หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Home Economics)

ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Home Economics)

3. วิชาเอก(ถ้ามี)

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย

5.3 การรับนักศึกษา

รับนักศึกษาไทย และหรือนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถพูด ฟัง อ่าน เขียน และเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 ปรับปรุงจากหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง) พ.ศ. 2555 กำหนดเปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2559
- คณะกรรมการประจำคณะฯ ให้ความเห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 2/2559 วันที่ 10 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2559
- คณะกรรมการสภาวิชาการอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 4/2559 วันที่ 30 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2559
- คณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 4/2559 วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2559

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปีการศึกษา 2561

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

สามารถประกอบอาชีพในหน่วยงานของรัฐและเอกชนหรือประกอบอาชีพ ดังต่อไปนี้

8.1 เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิตอาหารและควบคุมอาหาร

8.2 พนักงานฝ่ายโภชนาการในองค์กรที่เกี่ยวข้อง

8.3 ผู้จัดการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการ

8.4 พนักงานฝ่ายผลิตอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร

8.5 เป็นเจ้าของธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจงานดอกไม้ งานสิ่งทอเครื่องนุ่งห่ม งานศิลปะประดิษฐ์

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ – นามสกุล	เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	นางจินดา นัยผ่องศรี	314010042xxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม.(การพัฒนาครอบครัวและสังคม)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	2550
				คศ.บ. (คหกรรมศาสตรศึกษา)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2523
2	นางสาวนพา ลีละศุภพงษ์	354030023xxxx	อาจารย์	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2550
				คศ.บ.(คหกรรมศาสตรศึกษา)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2548
3	นางนันทวรรณ จันทร์เพ็ชร์	310210066xxxx	อาจารย์	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
				วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์	2548
4	นางสาวสุนันทา คะเนนอก	342100005xxxx	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551
				ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
5	นางสาวสุพิชญา คำคม	318040014xxxx	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554
				คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครวิทยาเขตโชติเวช	2549

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เลขที่ 96 ถนนปรีดีพนมยงค์ ตำบลประตูชัย อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตรส่วนหนึ่งขึ้นอยู่กับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–2564) ที่กล่าวถึง ประเทศไทยที่ยังคงประสบภาวะแวดล้อมและบริบทของการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงทั้งภายในและภายนอกประเทศ อาทิ กระแสการเปิดเศรษฐกิจเสรี ความท้าทายของเทคโนโลยีใหม่ ๆ การเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ประกอบกับสถานการณ์ด้านต่าง ๆ ทั้งเศรษฐกิจและสังคม ของประเทศในปัจจุบันที่ยังคงประสบปัญหาในหลายด้าน เช่น ความสามารถในการแข่งขัน คุณภาพการศึกษา ความเหลื่อมล้ำทางสังคม เป็นต้น จึงจำเป็นต้องเตรียมพร้อมให้ทันกระแสดังกล่าว ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการเปลี่ยนแปลง โดยมีการบริหารจัดการองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ ตามยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการและแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เพื่อเป็นภูมิคุ้มกันทางปัญญาของแต่ละบุคคลที่จะพิจารณาหลักในการดำเนินชีวิตและการประกอบ

อาชีพ จากสถานการณ์ดังกล่าวองค์ความรู้ในศาสตร์คหกรรม จึงเป็นส่วนสำคัญที่สามารถส่งเสริมให้มนุษย์มีคุณภาพชีวิต มีภูมิคุ้มกันทางปัญญา ในการดำเนินชีวิต และมีแนวทางในการประกอบอาชีพอย่างสร้างสรรค์ นอกจากนี้ประเทศไทยยังต้องเตรียมพร้อมในการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนภายใต้กรอบการค้าเสรี ซึ่งจะต้องมุ่งเน้นในการพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดแรงงาน ซึ่งมีมาตรฐานผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้านตามกรอบคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและรับผิดชอบ และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม ที่จำเป็นในการวางแผนหลักสูตร ได้คำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงด้านสังคม ซึ่งปัจจุบันประเทศที่พัฒนาแล้วหลายประเทศกำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ซึ่งเป็นทั้งโอกาสและภัยคุกคามต่อประเทศไทย โดยด้านหนึ่งประเทศไทยจะมีโอกาสมากขึ้นในการขยายตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพ และการให้บริการด้านอาหารสุขภาพ ภูมิปัญญาท้องถิ่น การท่องเที่ยวและการดูแลผู้สูงอายุ จึงนับเป็นโอกาสในการนำศาสตร์คหกรรมมาประยุกต์ใช้และสนับสนุนการบริการต่างๆ เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของสังคม อีกทั้งการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทย ส่วนในรูปแบบการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมนั้น คหกรรมเป็นศาสตร์ที่มีจุดเด่นด้านการดำรงรักษาและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย ดังนั้นการผลิตบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณภาพจึงเป็นเรื่องที่สอดคล้องกับตลาดแรงงานและส่งผลต่อการพัฒนาประเทศ จากการสัมภาษณ์บัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ที่จบการศึกษาไปและกลับมารับปริญญาในรุ่นอื่น ๆ พบว่าได้ประกอบอาชีพตรงสายงานคิดเป็นร้อยละ 85 ขึ้นไป ซึ่งหลักสูตรมีความสอดรับกับกรอบแนวคิดและยุทธศาสตร์แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (2560-2564) ซึ่งเน้นการน้อมนำและประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง คนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วม การสนับสนุนและส่งเสริมแนวคิดการปฏิรูปประเทศและการพัฒนาสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกในการพัฒนาหลักสูตรจึงจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุก ที่มีศักยภาพและบูรณาการหลักสูตรร่วมกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อรองรับการแข่งขันทางวิชาชีพทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยการผลิตบุคลากรทางคหกรรมศาสตร์ ที่มีความพร้อมจะปฏิบัติงานได้ทันที และมีศักยภาพสูงในการพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพซึ่งเป็นไปตามปรัชญาของมหาวิทยาลัยคือ “มหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น บนฐานความรู้คู่มรดกโลก” และสอดรับกับปรัชญาของสาขาวิชาคือ “หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ คุณธรรม จริยธรรม เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น”ภายใต้การผลิตบัณฑิตที่เป็นคนดี คนเก่งมีความสุข รักท้องถิ่นและความเป็นไทย

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

เนื่องจากพันธกิจมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เป็นแหล่งจัดการความรู้ภูมิปัญญาพัฒนาท้องถิ่น ในช่วงที่ผ่านมาความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีได้เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วส่งผลกระทบต่อด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองฯ ดังนั้นหลักสูตรจึงจำเป็นต้องปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว รวมถึงตอบสนองต่อระบบประกันคุณภาพด้านมาตรฐานหลักสูตรด้วย

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

13.1.1 กลุ่มวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

- วิชาในหมวดศึกษาทั่วไป เปิดสอนโดยมหาวิทยาลัย ฯ
- วิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี เปิดสอนโดยคณะต่าง ๆ ในมหาวิทยาลัย ฯ

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่นักศึกษาจากคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

วิชาเลือกเสรี ที่นักศึกษาสาขาอื่นสนใจมาเรียน

13.3 การบริหารจัดการ

ดำเนินการโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยทำงานประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในมหาวิทยาลัย และบริหารจัดการภายใต้หลักเกณฑ์ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ คุณธรรม จริยธรรม เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

1.2 ความสำคัญ

ผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรู้และทักษะด้านวิชาการ และวิชาชีพในระดับที่สูงมาก โดยมุ่งเน้นการพัฒนาความรู้ความชำนาญด้านวิชาการเพื่อพัฒนาวิชาชีพ หรือผสมผสานระหว่างการศึกษารายวิชาการกับการวิจัย ซึ่งสำคัญต่อการพัฒนาชุมชนสังคม และประเทศ

1.3 วัตถุประสงค์

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะทางคหกรรมศาสตร์ และสามารถบูรณาการความรู้เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาหาความรู้ สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์และมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีจิตสำนึกรักความเป็นไทยและทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรมไทย

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบการศึกษา 4 ปี

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1) ปรับปรุงหลักสูตร TQF พ.ศ.2552 และตามมมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557	1) พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 2) ติดตามประเมินผลหลักสูตร	1) รายงานผลการประเมินหลักสูตร
2) ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน	1) ส่งเสริมกระบวนการเรียนการสอนที่เน้นการมีส่วนร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2) ติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของตลาดแรงงาน	1) รายงานความพึงพอใจของแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2) รายงานความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตของผู้ประกอบการ 3) สถิติการทำงาน

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
3) พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการ	1) ส่งเสริมให้บุคลากรเข้ารับการฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงาน ศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น และการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ 2) ส่งเสริมให้บุคลากรได้ใช้ความรู้ ความสามารถในการให้บริการวิชาการแก่ท้องถิ่นและสังคม	1) แผนการพัฒนาบุคลากร จำนวนคณาจารย์ที่ได้รับการเพิ่มความรู้ 2) รายงานการฝึกอบรมและรายงานการให้บริการวิชาการ
4) มีกลไกติดตามดูแล ให้คำปรึกษาและช่วยเหลือนักศึกษา	1) นักศึกษาสามารถปรึกษาโดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา คณาจารย์ในสาขาวิชาหรืออาจารย์ผู้สอน	1) บันทึกให้คำปรึกษา
5) มีกลไกสืบสานวัฒนธรรมและเพิ่มองค์ความรู้จากกิจกรรมนอกหลักสูตร	1) มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการสืบสานวัฒนธรรม 2) มีการจัดอบรมเสริมความรู้และจัดกิจกรรมศึกษาดูงานนอกสถานที่	1) รายงานกิจกรรมการส่งเสริมสืบสานวัฒนธรรมไทย 2) รายงานการจัดอบรมและศึกษาดูงาน

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค โดยปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และเป็นไปตามข้อบังคับสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2549

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

จัดการเรียนการสอนในวันและเวลาราชการ

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม – เดือนพฤศจิกายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม – เดือนเมษายน

2.1 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าที่มีความสนใจในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2.1.2 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วน ตามประกาศหรือข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

2.2 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.2.1 ปัญหาการปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษามาเป็นระดับอุดมศึกษา

2.2.2 ปัญหาความรู้พื้นฐานทางด้านคณิตศาสตร์ การเขียนภาษาไทยและการใช้ภาษาอังกฤษ

2.3 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.3.1 จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่/วางเป้าหมายชีวิต วิธีการเรียนในระดับอุดมศึกษา

2.3.2 มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษาและรุ่นพี่ดูแล ตักเตือน ให้คำแนะนำ

2.3.3 จัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษากับนักศึกษา/อาจารย์

2.3.4 จัดกิจกรรมสอนเสริมเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเรียนในรายวิชาที่มีปัญหา

2.4 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา				
	2559	2560	2561	2562	2563
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวม	30	60	90	120	120
จานวนผู้คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2559	2560	2561	2562	2563
ค่าบำรุงการศึกษา	564,000	1,128,000	1,692,000	2,256,000	2,256,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	90,000	180,000	270,000	360,000	360,000
รวมรายรับ	654,000	1,308,000	1,962,000	2,616,000	2,616,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

รายการจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2559	**2560**	**2561**	**2562**	**2563**
1. งบดำเนินการ					
1.1 ค่าใช้จ่ายบุคลากร	180,000.00	194,400.00	209,952.00	226,748.16	244,888.01
1.2 ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	42,500.00	65,000.00	87,500.00	110,000.00	110,000.00
1.3 ค่าตอบแทนใช้สอยวัสดุ	322,500.00	459,400.00	597,452.00	736,748.16	854,888.01
รวม (1)	322,500.00	459,400.00	597,452.00	736,748.16	854,888.01
2.รายการครุภัณฑ์					
ค่าครุภัณฑ์ (ข)	200,000.00	400,000.00	600,000.00	800,000.00	1,000,000.00
รวม (1) + (2)	522,500.00	859,400.00	1,197,452.00	1,536,748.16	1,854,888.01
จำนวนนักศึกษา	30	60	90	120	120
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	17,416.67	14,323.33	13,305.02	12,806.23	15,457.40

ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัวนักศึกษาถัวเฉลี่ย 14,661.73 บาท/คน/ปี

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน พ.ศ. 2552 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2557 และฉบับที่ 3 พ.ศ. 2558

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	136	หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	**ไม่น้อยกว่า**	**30**	**หน่วยกิต**
1.1 กลุ่มวิชาภาษา	ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	**ไม่น้อยกว่า**	**100**	**หน่วยกิต**
2.1 กลุ่มวิชาแกน	ให้เรียน	18	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	ให้เรียน	22	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	ไม่น้อยกว่า	54	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะด้านบังคับ	ให้เรียน	33	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะด้านเลือก	ไม่น้อยกว่า	21	หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม	ให้เรียน	6	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	**ไม่น้อยกว่า**	**6**	**หน่วยกิต**

3.1.3 ความหมายของรหัสวิชา กำหนดด้วยตัวเลข 7 หลัก โดยมีความหมายดังนี้

1	2	3	4	5	6	7
หมวดวิชาและหมู่วิชา			ความยากง่ายหรือชั้นปี	ลักษณะเนื้อหา	ลำดับก่อนหลัง	

เลข 3 ตัวแรก หมายถึง หมวดวิชาและหมู่วิชาซึ่งกำหนดเป็น 457
เลขตัวที่ 4 หมายถึง ระดับความอยากง่ายหรือชั้นปี
เลขตัวที่ 5 หมายถึง ลักษณะเนื้อหาทางคหกรรมศาสตร์วิชา ดังนี้
เลข 1 หมายถึง พื้นฐานทางคหกรรมศาสตร์
เลข 2 หมายถึง ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์
เลข 3 หมายถึง อาหารและโภชนาการ
เลข 4 หมายถึง ผ้าและเครื่องแต่งกาย
เลข 5 หมายถึง เศรษฐศาสตร์ การบริหารธุรกิจ และการจัดการ
เลข 6 หมายถึง บ้านและการบริหารงานบ้าน
เลข 7 หมายถึง พัฒนาการครอบครัวและเด็ก
เลข 8 หมายถึง ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม
เลข 9 หมายถึง สัมมนา/วิจัย/โครงการพิเศษ/ค้นคว้าอิสระ/คอมพิวเตอร์
เลขตัวที่ 6,7 หมายถึง ลำดับก่อนหลังของวิชา

1.1 กลุ่มวิชาภาษา ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

บังคับเรียน 3 หน่วยกิต

9001103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)

เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

9001101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai Language for Communication	3(3-0-6)
9001102	การอ่านภาษาไทยเพื่อการเรียนรู้ Reading Thai Language for Learning	3(3-0-6)
9001104	การอ่านภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน Reading English in Daily Life	3(3-0-6)
9001105	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน English for Job Application	3(3-0-6)
9001106	ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้ English for Study Skills	3(3-0-6)
9001107	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese Language for Communication	3(3-0-6)
9001108	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese Language for Communication	3(3-0-6)
9001109	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean Language for Communication	3(3-0-6)

1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

9001201	ชีวิตกับจริยธรรม Life and Morality	3(3-0-6)
9001202	ปรัชญากับชีวิต Philosophy and Life	3(3-0-6)
9001203	การคิดและการพัฒนาตน Thinking and Personal Growth	3(3-0-6)
9001204	การพัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development	3(3-0-6)
9001205	สุนทรียภาพในชีวิตประจำวัน Aesthetics in Daily Life	3(3-0-6)

9001206	ทักษะการรู้สารสนเทศ Information Literacy	3(3-0-6)

1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

บังคับเรียน 3 หน่วยกิต

9001301	อยุธยาศึกษา Ayutthaya Studies	3(3-0-6)

เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

9001302	มนุษย์ สังคม และสิ่งแวดล้อม Human, Society and Environment	3(3-0-6)
9001303	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Law in Daily Life	3(3-0-6)
9001304	เศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน Economy in Daily Life	3(3-0-6)
9001305	ไทยศึกษา Thai Studies	3(3-0-6)
9001306	วิถีชีวิตมุสลิม Muslim Ways of Life	3(3-0-6)
9001307	สื่อมวลชนกับสังคม Mass Media and Society	3(3-0-6)
9001308	การจัดการธุรกิจปัจจุบัน Contemporary Business Management	3(3-0-6)
9001309	ภูมิศาสตร์ประเทศไทยและประชาคมอาเซียน Thai and ASEAN Geography	3(3-0-6)
9001310	เอเชียศึกษา Asian Studies	3(3-0-6)
9001311	วิถีโลก The Global Ways	3(3-0-6)
9001312	พลเมืองไทยและพลเมืองโลก Thai and Global Citizens	3(3-0-6)

1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

บังคับเรียน 3 หน่วยกิต

9001408	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน Science and Technology in Daily Life	3(3-0-6)

	เลือกเรียน	**ไม่น้อยกว่า**	**3**	**หน่วยกิต**
9001401	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercise for Health			3(2-2-5)
9001402	ผู้นำนันทนาการ Recreation Leadership			3(2-2-5)
9001403	นันทนาการการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม Recreation in Conservation of Nature and Environment			3(2-2-5)
9001404	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ Information Technology for Learning			3(2-2-5)
9001405	คอมพิวเตอร์ในชีวิตประจำวัน Computer in Daily Life			3(2-2-5)
9001406	การออกแบบเว็บเบื้องต้นและการประยุกต์ใช้งาน Basic Web Design and Applications			3(2-2-5)
9001407	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life			3(3-0-6)
9001409	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life			3(3-0-6)
9001410	เพศศึกษาและอนามัยการเจริญพันธุ์ Sexuality Education and Reproductive Health			3(3-0-6)
9001411	อาหารเพื่อสุขภาพและชีวิต Food for Health and Life			3(3-0-6)
9001412	ความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน Safety in Daily Life			3(3-0-6)
9001413	เทคโนโลยีชีวภาพกับชีวิต Biotechnology and life			3(3-0-6)
2.	**หมวดวิชาเฉพาะ**	**ไม่น้อยกว่า**	**100**	**หน่วยกิต**
	2.1 กลุ่มวิชาแกน	**ให้เรียน**	**18**	**หน่วยกิต**
4091801	คณิตศาสตร์เบื้องต้น Introductory Mathematics			3(2-2-5)
4111104	สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ Statistics for Science			3(2-2-5)
4011301	ฟิสิกส์เบื้องต้น Introductory Physics			3(3-0-6)

4011302	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	1(0-3-0)
	Introductory Physics Laboratory	
4021101	เคมีเบื้องต้น	3(3-0-6)
	Introductory Chemistry	
4021102	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น	1(0-3-0)
	Introductory Chemistry Laboratory	
4031101	ชีววิทยาเบื้องต้น	3(3-0-6)
	Introductory Biology	
4031102	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น	1(0-3-0)
	Introductory Biology Laboratory	

2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ให้เรียน 22 หน่วยกิต

4571101	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น	3(2-2-5)
	Introductory to Home Economics	
4571504	หลักเศรษฐศาสตร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	Principles of Economics for Home Economics	
4573502	การจัดการงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
	Management in Home Economics	
4573301	บริโภคศึกษา	3(2-2-5)
	Consumers Education	
4573911	การสัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-2-1)
	Seminar in Home Economics	
4573914	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	Research Methodology in Home Economics	
4572912	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	Computer and Information Technology for Home Economics	
4573503	ธุรกิจคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
	Home Economics Business	

2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 54 หน่วยกิต

2.3.1 วิชาเฉพาะด้านบังคับ ให้เรียน 33 หน่วยกิต

4571202	ศิลปะเพื่อชีวิต	3(2-2-5)
	Art for Life	
4571305	โภชนาการ	3(3-0-6)
	Nutrition	

4571306	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร Food Theories and Principles of Cooking	3(2-2-5)
4571404	หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า Principle of Clothing Construction	3(2-2-5)
4571503	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	3(2-2-5)
4572308	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)
4572406	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textile and Clothing	3(2-2-5)
4572508	หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง Floral Arrangement and Banana – Leaf Craft	3(2-2-5)
4572710	พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว Human and Family Development	3(2-2-5)
4574315	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย Food Sanitation and Safety	3(3-0-6)
4574915	การศึกษาค้นคว้าอิสระ Independent Study	3(2-2-5)

2.2.2 วิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

เลือกเรียนรายวิชาจากกลุ่มต่างๆดังต่อไปนี้

1. กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

4571302	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)
4572304	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-5)
4572305	อาหารท้องถิ่น Local Food	3(2-2-5)
4572306	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)
4572307	อาหารว่าง Snack Food	3(2-2-5)
4573302	อาหารอาเซียน Asian Food	3(2-2-5)

4573303	อาหารตะวันตก	3(2-2-5)
	Western Food	
4573304	อาหารตะวันออก	3(2-2-5)
	Eastern Food	
4573305	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่	3(2-2-5)
	Bakery Production Technique	
4573306	เทคนิคการผลิตเพสตรี้	3(2-2-5)
	Pastry Production Technique	
4573307	ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม	3(2-2-5)
	Ice Cream and Dairy Product	
4573310	อาหารอิสลาม	3(2-2-5)
	Islamic Food	
4574313	อาหารเพื่อสุขภาพและการบำบัดโรค	3(2-2-5)
	Health Cuisine and Dietetics	
4574316	อาหารมังสวิรัติและอาหารเจ	3(2-2-5)
	Vegetarian Food	
4574317	การบริการอาหารในสถาบัน	3(2-2-5)
	Institution Food Production Service	
4574318	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)
	Product Development and Food Quality Measurement	
4573313	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร	3(2-2-5)
	Art of Food Design and Decoration	
	2. กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	
4571405	เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า	3(2-2-5)
	Clothing Construction Techniques	
4571402	การออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดหุ่น	3(2-2-5)
	Costume Design and Figure Drawing	
4572403	การสร้างแบบและแยกแบบตัด	3(2-2-5)
	Pattern Construction and Processing	
4572404	การออกแบบแฟชั่นเสื้อระดับสูง	3(2-2-5)
	Advance Apparel Design	
4572405	การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น	3(2-2-5)
	Flat Pattern Presaging and Drafting	

4573406	การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี	3(2-2-5)
	Woman's Clothing Construction	
4573407	การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย	3(2-2-5)
	Man's Clothing Construction	
4573408	การทำเสื้อผ้าบนหุ่น	3(2-2-5)
	Moulage Dressmaking	
4573409	การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี	3(2-2-5)
	Undergarment Construction	
4573410	การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก	3(2-2-5)
	Making Children's Clothes	
4574411	การตัดเย็บสูทสตรี	3(2-2-5)
	Making Suits for Women	
4574413	การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี	3(2-2-5)
	Wedding and Evening Gown	
4574415	ธุรกิจเสื้อผ้า	3(2-2-5)
	Clothing Business	
	3. กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	
4572701	การเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว	3(2-2-5)
	Family Relationship Reinforcement	
4572702	พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู	3(2-2-5)
	Child Development and Day Care	
4573701	การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก	3(2-2-5)
	Mental Health Promotion for Children	
4574701	การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ	3(2-2-5)
	Health Promotion for the Elderly	
	4. กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์	
4571201	พวงมาลัยดอกไม้สด	3(2-2-5)
	Fresh Flower Garland	
4572203	การเขียนลวดลาย	3(2-2-5)
	Painting	
4572204	หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น	3(2-2-5)
	Local Wisdom Craft	
4572205	การจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส	3(2-2-5)
	Flower Arrangement for Auspicious Ceremonies	

4572206	การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ	3(2-2-5)
	Flower Arrangement in Natural Styles	
4573203	งานใบตองวิจิตรศิลป์	3(2-2-5)
	Arts of Banana Leaves	
4573204	การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ	3(2-2-5)
	Artificial Flowers in Natural Styles	
4573205	เครื่องหอมและของชำร่วย	3(2-2-5)
	Perfume and Souvenir	
4573206	เครื่องแขวนไทย	3(2-2-5)
	Thai Flower Mobiles	
4574201	การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์	3(2-2-5)
	Applied Flower Arrangement	
4573208	การจัดพาน	3(2-2-5)
	Flower Pedestal Tray Arrangement	
4574501	การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์	3(2-2-5)
	Handicrafts Merchandising Management	
	5. กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย	
4572601	การพัฒนาที่อยู่อาศัย	3(2-2-5)
	Housing Development	
4572602	การออกแบบการตกแต่งภายในบ้าน	3(2-2-5)
	Home Design and Decoration	
4573601	การจัดการเรื่องเวลาในครอบครัว	3(2-2-5)
	Family Time Management	
4574601	การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน	3(2-2-5)
	Landscape Planning for Houses	
	2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม **ให้เรียน 6**	**หน่วยกิต**
4574801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	1(0-45-0)
	Preparation for Professional Experience	
*4574802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	5(0-450-0)
	Field Experience in Home Economics	
	หรือ	
9013801	เตรียมสหกิจศึกษา	1(0-45-0)
	Pre-Cooperative Education	

**9014802	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(0-640-0)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว

3.1.5 แผนการศึกษา

แผนการศึกษาตลอดหลักสูตรภาคปกติ

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวด/กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	xxxxxxx	3	x	x	x
	xxxxxxx	xxxxxxx	3	x	x	x
	xxxxxxx	xxxxxxx	3	x	x	x
วิชาแกน	4021101	เคมีเบื้องต้น	3	3	0	6
	4021102	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น	1	0	3	0
พื้นฐานวิชาชีพ	4571101	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น	3	2	2	5
วิชาเฉพาะบังคับ	4571202	ศิลปะเพื่อชีวิต	3	2	2	5
	4571503	การแกะสลักผักและผลไม้	3	2	2	5
รวม			**22**	**9**	**9**	**21**

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวด/กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	xxxxxxx	3	x	x	x
	xxxxxxx	xxxxxxx	3	x	x	x
	xxxxxxx	xxxxxxx	3	x	x	x
วิชาแกน	4031101	ชีววิทยาเบื้องต้น	3	3	0	6
	4031102	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น	1	0	3	0
พื้นฐานวิชาชีพ	4571504	หลักเศรษฐศาสตร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
วิชาเฉพาะบังคับ	4571404	หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า	3	2	2	5
	4571305	โภชนาการ	3	3	0	6
รวม			**22**	**10**	**7**	**22**

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวด/กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	xxxxxxx	3	x	x	x
	xxxxxxx	xxxxxxx	3	x	x	x
วิชาแกน	4011301	ฟิสิกส์เบื้องต้น	3	3	0	6
	4011302	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	1	0	3	0
พื้นฐานวิชาชีพ	4573502	การจัดการงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
วิชาเฉพาะบังคับ	4572406	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3	2	2	5
	4571306	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร	3	2	2	5
	4572508	หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง	3	2	2	5
รวม			**22**	**12**	**9**	**27**

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวด/กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	xxxxxxx	3	x	x	x
	xxxxxxx	xxxxxxx	3	x	x	x
วิชาแกน	4091801	คณิตศาสตร์เบื้องต้น	3	2	2	5
พื้นฐานวิชาชีพ	4572912	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
วิชาเฉพาะบังคับ	4572710	พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	3	2	2	5
	4574315	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย	3	3	0	6
วิชาเลือก	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (1)	3	X	x	X
รวม			**21**	**9**	**6**	**21**

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1

หมวด/กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
วิชาแกน	4111104	สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์	3	2	2	5
พื้นฐานวิชาชีพ	4573301	บริโภคศึกษา	3	2	2	5
วิชาเฉพาะบังคับ	4572308	ขนมไทย	3	2	2	5
วิชาเลือก	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (2)	3	X	x	X
	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (3)	3	X	x	X
	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (4)	3	X	x	X
รวม			**18**	**6**	**6**	**15**

ชั้นปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2

หมวด/กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
พื้นฐานวิชาชีพ	4573914	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
	4573911	การสัมมนาคหกรรมศาสตร์	1	0	2	1
	4573503	ธุรกิจคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
วิชาเลือก	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (5)	3	X	x	X
	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (6)	3	X	x	X
	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (7)	3	X	x	X
วิชาเลือกเสรี	Xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3	X	x	X
รวม			**19**	**5**	**4**	**12**

ชั้นปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1

หมวด/กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
วิชาเฉพาะบังคับ	4574915	การศึกษาค้นคว้าอิสระ	3	2	2	5
วิชาเลือกเสรี	Xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3	x	x	X
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม*	4574801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	1	0	45	0
	9013801	เตรียมสหกิจศึกษา	1	0	45	0
รวม			**7**	**2**	**47**	**5**

หมายเหตุ *เลือกวิชาใดวิชาหนึ่ง

ชั้นปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2

หมวด/กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม*	4574802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์*	5	0	450	0
	9014802	สหกิจศึกษา*	6	0	640	0
รวม			**5/6**	**0**	**450/640**	**0**

หมายเหตุ *เลือกวิชาใดวิชาหนึ่ง

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชาแสดงในภาคผนวก ก

3.2 ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ – นามสกุล	เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์ 2559	2560	2561	2562
1	นางจินดา นัยผ่องศรี	314010042xxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม.(การพัฒนาครอบครัวและสังคม)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	2550	18	18	18	18
				คศ.บ.(คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2523				
2	นางสาวนพา ลีละศุภพงษ์	354030023xxxx	อาจารย์	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2550	18	18	18	18
				คศ.บ.(คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2548				
3	นางนันทวรรณ จันทร์เพ็ชร์	310210066xxxx	อาจารย์	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552	18	18	18	18
				วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์	2548				
4	นางสาวสุนันทา คะเนนอก	342100005xxxx	อาจารย์	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551	18	18	18	18
				ศศ.บ.(ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548				
5	นางสาวสุพิชญา คำคม	318040014xxxx	อาจารย์	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554	18	18	18	18
				คศ.บ.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครวิทยาเขตโชติเวช	2549				

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	ดร.เกษม บำรุงเวช	อาจารย์	ค.ด. (การอุดมศึกษา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2548
2	ดร.วีรภัทร ภัทรกุล	อาจารย์	ค.ด.(การบริหารการศึกษา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550
3	ดร.ศุภวรรณ แซ่อึ้ง	อาจารย์	ปร.ด.(คณิตศาสตร์)	มหาวิทยาลัยบูรพา	2553
4	รศ.ดร.นพวรรณ ธีระพันธ์เจริญ	รองศาสตราจารย์	ศษ.ด.(สิ่งแวดล้อมศึกษา)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2546
5	ดร.ศศิปภา ทิพย์ประภา	อาจารย์	ปร.ด.(การบริหารการพัฒนา)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	2553
6	ผศ.จุฑามาศ บรรณสาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	กศ.ม.(คณิตศาสตร์)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2543
7	นางชุติมา แก้วกระจาย	อาจารย์	วท.ม.(จุลชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
8	นางทัศนี สุทธิวงศ์	อาจารย์	ศศ.ม.(บรรณารักษศาสตร์และสารสนเทศศาสตร์)	มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา	2550
9	นางพัชรี สินธุนาวา	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2547
10	นางรงรอง แรมสิเยอ	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2544
11	นางวิชชุลดา ตันประเสริฐ	อาจารย์	ศศ.ม.(สังคมวิทยาประยุกต์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546
12	นางศิริรัตน์ ศิริพรวิศาล	อาจารย์	วท.ม.(จุลชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545
13	ดร.คงศักดิ์ ปัตตาฤทธิ์	อาจารย์	ปร.ด.(เคมีอุตสาหกรรม)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2554
14	ดร.เกตน์ณนิภา วันชัย	อาจารย์	วท.ด.(เคมีวิเคราะห์และเคมีอนินทรีย์ประยุกต์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2556
15	นางสาวกาญจนา สุขาบูรณ์	อาจารย์	วท.ม.(นิติวิทยาศาสตร์)	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2552
16	นางสาวกุสุมา นะสานี	อาจารย์	อ.ม.(ภาษาศาสตร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2546
17	นางสาวขวัญศิริ ทองพูน	อาจารย์	ค.ม.(สุขศึกษา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2556
18	ดร.จงกล เฮงสุวรรณ	อาจารย์	ปร.ด.(ยุทธศาสตร์การพัฒนาภูมิภาค)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์	2554
19	นางสาวธราภรณ์ สถาปิตานนท์	อาจารย์	วท.ม.(การจัดการระบบสารสนเทศ)	สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	2536
20	นางนันทวรรณ จันทร์เพ็ชร์	อาจารย์	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
21	นางสาวยุพิน พวกยะ	อาจารย์	พบ.ม.(วิทยาการคอมพิวเตอร์)	สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	2541
22	นางสาวสมปรารถนา สุขเกษม	อาจารย์	วท.ม.(สุขศาสตร์อุตสาหกรรมและความปลอดภัย)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2548
23	นางสาวสิริวรรณ สมิทธิอาภรณ์	อาจารย์	วท.ม.(เกษตรศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
24	นางสาวสุวรรณ อาจคงหาญ	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2552
25	นางสาวอรคนางค์ นวลเจริญ	อาจารย์	M.A.(English as an International language)	Melbourne University	2007
26	นางธนิดา ยงยืน	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544
27	นางสุภาพร ณ หนองคาย	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2549
28	นางสุวณี วิจารัตน์	อาจารย์	ศศ.ม.(ภาษาอังกฤษ)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2540
29	นางอุมาภรณ์ กล้าหาญ	อาจารย์	ศศ.ม.(ดนตรี)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2542
30	นายกฤษณะ กันอ่ำ	อาจารย์	วท.ม.(การสอนคณิตศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2543
31	นายคมลักษณ์ ไชยยะ	อาจารย์	ศศ.ม.(มานุษยวิทยา)	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2552
32	นายจำลอง ศรีสง่า	อาจารย์	วท.ม.(การศึกษาวิทยาศาสตร์)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2546
33	นายจิรศักดิ์ ชุมวรานนท์	อาจารย์	พบ.ม.(วิทยาการคอมพิวเตอร์)	สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	2537
34	นายชัยพฤกษ์ ชูดำ	อาจารย์	วท.ม.(การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2551
35	นายธาตรี มหันตรัตน์	อาจารย์	น.ม.(นิติศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2547
36	นายพินิจ ศรีสวัสดิ์	อาจารย์	น.ม.(นิติศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2547
37	นายอธิบ โพทอง	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย	2547
38	ผศ.กรองทิพย์ เนียมถนอม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(สถิติประยุกต์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2536
39	ผศ.ธนู บุญญานุวัตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	กศ.ม.(บรรณารักษศาสตร์)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2529
40	ผศ.พวงชมพู หงษ์ชัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
41	ผศ.วชิรา ปูชตรีรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(วิทยาการคอมพิวเตอร์)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2541
42	ผศ.วิมล กิตติรักษ์ปัญญา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คอ.ม.(คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2543
43	ผศ.อร่าม ชนะโชติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(ฟิสิกส์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539
44	ผศ.ดร.อดิศร ภู่สาระ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.(รัฐประศาสนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยศรีปทุม	2553
45	นางพรเพ็ญ ไพศาลศุภนิมิตร	อาจารย์	อ.ม.(ภาษาศาสตร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2547
46	นางสาววันทนา เนาว์วัน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พธ.ด.(รัฐประศาสนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย	2558
47	ดร.ภควดี สุขอนันต์	อาจารย์	ปร.ด.(เคมีเชิงฟิสิกส์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2545
48	นายกาวี ศรีรัตน์	อาจารย์	Ph.D. (Doctor of Philosophy in Philosophy)	DR.BHIMRAO AMBEDKAR UNIVERSITY, AGRA	2012
49	ดร.ชิดชัย สนั่นเสียง	อาจารย์	ศษ.ด.(ประชากรศึกษา)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2538
50	ดร.ประวิทย์ ประมาน	อาจารย์	ค.ด.(พลศึกษา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2555
51	ดร.พิทยา ใจคำ	อาจารย์	วท.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555
52	ดร.วาสนา บุญสม	อาจารย์	กศ.ด.(การอุดมศึกษา)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2555
53	ดร.สุธี โกสิทธิ์	อาจารย์	ปร.ด.(พัฒนาทรัพยากรชนบท)	มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2556
54	ดร.แสงจิตต์ ไต่แสง	อาจารย์	ปร.ด.(การบริหารการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์)	มหาวิทยาลัยปทุมธานี	2554
55	ดร.ชลธิชา แก้วอนุชิต	อาจารย์	ปร.ด.(สังคมศาสตร์การแพทย์และสาธารณสุข)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2554
56	นางปิยธิดา สุดเสนาะ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
57	ผศ.วัชรินทร์ เสมามอญ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์การออกกำลังกายและการกีฬา)	มหาวิทยาลัยบูรพา	2541
58	ผศ.เอกสิทธิ์ สุนิมิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศป.ม.(มานุษยดุริยางควิทยา)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2544

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
59	นายกัมปนาท บัวเจริญ	อาจารย์	M.A.(West Asian Studies)	Aligarh Muslim University	2012
60	นายกิตติ์ธเนศ วิวรรธน์โชติ	อาจารย์	M.A.(Linguistics and Applied Lingusitics)	Guangxi University	2013
61	นางสาวจันทร์เพ็ญ มะลิพันธ์	อาจารย์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2549
62	นายเฉลิมพล พลมุข	อาจารย์	อ.ม.(จริยศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2539
63	นางสาวชนกานต์ ขาวสำลี	อาจารย์	ศศ.ม.(พลศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554
64	นางชเนตตี จาตุรนต์รัศมี	อาจารย์	กจ.ม.(การจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม)	มหาวิทยาลัยบูรพา	2551
65	นายชุมพล พืชพันธ์ไพศาล	อาจารย์	บธ.ม.(การจัดการโรงแรม)	วิทยาลัยดุสิตธานี	2551
66	นางณัฏชญา ธาราวุฒิ	อาจารย์	ศษ.ม.(จิตวิทยาการศึกษา)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548
67	นางสาวดวงพร รื่นเรืองฤทธิ์	อาจารย์	M.A. (Chinese Philology)	Sun Yat-sen University	2012
68	นางสาวดาราพร ศรีม่วง	อาจารย์	อ.ม.(ภาษาไทย)	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2557
69	นางสาวธัญญารัตน์ มะลาศรี	อาจารย์	M.A.(Teaching Chinese to Speakers of Other Languages)	Nanjing Normal University	2014
70	นางสาวธิดารัตน์ ภูมิวัฒนะ	อาจารย์	ศศ.ม.(การวิจัยและพัฒนาท้องถิ่น)	มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์	2554
71	นายนพดล ปรางค์ทอง	อาจารย์	ศศ.ม.(ไทยศึกษา)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2553
72	นางสาวนภัสนันท์ จุนนเกษ	อาจารย์	Ph.D.(Vocal Music)	Banaras Hindu University	2015
73	นางสาวนภัสนันท์ ทองอินทร์	อาจารย์	ศศ.ม.(การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2553
74	นางสาวนฤมล ตันติชาติ	อาจารย์	ศษ.ม.(การสอนภาษาอังกฤษ)	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2557
75	ดร.นิพล แสงศรี	อาจารย์	ปร.ด.(อิสลามศึกษา)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2556
76	นายนิรันดร์ ขันธวิธิ	อาจารย์	อ.ม.(ศาสนาเปรียบเทียบ)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2542
77	นางสาวเนตรนิภา ชาอ้าย	อาจารย์	ศศ.ม.(ภาษาศาสตร์เพื่อการสื่อสาร)	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2556
78	นางบังอร บุญปั้น	อาจารย์	อ.ม.(ภูมิศาสตร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2551
79	นายปราโมทย์ ระวิน	อาจารย์	อ.ม.(วรรณคดีเปรียบเทียบ)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2554

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
80	นางสาวปานหทัย สุคนธรส	อาจารย์	ศศ.ม.(ดนตรีวิทยา)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2552
81	นายพชฏ นรสิงห์	อาจารย์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์ชีวการแพทย์)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2553
82	นางสาวภัทราพร จันตะนี	อาจารย์	ศ.ม.(เศรษฐศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกริก	2544
83	นายรัตนชัย ปรีชาพงศ์กิจ	อาจารย์	ศศ.ม.(จารึกภาษาไทย)	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2553
84	นางสาววรรณทนา ลมพัทธยา	อาจารย์	อ.ม.(ปรัชญา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2556
85	นายวรวุฒิ ธาราวุฒิ	อาจารย์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์การกีฬา)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2547
86	นางสาววรางคณา ปัญญามี	อาจารย์	ศศ.ม.(ภาษาไทย)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2556
87	นายวิปัศย์กร คล้ายเกตุ	อาจารย์	วท.ม.(สุขศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2550
88	นายวิโรจน์ ยอดสวัสดิ์	อาจารย์	วท.ม.(วิทยาการคอมพิวเตอร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2557
89	นางสาวศิขรินทร์ แสงเพชร	อาจารย์	ศศ.ม.(ภาษาไทย)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551
90	นางสาวศิรินันท์ นุยภูเขียว	อาจารย์	ศศ.ม.(ภาษาศาสตร์ประยุกต์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2556
91	นางศุภลักษณ์ ศรีวิไลย	อาจารย์	วท.ม.(การจัดการการขนส่งและโลจิสติกส์)	มหาวิทยาลัยบูรพา	2550
92	นางสาวสินีนาถ วีระสวัสดิ์	อาจารย์	วท.ม.(การจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน)	มหาวิทยาลัยศรีปทุม	2554
93	นางสาวสิริรัตน์ ผลหมู่	อาจารย์	อ.ม.(ภาษาอังกฤษ)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550
94	นางสาวสุภาวิณี แสนทวีสุข	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2552
95	นางสาวสุมาลินี สาดส่าง	อาจารย์	วท.ม.(ภูมิศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2556
96	นายสุวัฒชัย คชเพต	อาจารย์	ศศ.ม.(ภาษาศาสตร์เพื่อการสื่อสาร)	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2553
97	นางเสาวลักษณ์ ประมาน	อาจารย์	ศษ.ม.(พลศึกษา)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2555
98	นางสาวโสภิดา จิวประเสริฐ	อาจารย์	วท.ม.(คณิตศาสตร์)	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2558
99	ดร.อภิชาติ พงษ์เกษม	อาจารย์	Ph.D.(Arabic)	Aligarh MuslimUniversity	2014
100	นางสาวเพชรพิกุล วางมูล	อาจารย์	Doctor of Plant Pathology (Agriculture)	Chinese Academy of Agricultural Sciences	2014
101	ดร.รุ่งทิพย์ รัตนภานุศร	อาจารย์	อ.ด.(ภาษาศาสตร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2551
102	นายวุฒิพงษ์ แปลงใจ	อาจารย์	ปร.ด.(พันธุศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2557

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
103	ผศ.วชิรา ปูชตรีรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(วิทยาการคอมพิวเตอร์)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2541
104	นางสาวกันยาลักษณ์ โพธิ์ดง	อาจารย์	วท.ม.(วิทยาการคอมพิวเตอร์)	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2554
105	นางสาวกาญจนา สาธุพันธ์	อาจารย์	วท.ม.(ฟิสิกส์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2556
106	นางสาวกานดา เต๊ะขันหมาก	อาจารย์	ศศ.ม.(พัฒนาสังคม)	สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	2552
107	นางสาวขวัญมั่น ภูริลดาพันธ์	อาจารย์	ศศ.ม.(ภาษาศาสตร์ประยุกต์ด้านการสอนภาษาอังกฤษ) (หลักสูตรนานาชาติ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2555
108	ผศ.ชาญณรงค์ น้อยบางยาง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ม.(วิศวกรรมไฟฟ้า)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2544
109	นายณัฐพร นิรังสรรค์	อาจารย์	M.A.(Entertainment Management)	Deakin University Australia	2010
110	นายณัฐวุฒิ จั่นทอง	อาจารย์	วท.ม.(พัฒนาทรัพยากรชนบท)	มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2555
111	นางสาวนพา ลีละศุภพงษ์	อาจารย์	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2551
112	นายปกาศิต เจิมรอด	อาจารย์	น.ม.(นิติศาสตร์)	มหาวิทยาลัยศรีปทุม	2548
113	นายประพันธ์ แสงทองดี	อาจารย์	บธ.ม.(การจัดการทั่วไป)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา	2550
114	นางสาวภัทรวดี โตปรางกอบสิน	อาจารย์	วท.ม.(เคมีอินทรีย์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2555
115	นางสาวภัธภร หลั่งประยูร	อาจารย์	ศศ.ม.(ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2555
116	นางสาววรปภา มหาสำราญ	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีการบริหาร)	สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	2551
117	นายศิริวัชร อาลักษณ์สุวรรณ	อาจารย์	วท.ม.(ฟิสิกส์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2556
118	นางสาวสุฑามาศ ยิ้มวัฒนา	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีโลจิสติกส์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีมหานคร	2552

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
119	นางสาวสุนันทา คะเนนอก	อาจารย์	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตรศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551
120	นางสาวสุพิชญา คำคม	อาจารย์	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554
121	นายอภิวัฒน์ แก้วทอง	อาจารย์	วท.ม.(เคมีอนินทรีย์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2555
122	นายเอกพล วิงวอน	อาจารย์	ศศ.ม.(ภาษาและการสื่อสาร)	สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	2549

3.2.3 อาจารย์ประจำหมวดวิชาเฉพาะ

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	ดร.วีรภัทร ภัทรกุล	อาจารย์	ค.ด.(การบริหารการศึกษา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2550
2	ดร.ศุกรวรรณ แซ่อึ้ง	อาจารย์	ปร.ด.(คณิตศาสตร์)	มหาวิทยาลัยบูรพา	2553
3	ผศ.จุฑามาศ บรรณสาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	กศ.ม.(คณิตศาสตร์)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2543
4	นางชุติมา แก้วกระจาย	อาจารย์	วท.ม.(จุลชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
5	นางพัชรี สินธุนาวา	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2547
6	นางรงรอง แรมสิเยอ	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2544
7	นางสาวสุวรรณ อาจคงหาญ	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2552
8	นางศิริรัตน์ ศิริพรวิศาล	อาจารย์	วท.ม.(จุลชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545
9	ดร.คงศักดิ์ ปัตตาฤทธิ์	อาจารย์	ปร.ด.(เคมีอุตสาหกรรม)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2554
10	ดร.เกตน์ณนิภา วันชัย	อาจารย์	วท.ด.(เคมีวิเคราะห์และเคมีอินทรีย์ประยุกต์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2556
11	นางสาวขวัญศิริ ทองพูน	อาจารย์	ค.ม.(สุขศึกษา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2556
12	ดร.จงกล เฮงสุวรรณ	อาจารย์	ปร.ด.(ยุทธศาสตร์การพัฒนาภูมิภาค)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์	2554
13	นางจินดา นัยผ่องศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม.(การพัฒนาครอบครัวและสังคม)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	2550
14	นางนันทวรรณ จันทร์เพ็ชร์	อาจารย์	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
15	นางธนิดา ยงยืน	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544
16	ผศ.อร่าม ชนะโชติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(ฟิสิกส์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2539

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
17	ดร.ภควดี สุขอนันต์	อาจารย์	ปร.ด.(เคมีเชิงฟิสิกส์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2545
18	นางสาวนพา ลีละศุภพงษ์	อาจารย์	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2551
19	นางสาวภัทรวดี โตปรางกอบสิน	อาจารย์	วท.ม.(เคมีอินทรีย์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2555
20	นายศิริวัชร อาลักษณ์สุวรรณ	อาจารย์	วท.ม.(ฟิสิกส์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2556
21	นางสาวสุนันทา คะเนนอก	อาจารย์	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตรศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551
22	นางสาวสุพิชญา คำคม	อาจารย์	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554
23	นายอภิวัฒน์ แก้วทอง	อาจารย์	วท.ม.(เคมีอนินทรีย์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2555

3.2.4 อาจารย์พิเศษ

-

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

เพื่อเตรียมความพร้อมของบัณฑิตก่อนเข้าสู่การทำงานจริง สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงมีรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฯ หรือสหกิจศึกษา เพื่อฝึกให้นักศึกษารู้จักการประยุกต์ใช้องค์ความรู้และเพื่อเป็น การเตรียมความพร้อมก่อนการออกไปทำงานจริง

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางธุรกิจโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือได้อย่างเหมาะสม

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำการศึกษาค้นคว้าอิสระ ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการประยุกต์การใช้คหกรรมศาสตร์ในด้านต่าง ๆ เพื่อธุรกิจเอกชน หรือหน่วยงานของรัฐบาล หรือเพื่อการเรียนการสอน หรือเพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยนักศึกษามีการฝึกปฏิบัติ พัฒนาตำรับอาหารและอื่น ๆ รวมทั้งมีรายงานที่ต้องนำส่งตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด หรือเป็นโครงงานที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยนำเสนอโครงการวิจัยตามรูปแบบและแผนการดำเนินงานตามที่สาขาวิชากำหนดตามขั้นตอน

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การศึกษาค้นคว้าอิสระเรื่องที่นักศึกษาสนใจ และสามารถเขียนโครงการวิจัย กำหนดหัวข้อเรื่อง วัตถุประสงค์ ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำงานวิจัย มีขอบเขตวิจัยที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนดและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษามีความเข้าใจหลักการวางแผนงานวิจัย เป็นฐานความรู้และการคิดในการพัฒนางานทางวิชาการในศาสตร์คหกรรม เพื่อการสร้างงานประกอบอาชีพแบบยั่งยืนต่อไป

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับศาสตร์คหกรรมตามยุคสมัย อีกทั้งมีตัวอย่างการศึกษาค้นคว้าอิสระให้นักศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำวิจัยที่ผ่านการอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษาตามขั้นตอน โดยอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ในสาขาวิชาอย่างน้อย 2 ใน 3 คนร่วมประเมินผลจากการนำเสนอตามระยะเวลาที่กำหนด

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

ลักษณะพิเศษของนักศึกษาที่นอกเหนือไปจากความคาดหวังโดยทั่วๆ ไปที่มหาวิทยาลัย คณะ หรือวิชา พยายามพัฒนาให้มีขึ้นในตัวของนักศึกษาหลักสูตรนี้

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
(1) มีคุณธรรม จริยธรรม มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ และทำหน้าที่เป็นพลเมืองดี รับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพ และต่อสังคมและปฏิบัติตนภายใต้จรรยาบรรณ วิชาชีพด้วยความซื่อสัตย์สุจริต และเสียสละ	การสอดแทรกในวิชาเรียนที่เกี่ยวข้องกับจริยธรรม จรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
(2) มีความรู้ในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์และที่เกี่ยวข้องทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ สามารถประยุกต์ใช้ศาสตร์ดังกล่าวอย่างเหมาะสมเพื่อการประกอบวิชาชีพของตน และการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นไปได้	การเรียนการสอนในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
(3) มีความใฝ่รู้ในองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สามารถพัฒนาองค์ความรู้ที่ตนมีอยู่ให้สูงขึ้นไป เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางาน พัฒนาสังคมและประเทศชาติ	การมอบหมายงานที่มีลักษณะให้มีการค้นคว้าเพื่อจะสามารถสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง
(4) คิดเป็น ทำเป็น มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และมีความสามารถในการวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม	การมอบหมายงานที่มีลักษณะเป็นกรณีศึกษา
(5) มีมนุษยสัมพันธ์และมีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะในด้านการทำงานเป็นหมู่คณะมีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการการทำงานได้อย่างเหมาะสม และเป็นผู้มีทัศนคติที่ดีในการทำงาน	การมอบหมายงานที่มีลักษณะการทำงานเป็นกลุ่ม
(6) มีความสามารถในการติดต่อสื่อสาร และใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศอย่างน้อย 1ภาษา และศัพท์ทางเทคนิคในการติดต่อสื่อสาร รวมถึงการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ	การมอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นจากอินเทอร์เน็ต มีการนำเสนอผลงานด้วยเทคนิคต่าง ๆ หน้าชั้นเรียน
(7) มีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ	การมอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นจากอินเทอร์เน็ต มีการนำเสนอผลงานด้วยเทคนิคต่าง ๆ หน้าชั้นเรียน
(8) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพและดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย	การสอดแทรกในวิชาเรียนและกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับจริยธรรม จรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

2.การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม

ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) มีสำนึกดี

2) มีวิริยะอุตสาหะ

3) มีจิตสาธารณะ

กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม

2) ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จัดกิจกรรมในชั้นเรียนหรือนอกชั้นเรียน

กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) ให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตรงเวลา

2) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา และการปฏิบัติตน

2.2 ด้านความรู้

ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) มีความรู้รอบและความเข้าใจเกี่ยวกับศาสตร์หลักในการดำรงชีวิต

2) มีความรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อม สังคม เศรษฐกิจ และประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้นในสังคม

กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบ

2) การสืบค้นและการนำเสนอรายงาน

กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินผลการเรียนรู้ตามสภาพจริง

2) ประเมินผลงานที่มอบหมาย

2.3. ด้านทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) มีทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และประเมินค่า โดยบูรณาการและเชื่อมโยงสู่สังคม

2) มีทักษะในการแก้ปัญหา

กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินค่า

2) ฝึกให้วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาจากสถานการณ์ปัจจุบัน

3) การให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ทำรายงานและอภิปราย

กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินผลการเรียนรู้ตามสภาพจริง

2) ประเมินผลจากการนำเสนองาน หรือผลงาน

2.4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มีทักษะในการทำงานเป็นทีม

2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม

กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) การเรียนรู้แบบร่วมมือ

2) เน้นกิจกรรมที่ให้มีการแสดงความคิดเห็น แลกเปลี่ยนเรียนรู้

กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม

2) ประเมินผลจากผลงาน การนำเสนอ การอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

2.5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) สามารถใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้

2) มีทักษะในการคิดคำนวณ

3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ฝึกทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร

2) จัดกิจกรรมการสอนที่เน้นการวิเคราะห์เชิงตัวเลข

3) การสืบค้นและการนำเสนอรายงาน

กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินตามสภาพจริง

2) ประเมินผลจากการวิเคราะห์เชิงตัวเลข

3) ประเมินผลจากการสืบค้นและนำเสนอรายงาน

2.6 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้สู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรมจริยธรรม			2.ด้านความรู้		3.ด้านทักษะทางปัญญา		4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1) มีสำนึกดี	2) มีวิริยะอุตสาหะ	3) มีจิตสาธารณะ	1) มีความรู้รอบและความเข้าใจเกี่ยวกับศาสตร์หลักในการดำรงชีวิต	2) มีความรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อม สังคม เศรษฐกิจและประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้นในสังคม	1) มีทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และประเมินค่า โดยบูรณาการและเชื่อมโยงสู่สังคม	2) มีทักษะในการแก้ปัญหา	1) มีทักษะในการทำงานเป็นทีม	2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม	1) สามารถใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้	2) มีทักษะในการคิดคำนวณ	3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
		กลุ่มวิชาภาษา												
1	9001101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	●		●			●		●	●		○
2	9001102	การอ่านภาษาไทยเพื่อการเรียนรู้	●	●		●		●			●	●		
3	9001103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●	●		●			●	●		●		

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรมจริยธรรม			2.ด้านความรู้		3.ด้านทักษะทางปัญญา		4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	1	2	1	2	1	2	1	2	3
		กลุ่มวิชาภาษา (ต่อ)												
4	9001104	การอ่านภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	●	●		●		●	○	●		●		
5	9001105	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน	●	●		●	○		●		●	●		○
6	9001106	ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้	●	●		●			●		●	●		
7	9001107	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	●	●		●			●		●	●		
8	9001108	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	●	●		●			●		●	●		
9	9001109	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	●	●		●			●		●	●		
		กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์												
10	9001201	ชีวิตกับจริยธรรม	●	○	●	●	○	●		●	○			●
11	9001202	ปรัชญากับชีวิต	●	●		●		●		●	○			●
12	9001203	การคิดและการพัฒนาตน	●	○	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○
13	9001204	การพัฒนาบุคลิกภาพ	●	○	○	●	○	●	●	●	○	●	○	○
14	9001205	สุนทรียภาพในชีวิตประจำวัน	●			●		●		●	●			●

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรมจริยธรรม			2.ด้านความรู้		3.ด้านทักษะทางปัญญา		4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	1	2	1	2	1	2	1	2	3
		กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ (ต่อ)												
15	9001206	ทักษะการรู้สารสนเทศ	●	○		●	●	●	○	●	●	○		●
		กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์												
16	9001301	อยุธยาศึกษา	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●		●
17	9001302	มนุษย์ สังคม และสิ่งแวดล้อม	●		●	●	●	●			●			●
18	9001303	กฎหมายในชีวิตประจำวัน	●	○	●	●	●	●	○		●	●		○
19	9001304	เศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน	○	○	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●
20	9001305	ไทยศึกษา	●		●	●	●	●			●	●		
21	9001306	วิถีชีวิตมุสลิม	●	○	●	●	●	●	○		●			●
22	9001307	สื่อมวลชนกับสังคม	●	○	●	●	●	●			●	●		
23	9001308	การจัดการธุรกิจปัจจุบัน	○	○	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●
24	9001309	ภูมิศาสตร์ประเทศไทยและประชาคมอาเซียน	●	●	●	●	●	●	○		●	○		●
25	9001310	เอเชียศึกษา	●	●	●	●	●	●		●	●	●		●

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรมจริยธรรม			2.ด้านความรู้		3.ด้านทักษะทางปัญญา		4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	1	2	1	2	1	2	1	2	3
		กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ (ต่อ)												
26	9001311	วิถีโลก	●	○	●	●	●	●	○	○	●	○		●
27	9001312	พลเมืองไทยพลเมืองโลก	○		●	●	●	●	○	●	●			●
		กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์												
28	9001401	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ*	○	●	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○
29	9001402	ผู้นำนันทนาการ	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●
30	9001403	นันทนาการทางการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	●	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○
31	9001404	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	●			●			●	●			●	●
32	9001405	คอมพิวเตอร์ในชีวิตประจำวัน	●			●			●		●		●	●
33	9001406	การออกแบบเว็บเบื้องต้นและการประยุกต์ใช้งาน		●		●			●	●			●	●
34	9001407	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	●	○		●	○	○	●	●			●	●

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรมจริยธรรม			2.ด้านความรู้		3.ด้านทักษะทางปัญญา		4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	1	2	1	2	1	2	1	2	3
		กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ (ต่อ)												
35	9001408	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน		●		●			●	●			●	●
36	9001409	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน		○		●		○	●		●	○	●	●
37	9001410	เพศศึกษาและอนามัยการเจริญพันธุ์	●			●	●		●	●		●	●	●
38	9001411	อาหารเพื่อสุขภาพและชีวิต	○	●		●	○	●	●	●	○	●	●	●
39	9001412	ความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน	●			●		●	●	●			●	●
40	9001413	เทคโนโลยีชีวภาพกับชีวิต	●			●			●	●			●	●

3. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาชีพเฉพาะ

3.1 คุณธรรม จริยธรรม

3.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน

2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

3.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม รวมทั้งอาจารย์ผู้สอนควรเป็นแบบอย่างที่ดี เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

2) ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดจิตสำนึกความซื่อสัตย์ โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบ หรือลอกการบ้านของผู้อื่น และยกย่องนักศึกษาที่ทำดี เสียสละ มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์ เพื่อส่วนรวม

3) ใช้วิธีการสอนโดยใช้กรณีตัวอย่าง วิธีการสอนโดยใช้บทบาทสมมติ ใช้ตัวแบบที่ดี เช่น ตัวแบบที่เป็นจริง ข่าว เหตุการณ์ ชีวประวัติ สื่อ อินเทอร์เน็ต ใช้กระบวนการปรับพฤติกรรม โดยใช้การเสริมแรงที่เหมาะสม กิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาตนเอง

4) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัยโดยเน้น การเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

5) นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้น ต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของ การเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม

3.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานตามกำหนด ระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม

2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริม หลักสูตร

3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

5) ประเมินจากผลงาน กลุ่มเพื่อน และเครื่องมือวัดต่างๆ เช่น แบบสอบถาม แบบสังเกต แบบวัดเจตคติ

3.2 ความรู้

3.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

1) มีองค์ความรู้ในวิชาสาขาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

3.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบโดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ

2) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

3.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การทดสอบย่อย

2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ

4) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ

5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

3.3 ทักษะทางปัญญา

3.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ

3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) กรณีศึกษาทางคหกรรมศาสตร์

2) การอภิปรายกลุ่ม

3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

4) ฝึกให้ลงมือปฏิบัติบ่อยๆ ใช้สถานการณ์หลากหลายจนเกิดความชำนาญ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ ประมวลผล

5) ใช้วิธีการสอนแบบต่างๆ เช่น การสาธิต การแสดง การทดลอง การไปทัศนศึกษา ใช้เทคนิคการสอนต่าง ๆ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ที่เรียนนำมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานและการแก้ไขปัญหา รวมทั้งพัฒนาการต่อยอดองค์ความรู้

3.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียนและการทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์

3.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

3.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

3) มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

3.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี

2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย

3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี

4) มนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป

5) มีภาวะผู้นำ

3.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน

2) สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

3.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพรวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นข้อมูลและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

3.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์ จากกรณีศึกษา การเรียนรู้เทคนิคและประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ต่างๆ ควรเน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะทางภาษาและการสื่อสาร

2) นำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม

3) มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นและนำเสนอรายงานในประเด็นที่มีความเกี่ยวข้องกับการเรียนด้านคหกรรมศาสตร์

3.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง

2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปรายกรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

3) ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน

3.6 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้สู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
	หมวดวิชาเฉพาะ																
	กลุ่มวิชาแกน																
1	4091801 คณิตศาสตร์เบื้องต้น	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●
2	4111104 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●
3	4011301 ฟิสิกส์เบื้องต้น	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●
4	4011302 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●
5	4021101 เคมีเบื้องต้น	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○
6	4021102 ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○
7	4031101 ชีววิทยาเบื้องต้น	●	●	○	○	●	○	●	●	○	○	●	○	●	○	○	●
8	4031102 ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ																
1	4571101 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
2	4571504 หลักเศรษฐศาสตร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
3	4573502 การจัดการงานคหกรรมศาสตร์	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
4	4573301 บริโภคศึกษา	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
5	4573911 การสัมมนาคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	●
6	4573914 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
7	4572912 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	●
8	4573503 ธุรกิจคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
	กลุ่มวิชาเฉพาะ																
	วิชาเฉพาะบังคับ																
1	4571202 ศิลปะเพื่อชีวิต	○	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
2	4571305 โภชนาการ	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
3	4571306 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
4	4571404 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○
5	4571503 การแกะสลักผักและผลไม้	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	●
6	4572308 ขนมไทย	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
7	4572406 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○
8	4572508 หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
9	4572710 พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	●
10	4574315 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●
11	4574915 การศึกษาค้นคว้าอิสระ	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	●

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
	วิชาเลือก																
	1.กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ																
1	4571302 โภชนศาสตร์ครอบครัว	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○
2	4572304 การถนอมอาหาร	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●
3	4572305 อาหารท้องถิ่น	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
4	4572306 อาหารไทย	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
5	4572307 อาหารว่าง	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●
6	4573302 อาหารอาเซียน	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
7	4573303 อาหารตะวันตก	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
8	4573304 อาหารตะวันออก	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
9	4573305 เทคนิคการผลิตเบเกอรี	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
10	4573306 เทคนิคการผลิตเพสตรี้	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
11	4573307 ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
12	4573310 อาหารอิสลาม	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●
13	4574313 อาหารเพื่อสุขภาพและการบำบัดโรค	○	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●
14	4574316 อาหารมังสวิรัติและอาหารเจ	○	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
15	4574317 การบริการอาหารในสถาบัน	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
16	4574318 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพอาหาร	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●
17	4573313 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
	2.กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม																
1	4571405 เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○
2	4571402 การออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดหุ่น	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●
3	4572403 การสร้างแบบและแยกแบบตัด	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○
4	4572404 การออกแบบแฟชั่นเสื้อระดับสูง	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
5	4572405 การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●
6	4573406 การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	●	○
7	4573407 การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○
8	4573408 การทำเสื้อผ้าบนหุ่น	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○
9	4573409 การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○
10	4573410 การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
11	4574411 การตัดเย็บสูทสตรี	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○
12	4574413 การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
13	4574415 ธุรกิจเสื้อผ้า	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○
	3.กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว																
1	4572701 การเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
2	4572702 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
3	4573701 การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
4	4574701 การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
	4.กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์																
1	4571201 พวงมาลัยดอกไม้สด	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
2	4572203 การเขียนลวดลาย	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
3	4572504 หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	●
4	4572505 การจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
5	4572506 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
6	4573203 งานใบตองวิจิตรศิลป์	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●
7	4573204 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
8	4573205 เครื่องหอมและของชำร่วย	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	●
9	4573206 เครื่องแขวนไทย	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○
10	4574201 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
11	4573207 การจัดพาน	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
12	4574501 การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	●
	5.กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย																
1	4572601 การพัฒนาที่อยู่อาศัย	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
2	4572602 การออกแบบการตกแต่งภายในบ้าน	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
3	4573601 การจัดการเรื่องเวลาในครอบครัว	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
4	4574601 การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
	กลุ่มฝึกประสบการณ์ภาคสนาม																
1	4574801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
2	4574802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
3	9013801 เตรียมสหกิจศึกษา	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
4	9014802 สหกิจศึกษา	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2549

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

มีการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาและการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา เพื่อนำมาใช้ในการวางแผนปรับปรุงการสอนรายวิชา และหรือปรับปรุงประสิทธิผลรายวิชาโดยดูจากบริบทแวดล้อมของกระแสสังคมและกระแสโลก โดยการทวนสอบในระดับรายวิชา มีแนวทางปฏิบัติการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ดังนี้

2.1.1 แต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา

2.1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาระดับรายวิชาอย่างน้อยร้อยละ 25 ของทุกรายวิชาที่เปิดสอน

2.1.3 คณะกรรมทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาประชุมเพื่อทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาภายใน 2 สัปดาห์หลังสิ้นสุดการเรียนการสอบ โดยวิธีการตรวจสอบผลการให้คะแนนกับข้อสอบ รายงาน โครงงานและอื่นๆ ที่ผู้เรียนได้รับมอบหมาย หรือตรวจสอบแบบฟอร์มการให้คะแนนการปฏิบัติ

2.1.4 คณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา วิเคราะห์และสรุปผลการดำเนินงานเสนอคณะกรรมการวิชาการเพื่อปรับปรุงแก้ไขต่อไป

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการสำรวจสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลสำรวจที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร

2.2.1 ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านระยะเวลาในการหางานทำ การได้งานทำตรงตามสาขาหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ได้เงินเดือนไม่ต่ำกว่าเกณฑ์

2.2.2 ความคิดเห็นของบัณฑิตต่อความรู้ความสามารถ ความมั่นใจในการประกอบการงานอาชีพ

2.2.3 การประเมินผลจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ

2.2.4 การติดตามการได้งานทำของบัณฑิตและการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2549

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศให้กับอาจารย์ใหม่เพื่อแนะแนวการเป็นครู และให้ความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย คณะฯ และเข้าใจถึงวัตถุประสงค์และเป้าหมายของหลักสูตรที่สอน

1.2 สนับสนุน และส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ ประสบการณ์ เพื่อการสอนและการทำวิจัยอย่างต่อเนื่อง

1.3 สนับสนุน และส่งเสริมอาจารย์ให้บริการวิชาการแก่ชุมชน เพื่อเพิ่มทักษะหรือความเชี่ยวชาญเฉพาะ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 สนับสนุน และส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอน การวิจัย พัฒนาบริการวิชาการและกิจกรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยด้านศิลปวัฒนธรรมไทยอย่างต่อเนื่อง

2.1.2 สนับสนุนอาจารย์ให้ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น การฝึกอบรม การศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศหรือการลาเพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ โดยให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

2.1.3 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน โดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่

2.1.4 สนับสนุนให้อาจารย์สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลได้อย่างมีประสิทธิผลและเกิดประสิทธิภาพตามเกณฑ์มาตรฐานของ สกอ.และสมศ.

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 สนับสนุน และส่งเสริมให้อาจารย์มีส่วนร่วมในการบริการวิชาการแก่ท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรมของภาควิชา/คณะ/มหาวิทยาลัย

2.2.2 สนับสนุน และส่งเสริมให้อาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2.2.3 สนับสนุนและส่งเสริมให้อาจารย์สร้างสื่อเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

2.2.4 สนับสนุนให้อาจารย์ทุกคนทำวิจัยในสาขาวิชาชีพ รวมถึงการเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่างๆ ของภาค/คณะ/มหาวิทยาลัย

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การบริหารหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ได้กำหนดแนวทางและระบบการบริหารหลักสูตรดังนี้

1.1 ก่อนเปิดภาคการศึกษาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการเตรียมการสอน เอกสารประกอบการสอน สื่อการสอน ตรวจสอบความพร้อมของห้องปฏิบัติการและอุปกรณ์

1.2 มอบหมายให้อาจารย์ประจำวิชาประเมินความต้องการ ความพึงพอใจของนักศึกษาและบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาต่อการเรียนการสอน เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอน

1.3 มีการประชุมเป็นระยะๆ เพื่อติดตามผลการดำเนินงานและ/หรือปรับปรุงหลักสูตรร่วมกับผู้บริหารของคณะ

1.4 ปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี ตามเกณฑ์ของ สกอ. หรือตามการเปลี่ยนแปลงของสภาวการณ์ของประเทศ

2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนและการจัดการ

2.1 การบริหารงบประมาณ

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา จัดสรรงบประมาณค่าใช้จ่าย ทั้งงบประมาณแผ่นดินและงบบำรุงการศึกษา โดยผ่านคณะหรือหน่วยงาน เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน วัสดุครุภัณฑ์โสตทัศนอุปกรณ์ และมีเงินวัสดุฝึกประจำรายวิชาปฏิบัติเพื่อให้ผู้สอนสามารถจัดซื้อวัสดุที่จำเป็นในการเรียนการสอน

2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

2.2.1 สถานที่และอุปกรณ์การสอน

หลักสูตรจะดำเนินการเรียนการสอนที่ อาคาร 14 และสถานที่ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมีรายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์การสอน การปฏิบัติการและการทำวิจัยดังนี้

2.2.1.1 ห้องปฏิบัติการอาหารและโภชนาการ 1401 (อาคาร 14)

2.2.1.2 ห้องปฏิบัติการสำหรับการศึกษาค้นคว้าอิสระ 1402 (อาคาร14)

2.2.1.3 ห้องปฏิบัติการศิลปะประดิษฐ์ 1403 (อาคาร 14)

2.2.1.4 ห้องเรียนภาคทฤษฎีและห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า 1411 (อาคาร 14)

2.2.2 ห้องสมุด

2.2.2.1 ห้องสมุดกลาง คือ อาคารบรรณราชนครินทร์ ซึ่งเป็นอาคารที่ดูแลรับผิดชอบโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มีหน้าที่เกี่ยวกับการจัดอุปกรณ์การเรียนการสอนในด้านหนังสือ เอกสาร ตำรา สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์

2.2.2.2 ห้องสมุดคณะฯ คือ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ซึ่งเป็นอาคารที่ดูแลรับผิดชอบโดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีการดำเนินการจัดอุปกรณ์การเรียนการสอนในด้านหนังสือ เอกสาร ตำรา สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ที่มีความเฉพาะสำหรับนักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนที่สำคัญของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คือเครื่องมืออุปกรณ์ห้องปฏิบัติการ เนื่องจากเป็นหลักสูตรที่ต้องเตรียมความพร้อมให้แก่บัณฑิตส่วนใหญ่ในการทำงานจริงในวงการคหกรรมศาสตร์ จึงมีความจำเป็นที่นักศึกษาต้องมีประสบการณ์การใช้งานเครื่องมือและอุปกรณ์ ดังนั้นต้องมีทรัพยากรขั้นต่ำเพื่อจัดการเรียนการสอน ดังนี้

2.3.1 จัดหาวัสดุ ครุภัณฑ์และอุปกรณ์สำหรับการจัดการเรียนการสอนอย่างเพียงพอ

2.3.2 จัดหาหนังสือ ตำรา และวารสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย โดยวิธีประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อจัดซื้อตำราและเอกสารสำหรับการเรียนการสอน โดยอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาสามารถเสนอแนะรายชื่อหนังสือและสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็นเพื่อการจัดซื้อที่เหมาะสมทั้งปริมาณและคุณภาพ

2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นตัวแทนกลางของมหาวิทยาลัยเป็นตัวแทนในการสำรวจความต้องการ ความพอเพียงของทรัพยากรและความพึงพอใจของการใช้ทรัพยากร

3. การบริหารคณาจารย์

3.1 การรับอาจารย์ใหม่

3.1.1 กำหนดคุณสมบัติอาจารย์ต้องมีคุณวุฒิเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548

3.1.2 ประกาศและเสาะหาผู้มีคุณสมบัติตามต้องการ

3.1.3 ทดสอบความสามารถในการสอนและการใช้สื่อการศึกษา

3.1.4 เสนอแต่งตั้งและประเมินการปฏิบัติงานตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณะกรรมการประจำหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลหลักสูตร เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตรและให้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

ไม่มีอาจารย์พิเศษ แต่มีการเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญเฉพาะเรื่องที่ต้องการความชำนาญเฉพาะศาสตร์ ซึ่งจำเป็นสำหรับการพัฒนาวิชาชีพ

4. การบริหารบุคลากรสายสนับสนุนการจัดการเรียนรู้

4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

มีการกำหนดคุณสมบัติของบุคลากรให้ตรงตามภาระหน้าที่ความรับผิดชอบ และต้องผ่านการคัดเลือกเพื่อให้แน่ใจว่ามีคุณสมบัติดังกล่าว และมีทัศนคติที่ดีต่อการทำงาน

4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

สนับสนุนให้บุคลากรใช้สื่อการสอนได้อย่างสะดวกและพร้อมใช้งานตลอดเวลา ดังนั้นจำเป็นต้องให้บุคลากรเพิ่มพูนความรู้และฝึกอบรมเฉพาะศาสตร์และวิชาที่เกี่ยวข้อง

5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และอื่น ๆ แก่นักศึกษาทุกคน โดยสาขาวิชาเสนอชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คณะแต่งตั้งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

การอุทธรณ์ของนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

6.1 มีการติดตามประเมินผลคุณภาพบัณฑิตโดยทำแบบสำรวจติดตามการได้งานทำหรือการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

6.2 มีการสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต โดยการสำรวจและหรือวิจัยทุกปี และร่วมวิพากษ์หลักสูตรในขั้นตอนการประเมินหลักสูตร รวมทั้งการสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ซึ่งจะเป็นบัณฑิตในระยะเวลาต่อมา

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตาม ข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✕	✕	✕	✕	✕
2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	✕	✕	✕	✕	✕
3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และมคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✕	✕	✕	✕	✕
4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✕	✕	✕	✕	✕
5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✕	✕	✕	✕	✕
6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดในมคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✕	✕	✕	✕	✕
7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่ผ่านมา	✕	✕	✕	✕	✕
8) อาจารย์ใหม่ทุกคน (ถ้ามี) ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✕	✕	✕	✕	✕
9) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✕	✕	✕	✕	✕
10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✕	✕	✕	✕	✕
11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย /บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0				✕	✕
12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					✕

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชาเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำหรือข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 อาจารย์ในสาขาร่วมวางแผนความรับผิดชอบ/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา ขอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากอาจารย์ท่านอื่น หลังการวางแผนกลยุทธ์การสอนสำหรับรายวิชา

1.1.3 ทำการวิเคราะห์จากการสอบถามจากนักศึกษา ถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ของผู้สอนกับนักศึกษา เมื่อสิ้นภาคเรียน

1.1.4 ประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และผลการสอบ

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

เป็นความรับผิดชอบของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมายวัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา ตลอดจนมีการประเมินโดยอาจารย์และเพื่อนร่วมงานเพื่อนำผลสรุปมาปรับปรุงการเรียนการสอน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมนั้นจะกระทำ เมื่อนักศึกษาเรียนอยู่ชั้นปีที่ 4 และต้องออกปฏิบัติงานในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จำนวน 450 ชั่วโมง ซึ่งจะเป็นช่วงเวลาที่อาจารย์ไปนิเทศนักศึกษา ประเมินความรู้จากการฝึกประสบการณ์ของนักศึกษาที่ต้องนำความรู้ทั้งหมดที่ได้รับระหว่างการศึกษามาประยุกต์ใช้และนำไปสู่การใช้งานจริงได้ ตลอดจนการประเมินหลักสูตรจากบัณฑิตใหม่ ผู้ทรงคุณวุฒิหรือที่ปรึกษาในหน่วยงานที่นักศึกษาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม เพื่อใช้เป็นข้อมูลการประเมินหลักสูตรในภาพรวม รวมทั้งสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต การได้รับเงินเดือนตามเกณฑ์ที่กำหนด การได้งานทำตรงกับสาขา โดยการรวบรวมข้อมูลดังกล่าวมาปรับปรุงกระบวนการการจัดการเรียนการสอน ตลอดจนปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในและหรือคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

จากการรวบรวมข้อมูล จะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา กรณีที่พบปัญหาของรายวิชาก็สามารถที่จะดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้น ๆ ได้ทันที โดยแจ้งให้กรรมการบริหารหลักสูตรทราบ ซึ่งก็จะเป็นการปรับปรุงย่อย ในการปรับปรุงย่อยนั้นควรทำได้ตลอดเวลาที่พบปัญหาเพื่อสรุปผลการดำเนินการประจำปีเสนอคณบดี สำหรับการปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับนั้นจะประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรทุก 5 ปี ทั้งนี้เพื่อพิจารณาทบทวนผลการดำเนินการหลักสูตร ให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ก. กลุ่มวิชาภาษา

9001101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Thai Language for Communication

หลักเกณฑ์และทักษะทางภาษาเพื่อการติดต่อสื่อสาร ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน เพิ่มประสิทธิภาพทักษะทางภาษา ปฏิบัติกิจกรรมและใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้

9001102 การอ่านภาษาไทยเพื่อการเรียนรู้ 3(3-0-6)

Reading Thai Language for Learning

ลักษณะทั่วไป รูปแบบ ประเภทและจุดมุ่งหมายของงานเขียนและงานประพันธ์ หลักและเทคนิคการอ่านจับใจความสำคัญ การวิเคราะห์และวิจารณ์งานเขียนประเภทวิชาการ สารคดี และบันเทิงคดี การอ่านเพื่อรวบรวมความรู้ ความบันเทิง และฝึกวิจารณญาณ

9001103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

English for Communication

การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน ความสัมพันธ์ระหว่างภาษาและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการติดต่อ สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

9001104 การอ่านภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Reading English in Daily Life

กลวิธีการอ่านภาษาอังกฤษเบื้องต้น รูปแบบ และเทคนิคในการอ่านรูปแบบต่าง ๆ โดยผ่านสื่อต่าง ๆ ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน

9001105 ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน 3(3-0-6)

English for Job Application

ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมในการสมัครงาน การเขียนประวัติส่วนตัว การสัมภาษณ์งาน คำศัพท์เกี่ยวกับตำแหน่งต่างๆ ภายในองค์กร การสื่อสารทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การให้ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับองค์กร

9001106 ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้ 3(3-0-6)

English for Study Skill

ทักษะภาษาอังกฤษที่จำเป็นต่อการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ การฟังบรรยาย การอ่านงานวิชาการ การจดบันทึก การสรุปความ การค้นคว้า การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลงาน

9001107 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Japanese Language for Communication

การฟังและการพูดภาษาญี่ปุ่นในการสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ การทักทาย การแนะนำตัว การสอบถามข้อมูล การแสดงความคิดเห็น โดยมีการเปรียบเทียบและสอดแทรกวัฒนธรรมเพื่อประสิทธิภาพในการสื่อสาร

9001108 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Chinese Language for Communication

การฟังและการพูดภาษาจีนในการสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ การทักทาย การแนะนำตัว การสอบถามข้อมูล การแสดงความคิดเห็น โดยมีการเปรียบเทียบและสอดแทรกวัฒนธรรมเพื่อประสิทธิภาพในการสื่อสาร

9001109 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Korean Language for Communication

การฟังและพูดภาษาเกาหลีในการสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ การทักทาย การแนะนำตัว การสอบถามข้อมูล การแสดงความคิดเห็น โดยมีการเปรียบเทียบและสอดแทรกวัฒนธรรมเพื่อประสิทธิภาพในการสื่อสาร

ข. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

9001201 ชีวิตกับจริยธรรม 3(3-0-6)

Life and Morality

ชีวิตตามแนวคิดทางปรัชญาและศาสนา ความหมายและความสำคัญของจริยธรรมต่อชีวิต การพัฒนาชีวิตด้วยหลักจริยธรรมเพื่อการครองตน ครองคนและครองงาน เกณฑ์การตัดสินค่าทางจริยธรรม รวมถึงการพิจารณาปัญหาจริยธรรมในสังคมร่วมสมัย

9001202 ปรัชญากับชีวิต 3(3-0-6)

Philosophy and Life

ความหมาย ขอบเขตและความสำคัญของปรัชญา สาระสำคัญของอภิปรัชญา ญาณวิทยาและจริยศาสตร์ ประเด็นปัญหาทางปรัชญาที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน

9001203 การคิดและการพัฒนาตน 3(3-0-6)

Thinking and Personal Growth

ความหมาย ธรรมชาติของการคิด เครื่องมือที่ใช้ในการคิด องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการคิดของมนุษย์ ทฤษฎีและแนวคิดเกี่ยวกับความคิด ความคิดชนิดต่างๆ การนำความคิดประยุกต์ใช้ในการพัฒนาตน การติดต่อสื่อสารและการสร้างความสัมพันธ์กับบุคคลอื่น การเป็นผู้นำผู้ตามที่ดี การขจัดความขัดแย้งภายในตนเองและบุคคลอื่น การทำงานร่วมกันกับผู้อื่น การค้นพบและสร้างสันติสุขในตนเอง ครอบครัว และสังคมที่เกี่ยวข้อง การตรวจสอบการรับรู้ตัวตนและการพัฒนาตนเอง

9001204 การพัฒนาบุคลิกภาพ 3(3-0-6)

Personality Development

การพัฒนาคุณลักษณะด้านบุคลิกภาพภายนอก และบุคลิกภาพภายใน จิตวิทยาการสื่อสาร การโน้มน้าวใจ มารยาททางสังคม และทักษะที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาบุคลิกภาพ

9001205 สุนทรียภาพในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Aesthetics in Daily Life

ศาสตร์ทางความงาม การวิเคราะห์ ความหลากหลายของการรับรู้ กระบวนการและองค์ประกอบของการรับรู้ความงาม การรับรู้ความงามในธรรมชาติและความงามที่มนุษย์สร้างขึ้น สุนทรียะทางทัศนศิลป์ คีตศิลป์ นาฏศิลป์ และวัตถุในชีวิตประจำวัน การสร้างประสบการณ์สุนทรียะรูปแบบต่าง ๆ การพัฒนาค่านิยมด้านสุนทรียภาพในตัวบุคคล

9001206 ทักษะการรู้สารสนเทศ 3(3-0-6)

Information Literacy

การรู้สารสนเทศกับการศึกษาระดับอุดมศึกษา กระบวนการพัฒนาทักษะการเรียนรู้สารสนเทศ การให้ความหมายและการวิเคราะห์ความต้องการ การคัดเลือกแหล่งสารสนเทศ กลยุทธ์การค้นและทักษะการสืบค้น การประเมินคุณค่า การวิเคราะห์และสังเคราะห์ การเรียบเรียงและการนำเสนอสารสนเทศสารสนเทศในรูปแบบต่าง ๆ จรรยาบรรณของผู้ใช้สารสนเทศ กฎหมายลิขสิทธิ์

ค. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

9001301 อยุธยาศึกษา 3(3-0-6)

Ayutthaya Studies

วิวัฒนาการและปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงของอยุธยา ในมิติการเมือง การปกครอง เศรษฐกิจ และสังคมวัฒนธรรม ทั้งบริบทประวัติศาสตร์ สังคมร่วมสมัย และความเป็นเมืองมรดกโลก

9001302 มนุษย์ สังคม และสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)

Human, Society and Environment

สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรม ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างมนุษย์ สังคม และสิ่งแวดล้อม บทบาทของเทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติปัญหาสิ่งแวดล้อมและแนวทางการแก้ไข และการมีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตามหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน

9001303 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Law in Daily Life

ความหมายและความสำคัญของกฎหมาย ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยบุคคล ทรัพย์และทรัพย์สิน สัญญาที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน ครอบครัวและมรดก ประมวลกฎหมายอาญาในส่วนที่เป็นความรู้เบื้องต้น กฎหมายเกี่ยวกับทะเบียนราษฎรและบัตรประจำตัวประชาชน กฎหมายเกี่ยวกับยาเสพติดให้โทษ กฎหมายเกี่ยวกับการจราจรและกฎหมายเกี่ยวกับการกระทำความผิดทางคอมพิวเตอร์

9001304 เศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Economy in Daily Life

หลักเศรษฐศาสตร์ ระบบเศรษฐกิจและกิจกรรมทางเศรษฐกิจ ตลาดในระบบเศรษฐกิจ รายได้ประชาชาติ รายได้จังหวัด เงินและสถาบันการเงิน การคลังรัฐบาล หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง บทบาทภาครัฐและเอกชนในระบบเศรษฐกิจ การวิเคราะห์เศรษฐกิจปัจจุบัน และหลักธรรมในการดำรงชีวิต

9001305 ไทยศึกษา 3(3-0-6)

Thai Studies

วิวัฒนาการและปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรม ความเชื่อ พิธีกรรม เศรษฐกิจและการเมืองการปกครองไทย ความหลากหลายทางสังคมและพหุวัฒนธรรมไทย แนวทางการพัฒนาประเทศภายใต้วาทกรรมความเป็นไทย

9001306 วิถีชีวิตมุสลิม 3(3-0-6)

Muslim Ways of Life

ความเป็นมาและพื้นฐานโครงสร้างของศาสนาอิสลาม การดำเนินชีวิตของมุสลิม ภายใต้หลักศรัทธา หลักการปฏิบัติ หลักจริยธรรม ลักษณะทางสังคม ขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปะ และสันทนาการ

9001307 สื่อมวลชนกับสังคม 3(3-0-6)

Mass Media and Society

คุณลักษณะ บทบาทหน้าที่ และอิทธิพลของสื่อมวลชนประเภทต่างๆ ที่มีผลต่อสังคม เศรษฐกิจ และการเมือง การใช้ประโยชน์จากสื่อมวลชนของปัจเจกบุคคล สถาบันทางสังคม องค์กรธุรกิจ และองค์กรทางการเมือง รวมทั้งแนวทางในการรู้เท่าทันสื่อและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้สื่อมวลชน

9001308 การจัดการธุรกิจปัจจุบัน 3(3-0-6)

Contemporary Business Management

แนวคิด ทฤษฎีและพัฒนาการทางการจัดการธุรกิจ สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ รูปแบบทางธุรกิจ การจัดการธุรกิจในปัจจุบันด้านการตลาด การผลิต การเงิน การบัญชี และทรัพยากรมนุษย์ งานสำนักงานและการสื่อสารทางธุรกิจ จริยธรรมทางธุรกิจและความรับผิดชอบต่อสังคม

9001309 ภูมิศาสตร์ประเทศไทยและประชาคมอาเซียน 3(3-0-6)

Thai and ASEAN Geography

ลักษณะทางภูมิศาสตร์ของประเทศไทยและประเทศในประชาคมอาเซียน ด้านที่ตั้ง อาณาเขต พรมแดน ลักษณะทางธรณีวิทยา ธรณีสัณฐาน ลักษณะภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ภัยพิบัติจากธรรมชาติ การกระจายตัวของประชากร ความแตกต่างทางเศรษฐกิจสังคมของประชากรอันเนื่องมาจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ การวิเคราะห์ปัญหาสำคัญทางภูมิศาสตร์ที่มุ่งผลต่อปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยและประเทศในประชาคมอาเซียน

9001310 เอเชียศึกษา 3(3-0-6)

Asian Studies

สภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ สังคม วัฒนธรรม ภูมิหลังทางประวัติศาสตร์ในภูมิภาคต่าง ๆ ของเอเชีย บทบาทและความร่วมมือระหว่างประเทศภายในภูมิภาคเอเชีย และบทบาทของเอเชียที่มีผลต่อโลกทั้งทางวัฒนธรรม การเมือง และเศรษฐกิจ

9001311 วิถีโลก 3(3-0-6)

The Global Ways

วิวัฒนาการสังคม เศรษฐกิจ การเมืองและการปกครองของโลก สภาพปัจจุบัน ทิศทางของสังคมโลก วิกฤตการณ์โลก และการปรับตัวของไทยกับความเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก

9001312 พลเมืองไทยและพลเมืองโลก 3(3-0-6)

Thai and Global Citizens

ความหมายและความสำคัญของการเป็นพลเมืองไทยและพลเมืองโลก การปกครองในระบอบประชาธิปไตย ความหมายของสิทธิ เสรีภาพ หน้าที่ของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ การศึกษาเพื่อการสร้างความเป็นพลเมือง จิตสาธารณะ สิทธิมนุษยชน ความเป็นพลเมืองโลกในกระแสโลกาภิวัตน์ และการปรับตัวในสถานการณ์ปัจจุบัน

ง. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

9001401 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)

Exercise for Health

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ การฝึกทักษะพื้นฐานการเคลื่อนไหวร่างกาย การฝึกออกกำลังกายรูปแบบต่างๆ การเล่นกีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ การเสริมสร้างและทดสอบสมรรถภาพทางกายเพื่อสุขภาพ

9001402 ผู้นำนันทนาการ 3(2-2-5)

Recreation Leadership

ความสำคัญ คุณสมบัติ การดำเนินงาน เทคนิคและวิธีการเป็นผู้นำนันทนาการ การเสริมสร้างทักษะการเป็นผู้นำและผู้ตาม การเขียนโครงการ และการฝึกปฏิบัติการเป็นผู้นำด้วยกิจกรรมต่างๆ ทางนันทนาการ

9001403 นันทนาการทางการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม 3(2-2-5)

Recreation in Conservation of nature and Environment

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมกับมนุษย์ในทางนันทนาการ ปัญหาของธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากสาเหตุต่าง ๆ ความสำคัญและความจำเป็นของการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การศึกษาลักษณะของแหล่งธรรมชาติประเภทต่าง ๆ กับลักษณะของกิจกรรมนันทนาการ การจัดโปรแกรมนันทนาการที่เหมาะสม กิจกรรมงานอดิเรก กิจกรรมสำรวจนอกสถานที่

9001404 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ 3(2-2-5)

Information Technology for Learning

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ด้านฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ ด้านระบบปฏิบัติการ การประมวลผลคำ การนำเสนอ กระดานอิเล็กทรอนิกส์ เครือข่ายคอมพิวเตอร์ ฐานข้อมูล อินเทอร์เน็ต การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ความก้าวหน้าในการพัฒนาทางเทคโนโลยีสารสนเทศในโลกปัจจุบันในศตวรรษที่ 21 และจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

9001405 คอมพิวเตอร์ในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)

Computer in Daily Life

การเรียนรู้ลักษณะทั่วไปของการจัดการข้อมูลในสำนักงาน การฝึกปฏิบัติทักษะการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อช่วยในการจัดการข้อมูลรูปแบบต่าง ๆ การติดตั้งและบำรุงรักษาคอมพิวเตอร์เบื้องต้น การใช้โปรแกรมอรรถประโยชน์ โปรแกรมด้านการคำนวณ การนำเสนอข้อมูลสารสนเทศโดยใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อเป็นพื้นฐานในการพัฒนาอาชีพ และพัฒนาชีวิตในยุคเทคโนโลยีสารสนเทศ

9001406 การออกแบบเว็บเบื้องต้นและการประยุกต์ใช้งาน 3(2-2-5)

Basic Web Design and Applications

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเว็บ หลักการออกแบบ และเผยแพร่สารสนเทศบนเว็บ ภาษาที่ใช้ในการสร้างเว็บ หลักการสร้างและปรับปรุงโฮมเพจ การสร้างเว็บบนเครือข่าย หลักและการพัฒนาเว็บ การใช้โปรแกรมสำหรับการออกแบบเว็บ ฝึกปฏิบัติการออกแบบพัฒนาเว็บเพื่อ การจัดการสารสนเทศ และติดตามประเมินผล

9001407 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)

Science for Quality of Life

ผลกระทบของความเจริญทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต องค์ประกอบของสุขภาพ การบูรณาการแนวความคิดและวิธีการในการดูแลรักษาสุขภาพของตนเอง ปัจจัยที่มีผลต่อสุขภาพ การสร้างเสริมสุขภาพแบบองค์รวม การป้องกันภาวะเสี่ยงต่อสุขภาพ ตลอดจนการเลือกใช้บริการสุขภาพเมื่อประสบปัญหา

9001408 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Science and Technology in Daily Life

ทักษะกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์กายภาพ เคมี เทคโนโลยีชีวภาพ เกษตร สิ่งแวดล้อม อาหารและโภชนาการ และการนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

9001409 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Mathematics in Daily Life

ทักษะกระบวนการคิดทางคณิตศาสตร์ การให้เหตุผล การคำนวณเกี่ยวกับธุรกรรมทางการเงิน การวิเคราะห์ข้อมูล และกระบวนการตัดสินใจ เน้นการบูรณาการให้เหมาะสมกับบริบทของสังคม

9001410 เพศศึกษาและอนามัยการเจริญพันธุ์ 3(3-0-6)

Sexuality Education and Reproductive Health

ความหมาย แนวคิด ขอบข่าย ความสำคัญของเพศศึกษาและอนามัยการเจริญพันธุ์ ความสัมพันธ์ระหว่างเพศศึกษาและอนามัยการเจริญพันธุ์ ความรู้เรื่องเพศวิถี องค์ประกอบเรื่องเพศ พฤติกรรมที่ถูกต้องทางเพศ สุขภาพทางเพศ ค่านิยม สังคมและวัฒนธรรมที่มีอิทธิพลต่อการหล่อหลอมวิถีทางเพศ การวางแผนครอบครัว การส่งเสริมความสัมพันธ์ในครอบครัว การวางแผนชีวิตและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

9001411 อาหารเพื่อสุขภาพและชีวิต 3(3-0-6)

Food for Health and Life

ความสำคัญของอาหาร แหล่งอาหาร การบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพดี โภชนาการของบุคคลแต่ละวัยและปัญหาโภชนาการ มาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร อาหารเพื่อสุขภาพ สมุนไพร บทบาทอาหารต่อชีวิต สังคมและวัฒนธรรมของมนุษย์

9001412 ความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Safety in Daily Life

แนวคิด ความหมาย ขอบเขต การตระหนักถึงความปลอดภัยในการดำเนินชีวิตประจำวัน ความปลอดภัยในการใช้สารเคมีทั้งในครัวเรือน ภาคเกษตรกรรม และภาคอุตสาหกรรม สีและเครื่องหมายความปลอดภัย ความปลอดภัยในการใช้ไฟฟ้า การปฐมพยาบาลเบื้องต้น ท่าทางในการทำงานเพื่อความปลอดภัย โรคจากการทำงาน อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล มลพิษทางสิ่งแวดล้อม และการจัดการของเสียอย่างเป็นระบบ

9001413 เทคโนโลยีชีวภาพกับชีวิต 3(3-0-6)

Biotechnology and life

เทคโนโลยีชีวภาพเบื้องต้นและการใช้ประโยชน์ ประเภทของเทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพทางพืช สัตว์ ทางอุตสาหกรรม การเกษตรโดยบทบาทของจุลินทรีย์ในท้องถิ่น ด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ทางการแพทย์ เภสัชกรรม ทางสิ่งแวดล้อมและพลังงาน และผลของการใช้เทคโนโลยีชีวภาพ

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

ก.วิชาแกน

4091801 คณิตศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5)

Introductory Mathematics

ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์ของฟังก์ชันตัวแปรเดียวและการประยุกต์ ปริพันธ์และการประยุกต์ การใช้เครื่องคำนวณหรือคอมพิวเตอร์ในการแก้ปัญหา

4111104 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ 3(2-2-5)

Statistics for Science

ความหมายของสถิติ การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงตัวแปรสุ่มวิยุตและต่อเนื่อง การแจกแจงตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การทดสอบไคกำลังสอง การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์ การใช้คอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูลและการประยุกต์ใช้ในงานวิจัย

4021101 เคมีเบื้องต้น 3(3-0-6)

Introductory Chemistry

สสารและการจำแนกสสาร สมบัติของสสาร โครงสร้างอะตอม ธาตุและสมบัติของธาตุ ตามตารางธาตุ พันธะเคมี สถานะของสาร ปริมาณสัมพันธ์ สมดุลเคมี สมดุลกรด-เบส จลนพลศาสตร์เบื้องต้น

4021102 ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น 1(0-3-0)

Introductory Chemistry Laboratory

หลักปฏิบัติทั่วไปในการปฏิบัติการทางเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐานและปฏิบัติการ การใช้เครื่องมือ เทคนิคพื้นฐานเกี่ยวกับการปฏิบัติการทางเคมี ปฏิบัติการเกี่ยวกับของแข็ง ของเหลว และแก๊ส สมดุลเคมี สมดุลกรด-เบส จลนพลศาสตร์เบื้องต้น

4031101 ชีววิทยาเบื้องต้น 3(3-0-6)

Introductory Biology

คุณสมบัติและการจัดระบบของสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีทางวิทยาศาสตร์ สารเคมีและองค์ประกอบทางเคมีของสิ่งมีชีวิต เซลล์ วัฏจักรเซลล์ และเมแทบอลิซึม สารพันธุกรรมและการถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายทางชีวภาพ โครงร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรมของสิ่งมีชีวิต

4031102 ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น 1(0-3-0)

Introductory Biology Laboratory

กล้องจุลทรรศน์และวิธีการใช้ สารประกอบทางเคมีในสิ่งมีชีวิต โครงสร้างของเซลล์ การแบ่งเซลล์ การถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม เมแทบอลิซึม วิวัฒนาการ โครงสร้างของพืชและสัตว์ ระบบนิเวศและพฤติกรรมของสิ่งมีชีวิต

4011301 ฟิสิกส์เบื้องต้น 3(3-0-6)

Introductory Physics

คณิตศาสตร์ที่ใช้ในวิชาฟิสิกส์ กลศาสตร์ การสั่นและคลื่น อุณหพลศาสตร์ ของไหล สนามไฟฟ้า สนามแม่เหล็ก แสง เสียง ฟิสิกส์ยุคใหม่

4011302 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น 1(0-3-0)

Introductory Physics Laboratory

การวัดอย่างละเอียด การเคลื่อนที่ 1 มิติ การเคลื่อนที่ 2 มิติ การเคลื่อนที่แบบฮาร์โมนิกอย่างงาย ความดันของเหลว คลื่นเสียง สมดุลต่อการเลื่อนตำแหน่ง สมดุลต่อการหมุน กฎของโอห์ม ไฟฟ้ากระแสตรง

ข. วิชาพื้นฐานวิชาชีพ

4571101 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5)

Introductory to Home Economics

ความหมาย ประวัติ ขอบข่ายวิชาคหกรรมศาสตร์ การบูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ ในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรมศาสตร์กับเศรษฐกิจพอเพียง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพในสายงานคหกรรมศาสตร์

4571504 หลักเศรษฐศาสตร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Principles of Economics for Home Economics

หลักเศรษฐศาสตร์ และหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ระบบเศรษฐกิจ และกลไกตลาด หลักการเลือกซื้อสินค้า การใช้บริการ การวางแผนการจ่ายเงิน การออม การลงทุน การวิเคราะห์เศรษฐกิจ การฝึกปฏิบัติการ

4573502 การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)

Management in Home Economics

ความสำคัญ และแนวทางการพัฒนาธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ประเภทของธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ ธุรกิจขนาดกลางและธุรกิจขนาดย่อมที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ ปัญหาและอุปสรรคกับการทำธุรกิจ หลักการจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ การจัดซื้อ การจัดเก็บ การบริหารการใช้วัตถุดิบ การตลาดและการจัดจำหน่าย การตรวจสอบและการควบคุมธุรกิจ การวางแผนการจัดการธุรกิจ การประเมินผลโครงการ การสร้างคุณภาพมาตรฐานธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์

4573301 บริโภคศึกษา 3(2-2-5)

Consumers Education

ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคล ต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค กระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค การเลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของการโฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคในการนิยมใช้ของไทย

4573911 การสัมมนาคหกรรมศาสตร์ 1(0-2-1)

Seminar in Home Economics

การศึกษาค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยต่าง ๆ จากแขนงที่เรียนในคหกรรมศาสตร์ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อการจัดสัมมนาเฉพาะแขนง

4573914 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Research Methodology in Home Economics

การวางแผนการวิจัย การสร้างเครื่องมือ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนโครงร่างงานวิจัย การเขียนรายงานการวิจัยและการนำผลการวิจัยไปใช้

4573503 ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)

Home Economics Business

ลักษณะของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การประชาสัมพันธ์ การเงินและการลงทุน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย

4572912 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Computer and Information Technology for Home Economics

การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการสืบค้นข้อมูล การหาความรู้และการสื่อสารบนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ โปรแกรมประยุกต์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมเพื่อการคำนวณ ฝึกการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อส่งเสริมงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ ให้สอดคล้องกับสภาวการณ์ปัจจุบัน

ค. วิชาเฉพาะด้านบังคับ

4571202 ศิลปะเพื่อชีวิต 3(2-2-5)

Art for Life

ความสำคัญของศิลปะที่มีผลต่อมนุษย์ การนำความรู้เกี่ยวกับศิลปะมาใช้ในการดำเนินชีวิต เพื่อการปรับปรุงบุคลิกภาพ การจัดการครอบครัว ที่อยู่อาศัย เสื้อผ้า อาหาร และงานประดิษฐ์ การฝึกปฏิบัติการ

4571305 โภชนาการ 3(3-0-6)

Nutrition

ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพ โภชนบัญญัติ 9 ประการ สารอาหาร หน้าที่ ความต้องการ แหล่งสารอาหาร กระบวนการย่อย การดูดซึม และเมตาบอลลิซึมของมนุษย์ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ ส่งเสริมบริโภคนิสัยให้ถูกหลักโภชนาการ

4571306 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Food Theories and Principles of Cooking

ลักษณะ องค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร หลักและวิธีการประกอบอาหาร เครื่องปรุง การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาอาหาร ทดสอบคุณสมบัติของอาหารและการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการ

4571404 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5)

Principle of Clothing Construction

อุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้เกี่ยวกับการใช้จักรเย็บผ้า การวัดตัว การสร้างแบบตัดเบื้องต้นของเสื้อและกระโปรง การเตรียมผ้า การตัด การเย็บ การฝึกปฏิบัติการ

4571503 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5)

Vegetable and Fruit Carving

รูปแบบวัฒนธรรมไทย ที่มาแห่งงานประณีตศิลป์ คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลักปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการแกะสลัก การประยุกต์ใช้งานแกะสลัก การฝึกปฏิบัติการ

4572308 ขนมไทย 3(2-2-5)

Thai Desserts

ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของขนมไทย ขนมในประเพณีต่างๆ วัตถุดิบและวิธีการปรุงประกอบ หลักการจัดขนมไทยให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย เทคนิคการประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งจาน การฝึกปฏิบัติการ

4572406 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5)

Textile and Clothing

ชนิด และคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย สิ่งทอ การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย ความสัมพันธ์ของผ้ากับการออกแบบเครื่องแต่งกาย การนำไปใช้ และการดูแลรักษาเครื่องนุ่งห่ม การฝึกปฏิบัติการ

4572508 หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง 3(2-2-5)

Floral Arrangement and Banana-Leaf Craft

รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้ และผลิตภัณฑ์งานใบตอง การเลือก การเตรียมการจัดดอกไม้และงานใบตอง เพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การฝึกปฏิบัติการ

4572710 พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว 3(2-2-5)

Human and Family Development

ความสัมพันธ์ในครอบครัว ลักษณะของครอบครัวไทย วงจรชีวิตครอบครัวกับการจัดการทรัพยากรครอบครัวและการเลือกบริโภค การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน สิ่งที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงของชีวิตครอบครัว การวางแผนชีวิต อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว บทบาทและหน้าที่ของบุคคลในครอบครัว ปัญหาครอบครัว แนวทางการป้องกันและแก้ไข กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติการ

4574315 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย 3(3-0-6)

Food Sanitation and Safety

ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำ การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิต การจัดเก็บและกำจัดขยะมูลฝอยและของเสีย การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี รวมไปถึงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร

4574915 การศึกษาค้นคว้าอิสระ 3(2-2-5)

Independent Study

ฝึกทักษะการแก้ปัญหาใดปัญหาหนึ่ง เฉพาะกลุ่มวิชาที่เลือกเรียนด้วยการทำวิจัย เพื่อหาแนวทางปรับปรุงและแก้ไขปัญหานั้น ๆ

กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก

1. กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

4571302 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5)

Family Nutrition

ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลในช่วงวัยต่าง ๆ และการกำหนดรายการ อาหารและสารอาหารที่ควรได้รับของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ การฝึกปฏิบัติการ

4572304 การถนอมอาหาร 3(2-2-5)

Food Preservation

หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่าง ๆ การใช้สารปรุงแต่งที่ใช้ในการถนอมอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมอาหาร การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์อาหารที่ถนอมแล้ว การฝึกปฏิบัติการ

4572305 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5)

Local Food

ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น อาหารพื้นบ้านและอาหารภาคต่าง ๆ ศาสนา วัฒนธรรมการกินกับขนบธรรมเนียมประเพณี ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การฝึกปฏิบัติการ

4572306 อาหารไทย 3(2-2-5)

Thai Food

ลักษณะความสำคัญของอาหารไทย รู้จักส่วนประกอบของการจัดรายการอาหารและวิธีในการปรุง เทคนิคการประกอบอาหาร จัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย การจัดตกแต่งจาน การฝึกปฏิบัติการ

4572307 อาหารว่าง 3(2-2-5)

Snack Food

ประเภทอาหารว่าง วิธีการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มที่นิยมใช้จัดเสิร์ฟพร้อมกับอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย การฝึกปฏิบัติการ

4573302 อาหารอาเซียน 3(2-2-5)

Asian Food

ประวัติความเป็นมาเอกลักษณ์ของอาหารและวัฒนธรรมอาหารในแถบภูมิภาคอาเซียนที่เป็นที่นิยม รวมถึงขั้นตอนการปฏิบัติ การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารภูมิภาคอาเซียน เทคนิคการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการ

4573303 อาหารตะวันตก 3(2-2-5)

Western Food

อาหารตะวันตก ชนิดต่างๆ หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และการประกอบอาหารตะวันตก ประเภท ผัก ธัญชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งจานอาหาร วัฒนธรรมการรับประทาน การฝึกปฏิบัติการ

4573304 อาหารตะวันออก 3(2-2-5)

Eastern Food

วัฒนธรรมอาหารของประเทศแถบเอเชีย ประเภทของอาหารเอเชีย การเลือก วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารเอเชีย อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารเกาหลี เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งจานอาหาร วัฒนธรรมการรับประทาน การฝึกปฏิบัติการ

4573305 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ 3(2-2-5)

Bakery Production Technique

ความหมายของเบเกอรี่ หลักการผลิต องค์ประกอบและบทบาทของส่วนผสม การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเตรียม และการผลิตขนมปัง ประเภทต่างๆ รวมถึงการตกแต่ง การคิดคำนวณต้นทุน บรรจุภัณฑ์ การฝึกปฏิบัติการ

4573306 เทคนิคการผลิตเพสตรี้ 3(2-2-5)

Pastry Production Technique

คำจำกัดความของเพสตรี้ ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตขนมอบกลุ่มเพสตรี้ ทั้งเค้ก คุกกี้ พาย ทาร์ต ชอคโกแลต และการจัดตกแต่ง การคำนวณต้นทุน บรรจุภัณฑ์ การฝึกปฏิบัติการ

4573307 ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม 3(2-2-5)

Ice Cream and Dairy Product

ประเภทของไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม อุปกรณ์ เครื่องปรุง การผลิตไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ

4573310 อาหารอิสลาม 3(2-2-5)

Islamic Food

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวมุสลิม อาหารฮาลาน ลักษณะของอาหารอิสลาม วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาน ข้อปฏิบัติในการจัดประกอบอาหารอิสลาม การฝึกปฏิบัติการ

4574313 อาหารเพื่อสุขภาพและการบำบัดโรค 3(2-2-5)

Health Cuisine and Dietetics

หลักการอาหารเพื่อสุขภาพและความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติเพื่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชั่นฟู้ด ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ สารพฤกษเคมีต่อสุขภาพ การดัดแปลงการจัดปรุงอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเพื่อบำบัดโรค การฝึกปฏิบัติการ

4574316 อาหารมังสวิรัติและอาหารเจ 3(2-2-5)

Vegetarian Food

ประเภทอาหารมังสวิรัติและอาหารเจ ประเภทของอาหารมังสวิรัติและอาหารเจ วัตถุดิบและวิธีการปรุง ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด เทคนิคการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการ

4574317 การบริการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5)

Institution Food Production Service

หลักการเตรียมและชนิดของการบริการอาหารในสถานศึกษา เครื่องมือเครื่องใช้ การจัดบริการทั้งในและนอกสถานที่ การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ

4574318 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพอาหาร 3(2-2-5)

Product Development and Food Quality Measurement

หลักและวิธีการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพอาหารการยอมรับอาหารของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีประเมินคุณภาพอาหารด้วยการตรวจวัดและการประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส การฝึกปฏิบัติการ

4573313 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)

Art of Food Design and Decoration

การออกแบบและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณะสวยงามและโดดเด่นสำหรับการบริการและการแต่งจาน การฝึกปฏิบัติการ

2. กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

4571405 เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5)

Clothing Construction Techniques

เทคนิคการตัดเย็บ ผ้าและวัสดุตกแต่งแบบต่างๆ การทำตะเข็บให้สำเร็จแบบต่างๆ เทคนิคและการตัดเย็บกระเป๋าแบบต่างๆ การเลือกใช้เทคนิคการตัดเย็บและวัสดุตกแต่งกับการตัดเย็บเสื้อผ้า การฝึกปฏิบัติการ

4571402 การออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดหุ่น 3(2-2-5)

Costume Design and Figure Drawing

ประวัติเครื่องแต่งกาย หลักการออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดแบบเสื้อผ้าบนหุ่น การประยุกต์หลักศิลป์และแนวนิยมในการออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย เครื่องประดับเพื่อวัตถุประสงค์และการใช้ในโอกาสต่าง ๆ การฝึกปฏิบัติการ

4572403 การสร้างแบบและแยกแบบตัด 3(2-2-5)

Pattern Construction and Processing

การวัดตัว การสร้างแบบมาตรฐานเสื้อและกระโปรง การสร้างปกและแขนชนิดต่าง ๆ การแยกแบบ การใช้ผ้ารองในการลองตัวเพื่อทดสอบการแยกแบบตัด การฝึกปฏิบัติการ

4572404 การออกแบบแฟชั่นเสื้อระดับสูง 3(2-2-5)

Advance Apparel Design

สกุลและแบบต่าง ๆ ของเสื้อเดี่ยว กระโปรงเดี่ยว เสื้อผ้าประเภทชุดติดกัน แขนเสื้อ คอเสื้อ การเปลี่ยนแปลงรูปทรงเสื้อผ้า บทบาทของแบบตัดที่มีผลต่อแบบเสื้อ ชนิดของผ้า และส่วนตกแต่งชนิดต่าง ๆ การฝึกปฏิบัติการ

4572405 การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น 3(2-2-5)

Flat Pattern Presaging and Drafting

การออกแบบและดัดแปลงแบบตัดเบื้องต้นและตัดเย็บให้เป็นเสื้อตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ

4573406 การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี 3(2-2-5)

Woman’s Clothing Construction

การตัดเสื้อและกระโปรงสตรี โดยการแยกแบบจากแบบตัดมาตรฐาน เทคนิคที่ใช้ในการตัดเย็บและการตกแต่ง เสื้อ กระโปรงสตรีตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ

4573407 การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย 3(2-2-5)

Man׳s Clothing Construction

ชนิดและลักษณะของเสื้อและกางเกงชาย การวัดตัว การสร้างแบบ การแยกแบบตัด เทคนิคในการเย็บเสื้อและกางเกงชาย การฝึกปฏิบัติการ

4573408 การทำเสื้อผ้าบนหุ่น 3(2-2-5)

Moulage Dressmaking

การสร้างแบบเบื้องต้นบนหุ่น การออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้าโดยวิธีพันหุ่นแบบต่าง ๆ ลักษณะผ้า โอกาสที่ใช้ เทคนิคการทำเนื้อบนหุ่น ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้าบนหุ่นตามความเหมาะสม การฝึกปฏิบัติการ

4573409 การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี 3(2-2-5)

Undergarment Construction

วัสดุอุปกรณ์ประกอบการตัดเย็บ การสร้างแบบมาตรฐาน การแยกแบบ การตัดเย็บการตกแต่งชุดชั้นใน การฝึกปฏิบัติการ

4573410 การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(2-2-5)

Making Children’s Clothes

การตัดเย็บเสื้อเด็กหญิง – ชาย การตกแต่งเสื้อ การออกแบบตัดเย็บเสื้อเด็กให้เหมาะสมกับโอกาส กิจกรรม ให้มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้เด็กอ่อน การฝึกปฏิบัติการ

4574411 การตัดเย็บสูทสตรี 3(2-2-5)

Making Suits for Women

ชนิดและลักษณะของสูทสตรี ลักษณะผ้าและการเตรียมผ้า เทคนิค ในการตัดเย็บเสื้อสูทสตรี การวัดตัวสร้างแบบตัดโดยอาศัยเทคนิคแบบเทเลอร์ การฝึกปฏิบัติการ

4574413 การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี 3(2-2-5)

Wedding and Evening Gown

ชนิดและลักษณะชุดวิวาห์ – ราตรี การวัดตัว การสร้างแบบ แยกแบบ การตัดเย็บการตกแต่ง การดูแลรักษา การฝึกปฏิบัติการ

4574415 ธุรกิจเสื้อผ้า 3(2-2-5)

Clothing Business

โครงสร้างขององค์การ หลักการจัดการและการดำเนินงาน การคำนวณรายได้รายจ่ายของสินค้า ชนิดของสินค้า การเก็บรักษาสินค้าในสต๊อก การตกแต่งร้านค้า การฝึกปฏิบัติการ

3. กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

4572701 การเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว 3(2-2-5)

Family Relationship Reinforcement

อิทธิพลการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่มีผลกระทบต่อครอบครัว การดำเนินชีวิตครอบครัว บทบาทและหน้าที่ของของสมาชิกในครอบครัว การวางแผนสำหรับครอบครัว การจัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัว ปัญหาสังคม ปัญหาครอบครัว และแนวทางการแก้ไข และการศึกษาดูงานในสถานสงเคราะห์ต่างๆ

4572702 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู 3(2-2-5)

Child Development and Day Care

ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการของเด็ก ตั้งแต่ปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ บทบาทของครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก สังเกตพฤติกรรมเด็กในโรงเรียน สถานรับเลี้ยงเด็ก การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

4573701 การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก 3(2-2-5)

Mental Health Promotion for Children

ความหมายของการส่งเริมสุขภาพจิตเด็ก ความสำคัญของสุภาพจิตเด็ก องค์ประกอบที่สำคัญเกี่ยวกับสุขภาพจิตเด็ก พฤติกรรมเด็กและความต้องการของเด็ก การศึกษาเพื่อการรู้จักและเข้าใจเด็ก การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก การป้องกันแก้ไขสุขภาพจิตเสื่อม การปฏิบัติตนเพื่อสุขภาพจิตที่ดีในครอบครัว ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

4574701 การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5)

Health Promotion for the Elderly

ความหมายและแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวกับความสูงอายุ ภาวะประชากรวัยสูงอายุ การเตรียมตัวเพื่อเข้าสู่วัยสูงอายุ ผู้สูงอายุกับการดูแลตนเอง ครอบครัวกับการดูแลผู้สูงอายุ ภาครัฐและเอกชนกับการดูแลผู้สูงอายุ อุบัติเหตุในผู้สูงอายุกับการป้องกัน การดูแลด้านโภชนาการและการออกกำลังกาย สวัสดิการสำหรับผู้สูงอายุ แผนผู้สูงอายุแห่งชาติ โรคผู้สูงอายุและการป้องกันรักษา หลักการพยาบาลผู้สูงอายุ ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

4. กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

4571201 พวงมาลัยดอกไม้สด 3(2-2-5)

Fresh Flower Garland

รูปแบบของพวงมาลัยดอกไม้สด การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ร้อยมาลัยดอกไม้สด วิธีการและขั้นตอนการร้อยและเครื่องแต่งตัวมาลัย ฝึกปฏิบัติการ

4572203 การเขียนลวดลาย 3(2-2-5)

Painting

การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบและขั้นตอนเทคนิคการเขียนลวดลาย วัสดุเครื่องใช้ต่าง ๆ ออกแบบลวดลายและการฝึกปฏิบัติการ

4572204 หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น 3(2-2-5)

Local Wisdom Craft

วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรม ชนิดของหัตถกรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น การเตรียมวัสดุ การผลิต การเก็บรอการจำหน่าย การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่น โดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบการใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรมมา การฝึกปฏิบัติการ

4572205 การจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส 3(2-2-5)

Flower Arrangement for Auspicious Ceremonies

วัฒนธรรมการจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ในงานมงคลสมรส เกณฑ์การตัดสินใจเลือกแบบ ออกแบบจัดดอกไม้เพื่อให้เหมาะสมกับงานพิธีของแต่ละบุคคล การฝึกปฏิบัติการ

4572206 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2-5)

Flower Arrangement in Natural Styles

รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ปฏิบัติการจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ

4573203 งานใบตองวิจิตรศิลป์ 3(2-2-5)

Arts of Banana Leaves

ผลิตภัณฑ์งานใบตองที่ประณีตวิจิตรบรรจง การเลือก การเตรียมการใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์งานใบตอง เพื่อใช้ในงานประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ การฝึกปฏิบัติการ

4573204 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ 3(2-2-5)

Artificial Flowers in Natural Styles

การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ รูปแบบ ขั้นตอนการประดิษฐ์ การฝึกปฏิบัติการ

4573205 เครื่องหอมและของชำร่วย 3(2-2-5)

Perfume and Souvenir

ความเป็นมา คุณประโยชน์ เครื่องหอม และของชำร่วยต่าง ๆ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การปรุง อบ ร่ำเครื่องหอมและการประดิษฐ์ของชำร่วยต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส การฝึกปฏิบัติการ

4573206 เครื่องแขวนไทย 3(2-2-5)

Thai Flower Mobiles

รูปแบบและขนาดของเครื่องแขวนดอกไม้ของไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์เครื่องแขวนไทย หลักการวิธีการ และขั้นตอนการประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการ

4574201 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ 3(2-2-5)

Applied Flower Arrangement

รูปแบบวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์โดยการผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบตะวันออกและแบบตะวันตก ฝึกออกแบบและปฏิบัติการ

4573208 การจัดพาน 3(2-2-5)

Flower Pedestal Tray Arrangement

รูปแบบของการจัดพานของไทย การเลือกวัสดุในการจัดและตกแต่งพาน การออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการจัดพานแบบต่างๆ การนำหลักศิลปะมาใช้ในการออกแบบพานพุ่ม เพื่อใช้ในงานประเพณีและโอกาสพิเศษ การฝึกปฏิบัติการ

4574501 การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ 3(2-2-5)

Handicrafts Merchandising Management

โครงสร้าง องค์การการดำเนินงาน ค่าใช้จ่าย ชนิดสินค้า การตกแต่ง การเก็บรักษา สินค้าเพื่อรอการจำหน่าย การบรรจุสินค้า การขนส่งสินค้า รวมถึงการโฆษณาประชาสัมพันธ์ การฝึกปฏิบัติการ

5. กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย

4572601 การพัฒนาที่อยู่อาศัย 3(2-2-5)

Housing Development

ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิต ครอบครัวที่มีผลต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่องเรือน และการปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ การฝึกปฏิบัติการ

4572602 การออกแบบการตกแต่งภายในบ้าน 3(2-2-5)

Home Design and Decoration

ความสำคัญของการตกแต่งบ้าน ประเภทของการตกแต่งบ้าน การนำหลักศิลปะมาใช้ในการออกแบบและตกแต่งบ้าน วัสดุและอุปกรณ์ และการออกแบบของตกแต่งบ้าน การฝึกปฏิบัติการ

4573601 การจัดการเรื่องเวลาในครอบครัว 3(2-2-5)

Family Time Management

การจัดการเกี่ยวกับเวลาที่นำมาประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพในการดำเนินชีวิตของบุคคลและครอบครัวในสังคมปัจจุบัน รวมทั้งในการประอาชีพ การฝึกปฏิบัติการ

4574601 การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน 3(2-2-5)

Landscape Planning for Houses

ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ และความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติกับศิลปะที่จะนำมาใช้กับงานตกแต่งบริเวณบ้าน ความสำคัญของการจัดสวน ประเภทของการจัดสวนและการนำหลักศิลปะมาใช้ในการจัดสวน ศึกษาวัสดุในการจัดสวน โดยใช้วัสดุธรรมชาติ วัสดุแทนธรรมชาติ วัสดุธรรมชาติเทียม การจัดสวนแบบต่างๆ กับสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม การฝึกปฏิบัติการ

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4574801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 1(0-45-0)

Preparation for Professional Experience

กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาหาร การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยปฏิบัติในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

4574802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 5(0-450-0)

Field Experience in Home Economics

วิชาที่ต้องผ่านมาก่อน : 4574801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกมหาวิทยาลัย และให้มีการปฐมนิเทศ และปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ

9013801 เตรียมสหกิจศึกษา 1(0-45-0)

Pre-Cooperative Education

การเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ ทักษะวิชาชีพ จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพก่อนออกไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

9014802 สหกิจศึกษา 6(0-640-0)

Cooperative Education

วิชาที่ต้องผ่านมาก่อน : 9013801 เตรียมสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานประกอบการ ที่เน้นการปฏิบัติงานด้านวิชาการและวิชาชีพอย่างเป็นระบบ การจัดทำรายงานและนำเสนอผลปฏิบัติงานต่อสถานประกอบการและสถานศึกษา

ภาคผนวก ข

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555

และ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555 กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 พร้อมสาระการปรับปรุง

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
1	**ชื่อหลักสูตร** หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) Bachelor of Science (Home Economics) B.Sc. (Home Economics)	หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) Bachelor of Science (Home Economics) B.Sc. (Home Economics)	คงเดิม
2	**อาจารย์ประจำหลักสูตร** 1. ผศ.จินดา นัยผ่องศรี 2. นางสาวนพา กบคำ 3. นางสาวนันทวรรณ ฉวีวรรณ์ 4. นางเรียมจันทร์ โกมลวานิช 5. ผศ.วลัย แก้วมณี	1. ผศ.จินดา นัยผ่องศรี 2. นางสาวนพา ลีละศุภพงษ์ 3. นางนันทวรรณ จันทร์เพ็ชร์ 4. นางสาวสุนันทา คะเนนอก 5. นางสาวสุพิชญา คำคม	ปรับรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร
3	**โครงสร้างหลักสูตร** **1. จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร** ไม่น้อยกว่า 135 หน่วยกิต **2. โครงสร้าง** **1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ก. กลุ่มวิชาภาษา ให้เรียน 12 หนวยกิต ข. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ให้เรียน 6 หน่วยกิต ค. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ให้เรียน 6 หน่วยกิต ง. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ให้เรียน 6 หน่วยกิต **2) หมวดวิชาเฉพาะ** ไม่น้อยกว่า 99 หน่วยกิต ก. กลุมวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ให้เรียน 12 หนวยกิต	**1. จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร** ไม่น้อยกว่า **136** หน่วยกิต **2. โครงสร้างหลักสูตร** **1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** ไม่น้อยกว่า **30** หน่วยกิต ก. กลุ่มวิชาภาษา ให้เรียน 9 หนวยกิต ข. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ให้เรียน 6 หน่วยกิต ค. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ให้เรียน 9 หน่วยกิต ง. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ให้เรียน 6 หน่วยกิต **2) หมวดวิชาเฉพาะ** ไม่น้อยกว่า **100** หน่วยกิต ก. กลุ่มวิชาแกน ให้เรียน 18 หน่วยกิต	ปรับโครงสร้างและหน่วยกิต ตลอดหลักสูตร

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
	ข. กลุมวิชาเฉพาะดาน ไมนอยกวา 81 หนวยกิต บังคับ 51 หนวยกิต เลือก 30 หน่วยกิต ค. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม 6 หน่วยกิต **3) หมวดวิชาเลือกเสรี** ไม่น้อยกว่า **6** หน่วยกิต	ข. กลุมวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ให้เรียน 22 หนวยกิต ค. กลุมวิชาเฉพาะ ไมนอยกวา 54 หนวยกิต - วิชาเฉพาะบังคับ ให้เรียน 33 หนวยกิต - วิชาเฉพาะเลือก ไมนอยกวา 21 หน่วยกิต ง. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม ให้เรียน 6 หน่วยกิต **3) หมวดวิชาเลือกเสรี** ไม่น้อยกว่า **6** หน่วยกิต	
4	**กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ** 1552601 ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3(3-0-6)	-	ยกเลิกรายวิชา
5	4091101 แคลคูลัส 1 3(3-0-6)	-	ยกเลิกรายวิชา
6	4111104 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ 3(2-2-5)	4111104 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ 3(2-2-5) Statistics for Science ความหมายของสถิติ การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงตัวแปรสุ่มวิยุตและต่อเนื่อง การแจกแจงตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การทดสอบไคกำลังสอง การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์ การใช้คอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูลและการประยุกต์ใช้ในงานวิจัย	
7	4131601 การประยุกต์ใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูป 3(2-2-5)	-	ยกเลิกรายวิชา
8	-	4091801 คณิตศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) Basic Mathematics ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์ของฟังก์ชันตัวแปรเดียวและการประยุกต์ปริพันธ์และการประยุกต์ การใช้เครื่องคำนวณหรือคอมพิวเตอร์ในการแก้ปัญหา	รายวิชาใหม่ ในกลุ่มวิชาแกน

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
9	4021101 เคมีเบื้องต้น 3(3-0-6) Introductory Chemistry สสารและการจำแนกสสาร สมบัติของสสาร โครงสร้างอะตอมธาตุและสมบัติของธาตุตามตารางธาตุ พันธะเคมี สถานะของสาร ปริมาณสัมพันธ์ สมดุลเคมี สมดุลกรด-เบส จลนพลศาสตร์เบื้องต้น	4021101 เคมีเบื้องต้น 3(3-0-6) Introductory Chemistry สสารและการจำแนกสสาร สมบัติของสสาร โครงสร้างอะตอมธาตุและสมบัติของธาตุตามตารางธาตุ พันธะเคมี สถานะของสาร ปริมาณสัมพันธ์ สมดุลเคมี สมดุลกรด-เบส จลนพลศาสตร์เบื้องต้น	ย้ายมาอยู่ ในกลุ่มวิชาแกน
10	4021102 ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น 1(0-3-0) Introductory Chemistry Laboratory หลักปฏิบัติทั่วไปในการปฏิบัติการทางเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐานและปฏิบัติการการใช้เครื่องมือ เทคนิคพื้นฐานเกี่ยวกับปฏิบัติการทางเคมี เช่น การกลั่น การหาจุดเดือด เป็นต้น ปฏิบัติการเกี่ยวกับของแข็ง ของเหลว และแส สมดุลเคมี สมดุลกรดเบส จลนพศาสตร์	4021102 ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น 1(0-3-0) Introductory Chemistry Laboratory หลักปฏิบัติทั่วไปในการปฏิบัติการทางเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐานและปฏิบัติการการใช้เครื่องมือ เทคนิคพื้นฐานเกี่ยวกับปฏิบัติการทางเคมี ปฏิบัติการเกี่ยวกับของแข็ง ของเหลว และแก๊ส สมดุลเคมี สมดุลกรด-เบส จลนพศาสตร์เบื้องต้น	ย้ายมาอยู่ ในกลุ่มวิชาแกน
11	4021107 เคมีอินทรีย์ 3(2-2-5) Organic Chemistry ศึกษาการเกิด ไฮบริดออร์บิทัล สเตอรีโอเคมี ชนิดของปฏิกิริยา เคมีอินทรีย์ การเรียกชื่อสมบัติกายภาพ การเตรียมและปฏิกิริยาองสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบ อะโรเมติก และสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่าง ๆ เช่น เฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเธอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิกและอนุพันธ์อะมีน และสารประกอบโมเลกุลใหญ่ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เป็นต้น	-	ยกเลิกรายวิชา
12	4031101 ชีววิทยาเบื้องต้น 3(3-0-6) Introductory Biology คุณสมบัติและการจัดระบบของสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีทางวิทยาศาสตร์ สารเคมีและองค์ประกอบทางเคมีของสิ่งมีชีวิต เซลล์ วัฏจักรเซลล์ และเมแทบอลิซึม สารพันธุกรรมและการถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายทาง	4031101 ชีววิทยาเบื้องต้น 3(3-0-6) Introductory Biology คุณสมบัติและการจัดระบบของสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีทางวิทยาศาสตร์ สารเคมีและองค์ประกอบทางเคมีของสิ่งมีชีวิต เซลล์ วัฏจักรเซลล์ และเมแทบอลิซึม สารพันธุกรรมและการถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายทาง	ย้ายมาอยู่ ในกลุ่มวิชาแกน

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
	ชีวภาพ โครงร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรมของสิ่งมีชีวิต	ชีวภาพ โครงร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรมของสิ่งมีชีวิต	
13	4031102 ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น 1(0-3-0) Introductory Biology Laboratory กล้องจุลทรรศน์และวิธีการใช้ สารประกอบทางเคมีในสิ่งมีชีวิต โครงสร้างของเซลล์ การแบ่งเซลล์ การถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม เมแทบอลิซึม วิวัฒนาการ โครงสร้างของพืชและสัตว์ ระบบนิเวศและพฤติกรรมของสิ่งมีชีวิต	4031102 ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น 1(0-3-0) Introductory Biology Laboratory กล้องจุลทรรศน์และวิธีการใช้ สารประกอบทางเคมีในสิ่งมีชีวิต โครงสร้างของเซลล์ การแบ่งเซลล์ การถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม เมแทบอลิซึม วิวัฒนาการ โครงสร้างของพืชและสัตว์ ระบบนิเวศและพฤติกรรมของสิ่งมีชีวิต	ย้ายมาอยู่ ในกลุ่มวิชาแกน
14	-	4011301 ฟิสิกส์เบื้องต้น 3(3-0-6) Introductory Physics คณิตศาสตร์ที่ใช้ในวิชาฟิสิกส์ กลศาสตร์ การสั่นและคลื่น อุณหพลศาสตร์ ของไหล สนามไฟฟ้า สนามแม่เหล็ก แสง เสียง ฟิสิกส์ยุคใหม่	รายวิชาใหม่ อยู่ในกลุ่มวิชาแกน
15	-	4011302 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น 1(0-3-0) Introductory Physics Laboratory การวัดอย่างละเอียด การเคลื่อนที่ 1 มิติ การเคลื่อนที่ 2 มิติ การเคลื่อนที่แบบฮาร์โมนิกอย่างงาย ความดันของเหลว คลื่นเสียง สมดุลต่อการเลื่อนตำแหน่ง สมดุลต่อการหมุน กฎของโอห์ม ไฟฟ้ากระแสตรง	รายวิชาใหม่ อยู่ในกลุ่มวิชาแกน
16	4571101แนะนำคหกรรมศาสตร์ 2(2-0-4) Introductory to Home Economics ความหมาย ประวัติ ขอบข่ายวิชาคหกรรมศาสตร์ การบูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ เช่น ศิลปะศาสตร์ วิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ ฯลฯ บทบาทของนัก คหกรรมศาสตร์ต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคลส่วนรวมและสังคม จรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรมศาสตร์กับเศรษฐกิจพอเพียง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพในสายงานคหกรรมศาสตร์	4571101 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) Introductory to Home Economics ความหมาย ประวัติ ขอบข่ายวิชาคหกรรมศาสตร์ การบูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ บทบาทของนัก คหกรรมศาสตร์ ในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรมศาสตร์กับเศรษฐกิจพอเพียง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพในสายงานคหกรรมศาสตร์	แก้ไขชื่อวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชาและปรับหน่วยกิต

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
17	-	4571504 หลักเศรษฐศาสตร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Principles of Economics for Home economics หลักเศรษฐศาสตร์ และหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ระบบเศรษฐกิจ และกลไกตลาด หลักการเลือกซื้อสินค้า การใช้บริการ การวางแผนการจ่ายเงิน การออม การลงทุน การวิเคราะห์เศรษฐกิจ การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
18	-	4573502 การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Management in Home Economics วิธีการประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ในด้านสินค้าและบริการ วิธีการส่งเสริมและเทคนิคในการดำเนินธุรกิจ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การควบคุม การดำเนินการ การประยุกต์ การผลิตและผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
19	-	4573301 บริโภคศึกษา 3(2-2-5) Consumers Education ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคล ต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ศึกษาแนวคิดพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค กระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค การเลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของการโฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคในการนิยมใช้ของไทย	รายวิชาใหม่

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
20	4572911 การสัมมนาคหกรรมศาสตร์ 2(1-2-3) Seminar in Home Economics การศึกษาค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยต่าง ๆ จากแขนงที่เรียนในคหกรรมศาสตร์ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อการจัดสัมมนาเฉพาะแขนง	4573911 การสัมมนาคหกรรมศาสตร์ 1(0-2-1) Seminar in Home Economics การศึกษาค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยต่าง ๆ จากแขนงที่เรียนในคหกรรมศาสตร์ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อการจัดสัมมนาเฉพาะแขนง	ปรับหน่วยกิต เปลี่ยนรหัสวิชา
21	4573112 ธุรกิจและการส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ 2(1-2-3) Promoting Business in Home Economics ความสำคัญ แนวคิดและวิธีการประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ในด้านสินค้าและบริการ วิธีการส่งเสริมและเทคนิคในการดำเนินธุรกิจ เช่น การใช้สารสนเทศในการเผยแพร่ความรู้ การบริหารงาน การควบคุม การดำเนินการ การประยุกต์ การผลิตและผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ งานคหกรรมศาสตร์ตามแนวคิดเชิงสร้างสรรค์	-	ยกเลิกรายวิชา
22	4573713 การดูแลเด็กและผู้สูงอายุ 3(2-2-5) Child and Elderly Care ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเด็กวัยต่าง ๆ และผู้สูงอายุ การดูแลเด็กแต่ละช่วงวัยและผู้สูงอายุที่มีสภาพปกติและสภาพบุคคลดังกล่าวที่มีปัญหาหรือมีความไม่สมบูรณ์บกพร่องในเรื่องต่าง ๆ การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมสุขภาพกายและสุขภาพจิต	-	ยกเลิกรายวิชา
23	4573914 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Research Methodology in Home Economics การวางแผนการวิจัย การสร้างเครื่องมือ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนโครงร่างงานวิจัย การเขียนรายงานการวิจัยและการนำผลการวิจัยไปใช้	4573914 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Research Methodology in Home Economics การวางแผนการวิจัย การสร้างเครื่องมือ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนโครงร่างงานวิจัย การเขียนรายงานการวิจัยและการนำผลการวิจัยไปใช้	คงเดิม

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
24	-	4572912 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์3(2-2-5) Computer and Information Technology for Home Economics การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการสืบค้นข้อมูล การหาความรู้และการสื่อสารบนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ โปรแกรมประยุกต์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมเพื่อการคำนวณ ฝึกการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อส่งเสริมงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ ให้สอดคล้องกับสภาวการณ์ปัจจุบัน	รายวิชาใหม่
25	**-**	4573503 ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Home Economics Business ลักษณะของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การประชาสัมพันธ์ การเงินและการลงทุน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด บทบาทของธุรกิจทางคหกรรม ศาสตร์ในประเทศไทย การฝึกปฏิบัติ	รายวิชาใหม่
26	**กลุ่มวิชาเฉพาะ/บังคับ** 4571202 ศิลปะเพื่อชีวิต 2(2-0-4) Art for Life ความสำคัญของศิลปะที่มีผลต่อมนุษย์ การนำความรู้เกี่ยวกับศิลปะมาใช้ในการดำเนินชีวิต เพื่อการปรับปรุงบุคลิกภาพ การจัดการครอบครัว ที่อยู่อาศัย เสื้อผ้า อาหาร และงานประดิษฐ์	**กลุ่มวิชาเฉพาะ/บังคับ** 4571202 ศิลปะเพื่อชีวิต 3(2-2-5) Art for Life ความสำคัญของศิลปะที่มีผลต่อมนุษย์ การนำความรู้เกี่ยวกับศิลปะมาใช้ในการดำเนินชีวิต เพื่อการปรับปรุงบุคลิกภาพ การจัดการครอบครัว ที่อยู่อาศัย เสื้อผ้า อาหาร และงานประดิษฐ์ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา ปรับเพิ่มหน่วยกิต

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
27	4571305 โภชนาการ 3(3-0-6) Nutrition ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพ โภชนบัญญัติ 9 ประการ สารอาหาร หน้าที่ ความต้องการ แหล่งสารอาหาร กระบวนการย่อย การดูดซึม และเมตาบอลลิซึมของมนุษย์ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทยและพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค หน่วยงานที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ ส่งเสริมบริโภคนิสัยให้ถูกหลักโภชนาการ	4571305 โภชนาการ 3(3-0-6) Nutrition ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพ โภชนบัญญัติ 9 ประการ สารอาหาร หน้าที่ ความต้องการ แหล่งสารอาหาร กระบวนการย่อย การดูดซึม และเมตาบอลลิซึมของมนุษย์ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ ส่งเสริมบริโภคนิสัยให้ถูกหลักโภชนาการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
28	4571306 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Food Theories and Principles of Cooking ลักษณะ องค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร หลักและวิธีการประกอบอาหาร เครื่องปรุง สารปรุงแต่ง การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติการ ทดสอบคุณสมบัติของอาหารและการประกอบอาหาร	4571306 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Food Theories and Principles of Cooking ลักษณะ องค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร หลักและวิธีการประกอบอาหาร เครื่องปรุง การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาอาหาร ทดสอบคุณสมบัติของอาหารและการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
29	4571404 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(1-3-5) Principle of Dressmaking อุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้เกี่ยวกับการใช้จักรเย็บผ้า การวัดตัว การสร้างแบบตัดเบื้องต้นของเสื้อและกระโปรง การเตรียมผ้า การกลิ้งรอย การตัด การเย็บกันยืด การเข้าตัวเสื้อและกระโปรง การลองตัวและการแก้ไข	4571404 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) Principle of Clothing Construction อุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้เกี่ยวกับการใช้จักรเย็บผ้า การวัดตัว การสร้างแบบตัดเบื้องต้นของเสื้อและกระโปรง การเตรียมผ้า การตัด การเย็บ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา แก้ไขชื่อวิชาภาษาอังกฤษ

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
30	4571503 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(1-3-5) Vegetable and Fruit Carving รูปแบบวัฒนธรรมไทย ที่มาแห่งงานประณีตศิลป์ คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลักปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก คว้านผักและผลไม้ เพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหารรับประทานในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ	4571503 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5) Vegetable and Fruit Carving รูปแบบวัฒนธรรมไทย ที่มาแห่งงานประณีตศิลป์ คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลักปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการแกะสลัก การประยุกต์ใช้งานแกะสลัก การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
31	-	4572308 ขนมไทย 3(2-2-5) Thai Desserts ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของขนมไทย ขนมในประเพณีต่างๆ วัตถุดิบและวิธีการปรุงประกอบ หลักการจัดขนมไทยให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย เทคนิคการประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งจาน การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
32	4572408 ความรู้เรื่องผ้า 3(2-2-5) Knowledge of Fabrics ประวัติ ชนิด และคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย ความสัมพันธ์ของผ้ากับการออกแบบเครื่องแต่งกายและการนำไปใช้ประโยชน์อื่น ๆ	4572406 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) Textile and Clothing ชนิด และคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย สิ่งทอ การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย ความสัมพันธ์ของผ้ากับการออกแบบเครื่องแต่งกาย การนำไปใช้และการดูแลรักษาเครื่องนุ่งห่ม การฝึกปฏิบัติการ	เปลี่ยนชื่อวิชา เปลี่ยนรหัสวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชา
33	-	4572508 หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง 3(2-2-5) Floral Arrangement and Banana-Leaf Craft รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้ และผลิตภัณฑ์งานใบตอง การเลือก การเตรียม การจัดดอกไม้และงานใบตอง เพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
34	4572710 ความสัมพันธ์ในครอบครัว 3(2-2-5) Family Relationship ความหมายของครอบครัวและความสัมพันธ์ในครอบครัว ลักษณะของครอบครัวไทย วงจรชีวิตครอบครัวกับการจัดการทรัพยากรครอบครัวและการเลือกบริโภค สิ่งที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงของชีวิตครอบครัว การวางแผนชีวิต การเลือกคู่ครอง การเตรียมตัวสมรส การปรับตัวในชีวิตสมรส บทบาทของสามีและภรรยา ปัญหาครอบครัว แนวทางการป้องกันและแก้ไข	4572710 พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว 3(2-2-5) Human and Family Development ความสัมพันธ์ในครอบครัว ลักษณะของครอบครัวไทย วงจรชีวิตครอบครัวกับการจัดการทรัพยากรครอบครัวและการเลือกบริโภค การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน สิ่งที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงของชีวิตครอบครัว การวางแผนชีวิต อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว บทบาทและหน้าที่ของบุคคลในครอบครัว ปัญหาครอบครัว แนวทางการป้องกันและแก้ไข กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติการ	แก้ไขชื่อวิชาและปรับคำอธิบายรายวิชา
35	4574315 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(2-2-5) Food Sanitation and Quality Control การออกแบบและติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัสดุ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหาร และมาตรฐานอาหาร	4574315 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย 3(3-0-6) Food Sanitation and safety ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำ การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิต การจัดเก็บและกำจัดขยะมูลฝอยและของเสีย การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี รวมไปถึงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร	แก้ไขชื่อวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชา
36	4574915 การศึกษาค้นคว้าอิสระ 3(2-2-5) Independent Study ศึกษาปัญหาใดปัญหาหนึ่ง เฉพาะกลุ่มวิชาที่เลือกเรียนด้วยการทำวิจัย เพื่อหาแนวทางปรับปรุง แก้ไขปัญหานั้น ๆ	4574915 การศึกษาค้นคว้าอิสระ 3(2-2-5) Independent Study ศึกษาปัญหาใดปัญหาหนึ่ง เฉพาะกลุ่มวิชาที่เลือกเรียนด้วยการทำวิจัย เพื่อหาแนวทางปรับปรุง แก้ไขปัญหานั้น ๆ	คงเดิม

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
37	**กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก** **1. กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ** 4571302โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) Family Nutrition ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่าง ๆ และภาวะพิเศษ การกำหนดรายการ การจัดอาหารสมส่วนของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารกเด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ และฝึกปฏิบัติ	4571302 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) Family Nutrition ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลในช่วงวัยต่าง ๆ และการกำหนดรายการ อาหารและสารอาหารที่ควรได้รับของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารกเด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
38	4572304การถนอมอาหาร 3(2-2-5) Food Preservation ประวัติ ความมุ่งหมายของการถนอมอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่าง ๆ การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่าง ๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมอาหาร การเก็บรักษาอาหารที่ถนอมแล้ว ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่นการบรรจุ	4572304 การถนอมอาหาร 3(2-2-5) Food Preservation หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่าง ๆ การใช้สารปรุงแต่งที่ใช้ในการถนอมอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมอาหาร การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์อาหารที่ถนอมแล้ว การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
39	4572305อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Food ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น อาหารภาคต่าง ๆ อาหารมังสวิรัติ อาหารประเพณี ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4572305 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Food ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น อาหารพื้นบ้านและอาหารภาคต่าง ๆ ศาสนา วัฒนธรรมการกินกับขนบธรรมเนียมประเพณี ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
40	4572306อาหารไทย 3(2-2-5) Thai Food ลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดการเสิร์ฟ การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติอาหารไทย	4572306 อาหารไทย 3(2-2-5) Thai Food ลักษณะความสำคัญของอาหารไทย รู้จักส่วนประกอบของการจัดรายการอาหารและวิธีในการปรุง เทคนิคการประกอบอาหาร จัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย การจัดตกแต่งจาน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
41	4572307 อาหารว่าง 3(2-2-5) Snack Food ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทย และนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติ	4572307 อาหารว่าง 3(2-2-5) Snack Food ประเภทอาหารว่าง วิธีการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มที่นิยมใช้จัดเสิร์ฟพร้อมกับอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
42	-	4573302 อาหารอาเซียน 3(2-2-5) Asian Food ประวัติความเป็นมาเอกลักษณ์ของอาหารและวัฒนธรรมอาหารในแถบภูมิภาคอาเซียนที่เป็นที่นิยม รวมถึงขั้นตอนการปฏิบัติ การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารภูมิภาคอาเซียน เทคนิคการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
43	4573309 อาหารตะวันตก 3(2-2-5) Western Food ทฤษฎีและปฏิบัติ หลักการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การทำน้ำสต๊อกและซอสพื้นฐานแบบต่าง ๆ อาหารครัวร้อน และอาหารครัวเย็น	4573303 อาหารตะวันตก 3(2-2-5) Western Food อาหารตะวันตก ชนิดต่างๆ หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และการประกอบอาหารตะวันตก ประเภท ผัก ธัญชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งจานอาหาร วัฒนธรรมการรับประทาน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับรหัสวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชา เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา
44	-	4573304 อาหารตะวันออก 3(2-2-5) Eastern Food วัฒนธรรมอาหารของประเทศแถบเอเชีย ประเภทของอาหารเอเชีย การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารเอเชีย ได้แก่ อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารเกาหลี เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งจานอาหาร วัฒนธรรมการรับประทาน การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
45	-	4573305 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ 3(2-2-5) Bakery Production Technique ศึกษาความหมายของเบเกอรี่ หลักการผลิต องค์ประกอบและบทบาทของส่วนผสม การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเตรียม และการผลิตขนมปัง ประเภทต่างๆ รวมถึงการตกแต่ง การคิดคำนวณต้นทุน บรรจุภัณฑ์ การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
46	-	4573306 เทคนิคการผลิตเพสตรี้ 3(2-2-5) Pastry Production Technique ศึกษาคำจำกัดความของเพสตรี้ ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตขนมอบกลุ่มเพสตรี้ ทั้งเค้ก คุกกี้ พาย ทาร์ต ชอคโกแลต และการจัดตกแต่ง การคำนวณต้นทุน บรรจุภัณฑ์ การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
47	4573312 ไอศกรีมและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) Ice-cream and Beverage ศึกษาประเภทของไอศกรีมและเครื่องดื่ม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสมและเทคนิคการทำไอศกรีมชนิดต่าง ๆ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่ง และการให้บริการด้วยวิธีต่าง ๆ การคำนวณต้นทุน ราคาขายและการจัดจำหน่าย และการฝึกภาคปฏิบัติการ	4573307 ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม 3(2-2-5) Ice Cream and Dairy Product ประเภทของไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม อุปกรณ์ เครื่องปรุง การผลิตไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ	เปลี่ยนชื่อวิชาและรหัสวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชา
48	4573310อาหารอิสสลาม 3(2-2-5) Islamic Food วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวมุสลิม อาหารฮาลาน ลักษณะของอาหารอิสลาม วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาน ข้อปฏิบัติในการจัดประกอบอาหารอิสลาม	4573310อาหารอิสลาม 3(2-2-5) Islamic Food วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวมุสลิม อาหารฮาลาน ลักษณะของอาหารอิสลาม วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาน ข้อปฏิบัติในการจัดประกอบอาหารอิสลาม การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
49	4574313หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด 3(2-2-5) Principles of Food Preparation and Nutrition Therapy ศึกษาการจัดอาหารบริโภคตามหลักโภชนศาสตร์สำหรับบุคคลปกติ การกำหนดรายการอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือเพื่อการรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค การจัดอาหารในสถาบันและกลุ่มบุคคลในภาวะต่าง ๆ	4574313 อาหารเพื่อสุขภาพและการบำบัดโรค 3(2-2-5) Health Cuisine and Dietetics หลักการอาหารเพื่อสุขภาพและความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติเพื่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชั่นฟู้ด ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ สารพฤกษเคมีต่อสุขภาพการดัดแปลงการจัดปรุงอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเพื่อบำบัดโรค การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา เปลี่ยนชื่อวิชา
50	-	4574316 อาหารมังสวิรัติและอาหารเจ 3(2-2-5) Vegetarian Food ประเภทอาหารมังสวิรัติและอาหารเจ ประเภทของอาหารมังสวิรัติและอาหารเจ วัตถุดิบและวิธีการปรุง ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด เทคนิคการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
51	-	4574317 การบริการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5) Institution Food Production Service หลักการเตรียมและชนิดของการบริการอาหารในสถานศึกษา เครื่องมือเครื่องใช้การจัดบริการทั้งในและนอกสถานที่ การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
52	-	4574318 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพอาหาร 3(2-2-5) Product Development and Food Quality Measurement หลักและวิธีการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพอาหารการยอมรับอาหารของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีประเมินคุณภาพอาหารด้วยการตรวจวัดและการประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
53	-	4573313 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร 3(2-2-5) Art of Food Design and Decoration การออกแบบและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณะสวยงามและโดดเด่นสำหรับการบริการและการแต่งจาน การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
54	4571301 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Cooking Appliances ชนิดเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และในงานอุตสาหกรรมบริการอาหารต่าง ๆ การเลือกซื้อเครื่องมือเฉพาะอย่าง ทั้งแบบธรรมดาและแบบเทคโนโลยีสมัยใหม่ วิธีใช้เก็บและบำรุงรักษา การทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้	-	ยกเลิกรายวิชา
55	4571303 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5) Community Nutrition ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนโภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน	-	ยกเลิกรายวิชา
56	4574314 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ 3(2-2-5) Food Catering for Various Occasions การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ กำหนดรายการอาหาร จัดและตกแต่งโต๊ะแบบต่าง ๆ ด้วยผ้า ดอกไม้ ฯลฯ จัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ การจัดอาหารแบบไทย แบบสากลและหรือการจัดอาหารวัฒนธรรมผสมผสาน	-	ยกเลิกรายวิชา

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
58	4573311 ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5) Bakery and Cake Decoration คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมไทยและต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนมอื่น ๆ เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยมการเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติขนมอบ	-	ยกเลิกรายวิชา
59	4573308 อาหารเอเชีย 3(2-2-5) Asian Food ประวัติความเป็นมาเอกลักษณ์ของอาหารประจำชาติในแถบเอเชีย ที่เป็นที่นิยม ญี่ปุ่น เกาหลี จีน อินเดีย ฯลฯ รวมถึงขั้นตอนการปฏิบัติ	-	ยกเลิกรายวิชา
60	**กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก** **2. กลุ่มวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย** 4571401 ประวัติเครื่องแต่งกาย 3(3-0-6) History of Clothes ประวัติและศิลปะการแต่งกายนานาชาติ วิวัฒนาการของการแต่งกายของแต่ละสมัย การแต่งกายของไทยสมัยต่าง ๆ แนวโน้มของการแต่งกายในปัจจุบัน	-	ยกเลิกรายวิชา
61	4571402 การออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดหุ่น 3(2-2-5) Costume Design and Figure Drawing หลักการออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดแบบเสื้อผ้าบนหุ่น การประยุกต์หลักศิลป์และแนวนิยมในการออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย เครื่องประดับชนิดต่าง ๆ เพื่อวัตถุประสงค์และการใช้ในโอกาสต่าง ๆ ตลอดจนฝึกปฏิบัติการออกแบบเสื้อผ้าเครื่องแต่งกายบนโครงร่างหุ่นนางแบบ	4571402 การออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดหุ่น 3(2-2-5) Costume Design and Figure Drawing ประวัติเครื่องแต่งกาย หลักการออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดแบบเสื้อผ้าบนหุ่น การประยุกต์หลักศิลป์และแนวนิยมในการออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย เครื่องประดับ เพื่อวัตถุประสงค์และการใช้ในโอกาสต่าง ๆ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
62	4572403การสร้างแบบและแยกแบบตัด 3(2-2-5) Making Clothes Patterns การวัดตัว การสร้างแบบมาตรฐานเสื้อและกระโปรง การสร้างปกและแขนชนิดต่าง ๆ การแยกแบบ การใช้ผ้ารองในการลองตัวเพื่อทดสอบการแยกแบบตัด	4572403 การสร้างแบบและแยกแบบตัด 3(2-2-5) Pattern Construction and Processing การวัดตัว การสร้างแบบมาตรฐานเสื้อและกระโปรง การสร้างปกและแขนชนิดต่าง ๆ การแยกแบบ การใช้ผ้ารองใน การลองตัวเพื่อทดสอบการแยกแบบตัด การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
63	4572404 การออกแบบแฟชั่นเสื้อระดับสูง 3(2-2-5) Advanced Fashion Designing สกุลและแบบต่าง ๆ ของเสื้อเดี่ยว กระโปรงเดี่ยว เสื้อผ้าประเภทชุดติดกัน แขนเสื้อ คอเสื้อ การเปลี่ยนแปลงรูปทรงเสื้อผ้า (Silhouette) ที่มีผลต่อแบบตัด บทบาทของแบบตัดที่มีผลต่อแบบเสื้อ (Styling) บทบาทของการใช้ผ้าสมัยใหม่ และส่วนตกแต่งชนิดต่าง ๆ ที่มีผลต่อแบบเสื้อ ฝึกปฏิบัติด้วยวิธีการออกแบบตัดเย็บจริง	4572404 การออกแบบแฟชั่นเสื้อระดับสูง 3(2-2-5) Advance Apparel Design สกุลและแบบต่าง ๆ ของเสื้อเดี่ยว กระโปรงเดี่ยว เสื้อผ้าประเภทชุดติดกัน แขนเสื้อ คอเสื้อ การเปลี่ยนแปลงรูปทรงเสื้อผ้า บทบาทของแบบตัดที่มีผลต่อแบบเสื้อ ชนิดของผ้า และส่วนตกแต่งชนิดต่าง ๆ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
64	4572405 การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น 3(2-2-5) Making Fashion Patterns การออกแบบและดัดแปลงแบบตัดเบื้องต้นให้เป็นเสื้อแบบต่าง ๆ ตามสมัยนิยม ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อแฟชั่นตามความเหมาะสม	4572405 การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น 3(2-2-5) Flat Pattern Presaging and Drafting การออกแบบและดัดแปลงแบบตัดเบื้องต้นและตัดเย็บให้เป็นเสื้อตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
65	4573406 การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี 3(2-2-5) Dressmaking for Women การฝึกปฏิบัติการตัดเสื้อและกระโปรงแบบต่าง ๆ โดยการแยกแบบจากแบบตัดมาตรฐาน เทคนิคพิเศษที่ใช้ในการตัดเย็บเสื้อกระโปรง พร้อมการตกแต่ง ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้ากระโปรงตามสมัยนิยม	4573406 การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี 3(2-2-5) Woman’s Clothing Construction การตัดเสื้อและกระโปรงสตรี โดยการแยกแบบจากแบบตัดมาตรฐาน เทคนิคที่ใช้ในการตัดเย็บและการตกแต่ง เสื้อ กระโปรงสตรีตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
66	4573407การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย 3(2-2-5) Tailoring for Men ชนิดและลักษณะของเสื้อและกางเกงชาย การวัดตัว การสร้างแบบ การแยกแบบตัด เทคนิคในการเย็บเสื้อและกางเกงชาย การลองตัว การแก้ไข ฝึกปฏิบัติการ เย็บเสื้อและกางเกงชาย	4573407 การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย 3(2-2-5) Man's Clothing Construction ชนิดและลักษณะของเสื้อและกางเกงชาย การวัดตัว การสร้างแบบ การแยกแบบตัด เทคนิคในการเย็บเสื้อและกางเกงชาย การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ
67	4573408 การทำเสื้อผ้าบนหุ่น 3(2-2-5) Moulage Dressmaking การสร้างแบบเบื้องต้นบนหุ่น การออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้าโดยวิธีพันหุ่นแบบต่าง ๆ ลักษณะผ้า โอกาสที่ใช้ เทคนิคการทำเนื้อบนหุ่น ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้าบนหุ่นตามความเหมาะสม	4573408 การทำเสื้อผ้าบนหุ่น 3(2-2-5) Moulage Dressmaking การสร้างแบบเบื้องต้นบนหุ่น การออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้าโดยวิธีพันหุ่นแบบต่าง ๆ ลักษณะผ้า โอกาสที่ใช้ เทคนิคการทำเสื้อผ้าบนหุ่น การตัดเย็บเสื้อผ้าบนหุ่น การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
68	4573409 การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี 3(2-2-5) Making Underclothes for Women ลักษณะเสื้อผ้าชั้นในที่ดี การเลือกเสื้อผ้า วัสดุประกอบการตัดเย็บ การสร้างแบบมาตรฐาน การแยกแบบ กลวิธีการตัดเย็บชุดชั้นในให้เหมาะสมกับรูปร่าง การตกแต่งชุดชั้นใน ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บชุดชั้นในตามสมัยนิยม	4573409 การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี 3(2-2-5) Undergarment Construction วัสดุอุปกรณ์ประกอบการตัดเย็บ การสร้างแบบมาตรฐาน การแยกแบบ การตัดเย็บ การตกแต่งชุดชั้นใน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
69	4573410 การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(2-2-5) Making Clothes for Children การตัดเย็บเสื้อเด็กหญิง – ชาย ลักษณะเสื้อผ้า – สี – การตกแต่งเสื้อ การออกแบบตัดเย็บเสื้อเด็กให้เหมาะสมกับโอกาส กิจกรรม ให้มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้เด็กอ่อน เช่น ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ ถุงเท้า เครื่องนอน ฯลฯ	4573410 การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(2-2-5) Making Children's Clothes การตัดเย็บเสื้อเด็กหญิง – ชาย การตกแต่งเสื้อ การออกแบบตัดเย็บเสื้อเด็กให้เหมาะสมกับโอกาส กิจกรรม ให้มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้เด็กอ่อน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
70	4574411 การตัดเย็บสูทสตรี 3(2-2-5) Making Suits for Women ชนิดและลักษณะของสูทสตรี ลักษณะผ้าและการเตรียมผ้า เทคนิคพิเศษต่าง ๆ ในการตัดเย็บเสื้อสูทสตรี การวัดตัวสร้างแบบตัดโดยอาศัยเทคนิคแบบเทเลอร์ ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บสูทสตรีตามสมัยนิยม	4574411 การตัดเย็บสูทสตรี 3(2-2-5) Making Suits for Women ชนิดและลักษณะของสูทสตรี ลักษณะผ้าและการเตรียมผ้า เทคนิค ในการตัดเย็บเสื้อสูทสตรี การวัดตัวสร้างแบบตัดโดยอาศัยเทคนิคแบบเทเลอร์ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
71	4574412 การตัดเย็บสูทชาย 3(2-2-5) Man Suit ชนิดและลักษณะของสูทชาย การวัดตัว การสร้างแบบ การแยกแบบเทคนิคต่าง ๆ ในการตัดเย็บเสื้อผ้าสูทชายตามความเหมาะสม ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บสูทชายตามสมัยนิยม	-	ยกเลิกรายวิชา
72	4574413 การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี 3(2-2-5) Dressmaking of Wedding and Evening Gowns ชนิดและลักษณะชุดวิวาห์ – ราตรี แบบไทยและแบบสากล ลักษณะผ้า โอกาสที่ใช้ การวัดตัว การสร้างแบบ แยกแบบ การตัดเย็บ การตกแต่งด้วยการปักหมุด ไหมเลื่อม การดูและรักษา ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บชุดวิวาห์ – ราตรี ตามสมัยนิยม	4574413 การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี 3(2-2-5) Wedding and Evening Gown ชนิดและลักษณะชุดวิวาห์ – ราตรี การวัดตัว การสร้างแบบ แยกแบบ การตัดเย็บ การตกแต่ง การดูแลรักษา การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
73	4574414 กายวิภาคศาสตร์สำหรับการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) Anatomy for Dressmaking การศึกษาโครงสร้าง สัดส่วนของมนุษย์ ทั้งปกติและไม่ปกติ และหรือโครงสร้างที่เป็นปัญหาเพื่อการตัดเย็บเสื้อผ้า ฝึกปฏิบัติการออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้าสำหรับผู้ที่มีรูปร่างดังกล่าว เพื่อการใช้งานและการรักษา	-	ยกเลิกรายวิชา

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
74	4574415 ธุรกิจเสื้อผ้า 3(2-2-5) Clothing Business โครงสร้างขององค์การ หลักการจัดการและการดำเนินงาน การคำนวณรายได้ รายจ่ายของสินค้า ชนิดของสินค้า การเก็บรักษาสินค้าในสต๊อก การตกแต่งร้านค้า	4574415 ธุรกิจเสื้อผ้า 3(2-2-5) Clothing Business โครงสร้างขององค์การ หลักการจัดการและการดำเนินงาน การคำนวณรายได้ รายจ่ายของสินค้า ชนิดของสินค้า การเก็บรักษาสินค้าในสต๊อก การตกแต่งร้านค้า การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
75	-	4571405 เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) Clothing Construction Techniques เทคนิคการตัดเย็บ ผ้าและวัสดุตกแต่งแบบต่างๆ การทำตะเข็บให้สำเร็จแบบต่าง ๆ เทคนิคและการตัดเย็บกระเป๋าแบบต่าง ๆ การเลือกใช้เทคนิคการตัดเย็บและวัสดุตกแต่งกับการตัดเย็บเสื้อผ้า การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
	กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก **3. กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์**		
76	4571502 พวงมาลัยดอกไม้สด 3(2-2-5) Fresh Flower Garland ความหมาย คุณค่า และรูปแบบของพวงมาลัยดอกไม้สด การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ร้อยมาลัยดอกไม้สด วิธีการและขั้นตอนการร้อย ฝึกปฏิบัติการร้อยมาลัยซัก มาลัยกรม มาลัยลูกเดือย มาลัยสามเหลี่ยม มาลัยแบน เครื่องแต่งตัวมาลัย	4571201 พวงมาลัยดอกไม้สด 3(2-2-5) Fresh Flower Garland รูปแบบของพวงมาลัยดอกไม้สด การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ร้อยมาลัยดอกไม้สด วิธีการและขั้นตอนการร้อยและเครื่องแต่งตัวมาลัย ฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
77	4572503 การเขียนลวดลาย 3(1-3-5) Decorative Painting คุณค่าและโอกาสใช้สอย งานเขียนลวดลายบนวัสดุ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบและขั้นตอน เทคนิคการเขียนลวดลาย วัสดุเครื่องใช้ต่าง ๆ เช่น ผ้า กระจก กระดาษ ไม้ กระเบื้อง ฯลฯ ฝึกออกแบบลวดลายและปฏิบัติให้เกิดความชำนาญ	4572203 การเขียนลวดลาย 3(2-2-5) Painting การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบและขั้นตอนเทคนิคการเขียนลวดลาย วัสดุเครื่องใช้ต่าง ๆ ออกแบบลวดลายและการฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
78	4572504 หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น 3(2-2-5) Handicrafts from Local Wisdom วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรม ชนิดของหัตถกรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น การเตรียมวัสดุ การผลิต การเก็บรอการจำหน่าย การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่น โดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรมมาพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมท้องถิ่น การส่งเสริมเรื่องการลงทุนและแรงงาน โดยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพสูงทั้งประโยชน์ใช้สอยและความสวยงาม	4572204 หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Wisdom Craft วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรม ชนิดของหัตถกรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น การเตรียมวัสดุ การผลิต การเก็บรอการจำหน่าย การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่น โดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรมมา การคิดต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ
79	4572505 การจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส 3(2-2-5) Floral Arrangement for Wedding Ceremonies ความเป็นมา คุณประโยชน์ และวัฒนธรรมการจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ วิธีการและขั้นตอนการประดิษฐ์มาลัย บ่าว – สาว ช่อดอกไม้ติดผม ติดเสื้อ ดอกไม้ชำร่วย พานรับน้ำพระพุทธมนต์ ดอกไม้บูชาพระขันหมาก ขันหมั้น พานเชิญขันหมาก กระทงไว้ ดอกไม้ประดับตกแต่งสถานที่ เกณฑ์การตัดสินใจเลือกแบบ ออกแบบจัดดอกไม้เพื่อให้เหมาะสมกับงานพิธีของแต่ละบุคคล ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้ในงานพิธีสมรสจนสามารถนำไปใช้ได้	4572205 การจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส 3(2-2-5) Floral Arrangement for Wedding Ceremonies วัฒนธรรมการจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ในงานมงคลสมรส เกณฑ์การตัดสินใจเลือกแบบ ออกแบบจัดดอกไม้เพื่อให้เหมาะสมกับงานพิธีของแต่ละบุคคล การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
80	45725047 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2-5) Flowers Arrangement in Natural Styles คุณค่าของการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ รูปแบบ วิธีการขั้นตอนการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติชนิดต่าง ๆ เลียนแบบธรรมชาติ เช่น ดอกไม้ กลีบเลี้ยง กลีบซ้อน และดอกทรงกรวย ตลอดจนส่วนประกอบต่าง ๆ ของดอก ใบ และช่อ เพื่อนำไปใช้ให้เหมาะสมกับกับโอกาส	4572206 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2-5) Flowers Arrangement in Natural Styles รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ปฏิบัติการจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ	ปรับคำอธิบายรายวิชา เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
81	4573506 งานใบตองวิจิตรศิลป์ 3(2-2-5) Artistic Banana Leaf Craft ผลิตภัณฑ์งานใบตองที่ประณีตวิจิตรบรรจง การเลือก การเตรียมการใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์งานใบตองเพื่อใช้ในงานประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ เช่น ถาด ชาม พาน แจกัน กระเช้า โถ ผอบ ซอง สำหรับใส่ดอกไม้ การแต่งเทียนพรรษา บายศรีใหญ่	4573203 งานใบตองวิจิตรศิลป์ 3(2-2-5) Artistic Banana Leaf Craft ผลิตภัณฑ์งานใบตองที่ประณีตวิจิตรบรรจง การเลือก การเตรียมการใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์งานใบตอง เพื่อใช้ในงานประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา
82	4573507 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ (2-2-5) Making lifelike Artificial Flowers คุณค่าของการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ รูปแบบวิธีการขั้นตอนการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติชนิดต่าง ๆ เลียนแบบธรรมชาติ เช่น ดอกไม้ กลีบเลี้ยง กลีบซ้อน และดอกทรงกรวย ตลอดจนส่วนประกอบต่าง ๆ ของดอก ใบ และช่อ เพื่อนำไปใช้ให้เหมาะสมกับกับโอกาส	4573204 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ 3(2-2-5) Artificial Flowers in Natural Styles การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ รูปแบบ ขั้นตอนการประดิษฐ์ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา
83	4573508 เครื่องหอมและของชำร่วย 3(1-3-5) Perfume and Souvenir ความเป็นมา คุณประโยชน์ เครื่องหอม และของชำร่วยต่าง ๆ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การปรุง อบ ร่ำเครื่องหอมและการประดิษฐ์ของชำร่วยต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส	4573205 เครื่องหอมและของชำร่วย 3(2-2-5) Perfume and Souvenir ความเป็นมา คุณประโยชน์ เครื่องหอม และของชำร่วยต่าง ๆ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การปรุง อบ ร่ำเครื่องหอมและการประดิษฐ์ของชำร่วยต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
84	4573511 เครื่องแขวนไทย 3(2-2-5) Thai Flower Mobiles คุณประโยชน์ของเครื่องแขวนดอกไม้ รูปแบบและขนาดของเครื่องแขวนดอกไม้ของไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์เครื่องแขวนไทย หลักการวิธีการ และขั้นตอนการประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ โครงลำตัวและเครื่องแต่งตัว เช่น โครงไม้ โครงลวดตาข่าย อุบะ แบบ เฟื่อง ดอกข่า ดอกทัดหู ฯลฯ การแต่งตัวเครื่องแขวนขนาดต่าง ๆ เพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ	4573206 เครื่องแขวนไทย 3(2-2-5) Thai Flower Mobiles รูปแบบและขนาดของเครื่องแขวนดอกไม้ของไทย การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์เครื่องแขวนไทย หลักการวิธีการ และขั้นตอนการประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา
85	4574514 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ 3(1-3-5) Application of Arts to Flower Arrangement ความหมาย ความสำคัญ รูปแบบวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์โดยการผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบตะวันออกและแบบตะวันตก ฝึกออกแบบและปฏิบัติการจัดทั้งแบบธรรมดาและแบบพิธีการเพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ	4574201 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ 3(2-2-5) Application of Arts to Flower Arrangement รูปแบบวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์โดยการผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบตะวันออกและแบบตะวันตก ฝึกออกแบบและปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา
86	4574516 การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ 3(2-2-5) Management of Arts and Crafts Business โครงสร้าง องค์การการดำเนินงาน ค่าใช้จ่าย ชนิดสินค้า การตกแต่ง การเก็บรักษาสินค้าเพื่อรอการจำหน่าย การบรรจุสินค้า การขนส่งสินค้า รวมถึงการโฆษณาประชาสัมพันธ์	4574501 การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ 3(2-2-5) Handicrafts Merchandising Management โครงสร้าง องค์การการดำเนินงาน ค่าใช้จ่าย ชนิดสินค้า การตกแต่ง การเก็บรักษาสินค้าเพื่อรอการจำหน่าย การบรรจุสินค้า การขนส่งสินค้า รวมถึงการโฆษณาประชาสัมพันธ์ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา
87	4571501 งานเย็บ-ปัก-ถัก-ร้อย 3(2-2-5) Embroidery Needlework คุณประโยชน์ของการเย็บ ปัก ถัก ร้อย เครื่องมือ ฝึกปฏิบัติงาน การถักนิตติ้ง	-	ยกเลิกรายวิชา

	โครเชท์ แท้ตติ้ง แฮร์พิน การปัก การเย็บ การมัดปม และการร้อยวัสดุชนิดต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้เป็นของเล่น ของใช้และเครื่องประดับ		
ลำดับที่	**หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555**	**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559**	**หมายเหตุ**
88	4573509 ศิลปะการปั้น 3(1-3-5) Arts of Sculpting จุดมุ่งหมาย คุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์งานปั้นจากวัสดุประเภทแป้ง เช่น แป้งข้าวเหนียว แป้งขนมปัง สบู่ ดินเหนียว เยื่อกระดาษ ฯลฯ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การปั้น ผลิตภัณฑ์งานปั้น ฝึกออกแบบและนำหลักศิลปะนั้นเป็นรูปทรงต่าง ๆ เช่น ตุ๊กตา ดอกไม้ ผัก ผลไม้ อาหาร ฯลฯ เพื่อนำไปใช้เป็นของเล่น ของใช้ เครื่องประดับและของชำร่วย	-	ยกเลิกรายวิชา
89	-	4573208 การจัดพาน 3(2-2-5) Flower Pedestal Tray Arrangement รูปแบบของการจัดพานของไทย การเลือกวัสดุในการจัดและตกแต่งพาน การออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการจัดพานแบบต่างๆ การนำหลักศิลปะมาใช้ในการออกแบบพานพุ่ม เพื่อใช้ในงานประเพณีและโอกาสพิเศษ การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
90	4573510 งานประดิษฐ์จากเทียน 3(1-3-5) Arts of Decorative Candles คุณประโยชน์ของเทียน การเลือก การผสมพาราฟินกับส่วนผสมอื่น ๆ การแกะสลัก การทำพิมพ์หล่อด้วยลวดลาย การหล่อเทียน และการทำเทียนในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อนำไปใช้ในโอกาสต่าง ๆ	-	ยกเลิกรายวิชา
91	4573512 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 3(1-3-5) Floral Arrangement in Thai Tradition คุณค่าของการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย เช่น งานอุปสมบท งานมงคล	-	ยกเลิกรายวิชา

	สมรส งานศพ		
ลำดับที่	**หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555**	**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559**	**หมายเหตุ**
92	4574513 การประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากใยพืช 3(1-3-5) Making Craft form Plant Fibers การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากใยพืช เช่น กล้วย กก ก้านผักตบชวา ปอ ป่านศรนารายณ์ ใบลาน ใบพ้อ รกมะพร้าว นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติประดิษฐ์พืชให้เป็นของใช้เครื่องประดับหรือของชำร่วย	**-**	ยกเลิกรายวิชา
93	4574515 นวัตกรรมการประดิษฐ์เศษวัสดุ 3(2-2-5) Innovation Arts and Crafts from Recycled Waste Materials ความหมายของนวัตกรรม คุณประโยชน์ของการประดิษฐ์เศษวัสดุ การนำวัสดุเหลือใช้ เช่น กระดาษ เศษผ้า ขวด พลาสติก ขวดแก้ว ริบบิ้น ไหมพรม ด้าย ฯลฯ มาประดิษฐ์ตามหลักศิลปะ เพื่อให้เกิดประโยชน์ใช้สอยตามความงาม	**-**	ยกเลิกรายวิชา
	กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก **4. กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว**		ยกเลิกรายวิชา
94	-	4572701 การเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว 3(2-2-5) Family Relationship Reinforcement อิทธิพลการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่มีผลกระทบต่อครอบครัว การดำเนินชีวิตครอบครัว บทบาทและหน้าที่ของของสมาชิกในครอบครัว การวางแผนสำหรับครอบครัว การจัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัว ปัญหาสังคม ปัญหาครอบครัว และแนวทางการแก้ไข และการศึกษาดูงานในสถานสงเคราะห์ต่างๆ	เป็นรายวิชาที่เคยมีในหลักสูตร พ.ศ.2549 และนำกลับมาเปิดสอนใหม่อีกครั้งในหลักสูตรใหม่

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หมายเหตุ
95	-	4572702 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู 3(2-2-5) Child Development and Day Care ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการของเด็ก ตั้งแต่ปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การ คลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ บทบาทของครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก สังเกตพฤติกรรมเด็ก ในโรงเรียน สถานรับเลี้ยงเด็ก การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	เป็นรายวิชาที่เคยมีในหลักสูตร พ.ศ.2549 และนำกลับมาเปิดสอนใหม่อีกครั้งในหลักสูตรใหม่
96	-	4573701 การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก 3(2-2-5) Mental Health Promotion for Children ความหมายของการส่งเริมสุขภาพจิตเด็ก ความสำคัญของสุภาพจิตเด็ก องค์ประกอบที่สำคัญเกี่ยวกับสุขภาพจิตเด็ก พฤติกรรมเด็กและความต้องการของเด็ก การศึกษาเพื่อการรู้จักและเข้าใจเด็ก การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก การป้องกันแก้ไขสุขภาพจิตเสื่อม การปฏิบัติตนเพื่อสุขภาพจิตที่ดีในครอบครัว ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	เป็นรายวิชาที่เคยมีในหลักสูตร พ.ศ.2549 และนำกลับมาเปิดสอนใหม่อีกครั้งในหลักสูตรใหม่
97	-	4574701 การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5) Health Promotion for the Elderly ความหมายและแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวกับความสูงอายุ ภาวะประชากรวัยสูงอายุ การเตรียม	เป็นรายวิชาที่เคยมีในหลักสูตร พ.ศ.2549 และนำกลับมาเปิดสอนใหม่อีก

		ตัวเพื่อเข้าสู่วัยสูงอายุ ผู้สูงอายุกับการดูแลตนเอง ครอบครัวกับการดูแลผู้สูงอายุ ภาครัฐและเอกชนกับการดูแลผู้สูงอายุ อุบัติเหตุในผู้สูงอายุกับการป้องกัน การดูแลด้านโภชนาการและการออกกำลังกาย สวัสดิการสำหรับผู้สูงอายุ แผนผู้สูงอายุแห่งชาติ โรคผู้สูงอายุและการป้องกันรักษา หลักการพยาบาลผู้สูงอายุ ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	ครั้งในหลักสูตรใหม่
ลำดับที่	**หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555**	**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559**	**หมายเหตุ**
98	4573713 การดูแลเด็กและผู้สูงอายุ 3(2-2-5) Child and Elderly Care ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเด็กวัยต่าง ๆ และผู้สูงอายุ การดูแลเด็กแต่ละช่วงวัยและผู้สูงอายุที่มีสภาพปกติและสภาพบุคคลดังกล่าวที่มีปัญหาหรือมีความไม่สมบูรณ์บกพร่องในเรื่องต่าง ๆ การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมสุขภาพกายและสุขภาพจิต	-	ยกเลิกรายวิชา
	กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก **5. กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย**		
99	-	4572601 การพัฒนาที่อยู่อาศัย 3(2-2-5) Housing Development ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตครอบครัวที่มีผลต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่องเรือน และการปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
100	-	4572602 การออกแบบการตกแต่งภายในบ้าน 3(2-2-5) Home Design and Decoration ความสำคัญของการตกแต่งบ้าน ประเภทของการตกแต่งบ้าน การนำหลักศิลปะมาใช้ในการออกแบบและตกแต่งบ้าน วัสดุและอุปกรณ์ และการออกแบบของตกแต่งบ้าน การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
101	-	4573601 การจัดการเรื่องเวลาในครอบครัว 3(2-2-5)	รายวิชาใหม่

		Family Time Management การจัดการเกี่ยวกับเวลาที่นำมาประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพในการดำเนินชีวิตของบุคคลและครอบครัวในสังคมปัจจุบัน รวมทั้งในการประอาชีพ การฝึกปฏิบัติการ	
ลำดับที่	**หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555**	**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559**	**หมายเหตุ**
102	-	4574601 การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน 3(2-2-5) Landscape Planning for Houses ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ และความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติกับศิลปะที่จะนำมาใช้กับงานตกแต่งบริเวณบ้าน ความสำคัญของการจัดสวน ประเภทของการจัดสวน และการนำหลักศิลปะมาใช้ในการจัดสวน ศึกษาวัสดุในการจัดสวน โดยใช้วัสดุธรรมชาติ วัสดุแทนธรรมชาติ วัสดุธรรมชาติเทียม การจัดสวนแบบต่างๆ กับสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม การฝึกปฏิบัติการ	รายวิชาใหม่
103	4572609 บ้านและการจัดการที่อยู่อาศัย 3(2-2-5) Houses and Housing Management อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตครอบครัวที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน การเลือกที่อยู่อาศัยของครอบครัว การแบ่งกิจกรรมในบ้านเพื่อการตกแต่งเครื่องเรือนและการจัดผังเครื่องเรือน การเลือกซื้อเครื่องเรือน การใช้สีในบ้าน ไฟฟ้าในบ้านและเครื่องประดับตกแต่งบ้าน ฝึกปฏิบัติการจัดผัง	-	ยกเลิกรายวิชา
104	4574801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 1(0-45-0) Preparation for Professional Experience in Home Economics กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาหาร การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยปฏิบัติในสถานการณ์หรือรูปแบบ	4574801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 1(0-45-0) Preparation for Professional Experience in Home Economics กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาหาร การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยปฏิบัติในสถานการณ์	คงเดิม

	ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	หรือรูปแบบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	
ลำดับที่	**หลักสูตรเดิม พ.ศ.2555**	**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559**	**หมายเหตุ**
105	4574802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 5(0-450-0) Field Experience in Home Economics ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกมหาวิทยาลัย และให้มีการปฐมนิเทศ และปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ	4574802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 5(0-450-0) Field Experience in Home Economics ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกมหาวิทยาลัย และให้มีการปฐมนิเทศ และปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ	คงเดิม
106	-	9013801 เตรียมสหกิจศึกษา 1(0-45-0) Pre-Cooperative Education การเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ ทักษะวิชาชีพ จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพก่อนออกไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	รายวิชาใหม่
107	-	9014802 สหกิจศึกษา 6(0-640-0) Cooperative Education การปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานประกอบการ ที่เน้นการปฏิบัติงานด้านวิชาการและวิชาชีพอย่างเป็นระบบตลอดการจัดทำรายงานและนำเสนอผลปฏิบัติงานต่อสถานประกอบการและสถานศึกษา	รายวิชาใหม่

ภาคผนวก ค
อาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ข้อมูลเบื้องต้น

1.1 ชื่อ – นามสกุล นางจินดา นัยผ่องศรี

1.2 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

1.3 สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2. ประวัติการศึกษา

2.1 คหกรรมศึกษามหาบัณฑิต คศ.ม.(การพัฒนาครอบครัวและชุมชน) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช พ.ศ. 2550

2.2 คหกรรมศึกษาบัณฑิต คศ.บ.(คหกรรมศาสตรศึกษา) วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา พ.ศ.2523

3. ผลงานทางวิชาการ

3.1 เอกสารประกอบการสอน

3.1.1 จินดา นัยผ่องศรี. (2557). **เอกสารคำสอนการตัดเย็บเสื้อสตรี.** สาขาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

3.1.2 จินดา นัยผ่องศรี. (2551). **การสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก.** กรุงเทพฯ; สำนักพิมพ์โอเดี้ยนสโตร.

3.1.3 จินดา นัยผ่องศรี. (2551). **การออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย.** สาขาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

3.2 ผลงานวิจัย

3.2.1 จินดา นัยผ่องศรี. (2558). **ผลสัมฤทธิ์การทำโครงการปฏิบัติการนำความรู้ วิชา 4552101 หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาชุมชนด้วยการสอนแบบ PDCA ตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง**. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

3.2.2 จินดา นัยผ่องศรี นพา กบคำ และนันทวรรณ ฉวีวรรณ์. (2557). **คลังสมอง : การสืบสานอาชีพหัตถกรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดพระนครศรีอยุธยา**. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

3.3 บทความวิชาการ

3.3.1 จินดา นัยผ่องศรี. (2558). **จุดประกายความคิด พัฒนาวิธีคิดการดัดแปลงเสื้อผ้า**. วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษ สัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ปี 2558 ปีที่ 18 ฉบับที่ 18

3.3.2 จินดา นัยผ่องศรี. (2557). **คุณย่าเล่าให้ฟัง**. วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษ สัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ปี 2557 ปีที่ 14 ฉบับที่ 14

3.3.3 จินดา นัยผ่องศรี และนันทวรรณ ฉวีวรรณ์. (2556). **ตำหรับอาหารอิสลามที่ควรอนุรักษ์และสืบสาน**. วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษ สัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ปี 2556 ปีที่ 13 ฉบับที่ 13

3.3.4 จินดา นัยผ่องศรี. (2555). **สืบค้นผ้าทออยุธยาในยุครัตนโกสินทร์.** Textile Journal/Color Wey (พ.ย.-ธ.ค. 2555) : 65-67.

3.3.5 จินดา นัยผ่องศรี. (2553). **สร้างงานได้เงินด้วยคหกรรมศาสตร์แบบยั่งยืนตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์**. วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษ สัปดาห์วิทยาสาสตร์แห่งชาติ 2553 ปีที่ 10 ฉบับที่ 10.

3.3.6 จินดา นัยผ่องศรี และนันทวรรณ ฉวีวรรณ์. (2553). **“ลอดเตียง” ขนมที่ควรอนุรักษ์และสืบสาน**. วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษ สัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ปี 2553 ปีที่ 11 ฉบับที่ 11

4. ประสบการณ์การสอน/ภาระงานสอน

4.1 แนะนำคหกรรมศาสตร์

4.2 การแกะสลักผักและผลไม้

4.3 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ

4.4 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน

4.5 ความสัมพันธ์ในครอบครัว

4.6 เส้นใยผ้า/ความรู้เรื่องผ้า

4.7 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า

4.8 การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี

4.8 วิชาอื่น ๆ ในกลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย

ประวัติและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ข้อมูลเบื้องต้น

1.1 ชื่อ – นามสกุล	นางสาวนพา ลีละศุภพงษ์
1.2 ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
1.3 สังกัด	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2. ประวัติการศึกษา

2.1 ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง พ.ศ. 2550
2.2 คหกรรมศึกษาบัณฑิต	คศ.บ.(คหกรรมศาสตรศึกษา) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี พ.ศ. 2548

3. ผลงานทางวิชาการ

3.1 นพา กบคำ. (2553). วิจัยเรื่องการศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนวิชา 4541201 การดูแล
เด็กและผู้สูงอายุด้วยวิธีการสอนแบบ CIPPA MODEL

3.2 นพา กบคำ. (2553). วิจัยเรื่องคลังสมอง:การสืบสานอาชีพหัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

3.3 นพา ลีละศุภพงษ์. (2555). วิจัย เค้กโสน. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

3.4 นพา ลีละศุภพงษ์. (2556). วิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ช็อคบอลดอกโสน มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

3.5 นพา ลีละศุภพงษ์(2556). วิจัย การศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านเกี่ยวกับการจัดการตนเองทางด้านอาหารในช่วงน้ำท่วม. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

3.6 บทความทางวิชาการ

3.1.1 นพา กบคำ. (2553). **ของกล้วย ๆ ลดโลกร้อน.** วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษ สัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ปี 2553 ปีที่ 10 ฉบับที่ 10

3.1.2 นพา กบคำ. (2554). **โสน : คุณค่าอันหลากหลายของดอกไม้ประจำถิ่นเมืองกรุงเก่า** วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษ สัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ปี 2554 ปีที่11 ฉบับที่ 11

3.1.3 นพา ลีละศุภพงษ์. (2555). **ใช้ภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารอย่างไรให้ปลอดภัย** วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษ สัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ปี 2555ปีที่ 12 ฉบับที่ 12

3.1.4 นพา ลีละศุภพงษ์. (2556). **เส้นทางศิลปหัตถกรรมดอกไม้ประดิษฐ์จากต้นโสน ...สู่ตลาด AEC**. วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษ สัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ปี 2556 ปีที่ 13 ฉบับที่ 13

3.1.5 นพา ลีละศุภพงษ์. (2558). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ช็อคบอลดอกโสน.** วารสารวิจัยรามคำแหง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 18 ฉบับที่ 1 มกราคม – มิถุนายน 2558, 25-36

4. ประสบการณ์การสอน/ภาระงานสอน

4.1 การดูแลเด็กและผู้สูงอายุ

4.2 บ้านและการตกแต่ง

4.3 พวงมาลัยดอกไม้สด

4.4 งานใบตองวิจิตรศิลป์

4.5 การจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส

4.6 อาหารว่าง

4.7 การแกะสลักผักและผลไม้

4.8 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์

4.9 การเขียนลวดลายด้วยสี

4.10 งานปั้น

4.11 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ

4.12 วิชาอื่น ๆ ในกลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์

ประวัติและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ข้อมูลเบื้องต้น

    1.1 ชื่อ – นามสกุล นางนันทวรรณ จันทร์เพ็ชร์

    1.2 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

    1.3 สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
    คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2. ประวัติการศึกษา

    2.1 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วท.ม.(คหกรรมศาสตร์)
    มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2552

    2.2 วิทยาศาสตรบัณฑิต วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
    มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ พ.ศ. 2548

3. ผลงานทางวิชาการ

    3.1 งานวิจัย

นันทรรณ ฉวีวรรณ์. (2552). **การศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนวิชา 4512203 การถนอมอาหาร ด้วย**
วิธีการสอนแบบ CIPPA MODEL. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

จินดา นัยผ่องศรี นพา กบคำ และนันทวรรณ ฉวีวรรณ์. (2557). **คลังสมอง : การสืบสานอาชีพหัตถกรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดพระนครศรีอยุธยา**. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร์. (2557). **การผลิตไอศกรีมโยเกิร์ตเสริมเส้นใยจากดอกโสน**. ทุนสนับสนุนงานวิจัยจากคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร์. (2557). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมดอกโสน**. นำเสนองานวิจัยภาคโปสเตอร์ กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยราชภัฏ
กลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 5 มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์, ฉะเชิงเทรา, 21-22 ตุลาคม 2557.

    3.2 บทความทางวิชาการ

นันทวรรณ ฉวีวรรณ์. (2553). **ธาตุเหล็ก : ความสำคัญที่ไม่ควรมองข้ามของเด็กวัยก่อนเรียน.**
วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษ สัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ปี 2553ปีที่ 10 ฉบับที่ 10

จินดา นัยผ่องศรี และนันทวรรณ ฉวีวรรณ์. (2553). **“ลอดเตียง” ขนมที่ควรอนุรักษ์และสืบสาน**. วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษสัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติปี 2553ปีที่ 11 ฉบับที่ 11

จินดา นัยผ่องศรี และนันทวรรณ ฉวีวรรณ์. (2556). **ตำหรับอาหารอิสลามที่ควรอนุรักษ์และสืบสาน**. วารสารวิชาการราชภัฏกรุงเก่าฉบับพิเศษสัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ปี 2556 ปีที่13 ฉบับที่ 13

นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร์. (2557). **ตำนานไอศกรีม : มนต์เสน่ห์แห่งของหวานแช่แข็ง**. วารสารวิชาการ
ราชภัฏกรุงเก่า ฉบับพิเศษ สัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ปี 2557 ปีที่ 14 ฉบับที่ 14

4. ประสบการณ์การสอน/ภาระงานสอน
   4.1 การถนอมอาหาร
   4.2 โภชนาการ
   4.3 โภชนศาสตร์ครอบครัว
   4.4 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร
   4.5 ไอศกรีมและเครื่องดื่ม
   4.6 อาหารว่าง
   4.7 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ
   4.8 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
   4.9 อาหารบำบัดโรค
   4.10 หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด

ประวัติและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ข้อมูลเบื้องต้น

1.1 ชื่อ – นามสกุล	นางสาวสุนันทา คะเนนอก
1.2 ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
1.3 สังกัด	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

2. ประวัติการศึกษา

2.1 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตรศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2551
2.2 ศิลปศาสตรบัณฑิต	ศศ.บ.(ศึกษาศาสตร์- คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2548

3. ผลงานทางวิชาการ

3.1 สุนันทา คะเนนอก. (2556). **วิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพ**. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

3.2 สุนันทา คะเนนอก. (2555). **วิทยาศาสตร์ในภูมิปัญญาไทย : เมนูสุขภาพตามธาตุเจ้าเรือน**. บทความวิชาการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารสัปดาห์วิทยาศาสตร์, พระนครศรีอยุธยา, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา. ประจำปีการศึกษา 2555.

3.3 สุนันทา คะเนนอก. (2556). **อาหารไทยในเวทีอาเซียน**. บทความวิชาการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารสัปดาห์วิทยาศาสตร์, พระนครศรีอยุธยา, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา. ประจำปีการศึกษา 2556.

3.4 สุนันทา คะเนนอก. (2558). **วิถีการกินของอาเซียน**. บทความวิชาการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารสัปดาห์วิทยาศาสตร์, พระนครศรีอยุธยา, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา. ประจำปีการศึกษา 2558.

3.5 สุนันทา คะเนนอก. (2557). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพ**. นำเสนอภาคโปสเตอร์ กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 5 มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์, ฉะเชิงเทรา, 21-22 ตุลาคม 2557.

3.6 สุนันทา คะเนนอก. (2558). **วิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งฟักข้าว**. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

4. ประสบการณ์การสอน/ภาระงานสอน

   4.1 การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น

   4.2 การออกแบบแฟชั่นเสื้อระดับสูง

   4.3 การออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดหุ่น

   4.4 ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก

   4.5 ธุรกิจและการส่งเสริมคหกรรมศาสตร์

   4.6 ความสัมพันธ์ในครอบครัว

   4.7 การแกะสลักผักและผลไม้

ประวัติและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ข้อมูลเบื้องต้น

1.1 ชื่อ – นามสกุล นางสาวสุพิชญา คำคม

1.2 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

1.3 สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2. ประวัติการศึกษา

2.1 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2554

2.2 คหกรรมศาสตรบัณฑิต คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครวิทยาเขตโชติเวช พ.ศ. 2549

3. ผลงานทางวิชาการ

3.1 เอกสารประกอบการสอน/ตำรา

จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ,สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี , ศวรรญา ปั่นดลสุข , เบญจรัตน์ ประพฤทธ์ตระกูล , สุพิชญา คำคม , ฐิติวรฎา ใยสำลีและเสาวพรรณ ปาละสุวรรณ. (2555) . **เอกสารประกอบการสอนวิชา ความปลอดภัยของอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง** . กรุงเทพมหานคร . มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต .

นันทพร รุจิขจร , จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา , ธัญลักษณ์ ศรีสำราญ , พรทวี ธนสัมบัณณ์ , สุพิชญา คำคม , อานง ใจแน่น , สุภาวดี นาคบรรพ์และเบญจรัตน์ ประพฤทธ์ตระกูล . (2555) . **เอกสารประกอบการสอนวิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร** . กรุงเทพมหานคร . มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต .

ธีรนุช ฉายศิริโชติ , บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ , สุพิชญา คำคมและนคร แซ่สี . (2555) . **เอกสารประกอบการสอนวิชา เทคนิคการผลิตเบเกอรี่** . กรุงเทพมหานคร . มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต .

ณัจยา เมฆราวี ,ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล , สุพิชญา คำคมและปริญญา รัชนีลัดดาจิต . (2555) . **เอกสารประกอบการสอนวิชา หลักการประกอบอาหารไทย** . กรุงเทพมหานคร . มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต .

3.2 งานวิจัย

สุพิชญา คำคม .2554 . **งานวิจัยในชั้นเรียนเรื่องการจัดการเรียนการสอนวิชา โภชนศาสตร์ โดยใช้บทเรียนสำเร็จรูปเพื่อให้นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ที่ดีขึ้น** . มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ , ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล , วัธนาธร รสโหมดและสุพิชญา คำคม . (2557). **การพัฒนาตำรับทาร์ตตาแต็งพุทรา**. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต,7(2) , 57-68 .

ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล , บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ ,วัธนาธร รสโหมดและสุพิชญา คำคม . (2557). **การทดแทนไส้น้ำพริกเผาเนื้อปลาสลิดในผลิตภัณฑ์ปั้นขลิบทอด**. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต,7(2) , 67-78 .

สุพิชญา คำคม . (2558) . **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแป้งข้าวไรซ์เบอรี่** . มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

3.3 บทความวิชาการ

สุพิชญา คำคม. (2557) . ดัชนีน้ำตาลต่ำ . **วารสารสัปดาห์วิทยาศาสตร์** . มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

สุพิชญา คำคม. (2558) . กรดไขมันที่จำเป็น: กรดอะราชิโดนิกและกรดอีโคซะเพนตะอีโนอิก .**วารสารสัปดาห์วิทยาศาสตร์** . มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

4. ประสบการณ์การสอน/ภาระงานสอน

4.1 อาหารไทย

4.2 ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก

4.3 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ

4.4 อาหารท้องถิ่น

4.5 อาหารอิสลาม

4.6 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์

4.7 อาหารตะวันตก

4.8 อาหารบำบัดโรค

4.9 หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด

4.10 โภชนศาสตร์ครอบครัว

4.11 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน