1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้ เพิ่มทักษะด้านวิชาชีพ ให้ตรงกับ โครงสร้างหลักสูตรที่กำหนดในแต่ละกลุ่ม	2. ปรับปรุงวัตถุประสงค์ของหลักสูตร เรียบร้อยแล้ว	รายละเอียด ในหน้า 9
3. ข้อ 2.3.3 นักศึกษาอาจประสบปัญหา เรื่องเศรษฐกิจหรือค่าใช้จ่ายทั้งใน ชีวิตประจำวัน และในการเรียน ควรมี กลยุทธ์ให้เห็นในการแก้ปัญหาในข้อนี้	3. มีกลยุทธ์รองรับการแก้ปัญหาในข้อ 2.4.4 จัดกิจกรรม/โครงการที่สามารถ สร้างรายได้พิเศษให้กับนักศึกษา ตลอดจน หาแหล่งทุนการศึกษาให้กับนักศึกษา	รายละเอียด ในหน้า 13
<p><b>หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา</b> <b>การดำเนินการ และโครงสร้างของ</b> <b>หลักสูตร</b></p> <p>1. ควรปรับปรุงรายวิชาหรือคำอธิบาย รายวิชา ให้สอดคล้องและครอบคลุมกับ หัวข้อเนื้อหาสาระ ตามที่ได้กำหนดไว้ใน มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 (มคอ.1)</p>	<p>1. ปรับปรุงรายวิชาหรือคำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องและครอบคลุมกับหัวข้อ เนื้อหาสาระ ตามที่ได้กำหนดไว้ใน มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 (มคอ.1) ดังนี้</p> <p>1.1 ปรับจำนวนรายวิชาของกลุ่มวิชา เฉพาะเลือก โดยให้แต่ละกลุ่มวิชามี จำนวน 7 รายวิชา (21 หน่วยกิต)</p> <p>1.2 เพิ่มรายวิชาเฉพาะเลือกในแต่ละกลุ่ม วิชา เพื่อให้ครอบคลุมเนื้อหาสาระที่ กำหนด ดังนี้</p> <p><b>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</li> <li>- วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</li> </ul> <p><b>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การส่งเสริมสุขภาพจิตในครอบครัว</li> <li>- การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์</li> <li>- การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ</li> </ul>	<p>รายละเอียด ในหน้า 19-42</p> <p>รายละเอียด ในหน้า 19-42</p>

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของกรรมการ สภาวิชาการ	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
	<p><b>กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์</li> <li>- การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์</li> </ul> <p><b>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สุขภาพและความปลอดภัยภายในบ้าน</li> <li>- การพัฒนาชุมชน</li> </ul> <p>1.3 ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะ และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา ให้สอดคล้องและครอบคลุมกับหัวข้อและเนื้อหาสาระ ตามที่ได้กำหนดไว้ในมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 (มคอ.1)</p>	รายละเอียด ในหน้า 32-44
2. ปรับข้อกำหนด/เงื่อนไขในการเลือกรายวิชา ในกลุ่มวิชาเฉพาะเลือกให้ชัดเจน จากเดิมกำหนด “ให้เลือกเรียนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือจากทุกกลุ่มวิชาก็ได้”	2. ปรับแก้ไขข้อกำหนด/เงื่อนไขในการเลือกรายวิชา ในกลุ่มวิชาเฉพาะเลือก กำหนดใหม่เป็น “ให้เลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเพียงกลุ่มเดียว”	รายละเอียด ในหน้า 19
<p>3. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา ให้ปรับค่าหน่วยกิต จากเดิม</p> <p>3.1 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ หน่วยกิต 2(0-6-3)</p> <p>3.2 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ หน่วยกิต 5(0-30-0)</p> <p>3.3 การเตรียมฝึกสหกิจศึกษาสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หน่วยกิต 1(0-3-1)</p> <p>3.4 สหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หน่วยกิต 6(0-40-0)</p>	<p>3. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษาปรับรายวิชา คำอธิบายรายวิชาและค่าหน่วยกิตใหม่ เป็น</p> <p>3.1 การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หน่วยกิต 2(90)</p> <p>3.2 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หน่วยกิต 5(450)</p> <p>3.3 สหกิจศึกษา หน่วยกิต 6(540)</p>	รายละเอียด ในหน้า 22

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของกรรมการ สภาวิชาการ	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
4. เพิ่มเติมข้อมูลงานวิจัย เอกสารประกอบการสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยเขียนแบบบรรณานุกรม	4. เพิ่มเติมข้อมูลเรียบร้อยแล้ว	รายละเอียด ในหน้า 48-55
<b>หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมิน</b> 1. พังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) พิจารณารายวิชา 4501001 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ และ 4501002 การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร ให้สอดคล้อง เหมาะสมกับมาตรฐานผลการเรียนรู้	1. ปรับแก้ไขรายวิชา จากวิชา 4501001 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ เป็น ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 1 และวิชา 4501002 การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร เป็น ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 2 ทั้งนี้ ได้ปรับแก้ไขการระบุความรับผิดชอบหลัก และความรับผิดชอบรองทั้ง 2 รายวิชา ตามข้อเสนอแนะแล้ว	รายละเอียด ในหน้า 69
2. ปรับผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) รายวิชา 4504702 สหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้สอดคล้อง เหมาะสมกับมาตรฐานผลการเรียนรู้	2. ปรับแก้ไข การระบุความรับผิดชอบหลักและความรับผิดชอบรองในรายวิชา 4004901 สหกิจศึกษา ตามข้อเสนอแนะแล้ว	รายละเอียด ในหน้า 76
<b>ภาคผนวก 5 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ วิพากษ์หลักสูตร</b> 1. ตัดคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรออก	1. แก้ไขเป็น หนังสือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิ แทน	รายละเอียด ในหน้า 111-116

## ภาคผนวก 9

ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ  
สภามหาวิทยาลัยฝ่ายกั่นกรองหลักสูตร

**ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของ  
สภามหาวิทยาลัยฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร**

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการดำเนินงานของสภามหาวิทยาลัยฝ่ายกลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
<b>หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป</b> 1. ในหัวข้อที่ 8 อาชีพที่สามารถประกอบได้ หลังสำเร็จการศึกษา ให้ปรับอาชีพในข้อ 8.7 แม่บ้านสถานทูต เป็น พนักงานบริการด้านอาหารและการจัดเลี้ยง	1. ได้ปรับแก้อาชีพในข้อ 8.7 แม่บ้านสถานทูต เป็น พนักงานบริการด้านอาหารและการจัดเลี้ยงแล้ว	รายละเอียด ในหน้า 2
2. แก้ไขลำดับของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ให้เหมาะสม โดยยึดหลักคุณวุฒิการศึกษาเป็นสำคัญ	2. ได้ปรับแก้ลำดับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในลำดับที่ 1-4 โดยเรียงลำดับตามคุณวุฒิการศึกษาที่มีความสอดคล้องกับหลักสูตรมากที่สุดเป็นลำดับที่ 1 เรียงลงมาตามลำดับ	รายละเอียด ในหน้า 3
<b>หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร</b> 1. รายวิชา 4503101 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ควรเปลี่ยนชื่อวิชาภาษาอังกฤษจาก Home Economics in Business Management เป็น Business Management in Home Economics	1. ได้ปรับเปลี่ยนชื่อภาษาอังกฤษในรายวิชา 4503101 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ เป็น Business Management in Home Economics แล้ว	รายละเอียด ในหน้า 18
2. รายวิชา 4511204 หลักการประกอบอาหาร ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ คำว่า Principle ให้เติม s ต่อท้ายคำ	2. ได้ปรับแก้ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ รายวิชา 4511204 หลักการประกอบอาหาร คำว่า Principle เป็น Principles แล้ว	รายละเอียด ในหน้า 18

ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ดำเนินงานของสภามหาวิทยาลัยฝ่าย กลั่นกรองหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
3. รายวิชา 4542101 พัฒนาการ ครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ ปรับชื่อ ภาษาอังกฤษจาก Family Development เป็น Developmental Family	3. ได้ปรับแก้ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ ในรายวิชาพัฒนาการครอบครัว และอนามัยเจริญพันธุ์แล้ว	รายละเอียด ในหน้า 18
4. รายวิชา 4552109 หลักศิลปะและ การจัดดอกไม้ ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ คำว่า Principle ให้เติม s ต่อท้ายคำ	4. ได้ปรับแก้ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ รายวิชา 4552109 หลักศิลปะและ การจัดดอกไม้ คำว่า Principle เป็น Principles แล้ว	รายละเอียด ในหน้า 19
5. รายวิชา 4503201 สัมมนาทางคหกรรม- ศาสตร์ ให้เพิ่มเติมคำอธิบายรายวิชา โดย ให้มีข้อมูลเกี่ยวกับอาชีพ เพื่อให้เห็น ช่องทางอาชีพที่หลากหลาย	5. ได้เพิ่มเติมคำอธิบายรายวิชา ตามข้อเสนอแนะแล้ว	รายละเอียด ในหน้า 34

## ภาคผนวก 10

ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย

ตารางการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของ กรรมการสภามหาวิทยาลัย	การปรับปรุงแก้ไข	เอกสารหน้า
<p>หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป</p> <p>1. ให้ตรวจสอบชื่อสาขาวิชาเป็นภาษาอังกฤษให้ถูกต้อง</p>	<p>1. ได้ตรวจสอบแล้ว สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์</p>	<p>รายละเอียด ในหน้า 1</p>
<p>หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของ หลักสูตร</p> <p>1. ให้มีวิชากฎหมายเกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ในหลักสูตร</p>	<p>1. ได้เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับกฎหมายที่จำเป็นในการประกอบอาชีพตามรายวิชา ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รายวิชา 4503101 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์</li> <li>- รายวิชา 4514907 สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร</li> <li>- รายวิชา 4542101 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์</li> </ul>	<p>รายละเอียด ในหน้า 34</p> <p>รายละเอียด ในหน้า 35</p> <p>รายละเอียด ในหน้า 36</p>
<p>2. ควรมีรายวิชาการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในครอบครัว</p>	<p>2. ได้ปรับเพิ่มเนื้อหาวิชาดังกล่าวในรายวิชา 4501102 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน และรายวิชา 4542101 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์แล้ว</p>	<p>รายละเอียด ในหน้า 35-36</p>



