

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม 2564 ...
รหัสหลักสูตร ... 25491511104085 ...



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
คณะ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25491511104085
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อย่อ : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Home Economics)
ชื่อย่อ : B.Sc. (Home Economics)

3. วิชาเอก ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ประเภทหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษบางรายวิชา

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน และเข้าใจภาษาไทย เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

☒ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

ปรับปรุงมาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)

เริ่มใช้ครั้งแรกตั้งแต่ปีการศึกษา 2549 และปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2559

☒ คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 1/2564 เมื่อวันที่ 15 เดือน มกราคม พ.ศ. 2564

☒ สภาวิชาการ เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 3/2564 เมื่อวันที่ 1 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2564

☒ สภามหาวิทยาลัย เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 4/2564 เมื่อวันที่ 7 เดือน เมษายน พ.ศ. 2564

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ปีการศึกษา 2566

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 พนักงานผลิตอาหารและควบคุมอาหาร หรือฝ่ายผลิตอาหาร พ่อครัว แม่ครัวในโรงแรม ร้านอาหาร และภัตตาคาร

8.2 พนักงานฝ่ายโภชนาการในองค์กรที่เกี่ยวข้อง

8.3 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม บริการจัดเลี้ยง ธุรกิจงานดอกไม้และงานศิลปะ ประติมากรรม และงานสิ่งทอและเครื่องแต่งกาย

8.4 นักออกแบบอาหาร

8.5 ครู ผู้สอนงานคหกรรมศาสตร์

9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่ จบ
1.	นางสาวนพาสี ลีละสุภพงษ์	อาจารย์	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนา ชุมชน)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2550
			คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	2548
2.	นางนันทวรรณ จันทร์เพชร	อาจารย์	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
			วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์	2548
3.	นางสาวสุนันทา คะเนนออก	อาจารย์	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551
			ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศึกษาศาสตร์-คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
4.	นางสาวสุพิชญา คำคม	อาจารย์	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554
			คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร วิทยาเขตโชติเวช	2549
5.	นางสาวจรัสสินี สุวีรานนท์	อาจารย์	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนา ชุมชน)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2552
			คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้	2544

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การวางแผนพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้พิจารณาจาก สถานการณ์เศรษฐกิจโลกมีการเปลี่ยนแปลงอย่างมาก ทำให้เกิดการรวมกลุ่มเศรษฐกิจโดยเฉพาะใน ภูมิภาคอาเซียน การแข่งขันเสรีทางการค้า การเคลื่อนย้ายแรงงาน สินค้าและบริการของประเทศไทย จำเป็นต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับกระแสการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ ประเทศไทยจำเป็นต้องเร่ง

สร้างนักวิชาการ นักปฏิบัติการวิชาชีพที่มีคุณภาพ ภาคบริการและเศรษฐกิจสร้างสรรค์เพื่อก้าวสู่ ศูนย์กลางการบริการและการท่องเที่ยวของภูมิภาค นอกจากการเปลี่ยนแปลงภายในแล้วยังมีการ เปลี่ยนแปลงภายในประเทศ ด้วยสถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณา ในการวางแผนหลักสูตรส่วนหนึ่งขึ้นอยู่กับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ต่อเนื่องฉบับที่ 13 (พ.ศ.2565-2569) ที่กล่าวถึงประเทศไทยที่ยังคงประสบภาวะ แวดล้อมและบริบทของการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงทั้งภายในและภายนอก ประเทศ อาทิ กระแสการเปิดเศรษฐกิจเสรี ความท้าทายของเทคโนโลยีใหม่ ๆ การเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ประกอบกับสถานการณ์ด้านต่าง ๆ ทั้งเศรษฐกิจและสังคมของประเทศในปัจจุบัน ที่ยังคงประสบ ปัญหาในหลายด้าน เช่น ความสามารถในการแข่งขัน คุณภาพการศึกษา ความเหลื่อมล้ำทางสังคม เป็นต้น มีการเปลี่ยนไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม การผลิต จากภาคเกษตร และอุตสาหกรรมไปสู่บริการเน้นการท่องเที่ยวและธุรกิจบริการ สอดรับกับการ ท่องเที่ยวเมืองมรดกโลกของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ดังนั้นในการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ จึงได้นำองค์ความรู้และทักษะในศาสตร์คหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ สิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ รวมทั้งการจัดการที่ อยู่อาศัยและชุมชนมาบูรณาการ ประยุกต์ใช้กับงานที่จะส่งเสริมให้มีคุณภาพชีวิตดีขึ้น เพื่อเตรียม ความพร้อมให้กับบัณฑิตคหกรรมศาสตร์เข้าสู่ตลาดแรงงานเสรีได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับ การบริหารจัดการองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ ตามนโยบายยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561-2580) ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ มีเป้าหมายการพัฒนาที่สำคัญเพื่อพัฒนาคน ในทุกมิติและในทุกช่วงวัยให้เป็นคนดี เก่ง และมีคุณภาพ สู่การเป็นคนไทยที่มีทักษะสูง เป็นนวัตกร นักคิด ผู้ประกอบการ เกษตรกรยุคใหม่ และอื่น ๆ โดยมีสัมมาชีพตามความถนัดของตนเอง และตาม ยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการและแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาเพื่อ เป็นภูมิคุ้มกันทางปัญญาของแต่ละบุคคลที่จะพิจารณาหลักในการดำเนินและการประกอบอาชีพ ซึ่ง บทบาทในการพัฒนารายได้ของครอบครัวและชุมชนนั้น นักคหกรรมศาสตร์เป็นทั้งผู้ถ่ายทอดองค์ ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ให้กับชุมชนท้องถิ่น นำหลักการทางคหกรรมศาสตร์ไปประกอบ อาชีพ และบทบาทในการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชนให้ เข้มแข็ง นำไปสู่การพึ่งพาตนเอง ขับเคลื่อนเศรษฐกิจ พัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีได้

จากสถานการณ์ดังกล่าว องค์ความรู้ในศาสตร์คหกรรม จึงเป็นส่วนสำคัญที่สามารถ ส่งเสริมให้มนุษย์มีคุณภาพชีวิต มีภูมิคุ้มกันทางปัญญา ในการดำเนินชีวิต และมีแนวทางในการ ประกอบอาชีพอย่างสร้างสรรค์ นอกจากนี้ประเทศไทยยังต้องมีความพร้อมในการเข้าสู่ประชาคม อาเซียนภายใต้กรอบการค้าเสรี ซึ่งจะต้องมุ่งเน้นในการพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้สามารถแข่งขันใน ตลาดแรงงาน ได้แก่ อาชีพบริการและท่องเที่ยว เช่น ภัตตาคาร โรงแรม งานบริการอาหารและ เครื่องดื่ม การออกแบบเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย อุตสาหกรรมสิ่งทอ ตลอดจนการผลิตสินค้าและบริการ ล้วนเป็นอาชีพที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ทั้งสิ้น ด้วยเป็นส่วนหลักในปัจจัย 4 ในการดำรงชีวิต ของมนุษย์ ดังนั้นการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงได้มุ่งเน้น

การนำองค์ความรู้และทักษะด้านวิชาการ และวิชาชีพ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาความรู้ความชำนาญเพื่อพัฒนาอาชีพ หรือผสมผสานระหว่างการศึกษาวิชาการกับการวิจัยและนวัตกรรม ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มาประยุกต์ใช้ในงานอาชีพ ด้วยการบริหารจัดการทรัพยากรที่มีอยู่มาให้เกิดมูลค่าเพิ่ม การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารและโภชนาการ การแปรรูปอาหาร ความสามารถด้านงานศิลปะประดิษฐ์ นำไปสู่การพัฒนาอาชีพอิสระ และช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อย่างชาญฉลาด ซึ่งสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ การพัฒนาชุมชนสังคม และประเทศอย่างยั่งยืนต่อไป

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม ด้วยปัจจัยด้านการรวมกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจอาเซียน เพื่อสร้างความเป็นหนึ่งเดียวในประชาคมอาเซียน มีการร่วมมือทางด้านสังคมและวัฒนธรรมเกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมมากขึ้น ประกอบกับในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา สังคมไทยกำลังปรับตัวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ส่งผลให้ประชากรวัยเด็กและวัยทำงานลดลง ซึ่งปัจจุบันประเทศที่พัฒนาแล้วหลายประเทศกำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ซึ่งเป็นทั้งโอกาสและภัยคุกคามต่อประเทศไทย ส่งผลให้ระบบครอบครัวไทยมีความเปราะบางจากการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากร และกระแสโลกาภิวัตน์ โดยด้านหนึ่งประเทศไทยจะมีโอกาสมากขึ้นในการขยายตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพ และการให้บริการด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านคหกรรมศาสตร์ และการดูแลผู้สูงอายุ จึงนับเป็นโอกาสในการนำศาสตร์คหกรรมมาสนับสนุนการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยในรูปแบบการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม และการมีส่วนร่วมสำคัญในการขับเคลื่อนสังคมผู้สูงอายุที่มีคุณภาพ คหกรรมเป็นศาสตร์ที่มีจุดเด่นด้านการดำรงรักษาและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย และรัฐบาลมีนโยบายที่สนับสนุน การส่งเสริม อนุรักษ์ และส่งต่อศิลปวัฒนธรรมไทยในทุกแขนงให้คงอยู่คู่ชาติไทย เช่น อาหารไทย ผ้าไทย การจัดดอกไม้ไทย การแกะสลักผักและผลไม้ งานศิลปหัตถกรรมทุกแขนง ซึ่งงานเหล่านี้ล้วนเป็นงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ อันจะช่วยให้มนุษย์สามารถดำรงชีพอยู่ในสังคมได้อย่างเข้มแข็ง ลดอิทธิพลของกระแสการเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรม มิให้เกิดการกลืนกลายทางวัฒนธรรม ในขณะเดียวกันคหกรรมศาสตร์มีส่วนในการสืบสานภูมิปัญญาไทย อนุรักษ์และต่อยอดศิลปะอันงดงามเอาไว้ได้อย่างยั่งยืน ครอบครัวเข้มแข็งความเป็นไทยที่มีจิตสำนึกและมีอัตลักษณ์ของความเป็นไทยตลอดไป ศาสตร์ทางคหกรรมมีบทบาทสำคัญต่อการจัดการองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย ดังนั้นในการวางแผนหลักสูตรได้คำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงด้านสังคม การผลิตบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณภาพ โดยบัณฑิตต้องเป็นผู้ที่มีคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณในอาชีพ สอดคล้องกับตลาดแรงงานและส่งผลต่อการพัฒนาประเทศ จากการสัมภาษณ์บัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ที่จบการศึกษาไปและกลับมารับปริญญาในรุ่นอื่น ๆ พบว่าได้ประกอบอาชีพตรงสายงานคิดเป็นร้อยละ 85 ขึ้นไป ซึ่งหลักสูตรมีความสอดคล้องกับกรอบแนวคิดและยุทธศาสตร์แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (2560-2564) ซึ่งเน้นการน้อมนำและประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง คนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วม การสนับสนุนและส่งเสริมแนวคิดการปฏิรูป

ประเทศและการพัฒนาสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข และเท่าทันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม

11.3 ผลการศึกษา รวบรวม และวิเคราะห์ข้อมูลทั้งภายในภายนอก และจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

คหกรรมศาสตร์เป็นหลักสูตรที่สามารถตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ประกอบด้วยอาหารและโภชนาการ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว การจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย ซึ่งช่วยเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดี อันเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญของการพัฒนาสังคมให้มีคุณภาพ จากการศึกษาผลกระทบจากสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมในปัจจุบันที่เปลี่ยนไปอย่างรวดเร็ว จึงจำเป็นต้องปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา รองรับการแข่งขัน และเสริมความแข็งแกร่งของเศรษฐกิจ โดยนักคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้มีรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ ผสานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มาประยุกต์ใช้ในงานอาชีพ อีกทั้งการเพิ่มมูลค่าจากการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาไทยอย่างสร้างสรรค์

ผลการสำรวจความต้องการศึกษาต่อในหลักสูตรของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายพบว่า ที่มีระดับความสนใจมากที่สุดเนื่องจากเป็นวิชาชีพที่ตรงความสนใจ คิดเป็นร้อยละ 90.00 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์สามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันและประกอบอาชีพได้ดีคิดเป็นร้อยละ 85.00 สถานศึกษาอยู่ใกล้ที่พักคิดเป็นร้อยละ 77.00 รองลงมาคือการประชาสัมพันธ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาคิดเป็นร้อยละ 73.00 และการแนะนำจากผู้ปกครองคิดเป็นร้อยละ 71.00 ตามลำดับ

จากผลการศึกษา รวบรวม และวิเคราะห์ข้อมูลจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้แก่ผู้ประกอบการศิษย์เก่า จำนวน 15 หน่วยงาน และความก้าวหน้าเติบโตของเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบันพบว่าหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชนมีความต้องการบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์ใน 3 ลำดับแรกคือ พนักงานฝ่ายผลิตอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร ร้อยละ 80 พนักงานจัดดอกไม้และงานใบตอง ร้อยละ 13.33 และพนักงานฝ่ายโภชนาการในองค์กรที่เกี่ยวข้อง ร้อยละ 6.67 พร้อมกันนี้ได้ศึกษาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลออนไลน์ต่าง ๆ เกี่ยวกับความต้องการบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์มีแนวโน้มไปในทิศทางเดียวกัน

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกในการพัฒนาหลักสูตรจึงจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกที่มีศักยภาพและบูรณาการหลักสูตรร่วมกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อรองรับการแข่งขันทางวิชาชีพทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยการผลิตบุคลากรทางคหกรรมศาสตร์ ที่มีความพร้อมจะปฏิบัติงานได้ทันที และมีศักยภาพสูงในการพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพซึ่งเป็นไปตามปรัชญาของมหาวิทยาลัยคือ “คุณธรรม นำความรู้ สู่การพัฒนาท้องถิ่น สานศิลป์

มรดกโลก” และสอดคล้องกับปรัชญาของสาขาวิชาคือ “มุ่งผลิตบัณฑิตคหกรรมศาสตร์ มีความรู้คู่คุณธรรม นำคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพ เน้นทักษะปฏิบัติ อย่างชาญฉลาด สู่การพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์และยั่งยืน” ภายใต้การผลิตบัณฑิตที่เป็นคนดี คนเก่งมีความสุข รักท้องถิ่นและความเป็นไทย

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

เนื่องจากพันธกิจมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เป็นแหล่งจัดการความรู้ภูมิปัญญาพัฒนาท้องถิ่น ในช่วงที่ผ่านมาความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีได้เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วส่งผลกระทบต่อด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองฯ ดังนั้นหลักสูตรจึงจำเป็นต้องปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว รวมถึงตอบสนองต่อระบบประกันคุณภาพด้านมาตรฐานหลักสูตรด้วย

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

☒ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

☐ หมวดวิชาเฉพาะ

☒ หมวดวิชาเลือกเสรี

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีกลุ่มวิชาและรายวิชา ในหลักสูตรที่นักศึกษาจากคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น สามารถลงทะเบียนเรียน หากต้องการมีความรู้พื้นฐานทางคหกรรมศาสตร์ ทั้งนี้การเลือกเรียนวิชาดังกล่าว ขึ้นอยู่กับความต้องการและแผนการเรียนของหลักสูตรอื่นในมหาวิทยาลัย

13.3 การบริหารจัดการ

13.3.1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดยทำงานประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในมหาวิทยาลัย

13.3.2 บริหารจัดการภายใต้หลักเกณฑ์และแนวปฏิบัติการประกันคุณภาพภายในระดับอุดมศึกษา

13.3.3 บริหารจัดการภายใต้หลักเกณฑ์และข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตคหกรรมศาสตร์ มีความรู้คู่คุณธรรม นำคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพ เน้นทักษะปฏิบัติ อย่างชาญฉลาด สู่การพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์และยั่งยืน

1.2 ความสำคัญ

ผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรู้และทักษะด้านวิชาการ และวิชาชีพในระดับสูง โดยมุ่งเน้นการพัฒนาความรู้ความชำนาญด้านวิชาการเพื่อพัฒนาวิชาชีพ หรือผสมผสานระหว่าง การศึกษารายวิชาการกับการวิจัย ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประยุกต์ใช้ความรู้สร้าง อาชีพ พัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดี มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถจัดการอย่างเป็นระบบ ช่วยเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์อย่างชาญฉลาด ซึ่งสำคัญต่อสู่การพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ การพัฒนาชุมชน สังคม และประเทศอย่างยั่งยืน

1.3 วัตถุประสงค์

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ และสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่ง วัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์

1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงาน การคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

1.3.5 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษ และสามารถใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
- ปรับปรุงหลักสูตร TQF พ.ศ.2552 และตามมาตรฐาน คุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557	- พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยตาม มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ - ติดตามประเมินผลหลักสูตร	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร
- ปรับปรุงหลักสูตรให้ สอดคล้องกับ ความต้องการ ของตลาดแรงงาน และการเปลี่ยนแปลง	- ติดตามความเปลี่ยนแปลงใน ความต้องการของตลาดแรงงาน	- รายงานผลการประเมิน ความพึงพอใจในการใช้ บัณฑิตของสถาน ประกอบการ - รายงานผลการประเมิน ความพึงพอใจในทักษะ ความรู้ ความสามารถในการ ทำงานของบัณฑิต
- พัฒนาบุคลากรด้านการเรียน การสอนและบริการวิชาการ ให้มีประสิทธิภาพจากการนำ ความรู้ ปฏิบัติงานจริง	- สนับสนุนบุคลากรด้านการ เรียน การสอนให้ทำงานบริการ วิชาการแก่องค์กรภายนอก	- ปริมาณงานบริการวิชาการ ต่ออาจารย์ในสาขาวิชา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ แต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ กรณีที่มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. 2560 (ภาคผนวก ง)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

เป็นไปตามประกาศ และปฏิทินวิชาการของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา มีระยะเวลาไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ โดยจัดชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน สิงหาคม – ธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน มกราคม – พฤษภาคม

ภาคฤดูร้อน เดือน มิถุนายน – กรกฎาคม (ถ้ามี)

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

2.2.2 ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงที่สังคมรังเกียจ โรคทางจิตอันเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

2.2.3 มีความประพฤติดี ไม่เคยถูกไล่ออกจากสถาบันการศึกษาใดอัน เนื่องจากประพฤติผิดวินัยนักศึกษา

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 ปัญหาการปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษาสู่ระดับอุดมศึกษา

2.3.2 ปัญหาความรู้พื้นฐานทางด้านคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และภาษาอังกฤษ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่/การวางเป้าหมายชีวิต วิธีการเรียนในระดับอุดมศึกษา

2.4.2 มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษาและนักศึกษารุ่นพี่ดูแล ตักเตือน ให้คำแนะนำ

2.4.3 จัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษา/อาจารย์

2.4.4 จัดกิจกรรมสอนเสริม เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเรียนในทักษะพื้นฐานที่มีปัญหา

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
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
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

รายการ	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
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)

รายการ	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
1. งบดำเนินการ					
1.1 ค่าใช้จ่ายบุคลากร	2,244,000	3,366,000	4,488,000	5,610,000	6,732,000
1.2 ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	131,817	134,453	137,090	139,884	142,784
รวม (1)	2,375,817	3,500,453	4,625,090	5,749,884	6,874,784
2. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	200,000	200,000	200,000	200,000	200,000
รวม (2)	200,000	200,000	200,000	200,000	200,000
รวม (1) + (2)	2,575,817	3,700,453	4,825,090	5,949,884	7,074,784
จำนวนนักศึกษา	30	60	90	120	120
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	85,861	61,674	53,612	49,582	58,957

ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัวนักศึกษา 61,937 บาท/คน/ปี

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบขั้นเรียน

2.8. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่เคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาก่อน เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้สามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการโอนผลการเรียนการยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน พ.ศ. 2552 ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2557 และฉบับที่ 3 พ.ศ. 2558 (ภาคผนวก ง)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1.1) วิชาบังคับเรียน ให้เรียน 3 หน่วยกิต

1.2) วิชาเลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต

(เลือกเรียนรายวิชาในแต่ละกลุ่มดังต่อไปนี้อย่างน้อยกลุ่มละ 3 หน่วยกิต โดยให้มีจำนวนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต)

1.2.1) กลุ่มวิชาภาษา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

1.2.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

1.2.3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

1.2.4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และ

คณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต

2.1) กลุ่มวิชาแกน ให้เรียน 18 หน่วยกิต

2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ให้เรียน 19 หน่วยกิต

2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต

2.3.1) วิชาเฉพาะบังคับ ให้เรียน 30 หน่วยกิต

2.3.2) วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

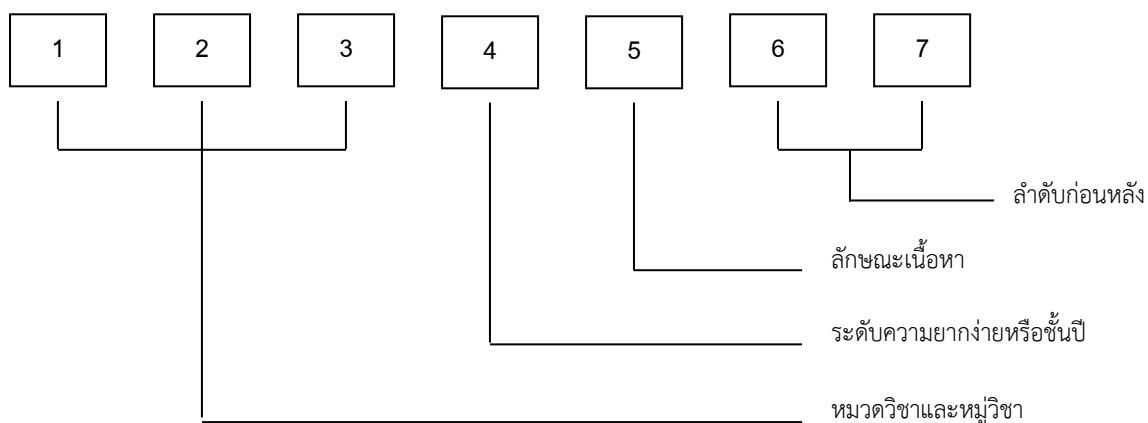
2.4) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.1.3 ความหมายของระบบรหัสวิชา

รหัสวิชารายวิชา แต่ละรายวิชาประกอบด้วยตัวเลข 7 ตัวและมีการกำหนด

ความหมายของแต่ละหลักไว้ดังนี้



เลขตัวที่ 1 – 3 หมายถึง มหาวิทยาลัยและหมู่วิชา หลักสูตรนี้คือ 457

เลขตัวที่ 4 หมายถึง ระดับความยากง่าย หรือชั้นปี

เลขตัวที่ 5 หมายถึง เป็นลักษณะเนื้อหาวิชาทางคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

เลข 1 หมายถึง พื้นฐานทางคหกรรมศาสตร์

เลข 2 หมายถึง ศิลปะประดิษฐ์งานสร้างสรรค์

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 ลำดับก่อนหลังของรายวิชา

3.1.4 รายวิชาในหมวดต่าง ๆ

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.1) วิชาบังคับเรียน	ให้เรียน	3	หน่วยกิต
9001301 อยุธยาศึกษา Ayutthaya Studies			3(3-0-6)
1.2) วิชาเลือกเรียน	ไม่น้อยกว่า	27	หน่วยกิต
(เลือกเรียนรายวิชาในแต่ละกลุ่มดังต่อไปนี้อย่างน้อยกลุ่มละ 3 หน่วยกิต โดยมีจำนวนรวมรายวิชาที่เลือกเรียนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต)			
1.2.1) กลุ่มวิชาภาษา	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
9001101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai Language for Communication			3(3-0-6)
9001102 การอ่านภาษาไทยเพื่อการเรียนรู้ Reading Thai Language for Learning			3(3-0-6)
9001103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication			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)
9001110 ภาษาอังกฤษผ่านสาระบันเทิง*			3(3-0-6)
9001111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสอบวัดมาตรฐาน*			3(3-0-6)
English for Standardized Tests			

*หมายเหตุ มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

9001112	ทักษะการพูดและการฟังภาษาอังกฤษ English Speaking and Listening Skills	3(2-2-5)
9001113	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ English for Professional Purpose	3(2-2-5)
9001114	การเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล English Writing for Communication in Digital Age	3(3-0-6)
1.2.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		
	ไม่น้อยกว่า	3
		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)
9001206	ทักษะการรู้สารสนเทศ Information Literacy	3(3-0-6)
9001209	สมาธิในชีวิตประจำวัน* Meditation in Daily Life	3(2-2-5)
9001210	เสน่ห์และลีลาในงานบริการ* The Charm and Style in Service	3(3-0-6)
9001211	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetics for Life	3(2-2-5)
9001212	ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ 21st Century Skills for Living and Occupations	3(2-2-5)
9001213	ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ Tourism for Learning	3(3-0-6)
1.2.3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		
	ไม่น้อยกว่า	3
		หน่วยกิต
9001302	มนุษย์ สังคม และสิ่งแวดล้อม Human, Society and Environment	3(3-0-6)
9001303	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Law in Daily Life	3(3-0-6)

*หมายเหตุ มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

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)
9001314	เศรษฐกิจสีเขียว* Green Economy	3(3-0-6)
9001315	ความเป็นเจ้าบ้าน* Hospitality	3(3-0-6)
9001316	พลเมืองที่เข้มแข็ง Potential Citizen	3(2-2-5)
9001317	ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น The King's Philosophy for Local Development	3(2-2-5)
9001318	ฉลาดใช้ภาษี Smart by Tax	3(3-0-6)
9001319	ความปลอดภัยในทุกการเดินทาง Safety in every Trip	3(3-0-6)
9001320	ทฤษฎีเกม Game Theory	3(3-0-6)
9001321	วัยใสใจสะอาด Youngster with Good Heart	3(3-0-6)

*หมายเหตุ มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

9001322	ความเป็นพลเมืองกับประชาธิปไตย Citizenship and Democracy	3(3-0-6)
9001323	ความหลากหลายทางวัฒนธรรมโลก Global Cultural Diversity	3(3-0-6)
9001324	ธุรกิจจำลอง Business Simulations	3(2-2-5)
9001325	ธุรกิจดิจิทัล Digital Business	3(2-2-5)
9001326	ธุรกิจชุมชน Community Business	3(3-0-6)
9001327	ฉลาดออมและการลงทุน Saving and Investment in Intelligent Style	3(3-0-6)
9001328	เงินสร้างความมั่งคั่ง* Monetary Wealth Creation	3(3-0-6)

1.2.4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

9001401	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercise for Health	3(2-2-5)
9001402	ผู้นำนันทนาการ Recreation Leadership	3(2-2-5)
9001403	นันทนาการทางการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม Recreation in Conservation of Nature and Environment	3(2-2-5)
9001404	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ Information Technology for Learning	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)

*หมายเหตุ มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

9001412	ความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน Safety in Daily Life	3(3-0-6)
9001413	เทคโนโลยีชีวภาพกับชีวิต Biotechnology and Life	3(3-0-6)
9001414	วิทยาศาสตร์กับชีวิตยุคใหม่* Science and Modern Life	3(3-0-6)
9001415	การสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ Wellness Promotion and Care	3(2-2-5)
9001416	พลเมืองดิจิทัล Digital Citizens	3(2-2-5)
9001417	พลเมืองสีเขียวกับการพัฒนาอย่างยั่งยืน Green Citizens and Sustainable Development	3(2-2-5)
9001418	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับชีวิต Science and Technology in Life	3(3-0-6)
9001419	รักษ์โลก Global Care	3(3-0-6)
9001420	เทคโนโลยีกับชีวิตยุคใหม่ Technology in Modern Life	3(2-2-5)
9001421	ศิลปะการมีสุขภาพที่ดี* Art of Healthy Living	3(3-0-6)

*หมายเหตุ มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

2) หมวดวิชาเฉพาะ		ไม่น้อยกว่า	94	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาแกน		ให้เรียน	18	หน่วยกิต
4091801	คณิตศาสตร์เบื้องต้น Basic Mathematics			3(2-2-5)
4111104	สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ Statistics for Science			3(2-2-5)
4011301	ฟิสิกส์เบื้องต้น Introductory Physics			3(3-0-6)
4011302	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น Introductory Physics Laboratory			1(0-3-0)
4021101	เคมีเบื้องต้น Introductory Chemistry			3(3-0-6)

4021102	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น Introductory Chemistry Laboratory	1(0-3-0)
4031101	ชีววิทยาเบื้องต้น Introductory Biology	3(3-0-6)
4031102	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น Introductory Biology Laboratory	1(0-3-0)

2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ให้เรียน 19 หน่วยกิต

4571101	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น Introductory to Home Economics	3(2-2-5)
4571504	หลักเศรษฐศาสตร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ Principles of Economics for Home Economics	3(2-2-5)
4572912	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology for Home Economics	3(2-2-5)
4573502	การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ Management in Home Economics	3(2-2-5)
4573504	ธุรกิจและการตลาดดิจิทัลทางคหกรรมศาสตร์ Business and Digital Marketing in Home Economics	3(2-2-5)
4573912	การสัมมนา คหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	1(0-3-0)
4573914	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics	3(2-2-5)

2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต

2.3.1 วิชาเฉพาะบังคับ ให้เรียน 30 หน่วยกิต

4571102	ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ Creative Arts and Crafts of Home Economics	3(2-2-5)
4571305	โภชนาการ Nutrition	3(3-0-6)
4571306	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร Food Theories and Principles of Cooking	3(2-2-5)
4571404	หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า Principles of Clothing Construction	3(2-2-5)

4571503	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	3(2-2-5)
4572301	หลักการประกอบอาหารไทย Principles of Thai Cooking	3(2-2-5)
4572302	ขนมไทย Thai Desserts	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)
4574319	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation	3(3-0-6)

2.3.2 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

ผู้เรียนสามารถเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือเลือกจากทุกกลุ่มวิชาก็ได้ดังต่อไปนี้

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)
4572307	อาหารว่าง Snack Food	3(2-2-5)
4572309	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม Raw material and Preparation	3(2-2-5)
4573307	ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม Ice Cream and Dairy Product	3(2-2-5)
573315	หลักการประกอบอาหารยุโรป Principles of European Food	3(2-2-5)
4573316	อาหารเอเชีย Asian Food	3(2-2-5)
4573313	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร Art of Food Design and Decoration	3(2-2-5)

4573317	เทคโนโลยีเบเกอรี่และเพสตรี Bakery and Pastry Technology	3(2-2-5)
4573318	เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่และเพสตรีเชิงธุรกิจ Bakery and Pastry Technology Productive for Business	3(2-2-5)
4574318	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพอาหาร Product Development and Food Quality Measurement	3(2-2-5)
4574320	นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด Food Innovation for Health and Dietetics	3(2-2-5)
4574321	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverages Production Service	3(2-2-5)
4574322	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food and Preparation	3(2-2-5)

2. กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

4571405	เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า Clothing Construction Techniques	3(2-2-5)
4571406	การออกแบบเครื่องแต่งกาย Costume Design	3(2-2-5)
4572403	การสร้างแบบและแยกแบบตัด Pattern Construction and Processing	3(2-2-5)
4572404	การออกแบบแฟชั่นเสื้อผ้าระดับสูง Advance Apparel Design	3(2-2-5)
4572406	นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textile and Clothing Innovation	3(2-2-5)
4572409	การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น Pattern Making	3(2-2-5)
4572410	วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Culture of Textile and Clothing	3(2-2-5)
4573406	การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี Woman's Clothing Construction	3(2-2-5)
4573407	การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย Man's Clothing Construction	3(2-2-5)
4573408	การทำเสื้อผ้าบนหุ่น Moulage Dressmaking	3(2-2-5)

4573409	การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี Undergarment Construction	3(2-2-5)
4573410	การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก Making Children's Clothes	3(2-2-5)
4573411	เทคโนโลยีการย้อมสี Dyeing Technology	3(2-2-5)
4574411	การตัดเย็บสูทสตรี Making Suits for Women	3(2-2-5)
4574413	การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี Wedding and Evening Gown	3(2-2-5)
4574416	การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textiles and Garments Management	3(2-2-5)

3. กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

4571202	พวงมาลัยดอกไม้สด Fresh Flower Garland	3(2-2-5)
4572204	หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น Local Wisdom Craft	3(2-2-5)
4572206	การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ Flower Arrangement in Natural Styles	3(2-2-5)
4572207	การเขียนลวดลายด้วยสี Painting	3(2-2-5)
4572208	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย Flower Arrangements in Thai Tradition	3(2-2-5)
4573203	งานใบตองวิจิตรศิลป์ Arts of Banana Leaves	3(2-2-5)
4573204	การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ Artificial Flowers in Natural Styles	3(2-2-5)
4573205	เครื่องหอมและของชำร่วย Perfume and Souvenir	3(2-2-5)
573206	เครื่องแขวนไทย Thai Flower Mobiles	3(2-2-5)
4573207	การจัดพาน Tray Arrangement	3(2-2-5)

4574201	การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Applied Flower Arrangement	3(2-2-5)
4574202	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ Product Design and Packaging	3(2-2-5)
4574501	การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ Handicrafts Merchandising Management	3(2-2-5)

4. กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

4572701	การเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว Family Relationship Reinforcement	3(2-2-5)
4572702	พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Development and Day Care	3(2-2-5)
4573701	การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก Mental Health Promotion for Children	3(2-2-5)
4573702	การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ Care for Special Children	3(2-2-5)
4573703	สุขภาพจิตในครอบครัว Family Mental Health	3(2-2-5)
4574502	การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ Care and Center Management of Children and The Elderly	3(2-2-5)
4574701	การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ Health Promotion for The Elderly	3(2-2-5)

5. กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย

4572601	การพัฒนาที่อยู่อาศัย Housing Development	3(2-2-5)
4572602	การออกแบบการตกแต่งภายในบ้าน Home Design and Decoration	3(2-2-5)
4572603	การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management	3(2-2-5)
4573602	คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาชุมชน Home Economics for Community Development	3(2-2-5)
4573603	การบริหารงานแม่บ้าน Housekeeping Management	3(2-2-5)

4573604	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลภายในบ้าน Home Safety and Sanitation	3(2-2-5)
4573605	ประชากรศึกษาเพื่องานคหกรรมศาสตร์ Population Education for Home Economics	3(3-0-6)
4574601	การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน Landscape Planning for Houses	3(2-2-5)

2.4) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
ให้เลือกรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง ดังต่อไปนี้

2.3.1) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

9013801	เตรียมสหกิจศึกษา Pre-Cooperative Education	1(45)
9014802	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(640)

2.3.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4574801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Preparation for Professional Experience in Home Economics	1(45)
4574802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Field Experience in Home Economics	5(450)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว หรือเทียบโอนผลการเรียนตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการโอนผลการเรียนและการยกเว้นผลการเรียนรายวิชา

3.1.5 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
	9001301	อยุธยาศึกษา	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาแกน	4021101	เคมีเบื้องต้น	3(3-0-6)
	4021102	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น	1(0-3-0)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4571101	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ	4571102	ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะบังคับ	4571503	การแกะสลักผักและผลไม้	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			22

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
กลุ่มวิชาแกน	4031101	ชีววิทยาเบื้องต้น	3(3-0-6)
	4031102	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น	1(0-3-0)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4571504	หลักเศรษฐศาสตร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ	4571404	หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะบังคับ	4571305	โภชนาการ	3(3-0-6)
รวมหน่วยกิต			22

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
กลุ่มวิชาแกน	4011301	ฟิสิกส์เบื้องต้น	3(3-0-6)
	4011302	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	1(0-3-0)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4573502	การจัดการงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ	4571306	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะบังคับ	4572508	หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง	3(2-2-5)
			19

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
	xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
กลุ่มวิชาแกน	4091801	คณิตศาสตร์เบื้องต้น	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4572912	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ	4572710	พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะบังคับ	4574319	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3(3-0-6)
วิชาเฉพาะเลือก	457xxx	เลือกกลุ่มวิชา (1)	3(x-x-x)
รวมหน่วยกิต			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาแกน	4111104	สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4573504	ธุรกิจและการตลาดดิจิทัลทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ	4572301	หลักการประกอบอาหารไทย	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะเลือก	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (2)	3(x-x-x)
	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (3)	3(x-x-x)
	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (4)	3(x-x-x)
รวมหน่วยกิต			18

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4573912	การสัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-3-0)
กลุ่มวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ	4572302	ขนมไทย	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (5)	3(x-x-x)
	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (6)	3(x-x-x)
	457xxxx	เลือกกลุ่มวิชา (7)	3(x-x-x)
หมวดวิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3(x-x-x)
			16

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4573914	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
หมวดวิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3(x-x-x)
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4574801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์*	1(45)
	9013801	เตรียมสหกิจศึกษา*	1(45)
รวมหน่วยกิต			7

หมายเหตุ *เลือกวิชาใดวิชาหนึ่ง

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4574802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์*	5(450)
	9014802	สหกิจศึกษา*	6(640)
รวมหน่วยกิต			5/6

หมายเหตุ *เลือกวิชาใดวิชาหนึ่ง

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

9001301 อยุธยาศึกษา 3(3-0-6)
 Ayutthaya Studies
 วิชาการและการปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงของอยุธยา ในมิติการเมือง การปกครอง เศรษฐกิจ และสังคมวัฒนธรรม ทั้งบริบทประวัติศาสตร์ สังคมร่วมสมัย และความเป็นนครประวัติศาสตร์พระนครศรีอยุธยา

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 และฝึกวิจารณ์งาน

9001103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
 English for Communication
 การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน ความสัมพันธ์ระหว่างภาษาและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการติดต่อ สื่อสาร และแสดงความคิดเห็นกับบุคคลที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

9001104 การอ่านภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
 Reading English in Daily Life
 กลวิธีการอ่านภาษาอังกฤษเบื้องต้น และเทคนิคในการอ่านรูปแบบต่างๆ สามารถคิดเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของสิ่งต่าง ๆ ในเชิงเหตุผลโดยผ่านสื่อที่หลากหลายในชีวิตประจำวัน

- 9001105 ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน 3(3-0-6)
 English for Job Application
 ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมในการสมัครงาน คำศัพท์เกี่ยวกับตำแหน่งต่างๆ
 ภายในองค์กร การเขียนประวัติส่วนตัว การสัมภาษณ์งาน การสื่อสารทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การ
 สื่อสารข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
- 9001106 ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้ 3(3-0-6)
 English for Study Skills
 ทักษะภาษาอังกฤษที่จำเป็นต่อการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ การฟังบรรยาย การอ่าน
 งานวิชาการ การจดบันทึก การสรุปความ การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลงาน
- 9001107 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
 Japanese Language for Communication
 การฟังและการพูดภาษาญี่ปุ่นในการสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ การทักทาย การ
 แนะนำตัว การสอบถามข้อมูล การแสดงความคิดเห็น โดยมีการเปรียบเทียบและสอดแทรก
 วัฒนธรรมเพื่อประสิทธิภาพในการสื่อสาร
- 9001108 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
 Chinese Language for Communication
 การฟังและการพูดภาษาจีนในการสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ การทักทาย การแนะนำ
 ตัว การสอบถามข้อมูล การแสดงความคิดเห็น โดยมีการเปรียบเทียบและสอดแทรก
 วัฒนธรรมเพื่อประสิทธิภาพในการสื่อสาร
- 9001109 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
 Korean Language for Communication
 การฟังและพูดภาษาเกาหลีในการสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ การทักทาย การ
 แนะนำตัว การสอบถามข้อมูล การแสดงความคิดเห็น โดยมีการเปรียบเทียบและสอดแทรก
 วัฒนธรรม เพื่อประสิทธิภาพในการสื่อสาร

9001110 ภาษาอังกฤษผ่านสาระบันเทิง 3(3-0-6)
 English through Edutainment
 สาระบันเทิงเพื่อการเรียนรู้ภาษาอังกฤษ การสื่อสารและวัฒนธรรม จากข่าว สารคดี เกม การ์ตูน และแอนิเมชัน ภาพยนตร์ เพลง วิดีทัศน์ประกอบเพลง คลิปวิดีโอ และละคร

หมายเหตุ : มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

Edutainment for learning English; communication and culture learning through news, features, documentaries, games, cartoons and animations, movies, songs, music videos, video clips, and dramas

Remark : Teaching in English

9001111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสอบวัดมาตรฐาน 3(3-0-6)
 English for Standardized Tests
 ลักษณะข้อสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ โครงสร้างข้อสอบและเทคนิคการทำข้อสอบ ไวยากรณ์ และคำศัพท์ บทอ่าน การสนทนา บทสนทนา และสำนวนที่มักจะปรากฏในข้อสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ

หมายเหตุ : มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

Characteristics of standardized tests of English proficiency; test structures and techniques, grammar and vocabulary, passages, conversations, dialogues and expressions frequently appearing in English standardized tests

Remark : Teaching in English

9001112 ทักษะการพูดและการฟังภาษาอังกฤษ 3(2-2-5)
 English Speaking and Listening Skills
 คำศัพท์ และหลักการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อฟังและพูดตามสถานการณ์ที่กำหนด สรุปประเด็นสำคัญ ฟังบทสนทนาและข้อความสั้น ๆ แล้วจับใจความ ใช้ประโยค สำนวนเกี่ยวกับสิ่งรอบตัว การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการแนะนำตัว ครอบครัว การทักทาย การซื้อของ ภูมิศาสตร์ท้องถิ่น และการจ้างงาน เน้นการสื่อสารเรื่องที่ย่อยและเป็นกิจกรรมที่ต้องมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลโดยตรง ใช้ภาษาและโครงสร้างทางไวยากรณ์ในการพูดโต้ตอบในสถานการณ์ที่แตกต่างหลากหลาย โดยใช้ภาษา น้ำเสียง กิริยาท่าทางที่เหมาะสมตามมารยาททางสังคม และการเรียนรู้ถึงวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา

9001113 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ 3(2-2-5)
 English for Professional Purpose
 การใช้โครงสร้างและทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนทางภาษาอังกฤษเพื่อสรุป
 จับใจความสำคัญ แยกเปลี่ยนมุมมอง ความคิดเห็น และแนวทางในการแก้ไขต่อประเด็นสำคัญที่
 ปรากฏในบทความที่เกี่ยวกับเรื่องรอบตัว การบรรยายในชั้นเรียน ข่าว สารคดี ภาพยนตร์ หรือ
 เนื้อหาในสื่อดิจิทัล และพัฒนาทักษะการฟังและพูดผ่านกิจกรรมค่ายภาษาอังกฤษ

9001114 การเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)
 English Writing for Communication in Digital Age
 การเขียนข้อความภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในโอกาสต่าง ๆ ในยุคดิจิทัล การ
 เลือกภาพประกอบ รูปแบบ ขนาดและสีของตัวอักษรให้เหมาะสมกับโอกาส

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

9001201 ชีวิตกับจริยธรรม 3(3-0-6)
 Life and Morality
 ชีวิตตามแนวคิดทางปรัชญาและศาสนา ความหมายและความสำคัญของจริยธรรม
 ต่อชีวิต การพัฒนาชีวิตด้วยหลักจริยธรรมเพื่อการครองตน ครองคนและครองงาน เกณฑ์การตัดสิน
 ค่าทางจริยธรรม รวมถึงการพิจารณาปัญหาจริยธรรมในสังคมร่วมสมัย

9001202 ปรัชญากับชีวิต 3(3-0-6)
 Philosophy and Life
 ความหมาย ขอบเขตและความสำคัญของปรัชญา สาระสำคัญของอภิปรัชญา ญาณ
 วิทยาและจริยศาสตร์ ประเด็นปัญหาทางปรัชญาที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน

9001203 การคิดและการพัฒนาดน 3(3-0-6)
 Thinking and Personal Growth
 ความหมาย ธรรมชาติของการคิด เครื่องมือที่ใช้ในการคิด องค์ประกอบที่มีอิทธิพล
 ต่อการคิดของมนุษย์ ทฤษฎีและแนวคิดเกี่ยวกับความคิด ความคิดชนิดต่าง ๆ การนำความคิด
 ประยุกต์ใช้ในการพัฒนาดน การติดต่อสื่อสารและการสร้างความสัมพันธ์กับบุคคลอื่น การเป็นผู้นำผู้
 ตามที่ดี การขจัดความขัดแย้งภายในตนเองและบุคคลอื่น การทำงานร่วมกันกับผู้อื่น การค้นพบและ
 สร้างสันติสุขในตนเอง ครอบครัว และสังคมที่เกี่ยวข้อง การตรวจสอบการรับรู้ตัวตนและการพัฒนา
 ตนเอง

- 9001204 การพัฒนาบุคลิกภาพ 3(3-0-6)
 Personality Development
 การพัฒนาคุณลักษณะด้านบุคลิกภาพภายนอก และบุคลิกภาพภายใน จิตวิทยา
 การสื่อสาร การโน้มน้าวใจ มารยาททางสังคม และทักษะที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาบุคลิกภาพ
- 9001206 ทักษะการรู้สารสนเทศ 3(3-0-6)
 Information Literacy
 การรู้สารสนเทศกับการศึกษาระดับอุดมศึกษา กระบวนการพัฒนาทักษะการเรียนรู้
 สารสนเทศ การให้ความหมายและการวิเคราะห์ความต้องการ การคัดเลือกแหล่งสารสนเทศ กลยุทธ์
 การค้นและทักษะการสืบค้น การประเมินคุณค่า การวิเคราะห์และสังเคราะห์ การเรียบเรียงและการ
 นำเสนอสารสนเทศในรูปแบบต่าง ๆ จรรยาบรรณของผู้ใช้สารสนเทศ กฎหมายลิขสิทธิ์
- 9001209 สมาธิในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)
 Meditation in Daily Life
 ความหมายและความสำคัญของสมาธิ วิธีฝึกสมาธิเบื้องต้น ระดับของสมาธิ อุปสรรค
 ในการฝึกสมาธิ สมาธิในอิริยาบถต่าง ๆ สมถภาวนาและวิปัสสนาภาวนา ฝึกสมาธิตามหลักอานาปาน
 สติ
หมายเหตุ : มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ
 Meaning and significance of meditation; meditation practice for
 beginners; levels of meditation, obstacles to meditation, meditation in various
 postures, concentration of meditation (*Samatha bhāvanā*) and insight meditation
 (*Vipassanā bhāvanā*); practise mindfulness on breathing (*Ānāpānasati*)
Remark : Teaching in English

9001210 เสน่ห์และลีลาในงานบริการ 3(3-0-6)

The Charm and Style in Service

ความรู้เบื้องต้นขององค์ประกอบสำคัญและลักษณะในงานบริการ แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับบุคลิกภาพ การบริหารเสน่ห์จากบุคลิกภาพภายในและภายนอก ศิลปะในการเจรจา และการต้อนรับ การโน้มน้าวใจและการสร้างความประทับใจ การแก้ปัญหาสภาพแวดล้อมในงานบริการ คุณธรรมและจริยธรรมของงานบริการ

หมายเหตุ : มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

Introduction of the important elements and aspects of service; concept and theory of personality, charming management of internal and external personality, the art of negotiation and welcome, persuasion and impression, the environment management in service, moral and ethics in service

Remark : Teaching in English

9001211 สุนทรียภาพของชีวิต 3(2-2-5)

Aesthetics for Life

ทฤษฎีทางสุนทรียศาสตร์ กระบวนการและองค์ประกอบของการรับรู้ความงาม ความงามในธรรมชาติและ ความงามที่มนุษย์สร้างขึ้น สุนทรียะทางทัศนศิลป์ โสตศิลป์ โสตทัศนศิลป์ และวัตถุในชีวิตประจำวัน การสร้างประสบการณ์สุนทรียะในรูปแบบต่าง ๆ ได้แก่ การสร้างผลงานทางทัศนศิลป์ การขับร้องเพลง การเล่นเครื่องดนตรีประกอบจังหวะ รำวงมาตรฐาน กิจกรรมนันทนาการ การวิจารณ์ผลงานศิลปะ และการพัฒนาค่านิยมด้านสุนทรียภาพในส่วนบุคคล

9001212 ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ 3(2-2-5)

21st Century Skills for Living and Occupations

สืบค้น วิเคราะห์ แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับทักษะ 5cs คิววิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล สารสนเทศและความรู้ต่าง ๆ ได้อย่างมีเหตุมีผล ตระหนักรู้ในตนเองและผู้อื่น ยึดหยุ่น รู้จักปรับตัว ริเริ่มสิ่งใหม่เข้าใจความจริงและรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก โดยบูรณาการเพื่อประยุกต์ใช้ในการพัฒนาทักษะที่สำคัญต่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพในศตวรรษที่ 21

9001213 ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ 3(3-0-6)

Tourism for Learning

วิวัฒนาการ ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบและแนวโน้มของการท่องเที่ยว คุณลักษณะและการปฏิบัติตนในการเป็นนักท่องเที่ยวที่ดี ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อลักษณะของแหล่งท่องเที่ยว และธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว การมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ การสื่อสารทางการท่องเที่ยวและนำความรู้ที่ได้จากการท่องเที่ยวมาปรับใช้อย่างสร้างสรรค์

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

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

Human, Society and Environment

สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรม ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างมนุษย์ สังคม และสิ่งแวดล้อม บทบาทของเทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ ปัญหาสิ่งแวดล้อมและแนวทางการแก้ไข 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
 วิชาการและการปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรม ความเชื่อ พิธีกรรม เศรษฐกิจและการเมืองการปกครองไทย ความหลากหลายทางสังคมและพหุวัฒนธรรมไทย แนวทางการพัฒนาประเทศภายใต้ว่าทศวรรษความเป็นไทย
- 9001306 วิธีชีวิตมุสลิม 3(3-0-6)
 Muslim Ways of Life
 ความเป็นมาและพื้นฐานโครงสร้างของศาสนาอิสลาม การดำเนินชีวิตของมุสลิม ภายใต้หลักศรัทธา หลักการปฏิบัติ หลักจริยธรรม ลักษณะทางสังคม ขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปะ และสันตนาการ
- 9001307 สื่อมวลชนกับสังคม 3(3-0-6)
 Mass Media and Society
 คุณลักษณะ บทบาทหน้าที่ และอิทธิพลของสื่อมวลชนประเภทต่าง ๆ ที่มีผลต่อ สังคม 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 ภัยพิบัติ จากธรรมชาติ การกระจายตัวของประชากร ความแตกต่างทางเศรษฐกิจสังคมของประชากรอันเนื่องมาจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ การวิเคราะห์ปัญหาสำคัญทางภูมิศาสตร์ที่มุ่งผลต่อปัจจัยทาง เศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยและประเทศในประชาคมอาเซียน

9001310	เอเชียศึกษา Asian Studies สภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ สังคม วัฒนธรรม ภูมิหลังทางประวัติศาสตร์ในภูมิภาคต่าง ๆ ของเอเชีย บทบาทและความร่วมมือระหว่างประเทศภายในภูมิภาคเอเชีย และบทบาทของเอเชีย ที่มีผลต่อโลกทั้งทางวัฒนธรรม การเมือง และเศรษฐกิจ	3(3-0-6)
9001311	วิถีโลก The Global Ways วิวัฒนาการสังคม เศรษฐกิจ การเมืองและการปกครองของโลก สภาพปัจจุบันทิศทางของสังคมโลก วิกฤตการณ์โลก และการปรับตัวของไทยกับความเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก	3(3-0-6)
9001314	เศรษฐกิจสีเขียว Green Economy เศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต ความเท่าเทียมของสังคม การลดผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม การดูแลสิ่งแวดล้อม การลดการใช้ทรัพยากรแทนการแสวงหากำไร การพัฒนาอย่างยั่งยืน เศรษฐกิจสร้างสรรค์กับการใช้ทรัพยากรให้น้อยลง ต้นทุนทางปัญญา ทักษะการสร้างสรรค์ และผลงานเศรษฐกิจสร้างสรรค์	3(3-0-6)
<u>หมายเหตุ : มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ</u>		
Economy for life quality development; social equity, reducing environmental impact, environmental care, reducing natural resource use instead of profit, sustainable development, creative economy and reducing natural resource use, intellectual capital, creative skills and creative economy works		
<u>Remark : Teaching in English</u>		

9001315 ความเป็นเจ้าบ้าน 3(3-0-6)
Hospitality

วัฒนธรรมและความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสังคมยุคใหม่ ความคิดในการ
เข้าใจปฏิสัมพันธ์ระหว่างหรือข้ามวัฒนธรรม วัฒนธรรมในยุคโลกาภิวัตน์ วัฒนธรรมไทย อิทธิพลของ
วัฒนธรรม ทักษะคติ พฤติกรรมชาวต่างชาติต่อวิถีของเจ้าบ้าน ขนบธรรมเนียมและกฎ ระเบียบที่ควร
ปฏิบัติในฐานะเจ้าบ้าน

หมายเหตุ : มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

Culture and cultural diversity in contemporary society, concept for
understanding intercultural or cross-cultural interaction, culture in globalization, Thai
culture, influence of cultures, attitude and behavior of foreigners on the host's
habits; customs and regulations for being hosts

Remark : Teaching in English

9001316 พลเมืองที่เข้มแข็ง 3(2-2-5)
Potential Citizen

วิเคราะห์ ออกแบบการปฏิบัติ จัดทำโครงการ และปฏิบัติตนที่แสดงออกถึงการ
เคารพศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ ยอมรับความแตกต่างของบุคคล ความเสมอภาคและความเท่าเทียม
เคารพสิทธิ เสรีภาพ หลักสิทธิมนุษยชน และหลักปณิญาสากลว่าด้วยสิทธิมนุษยชน การรักษาสิทธิ
ของตนเองและชุมชน และการอยู่ร่วมกันในสังคมไทยและประชาคมโลกอย่างสันติตามหลักสันติธรรม
การสร้างและปฏิบัติตาม กฎ กติกาของสังคม และกฎหมายเบื้องต้นที่เกี่ยวข้อง รูปแบบการปกครอง
อุดมการณ์ และ วิถีชีวิตประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข หน้าที่ของตนเองในฐานะ
ของพลเมืองไทยในระบอบประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง และเคารพสิทธิผู้อื่นอย่างมี
เหตุผล มีจิตสำนึก รับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง มีจิตอาสาและจิตสาธารณะ จัดโครงการหรือ
กิจกรรมจิตอาสาและจิตสาธารณะ ส่งเสริมการปกป้องคุ้มครองดูแลประโยชน์และความเป็นธรรม
ของสังคมได้

9001317 ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น 3(2-2-5)
The King's Philosophy for Local Development

แนวคิด และหลักการของโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ผลที่เกิดขึ้นจากการ
ตั้งโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริประยุกต์ใช้หลักการทรงงาน หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
และแนวคิดการพัฒนาแบบยั่งยืนในชีวิตประจำวันได้ วิเคราะห์ยุทธศาสตร์ฉลาดรู้เพื่อการพัฒนา
ชุมชนต้นแบบตามศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาอย่างเป็นรูปธรรม และร่วมมือกันทำงานโดยบูรณา
การแบบองค์รวมกับทีมภาคีเครือข่าย ใช้กระบวนการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งการเรียนรู้และการลง
พื้นที่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

- 9001318 ฉลาดใช้ภาษี 3(3-0-6)
 Smart by Tax
 สิทธิประโยชน์ที่ประชาชนได้รับเงินภาษีของรัฐ บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบของประชาชนต่อการเสียภาษี แอปพลิเคชันทางภาษี ระบบภาษีของประเทศไทยและประเทศอื่น ๆ
- 9001319 ความปลอดภัยในทุกการเดินทาง 3(3-0-6)
 Safety in every Trip
 ความสำคัญของการเดินทาง องค์ประกอบของการเดินทาง การวางแผนการเดินทาง การเดินทางอย่างปลอดภัย ปัจจัยที่ส่งเสริมให้เกิดภัยจากการเดินทาง พฤติกรรมที่เสี่ยงต่อความปลอดภัยในการเดินทาง หลักการและแนวทางปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยในการเดินทาง ธุรกิจที่เกิดการสร้างรายได้จากการเดินทาง กรณีศึกษาของการเดินทางในปัจจุบัน
- 9001320 ทฤษฎีเกม 3(3-0-6)
 Game Theory
 การวิเคราะห์พฤติกรรมความชอบและความลำเอียง การตัดสินใจภายใต้สถานการณ์ที่ไม่แน่นอน บัญชีในใจ รูปแบบและชนิดของเกม เกมในสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง เกมว่าด้วยการบริหารความขัดแย้ง การประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกมในชีวิตประจำวัน การตัดสินใจเลือกระหว่างผลประโยชน์และศีลธรรม
- 9001321 วัยใสใจสะอาด 3(3-0-6)
 Youngster with Good Heart
 ความหมายของการทุจริต ประเภทและรูปแบบของการทุจริต สาเหตุและปัจจัยที่ก่อให้เกิดการทุจริต ผลกระทบของการทุจริต การแยกแยะระหว่างผลประโยชน์ส่วนตนกับผลประโยชน์ส่วนรวม การปรับกระบวนการคิดเพื่อสร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต คุณธรรมจริยธรรมในการป้องกันทุจริต กฎหมายและนโยบายที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันและปราบปรามการทุจริต แนวทางในการพัฒนาดตนเองเพื่อหลีกเลี่ยงการทุจริต
- 9001322 ความเป็นพลเมืองกับประชาธิปไตย 3(3-0-6)
 Citizenship and Democracy
 ความหมายและความสำคัญของการเป็นพลเมืองไทยและพลเมืองโลกในการปกครองตามระบอบประชาธิปไตย การศึกษาเพื่อการสร้างความเป็นพลเมืองในสังคมประชาธิปไตย ระบอบการเมืองการปกครอง สิทธิ เสรีภาพ หน้าที่ของพลเมือง สิทธิมนุษยชน การยอมรับความแตกต่างหลากหลายของคนในสังคม จิตสำนึกความรับผิดชอบต่อสังคม จิตสาธารณะ และการปรับตัวของพลเมืองในสถานการณ์โลกปัจจุบัน

- 9001323 ความหลากหลายทางวัฒนธรรมโลก 3(3-0-6)
 Global Cultural Diversity
 ความหลากหลายและความแตกต่างทางชนชาติ เชื้อชาติ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณีและชนชั้นทางสังคม หลักสิทธิมนุษยชน คุณลักษณะเพื่อการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข
- 9001324 ธุรกิจจำลอง 3(2-2-5)
 Business Simulations
 กระบวนการสู่การเป็นผู้ประกอบการและแนวทางในการดำเนินธุรกิจ ใช้เครื่องมือ Model Business Canvas การวิเคราะห์สถานการณ์ทางธุรกิจ การกำหนดเป้าหมายและกลยุทธ์ในการดำเนินงานทั้ง 4 ด้านประกอบด้วยด้านการตลาด ด้านการผลิต ด้านการจัดการ และด้านการเงิน การบริหารความเสี่ยง การวางแผนสำรองและแนวทางการแก้ไขปัญหา จัดแสดงผลิตภัณฑ์หรือการบริการ
- 9001325 ธุรกิจดิจิทัล 3(2-2-5)
 Digital Business
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับดิจิทัล หน้าที่ของธุรกิจโครงสร้างพื้นฐานธุรกิจดิจิทัล ขอบเขตและรูปแบบของธุรกิจดิจิทัล ผลิตภัณฑ์ดิจิทัล เทคโนโลยี สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ กลยุทธ์ธุรกิจ แบบจำลองธุรกิจดิจิทัล กรณีศึกษาธุรกิจดิจิทัลที่ประสบความสำเร็จ โมเดลธุรกิจดิจิทัลที่ประสบความสำเร็จ และเหมาะสมกับกลุ่มลูกค้า และการสร้างธุรกิจดิจิทัลในอนาคต
- 9001326 ธุรกิจชุมชน 3(3-0-6)
 Community Business
 สภาพบริบทชุมชน ศักยภาพชุมชน การวิเคราะห์ความต้องการของลูกค้า การนำศาสตร์พระราชามาปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการทำธุรกิจ และการสืบทอดภูมิปัญญาในท้องถิ่น พัฒนางค์ความรู้สู่การทำธุรกิจชุมชน องค์ประกอบของการเริ่มต้นทำธุรกิจชุมชน กรณีศึกษา
- 9001327 ฉลาดออมและการลงทุน 3(3-0-6)
 Saving and Investment in Intelligent Style
 ประยุกต์ใช้แนวคิดทางด้านเศรษฐศาสตร์มาใช้วางแผนการดำรงชีวิต ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบัน สร้างความมั่นคงในชีวิต ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการออมและการลงทุนในตลาดการเงิน ผลตอบแทนและความเสี่ยงจากการลงทุน

9001328 เงินสร้างความมั่งคั่ง 3(3-0-6)

Monetary Wealth Creation

การตรวจสอบสถานะการเงิน วางแผนการเงิน การสร้างฝันเป็นจริงด้วยแผนการเงิน
ฉลาดหา ฉลาดใช้ บนความจำเป็นและความต้องการจัดบันทึกเพื่อควบคุมและความมั่งคั่ง การสะสม
สร้างสุข และหลักการให้เงินทำงานแทนเพื่อความสุขในบั้นปลายชีวิต

หมายเหตุ : มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

Financial checking; financial planning; pursue the dream by financial
planning, smart earning; smart spending based on need and want, note for
controlling wealth, saving for happiness and letting money work for happy retired life

Remark : Teaching in English

กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

9001401 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)

Exercise for Health

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ การฝึกทักษะพื้นฐานการ
เคลื่อนไหวร่างกาย การฝึกออกกำลังกายรูปแบบต่าง ๆ การเล่นกีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ การเสริมสร้าง
และทดสอบสมรรถภาพทางกายเพื่อสุขภาพ

9001402 ผู้นำนันทนาการ 3(2-2-5)

Recreation Leadership

ความสำคัญ คุณสมบัติ การดำเนินงาน เทคนิคและวิธีการเป็นผู้นำนันทนาการ
การเสริมสร้างทักษะการเป็นผู้นำและผู้ตาม การเขียนโครงการ และการฝึกปฏิบัติการเป็นผู้นำด้วย
กิจกรรมต่างๆ ทางนันทนาการ

9001403 นันทนาการทางการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม 3(2-2-5)

Recreation in Conservation of Nature and Environment

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมกับมนุษย์ในทาง
นันทนาการ ปัญหาของธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากสาเหตุต่าง ๆ ความสำคัญและความ
จำเป็นของการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การศึกษาลักษณะของแหล่งธรรมชาติประเภทต่าง ๆ
กับลักษณะของกิจกรรมนันทนาการ การจัดโปรแกรมนันทนาการที่เหมาะสม กิจกรรมงานอดิเรก
กิจกรรมสำรวจนอกสถานที่

- 9001404 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ 3(2-2-5)
Information Technology for Learning
ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ด้านฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ ด้านระบบปฏิบัติการ การใช้งานคลาวด์แอปพลิเคชัน การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ความก้าวหน้าในการพัฒนาทางเทคโนโลยีสารสนเทศในปัจจุบัน
- 9001407 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)
Science for Quality of Life
ผลกระทบของความเจริญทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต องค์ประกอบของสุขภาพ การบูรณาการแนวความคิดและวิธีการในการดูแลรักษาสุขภาพของตนเอง ปัจจัยที่มีผลต่อสุขภาพ การสร้างเสริมสุขภาพแบบองค์รวม การป้องกันภาวะเสี่ยงต่อสุขภาพ ตลอดจนการเลือกใช้บริการสุขภาพเมื่อประสบปัญหา
- 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 องค์ประกอบเรื่องเพศพฤติกรรมที่ถูกต้องทางเพศ สุขภาพทางเพศ ค่านิยม สังคมและวัฒนธรรมที่มีอิทธิพลต่อการหล่อหลอมวิถีทางเพศ การวางแผนครอบครัว การส่งเสริมความสัมพันธ์ในครอบครัว การวางแผนชีวิตและกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง
- 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 สีและเครื่องหมาย ความปลอดภัย ความปลอดภัยในการใช้ไฟฟ้า การปฐมพยาบาลเบื้องต้น ท่าทางในการทำงาน เพื่อความปลอดภัย โรคจากการทำงาน อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล มลพิษทางสิ่งแวดล้อม และการจัดการของเสียอย่างเป็นระบบ
- 9001413 เทคโนโลยีชีวภาพกับชีวิต 3(3-0-6)
 Biotechnology and Life
 ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีชีวภาพและการประยุกต์ใช้และผลกระทบของเทคโนโลยีชีวภาพในด้านสุขภาพและการแพทย์ ด้านการเกษตร ด้านอุตสาหกรรม ด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน
- 9001414 วิทยาศาสตร์กับชีวิตยุคใหม่ 3(3-0-6)
 Science and Modern Life
 จุดกำเนิดวิทยาศาสตร์ จินตนาการเพื่อการปรับเปลี่ยนชีวิตในโลกสมัยใหม่ ผลกระทบของวิทยาศาสตร์ต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อความเป็นอยู่ที่ดี การบูรณาการศาสตร์ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ การสื่อสาร อาหาร สิ่งแวดล้อม การแพทย์ ศิลปวัฒนธรรม และวิศวกรรมอย่างสร้างสรรค์และเหมาะสม
หมายเหตุ : มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ
 Origin of science; imaginary visions for modern life development, effects of science on promoting a better quality of life, creative and ethical integration with information technology, communication, food, agriculture, environment, medicine, arts and culture and engineering
Remark : Teaching in English
- 9001415 การสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ 3(2-2-5)
 Wellness Promotion and Care
 หลักการ ความสำคัญของการสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ นโยบายสาธารณะ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการออกแบบ และจัดกิจกรรมการสร้างเสริมและดูแลสุขภาพทางกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและปัญญา การฝึกปฏิบัติการกิจกรรมการสร้างเสริมและดูแลสุขภาพโดยใช้กิจกรรมทางกายและกีฬาที่เหมาะสม

- 9001416 พลเมืองดิจิทัล 3(2-2-5)
Digital Citizens
การรู้เท่าทันสื่อ กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการใช้สื่อ การใช้เครื่องมือ
อุปกรณ์ และเทคโนโลยีดิจิทัล การนำเสนอสื่อในรูปแบบที่หลากหลาย
- 9001417 พลเมืองสีเขียวกับการพัฒนาอย่างยั่งยืน 3(2-2-5)
Green Citizens and Sustainable Development
พลเมืองเพื่อการเปลี่ยนแปลงสังคม การพัฒนาชุมชนสีเขียว นวัตกรรมสีเขียว การ
จัดการขยะและการนำมาใช้ใหม่ ผลิตภัณฑ์รักษ์โลก พืชกับชุมชนสีเขียว กิจกรรมสีเขียวเพื่อสังคม การ
สร้างธุรกิจคาร์บอนเครดิต จิตอาสา ธรรมชาติบำบัดและการพัฒนาอย่างยั่งยืน การรณรงค์ด้าน
สิ่งแวดล้อม
- 9001418 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับชีวิต 3(3-0-6)
Science and Technology in Life
ทักษะทางวิทยาศาสตร์พื้นฐานและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น
และการนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน
- 9001419 รักษ์โลก 3(3-0-6)
Global Care
รู้เท่าทันสถานการณ์ ปัญหาและสาเหตุสิ่งแวดล้อมในปัจจุบัน ผลกระทบด้าน
สิ่งแวดล้อม แนวทางการแก้ไขและป้องกันปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม การส่งเสริมความตระหนัก และ
สร้างจริยธรรมทางสิ่งแวดล้อม การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีด้านสิ่งแวดล้อมในการดำเนินชีวิต
- 9001420 เทคโนโลยีกับชีวิตยุคใหม่ 3(2-2-5)
Technology in Modern Life
การจัดการข้อมูลในรูปแบบต่างๆ ด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล การเลือกอุปกรณ์
คอมพิวเตอร์ การติดตั้งและบำรุงรักษาคอมพิวเตอร์เบื้องต้น การใช้โปรแกรมอรรถประโยชน์ การ
นำเสนอข้อมูลสารสนเทศโดยใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อเป็นพื้นฐานในชีวิตประจำวัน

9001421 ศิลปะการมีสุขภาพที่ดี 3(3-0-6)
 Art of Healthy Living
 แนวทางเบื้องต้นของการมีสุขภาพที่ดี คุณภาพชีวิต พัฒนาการของมนุษย์ ความสมดุลระหว่างร่างกายและจิตใจ อาหารและโภชนาการ สมรรถภาพของร่างกายและการออกกำลังกาย การบูรณาการระหว่างสุขภาพและความงาม สุขภาพจิตและสุขภาวะ การจัดการความเครียด สุขภาพทางเพศ การดูแลสุขภาพตั้งแต่แรกเกิดจนชราภาพ จุดมุ่งหมายของชีวิต
หมายเหตุ : มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

Introduction to healthy living, quality of life, human development, balance between body and mind, diets and nutrition, fitness and exercise, integration of health and beauty, mental health and well-being, stress management, sex health, healthcare from birth to aging and goals of life

Remark : Teaching in English

คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชาแกน

4091801 คณิตศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5)
 Basic Mathematics
 ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์ของฟังก์ชันตัวแปรเดียวและการประยุกต์ปริพันธ์และการประยุกต์ การใช้เครื่องคำนวณหรือคอมพิวเตอร์ในการแก้ปัญหา

4111104 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ 3(2-2-5)
 Statistics for Science
 ความหมายของสถิติ การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงตัวแปรสุ่มวิฤตและต่อเนื่อง การแจกแจงตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์ การทดสอบไคกำลังสองและสถิติไม่อิงพารามิเตอร์ การใช้คอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูลและการประยุกต์ใช้ในงานวิจัย

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 การเคลื่อนที่แบบ
ฮาร์มอนิกอย่างง่าย ความดันของเหลว คลื่นเสียง สมดุลต่อการเลื่อนตำแหน่ง สมดุลต่อการหมุน
กฎของโอห์ม ไฟฟ้ากระแสตรง
- 4021101 เคมีเบื้องต้น 3(3-0-6)
Introductory Chemistry
สสารและการจำแนกสสาร สมบัติของสสาร โครงสร้างอะตอม ธาตุและสมบัติของ
ธาตุตามตารางธาตุ พันธะเคมี สถานะของสารปริมาณสัมพันธ์ สมดุลเคมี สมดุลกรด-เบส
จลนพลศาสตร์เบื้องต้น
- 4021102 ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น 1(0-3-0)
Introductory Chemistry Laboratory
หลักปฏิบัติทั่วไปในการปฏิบัติการทางเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐานและ การ
ปฏิบัติการการใช้เครื่องมือ เทคนิคพื้นฐานเกี่ยวกับปฏิบัติการทางเคมี ปฏิบัติการเกี่ยวกับของแข็ง
ของเหลว และแก๊ส สมดุลเคมี สมดุลกรด-เบส จลนพลศาสตร์เบื้องต้น
- 4031101 ชีววิทยาเบื้องต้น 3(3-0-6)
Introductory Biology
คุณสมบัติและการจัดระบบของสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีทางวิทยาศาสตร์ สารเคมีและ
องค์ประกอบทางเคมีของสิ่งมีชีวิต เซลล์ วัฏจักรเซลล์ และเมแทบอลิซึม สารพันธุกรรมและการ
ถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายทางชีวภาพ โครงสร้างและ
หน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรมของสิ่งมีชีวิต
- 4031102 ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น 1(0-3-0)
Introductory Biology Laboratory
กล้องจุลทรรศน์และวิธีการใช้ สารประกอบทางเคมีในสิ่งมีชีวิต โครงสร้างของเซลล์
การแบ่งเซลล์ การถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม เมแทบอลิซึม วิวัฒนาการ โครงสร้างของพืชและ
สัตว์ ระบบนิเวศและพฤติกรรมของสิ่งมีชีวิต

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

- | | | |
|---------|--|----------|
| 4571101 | <p>คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น</p> <p>Introductory to Home Economics</p> <p>ความหมาย ปรัชญา ขอบข่ายและประโยชน์ของงานคหกรรมศาสตร์ การบูรณาการกับศาสตร์และศิลป์ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ จรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพและการส่งเสริมภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์ เพื่อคุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม การฝึกปฏิบัติการ</p> | 3(2-2-5) |
| 4571504 | <p>หลักเศรษฐศาสตร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Principles of Economics for Home Economics</p> <p>แนวคิดทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ กลไกของอุปสงค์และอุปทาน ดุลยภาพของตลาด การผลิต ต้นทุนการผลิต หลักการเลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ การกำหนดราคาสินค้าในตลาด บริโภคศึกษา พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค การฝึกปฏิบัติการ</p> | 3(2-2-5) |
| 4572912 | <p>คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Computer and Information Technology for Home Economics</p> <p>โปรแกรมประยุกต์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมเพื่อการคำนวณ ฝึกการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อส่งเสริมงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน การฝึกปฏิบัติการ</p> | 3(2-2-5) |
| 4573502 | <p>การจัดการงานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Management in Home Economics</p> <p>ความสำคัญของหลักการจัดการงานคหกรรมศาสตร์ แนวทางการพัฒนา การวางแผนการจัดการงานนิทรรศการและงานอีเว้นท์ทางคหกรรมศาสตร์ ระบบการติดต่อประสานงาน การจัดซื้อ การจัดเก็บ การบริหารการใช้วัตถุดิบ การตรวจสอบและประเมินผล การฝึกปฏิบัติการ</p> | 3(2-2-5) |
| 4573504 | <p>ธุรกิจและการตลาดดิจิทัลทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Business and Digital Marketing in Home Economics</p> <p>รูปแบบการประกอบธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ การส่งเสริมการตลาด การสื่อสารการตลาด ความสำคัญของการตลาดดิจิทัล และสื่อสังคมออนไลน์ การวางแผน และกลยุทธ์การตลาดดิจิทัล การใช้เครื่องมือทางการตลาดดิจิทัล และสื่อสังคมออนไลน์ ให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย การวางแผน และกลยุทธ์การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมออนไลน์ กรณีศึกษาที่สำคัญ คุณลักษณะและหน้าที่สำคัญของผู้ประกอบการ จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ ปัญหาและอุปสรรคกับการทำธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติการ</p> | 3(2-2-5) |

4573912 การสัมมนาเศรษฐศาสตร์ 1(0-3-0)
 Seminar in Home Economics
 รูปแบบและขั้นตอนการจัดสัมมนา ค้นคว้าเนื้อหาที่ทันสมัยและเกี่ยวข้องกับงานทาง
 คหกรรมศาสตร์ การนำเสนอ การอภิปราย เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้หาแนวทางในการพัฒนางานทาง
 คหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติการ

4573914 การวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ 3(2-2-5)
 Research in Home Economics
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย วัตถุประสงค์และประเภทของการวิจัย การวางแผน
 การทดลอง วิธีการสุ่มตัวอย่างและการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนโครงการวิจัย
 การนำเสนอข้อมูล และการเขียนรายงานการวิจัย การฝึกปฏิบัติการ

กลุ่มวิชาเฉพาะ

วิชาเฉพาะบังคับ

4571102 ศิลปะสร้างสรรค์กับงานเศรษฐศาสตร์ 3(2-2-5)
 Creative Arts and Crafts of Home Economics
 ความสำคัญของศิลปะหลักและความคิดสร้างสรรค์งานศิลปะ และการประยุกต์ใช้
 ศิลปะเพื่อการสร้างสรรค์ ด้านงานเศรษฐศาสตร์ การฝึกปฏิบัติการ

4571305 โภชนาการ 3(3-0-6)
 Nutrition
 ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพ โภชนบัญญัติ
 9 ประการ สารอาหาร หน้าที่ ความต้องการ แหล่งสารอาหาร กระบวนการย่อย การดูดซึม และ
 เมแทบอลิซึมของมนุษย์ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย โภชนาการตามสถานการณ์ปัจจุบัน
 หน่วยงานที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ ส่งเสริมบริโภคนิสัยให้ถูกหลักโภชนาการ

4571306 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)
 Food Theories and Principles of Cooking
 ลักษณะ องค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร หลักและวิธีการ
 ประกอบอาหาร เครื่องปรุง การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาอาหาร การทดสอบคุณสมบัติของอาหาร
 และการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการ

- 4571404 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5)
Principles of Clothing Construction
อุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้เกี่ยวกับการใช้จักรเย็บผ้า การวัดตัว การสร้างแบบตัดเสื้อผ้า การเตรียมผ้า การตัด การเย็บ การทำตะเข็บเบื้องต้น ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย การตกแต่งเบื้องต้น การเลือกซื้อสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม การดูแลรักษา การฝึกปฏิบัติการ
- 4571503 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5)
Vegetable and Fruit Carving
ความสำคัญ ความเป็นมา และประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้ เทคนิคการปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการแกะสลัก การประยุกต์ใช้งานแกะสลักในคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติการ
- 4572301 หลักการประกอบอาหารไทย 3(2-2-5)
Principles of Thai Cooking
การประกอบอาหารไทยดั้งเดิมและร่วมสมัย ตามเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย วิธีการปรุงและเทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่งและจัดองค์ประกอบของอาหารแบบสร้างสรรค์ การจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุนการผลิตและการจัดจำหน่าย การฝึกปฏิบัติการ
- 4572302 ขนมไทย 3(2-2-5)
Thai Desserts
ประวัติความเป็นมาของขนมไทย ความสำคัญของขนมไทยในประเพณีพิธีการที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย เรียนรู้วัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีการประกอบขนมไทย และประเภทขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ ภาชนะและบรรจุภัณฑ์สำหรับงานขนมไทย การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ
- 4572508 หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง 3(2-2-5)
Floral Arrangement and Banana-Leaf Craft
รูปแบบและการออกแบบการจัดดอกไม้ และผลิตภัณฑ์งานใบตอง การเลือก การเตรียม การจัดดอกไม้และงานใบตองเบื้องต้น การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การฝึกปฏิบัติการ

4572710 พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว 3(2-2-5)
 Human and Family Development
 ความสัมพันธ์ในครอบครัว ลักษณะของครอบครัว วัฏจักรครอบครัว การจัดการ
 ทรัพยากรครอบครัวและการเลือกบริโภค การวางแผนครอบครัว อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว ปัญหา
 ครอบครัวและแนวทางการป้องกันและการจัดการ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติการ

4574319 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3(3-0-6)
 Food Safety and Sanitation
 ความสำคัญของหลักการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร จุลินทรีย์ก่อ
 โรค สารพิษในอาหาร การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การควบคุมคุณภาพอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร
 และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร

วิชาเฉพาะเลือก

1.กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

4571302 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5)
 Family Nutrition
 ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลในช่วงวัยต่าง ๆ และการกำหนด
 รายการ อาหารและสารอาหารที่ควรได้รับของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน
 เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ การฝึกปฏิบัติการ

4572304 การถนอมอาหาร 3(2-2-5)
 Food Preservation
 หลักและวิธีการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การใช้สารปรุงแต่งที่ใช้ในการ
 ถนอมอาหาร อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการถนอมอาหาร การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์อาหารที่ผ่าน
 การถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร การฝึกปฏิบัติการ

4572305 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5)
 Local Food
 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารประจำท้องถิ่น การเลือกใช้อุปกรณ์และการเลือกซื้อ
 วัตถุดิบในท้องถิ่น การจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ ตามความนิยมประจำภาค วิธีการ
 และเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การฝึกปฏิบัติการ

- 4572307 อาหารว่าง 3(2-2-5)
 Snack Food
 ประเภทอาหารว่าง การเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ หลักการและวิธีการจัด
 อาหารว่าง การประกอบอาหารว่างคาวหวาน อาหารว่างยอดนิยม การจัดชุดอาหารว่าง การออกแบบ
 บรรจุภัณฑ์อาหารว่าง การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ
- 4572309 วัตถุดิบอาหารและการเตรียม 3(2-2-5)
 Raw Materials and Preparation
 การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญพืช ผลิตภัณฑ์นม
 อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูปเพื่อการปรุงประกอบอาหาร การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและ
 สมุนไพร การหั่น การตัดแต่งเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับชนิดอาหาร รวมถึงการเลือกใช้เครื่องมือและ
 อุปกรณ์ในการเตรียม และการประเมินคุณภาพอาหาร การฝึกปฏิบัติการ
- 4573307 ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม 3(2-2-5)
 Ice Cream and Dairy Product
 ประเภทของไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม อุปกรณ์ ส่วนผสม การผลิตไอศกรีมและ
 ผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การคำนวณ
 ต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ
- 4573315 หลักการประกอบอาหารยุโรป 3(2-2-5)
 Principles of European Food
 อาหารยุโรป หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และการประกอบอาหารยุโรปประเภท ผัก
 ธัญชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการประกอบ การผัด การทอด การอบ การย่าง การตุ๋น
 การเคี่ยว การต้ม การนึ่ง การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร การฝึกปฏิบัติการ
- 4573316 อาหารเอเชีย 3(2-2-5)
 Asian Food
 วัฒนธรรมการบริโภคและการประกอบอาหารเอเชีย การจัดอาหารจานหลัก อาหาร
 ว่างและของหวานยอดนิยมในเทศกาล รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน
 การจัดตกแต่งอาหารเอเชียเชิงสร้างสรรค์ตามวัฒนธรรมการบริโภค การคำนวณต้นทุน การฝึก
 ปฏิบัติการ

- 4573313 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)
 Art of Food Design and Decoration
 การออกแบบและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการตกแต่ง
 ผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงามและโดดเด่นสำหรับ
 การบริการและการแต่งงาน การฝึกปฏิบัติการ
- 4573317 เทคโนโลยีเบเกอรี่และเพสตรี 3(2-2-5)
 Bakery and Pastry Technology
 เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี บทบาทของส่วนผสม อุปกรณ์และเครื่องมือ
 เครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ เทคนิคการเตรียมการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี และรวมถึงการตกแต่ง
 การทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุนการผลิตและการจัดจำหน่าย การฝึกปฏิบัติการ
- 4573318 เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่และเพสตรีเชิงธุรกิจ 3(2-2-5)
 Bakery and Pastry Technology Productive for Business
 การผลิตเบเกอรี่และเพสตรีจำนวนมาก เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่ขั้นสูง การเก็บ
 รักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การตรวจสอบคุณภาพ การประยุกต์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การดำเนิน
 ธุรกิจเบเกอรี่ การฝึกปฏิบัติการ
- 4574318 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพอาหาร 3(2-2-5)
 Product Development and Food Quality Measurement
 หลักและวิธีการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร
 การยอมรับอาหารของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีประเมินคุณภาพอาหารด้วยการตรวจวัดและการ
 ประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส การฝึกปฏิบัติการ
- 4574320 นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด 3(2-2-5)
 Food Innovation for Health and Dietetics
 วิทยาการและแนวโน้มการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ การผลิตอาหารจากพืชและสัตว์
 การเลือกใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ทดแทน การประกอบและดัดแปลงอาหาร แนวทางโภชนาการเพื่อ
 ป้องกันและการบำบัดโรค เทคโนโลยีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ อันตรายและความปลอดภัยของ
 นวัตกรรมอาหาร กฎหมายและข้อบังคับสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การฝึกปฏิบัติการ

4574321 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)
 Food and Beverages Production Service
 การผลิตอาหารและการบริการ กระบวนการเตรียม กำหนดรายการอาหาร คำนวณ
 ต้นทุนการผลิต การบริการอาหารตามรูปแบบสากล การบริการ บุฟเฟ่ต์ การบริการค็อกเทล การ
 บริการอาหารจานด่วน การบริการอาหารในสถานศึกษาหรือสถานประกอบการ การบริการอาหาร
 และเครื่องดื่มในงานประชุม การฝึกปฏิบัติการ

4574322 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ 3(2-2-5)
 Commercial Food and Preparation
 หลักการทำงานเป็นทีม การวางแผนงานเพื่อการประกอบอาชีพ การเลือกและการ
 เตรียมวัตถุดิบ ดำเนินมาตรฐาน คำนวณต้นทุนอาหารต่อหน่วย การจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อ
 การจำหน่าย การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับประเภทอาหาร การฝึกปฏิบัติการ

2. กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

4571405 เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5)
 Clothing Construction Techniques
 ผ้าและวัสดุ อุปกรณ์ การทำตะเข็บให้สำเร็จ การทำเครื่องหมายบนแบบ เทคนิค
 และการตัดเย็บการประกอบเสื้อผ้า กระเป๋า การติดซิปและเครื่องเกาะเกี่ยว เทคนิคการเข้าปก แขน
 เสื้อ การเจาะคอเสื้อ วัสดุตกแต่งกับการตัดเย็บเสื้อผ้า การฝึกปฏิบัติการ

4571406 การออกแบบเครื่องแต่งกาย 3(2-2-5)
 Costume Design
 ความสำคัญของการออกแบบเครื่องแต่งกาย ประวัติเครื่องแต่งกาย หลักการ
 ออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดแบบเสื้อผ้าบนหุ่น การประยุกต์หลักศิลป์และแนวโน้มในการ
 ออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย เครื่องประดับ การฝึกปฏิบัติการ

4572403 การสร้างแบบและแยกแบบตัด 3(2-2-5)
 Pattern Construction and Processing
 ความสำคัญของการสร้างแบบตัดและแยกแบบตัด การวัดตัว การสร้างแบบ
 มาตรฐานของเสื้อกระโปรง และกางเกง การสร้างปกและแขน การสร้างแบบตัดชุดโอกาสพิเศษ การ
 แยกแบบตัดเสื้อ การตัดเย็บลองตัวเพื่อการทดสอบการแยกแบบตัด การแก้ไขแบบตัด การฝึก
 ปฏิบัติการ

- 4572404 การออกแบบแฟชั่นเสื้อผ้าระดับสูง 3(2-2-5)
 Advance Apparel Design
 ความสำคัญของการออกแบบ หลักการในการออกแบบแฟชั่น ประเภทของนักออกแบบแฟชั่น วัฒนธรรมและประเพณีที่มีผลต่อการออกแบบ การออกแบบชุดบนหุ่นและบนกระดาษ แนวโน้มความนิยมของแฟชั่นตามความต้องการของตลาด คอลเลคชั่นของเสื้อผ้า ชนิดของผ้าและส่วนตกแต่ง การออกแบบเสื้อเดี่ยว กระโปรงเดี่ยว เสื้อผ้าประเภทชุดติดกัน การเปลี่ยนแปลงรูปทรงเสื้อผ้า การฝึกปฏิบัติการ
- 4572406 นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5)
 Textile and Clothing Innovation
 จำแนกประเภทลักษณะ และคุณสมบัติของเส้นใย การทดสอบเส้นใย ความรู้พื้นฐานในการผลิตผ้า และการตกแต่งเบื้องต้น ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมสิ่งทอในการผลิตผ้า นวัตกรรมสิ่งทอรักษ์โลก การเลือกซื้อ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม การดูแลรักษาการฝึกปฏิบัติการ
- 4572409 การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น 3(2-2-5)
 Pattern Making
 อุปกรณ์สร้างแบบเสื้อแฟชั่น ความรู้เกี่ยวกับการวัดตัว การสร้างแบบตัดเสื้อผ้า การสร้างแบบเสื้อผ้าบนหุ่น การออกแบบและดัดแปลงแบบตัดเบื้องต้น การตัดและเย็บผ้าดิบหลังจากการสร้างแพทเทิร์นบนหุ่น การทำแพทเทิร์นหลังจากผ้าดิบ การตัดเย็บให้เป็นเสื้อตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ
- 4572410 วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5)
 Culture of Textile and Clothing
 ลักษณะของวัฒนธรรมและประเพณีการแต่งกาย วิวัฒนาการของวัสดุสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มของไทยและต่างประเทศ อุปกรณ์และเทคนิคการผลิตในแต่ละยุค การวิเคราะห์แนวทางในการพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม การฝึกปฏิบัติการ
- 4573406 การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี 3(2-2-5)
 Woman's Clothing Construction
 หลักการตัดเสื้อและกระโปรงสตรี เครื่องมือเครื่องใช้ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี การเลือกแบบให้เหมาะสมกับผู้สวมใส่ การวัดตัว การสร้างแบบตัดเสื้อผ้าสตรี การแยกแบบจากแบบตัดมาตรฐาน การคำนวณผ้า และการเตรียมผ้าก่อนการตัดเย็บ เทคนิคที่ใช้ในการตัดเย็บและการตกแต่ง เสื้อ กระโปรงสตรีตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ

- 4573407 การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย 3(2-2-5)
 Man's Clothing Construction
 ความรู้เกี่ยวกับชนิดและลักษณะของเสื้อผ้าชาย การวัดตัว การสร้างแบบ การขยาย และลดส่วนแบบเสื้อผ้าชาย การเลือกผ้าและการคำนวณผ้า และการเตรียมผ้าก่อนการตัดเย็บ เทคนิคในการเย็บเสื้อและกางเกงชายตามสมัยนิยม การตัดเสื้อเชิ้ต กางเกงสำหรับผู้ชาย มีขอบและไม่ขอบ ต่อ แบบมีจีบและไม่มีจีบ เนคไท เสื้อคลุม การแก้ไขกางเกงให้เหมาะสมกับรูปร่าง การฝึกปฏิบัติการ
- 4573408 การทำเสื้อผ้านุ่น 3(2-2-5)
 Moulage Dressmaking
 ความหมายและความสำคัญของการทำเสื้อผ้านุ่น นุ่นและการเลือกใช้หุ่น ลักษณะผ้าและ โอกาสที่ใช้ รูปแบบและการประยุกต์ใช้การสร้างแบบเบื้องต้นบนหุ่น เทคนิคการทำเสื้อผ้านุ่น การตัดเย็บเสื้อผ้านุ่น กระโปรง การจับจีบบนหุ่น การออกแบบเสื้อผ้านุ่นตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ
- 4573409 การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี 3(2-2-5)
 Undergarment Construction
 ความรู้เกี่ยวกับเสื้อผ้าชั้นในสตรี คุณสมบัติผ้าและเส้นใย วัสดุ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้เทคนิค การสร้างแบบมาตรฐาน การสร้างแพทเทิร์นเสื้อยกทรง การสร้างแพทเทิร์นกางเกงใน และชุดชั้นในติดกัน การแยกแบบ เทคนิคในการตัดเย็บ การตกแต่งชุดชั้นใน การฝึกปฏิบัติการ
- 4573410 การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(2-2-5)
 Making Children's Clothes
 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้เด็กก่อน การเลือกใช้วัสดุ และอุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อเด็กหญิง - ชายตามช่วงวัย การออกแบบตัดเย็บเสื้อเด็กให้เหมาะสมกับโอกาส การตกแต่งเสื้อ การสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อเด็ก การตัดเย็บเสื้อคอกลม เสื้อมีปก เสื้อฮาวาย เสื้อตัวหลวม เสื้อกั๊ก แขนเสื้อ กางเกง กระโปรงเด็ก การฝึกปฏิบัติการ
- 4573411 เทคโนโลยีการย้อมสี 3(2-2-5)
 Dyeing Technology
 ทฤษฎีการย้อมสี สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการย้อม ชนิดและคุณสมบัติของเทคนิคการย้อมสีธรรมชาติและเทคนิคการย้อมสีสังเคราะห์ การทำผ้ามัดย้อม การทำลวดลายจากการย้อมสี การออกแบบลวดลายการทดสอบความคงทนของสี การฝึกปฏิบัติการ

- 4574411 การตัดเย็บสูทสตรี 3(2-2-5)
 Making Suits for Women
 ชนิดและลักษณะของสูทสตรี การเลือกชนิดผ้าและวัสดุประกอบ การเตรียมผ้า การวัดตัว สร้างแบบตัดโดยอาศัยเทคนิคแบบเทเลอร์ การสร้างแบบตัดแขนเสื้อสูท และซับใน การเย็บประกอบเสื้อสูทสตรีตามแบบเทเลอร์ การทำรังคัมสำหรับสูทสตรี การประยุกต์เทคนิคในการตัดเย็บเสื้อสูทสตรี การฝึกปฏิบัติการ
- 4574413 การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี 3(2-2-5)
 Wedding and Evening Gown
 ชนิดและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดเย็บ ชนิดของตะเข็บและเทคนิคการใช้เครื่องเย็บเย็บ ชนิดและลักษณะชุดวิวาห์ – ราตรี ลักษณะของรูปร่าง และการวัดขนาดตัว การสร้างแบบและตัดเย็บชุดวิวาห์ราตรีแบบเอไลน์ บอลลูน ทรงทรัมเป็ต ทรงเอ็มไพร์ เทคนิคการจับจีบผ้าบนหุ่น การเจาะลูกไม้ การตัดเย็บ การตกแต่ง การดูแลรักษา การฝึกปฏิบัติการ
- 4574416 การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5)
 Textiles and Garments Management
 โครงสร้างขององค์การ หลักการจัดการและการดำเนินงาน การคำนวณรายได้รายจ่ายของสินค้า ชนิดของสินค้า การเก็บรักษาสินค้าในสต็อก การตกแต่งร้านค้า การผลิต และจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ

3.กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

- 4571202 พวงมาลัยดอกไม้สด 3(2-2-5)
 Fresh Flower Garland
 รูปแบบของพวงมาลัยดอกไม้สด การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ร้อยพวงมาลัยดอกไม้สด วิธีการและขั้นตอนการร้อยและเครื่องแต่งตัวมาลัย การฝึกปฏิบัติการ
- 4572204 หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น 3(2-2-5)
 Local Wisdom Craft
 วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรม ชนิดของหัตถกรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น การเตรียมวัสดุ การผลิต การคิดคำนวณต้นทุน การจำหน่าย การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่น โดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรมมาประยุกต์ใช้ มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ชุมชน การฝึกปฏิบัติการ

- 4572206 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2-5)
 Flowers Arrangement in Natural Styles
 รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้
 และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ปฏิบัติการจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ
- 4572207 การเขียนลวดลายด้วยสี 3(2-2-5)
 Painting
 รูปแบบและขั้นตอนการเขียนลวดลาย การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแล
 รักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคการเขียนลวดลาย ออกแบบลวดลาย การฝึกปฏิบัติการ
- 4572208 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 3(2-2-5)
 Flower Arrangements in Thai Tradition
 ความรู้เกี่ยวกับประเพณีไทย การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การเลือก การ
 เตรียม การใช้ และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การออกแบบจัด
 ดอกไม้เพื่อให้เหมาะสมกับประเพณีไทย การฝึกปฏิบัติการ
- 4573203 งานใบตองวิจิตรศิลป์ 3(2-2-5)
 Arts of Banana Leaves
 ผลิตภัณฑ์งานใบตองที่ประณีตวิจิตรบรรจง การเลือก การเตรียมการใช้และการดูแล
 รักษาวัสดุอุปกรณ์ การออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์งานใบตอง เพื่อใช้ในงาน
 ประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ การฝึกปฏิบัติการ
- 4573204 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ 3(2-2-5)
 Artificial Flowers in Natural Styles
 การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้
 เลียนแบบธรรมชาติ รูปแบบ ขั้นตอนการประดิษฐ์ การฝึกปฏิบัติการ
- 4573205 เครื่องหอมและของชำร่วย 3(2-2-5)
 Perfume and Souvenir
 ความเป็นมา คุณประโยชน์ เครื่องหอม และของชำร่วย การเลือก การเตรียม การใช้
 และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การปรุง อบ ร้า การบรรจุเครื่องหอมและการประดิษฐ์ของชำร่วย
 แบบไทยและสากล ให้เหมาะสมกับโอกาส การผลิตเพื่อการจำหน่าย การฝึกปฏิบัติการ

- 4573206 เครื่องแขวนไทย 3(2-2-5)
 Thai Flower Mobiles
 รูปแบบและขนาดของเครื่องแขวนดอกไม้ของไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์เครื่องแขวนไทย หลักการวิธีการ และขั้นตอนการประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการ
- 4573207 การจัดพาน 3(2-2-5)
 Tray Arrangement
 รูปแบบของการจัดพานของไทย การเลือกวัสดุในการจัดและตกแต่งพาน การออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการจัดพานแบบต่าง ๆ การนำหลักศิลปะมาใช้ในการออกแบบพานพุ่ม เพื่อใช้ในงานประเพณีและโอกาสพิเศษ การฝึกปฏิบัติการ
- 4574201 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ 3(2-2-5)
 Applied Flower Arrangement
 รูปแบบวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์โดยการผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบตะวันออกและแบบตะวันตก ฝึกออกแบบและปฏิบัติการ
- 4574202 การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 3(2-2-5)
 Product Design and Packaging
 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ องค์ความรู้ที่เกี่ยวกับทฤษฎีหลักการบรรจุภัณฑ์ ขั้นตอน วิธีการดำเนินการออกแบบ โดยใช้เทคนิควิธี อุปกรณ์เครื่องมือที่ทันสมัย สอดคล้องกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่าย การฝึกปฏิบัติการ
- 4574501 การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ 3(2-2-5)
 Handicrafts Merchandising Management
 โครงสร้างองค์การ การดำเนินงาน ค่าใช้จ่าย ชนิดสินค้า การตกแต่ง การเก็บรักษาสินค้าเพื่อรอการจำหน่าย การบรรจุสินค้า การขนส่งสินค้า รวมถึงการโฆษณาประชาสัมพันธ์ การฝึกปฏิบัติการ

4.กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

- 4572701 การเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว 3(2-2-5)
 Family Relationship Reinforcement
 อิทธิพลการเปลี่ยนแปลงทางสังคม การดำเนินชีวิตครอบครัว บทบาทและหน้าที่ของสมาชิกในครอบครัว การวางแผนสำหรับครอบครัว การจัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัว ปัญหาครอบครัว และแนวทางการแก้ไข การฝึกปฏิบัติการ
- 4572702 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู 3(2-2-5)
 Child Development and Day Care
 ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการทารกในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กให้สอดคล้องกับพัฒนาการการส่งเสริมจริยธรรมในเด็ก อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ บทบาทของครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก การฝึกปฏิบัติการ
- 4573701 การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก 3(2-2-5)
 Mental Health Promotion for Children
 ความหมายของการส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก ความสำคัญของสุขภาพจิตเด็ก องค์ประกอบที่สำคัญเกี่ยวกับสุขภาพจิตเด็ก พฤติกรรมเด็กและความต้องการของเด็ก การศึกษาเพื่อการรู้จักและเข้าใจเด็ก การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก การป้องกันแก้ไขสุขภาพจิตเสื่อม การปฏิบัติตนเพื่อสุขภาพจิตที่ดีในครอบครัว ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติการ
- 4573702 การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ 3(2-2-5)
 Care for Special Children
 ทฤษฎีและพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษแต่ละประเภท ความต้องการและการสนองความต้องการพื้นฐาน ของเด็กกลุ่มพิเศษ วิธีการจัดกิจกรรมและประสบการณ์ เพื่อส่งเสริมความพร้อมของเด็กกลุ่มพิเศษ การแก้ไขและส่งเสริมพฤติกรรมเด็กกลุ่มพิเศษ โครงการและหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือเด็กกลุ่มพิเศษ กรณีศึกษา การฝึกปฏิบัติการ
- 4573703 สุขภาพจิตในครอบครัว 3(2-2-5)
 Family Mental Health
 ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของสุขภาพจิต พฤติกรรมและการปรับตัว ปัจจัยที่ส่งผลต่อสุขภาพจิตครอบครัว บทบาทสมาชิกครอบครัวในการปรับสุขภาพจิต ลักษณะของครอบครัวที่มีปัญหา แนวทางจัดการปัญหาสุขภาพจิตในครอบครัว กรณีศึกษา การฝึกปฏิบัติการ

- 4574502 การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ 3(2-2-5)
 Care and Center Management of Children and The Elderly
 ความสำคัญ และขอบข่ายการดำเนินงานของสถานบริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแล
 ผู้สูงอายุ จุดมุ่งหมายในการจัดสถานบริการ การวางแผนการดำเนินงาน การจัดสถานที่ การจัดสรร
 บุคลากร สำหรับการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก ภายในสถาน
 บริการเด็กและสถานบริการผู้สูงอายุ การฝึกปฏิบัติการ
- 4574701 การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5)
 Health Promotion for The Elderly
 ความหมายและแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวกับความสูงอายุ ภาวะประชากรวัยสูงอายุ การ
 เตรียมตัวเพื่อเข้าสู่วัยสูงอายุ ผู้สูงอายุกับการดูแลตนเอง ครอบครัวกับการดูแลผู้สูงอายุ ภาครัฐและ
 เอกชนกับการดูแลผู้สูงอายุ อุบัติเหตุในผู้สูงอายุกับการป้องกัน การดูแลด้านโภชนาการและการออก
 กำลังกาย สวัสดิการสำหรับผู้สูงอายุ แผนผู้สูงอายุแห่งชาติ โรคผู้สูงอายุและการป้องกันรักษา
 หลักการพยาบาลผู้สูงอายุ ศักยภาพงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติการ

5.กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย

- 4572601 การพัฒนาที่อยู่อาศัย 3(2-2-5)
 Housing Development
 ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิต ครอบครัวที่
 มีผลต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่องเรือน และการ
 ปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ การ
 ฝึกปฏิบัติการ
- 4572602 การออกแบบการตกแต่งภายในบ้าน 3(2-2-5)
 Home Design and Decoration
 ความสำคัญของการตกแต่งบ้าน ประเภทของการตกแต่งบ้าน การนำหลักศิลปะมา
 ใช้ในการออกแบบและตกแต่งบ้าน วัสดุและอุปกรณ์ และการออกแบบตกแต่งบ้าน การฝึกปฏิบัติการ
- 4572603 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 3(2-2-5)
 Family Resource Management
 ความหมายของการจัดการทรัพยากรครอบครัว ประเภทของทรัพยากรครอบครัว
 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดการทรัพยากรครอบครัว การประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพในสังคม
 ปัจจุบัน การวางแผนการจัดการทรัพยากรครอบครัว การตัดสินใจในการใช้ทรัพยากรครอบครัว การ
 ฝึกปฏิบัติการ

- 4573602 คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาชุมชน 3(2-2-5)
 Home Economics for Community Development
 ความหมายของชุมชนและการพัฒนา แนวคิดด้านประชากรศึกษา การจัดการและการพัฒนาชุมชน แนวคิดพื้นฐานของการพัฒนาชุมชน หลักการจัดการและพัฒนาชุมชน ข้อมูลชุมชน การพัฒนาแบบชุมชนมีส่วนร่วม การแก้ไขปัญหาสุขภาพของชุมชน การจัดทรัพยากรสิ่งแวดล้อมในชุมชน การพัฒนาอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การรักษาสภาพแวดล้อมในชุมชน ทรัพยากรในชุมชนและทิศทางการพัฒนาชุมชน การฝึกปฏิบัติการ
- 4573603 การบริหารงานแม่บ้าน 3(2-2-5)
 Housekeeping Management
 การดำเนินงานของแม่บ้าน หน้าที่ความรับผิดชอบของแม่บ้าน การเตรียมห้องพัก หลักการทำความสะอาด การจัดตกแต่งของในห้องพักให้ตรงตามมาตรฐานที่กำหนด หลักการดูแลทรัพย์สินภายในห้องพัก การบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ การซักกรีด การทำบัญชีรายละเอียดยของเครื่องใช้ การดูแลและทำความสะอาดในส่วนพื้นที่สาธารณะ การจัดตารางงาน การบริหารงานภายในแผนก การรับข้อร้องเรียนและแก้ไขปัญหา การฝึกปฏิบัติการ
- 4573604 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลภายในบ้าน 3(2-2-5)
 Home Safety and Sanitation
 ความหมายและความสำคัญของความปลอดภัย หลักการสุขาภิบาลภายในบ้าน ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานสุขาภิบาลที่พักอาศัย มาตรฐานด้านการสุขาภิบาลและความปลอดภัย การฝึกปฏิบัติการ
- 4573605 ประชากรศึกษาเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)
 Population Education for Home Economics
 ความหมายและประวัติความเป็นมาของประชากรศึกษา ภาวะประชากร การขยายตัวของประชากรและการเปลี่ยนแปลงประชากร การเกิด การตาย และการย้ายถิ่นความสัมพันธ์ระหว่างภาวะกับปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคม ปัญหาและนโยบายประชากร การแก้ไขปัญหาประชากร เทคนิคและวิธีการทางประชากรศึกษา การฝึกปฏิบัติการ

4574601 การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน 3(2-2-5)

Landscape Planning for Houses

ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ และความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติกับศิลปะที่จะนำมาใช้กับงานตกแต่งบริเวณบ้าน ความสำคัญของการจัดสวน ประเภทของการจัดสวน และการนำหลักศิลปะมาใช้ในการจัดสวน ศึกษาวัสดุในการจัดสวน โดยใช้วัสดุธรรมชาติ วัสดุแทนธรรมชาติ วัสดุธรรมชาติเทียม การจัดสวนแบบต่าง ๆ กับสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม การฝึกปฏิบัติการ

กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

9013801 เตรียมสหกิจศึกษา 1(45)

Pre-Cooperative Education

การเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ ทักษะวิชาชีพ จริยธรรมและจรรยาบรรณ วิชาชีพก่อนออกไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

9014802 สหกิจศึกษา 6(640)

Cooperative Education

วิชาที่ต้องเรียนผ่านมาก่อน : 9013801 เตรียมสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานประกอบการ ที่เน้นการปฏิบัติงานด้านวิชาการและวิชาชีพอย่างเป็นระบบ การจัดทำรายงานและนำเสนอผลปฏิบัติงาน ต่อสถานประกอบการและสถานศึกษา

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4574801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 1(45)

Preparation for Professional Experience in Home Economics

กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะ และโอกาสของการประกอบอาหาร การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การสนใจและ คุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยปฏิบัติในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานใน วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

4574802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

5(450)

Field Experience in Home Economics

ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนรู้นอกมหาวิทยาลัยหรือทำงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ โดยให้มีการปฐมนิเทศ และปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ

3.2 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ปีการศึกษา	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ วิชาศึกษาทั่วไป	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ วิชาเฉพาะ
ปีการศึกษาที่ 1	นักศึกษาสามารถปรับตัวสำหรับการ การศึกษาในหลักสูตร การเรียนรู้บริบทแวดล้อมของท้องถิ่น อยุธยา	นักศึกษามีพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ พื้นฐานทางเคมี ชีววิทยา และคหกรรม ศาสตร์เพื่อนำไปศึกษาต่อในปีการศึกษา ที่ 2
ปีการศึกษาที่ 2	นักศึกษาสามารถสื่อสาร ความเข้าใจทฤษฎีและหลักการทางด้าน การคิดคำนวณทางคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษามีความเข้าใจทฤษฎีและ หลักการทางด้านงานคหกรรมศาสตร์ ในด้านอาหารและโภชนาการ หรือสิ่ง ทอและเครื่องนุ่งห่ม หรือศิลปะประดิษฐ์ และงานสร้างสรรค์ หรือพัฒนาการมนุษย์ และครอบครัว หรือการจัดการงานบ้าน และที่อยู่อาศัยเพื่อเป็นพื้นฐานใน การศึกษาต่อในปีการศึกษา ที่ 3
ปีการศึกษาที่ 3	นักศึกษามีความเข้าใจทฤษฎีและ หลักการทางด้านธุรกิจ เทคโนโลยีและ การสื่อสารในยุคดิจิทัล	นักศึกษามีความเข้าใจทฤษฎีและ หลักการทางด้านคหกรรมศาสตร์ในกลุ่ม วิชาที่สนใจ สามารถวางแผน ปฏิบัติ และ พัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ได้
ปีการศึกษาที่ 4	นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ทั้งหมด ประยุกต์ใช้ในงานวิจัย การพัฒนา ออกแบบผลิตภัณฑ์	นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ทั้งหมดที่ ได้รับ มาพัฒนางานทางด้าน คหกรรม ศาสตร์ และสามารถนำบูรณาการรวมทั้ง ไปประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการที่ นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้

3.3 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.3.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันที่ สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2564	2565	2566	2567
1	นางสาวนพาส ลีละสุพงษ์	อาจารย์	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนา ชุมชน) คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2550	18	18	18	18
				มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2548				
2	นางนันทวรรณ จันทร์เพชร	อาจารย์	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552	18	18	18	18
				มหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์	2548				
3	นางสาวสุนันทา คะเนนอก	อาจารย์	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551	18	18	18	18
				มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548				
4	นางสาวสุพิชญา คำคม	อาจารย์	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554	18	18	18	18
				มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโขติเวช	2549				
5	นางสาวจรัสสินี สุวีรานนท์	อาจารย์	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนา ชุมชน) คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2552	18	18	18	18
				สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้	2544				

3.3.2 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

เพื่อเตรียมความพร้อมของบัณฑิตก่อนเข้าสู่การทำงานจริง สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงมีรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ๑ เพื่อฝึกให้นักศึกษารู้จักการประยุกต์ใช้องค์ความรู้และเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนการออกไปทำงานจริง

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 บุรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางธุรกิจโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือได้อย่างเหมาะสม

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4 หรือตามมติของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำงานวิจัย ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการประยุกต์การใช้ คหกรรมศาสตร์ในด้านต่าง ๆ เพื่อธุรกิจเอกชน หรือหน่วยงานของรัฐบาล หรือเพื่อการเรียนการสอนหรือเพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยนักศึกษา มีการฝึกปฏิบัติ พัฒนาตำรับอาหารและอื่น ๆ รวมทั้งมีรายงานที่ต้องนำเสนอตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด หรือเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานทางด้านคหกรรมศาสตร์ 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 อีกทั้งมีตัวอย่างงานวิจัยให้นักศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำวิจัยที่ผ่านการอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษาตามขั้นตอน โดยอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ในสาขาวิชาอย่างน้อย 3 ใน 5 คนร่วมประเมินผลจากการนำเสนอตามระยะเวลาที่กำหนด

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1.1 มีความรู้พื้นฐานในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี สามารถประยุกต์ได้อย่างเหมาะสมในการประกอบวิชาชีพและศึกษาต่อในระดับสูง	รายวิชาบังคับของหลักสูตรต้องปูพื้นฐานของศาสตร์และสร้างความเชื่อมโยงระหว่างภาคทฤษฎีและปฏิบัติ มีปฏิบัติการ แบบฝึกหัด โครงการ และกรณีศึกษาให้นักศึกษาเข้าใจการประยุกต์องค์ความรู้กับปัญหาจริง
1.2 มีความรู้ ทักษะ ใฝ่รู้ และมีความสามารถ พัฒนาความรู้ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางานและพัฒนาสังคม	รายวิชาเลือกที่เปิดสอนต้องต่อยอดความรู้พื้นฐานในภาคบังคับ และปรับตามวิวัฒนาการของศาสตร์ มีโจทย์ปัญหาที่ท้าทายให้นักศึกษาค้นคว้าหาความรู้ในการพัฒนาศักยภาพ
1.3 คิดเป็น ทำเป็น และเลือกวิธีการแก้ปัญหาได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสม	ทุกรายวิชาต้องมีโจทย์ปัญหา แบบฝึกหัด หรือโครงการ ให้นักศึกษาได้ฝึกคิด ฝึกปฏิบัติ ฝึกแก้ปัญหา แทนการท่องจำ
1.4 มีความสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะการบริหารจัดการและทำงานเป็นหมู่คณะ	โจทย์ปัญหาและโครงการของรายวิชาต่าง ๆ ควรจัดแบบคณะทำงาน แทนที่จะเป็นแบบงานเดี่ยว เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้ฝึกฝนการทำงานเป็นหมู่คณะ
1.5 รู้จักแสวงหาความรู้ด้วยตนเองและสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี	ต้องมีการมอบหมายงานให้นักศึกษาได้สืบค้นข้อมูล รวบรวมความรู้ที่นอกเหนือจากที่ได้นำเสนอในชั้นเรียน และเผยแพร่ความรู้ที่ได้ระหว่างนักศึกษาด้วยกัน หรือให้กับผู้สนใจภายนอก
1.6 มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีได้ดี	มีระบบเพื่อสื่อสารแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในหมู่นักศึกษาหรือบุคคลภายนอกที่ส่งเสริมให้เกิดการแสวงหาความรู้ที่ทันสมัย การเผยแพร่ การถามตอบ และการแลกเปลี่ยน ความรู้

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1 ด้านคุณธรรมจริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) มีวินัย
- 2) มีสำนึกดี
- 3) มีวิริยะอุตสาหะ
- 4) มีจิตอาสา

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม
- 2) ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จัดกิจกรรมในชั้นเรียนหรือนอกชั้นเรียน

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) ให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตรงเวลา
- 2) สังเกตพฤติกรรม และการปฏิบัติงานของนักศึกษา

2.2 ด้านความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความใฝ่รู้ และแสวงหาความรู้อย่างหลากหลาย
- 2) มีความรู้รอบและความเข้าใจเกี่ยวกับศาสตร์หลักในการดำรงชีวิต
- 3) มีความรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อม สังคม เศรษฐกิจและประเด็น

ปัญหาที่เกิดขึ้นในสังคม

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบ
- 2) การสืบค้นและการนำเสนอผลงาน

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินผลการเรียนรู้ตามสภาพจริง
- 2) ประเมินผลงานที่มอบหมาย

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) มีทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และประเมินค่า
- 2) สามารถบูรณาการและเชื่อมโยงสู่สังคม
- 3) มีทักษะในการแก้ปัญหา

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินค่า

2) ฝึกให้วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาจากสถานการณ์ปัจจุบัน

3) การให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ทำรายงานและอภิปราย

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินผลการเรียนรู้ตามสภาพจริง

2) ประเมินผลจากการนำเสนองาน หรือผลงาน

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มีทักษะในการทำงานเป็นทีม

2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สังเกตพฤติกรรมการทำงานแบบมีส่วนร่วม

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้

2) มีทักษะการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลข และเทคโนโลยีดิจิทัล

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ฝึกทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร และนำเสนอผลงาน

2) จัดกิจกรรมการสอนที่เน้นการวิเคราะห์เชิงตัวเลข และฝึกทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินตามสภาพจริง

2) ประเมินผลจากการวิเคราะห์เชิงตัวเลข

3) ประเมินผลจากการสืบค้นและนำเสนอรายงาน

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้สู่รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้านทักษะทาง ปัญญา		4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1) มีวินัย	2) มีสำนึกดี	3) มีวิริยะอุตสาหะ	4) มีจิตสาธารณะ	1) มีความใฝ่รู้ และแสวงหาความรู้ อย่างหลากหลาย	2) มีความรอบรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ ศาสตร์หลักในการดำรงชีวิต	3) มีความรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงด้าน สิ่งแวดล้อม สังคม เศรษฐกิจ และประเด็น ปัญหาที่เกิดขึ้นในสังคม	1) มีทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และประเมินค่า	2) สามารถบูรณาการและเชื่อมโยงสู่สังคม	3) มีทักษะในการแก้ปัญหา	1) มีทักษะในการทำงานเป็นทีม	2) มีความรับผิดชอบตนเอง และสังคม	1) มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้	2) มีทักษะการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลขและ เทคโนโลยีดิจิทัล
		วิชาบังคับเรียน														
1	9001301	อยุธยาศึกษา		●		●		●	●		●		●	●		●
		วิชาเลือกเรียน/กลุ่มวิชาภาษา														
2	9001101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●		●			●			●		●		●	
3	9001102	การอ่านภาษาไทยเพื่อการเรียนรู้	●		●			●			●		●		●	
4	9001103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●		●			●			●		●		●	
5	9001104	การอ่านภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	●		●			●			●		●		●	

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรมจริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้านทักษะทาง ปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2
		วิชาเลือกเรียน/กลุ่มวิชาภาษา (ต่อ)														
6	9001105	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน	●		●			●			●				●	●
7	9001106	ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้	●		●			●			●				●	●
8	9001107	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	●		●			●			●				●	●
9	9001108	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	●		●			●			●				●	●
10	9001109	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	●		●			●			●				●	●
11	9001110	ภาษาอังกฤษผ่านสารบบันเทิง	●		●			●			●				●	●
12	9001111	ภาษาอังกฤษเพื่อการสอบวัดมาตรฐาน	●		●			●			●				●	●
13	9001112	ทักษะการพูดและการฟังภาษาอังกฤษ	●		●			●			●				●	●
14	9001113	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	●		●			●			●				●	●
15	9001114	การเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล	●		●			●			●				●	●

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรมจริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้านทักษะทางปัญญา			4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2
		วิชาเลือกเรียน/กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์														
16	9001201	ชีวิตกับจริยธรรม		●	●		●	●				●		●		
17	9001202	ปรัชญากับชีวิต		●	●		●	●				●		●		
18	9001203	การคิดและการพัฒนาตน		●	●		●	●				●		●		
19	9001204	การพัฒนาบุคลิกภาพ		●	●		●	●				●		●		
20	9001206	ทักษะการรู้สารสนเทศ		●			●	●		●		●		●	●	●
21	9001209	สมาธิในชีวิตประจำวัน		●			●	●				●				
22	9001210	เสน่ห์และลีลาในงานบริการ			●		●	●				●	●		●	
23	9001211	สุนทรียภาพของชีวิต		●			●	●				●		●		
24	9001212	ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ		●			●	●		●		●		●		●
25	9001213	ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้		●		●	●				●	●		●	●	●

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรมจริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้านทักษะทาง ปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2
		วิชาเลือกเรียน/กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์														
26	9001302	มนุษย์ สังคม และสิ่งแวดล้อม		●		●		●	●		●		●	●		
27	9001303	กฎหมายในชีวิตประจำวัน		●		●		●	●		●		●	●		
28	9001304	เศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน		●		●		●	●		●		●	●		
29	9001305	ไทยศึกษา		●		●		●	●		●		●	●		
30	9001306	วิถีชีวิตมุสลิม		●		●		●	●		●		●	●		
31	9001307	สื่อมวลชนกับสังคม		●		●		●	●		●		●	●	●	●
32	9001308	การจัดการธุรกิจปัจจุบัน		●		●		●	●		●		●	●		
33	9001309	ภูมิศาสตร์ประเทศไทยและประชาคมอาเซียน		●		●		●	●		●		●	●		
34	9001310	เอเชียศึกษา		●		●		●	●		●		●	●		
35	9001311	วิถีโลก		●		●		●	●		●		●	●		
36	9001314	เศรษฐกิจสีเขียว		●		●		●	●		●		●	●		●
37	9001315	ความเป็นเจ้าบ้าน		●		●		●	●	●	●		●	●	●	
38	9001316	พลเมืองที่เข้มแข็ง	●	●		●		●	●		●		●	●		
39	9001317	ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น		●		●		●	●		●		●	●		
40	9001318	ฉลาดใช้ภาษี		●		●		●	●	●	●	●	●	●		●

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรมจริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้านทักษะทาง ปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2
		วิชาเลือกเรียน/กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ (ต่อ)														
41	9001319	ความปลอดภัยในทุกการเดินทาง		●		●		●	●		●		●	●		
42	9001320	ทฤษฎีเกม		●		●		●	●	●	●		●	●	●	
43	9001321	วัยใสใจสะอาด	●	●		●		●	●		●		●	●		
44	9001322	ความเป็นพลเมืองกับประชาธิปไตย	●	●		●		●	●	●	●		●	●		
45	9001323	ความหลากหลายทางวัฒนธรรมโลก		●		●	●	●	●	●	●			●		●
46	9001324	ธุรกิจจำลอง		●		●		●	●		●		●	●		
47	9001325	ธุรกิจดิจิทัล		●		●		●	●		●		●	●	●	●
48	9001326	ธุรกิจชุมชน		●		●		●	●		●		●	●	●	
49	9001327	ตลาดออมและการลงทุน		●		●		●		●	●	●	●	●		
50	9001328	เงินสร้างความมั่งคั่ง		●		●		●	●	●	●		●	●		●
		วิชาเลือกเรียน/กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์														
51	9001401	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ			●		●			●		●	●			●
52	9001402	ผู้นำนันทนาการ			●		●			●		●	●			●
53	9001403	นันทนาการทางการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม			●		●			●		●	●			●

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรมจริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้านทักษะทาง ปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2
		วิชาเลือกเรียน/กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ (ต่อ)														
54	9001404	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้		●			●		●	●			●			●
55	9001407	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต			●		●			●		●				●
56	9001409	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน			●		●			●		●			●	●
57	9001410	เพศศึกษาและอนามัยการเจริญพันธุ์			●		●			●		●				●
58	9001411	อาหารเพื่อสุขภาพและชีวิต			●		●			●		●				●
59	9001412	ความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน			●		●			●		●				●
60	9001413	เทคโนโลยีชีวภาพกับชีวิต			●		●		●	●		●				●
61	9001414	วิทยาศาสตร์กับชีวิตยุคใหม่			●		●			●		●				●
62	9001415	การสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ			●		●			●	●					●
63	9001416	พลเมืองดิจิทัล		●	●	●	●		●	●	●	●			●	●
64	9001417	พลเมืองสีเขียวกับการพัฒนาอย่างยั่งยืน	●		●	●	●		●	●		●	●	●	●	●
65	9001418	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับชีวิต		●	●	●	●			●		●	●		●	●
66	9001419	รักษ์โลก		●	●	●	●		●	●	●		●	●		●
67	9001420	เทคโนโลยีกับชีวิตยุคใหม่			●		●			●		●				●
68	9001421	ศิลปะการมีสุขภาพที่ดี			●		●			●				●	●	●

3. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาเฉพาะ

3.1 ด้านคุณธรรมจริยธรรม

3.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

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

3.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม รวมทั้งอาจารย์ผู้สอนควรเป็นแบบอย่างที่ดี เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

2) ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดจิตสำนึกความซื่อสัตย์ โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบ หรือลอกการบ้านของผู้อื่น และยกย่องนักศึกษาที่ทำดี เสียสละ มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวม

3) ใช้วิธีการสอนโดยใช้กรณีตัวอย่าง วิธีการสอนโดยใช้บทบาทสมมติ ใช้ตัวแบบที่ดี เช่น ตัวแบบที่เป็นจริง ขาว เหตุการณ์ ชีวประวัติ สื่อ อินเทอร์เน็ต ใช้กระบวนการปรับพฤติกรรม โดยให้การเสริมแรงที่เหมาะสม กิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาตนเอง

4) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัยโดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

5) นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้น ต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม

3.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม

2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร

3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

5) ประเมินจากผลงาน กลุ่มเพื่อน และเครื่องมือวัดต่างๆ เช่น แบบสอบถาม แบบสังเกต แบบวัดเจตคติ

3.2 ด้านความรู้

3.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีองค์ความรู้ในวิชาสาขาเกษตรศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับสาขาวิชาเกษตรศาสตร์
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

3.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบโดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ
- 2) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

3.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- 4) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- 5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

3.3 ด้านทักษะทางปัญญา

3.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลข้อมูลและค้นหาค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านเกษตรศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- 3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) กรณีศึกษาทางคหกรรมศาสตร์
- 2) การอภิปรายกลุ่ม
- 3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง
- 4) ฝึกให้ลงมือปฏิบัติบ่อยๆ ใช้สถานการณ์หลากหลายจนเกิดความชำนาญเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ ประมวลผล
- 5) ใช้วิธีการสอนแบบต่าง ๆ เช่น การสาธิต การแสดง การทดลอง การไปทัศนศึกษา ใช้เทคนิคการสอนต่าง ๆ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ที่เรียนนำมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานและการแก้ไขปัญหา รวมทั้งพัฒนาการต่อยอดองค์ความรู้

3.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียนและการทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์

3.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

3.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 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 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- 2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพพร้อมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 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

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาเฉพาะ (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบ

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้านทักษะทาง ปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน	2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ	1) มีองค์ความรู้ในวิชาสาขาคุณธรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก	2) มีความรู้ได้จากการบูรณาการของทางศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับสาขาวิชาคุณธรรมศาสตร์	3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในการบูรณาการและเทคนิคการวิจัย เพื่อแก้ปัญหาและตอบสนองความรู้ในทางอาชีพ	1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม	2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคุณธรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ	3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	1) มีความสามารถในการรับฟังและเรียนรู้อื่นๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	2) มีความรับผิดชอบตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติงานตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม	3) มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะเพื่อนร่วมงานและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	1) มีความสามารถในการสื่อสารและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล	2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็น ในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม	3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นข้อมูลและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ
		หมวดวิชาเฉพาะ																
		กลุ่มวิชาแกน																
1	4091801	คณิตศาสตร์เบื้องต้น	●					●		●				●		●		
2	4111104	สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์	●					●		●				●		●		
3	4011301	ฟิสิกส์เบื้องต้น	●					●		●			●		●			
4	4011302	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	●					●		●				●		●		

รายวิชา			1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
		กลุ่มวิชาแกน (ต่อ)																
5	4021101	เคมีเบื้องต้น	●		●	○		●		●	○		●	●	○	●		
6	4021102	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น	●		●	○		●		●	○		●	●	●	●		
7	4031101	ชีววิทยาเบื้องต้น	●		○			●		●			●					●
8	4031102	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น	○		●			●		●			●		●			●
		กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ																
1	4571101	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น		●			●			●			●				●	
2	4571504	หลักเศรษฐศาสตร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	●					●				●	●				●	
3	4572912	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องาน คหกรรมศาสตร์		●				●			●				●	●		●
4	4573502	การจัดการงานคหกรรมศาสตร์			●		●					●			●		●	
5	4573504	ธุรกิจและการตลาดดิจิทัลทางคหกรรมศาสตร์			●			●			●				●	●		
6	4573912	การสัมมนาคหกรรมศาสตร์				●			●	●				●		●		●
7	4573914	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์				●			●	●				●				●

รายวิชา			1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
		กลุ่มวิชาเฉพาะ																
		วิชาเฉพาะบังคับ																
1	4571102	ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์		●			●				●		●			○		
2	4571305	โภชนาการ	○		●		●	○			○	●	○	●			○	●
3	4571306	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร	○			●	●	○		●	○			○	●		○	●
4	4571404	หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า	●	○			●		○		●	○		●	○	●		○
5	4571503	การแกะสลักผักและผลไม้	○	●			○	●		○	●		●	○			○	
6	4572301	หลักการประกอบอาหารไทย	●	●	○			○	●		○	●		○	●	○	●	
7	4572302	ขนมไทย		●		○		●	○	●		○	○		●	○	●	
8	4572508	หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง	○		●		○	●			●	○		●	○	○	●	
9	4572710	พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	○			●		○	●	●	○		●	○		●	○	
10	4574319	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล		○	●		○	●		●		○	●		○		○	●
		วิชาเฉพาะเลือก																
		1.กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ																
1	4571302	โภชนศาสตร์ครอบครัว	○			●	●	○			○	●	●	○		○	●	
2	4572304	การถนอมอาหาร	○	●			●	○	●		●	○		●	○	●		○

รายวิชา			1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
		วิชาเฉพาะเลือก																
		1.กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อ)																
3	4572305	อาหารท้องถิ่น	●	●	○			●	○	●		○		●	○	●		○
4	4572307	อาหารว่าง	●	●	○		○	●		○		●	○	●		●	○	
5	4572309	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม		○		●	●		○	●	○		●	○			●	○
6	4573307	ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม		○		●	●	○			○	●	○		●	○		●
7	4573315	หลักการประกอบอาหารยุโรป	●	●		○	●	●	○		●	○		○	●	○	●	
8	4573316	อาหารเอเชีย	○	●	●		○	●		○	●		○		●	○	●	
9	4573313	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร		●		○		●	○	●		○	○	●			○	●
10	4573317	เทคโนโลยีเบเกอรี่และเพสตรี	○	●	●		●	○		●	○			○	●		○	●
11	4573318	เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่และเพสตรีเชิงธุรกิจ		●	●	○	○		●	○		●	○		●		○	●
12	4574318	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมิน คุณภาพอาหาร	○		●			○	●		●	○		●	○	●	○	●
13	4574320	นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด	○	●	●		●	○	●	●	○	●	●		○	○	●	●
14	4574321	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม		○		●	●	○		●	○		○	●		○	●	
15	4574322	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ		●	○	●	○		●	●		○		●	○		●	○

รายวิชา			1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
		2. กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม																
1	4571405	เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า	●	○			●	○		●	○		●	○			○	●
2	4571406	การออกแบบเครื่องแต่งกาย		○	●		●	○		○		●	●		○	●	○	
3	4572403	การสร้างแบบและแยกแบบตัด	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○
4	4572404	การออกแบบแฟชั่นเสื้อผ้าระดับสูง	●			○	●		○	●		○	●	○		●	○	
5	4572406	นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	●		○			○	●		○	●		○	●	●		○
6	4572409	การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น		●		○	●		○		○	●	○	●		●	○	
7	4572410	วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม			●	○	○	●	○		○	●		○	●		○	●
8	4573406	การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี	○	●				○	●		●	○	○		●	○	●	
9	4573407	การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย	○		●			○	●		●	○		○	●		●	○
10	4573408	การทำเสื้อผ้าบนหุ่น			○	●		●		●		○		○	●	○	●	
11	4573409	การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี		○		●		○	●		○	●		○	●		●	○
12	4573410	การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก		○		●		●	○	●	○			○	●		○	●
13	4573411	เทคโนโลยีการย้อมสี			○	●		○	●		●	○	●		○		○	●
14	4574411	การตัดเย็บสูทสตรี		●			●	○		●	○		○		●	○	●	
15	4574413	การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี		○		●	●	○		○	●			○	●		○	●

รายวิชา			1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
		2. กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (ต่อ)																
16	4574416	การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	○		●			○	●		○	●		○	●		○	●
		3. กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์																
1	4571202	พวงมาลัยดอกไม้สด	●	○			●	○		●	○		●	○		●	○	
2	4572204	หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น			○	●	●	○		●	○		○		●	●	○	
3	4572206	การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ			●	○		●	○		●	○	○	●			○	●
4	4572207	การเขียนลวดลายด้วยสี	●	○			●	○		●	○		●		○	●		○
5	4572208	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย			●	○		●	○		●	○	○	●		●	○	○
6	4573203	งานใบตองวิจิตรศิลป์	○		●		○	●			○	●		●	○		○	●
7	4573204	การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ	●		○		○	●			○	●	●	○		○	●	
8	4573205	เครื่องหอมและของชำร่วย		●		○		○	●	○		●	●	○			●	○
9	4573206	เครื่องแขวนไทย		●	○			○	●		○	●		●	○		●	○
10	4573207	การจัดพาน			●	○		●	○	●		○	●	○		●	○	
11	4574201	การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์		○	●			●	○		○	●		●	○	○		●
12	4574202	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์			○	●		○	●		○	●	○	●		○	●	●
13	4574501	การจัดการธุรกิจศิลปประดิษฐ์	○			●	○		●	○		●	○	●		○	●	●

รายวิชา			1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
		4. กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว																
1	4572701	การเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว	●	○			●	○		●	○		●	○		●	○	
2	4572702	พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู	●		○		●		○	●		○	●		○	●		○
3	4573701	การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก		●		○		●	○		●	○		●	○		●	○
4	4573702	การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ		●	○		○	●		○	●		○		●	○	●	
5	4573703	สุขภาพจิตในครอบครัว	○	●			○		●	○	●		○		●	○	●	
6	4574502	การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็ก และผู้สูงอายุ		○	●			○	●		●	○		○	●		●	○
7	4574701	การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ		○		●	●		○		○	●		○	●	○		●
		5. กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย																
1	4572601	การพัฒนาที่อยู่อาศัย	●	○			●		○	●		○	●		○		○	●
2	4572602	การออกแบบการตกแต่งภายในบ้าน	●		○		●	○		●	○		○	●		●		○
3	4572603	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	●	○			●	○		●	○		●	○		●		○
4	4573602	คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาชุมชน		●	○			●	○		●	○		●	○	○	●	
5	4573603	การบริหารงานแม่บ้าน	○		●		○		●	○		●	○		●	○		●
6	4573604	ความปลอดภัยและสุขภาพภายในบ้าน			●	○		○	●	○		●	○		●	○		●

รายวิชา			1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
		5. กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย (ต่อ)																
7	4573605	ประชากรศึกษาเพื่องานคหกรรมศาสตร์		○		●		●	○		○	●		○	●		○	●
8	4574601	การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน		●	○			●	○		●	○		●	○		●	○
		กลุ่มฝึกประสบการณ์ภาคสนาม																
1	9013801	เตรียมสหกิจศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
2	9014802	สหกิจศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
3	4574801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
4	4574802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

ความสัมพันธ์ของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) กับ มาตรฐานผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน (LO)

● ความรับผิดชอบหลัก

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO)	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ และสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่ง วัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์					●	●	●	●	●	●				●	●	●
4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงาน การคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้					●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
5. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษ และสามารถใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ					●	●	●	●	●	●				●	●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2560 (ภาคผนวก ง)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

มีการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาและการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา เพื่อนำมาใช้ในการวางแผนปรับปรุงการสอนรายวิชา และหรือปรับปรุงประสิทธิผลรายวิชาโดยดูจากบริบทแวดล้อมของกระแสสังคมและกระแสโลก โดยการทวนสอบในระดับรายวิชา มีแนวทางปฏิบัติการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ดังนี้

2.1.1 แต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา

2.1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาระดับรายวิชาอย่างน้อยร้อยละ 25 ของทุกรายวิชาที่เปิดสอน

2.1.3 คณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาประชุมเพื่อทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาภายใน 2 สัปดาห์หลังสิ้นสุดการเรียนการสอน โดยวิธีการตรวจสอบผลการให้คะแนนกับข้อสอบ รายงาน โครงการและอื่น ๆ ที่ผู้เรียนได้รับมอบหมาย หรือตรวจสอบแบบฟอร์มการให้คะแนนการปฏิบัติ

2.1.4 คณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา วิเคราะห์และสรุปผลการดำเนินงานเสนอคณะกรรมการวิชาการเพื่อปรับปรุงแก้ไขต่อไป

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการสำรวจสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลสำรวจที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร

2.2.1 ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านระยะเวลาในการหางานทำ การได้งานทำตามตรงตามสาขาหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ได้เงินเดือนไม่ต่ำกว่าเกณฑ์

2.2.2 ความคิดเห็นของบัณฑิตต่อความรู้ความสามารถ ความมั่นใจในการประกอบกิจการงานอาชีพ

2.2.3 การประเมินผลจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ

2.2.4 การติดตามการได้งานทำของบัณฑิตและการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

1. เรียนรายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรรวมทั้งรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม และไม่มีรายวิชาใดได้รับค่าระดับคะแนนเป็น F, I หรือ U
2. ได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00
3. มีเวลาเรียน หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ไม่ต่ำกว่า 7 ภาคการศึกษา และมีสภาพเป็นนักศึกษาไม่เกิน 8 ปี

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่อง บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ รายละเอียดของหลักสูตร การจัดทำรายละเอียดต่าง ๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 (TQF) ตลอดจนให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของคณะและมหาวิทยาลัย

1.2 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชา

1.3 ให้อาจารย์ใหม่สังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ผู้มีประสบการณ์

1.4 จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) แก่อาจารย์ใหม่

1.5 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 สนับสนุน และส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์ เพื่อส่งเสริมการสอน การวิจัย พัฒนาบริการวิชาการและกิจกรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยด้านศิลปวัฒนธรรมไทยอย่างต่อเนื่อง

2.1.2 สนับสนุนอาจารย์ให้ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น การฝึกอบรม การศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ โดยให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

2.1.3 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน โดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่

2.1.4 สนับสนุนให้อาจารย์สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผลตามเกณฑ์มาตรฐานของ สกอ.และ สมศ.

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลัก และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพเป็นรอง

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรได้กำหนดการกำกับมาตรฐานคุณภาพการศึกษาด้วยการประกันคุณภาพระดับหลักสูตรตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด และการบริหารจัดการหลักสูตรดำเนินการตามประกาศกระทรวง ศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา ตามหลักสูตรนั้น ซึ่งมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่า 5 คน เพื่อทำหน้าที่ในการบริหารหลักสูตรและการเรียนการสอน การพัฒนาหลักสูตร การติดตามประเมินผลหลักสูตร และหน้าที่อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยมีคณบดีเป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายและปฏิบัติตามความเหมาะสม

2. บัณฑิต

บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์พึงมีคุณลักษณะที่สอดคล้องกับลักษณะของสาขาวิชาและตรงกับความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน ดังนี้

2.1 มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ และสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม

2.2 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่ง วัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย

2.3 มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์

2.4 มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงาน การคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

2.5 มีความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษ และสามารถใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

3. นักศึกษา

3.1 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

3.1.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา

การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และอื่น ๆ แก่นักศึกษาทุกคน โดยสาขาวิชาเสนอชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คณะแต่งตั้งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

3.1.2 การอุทิศตนของนักศึกษา

การอุทิศตนของนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

3.2 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

3.2.1 มีการติดตามประเมินผลคุณภาพบัณฑิตโดยทำแบบสำรวจติดตามการดำเนินงานทำหรือการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

3.2.2 มีการสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต โดยการสำรวจและหรือวิจัยทุกปีและร่วมวิพากษ์หลักสูตรในขั้นตอนการประเมินหลักสูตร รวมทั้งการสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา ซึ่งจะเป็นบัณฑิตในระยะเวลาต่อมา

3.3 การประกันคุณภาพด้านนักศึกษา

หลักสูตรให้ความสำคัญกับการรับนักศึกษาเข้าศึกษาในหลักสูตร การส่งเสริมพัฒนานักศึกษา และผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ดังนี้

3.3.1 หลักสูตรกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาในการคัดเลือกตามประกาศของมหาวิทยาลัย มีการสอบข้อเขียนและสอบสัมภาษณ์เพื่อประเมินความพร้อมทางด้านสติปัญญา สุขภาพกายและจิต ตลอดจนการเตรียมความพร้อมให้แก่ศึกษาก่อนเข้าศึกษา

3.3.2 หลักสูตรส่งเสริมพัฒนานักศึกษา

1. กำหนดให้มีการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ด้วยกิจกรรมที่สามารถให้เกิดการเรียนรู้ และพัฒนาศักยภาพที่จำเป็นให้กับนักศึกษา โดยเน้นการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะศตวรรษที่ 21

2. มีระบบสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา โดยมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา และมีการวันและเวลาที่นักศึกษาจะสามารถเข้ารับคำปรึกษา เพื่อให้ให้นักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนหรือปัญหาอื่น ๆ สามารถขอรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ที่ปรึกษาได้

3. มีระบบการอุทธรณ์ของนักศึกษา นักศึกษาที่ต้องการอุทธรณ์หรือมีเรื่อง ร้องเรียน ทั้งเรื่องทั่วไป สามารถติดต่ออาจารย์ที่ปรึกษา หรืออาจารย์ที่ทำหน้าที่ ดูแลการจัดการเรียนการสอนรายวิชานั้น ๆ

3.3.3 หลักสูตรมีการติดตามข้อมูลที่แสดงผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ได้แก่ อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา อัตราการสำเร็จการศึกษา และความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

4. อาจารย์

4.1. การบริหารคณาจารย์

4.1.1 การรับอาจารย์ใหม่

1. กำหนดคุณสมบัติอาจารย์ต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

2. ประกาศและเสาะหาผู้มีคุณสมบัติตามต้องการ

3. ทดสอบความสามารถในการสอนและการใช้สื่อการศึกษา

4. เสนอแต่งตั้งและประเมินการปฏิบัติงานตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

4.1.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณะกรรมการประจำหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลหลักสูตร เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และให้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

4.1.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

ไม่มีอาจารย์พิเศษ แต่มีการเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญเฉพาะเรื่องที่ต้องการความชำนาญเฉพาะศาสตร์ ซึ่งจำเป็นสำหรับการพัฒนาวิชาชีพ

4.2 การประกันคุณภาพด้านอาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับการบริหารและพัฒนาอาจารย์เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพเหมาะสม มีคุณสมบัติสอดคล้องกับสภาพบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของสถาบัน และของหลักสูตร และมีการส่งเสริมให้อาจารย์มีความรักในองค์กรและการปฏิบัติงานตามวิชาชีพ ผู้บริหารต้องมีการกำหนดนโยบาย แผนระยะยาว และกิจกรรมการดำเนินงาน ตลอดจนการกำกับดูแลและการพัฒนาคุณภาพอาจารย์ การวางระบบประกันคุณภาพอาจารย์เป็นการดำเนินงานเพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณสมบัติทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และมีพัฒนาการเพิ่มขึ้นด้วยการวางแผนและการลงทุน งบประมาณ และทรัพยากรเพื่อให้อัตรากำลังอาจารย์มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าในหลักสูตร มีจำนวนอาจารย์ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาของหลักสูตร และมีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิตอันสะท้อนจากวุฒิการศึกษาตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง หลักสูตรมีการติดตามข้อมูลที่แสดงผลในด้านการบริหารและพัฒนาอาจารย์ คุณภาพอาจารย์ และผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับอาจารย์ ได้แก่ การคงอยู่ของอาจารย์ ความพึงพอใจของอาจารย์

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผลผู้เรียน

5.1 การบริหารหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตรได้กำหนดแนวทางและระบบการบริหารหลักสูตรดังนี้

1. ก่อนเปิดภาคการศึกษาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการเตรียมการสอน เอกสารประกอบการสอน สื่อการสอน ตรวจสอบความพร้อมของห้องปฏิบัติการและอุปกรณ์

2. มอบหมายให้อาจารย์ประจำวิชาประเมินความต้องการ ความพึงพอใจของนักศึกษา และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาต่อการเรียนการสอน เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอน

3. มีการประชุมเป็นระยะๆ เพื่อติดตามผลการดำเนินงานและ/หรือปรับปรุงหลักสูตร ร่วมกับผู้บริหารของคณะ

4. ปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี ตามเกณฑ์ของ สกอ. หรือตามการเปลี่ยนแปลงของสภาวการณ์ของประเทศ

5.2 การบริหารจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ได้กำหนดแนวทางและระบบการบริหารจัดการเรียนการสอน โดยให้ความสำคัญกับการกำหนดผู้สอน การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3 และมคอ. 4) และการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับแผนการเรียนรู้

5.3 การติดตามประเมินผลหลักสูตร

คณะกรรมการประจำหลักสูตรและผู้สอน จะต้องมีการประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลหลักสูตร เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมข้อมูลไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตรและให้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

5.4 การประกันคุณภาพด้านหลักสูตร

หลักสูตรควบคุมกำกับการบริหารจัดการหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง คณะกรรมการบริหารหลักสูตรควรมีบทบาทหน้าที่ในการบริหารจัดการ 3 ด้านที่สำคัญ คือ

1. สารของรายวิชาในหลักสูตร

2. การวางระบบผู้สอนและกระบวนการเรียนการสอน

3. การประเมินผู้เรียนระบบประกันคุณภาพในการดำเนินการหลักสูตรประกอบด้วยหลักสูตรการเรียนการสอน และการประเมินผู้เรียน เพื่อให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด ให้ความสำคัญกับการกำหนดรายวิชาที่มีเนื้อหาที่ทันสมัยก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา รวมทั้งการวางระบบผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งต้องเป็นบุคคลที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์และมีคุณสมบัติเหมาะสมในการพัฒนานักศึกษาให้เต็มศักยภาพ จัดกิจกรรมการเรียนการสอน ที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

6.1.1 การบริหารงบประมาณ

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา จัดสรรงบประมาณค่าใช้จ่าย ทั้งงบประมาณแผ่นดินและงบบำรุงการศึกษา โดยผ่านคณะหรือหน่วยงาน เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน วัสดุครุภัณฑ์ โสตทัศนอุปกรณ์ และมีเงินวัสดุฝึกประจำรายวิชาปฏิบัติเพื่อให้ผู้สอนสามารถจัดซื้อวัสดุที่จำเป็นในการเรียนการสอน

6.1.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

6.1.2.1 สถานที่และอุปกรณ์การสอน

หลักสูตรจะดำเนินการเรียนการสอน ณ อาคารบ้านพลูหลวงและสถานที่ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมีรายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์การเรียนการสอน การปฏิบัติการและการทำวิจัย ดังนี้

1. ห้องปฏิบัติการครัวไทยจีนยุโรป 45201 (อาคารบ้านพลูหลวง)
2. ห้องปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม 45202 (อาคารบ้านพลูหลวง)
3. ห้องเรียนภาคทฤษฎี 45203 (อาคารบ้านพลูหลวง)
4. ห้องเรียนภาคทฤษฎีและห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า 45204 (อาคารบ้านพลูหลวง)
5. ห้องเรียนภาคทฤษฎีและห้องปฏิบัติการศิลปประดิษฐ์ 45205 (อาคารบ้านพลูหลวง)
6. ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 45206 (อาคารบ้านพลูหลวง)

6.1.2.2 ห้องสมุด

ห้องสมุดกลาง คือ อาคารบรรณราชนครินทร์ ซึ่งเป็นอาคารที่ดูแลรับผิดชอบโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มีหน้าที่เกี่ยวกับการจัดอุปกรณ์การเรียนการสอนในด้านหนังสือ เอกสาร ตำรา สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์

6.1.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนที่สำคัญของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คือ เครื่องมือ อุปกรณ์ห้องปฏิบัติการ เนื่องจากเป็นหลักสูตรที่ต้องเตรียมความพร้อมให้แก่บัณฑิตส่วนใหญ่ในการทำงานจริงในวงการ คหกรรมศาสตร์ จึงมีความจำเป็นที่นักศึกษาต้องมีประสบการณ์การใช้งานเครื่องมือและอุปกรณ์ ดังนั้นต้องมีทรัพยากรขั้นต่ำเพื่อจัดการเรียนการสอน ดังนี้

6.1.3.1 จัดหาวัสดุ ครุภัณฑ์และอุปกรณ์สำหรับการจัดการเรียนการสอนอย่างเพียงพอ

6.1.3.2 จัดหาหนังสือ ตำรา และวารสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย โดยวิธีประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อจัดซื้อตำราและเอกสารสำหรับการเรียนการสอน โดยอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาสามารถเสนอแนะรายชื่อหนังสือและสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น เพื่อการจัดซื้อที่เหมาะสมทั้งปริมาณและคุณภาพ

6.1.4 การประเมินความพึงพอใจของทรัพยากร

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นตัวแทนกลางของมหาวิทยาลัยเป็นตัวแทนในการสำรวจความต้องการ ความพอเพียงของทรัพยากรและความพึงพอใจของการใช้ทรัพยากร

6.2 การประกันคุณภาพด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ซึ่งประกอบด้วยความพร้อมทางกายภาพ ความพร้อมด้านอุปกรณ์ความพร้อมด้านเทคโนโลยีความพร้อมด้านการให้บริการ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ห้องทำวิจัย อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด การบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ Wifi และอื่นๆ รวมทั้งการบำรุงรักษาที่ส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยพิจารณาร่วมกับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์

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) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	×	×	×	×	×
2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557	×	×	×	×	×
3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และมคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	×	×	×	×	×

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
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 หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่ผ่านมา	×	×	×	×	×
8) อาจารย์ใหม่(ถ้ามี)ทุกคน 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 การประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชาเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 อาจารย์ในสาขาร่วมวางแผนความรับผิดชอบ/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา ขอความคิดเห็น และข้อเสนอแนะจากอาจารย์ท่านอื่น หลังการวางแผนกลยุทธ์การสอนสำหรับรายวิชา

1.1.3 ทำการวิเคราะห์จากการสอบถามจากนักศึกษา ถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ของผู้สอนกับนักศึกษา เมื่อสิ้นภาคเรียน

1.1.4 ประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และผลทดสอบ

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

เป็นความรับผิดชอบของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการประเมินผลการสอนของ อาจารย์ในทุกระดับ ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์ รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา ตลอดจนมีการประเมินโดยอาจารย์และเพื่อนร่วมงานเพื่อนำผลสรุปมาปรับปรุงการเรียนการสอน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมนั้นจะกระทำ เมื่อนักศึกษาเรียนอยู่ชั้นปีที่ 4 และต้องออกปฏิบัติงานในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จำนวน 450 ชั่วโมง ซึ่งจะเป็นช่วงเวลา ที่อาจารย์ไปเฝ้าตนักศึกษา ประเมินความรู้จากการฝึกประสบการณ์ของนักศึกษาที่ต้องนำความรู้ ทั้งหมดที่ได้รับระหว่างการศึกษามาประยุกต์ใช้และนำไปสู่การใช้งานจริงได้ ตลอดจนการประเมิน หลักสูตรจากบัณฑิตใหม่ ผู้ทรงคุณวุฒิหรือที่ปรึกษาในหน่วยงานที่นักศึกษาฝึกประสบการณ์ ภาคสนาม เพื่อใช้เป็นข้อมูลการประเมินหลักสูตรในภาพรวม รวมทั้งสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้ บัณฑิต ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต การได้รับเงินเดือนตามเกณฑ์ที่กำหนด การได้งานทำตรงกับ สาขา โดยการรวบรวมข้อมูลดังกล่าวมาปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ตลอดจน ปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการ ประเมินคุณภาพภายในและหรือคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

จากการรวบรวมข้อมูล จะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา กรณีที่พบปัญหาของรายวิชาที่สามารถที่จะดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้น ๆ ได้ทันทีโดยแจ้งให้กรรมการบริหารหลักสูตรทราบ ซึ่งก็จะเป็นการปรับปรุงย่อย ในการปรับปรุงย่อยนั้นควรทำได้ตลอดเวลาที่พบปัญหาเพื่อสรุปผลการดำเนินการประจำปีเสนอคณะบดี สำหรับการปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับนั้นจะประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรทุก 5 ปี ทั้งนี้เพื่อพิจารณาทบทวนผลการดำเนินการหลักสูตร ให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559

และ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ตารางเปรียบเทียบระหว่าง
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ประเด็นในการปรับปรุง	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 (ใหม่)	หมายเหตุ
ชื่อหลักสูตร	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)	
ปีการศึกษาที่เปิดสอน	ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2559	ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	1. นางสาวนพาสี ธีระศุภพงษ์ 2. นางนันทวรรณ จันทร์เพ็ชร 3. นางสาวสุนันทา คะเนนอก 4. นางสาวสุพิชญา คำคม 5. นางสาวจรัสสินี สุวีรานนท์	1. นางสาวนพาสี ธีระศุภพงษ์ 2. นางนันทวรรณ จันทร์เพ็ชร 3. นางสาวสุนันทา คะเนนอก 4. นางสาวสุพิชญา คำคม 5. นางสาวจรัสสินี สุวีรานนท์	คงเดิม
อาจารย์ประจำหลักสูตร	1. นางสาวนพาสี ธีระศุภพงษ์ 2. นางนันทวรรณ จันทร์เพ็ชร 3. นางสาวสุนันทา คะเนนอก 4. นางสาวสุพิชญา คำคม 5. นางสาวจรัสสินี สุวีรานนท์	1. นางสาวนพาสี ธีระศุภพงษ์ 2. นางนันทวรรณ จันทร์เพ็ชร 3. นางสาวสุนันทา คะเนนอก 4. นางสาวสุพิชญา คำคม 5. นางสาวจรัสสินี สุวีรานนท์	คงเดิม
จำนวนหน่วยกิต ตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต	ลดหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร
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	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต 1.1 วิชาบังคับเรียน ให้เรียน 3 หน่วยกิต 1.2 วิชาเลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต (เลือกเรียนรายวิชาในแต่ละกลุ่มดังต่อไปนี้ อย่างน้อยกลุ่มละ 3 หน่วยกิต โดยให้มีจำนวนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต) 1.1 กลุ่มวิชาภาษา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน ให้เรียน 18 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ให้เรียน 19 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต - วิชาเฉพาะบังคับ ให้เรียน 30 หน่วยกิต - วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ปรับจำนวนหน่วยกิต

ตารางเปรียบเทียบรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 และ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
1. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน ให้เรียน 18 หน่วยกิต 4091801 คณิตศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) 4111104 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ 3(2-2-5) 4011301 ฟิสิกส์เบื้องต้น 3(3-0-6) 4011302 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น 1(0-3-0) 4021101 เคมีเบื้องต้น 3(3-0-6) 4021102 ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น 1(0-3-0) 4031101 ชีววิทยาเบื้องต้น 3(3-0-6) 4031102 ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น 1(0-3-0)	2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน ให้เรียน 18 หน่วยกิต 4091801 คณิตศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) 4111104 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ 3(2-2-5) 4011301 ฟิสิกส์เบื้องต้น 3(3-0-6) 4011302 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น 1(0-3-0) 4021101 เคมีเบื้องต้น 3(3-0-6) 4021102 ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น 1(0-3-0) 4031101 ชีววิทยาเบื้องต้น 3(3-0-6) 4031102 ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น 1(0-3-0)	คงเดิม
2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต 4571101 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) 4571504 หลักเศรษฐศาสตร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4572912 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4573301 บริโภครศึกษา 3(2-2-5) 4573502 การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 4573503 ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 4573911 การสัมมนาคหกรรมศาสตร์ 1(0-3-0) 4573914 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)	2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ให้เรียน 19 หน่วยกิต 4571101 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) 4571504 หลักเศรษฐศาสตร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4572912 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) - 4573502 การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4573504 ธุรกิจและการตลาดดิจิทัลทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4573912 การสัมมนาคหกรรมศาสตร์ 1(0-3-0) 4573914 การวิจัยวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา ปรับคำอธิบาย รายวิชา ปรับหน่วยกิต ยกเลิกรายวิชา นำเนื้อหา ไปรวมกับวิชา หลัก เศรษฐศาสตร์ เพื่องาน คหกรรม ศาสตร์
2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 54 หน่วยกิต 2.3.1 วิชาชีพเฉพาะบังคับ ให้เรียน 33 หน่วยกิต 4571202 ศิลปะเพื่อชีวิต 3(2-2-5) 4571305 โภชนาการ 3(3-0-6) 4571306 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) 4571404 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) 4571503 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5) - 4572308 ขนมไทย 3(2-2-5) 4572406 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5)	2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต 2.3.1 วิชาเฉพาะบังคับ ให้เรียน 30 หน่วยกิต 4571102 ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4571305 โภชนาการ 3(3-0-6) 4571306 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) 4571404 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) 4571503 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5) 4572301 หลักการประกอบอาหารไทย 3(2-2-5) 4572302 ขนมไทย 3(2-2-5) -	ปรับชื่อวิชา ปรับคำอธิบาย รายวิชา ปรับกลุ่มวิชา หลักการ ประกอบ อาหารไทย มา เป็นวิชาบังคับ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
4572508 หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง 3(2-2-5)	4572508 หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง 3(2-2-5)	ยุบรวมวิชา
4572710 พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว 3(2-2-5)	4572710 พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว 3(2-2-5)	การศึกษา
4574315 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย 3(2-2-5)	4574319 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3(3-0-6)	ค้นคว้าอิสระ
4574916 การศึกษาค้นคว้าอิสระ 3(2-2-5)	-	เป็นรายวิชา
		การวิจัยวิจัย
		ทางคหกรรม
		ศาสตร์
2.3.2 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	2.3.2 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	
1.กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	1.กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	
4571302 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5)	4571302 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา
4572304 การถนอมอาหาร 3(2-2-5)	4572304 การถนอมอาหาร 3(2-2-5)	ปรับคำอธิบาย
4572305 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5)	4572305 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5)	รายวิชา
4572306 อาหารไทย 3(2-2-5)	-	ปรับกลุ่มวิชา
4572307 อาหารว่าง 3(2-2-5)	4572307 อาหารว่าง 3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา
-	4572309 วัตถุดิบอาหารและการเตรียม 3(2-2-5)	ใหม่
4573302 อาหารอาเซียน 3(2-2-5)	-	ยกเลิกรายวิชา
4573307 ไส้กรอกและผลิตภัณฑ์นม 3(2-2-5)	4573307 ไส้กรอกและผลิตภัณฑ์นม 3(2-2-5)	
4573303 อาหารตะวันตก 3(2-2-5)	4573315 หลักการประกอบอาหารยุโรป 3(2-2-5)	
4573304 อาหารตะวันออก 3(2-2-5)	4573316 อาหารเอเชีย 3(2-2-5)	
4573306 เทคนิคการผลิตเพสตรี้ 3(2-2-5)	-	
4573313 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)	4573313 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)	
4573305 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ 3(2-2-5)	4573317 เทคโนโลยีเบเกอรี่และเพสตรี้ 3(2-2-5)	
-	4573318 เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี้เชิงธุรกิจ 3(2-2-5)	
4574318 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพอาหาร 3(2-2-5)	4574318 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพอาหาร 3(2-2-5)	
4574313 อาหารเพื่อสุขภาพและการบำบัดโรค 3(2-2-5)	4574320 นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการบำบัด 3(2-2-5)	
4574316 อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ 3(2-2-5)	-	
4574317 การบริการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5)	4574321 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	
-	4574322 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ 3(2-2-5)	
2.กลุ่มวิชาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	2.กลุ่มวิชาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	
4571405 เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5)	4571405 เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา
4571402 การออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดหุ่น 3(2-2-5)	4571406 การออกแบบเครื่องแต่งกาย 3(2-2-5)	ปรับคำอธิบาย
		รายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
4572403 การสร้างแบบและแยกแบบตัด 3(2-2-5)	4572403 การสร้างแบบและแยกแบบตัด 3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา ใหม่ ปรับกลุ่มวิชา
4572404 การออกแบบแฟชั่นเสื้อระดับสูง 3(2-2-5)	4572404 การออกแบบแฟชั่นเสื้อผาระดับสูง 3(2-2-5)	
-	4572406 นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5)	
4572405 การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น 3(2-2-5)	4572409 การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น 3(2-2-5)	
-	4572410 วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5)	
4573406 การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี 3(2-2-5)	4573406 การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี 3(2-2-5)	
4573407 การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย 3(2-2-5)	4573407 การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย 3(2-2-5)	
4573408 การทำเสื้อผ้าขนห่าน 3(2-2-5)	4573408 การทำเสื้อผ้าขนห่าน 3(2-2-5)	
4573409 การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี 3(2-2-5)	4573409 การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี 3(2-2-5)	
4573410 การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(2-2-5)	4573410 การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(2-2-5)	
-	4573411 เทคโนโลยีการย้อมสี 3(2-2-5)	
4574411 การตัดเย็บสูทสตรี 3(2-2-5)	4574411 การตัดเย็บสูทสตรี 3(2-2-5)	
4574413 การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี 3(2-2-5)	4574413 การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี 3(2-2-5)	
4574415 ธุรกิจเสื้อผ้า 3(2-2-5)	4574416 การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5)	
3.กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์	3.กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์	
4571202 พวงมาลัยดอกไม้สด 3(2-2-5)	4571202 พวงมาลัยดอกไม้สด 3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา ปรับคำอธิบาย รายวิชา เพิ่มรายวิชา ใหม่
4572204 หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น 3(2-2-5)	4572204 หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น 3(2-2-5)	
4572206 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2-5)	4572206 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2-5)	
4572203 การเขียนลวดลาย 3(2-2-5)	4572207 การเขียนลวดลายด้วยสี 3(2-2-5)	
4572205 การจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส 3(2-2-5)	4572208 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 3(2-2-5)	
4573203 งานใบตองจิตรศิลป์ 3(2-2-5)	4573203 งานใบตองจิตรศิลป์ 3(2-2-5)	
4573204 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ 3(2-2-5)	4573204 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ 3(2-2-5)	
4573205 เครื่องหอมและของชำร่วย 3(2-2-5)	4573205 เครื่องหอมและของชำร่วย 3(2-2-5)	
4573206 เครื่องแขวนไทย 3(2-2-5)	4573206 เครื่องแขวนไทย 3(2-2-5)	
4573208 การจัดพาน 3(2-2-5)	4573207 การจัดพาน 3(2-2-5)	
4574201 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ 3(2-2-5)	4574201 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ 3(2-2-5)	
-	4574202 การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 3(2-2-5)	
4574501 การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ 3(2-2-5)	4574501 การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ 3(2-2-5)	
4. กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	4. กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	
4572701 การเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว 3(2-2-5)	4572701 การเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว 3(2-2-5)	ปรับคำอธิบาย รายวิชา เพิ่มรายวิชา ใหม่
4572702 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู 3(2-2-5)	4572702 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู 3(2-2-5)	
4573701 การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก 3(2-2-5)	4573701 การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก 3(2-2-5)	
-	4573702 การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ 3(2-2-5)	
-	4573703 สุขภาพจิตในครอบครัว 3(2-2-5)	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
-	4574502 การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ 3(2-2-5)	
4574701 การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5)	4574701 การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5)	
5. กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย	5. กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย	
4572601 การพัฒนาที่อยู่อาศัย 3(2-2-5)	4572601 การพัฒนาที่อยู่อาศัย 3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา
4572602 การออกแบบการตกแต่งภายในบ้าน 3(2-2-5)	4572602 การออกแบบการตกแต่งภายในบ้าน 3(2-2-5)	ปรับคำอธิบาย
4573601 การจัดการเรื่องเวลาในครอบครัว 3(2-2-5)	4572603 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 3(2-2-5)	รายวิชา
-	4573602 คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาชุมชน 3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา
-	4573603 การบริหารงานแม่บ้าน 3(2-2-5)	ใหม่
-	4573604 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลภายในบ้าน 3(2-2-5)	
-	4573605 ประชากรศึกษาเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)	
4574601 การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน 3(2-2-5)	4574601 การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน 3(2-2-5)	
2.4 กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้เรียน 6 หน่วยกิต	2.4 กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	คงเดิม
9013801 เตรียมสหกิจศึกษา 1(0-45-0)	9013801 เตรียมสหกิจศึกษา 1(45)	
9014802 สหกิจศึกษา 6(0-640-0)	9014802 สหกิจศึกษา 6(640)	
4574801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ 1(0-45-0)	4574801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ 1(45)	
4574802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 5(0-450-0)	4574802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 5(450)	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	คงเดิม

ตารางเปรียบเทียบการปรับชื่อรหัส เพิ่มและยกเลิกรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 และ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
กลุ่มวิชาแกน	กลุ่มวิชาแกน	
4091801 คณิตศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) Basic Mathematics ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์ของฟังก์ชันตัวแปรเดียวและการประยุกต์ปริพันธ์และการประยุกต์การใช้เครื่องคำนวณหรือคอมพิวเตอร์ในการแก้ปัญหา	4091801 คณิตศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) Basic Mathematics ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์ของฟังก์ชันตัวแปรเดียวและการประยุกต์ปริพันธ์และการประยุกต์การใช้เครื่องคำนวณหรือคอมพิวเตอร์ในการแก้ปัญหา	คงเดิม
4111104 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ 3(2-2-5) Statistics for Science ความหมายของสถิติ การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงตัวแปรสุ่มวิฤตและต่อเนื่อง การแจกแจงตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์ การทดสอบไคกำลังสองและสถิติไม่อิงพารามิเตอร์ การใช้คอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูลและการประยุกต์ใช้ในงานวิจัย	4111104 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ 3(2-2-5) Statistics for Science ความหมายของสถิติ การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงตัวแปรสุ่มวิฤตและต่อเนื่อง การแจกแจงตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์ การทดสอบไคกำลังสองและสถิติไม่อิงพารามิเตอร์ การใช้คอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูลและการประยุกต์ใช้ในงานวิจัย	คงเดิม
4011301 ฟิสิกส์เบื้องต้น 3(3-0-6) Introductory Physics คณิตศาสตร์ที่ใช้ในวิชาฟิสิกส์ กลศาสตร์ การสั่นและคลื่น อุณหพลศาสตร์ ของไหล สนามไฟฟ้า สนามแม่เหล็ก แสง เสียง ฟิสิกส์ยุคใหม่	4011301 ฟิสิกส์เบื้องต้น 3(3-0-6) Introductory Physics คณิตศาสตร์ที่ใช้ในวิชาฟิสิกส์ กลศาสตร์ การสั่นและคลื่น อุณหพลศาสตร์ ของไหล สนามไฟฟ้า สนามแม่เหล็ก แสง เสียง ฟิสิกส์ยุคใหม่	คงเดิม
4011302 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น (0-3-0) Introductory Physics Laboratory การวัดอย่างละเอียด การเคลื่อนที่ 1 มิติ การเคลื่อนที่ 2 มิติ การเคลื่อนที่แบบฮาร์โมนิกอย่างง่าย ความดันของเหลว คลื่นเสียง สมดุลต่อการเลื่อนตำแหน่งสมดุลต่อการหมุน กฎของโอห์ม ไฟฟ้ากระแสตรง	4011302 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น 1(0-3-0) Introductory Physics Laboratory การวัดอย่างละเอียด การเคลื่อนที่ 1 มิติ การเคลื่อนที่ 2 มิติ การเคลื่อนที่แบบฮาร์โมนิกอย่างง่าย ความดันของเหลว คลื่นเสียง สมดุลต่อการเลื่อนตำแหน่งสมดุลต่อการหมุน กฎของโอห์ม ไฟฟ้ากระแสตรง	คงเดิม
4021101 เคมีเบื้องต้น 3(3-0-6) Introductory Chemistry สสารและการจำแนกสสาร สมบัติของสสาร โครงสร้างอะตอม ธาตุและสมบัติของธาตุตามตารางธาตุ พันธะเคมี สถานะของสารปริมาณสัมพันธ์ สมดุลเคมี สมดุลกรด-เบส จลนพลศาสตร์เบื้องต้น	4021101 เคมีเบื้องต้น 3(3-0-6) Introductory Chemistry สสารและการจำแนกสสาร สมบัติของสสาร โครงสร้างอะตอม ธาตุและสมบัติของธาตุตามตารางธาตุ พันธะเคมี สถานะของสารปริมาณสัมพันธ์ สมดุลเคมี สมดุลกรด-เบส จลนพลศาสตร์เบื้องต้น	คงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
4021102 ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น 1(0-3-0) Introductory Chemistry Laboratory หลักปฏิบัติทั่วไปในการปฏิบัติการทางเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐานและปฏิบัติการการใช้เครื่องมือ เทคนิคพื้นฐานเกี่ยวกับปฏิบัติการทางเคมี ปฏิบัติการเกี่ยวกับของแข็งของเหลว และแก๊ส สมดุลเคมี สมดุลกรด-เบส จลนพลศาสตร์เบื้องต้น	4021102 ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น 1(0-3-0) Introductory Chemistry Laboratory หลักปฏิบัติทั่วไปในการปฏิบัติการทางเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐานและปฏิบัติการการใช้เครื่องมือ เทคนิคพื้นฐานเกี่ยวกับปฏิบัติการทางเคมี ปฏิบัติการเกี่ยวกับของแข็งของเหลว และแก๊ส สมดุลเคมี สมดุลกรด-เบส จลนพลศาสตร์เบื้องต้น	คงเดิม
4031101 ชีววิทยาเบื้องต้น 3(3-0-6) Introductory Biology คุณสมบัติและการจัดระบบของสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีทางวิทยาศาสตร์ สารเคมีและองค์ประกอบทางเคมีของสิ่งมีชีวิต เซลล์ วัฏจักรเซลล์ และเมแทบอลิซึม สารพันธุกรรมและการถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายทางชีวภาพ โครงสร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรมของสิ่งมีชีวิต	4031101 ชีววิทยาเบื้องต้น 3(3-0-6) Introductory Biology คุณสมบัติและการจัดระบบของสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีทางวิทยาศาสตร์ สารเคมีและองค์ประกอบทางเคมีของสิ่งมีชีวิต เซลล์ วัฏจักรเซลล์ และเมแทบอลิซึม สารพันธุกรรมและการถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายทางชีวภาพ โครงสร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรมของสิ่งมีชีวิต	คงเดิม
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	คงเดิม
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	
4571101 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) Introductory to Home Economics ความหมาย ประวัติ ขอบข่ายวิชาคหกรรมศาสตร์ การบูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ บทบาทของนัก คหกรรมศาสตร์ ในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรม ศาสตร์กับเศรษฐกิจพอเพียง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับคหกรรม ศาสตร์ การประกอบอาชีพในสายงานคหกรรมศาสตร์	4571101 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) Introductory to Home Economics ความหมาย ปรัชญา ขอบข่ายและประโยชน์ของงานคหกรรมศาสตร์ การบูรณาการกับศาสตร์และศิลป์ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ จรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพและการส่งเสริมภาพลักษณ์งานคหกรรม ศาสตร์ เพื่อคุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม การฝึกปฏิบัติการ	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
4571504 หลักเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) Principles of Economics for Home economics หลักเศรษฐศาสตร์ และหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ระบบเศรษฐกิจ และกลไกตลาด หลักการเลือกซื้อ	4571504 หลักเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น 3(2-2-5) Principles of Economics for Home Economics แนวคิดทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ กลไกของอุปสงค์และอุปทาน ดุลยภาพของตลาด การผลิต ต้นทุนการผลิต หลักการ	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา เล็กน้อย เพิ่ม เนื้อหาส่วน บริโภคศึกษา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
สินค้า การใช้บริการ การวางแผนการจ่ายเงิน การออม การลงทุน การวิเคราะห์เศรษฐกิจ การฝึกปฏิบัติการ	เลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ การกำหนดราคาสินค้าในตลาด บริโภคศึกษา พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค การฝึกปฏิบัติการ	
4572912 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Computer and Information Technology for Home Economics การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี สารสนเทศ เพื่อการสืบค้นข้อมูล การหาความรู้และการสื่อสาร บนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ โปรแกรมประยุกต์สำหรับงานค หกรรมศาสตร์ โปรแกรมเพื่อการคำนวณ ฝึกการใช้ โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อส่งเสริมงานทางด้าน คหกรรมศาสตร์ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน	4572912 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Computer and Information Technology for Home Economics การสื่อสารบนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ โปรแกรมประยุกต์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมเพื่อ การคำนวณ ฝึกการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อส่งเสริมงาน ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
4573301 บริโภคศึกษา 3(2-2-5) Consumers Education ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจส่วน บุคคล ต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ศึกษา แนวคิดพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม ผู้บริโภค กระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค การเลือกซื้อ เครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของการโฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคในการนิยมใช้ของไทย	-	ยกเลิก รายวิชา นำเนื้อหารวม กับวิชาหลัก เศรษฐศาสตร์ เพื่องาน คหกรรม ศาสตร์
4573502 การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Management in Home Economics วิธีการประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ในด้านสินค้า และบริการ วิธีการส่งเสริมและเทคนิคในการดำเนินธุรกิจ ระบบ วิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การควบคุม การดำเนินการ การประยุกต์ การผลิตและผลิตภัณฑ์ทางคหกร รมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติการ	4573502 การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Management in Home Economics ความสำคัญของหลักการจัดการงานคหกรรมศาสตร์ แนวทางการพัฒนา การวางแผนการจัดการงานนิทรรศการและ งานอื่นวันทางคหกรรมศาสตร์ ระบบการติดต่อประสานงาน การจัดซื้อ การจัดเก็บ การบริหารการใช้วัตถุดิบ การตรวจสอบ และประเมินผล การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำ อธิบาย รายวิชา ปรับหน่วย กิตติปฏิบัติการ
4573503 ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Home Economics Business ลักษณะของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ระบบ วิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การ ประชาสัมพันธ์ การเงินและการลงทุน โครงสร้างและ องค์ประกอบของตลาด บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ในประเทศไทย การฝึกปฏิบัติ	4573504 ธุรกิจและการตลาดดิจิทัลทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Business and Digital Marketing in Home Economics รูปแบบการประกอบธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ การ ส่งเสริมการตลาด การสื่อสารการตลาด ความสำคัญขอ การตลาดดิจิทัล และสื่อสังคมออนไลน์ การวางแผนและ กลยุทธ์การตลาดดิจิทัล การใช้เครื่องมือทางการตลาดดิจิทัล	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา ปรับหน่วย กิตติปฏิบัติการ เปลี่ยนรหัส วิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
	และสื่อสังคมออนไลน์ ให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย การวางแผน และกลยุทธ์การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมออนไลน์ กรณีศึกษาที่สำคัญ คุณลักษณะและหน้าที่สำคัญของผู้ประกอบการ จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ ปัญหาและอุปสรรคกับการทำธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติการ	
4573911 การสัมมนาหกรรมศาสตร์ 1(0-3-0) Seminar in Home Economics การศึกษาค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยต่าง ๆ จากแหล่งที่เรียนในคหกรรมศาสตร์ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อการจัดสัมมนาเฉพาะแขนง	4573912 การสัมมนาหกรรมศาสตร์ 1(0-3-0) Seminar in Home Economics รูปแบบและขั้นตอนการจัดสัมมนา ค้นคว้าเนื้อหาที่ทันสมัย การศึกษางานวิจัยเกี่ยวข้องกับงานทางคหกรรมศาสตร์ การนำเสนอ การอภิปราย เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้หาแนวทางในการพัฒนางานทางคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา เปลี่ยนรหัส วิชา
4573914 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Research Methodology in Home Economics การวางแผนการวิจัย การสร้างเครื่องมือ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนโครงร่างงานวิจัย การเขียนรายงานการวิจัยและการนำผลการวิจัยไปใช้	4573914 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Research in Home Economics ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย วัตถุประสงค์และประเภทของการวิจัย การวางแผนการทดลอง วิธีการสุ่มตัวอย่างและการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนโครงการวิจัย การนำเสนอข้อมูล และการเขียนรายงานการวิจัย ฝึกปฏิบัติการ	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา รวมกับ รายวิชา ศึกษาค้นคว้า อิสระ
กลุ่มวิชาเฉพาะ/บังคับ	กลุ่มวิชาเฉพาะ/บังคับ	
4571202 ศิลปะเพื่อชีวิต 3(2-2-5) Art for Life ความสำคัญของศิลปะที่มีผลต่อมนุษย์ การนำความรู้เกี่ยวกับศิลปะมาใช้ในการดำเนินชีวิต เพื่อการปรับปรุงบุคลิกภาพ การจัดการครอบครัว ที่อยู่อาศัย เสื้อผ้า อาหาร และงานประดิษฐ์ การฝึกปฏิบัติการ	4571102 ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Creative Arts and Crafts of Home Economics ความสำคัญของศิลปะหลักและความคิดสร้างสรรค์ งานศิลปะ และการประยุกต์ใช้ ศิลปะเพื่อการสร้างสรรค์ ด้านงานคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับชื่อวิชา, คำอธิบาย รายวิชา, รหัสวิชา
4571305 โภชนาการ 3(3-0-6) Nutrition ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพ โภชนบัญญัติ 9 ประการ สารอาหาร หน้าที่ความต้องการ แหล่งสารอาหาร กระบวนการย่อย การดูดซึมและเมตาบอลิซึมของมนุษย์ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ ส่งเสริมบริโภคนิสัยให้ถูกหลักโภชนาการ	4571305 โภชนาการ 3(3-0-6) Nutrition ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพ โภชนบัญญัติ 9 ประการ สารอาหาร หน้าที่ความต้องการ แหล่งสารอาหาร กระบวนการย่อย การดูดซึมและเมตาบอลิซึมของมนุษย์ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย โภชนาการตามสถานการณ์ปัจจุบัน หน่วยงานที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ ส่งเสริมบริโภคนิสัยให้ถูกหลักโภชนาการ	ปรับคำ อธิบาย รายวิชาเพิ่ม เล็กน้อย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
4571306 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Food Theories and Principles of Cooking ลักษณะ องค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ ของอาหาร หลักและวิธีการประกอบอาหาร เครื่องปรุง การ เลือกซื้อ และการเก็บรักษาอาหาร ทดสอบคุณสมบัติของอาหาร และการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	4571306 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Food Theories and Principles of Cooking ลักษณะ องค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ ของอาหาร หลักและวิธีการประกอบอาหาร เครื่องปรุง การ เลือกซื้อ และการเก็บรักษาอาหาร การทดสอบคุณสมบัติของ อาหารและการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำ อธิบาย รายวิชา เล็กน้อย
4571404 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) Principle of Clothing Construction อุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้เกี่ยวกับการใช้ จักรเย็บผ้า การวัดตัว การสร้างแบบตัดเบื้องต้นของเสื้อและ กระโปรง การเตรียมผ้า การตัด การเย็บ การฝึกปฏิบัติการ	4571404 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) Principles of Clothing Construction อุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้เกี่ยวกับการใช้จักร เย็บผ้า การวัดตัว การสร้างแบบตัดเสื้อผ้า การเตรียมผ้า การตัด การเย็บ การทำตะเข็บเบื้องต้น ความรู้เรื่องผ้าและเส้น ใย การตกแต่งเบื้องต้น การเลือกซื้อสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม การ ดูแลรักษา การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำ อธิบาย รายวิชาเพิ่ม เล็กน้อย เพิ่มเนื้อหาสิ่ง ทอและ เครื่องนุ่งห่ม
4571503 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5) Vegetable and Fruit Carving รูปแบบวัฒนธรรมไทย ที่มาแห่งงานประณีตศิลป์ คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลักปอคว้าน การ เลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการ แกะสลัก การประยุกต์ใช้งานแกะสลัก การฝึกปฏิบัติการ	4571503 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5) Vegetable and Fruit Carving ความสำคัญ ความเป็นมา และประโยชน์ของการ แกะสลักผักและผลไม้ เทคนิคการปอคว้าน การเลือก การ เตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการแกะสลัก การประยุกต์ใช้งานแกะสลักในคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำ อธิบาย เล็กน้อย
4572306 อาหารไทย 3(2-2-5) Thai Food ลักษณะความสำคัญของอาหารไทย รู้จัก ส่วนประกอบของการจัดรายการอาหาร และวิธีในการปรุง เทคนิคการประกอบอาหาร จัดอาหารให้สอดคล้องกับ วัฒนธรรมไทย การจัดตกแต่งจาน การฝึกปฏิบัติการ	4572301 หลักการประกอบอาหารไทย 3(2-2-5) Principles of Thai cooking การประกอบอาหารไทยดั้งเดิมและร่วมสมัย ตาม เอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย วิธีการปรุงและเทคนิคการ ประกอบอาหาร การตกแต่งและจัดองค์ประกอบของอาหาร แบบสร้างสรรค์ การจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน การ คำนวณต้นทุนการผลิตและการจัดจำหน่าย การฝึกปฏิบัติการ	ปรับชื่อ รายวิชา ปรับ คำอธิบาย รายวิชา และปรับไป หมวดวิชา บังคับ
4572308 ขนมไทย 3(2-2-5) Thai Desserts ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของขนมไทย ขนมในประเพณีต่างๆ วัตถุดิบและวิธีการปรุงประกอบ หลักการ จัดขนมไทยให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย เทคนิคการ ประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งจาน การฝึกปฏิบัติการ	4572302 ขนมไทย 3(2-2-5) Thai Desserts ประวัติความเป็นมาของขนมไทย ความสำคัญของ ขนมไทยในประเพณีพิธีการที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย เรียนรู้วัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีการประกอบขนมไทย และประเภท ขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ ภาชนะและบรรจุภัณฑ์สำหรับ งานขนมไทย การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
4572406 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) Textile and Clothing ชนิดและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย สิ่งทอ การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย ความสัมพันธ์ ของผ้ากับการออกแบบเครื่องแต่งกาย การนำไปใช้ และการ ดูแลรักษาเครื่องนุ่งห่ม การฝึกปฏิบัติการ	-	ปรับชื่อ รายวิชา ปรับ คำอธิบาย รายวิชา และปรับไป หมวดวิชา เฉพาะเลือก
4572508 หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง 3(2-2-5) Floral Arrangement and Banana-Leaf Craft รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้ และผลิตภัณฑ์ งานใบตอง การเลือก การเตรียม การจัดดอกไม้และงานใบตอง เพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การฝึก ปฏิบัติการ	4572508 หลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง 3(2-2-5) Floral Arrangement and Banana-Leaf Craft รูปแบบและการออกแบบการจัดดอกไม้ และ ผลิตภัณฑ์งานใบตอง การเลือก การเตรียม การจัดดอกไม้และ งานใบตองเบื้องต้น การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การฝึก ปฏิบัติการ	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา เล็กน้อย
4572710 พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว 3(2-2-5) Human and Family Development ความสัมพันธ์ในครอบครัว ลักษณะของครอบครัว ไทย วงจรชีวิตครอบครัวกับการจัดการทรัพยากรครอบครัวและ การเลือกบริโภค การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน สิ่ง ที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงของชีวิตครอบครัว การวางแผน ชีวิต อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว บทบาทและหน้าที่ของบุคคล ในครอบครัว ปัญหาครอบครัว แนวทางการป้องกันและแก้ไข กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติการ	4572710 พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว 3(2-2-5) Human and Family Development ความสัมพันธ์ในครอบครัว ลักษณะของครอบครัว วัฏจักรครอบครัว การจัดการทรัพยากรครอบครัวและการเลือก บริโภค การวางแผนครอบครัว อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางการป้องกันและการจัดการ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำ อธิบาย รายวิชา เล็กน้อย
4574315 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย 3(2-2-5) Food Sanitation and safety ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการ สุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การ ปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำ การจัดการความ ปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิต การจัดเก็บและกำจัดขยะ มูลฝอยและของเสีย การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การ จัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การประยุกต์ใช้หลักการ สุขวิทยาที่ดี รวมถึงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ บริการอาหาร	4574316 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3(3-0-6) Food Safety and Sanitation ความสำคัญของหลักการสุขาภิบาลอาหาร ความ ปลอดภัยของอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรค สารพิษในอาหาร การ จัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การควบคุมคุณภาพอาหาร วัตถุเจือ ปนอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของ อาหาร	ปรับชื่อ รายวิชา ปรับ คำอธิบาย รายวิชา และปรับ หน่วยกิต
4574915 การศึกษาค้นคว้าอิสระ 3(2-2-5) Independent Study	-	ยกเลิก รายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
ศึกษาปัญหาใดปัญหาหนึ่ง เฉพาะกลุ่มวิชาที่เลือกเรียนด้วยการทำวิจัย เพื่อหา แนวทางปรับปรุง แก้ไขปัญหานั้น ๆ		
กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก 1. กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก 1. กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	
4571302 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) Family Nutrition ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลในช่วงวัยต่าง ๆ และการกำหนดรายการ อาหารและสารอาหารที่ควรได้รับของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ การฝึกปฏิบัติการ	4571302 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) Family Nutrition ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลในช่วงวัยต่าง ๆ และการกำหนดรายการ อาหารและสารอาหารที่ควรได้รับของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ การฝึกปฏิบัติการ	คงเดิม
4572304 การถนอมอาหาร 3(2-2-5) Food Preservation หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่าง ๆ การใช้สารปรุงแต่งที่ใช้ในการถนอมอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมอาหาร การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์อาหารที่ถนอมแล้ว การฝึกปฏิบัติการ	4572304 การถนอมอาหาร 3(2-2-5) Food Preservation หลักและวิธีการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การใช้สารปรุงแต่งที่ใช้ในการถนอมอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมอาหาร การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์อาหารที่ผ่านการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชาเล็กน้อย
4572305 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Food ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น อาหารพื้นบ้านและอาหารภาคต่าง ๆ ศาสนา วัฒนธรรมการกินกับขนบธรรมเนียมประเพณี ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การฝึกปฏิบัติการ	4572305 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Food วัฒนธรรมการบริโภคอาหารประจำท้องถิ่น การเลือกใช้วัตถุดิบและการเลือกซื้อวัตถุดิบในท้องถิ่น การจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ ตามความนิยมประจำภาค วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
4572307 อาหารว่าง 3(2-2-5) Snack Food ประเภทอาหารว่าง วิธีการประกอบอาหารว่าง และเครื่องตมที่นิยมใช้จัดเสิร์ฟพร้อมกับอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่าย การฝึกปฏิบัติการ	4572307 อาหารว่าง 3(2-2-5) Snack Food ประเภทอาหารว่าง การเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ หลักการและวิธีการจัดอาหารว่าง การประกอบอาหารว่างคาวหวาน อาหารว่างยอดนิยม การจัดชุดอาหารว่าง การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารว่าง การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
-	4572309 วัตถุดิบอาหารและการเตรียม 3(2-2-5) Raw Materials and Preparation การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญพืช ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูปเพื่อการปรุงประกอบอาหาร การใช้ประโยชน์จาก	เพิ่มรายวิชาใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
	เครื่องเทศและสมุนไพร การหั่น การตัดแต่งเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมกับชนิดอาหาร รวมถึงการเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเตรียม และการประเมินคุณภาพอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	
4573302 อาหารอาเซียน 3(2-2-5) Asian Food ประวัติความเป็นมาเอกลักษณ์ของอาหารและวัฒนธรรมอาหารในแถบภูมิภาค อาเซียนที่เป็นที่นิยม รวมถึงขั้นตอนการปฏิบัติ การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารภูมิภาคอาเซียน เทคนิคการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	-	ยกเลิก รายวิชา
4573307 ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม 3(2-2-5) Ice Cream and Dairy Product ประเภทของไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม อุปกรณ์เครื่องปรุง การผลิตไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ	4573307 ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม 3(2-2-5) Ice Cream and Dairy Product ประเภทของไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม อุปกรณ์ส่วนผสม การผลิตไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำ อธิบาย รายวิชา เล็กน้อย
4573303 อาหารตะวันตก 3(2-2-5) Western Food อาหารตะวันตก ชนิดต่างๆ หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และการประกอบอาหารตะวันตก ประเภท ผัก ธัญชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งจานอาหาร วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	4573315 หลักการประกอบอาหารยุโรป 3 (2-2-5) Principles of European Food อาหารยุโรป หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และการประกอบอาหารยุโรปประเภท ผัก ธัญชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการประกอบ การผัด การทอด การอบ การย่าง การตุ๋น การเคี่ยว การต้ม การนึ่ง การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	ปรับชื่อ รายวิชา, คำอธิบาย รายวิชาและ รหัสวิชา
4573304 อาหารตะวันออก 3(2-2-5) Eastern Food วัฒนธรรมอาหารของประเทศแถบเอเชีย ประเภทของอาหารเอเชีย การเลือก วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารเอเชีย ได้แก่ อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารเกาหลี เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งจานอาหาร วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	4573316 อาหารเอเชีย 3(2-2-5) Asian Food วัฒนธรรมการบริโภคและการประกอบอาหารเอเชีย การจัดอาหารจานหลัก อาหารว่างและของหวานยอดนิยมในเทศกาล รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคของกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน การจัดตกแต่งอาหารเอเชียเชิงสร้างสรรค์ตามวัฒนธรรมการบริโภค การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับชื่อ รายวิชา, คำอธิบาย รายวิชาและ รหัสวิชา
4573313 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร 3(2-2-5) Art of Food Design and Decoration	4573313 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร 3(2-2-5) Art of Food Design and Decoration	คงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
การออกแบบและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงามและโดดเด่นสำหรับการบริการและการแต่งงาน การฝึกปฏิบัติการ	การออกแบบและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงามและโดดเด่นสำหรับการบริการและการแต่งงาน การฝึกปฏิบัติการ	
4573305 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ 3(2-2-5) Bakery Production Technique ศึกษาความหมายของเบเกอรี่ หลักการผลิตองค์ประกอบและบทบาทของส่วนผสม การใช้อุปกรณ์เครื่องมือเทคนิคการเตรียม และการผลิตขนมปัง ประเภทต่าง ๆ รวมถึงการตกแต่ง การคิดคำนวณต้นทุน บรรจุภัณฑ์ การฝึกปฏิบัติการ	4573317 เทคโนโลยีเบเกอรี่และเพสตรี 3(2-2-5) Bakery and Pastry Technology เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี บทบาทของส่วนผสม อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ เทคนิคการเตรียมการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี และรวมถึงการตกแต่ง การทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุนการผลิตและการจัดจำหน่าย การฝึกปฏิบัติการ	ปรับชื่อ รายวิชา, คำอธิบาย รายวิชาและ รหัสวิชา
4573306 เทคนิคการผลิตเพสตรี 3(2-2-5) Pastry Production Technique ศึกษาคำจำกัดความของเพสตรี ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตขนมอบกลุ่มเพสตรี ทั้งเค้ก คุกกี้ พาย ทาร์ต ซอกโกแลต และการจัดตกแต่ง การคำนวณต้นทุน บรรจุภัณฑ์ การฝึกปฏิบัติการ	-	ยกเลิก รายวิชา
-	4573318 เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่และเพสตรีเชิงธุรกิจ 3(2-2-5) Bakery and Pastry Technology Productive for Business การผลิตเบเกอรี่และเพสตรีจำนวนมาก เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่ขั้นสูง การเก็บรักษาสถิตภัณฑ์เบเกอรี่ การตรวจสอบคุณภาพ การประยุกต์และพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่ การฝึกปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชา ใหม่
4574318 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพอาหาร 3(2-2-5) Product Development and Food Quality Measurement หลักและวิธีการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพอาหารการยอมรับอาหารของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีประเมินคุณภาพอาหารด้วยการตรวจวัดและการประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส การฝึกปฏิบัติการ	4574318 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพอาหาร 3(2-2-5) Product Development and Food Quality Measurement หลักและวิธีการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพอาหารการยอมรับอาหารของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีประเมินคุณภาพอาหารด้วยการตรวจวัดและการประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส การฝึกปฏิบัติการ	คงเดิม
4574313 อาหารเพื่อสุขภาพและการบำบัดโรค 3(2-2-5) Health Cuisine and Dietetics	4574320 นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด 3(2-2-5)	ปรับชื่อ รายวิชา,

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หลักการอาหารเพื่อสุขภาพและความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติเพื่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชั่นฟู้ด ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ สารพิษจากเคมีต่อสุขภาพการดัดแปลงการจัดปรุงอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเพื่อบำบัดโรค การฝึกปฏิบัติการ	Food Innovation for Health and Dietetics วิวัฒนาการและแนวโน้มการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ การผลิตอาหารจากพืช และสัตว์ การเลือกใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ทดแทน การประกอบและดัดแปลงอาหาร แนวทางโภชนาการเพื่อป้องกันและการบำบัดโรค เทคโนโลยีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ อันตรายและความปลอดภัยของนวัตกรรมอาหาร กฎหมายและข้อบังคับสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การฝึกปฏิบัติการ	คำอธิบายรายวิชาและรหัสวิชา
4574316 อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ 3(2-2-5) Vegetarian Food ประเภทอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ประเภทของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ วัตถุดิบและวิธีการปรุง ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด เทคนิคการประกอบอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	-	ยกเลิกรายวิชา
4574317 การบริการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5) Institution Food Production Service หลักการเตรียมและชนิดของการบริการอาหารในสถานศึกษา เครื่องมือเครื่องใช้ การจัดบริการทั้งในและนอกสถานที่ การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ	4574321 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) Food and Beverages Production Service การผลิตอาหารและการบริการ กระบวนการเตรียมกำหนดรายการอาหาร คำนวณต้นทุนการผลิต การบริการอาหารตามรูปแบบสากล การบริการ บุฟเฟต์ การบริการค็อกเทล การบริการอาหารจานด่วน การบริการอาหารในสถานศึกษาหรือสถานประกอบการ การบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานประชุม การฝึกปฏิบัติ	ปรับชื่อรายวิชา, คำอธิบายรายวิชาและรหัสวิชา
-	4574322 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ 3(2-2-5) Commercial Food and Preparation หลักการทำงานเป็นทีม การวางแผนงานเพื่อการประกอบอาหาร การเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ ดำเนินมาตรฐาน คิรราคาต้นทุนอาหารต่อหน่วย การจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการจำหน่าย การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับประเภทอาหาร การฝึกปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชาใหม่
กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก 2. กลุ่มวิชาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก 2. กลุ่มวิชาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	
4571405 เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) Clothing Construction Techniques เทคนิคการตัดเย็บ ผ้าและวัสดุตกแต่งแบบต่างๆ การทำตะเข็บให้สำเร็จแบบต่าง ๆ เทคนิคและการตัดเย็บกระเป๋	4571405 เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) Clothing Construction Techniques ผ้าและวัสดุ อุปกรณ์ การทำตะเข็บให้สำเร็จ การทำเครื่องหมายบนแบบ เทคนิคและการตัดเย็บการประกอบเสื้อผ้า	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
แบบต่าง ๆ การเลือกใช้เทคนิคการตัดเย็บและวัสดุตกแต่งกับการตัดเย็บเสื้อผ้า การฝึกปฏิบัติการ	กระเป๋ การติดซิปและเครื่องเกาะเกี่ยว เทคนิคการเข้าปก แขนเสื้อ การเจาะคอเสื้อ วัสดุตกแต่งกับการตัดเย็บเสื้อผ้า การฝึกปฏิบัติการ	
4571402 การออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดหุ่น 3(2-2-5) Costume Design and Figure Drawing ประวัติเครื่องแต่งกาย หลักการออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดแบบเสื้อผ้าบนหุ่น การประยุกต์หลักศิลป์และแนวโน้มในการออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย เครื่องประดับ เพื่อวัตถุประสงค์และการใช้ในโอกาสต่าง ๆ การฝึกปฏิบัติการ	4571406 การออกแบบเครื่องแต่งกาย 3(2-2-5) Costume Design ความสำคัญของการออกแบบเครื่องแต่งกาย ประวัติเครื่องแต่งกาย หลักการออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดแบบเสื้อผ้าบนหุ่น การประยุกต์หลักศิลป์และแนวโน้มในการออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย เครื่องประดับ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับชื่อ รายวิชา, คำอธิบาย รายวิชาและ รหัสวิชา
4572403 การสร้างแบบและแยกแบบตัด 3(2-2-5) Pattern Construction and Processing การวัดตัว การสร้างแบบมาตรฐานเสื้อและกระโปรง การสร้างปกและแขนชนิดต่าง ๆ การแยกแบบ การใช้ผ้ารองในการลองตัวเพื่อทดสอบการแยกแบบตัด การฝึกปฏิบัติการ	4572403 การสร้างแบบและแยกแบบตัด 3(2-2-5) Pattern Construction and Processing ความสำคัญของการสร้างแบบตัดและแยกแบบตัด การวัดตัว การสร้างแบบมาตรฐานของเสื้อกระโปรง และกางเกง การสร้างปกและแขน การสร้างแบบตัดชุดโอกาสพิเศษ การแยกแบบตัดเสื้อ การตัดตัดเย็บลองตัวเพื่อการทดสอบการแยกแบบตัด การแก้ไขแบบตัด การฝึกปฏิบัติการ	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
4572404 การออกแบบแฟชั่นเสื้อระดับสูง 3(2-2-5) Advance Apparel Design สกุลและแบบต่าง ๆ ของเสื้อเดี่ยว กระโปรงเดี่ยว เสื้อผ้าประเภทชุดติดกัน แขนเสื้อ คอเสื้อ การเปลี่ยนแปลงรูปทรงเสื้อผ้า บทบาทของแบบตัดที่มีผลต่อแบบเสื้อ ชนิดของผ้า และส่วนตกแต่งชนิดต่าง ๆ การฝึกปฏิบัติการ	4572404 การออกแบบแฟชั่นเสื้อระดับสูง 3(2-2-5) Advance Apparel Design ความสำคัญของการออกแบบ หลักการในการออกแบบแฟชั่น ประเภทของนิกออกแบบแฟชั่น วัฒนธรรมและประเพณีที่มีผลต่อการออกแบบ การออกแบบชุดบนหุ่นและบนกระดาด แนวโน้มความนิยมของแฟชั่นตามความต้องการของตลาด คอลเลกชั่นของเสื้อผ้า ชนิดของผ้าและส่วนตกแต่ง การออกแบบเสื้อเดี่ยว กระโปรงเดี่ยว เสื้อผ้าประเภทชุดติดกัน การเปลี่ยนแปลงรูปทรงเสื้อผ้า การฝึกปฏิบัติการ	ปรับ ชื่อวิชา, คำอธิบาย รายวิชา
-	4572406 นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) Textile and Clothing Innovation จำแนกประเภทลักษณะ และคุณสมบัติของเส้นใย การทดสอบเส้นใย ความรู้พื้นฐานในการผลิตผ้า และการตกแต่งเบื้องต้น ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมสิ่งทอในการผลิตผ้านวัตกรรมสิ่งทอรักษ์โลก การเลือกซื้อ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม การดูแลรักษาการฝึกปฏิบัติการ	ปรับชื่อ รายวิชา ปรับ คำอธิบาย รายวิชา และปรับไป หมวดวิชา บังคับ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
4572405 การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น 3(2-2-5) Flat Pattern Presaging and Drafting การออกแบบและดัดแปลงแบบตัดเบื้องต้นและตัดเย็บให้เป็นเสื้อตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ	4572409 การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น 3(2-2-5) Pattern Making อุปกรณ์สร้างแบบเสื้อแฟชั่น ความรู้เกี่ยวกับการวัดตัว การสร้างแบบตัดเสื้อผ้า การสร้างแบบเสื้อผ้าขนหนู การออกแบบและดัดแปลงแบบตัดเบื้องต้น การตัดและเย็บผ้าดิบ หลังจากการสร้างแพทเทิร์นบนหุ่น การทำแพทเทิร์นหลังจากผ้าดิบ การตัดเย็บให้เป็นเสื้อตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา, ชื่อวิชาภาษาอังกฤษและรหัสวิชา
-	4572410 วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) Culture of Textile and Clothing ลักษณะของวัฒนธรรมและประเพณีการแต่งกาย วิวัฒนาการของวัสดุสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มของไทยและต่างประเทศ อุปกรณ์และเทคนิคการผลิตในแต่ละยุค การวิเคราะห์แนวทางในการพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม การฝึกปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชาใหม่
4573406 การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี 3(2-2-5) Woman's Clothing Construction การตัดเสื้อและกระโปรงสตรี โดยการแยกแบบจากแบบตัดมาตรฐาน เทคนิคที่ใช้ในการตัดเย็บและการตกแต่ง เสื้อกระโปรงสตรีตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ	4573406 การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี 3(2-2-5) Woman's Clothing Construction หลักการตัดเสื้อและกระโปรงสตรี เครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี การเลือกแบบให้เหมาะสมกับผู้สวมใส่ การวัดตัว การสร้างแบบตัดเสื้อผ้าสตรี การแยกแบบจากแบบตัดมาตรฐาน การคำนวณผ้า และการเตรียมผ้าก่อนการตัดเย็บ เทคนิคที่ใช้ในการตัดเย็บและการตกแต่ง เสื้อกระโปรงสตรีตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
4573407 การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย 3(2-2-5) Man's Clothing Construction ชนิดและลักษณะของเสื้อและกางเกงชาย การวัดตัว การสร้างแบบ การแยกแบบตัด เทคนิคในการเย็บเสื้อและกางเกงชาย การฝึกปฏิบัติการ	4573407 การตัดเย็บเสื้อผ้าชาย 3(2-2-5) Man's Clothing Construction ความรู้เกี่ยวกับชนิดและลักษณะของเสื้อผ้าชาย การวัดตัว การสร้างแบบ การขยายและลดส่วนแบบเสื้อผ้าชาย การเลือกผ้าและการคำนวณผ้า และการเตรียมผ้าก่อนการตัดเย็บ เทคนิคในการเย็บเสื้อและกางเกงชายตามสมัยนิยม การตัดเสื้อเชิ้ต กางเกงสำหรับผู้ชาย มีขอบและไม่ขอบต่อ แบบมีจีบและไม่จีบ เนคไท เสื้อคลุม การแก้ไขกางเกงให้เหมาะสมกับรูปร่าง การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
4573408 การทำเสื้อผ้าขนหนู 3(2-2-5) Moulage Dressmaking การสร้างแบบเบื้องต้นบนหุ่น การออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้าโดยวิธีพันหุ่นแบบต่าง ๆ ลักษณะผ้า โอกาสที่ใช้ เทคนิคการทำเสื้อผ้าขนหนู การตัดเย็บเสื้อผ้าขนหนู การฝึกปฏิบัติการ	4573408 การทำเสื้อผ้าขนหนู 3(2-2-5) Moulage Dressmaking ความหมายและความสำคัญของการทำเสื้อผ้าขนหนู และการเลือกใช้หุ่น ลักษณะผ้าและ โอกาสที่ใช้ รูปแบบและการประยุกต์ใช้การสร้างแบบเบื้องต้นบนหุ่น เทคนิคการทำ	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
	เสื้อผ้าบนหุ่น การตัดเย็บเสื้อผ้าบนหุ่น กระโปรง การจับจีบบนหุ่น การออกแบบเสื้อผ้าบนหุ่นตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ	
4573409 การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี 3(2-2-5) Undergarment Construction วัสดุอุปกรณ์ประกอบการตัดเย็บ การสร้างแบบมาตรฐาน การแยกแบบ การตัดเย็บ การตกแต่งชุดชั้นใน การฝึกปฏิบัติการ	4573409 การตัดเย็บเสื้อผ้าชั้นในสตรี 3(2-2-5) Undergarment Construction ความรู้เกี่ยวกับเสื้อผ้าชั้นในสตรี คุณสมบัติผ้าและเส้นใย วัสดุ และอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ เทคนิค การสร้างแบบมาตรฐาน การสร้างแพทเทิร์นเสื้อยกทรง การสร้างแพทเทิร์นกางเกงใน และชุดชั้นในติดกัน การแยกแบบ เทคนิคในการตัดเย็บ การตกแต่งชุดชั้นใน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
4573410 การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(2-2-5) Making Children's Clothes การตัดเย็บเสื้อเด็กหญิง - ชาย การตกแต่งเสื้อ การออกแบบตัดเย็บเสื้อเด็กให้เหมาะสมกับโอกาส กิจกรรม ให้มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้เด็กอ่อน การฝึกปฏิบัติการ	4573410 การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(2-2-5) Making Children's Clothes ความรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้เด็กอ่อน การเลือกใช้วัสดุ และอุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อเด็กหญิง - ชายตามช่วงวัย การออกแบบตัดเย็บเสื้อเด็กให้เหมาะสมกับโอกาส การตกแต่งเสื้อ การสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อเด็ก การตัดเย็บเสื้อคอกลม เสื้อมีปก เสื้อฮาวาย เสื้อตัวหลวม เสื้อกั๊ก แขนเสื้อ กางเกง กระโปรงเด็ก การฝึกปฏิบัติการ	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
-	4573411 เทคโนโลยีการย้อมสี 3(2-2-5) Dyeing Technology ทฤษฎีการย้อมสี สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการย้อมชนิดและคุณสมบัติของเทคนิคการย้อมสีธรรมชาติและเทคนิคการย้อมสีสังเคราะห์ การทำผ้ามัดย้อม การทำลวดลายจากการย้อมสี การออกแบบลวดลายการทดสอบความคงทนของสี การฝึกปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชา ใหม่
4574411 การตัดเย็บสูทสตรี 3(2-2-5) Making Suits for Women ชนิดและลักษณะของสูทสตรี ลักษณะผ้าและการเตรียมผ้า เทคนิค ในการตัดเย็บเสื้อสูทสตรี การวัดตัวสร้างแบบตัดโดยอาศัยเทคนิคแบบเทเลอร์ การฝึกปฏิบัติการ	4574411 การตัดเย็บสูทสตรี 3(2-2-5) Making Suits for Women ชนิดและลักษณะของสูทสตรี การเลือกชนิดผ้าและวัสดุประกอบ การเตรียมผ้า การวัดตัว สร้างแบบตัดโดยอาศัยเทคนิคแบบเทเลอร์ การสร้างแบบตัดแขนเสื้อสูท และซิปในการเย็บประกอบเสื้อสูทสตรีตามแบบเทเลอร์ การทำรังคัมสำหรับสูทสตรี การประยุกต์เทคนิคในการตัดเย็บเสื้อสูทสตรี การฝึกปฏิบัติการ	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
4574413 การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี 3(2-2-5) Wedding and Evening Gown	4574413 การตัดเย็บชุดวิวาห์-ราตรี 3(2-2-5) Wedding and Evening Gown ชนิดและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดเย็บ ชนิดของตะเข็บและเทคนิคการใช้เครื่องเย็บเย็บเย็บ ชนิดและลักษณะชุด	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
ชนิดและลักษณะชุดวิวาห์ – ราตรี การวัดตัว การสร้างแบบ แยกแบบ การตัดเย็บ การตกแต่ง การดูแลรักษา การฝึกปฏิบัติการ	วิวาห์ – ราตรี ลักษณะของรูปร่าง และการวัดขนาดตัว การสร้างแบบและตัดเย็บชุดวิวาห์ราตรีแบบเอไลน์ บอลูน ทรงห่มเป็ด ทรงเอ็มไพร์ เทคนิคการจับจีบผ้าบนหุ่น การเซาะลูกไม้ การตัดเย็บ การตกแต่ง การดูแลรักษา การฝึกปฏิบัติการ	
4574415 ธุรกิจเสื้อผ้า 3(2-2-5) Clothing Business โครงสร้างขององค์การ หลักการจัดการและการดำเนินงาน การคำนวณรายได้ รายจ่ายของสินค้า ชนิดของสินค้า การเก็บรักษาสินค้าในสต็อก การตกแต่งร้านค้า การฝึกปฏิบัติการ	4574416 การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) Textiles and Garments Management โครงสร้างขององค์การ หลักการจัดการและการดำเนินงาน การคำนวณรายได้ รายจ่ายของสินค้า ชนิดของสินค้า การเก็บรักษาสินค้าในสต็อก การตกแต่งร้านค้า การผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มตามสมัยนิยม การฝึกปฏิบัติการ	ปรับชื่อวิชา, คำอธิบาย รายวิชา เล็กน้อยและรหัสวิชา
กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก 3. กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์	กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก 3. กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์	
4571201 พวงมาลัยดอกไม้สด 3(2-2-5) Fresh Flower Garland รูปแบบของพวงมาลัยดอกไม้สด การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ร้อยพวงมาลัยดอกไม้สด วิธีการและขั้นตอนการร้อยและเครื่องแต่งตัวมาลัย การฝึกปฏิบัติการ	4571201 พวงมาลัยดอกไม้สด 3(2-2-5) Fresh Flower Garland รูปแบบของพวงมาลัยดอกไม้สด การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ร้อยพวงมาลัยดอกไม้สด วิธีการและขั้นตอนการร้อยและเครื่องแต่งตัวมาลัย การฝึกปฏิบัติการ	คงเดิม
4572204 หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Wisdom Craft วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรม ชนิดของหัตถกรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น การเตรียมวัสดุ การผลิต การเก็บรอ การจำหน่าย การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่น โดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรม มาประยุกต์ใช้ การคิดต้นทุน การฝึกปฏิบัติการ	4572204 หัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Wisdom Craft วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรม ชนิดของหัตถกรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น การเตรียมวัสดุ การผลิต การคิดคำนวณต้นทุน การจำหน่าย การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่น โดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรม มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ชุมชน การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบาย รายวิชา เล็กน้อย
4572206 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2-5) Flowers Arrangement in Natural Styles รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ปฏิบัติการจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ	4572206 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2-5) Flowers Arrangement in Natural Styles รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ปฏิบัติการจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ	คงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
4572203 การเขียนลวดลาย 3(2-2-5) Painting การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ รูปแบบและขั้นตอน เทคนิคการเขียนลวดลาย วัสดุ เครื่องใช้ต่าง ๆ ออกแบบลวดลายและการฝึกปฏิบัติการ	4572207 การเขียนลวดลายด้วยสี 3(2-2-5) Painting รูปแบบและขั้นตอนการเขียนลวดลาย การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคการ เขียนลวดลาย ออกแบบลวดลายและการฝึกปฏิบัติการ	เปลี่ยนชื่อ วิชา,คำ อธิบาย รายวิชาและ รหัสวิชา
4572205 การจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส 3(2-2-5) Floral Arrangement for Wedding Ceremonies วัฒนธรรมการจัดดอกไม้ในงานพิธีมงคลสมรส การ เลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ การ จัดดอกไม้ในงานมงคลสมรส เกณฑ์การตัดสินใจเลือกแบบ ออกแบบจัดดอกไม้เพื่อให้เหมาะสมกับงานพิธีของแต่ละบุคคล การฝึกปฏิบัติการ	4572208 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 3(2-2-5) Flower Arrangements in Thai Tradition ความรู้เกี่ยวกับประเพณีไทย การจัดดอกไม้ในงาน ประเพณีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การออกแบบจัด ดอกไม้เพื่อให้เหมาะสมกับประเพณีไทย การฝึกปฏิบัติการ	ปรับชื่อวิชา, คำอธิบาย รายวิชาและ รหัสวิชา
4573203 งานใบตองวิจิตรศิลป์ 3(2-2-5) Arts of Banana Leaves ผลิตภัณฑ์งานใบตองที่ประณีตวิจิตรบรรจง การ เลือก การเตรียมการใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การ ออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์งานใบตอง เพื่อ ใช้ในงานประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ การฝึกปฏิบัติการ	4573203 งานใบตองวิจิตรศิลป์ 3(2-2-5) Arts of Banana Leaves ผลิตภัณฑ์งานใบตองที่ประณีตวิจิตรบรรจง การ เลือก การเตรียมการใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การ ออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์งานใบตอง เพื่อ ใช้ในงานประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ การฝึกปฏิบัติการ	คงเดิม
4573204 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ 3(2-2-5) Artificial Flowers in Natural Styles การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ รูปแบบ ขั้นตอนการประดิษฐ์ การฝึกปฏิบัติการ	4573204 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ 3(2-2-5) Artificial Flowers in Natural Styles การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ รูปแบบ ขั้นตอนการประดิษฐ์ การฝึกปฏิบัติการ	คงเดิม
4573205 เครื่องหอมและของชำร่วย 3(2-2-5) Perfume and Souvenir ความเป็นมา คุณประโยชน์ เครื่องหอม และของ ชำร่วยต่าง ๆ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ การปรุง อบ ร้าเครื่องหอมและการประดิษฐ์ของ ชำร่วยต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส การฝึกปฏิบัติการ	4573205 เครื่องหอมและของชำร่วย 3(2-2-5) Perfume and Souvenir ความเป็นมา คุณประโยชน์ เครื่องหอม และของ ชำร่วย การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ การปรุง อบ ร้า การบรรจุเครื่องหอมและการประดิษฐ์ ของชำร่วยแบบไทยและสากล ให้เหมาะสมกับโอกาส การผลิต เพื่อการจำหน่าย การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำ อธิบาย รายวิชา
4573206 เครื่องแขวนไทย 3(2-2-5) Thai Flower Mobiles รูปแบบและขนาดของเครื่องแขวนดอกไม้ของไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์การ	4573206 เครื่องแขวนไทย 3(2-2-5) Thai Flower Mobiles รูปแบบและขนาดของเครื่องแขวนดอกไม้ของไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์การ	คงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
ประดิษฐ์เครื่องแขวนไทย หลักการวิธีการ และขั้นตอนการประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการ	ประดิษฐ์เครื่องแขวนไทย หลักการวิธีการ และขั้นตอนการประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการ	
4573208 การจัดพาน 3(2-2-5) Flower Pedestal Tray Arrangement รูปแบบของการจัดพานของไทย การเลือกวัสดุในการจัดและตกแต่งพาน การออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการจัดพานแบบต่าง ๆ การนำหลักศิลปะมาใช้ในการออกแบบพานพุ่มเพื่อใช้ในงานประเพณีและโอกาสพิเศษ การฝึกปฏิบัติการ	4573207 การจัดพาน 3(2-2-5) Tray Arrangement รูปแบบของการจัดพานของไทย การเลือกวัสดุในการจัดและตกแต่งพาน การออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการจัดพานแบบต่าง ๆ การนำหลักศิลปะมาใช้ในการออกแบบพานพุ่มเพื่อใช้ในงานประเพณีและโอกาสพิเศษ การฝึกปฏิบัติการ	ปรับชื่อ ภาษาอังกฤษ และรหัสวิชา
4574201 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ 3(2-2-5) Applied Flower Arrangement รูปแบบวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์โดยการผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบตะวันออกและแบบตะวันตก ฝึกออกแบบและปฏิบัติการ	4574201 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ 3(2-2-5) Applied Flower Arrangement รูปแบบวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์โดยการผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบตะวันออกและแบบตะวันตก ฝึกออกแบบและปฏิบัติการ	คงเดิม
-	4574202 การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 3(2-2-5) Product Design and Packaging การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ในองค์ความรู้เกี่ยวกับทฤษฎีหลักการบรรจุภัณฑ์ ขั้นตอน วิธีการดำเนินการออกแบบ โดยใช้เทคนิควิธี อุปกรณ์เครื่องมือที่ทันสมัยสอดคล้องกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่าย การฝึกปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชาใหม่
4574501 การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ 3(2-2-5) Handicrafts Merchandising Management โครงสร้าง องค์การการดำเนินงาน ค่าใช้จ่าย ชนิดสินค้า การตกแต่ง การเก็บรักษา สินค้าเพื่อการจำหน่าย การบรรจุสินค้า การขนส่งสินค้า รวมถึงการโฆษณาประชาสัมพันธ์ การฝึกปฏิบัติการ	4574501 การจัดการธุรกิจศิลปะประดิษฐ์ 3(2-2-5) Handicrafts Merchandising Management โครงสร้างองค์การ การดำเนินงาน ค่าใช้จ่าย ชนิดสินค้า การตกแต่ง การเก็บรักษา สินค้าเพื่อการจำหน่าย การบรรจุสินค้า การขนส่งสินค้า รวมถึงการโฆษณาประชาสัมพันธ์ การฝึกปฏิบัติการ	คงเดิม
กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก 4. กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก 4. กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	
4572701 การเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว 3(2-2-5) Family Relationship Reinforcement อิทธิพลการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่มีผลกระทบต่อครอบครัว การดำเนินชีวิตครอบครัว บทบาทและหน้าที่ของ	4572701 การเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว 3(2-2-5) Family Relationship Reinforcement อิทธิพลการเปลี่ยนแปลงทางสังคม การดำเนินชีวิตครอบครัว บทบาทและหน้าที่ของสมาชิกในครอบครัว	ปรับคำอธิบายรายวิชาเล็กน้อย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
ของสมาชิกในครอบครัว การวางแผนสำหรับครอบครัว การจัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัว ปัญหาสังคม ปัญหาครอบครัว และแนวทางการแก้ไข และ การศึกษาดูงานในสถานสงเคราะห์ต่าง ๆ	การวางแผนสำหรับครอบครัว การจัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัว ปัญหาครอบครัว และแนวทางการแก้ไข การฝึกปฏิบัติการ	
4572702 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู 3(2-2-5) Child Development and Day Care ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการของเด็ก ตั้งแต่ปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็ก และเด็กกลุ่มพิเศษ บทบาทของครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก สังเกตพฤติกรรมเด็ก ในโรงเรียน สถานรับเลี้ยงเด็ก การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4572702 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู 3(2-2-5) Child Development and Day Care ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการทารกในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กให้สอดคล้องกับพัฒนาการการส่งเสริมจริยธรรมในเด็ก อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ บทบาทของครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชาเล็กน้อย
4573701 การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก 3(2-2-5) Mental Health Promotion for Children ความหมายของการส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก ความสำคัญของสุขภาพจิตเด็ก องค์ประกอบที่สำคัญเกี่ยวกับสุขภาพจิตเด็ก พฤติกรรมเด็กและความต้องการของเด็ก การศึกษาเพื่อการรู้จักและเข้าใจเด็ก การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก การป้องกันแก้ไขสุขภาพจิตเสื่อม การปฏิบัติตนเพื่อสุขภาพจิตที่ดีในครอบครัว ศักยภาพงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4573701 การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก 3(2-2-5) Mental Health Promotion for Children ความหมายของการส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก ความสำคัญของสุขภาพจิตเด็ก องค์ประกอบที่สำคัญเกี่ยวกับสุขภาพจิตเด็ก พฤติกรรมเด็กและความต้องการของเด็ก การศึกษาเพื่อการรู้จักและเข้าใจเด็ก การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก การป้องกันแก้ไขสุขภาพจิตเสื่อม การปฏิบัติตนเพื่อสุขภาพจิตที่ดีในครอบครัว ศักยภาพงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำอธิบายรายวิชาเล็กน้อย
-	4573702 การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ 3(2-2-5) Care for Special Children ทฤษฎีและพัฒนาการของเด็กกลุ่มพิเศษแต่ละประเภท ความต้องการและการสนองความต้องการพื้นฐานของเด็กกลุ่มพิเศษ วิธีการจัดกิจกรรมและประสบการณ์ เพื่อส่งเสริมความพร้อมของเด็กกลุ่มพิเศษ การแก้ไขและส่งเสริมพฤติกรรมเด็กกลุ่มพิเศษ โครงการและหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือเด็กกลุ่มพิเศษ กรณีศึกษา การฝึกปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชาใหม่
-	4573703 สุขภาพจิตในครอบครัว 3(2-2-5) Family Mental Health ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของสุขภาพจิต พฤติกรรมและการปรับตัว ปัจจัยที่ส่งผลต่อสุขภาพจิตครอบครัว บทบาทสมาชิกครอบครัวในการปรับสุขภาพจิต	เพิ่มรายวิชาใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
	ลักษณะของครอบครัวที่มีปัญหา แนวทางจัดการปัญหา สุขภาพจิตในครอบครัว กรณีศึกษา การฝึกปฏิบัติการ	
-	4574502 การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็ก และผู้สูงอายุ 3(2-2-5) Care and Center Management of Children and The Elderly ความสำคัญ และขอบช่วยการดำเนินงานของสถาน บริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแลผู้สูงอายุ จุดมุ่งหมายในการจัด สถานบริการ การวางแผนการดำเนินงาน การจัดสถานที่ การ จัดสรรบุคลากร สำหรับการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ การจัด กิจกรรมเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก ภายในสถานบริการเด็กและ สถานบริการผู้สูงอายุ การฝึกปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชา ใหม่
4574701 การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5) Health Promotion for the Elderly ความหมายและแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวกับความสูงอายุ ภาวะประชากรวัยสูงอายุ การเตรียมตัวเพื่อเข้าสู่วัยสูงอายุ ผู้สูงอายุ กับการดูแลตนเอง ครอบครัวกับการดูแลผู้สูงอายุ ภาครัฐและเอกชน กับการดูแลผู้สูงอายุ อุบัติเหตุในผู้สูงอายุกับการป้องกัน การดูแลด้าน โภชนาการและการออกกำลังกาย สวัสดิการสำหรับผู้สูงอายุ แผน ผู้สูงอายุแห่งชาติ โรคผู้สูงอายุและการป้องกันรักษา หลักการพยาบาล ผู้สูงอายุ ศักยภาพงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4574701 การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ 3(2-2-5) Health Promotion for The Elderly ความหมายและแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวกับความสูงอายุ ภาวะประชากรวัยสูงอายุ การเตรียมตัวเพื่อเข้าสู่วัยสูงอายุ ผู้สูงอายุ กับการดูแลตนเอง ครอบครัวกับการดูแลผู้สูงอายุ ภาครัฐและเอกชน กับการดูแลผู้สูงอายุ อุบัติเหตุในผู้สูงอายุกับการป้องกัน การดูแลด้าน โภชนาการและการออกกำลังกาย สวัสดิการสำหรับผู้สูงอายุ แผน ผู้สูงอายุแห่งชาติ โรคผู้สูงอายุและการป้องกันรักษา หลักการพยาบาล ผู้สูงอายุ ศักยภาพงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติการ	ปรับคำ อธิบาย รายวิชา เล็กน้อย
กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก 5. กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย	กลุ่มวิชาเฉพาะ/เลือก 5. กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย	
4572601 การพัฒนาที่อยู่อาศัย 3(2-2-5) Housing Development ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพลของการ เปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิต ครอบครัวที่มีผลต่อลักษณะที่อยู่ อาศัยในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่อง เรือน และการปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงาม ใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ การฝึกปฏิบัติการ	4572601 การพัฒนาที่อยู่อาศัย 3(2-2-5) Housing Development ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพลของการ เปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิต ครอบครัวที่มีผลต่อลักษณะที่อยู่ อาศัยในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่อง เรือน และการปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงาม ใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ การฝึกปฏิบัติการ	คงเดิม
4572602 การออกแบบการตกแต่งภายในบ้าน 3(2-2-5) Home Design and Decoration ความสำคัญของการตกแต่งบ้าน ประเภทของการ ตกแต่งบ้าน การนำหลักศิลปะมาใช้ในการออกแบบและตกแต่ง บ้าน วัสดุและอุปกรณ์ และการออกแบบของตกแต่งบ้าน การฝึก ปฏิบัติการ	4572602 การออกแบบการตกแต่งภายในบ้าน 3(2-2-5) Home Design and Decoration ความสำคัญของการตกแต่งบ้าน ประเภทของการ ตกแต่งบ้าน การนำหลักศิลปะมาใช้ในการออกแบบและตกแต่ง บ้าน วัสดุและอุปกรณ์ และการออกแบบตกแต่งบ้าน การฝึก ปฏิบัติการ	ปรับคำ อธิบาย รายวิชา เล็กน้อย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
4573601 การจัดการเรื่องเวลาในครอบครัว 3(2-2-5) Family Time Management การจัดการเกี่ยวกับเวลาที่นำมาประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพในการดำเนินชีวิตของบุคคลและครอบครัวในสังคมปัจจุบัน รวมทั้งในการประอาชีพ การฝึกปฏิบัติการ	4572603 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 3(2-2-5) Family Resource Management ความหมายของการจัดการทรัพยากรครอบครัว ประเภทของทรัพยากรครอบครัว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดการทรัพยากรครอบครัว การประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพในสังคมปัจจุบัน การวางแผนการจัดการทรัพยากรครอบครัว การตัดสินใจในการใช้ทรัพยากรครอบครัว การฝึกปฏิบัติการ	ปรับชื่อวิชา, คำอธิบายรายวิชา และรหัสวิชา
-	4573602 คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาชุมชน 3(2-2-5) Home Economics for Community Development ความหมายของชุมชนและการพัฒนา แนวคิดด้านประชากรศึกษา การจัดการและการพัฒนาชุมชน แนวคิดพื้นฐานของการพัฒนาชุมชน หลักการจัดการและพัฒนาชุมชน ข้อมูลชุมชน การพัฒนาแบบชุมชนมีส่วนร่วม การแก้ไขปัญหาสุขภาพของชุมชน การจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อมในชุมชน การพัฒนาอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การรักษาสภาพแวดล้อมในชุมชน ทรัพยากรในชุมชนและทิศทางการพัฒนาชุมชน การฝึกปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชาใหม่
-	4573603 การบริหารงานแม่บ้าน 3(2-2-5) Housekeeping Management การดำเนินงานของแม่บ้าน หน้าที่ความรับผิดชอบของแม่บ้าน การเตรียมห้องพัก หลักการทำความสะดวก การจัดตกแต่งของในห้องพักให้ตรงตามมาตรฐานที่กำหนด หลักการดูแลทรัพย์สินภายในห้องพัก การบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ การซักรีด การทำบัญชีรายละเอียดสิ่งของเครื่องใช้ การดูแลและทำความสะอาดในส่วนพื้นที่สาธารณะ การจัดการางงาน การบริหารงานภายในแผนก การรับข้อร้องเรียนและแก้ไขปัญหา การฝึกปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชาใหม่
-	4573604 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลภายในบ้าน 3(2-2-5) Home Safety and Sanitation ความหมายและความสำคัญของความปลอดภัย หลักการสุขาภิบาลภายในบ้าน ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานสุขาภิบาลที่พักอาศัย มาตรฐานด้านการสุขาภิบาลและความปลอดภัย การฝึกปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชาใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
-	4573605 ประชากรศึกษาเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Population Education for Home Economics ความหมายและประวัติความเป็นมาของประชากรศึกษา ภาวะประชากร การขยายตัวของประชากรและการเปลี่ยนแปลงประชากร การเกิด การตาย และการย้ายถิ่น ความสัมพันธ์ระหว่างภาวะกับปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคม ปัญหาและนโยบายประชากร การแก้ไขปัญหาประชากร เทคนิคและวิธีการทางประชากรศึกษา การฝึกปฏิบัติการ	เพิ่มรายวิชาใหม่
4574601 การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน 3(2-2-5) Landscape Planning for Houses ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ และความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติกับศิลปะที่จะนำมาใช้กับงาน ตกแต่งบริเวณบ้าน ความสำคัญของการจัดสวน ประเภทของการจัดสวน และการนำหลักศิลปะมาใช้ในการจัดสวน ศึกษาวัสดุในการจัดสวน โดยใช้วัสดุธรรมชาติ วัสดุแทนธรรมชาติ วัสดุธรรมชาติเทียม การจัดสวนแบบต่างๆ กับสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม การฝึกปฏิบัติการ	4574601 การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน 3(2-2-5) Landscape Planning for Houses ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ และความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติกับศิลปะที่จะนำมาใช้กับงาน ตกแต่งบริเวณบ้าน ความสำคัญของการจัดสวน ประเภทของการจัดสวน และการนำหลักศิลปะมาใช้ในการจัดสวน ศึกษาวัสดุในการจัดสวน โดยใช้วัสดุธรรมชาติ วัสดุแทนธรรมชาติ วัสดุธรรมชาติเทียม การจัดสวนแบบต่างๆ กับสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม การฝึกปฏิบัติการ	คงเดิม
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	
กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา	กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา	
9013801 เตรียมสหกิจศึกษา 1(0-45-0) Pre-Cooperative Education การเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ ทักษะวิชาชีพ จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพก่อนออกไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	9013801 เตรียมสหกิจศึกษา 1(45) Pre-Cooperative Education การเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ ทักษะวิชาชีพ จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพก่อนออกไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	คงเดิม
9014802 สหกิจศึกษา 6(0-640-0) Cooperative Education รายวิชาที่ต้องผ่านมาก่อน : 9013801 เตรียมสหกิจศึกษา การปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานประกอบการ ที่เน้นการปฏิบัติงานด้านวิชาการและวิชาชีพอย่างเป็นระบบ การจัดทำรายงานและนำเสนอผลปฏิบัติงานต่อสถานประกอบการและสถานศึกษา	9014802 สหกิจศึกษา 6(640) Cooperative Education วิชาที่ต้องเรียนผ่านมาก่อน : 9013801 เตรียมสหกิจศึกษา การปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานประกอบการ ที่เน้นการปฏิบัติงานด้านวิชาการและวิชาชีพอย่างเป็นระบบ การจัดทำรายงานและนำเสนอผลปฏิบัติงานต่อสถานประกอบการและสถานศึกษา	คงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	
4574801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ 1(0-45-0) Preparation for Professional Experience in Home Economics กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของ การประกอบอาหาร การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจต คติ การสนใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยปฏิบัติ ในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพค หกรรมศาสตร์	4574801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ 1(45) Preparation for Professional Experience in Home Economics กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของ การประกอบอาหาร การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจต คติ การสนใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยปฏิบัติ ในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพค หกรรมศาสตร์	คงเดิม
4574802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 5(0-450-0) Field Experience in Home Economics ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนรู้นอก มหาวิทยาลัยหรือทำงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับ งานในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ โดยให้มีการปฐมนิเทศ และ ปักฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ	4574802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 5(450) Field Experience in Home Economics ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนรู้นอก มหาวิทยาลัยหรือทำงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับ งานในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ โดยให้มีการปฐมนิเทศ และ ปักฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ	คงเดิม

ภาคผนวก ข

ประวัติ คุณวุฒิการศึกษา ผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นางสาวนพ นามสกุล ลีละสุภพงษ์



1. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
2. ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2550
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2548

3. ผลงานทางวิชาการ

3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.2 บทความวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี)

นพ ลีละสุภพงษ์ และจรัสสินี สุวีรานนท์. (2563). ผลการทดแทนกะทิด้วยน้ำมันข้าวหอม
นิลในผลิตภัณฑ์ขนมชั้น. การประชุมวิชาการระดับชาติ “ราชภัฏกรุงเก่า” ประจำปี
พ.ศ.2563, วันที่ 15-16 ธันวาคม 2563 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา :
สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, หน้า 438-442.

3.3 บทความทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

4. ประสบการณ์ในการสอน 11 ปี

5. ภาระงานสอน

- 5.1 วิชาพวงมาลัยดอกไม้สด
- 5.2 วิชาหลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง
- 5.3 วิชาหัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 5.4 วิชาการจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ
- 5.5 วิชางานใบตองวิจิตรศิลป์
- 5.6 วิชาการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ

- 5.7 วิชาเครื่องหอมและของชำร่วย
- 5.8 วิชาเครื่องแขวนไทย
- 5.9 วิชาการจัดพาน
- 5.10 วิชาพัฒนาการและอบรมเลี้ยงดูเด็ก
- 5.11 วิชาการส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ
- 5.12 วิชาการศึกษาค้นคว้าอิสระ
- 5.13 วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
- 5.14 วิชาการฝึกประสบการณ์การวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
- 5.15 วิชาการเตรียมสหกิจศึกษา
- 5.16 วิชาการสหกิจศึกษา

รับรองความถูกต้องของข้อมูล



(นางสาวนพาสี ลีละสุภพงษ์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นำนันทวรรณ

นามสกุล จันท์เพ็ชร



1. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
2. ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์	2548

3. ผลงานทางวิชาการ

3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.2 บทความวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี)

นันทวรรณ จันท์เพ็ชร. (2562). การผลิตไอศกรีมโยเกิร์ตเสริมเส้นใยจากดอกโสน. การประชุมวิชาการระดับชาติ “ราชภัฏกรุงเก่า” ประจำปี พ.ศ.2562 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, วันที่ 12-13 ธันวาคม 2562, หน้า 339-344.

3.3 บทความทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

4. ประสบการณ์ในการสอน 11 ปี

5. ภาระงานสอน

- 5.1 วิชาโภชนาการ
- 5.2 วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว
- 5.3 วิชาทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร
- 5.4 วิชาไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม
- 5.5 วิชาการถนอมอาหาร

- 5.6 วิชาอาหารว่าง
- 5.7 วิชาการบริการอาหารในสถาบัน
- 5.8 วิชาระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- 5.9 วิชาบริโภคศึกษา
- 5.10 วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพอาหาร
- 5.11 วิชาการศึกษาค้นคว้าอิสระ
- 5.12 วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
- 5.13 วิชาการฝึกประสบการณ์การวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
- 5.14 วิชาการเตรียมสหกิจศึกษา
- 5.15 วิชาการสหกิจศึกษา

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

นันทวรรณ จันทร์เพชร

(นางนันทวรรณ จันทร์เพชร)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นางสาวสุนันทา นามสกุล คะเนนออก

1. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

2. ประวัติการศึกษา



ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตรศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551
ปริญญาตรี	ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548

3. ผลงานทางวิชาการ

3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.2 บทความวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี)

สุนันทา คะเนนออก. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นแปงโรตีสายไหมข้าวหอมนิล. การประชุมวิชาการและงานวิจัยระดับชาติราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 9 วันที่ 18-19 ตุลาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, หน้า 397-406.

สุนันทา คะเนนออก. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตฟักข้าว. วารสารวิจัยราชภัฏธนบุรี รัชใช้สังคม มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี, 4(1), (มกราคม-มิถุนายน), หน้า 92-100.

สุนันทา คะเนนออก และชดากานต์ สุขบัณฑิตย์. (2562). ผลการทดแทนมะเขือเทศด้วยมะม่วงหาวมะนาวโห่ต่อคุณภาพของซอสมะเขือเทศ. การประชุมวิชาการระดับชาติ “ราชภัฏกรุงเก่า” ประจำปี พ.ศ.2562 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, วันที่ 12-13 ธันวาคม 2562, หน้า 364-368.

ปิยวิทย์ สุทธิทรัพย์ศรี และสุนันทา คะเนนออก. (2563). การตัดเย็บกระเป๋จากผ้าสะท้อนน้ำ : ผ้าลายดอกโสน. วารสารวิจัยราชภัฏกรุงเก่า มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, 7(2), (พฤษภาคม-สิงหาคม), หน้า 25-32.

3.3 บทความทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

4. ประสบการณ์ในการสอน 7 ปี

5. ภาระงานสอน

- 5.1 วิชาการแกะสลักผักและผลไม้
- 5.2 วิชาการจัดการงานคหกรรมศาสตร์
- 5.3 วิชาธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- 5.4 วิชาหลักการตัดเย็บเสื้อผ้า
- 5.5 วิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- 5.6 วิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- 5.7 วิชาศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร
- 5.8 วิชาการศึกษาค้นคว้าอิสระ
- 5.9 วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
- 5.10 วิชาการฝึกประสบการณ์การวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
- 5.11 วิชาการเตรียมสหกิจศึกษา
- 5.12 วิชาการสหกิจศึกษา

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ศุภันดา ทะเนนอก

(นางสาวสุนันทา ทะเนนอก)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นางสาวสุพิชญา

นามสกุล คำคม



1. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
2. ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร วิทยาเขตโชติเวช	2549

3. ผลงานทางวิชาการ

3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.2 บทความวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี)

สุพิชญา คำคม. (2561). ผลของการเติมดอกโสนอบแห้งที่มีต่อลักษณะคุณภาพคุณค่าทางโภชนาการและทางประสาทสัมผัสสุกก็เนย. วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 13(1), (มกราคม-มิถุนายน), หน้า 139-154.

สุพิชญา คำคม. (2563). ผลของการทดแทนแป้งสาลีบางส่วนด้วยแป้งมันเทศสีม่วงต่อสมบัติทางเคมีกายภาพกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระและลักษณะทางด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์หมั่นโถว. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 25(2), (พฤษภาคม-สิงหาคม), หน้า 664-679.

3.3 บทความทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

4. ประสบการณ์ในการสอน 9 ปี

5. การงานสอน

- 5.1 วิชาการสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย
- 5.2 วิชาอาหารไทย
- 5.3 วิชาเทคนิคการผลิตเบเกอรี่

- 5.4 วิชาอาหารตะวันตก
- 5.5 วิชาอาหารเพื่อสุขภาพและการบำบัดโรค
- 5.6 วิชาอาหารท้องถิ่น
- 5.7 วิชาการสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
- 5.8 วิชาบริโภคนศาสตร์
- 5.9 วิชาการศึกษาค้นคว้าอิสระ
- 5.10 วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
- 5.11 วิชาการฝึกประสบการณ์การวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
- 5.12 วิชาการเตรียมสหกิจศึกษา
- 5.13 วิชาการสหกิจศึกษา

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

สุพิชญา คำคม

(นางสาวสุพิชญา คำคม)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นางสาวจรัสสินี นามสกุล สุวีรานนท์



1. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
2. ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2552
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้	2544

3. ผลงานทางวิชาการ

3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.2 บทความวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี)

นพาสีละสุภพงษ์ และจรัสสินี สุวีรานนท์. (2563). ผลการทดแทนกะทิด้วยน้ำมันข้าวหอม
นิลในผลิตภัณฑ์ขนมชั้น. การประชุมวิชาการระดับชาติ “ราชภัฏกรุงเก่า” ประจำปี
พ.ศ.2563, วันที่ 15-16 ธันวาคม 2563 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา :
สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, หน้า 438-442.

3.3 บทความทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

4. ประสบการณ์ในการสอน 10 ปี

5. ภาระงานสอน

- 5.1 วิชาขนมไทย
- 5.2 วิชาอาหารท้องถิ่น
- 5.3 วิชาอาหารว่าง
- 5.4 วิชาคหกรรมศาสตร์เบื้องต้น
- 5.5 วิชาระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- 5.6 วิชาอาหารตะวันออก

- 5.7 วิชาการศึกษาค้นคว้าอิสระ
- 5.8 วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
- 5.9 วิชาการฝึกประสบการณ์การวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
- 5.10 วิชาการเตรียมสหกิจศึกษา
- 5.11 วิชาการสหกิจศึกษา

รับรองความถูกต้องของข้อมูล



(นางสาวจรัสสินี สุวีรานนท์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร

ภาคผนวก ค

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร



คำสั่งคณะกรรมการและเทคโนโลยี

ที่ ๖๖ /๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔)

เพื่อให้การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เรื่อง แนวทางปฏิบัติในการเสนอขอความเห็นชอบหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ ลงวันที่ ๒๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๒ และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ ลงวันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๕๘ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๕๗ และคำสั่งสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาที่ ๑๕/๒๕๖๐ ลงวันที่ ๑๒ สิงหาคม ๒๕๖๐ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๔) ดังต่อไปนี้

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิมลพรรณ	รุ่งพรหม	ที่ปรึกษา
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประติพันธ์	เอี่ยมสะอาด	ที่ปรึกษา
๓. อาจารย์นันทวรรณ	จันทร์เพ็ชร	ประธาน
๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร	ถาวรธวัช	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา	นัยมั่งศรี	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๖. อาจารย์นพ	ลีละสุภพงษ์	กรรมการ
๗. อาจารย์สุพิชญา	คำคม	กรรมการ
๘. อาจารย์จรัสสินี	สุวีรานนท์	กรรมการ
๙. อาจารย์สุนันทา	คะเนนออก	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่

ดำเนินการในการปรับปรุงหลักสูตร ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เรื่อง แนวปฏิบัติในการเสนอขอความเห็นชอบหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ ดังนี้

๑. ศึกษา รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลทั้งภายในภายนอก และจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างครอบคลุม เพื่อให้ได้ข้อมูลตามต้องการ ความจำเป็น ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะที่มีความสำคัญและมีผลกระทบต่อการพัฒนาหลักสูตร

๒

๒. ร่างกรอบคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และกรอบผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของ
ผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร และจัดทำรายละเอียดแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผล
การเรียนรู้สู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

๓. ร่างและจัดทำเอกสารรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.๒) (Program Specification)
ตามแบบฟอร์มที่กำหนดในกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

๔. เสนอร่างหลักสูตรและเอกสารประกอบต่อคณะกรรมการประจำคณะ เพื่อพิจารณาให้
ความเห็นชอบ

๕. ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่ได้รับมอบหมาย

ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๓๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิมลพรรณ รุ่งพรหม)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



คำสั่งคณะกรรมการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ ๖๗ / ๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๔)

.....

ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาที่กำหนดให้ทุกหลักสูตรต้องมีการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด นอกจากเกณฑ์มาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางวิชาการและวิชาชีพแล้วยังต้องมีการพิจารณาข้อมูลพื้นฐาน ได้แก่ สภาพเศรษฐกิจ สภาพสังคมและวัฒนธรรม รวมถึงผลการสำรวจความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต/ตลาดแรงงานที่สามารถตอบสนองต่อการพัฒนากำลังคนของประเทศ

เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๔) เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง และเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษา จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการดังรายชื่อต่อไปนี้

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา	นัยผ่องศรี	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร	ถาวรธวัช	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สทิษฐ์พงษ์	มันหล้า	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๔. ดร.สุภา	จุฬคุปต์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๕. คุณพรเทพ	แช่ลี	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

หน้าที่

๑. พิจารณารายละเอียดหลักสูตร (มคอ.๒) ว่าเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิในสาขาวิชา
๒. พิจารณาหลักสูตรให้มีความสอดคล้องกับนโยบายด้านกำลังพลของประเทศความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและตลาดแรงงาน
๓. ตรวจสอบขั้นตอนกระบวนการในการร่างหลักสูตรที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องทั้งด้านวิชาชีพและวิชาการ

สั่ง ณ วันที่ ๓๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิมลพรรณ รุ่งพรหม)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาคผนวก ง
ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับ
ที่เกี่ยวข้อง



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี
พ.ศ. 2560**

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2549 ให้สอดคล้องกับ กฎ ระเบียบและบริบทที่เปลี่ยนแปลงไป ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.2547 ประกอบกับมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ในการประชุมครั้งที่ 1/2560 เมื่อวันที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2560 จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้ เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2560”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2560 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2549

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดที่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาที่จัดการเรียนการสอนในเวลาราชการ

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาที่จัดการเรียนการสอนนอกเวลาราชการ

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาแต่งตั้งให้ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา

“คณะ” หมายความว่า คณะต่าง ๆ ในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะต่าง ๆ ในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“สาขาวิชา” หมายความว่า สาขาวิชาในสังกัดของคณะต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“กองบริการการศึกษา” หมายความว่า กองบริการการศึกษาในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“คณะกรรมการอนุมัติการประเมินผลการศึกษา” หมายความว่า คณะกรรมการอนุมัติการประเมินผลการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“สถาบันการศึกษา” หมายความว่า มหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนในระดับอุดมศึกษา

ข้อ 5 ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศ คำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้

การใดที่มีได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ หรือไม่เป็นไปตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีโดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัยมีอำนาจวินิจฉัยชี้ขาดและรายงานให้สภามหาวิทยาลัยทราบคำวินิจฉัยให้ถือเป็นที่สุด

หมวด 1

ระบบการศึกษา

ข้อ 6 มหาวิทยาลัยจัดระบบการศึกษาดังต่อไปนี้

6.1 การจัดการศึกษาภาคปกติ

(1) มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาภาคปกติในระบบทวิภาค โดยแบ่งปีการศึกษาหนึ่งๆ ออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 และอาจเปิดภาคฤดูร้อนก็ได้

(2) ภาคการศึกษาปกติแต่ละภาคมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ภาคฤดูร้อนมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ โดยจัดชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

(3) ในกรณีที่หลักสูตรสาขาวิชาใดประกอบด้วยรายวิชาที่จำเป็นจะต้องเปิดสอนในภาคฤดูร้อนให้ถือเสมือนว่า ภาคฤดูร้อนนั้นเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาภาคปกติ

(4) หลักสูตรสาขาวิชาใดจะเปิดทำการเรียนการสอนในภาคฤดูร้อนให้ผ่านการกลั่นกรอง จากคณะกรรมการประจำคณะและสภามหาวิทยาลัย

6.2 การจัดการศึกษาภาคพิเศษ

(1) มหาวิทยาลัยสามารถจัดการศึกษาภาคพิเศษให้กับบุคลากรภายในและบุคคลภายนอกมหาวิทยาลัยได้โดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

(2) มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาให้กับนักศึกษาภาคพิเศษ ในระบบไตรภาค โดยแต่ละภาคการศึกษาจัดการเรียนการสอนในวันเสาร์-อาทิตย์ หรือนอกเวลาราชการเพื่อสนองความต้องการของมวลชนในท้องถิ่นและไม่จำกัดอายุของผู้เรียน

(3) ในแต่ละภาคการศึกษาของนักศึกษาภาคพิเศษ มหาวิทยาลัยอาจใช้สื่อการเรียนการสอน และเทคโนโลยีต่าง ๆ เพื่อให้การจัดการศึกษาประสบผลสำเร็จสูงสุด

6.3 มหาวิทยาลัยใช้ระบบหน่วยกิตในการจัดการศึกษา จำนวนหน่วยกิตใช้แสดงถึงปริมาณการศึกษาของแต่ละวิชา

6.4 การเทียบความรู้จากประสบการณ์เดิมของนักศึกษาภาคพิเศษ ในรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

6.5 การเทียบความรู้จากประสบการณ์เดิม นอกเหนือจากข้อ 6.4 ในรายวิชาอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 2

หลักสูตรการศึกษา

ข้อ 7 หลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีของแต่ละสาขาวิชา ประกอบด้วย

7.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป เป็นหมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ ให้ความรู้รอบรู้อย่างกว้างขวาง เข้าใจ และเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรม พร้อมให้ความช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก โดยมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

7.2 หมวดวิชาเฉพาะ เป็นกลุ่มวิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐาน และวิชาชีพที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและปฏิบัติงานได้ โดยมีหน่วยกิตระดับอนุปริญญาไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต ระดับปริญญาตรีไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

7.3 หมวดวิชาเลือกเสรี เป็นรายวิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนตามรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยโดยระดับอนุปริญญา มีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ระดับปริญญาตรีไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ข้อ 8 หลักสูตรระดับอนุปริญญา (3 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 6 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 9 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

ข้อ 9 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 12 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

ข้อ 10 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 10 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 15 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

ข้อ 11 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 4 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 6 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ทั้งนี้ให้นับเวลาศึกษาจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น

หมวด 3

การรับเข้าเป็นนักศึกษาและสภาพนักศึกษา

ข้อ 12 คุณสมบัติของนักศึกษา

12.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า จากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรองสำหรับผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรอนุปริญญา (3 ปี) ปริญญาตรี (4 ปี) หรือปริญญาตรี (5 ปี)

12.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (3ปี) หรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่ตรงกับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษาจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

12.3 ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงที่สังคมรังเกียจ โรคทางจิตอันเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

12.4 มีความประพฤติดี ไม่เคยถูกไล่ออกจากสถาบันการศึกษาใด เนื่องจากประพฤติผิดวินัยนักศึกษา

ข้อ 13 การเข้าเป็นนักศึกษา

มหาวิทยาลัยจะสอบคัดเลือก หรือคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติตามข้อ 12 เข้าเป็นนักศึกษาแต่ละครั้ง ตามประกาศของมหาวิทยาลัยหรือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ข้อ 14 การรับย้ายนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

14.1 มหาวิทยาลัยอาจจะรับย้ายนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบหลักสูตรแล้ว

14.2 คุณสมบัติของผู้ขอย้ายมาเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(1) มีคุณสมบัติตามข้อ 12

(2) ได้ศึกษาในสถาบันการศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปีการศึกษา

(3) มีผลการเรียนจากสถาบันการศึกษาเดิมโดยมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2.00

14.3 ผู้ประสงค์จะขอย้ายมาเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(1) ยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 15 วัน ก่อนวันเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษา

(2) มีระเบียบแสดงผลการเรียนรู้ และรายละเอียดเนื้อหารายวิชาที่ได้เรียนไปแล้ว
ต่อมหาวิทยาลัย

14.4 การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียนจะพิจารณาเทียบโอนรายวิชาที่เรียนมา โดยรายวิชาเทียบโอนจะต้องมีเนื้อหาวิชาอยู่ในระดับเดียวกันกับรายวิชาของมหาวิทยาลัย และผลการเรียนเทียบได้ไม่ต่ำกว่า C เกณฑ์อื่น ๆ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 15 การเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง

15.1 ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี จากสถาบันการศึกษาอื่น สามารถเข้ารับการสอบหรือการคัดเลือก เพื่อเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีสาขาอื่นได้ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

15.2 การเทียบโอนหน่วยกิต

ให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน

ข้อ 16 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

16.1 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาโดยต้องรายงานตัวตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และลงทะเบียนเรียน ชำระเงินค่าหน่วยกิต ค่าบำรุงการศึกษา ค่าประกันของเสียหาย ค่าธรรมเนียมหรือค่าใช้จ่ายอื่น ๆ จึงจะมีสถานภาพเป็นนักศึกษา

16.2 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเป็นนักศึกษา แต่ไม่อาจขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาได้ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะต้องแจ้งเหตุขัดข้องต่อมหาวิทยาลัยเป็นลายลักษณ์อักษร ภายใน 3 วัน มิฉะนั้นจะถือว่าผู้นั้นสละสิทธิ์

16.3 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเป็นนักศึกษาต้องมีสถานภาพหรือรหัสนักศึกษาไม่เกินหนึ่งรหัส ในขณะที่ยังมีสภาพเป็นนักศึกษาอยู่ หากมีสถานภาพซ้ำซ้อนมากกว่าหนึ่งรหัสจะต้องลาออกจากการเป็นนักศึกษาเพื่อให้เหลือเพียงรหัสเดียว ยกเว้นกรณีที่นักศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรี 2 ปริญญา

16.4 ในทุกภาคการศึกษาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียน หรือไม่มีการลงทะเบียนแต่อยู่ระหว่างการแก้ไขผลการศึกษา การค้นคว้า การทำรายงาน ฯลฯ เพิ่มเติมในภาคเรียนใด นักศึกษาจะต้องชำระค่าบำรุงศึกษาเพื่อให้มีสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 17 การลาพักการศึกษา

นักศึกษาที่ไม่สามารถศึกษาในภาคเรียนปกติได้สามารถยื่นคำร้องขอลาพักการศึกษา โดยยื่นคำร้องพร้อมแนบหลักฐานความจำเป็นและชำระค่าธรรมเนียม ภายในวันสุดท้ายของภาคเรียนหรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้การลาพักการศึกษาให้กระทำได้ติดต่อกันไม่เกิน 2 ปีการศึกษา

ข้อ 18 สถานักศึกษาและการพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

18.1 สถานักศึกษาแบ่งออกได้ ดังนี้

(1) นักศึกษาเกณฑ์ปกติ ได้แก่ นักศึกษาที่มีผลการเรียนได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป

(2) นักศึกษารอพินิจ ได้แก่ นักศึกษาที่มีผลการเรียนได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 1.80 ขึ้นไปแต่ไม่ถึง 2.00 เมื่อเรียนครบโครงสร้างของหลักสูตร

18.2 การพัฒนาการเป็นนักศึกษาด้วยเหตุ ดังนี้

กรณีนักศึกษาภาคปกติ

- (1) นักศึกษาได้คะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า 1.60 เมื่อสิ้นภาคเรียนปกติภาคเรียนที่ 2 นับตั้งแต่เข้าเรียน
- (2) นักศึกษาได้คะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า 1.80 เมื่อสิ้นภาคเรียนปกติภาคเรียนที่ 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20 นับตั้งแต่เข้าเรียน
- (3) ลงทะเบียนเรียนครบหลักสูตรแต่ยังได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80
- (4) มีสภาพการเป็นนักศึกษาครบ 6 ปีการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีหลักสูตรระดับอนุปริญญา (3 ปี) ครบ 8 ปีการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีหลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ครบ 10 ปีการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีที่เรียนหลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี และครบ 4 ปีการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีหลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)
- (5) ลาออกหรือเสียชีวิต
- (6) ไม่มีคุณสมบัติตามข้อ 12
- (7) ลาพักการศึกษาเกิน 2 ปีการศึกษาติดต่อกัน
- (8) กระทำผิดวินัยนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้พ้นสภาพนักศึกษา
- (9) ไม่ชำระเงินค่าบำรุงหรือค่าธรรมเนียมการศึกษาและมหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วไม่เป็นผู้ขาดแคลนอย่างแท้จริง

กรณีที่นักศึกษาพัฒนาตาม (1) (2) แล้วแต่หากรายได้มีผลการเรียนไม่สมบูรณ์ (ได้รับระดับคะแนน 1) ให้นักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จไม่เกิน 30 วันนับจากวันที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

กรณีนักศึกษาภาคพิเศษ

- (1) นักศึกษาได้คะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า 1.60 เมื่อสิ้นภาคเรียนปกติภาคเรียนที่ 3 นับตั้งแต่เข้าเรียน
- (2) นักศึกษาได้คะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า 1.80 เมื่อสิ้นภาคเรียนปกติภาคเรียนที่ 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24 นับตั้งแต่เข้าเรียน
- (3) ลงทะเบียนครบหลักสูตร แต่ยังได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า 1.80
- (4) มีสภาพการเป็นนักศึกษาครบ 6 ปีการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีหลักสูตรระดับอนุปริญญา (3 ปี) ครบ 8 ปีการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีหลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ครบ 10 ปีการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีที่เรียนหลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี และครบ 4 ปีการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีหลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)
- (5) ลาออกหรือเสียชีวิต
- (6) ไม่มีคุณสมบัติตามข้อ 12

- (7) ลาพักการศึกษาเกิน 2 ปีการศึกษาติดต่อกัน
- (8) กระทำผิดวินัยนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้พ้นสภาพนักศึกษา
- (9) ไม่ชำระเงินค่าบำรุงการศึกษาหรือค่าธรรมเนียมการศึกษา และมหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วไม่เป็นผู้ขาดแคลนอย่างแท้จริง

กรณีที่นักศึกษาพ้นสภาพตาม (1) (2) แล้วแต่หากรายได้มีผลการเรียนไม่สมบูรณ์ (ได้รับระดับคะแนน 1) ให้นักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จไม่เกิน 30 วัน นับจากวันที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

หมวด 4

การลงทะเบียนและค่าธรรมเนียม

ข้อ 19 การลงทะเบียนเรียน

- 19.1 การลงทะเบียนเรียนของนักศึกษาจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา
- 19.2 จำนวนหน่วยกิตที่นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนได้ มีดังนี้
 - (1) นักศึกษาภาคปกติสามารถลงทะเบียนเรียนได้ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิตและไม่เกิน 22 หน่วยกิตในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา ส่วนภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต
 - (2) นักศึกษาภาคพิเศษสามารถลงทะเบียนเรียนได้ ภาคการศึกษาละไม่เกิน 12 หน่วยกิต
- 19.3 การลงทะเบียนเรียน ให้ดำเนินการตามประกาศของมหาวิทยาลัย หากนักศึกษาลงทะเบียนหลังจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะต้องชำระค่าปรับตามระเบียบของมหาวิทยาลัย
- 19.4 การลงทะเบียนเรียน นักศึกษาสามารถลงทะเบียนผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์หรือลงทะเบียนด้วยตนเอง ตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 19.5 การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อนักศึกษาได้ชำระค่าธรรมเนียมต่างๆ พร้อมยื่นหลักฐานการลงทะเบียนนั้นต่อมหาวิทยาลัยแล้ว
- 19.6 การลงทะเบียนรายวิชาหลังกำหนด ให้กระทำได้ภายในระยะเวลาของการเพิ่มถอนรายวิชา หากพ้นกำหนดมหาวิทยาลัยอาจยกเลิกสิทธิการลงทะเบียนรายวิชาในภาคการศึกษานั้นๆ
- 19.7 มหาวิทยาลัยอาจกำหนดเงื่อนไขให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาผ่านก่อน (Prerequisite) สำหรับการลงทะเบียนบางรายวิชา โดยนักศึกษาต้องมียุทธผลการเรียนเป็น S หรือระดับคะแนน D ขึ้นไป และการลงทะเบียนที่ผิดเงื่อนไขของรายวิชาใด ๆ ให้ถือว่าลงทะเบียนนั้นเป็นโมฆะ และรายวิชาที่ลงทะเบียนผิดเงื่อนไขนั้นให้ได้รับอักษร W
- 19.8 อธิการบดีอาจอนุมัติให้นักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาจากการลาพักการศึกษาเกิน 2 ปีการศึกษาติดต่อกันกลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ถ้ามีเหตุผลอันสมควรโดยให้ถือระยะเวลาที่พ้นสภาพ

นั้น เป็นระยะเวลาพักการศึกษาในกรณีเช่นนี้นักศึกษาจะต้องชำระค่ารักษาสถานภาพนักศึกษาตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

การอนุมัติให้กลับเข้าเป็นนักศึกษาตามวรรคแรกหากพ้นกำหนดเวลา 2 ปีการศึกษา นับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้นพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาไม่อาจกระทำได้อีก

19.9 กรณีที่มีโครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างสถาบันการศึกษา อธิการบดีอาจพิจารณาอนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันการศึกษาอื่นแทนการลงทะเบียนเรียนในมหาวิทยาลัยทั้งหมด หรือบางส่วนก็ได้ หรืออาจพิจารณาอนุมัติให้นักศึกษาสถาบันการศึกษาอื่นลงทะเบียนรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยโดยชำระค่าธรรมเนียมตามระเบียบว่าด้วยการรับและจ่ายเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาของมหาวิทยาลัยก็ได้

19.10 การลงทะเบียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาในภาคเรียนใด ไม่นุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาอื่นเพิ่มเติม ยกเว้นกรณีที่หลักสูตรกำหนดไว้

ข้อ 20 การคิดหน่วยกิตถือเกณฑ์ ดังนี้

20.1 การเรียนการสอนภาคทฤษฎีให้กำหนด 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ตลอดหนึ่งภาคการศึกษา ปกติ มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

20.2 การเรียนการสอนภาคปฏิบัติให้กำหนดไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติ มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

20.3 การฝึกงาน หรือการฝึกภาคสนามให้กำหนดไม่น้อยกว่า 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติ มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

20.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

ข้อ 21 การเพิ่ม-ถอนรายวิชา

21.1 การเพิ่ม-ถอนรายวิชา จะกระทำได้ภายใน 3 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษา หรือภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคฤดูร้อน

21.2 ขั้นตอนในการเพิ่ม-ถอนรายวิชาให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

21.3 นักศึกษาที่ลงทะเบียนและศึกษาครบตามหลักสูตรอนุปริญญาหรือปริญญาตรีและได้ค่าระดับคะแนนสะสมถึงเกณฑ์ที่สำเร็จการศึกษาแล้ว อาจลงทะเบียนเรียนเพิ่มเติมได้ในวิชาที่เปิดสอนอยู่ในมหาวิทยาลัย โดยถือเป็นผู้เข้าร่วมศึกษาแต่จะลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 1 ภาคการศึกษา

ข้อ 22 การชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา การยกเว้น หรือการลดหย่อนค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด 5

การวัดและประเมินผล

ข้อ 23 การวัดและประเมินผลการศึกษา

23.1 ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลทุกรายวิชาที่มีการเรียนการสอน การวัดผลต้องทำตลอดภาคการศึกษาโดยวิธีต่าง ๆ เช่น การสอบย่อย การทำรายงาน การสอบกลางภาค ฯลฯ และให้มีการสอบปลายภาคโดยให้คิดคะแนนสอบปลายภาคตั้งแต่ร้อยละ 30-50 ของคะแนนทั้งหมด เว้นแต่รายวิชาที่กำหนด ให้ประเมินผลในลักษณะอื่นโดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

23.2 นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนแต่ละรายวิชาไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด จึงจะมีสิทธิเข้าสอบและได้รับการวัดและประเมินผล

23.3 กรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนรายวิชาได้น้อยกว่าร้อยละ 80 แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้สอน

23.4 มหาวิทยาลัยใช้ระบบสัญลักษณ์ ระดับคะแนน และค่าระดับคะแนน ในการวัดและประเมินผล ดังนี้

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.00
B+	ดีมาก (Very Good)	3.50
B	ดี (Good)	3.00
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	2.50
C	พอใช้ (Fair)	2.00
D+	อ่อน (Poor)	1.50
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.00
F	ไม่ผ่าน (Fail)	0.00
Fe	ขาดสอบปลายภาค (Failure : absent from examination)	
S	เป็นที่พอใจ (Satisfactory)	
U	ไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory)	
I	การวัดผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)	
P	ผ่าน (Pass)	
V	ผู้เข้าร่วมศึกษา (Visitor)	
W	การถอนรายวิชา (Withdrawn)	

23.5 ระดับคะแนน A, B+,B,C+,C,D+,D และ F ใช้สำหรับกรณี

(1) รายวิชาที่นักศึกษาเข้าสอบหรือมีผลงานที่ประเมินผลได้เป็นค่าระดับคะแนนหรือรายวิชาที่นักศึกษาเข้าสอบและมีผลงานที่ประเมินผลได้เป็นค่าระดับคะแนน

(2) เปลี่ยนจากสัญลักษณ์ I เป็นระดับคะแนน

23.6 นักศึกษาที่มีผลการศึกษาดังแต่ระดับคะแนน D ขึ้นไปถือว่าสอบผ่านในรายวิชานั้น ยกเว้นรายวิชาที่หลักสูตรกำหนดให้เป็นอย่างอื่น

23.7 ระดับคะแนนใช้กับกรณีดังต่อไปนี้

(1) นักศึกษาขาดสอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีสิทธิสอบปลายภาคเรียนแต่ขาดสอบเนื่องจากเหตุจำเป็นและสุดวิสัยอย่างยิ่ง นักศึกษาสามารถยื่นคำร้องขอสอบในรายวิชาที่ขาดสอบที่กองบริการการศึกษา โดยต้องดำเนินการภายใน 15 วันนับแต่วันเปิดภาคเรียนของภาคเรียนถัดไป

(2) หากนักศึกษาไม่ดำเนินการขอสอบในรายวิชาที่ขาดสอบปลายภาคตามเวลาที่กำหนด มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนจากสัญลักษณ์ Fe เป็นค่าระดับคะแนน F หรือ U แล้วแต่กรณี

23.8 ระดับคะแนน “I” ใช้กับกรณี ดังต่อไปนี้

(1) นักศึกษาไม่สามารถเข้ารับการวัดผลในรายวิชานั้นให้สำเร็จสมบูรณ์ได้โดยมีหลักฐานแสดงว่ามีเหตุจำเป็นอย่างยิ่ง

(2) นักศึกษาทำงานที่เป็นส่วนประกอบการศึกษาของรายวิชานั้นๆ ยังไม่สมบูรณ์และอาจารย์ผู้สอนเห็นสมควรให้รอผลการศึกษา

(3) นักศึกษาจะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อแก้ระดับคะแนน I ให้สมบูรณ์ ภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคเรียนถัดไป หากพ้นกำหนดดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนสัญลักษณ์ I เป็นค่าระดับคะแนน F หรือ U แล้วแต่กรณี

23.9 ระดับคะแนน S หรือ U ใช้สำหรับรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิตแต่หลักสูตรกำหนดให้มีการประเมินผลการศึกษาโดยไม่คิดค่าระดับคะแนน

23.10 ระดับคะแนน V ใช้สำหรับรายวิชาที่นักศึกษาเข้าร่วมศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิตและมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 หากเวลาเรียนไม่ครบตามกำหนดให้เปลี่ยนระดับคะแนน V เป็น W

23.11 ระดับคะแนน P ใช้สำหรับรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นวิชาเรียนในกรณีที่นักศึกษาเรียนมาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นๆ ในระดับเดียวกัน หรือจากมหาวิทยาลัยแต่ย้ายสาขาวิชาภายในมหาวิทยาลัย

23.12 ระดับคะแนน W ใช้สำหรับรายวิชาที่นักศึกษาขอยกเลิกรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แล้ว และได้กระทำขอยกเลิกก่อนการสอบปลายภาค 3 สัปดาห์

23.13 การนับหน่วยกิตสะสม และการคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

(1) มหาวิทยาลัยจะคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากหน่วยกิต และค่าระดับคะแนนของรายวิชาทั้งหมดที่นักศึกษาได้ลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา

(2) การคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้นำผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของทุก ๆ รายวิชาที่เรียนมารวมกันแล้วหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมด

(3) ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนต่ำกว่า C มหาวิทยาลัย จะอนุญาตให้เรียนซ้ำได้อีกหนึ่งครั้ง ส่วนการบันทึกผลการเรียนมหาวิทยาลัยจะเลือกบันทึกรายวิชาเรียนที่ได้ระดับคะแนนดีที่สุดให้ และผลการเรียนที่ไม่เลือกบันทึกจะเปลี่ยนเป็น W

23.14 การประเมินผลรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า C หรือคะแนนรวมต่ำกว่าร้อยละ 60 ถือว่าสอบตก นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่และผลการเรียนที่ต่ำกว่า C หรือสอบตกจะเปลี่ยนเป็น W

23.15 นักศึกษาที่ทุจริตหรือร่วมทุจริตในการสอบให้นักศึกษาผู้นั้นได้รับระดับคะแนนเป็น F หรือ U แล้วแต่กรณี

ข้อ 24 การสอบตก และการเรียนซ้ำ

24.1 รายวิชาใดที่นักศึกษามีระดับคะแนนต่ำกว่า C อาจขอเรียนซ้ำรายวิชานั้นได้โดยไปเรียนวิชาอื่นที่อยู่ในหมวดหรือกลุ่มหรือแขนงเดียวกัน

24.2 รายวิชาบังคับใดตามโครงสร้างหลักสูตร ถ้านักศึกษาสอบได้ระดับคะแนน F หรือ U นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำ

24.3 รายวิชาเลือกตามโครงสร้างหลักสูตร ถ้านักศึกษาสอบได้ระดับคะแนน F หรือ U นักศึกษาสามารถเปลี่ยนไปลงทะเบียนเรียนรายวิชาเลือกอื่นตามโครงสร้างหลักสูตรที่เรียนได้

24.4 รายวิชาที่ได้ระดับคะแนน F หรือ U เมื่อทำการลงทะเบียนแล้วให้เปลี่ยนระดับคะแนน F หรือ U เป็น W

24.5 กรณีที่สอบตกและต้องเรียนซ้ำ หรือกรณีสอบตกรายวิชาเลือกและเปลี่ยนไปเรียนรายวิชาเลือกอื่นแทนจะไม่นับหน่วยกิตที่สอบตกเป็นตัวหาร

หมวด 6

การขอสำเร็จการศึกษาและการอนุมัติอนุปริญญาและปริญญา

ข้อ 25 นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษาใด จะต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น หากนักศึกษาไม่ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาตามที่กำหนด หรือมีคุณสมบัติไม่ครบถ้วนมหาวิทยาลัยอาจยังไม่พิจารณาการสำเร็จการศึกษา

25.1 ผู้สำเร็จการศึกษามีสิทธิขอรับอนุปริญญาหรือปริญญาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

นักศึกษาภาคปกติ

(1) เรียนรายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรรวมทั้งรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม และไม่มีรายวิชาใดได้รับค่าระดับคะแนนเป็น F, I หรือ U

(2) ได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00

(3) มีเวลาเรียน

(3.1) หลักสูตรระดับอนุปริญญา (3 ปี) ไม่ต่ำกว่า 5 ภาคการศึกษาและ มีสภาพเป็นนักศึกษาไม่เกิน 6 ปี

(3.2) หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ไม่ต่ำกว่า 7 ภาคการศึกษา และมีสภาพเป็นนักศึกษาไม่เกิน 8 ปี

(3.3) หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ไม่ต่ำกว่า 8 ภาคการศึกษา และมีสภาพเป็นนักศึกษาไม่เกิน 10 ปี

(3.4) หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า 4 ภาคการศึกษา และมีสภาพเป็นนักศึกษาไม่เกิน 4 ปี

(4) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า 3 ภาคการศึกษาปกติในกรณีการเรียนเพื่อปริญญาที่สอง

(5) ผ่านการทดสอบหรืออบรมมาตรฐานภาษาอังกฤษตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(6) ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

25.2 นักศึกษาภาคพิเศษ

(1) เรียนรายวิชาต่าง ๆ ครอบคลุมโครงสร้างของหลักสูตรรวมทั้งรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม และไม่มีรายวิชาใดได้รับค่าระดับคะแนนเป็น F, I หรือ U

(2) ได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00

(3) มีเวลาเรียน

(3.1) หลักสูตรระดับอนุปริญญา (3 ปี) ไม่ต่ำกว่า 5 ภาคการศึกษาและมีสภาพเป็นนักศึกษาไม่เกิน 6 ปี

(3.2) หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ไม่ต่ำกว่า 10 ภาคการศึกษา และมีสภาพเป็นนักศึกษาไม่เกิน 8 ปี

(3.3) หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ไม่ต่ำกว่า 12 ภาคการศึกษา และมีสภาพเป็นนักศึกษาไม่เกิน 10 ปี

(3.4) หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า 6 ภาคการศึกษา และมีสภาพเป็นนักศึกษาไม่เกิน 4 ปี

(4) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า 3 ภาคการศึกษาปกติในกรณีการเรียนเพื่อปริญญาที่สอง

(5) ผ่านการทดสอบหรืออบรมมาตรฐานภาษาอังกฤษตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(6) ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

เมื่อนักศึกษาเรียนครบโครงสร้างตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว ถ้าได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 1.80 แต่ไม่ถึง 2.00 ให้เลือกรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ถึง 2.00 ทั้งนี้ต้องอยู่ในระยะเวลาตามข้อ 18

นักศึกษาที่มีคุณสมบัติเป็นผู้สำเร็จการศึกษา ต้องผ่านคณะกรรมการอนุมัติการประเมินผลการศึกษา อนุมัติให้สำเร็จการศึกษา ก่อนเสนอคณะกรรมการสภาวิชาการ สภามหาวิทยาลัยตามลำดับ

ข้อ 26 ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่จะได้รับการเสนอชื่อให้ได้รับปริญญาเกียรตินิยม จะต้องมีความสมบัติดังนี้

26.1 เรียนครบหลักสูตรแล้วได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.60 ได้เกียรตินิยมอันดับ 1 และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.25 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับ 2 สำหรับปริญญาตรีหลักสูตร 4 ปี และ 5 ปี

26.2 ระดับปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) จะต้องได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยทั้งระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าและปริญญาตรี ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.60 ได้เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และถ้าได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 3.25 -3.59 ทั้งระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าและปริญญาตรีในสาขาเดียวกัน จะได้รับเกียรตินิยมอันดับที่สอง

26.3 ทุกรายวิชาจะต้องได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C

26.4 ทุกรายวิชาไม่เคยได้รับคะแนนเป็น F,U และไม่มีการลงทะเบียนเรียนซ้ำซ้อนในรายวิชาใดๆ

26.5 ต้องไม่เป็นนักศึกษาที่โอนมาจากสถาบันการศึกษาอื่น หรือมีการเทียบโอนวิชาเรียน

26.6 นักศึกษาภาคปกติมีเวลาเรียนไม่เกิน 4 ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร 2 ปี ไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร 4 ปี และ 10 ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร 5 ปี ทั้งนี้ให้นับภาคฤดูร้อนเป็น 1 ภาคการศึกษาปกติด้วย

26.7 นักศึกษาภาคพิเศษ มีเวลาเรียนไม่เกิน 6 ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตร 2 ปี ไม่เกิน 12 ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตร 4 ปี และไม่เกิน 15 ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตร 5 ปี

ข้อ 27 การอนุมัติอนุปริญญาหรือปริญญา สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้อนุมัติ

หมวด 7

บทเฉพาะกาล

ข้อ 28 ในกรณีที่ยังไม่ได้ออกระเบียบ ประกาศ หรือ คำสั่ง เพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้ใช้ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2549 ไปพลางก่อนจนกว่าจะได้ออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ 28 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560



(นายอภิชาติ จีระวุฒิ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา



**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
ว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน และการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน
การยกเว้นรายวิชาเรียน พ.ศ. 2552**

โดยที่เป็นการสมควรให้มีระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน และการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน พ.ศ. 2552 เพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา พ.ศ. 2547 และมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ในคราวประชุมครั้งที่ 8/2552 เมื่อวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ. 2552 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา จึงออกระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้ เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน และการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน พ.ศ. 2552”

ข้อ 2 ระเบียบนี้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากประกาศเป็นต้นไป

ข้อ 3 บรรดาระเบียบ ประกาศ คำสั่งหรือมติอื่นใด ซึ่งขัดแย้งกับระเบียบให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ 4 ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอน ในระดับหลังมัธยมศึกษาตอนปลาย หลักสูตรไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าที่สภามหาวิทยาลัยหรือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรอง

“การโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษาจากหลักสูตรของมหาวิทยาลัย เพื่อใช้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในมหาวิทยาลัย โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก ซึ่งรายวิชาที่โอนต้องเป็นรายวิชาในหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ในปัจจุบันต้องโอนผลการเรียนทุกรายวิชาที่เรียนมาทั้งหมดจากหลักสูตรเดิม

“การยกเว้นรายวิชาเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนรายวิชาที่เคยศึกษาจากหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่สภามหาวิทยาลัย หรือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรอง เพื่อใช้นับเป็นส่วนหนึ่ง ของการศึกษาในมหาวิทยาลัย โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“ค่าธรรมเนียม” หมายความว่า จำนวนเงินที่นักศึกษาจะต้องชำระเป็นค่าโอนผลการเรียนหรือค่า ยกเว้นรายวิชาเรียน

ข้อ 5 การโอนผลการเรียน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

5.1 ผู้ที่มีสิทธิ์โอนผลการเรียน ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

5.1.1 เป็นผู้ที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัย แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและพ้นสภาพ การเป็นนักศึกษาแล้วกลับเข้ามาศึกษาในระดับเดิมอีก

5.1.2 เป็นนักศึกษาภาคปกติที่เปลี่ยนสถานภาพเป็นนักศึกษา ภาคศ.บป. โดยใช้หลักสูตรของมหาวิทยาลัย

5.2 การขอโอนผลการเรียน ให้เป็นไปตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

5.2.1 นักศึกษาที่โอนผลการเรียน ต้องมีผลการเรียน คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 ในระดับปริญญาตรี มาแล้วไม่เกิน 5 ปี โดยเริ่มนับจากภาคเรียนสุดท้ายที่มีผลการเรียน

5.2.2 นักศึกษาต้องโอนผลการเรียนทั้งหมดทุกรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว โดยไม่จำกัดจำนวนหน่วยกิตที่โอน ทั้งนี้ จำนวนรายวิชาและผลการเรียนที่โอนได้ ให้นับเป็นหน่วยกิตรวมตามหลักสูตรที่เคยศึกษาในปัจจุบัน และนำไปคิดเป็นคะแนนเฉลี่ยสะสม

5.2.3 ผู้ขอโอนผลการเรียนต้องไม่เคยถูกลงโทษให้ออกจากมหาวิทยาลัยตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยวินัยนักศึกษา พ.ศ. 2550

5.2.4 นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

ข้อ 6 การยกเว้นรายวิชาเรียน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ต่อไปนี้

6.1 นักศึกษาที่มีสิทธิ์ขอยกเว้นรายวิชาเรียน ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

6.1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษา หรือยังไม่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่สภามหาวิทยาลัยหรือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรอง แล้วไม่เกิน 10 ปี นับถึงวันที่เข้าศึกษาโดยเริ่มนับจากวันสำเร็จการศึกษาหรือภาคเรียนสุดท้ายที่มีผลการเรียน หรือ

6.1.2 เป็นผู้ที่กำลังศึกษาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย และลาออกจากหลักสูตรเดิมเพื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรใหม่

6.2 การยกเว้นผลการเรียนรายวิชา ให้เป็นไปตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

6.2.1 รายวิชาที่นำมายกเว้นรายวิชาเรียน ต้องมีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอยกเว้น และจำนวนหน่วยกิตรวมที่ขอยกเว้นจะต้องไม่เกินสองในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่เข้าศึกษา และต้องมีเวลาเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษา

6.2.2 การยกเว้นรายวิชาเรียนให้ยกเว้นได้เฉพาะรายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ต่ำกว่าระดับ C หรือระดับคะแนน 2.00 หรือ P หรือเทียบเท่า

6.2.3 รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นให้บันทึกไว้ในระเบียบการเรียนของนักศึกษา โดยใช้อักษร “P” ในช่องระดับคะแนนและไม่นำไปคิดเป็นคะแนนสะสม

6.2.4 สำหรับผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีแล้วและเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี หรือ ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้ยกเว้นหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ข้อ 7 การนับจำนวนภาคเรียนของผู้ที่ได้รับการโอนผลการเรียนและยกเว้นรายวิชาเรียนให้ถือเกณฑ์ดังนี้

7.1 นักศึกษาภาคปกติ ให้นับจำนวนหน่วยกิตไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

7.2 นักศึกษาภาคศ.บ.ป. ให้นับหน่วยกิตได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

ข้อ 8 ผู้ที่ได้รับการโอนผลการเรียน มีสิทธิ์ที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม แต่ผู้ที่ได้รับการยกเว้นรายวิชาไม่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ 9 นักศึกษาต้องทำเรื่องการโอนผลการเรียนหรือการยกเว้นรายวิชาเรียนให้เสร็จสิ้นภายในภาคเรียนแรก ที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย โดยยื่นคำร้องขอโอนผลการเรียนหรือยกเว้นรายวิชาเรียน ตามที่กองบริการการศึกษา กำหนด หากพ้นจากนี้ให้ทำบันทึกขออนุมัติต่อมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาตามความจำเป็น เป็นกรณีไป

ข้อ 10 การจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียนหรือการยกเว้นรายวิชาเรียน ให้คิดอัตราที่มหาวิทยาลัย กำหนด

ข้อ 11 ให้คณะกรรมการที่อธิการบดีแต่งตั้งเป็นผู้มีอำนาจพิจารณาอนุมัติผลการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน

ข้อ 12 ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้ และมีอำนาจออกประกาศหรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามระเบียบนี้ ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามระเบียบนี้ให้อธิการบดีมีอำนาจตีความและวินัย

ประกาศ ณ วันที่ 22 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2552



(คุณหญิงกษมา วรวรรณ ณ อยุธยา)

นายกสภาประจำสถาบันราชภัฏพระนครศรีอยุธยา



ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน
การยกเว้นรายวิชาเรียน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงระเบียบว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน พ.ศ. ๒๕๕๒ ในส่วนของหลักเกณฑ์การนับระยะเวลาการศึกษาของผู้ประสงค์จะขอยกเว้นรายวิชาเรียนเพื่อให้สอดคล้องกับบริบททางการศึกษา และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ครั้งที่ ๙/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๑๕ ตุลาคม ๒๕๕๗ สภามหาวิทยาลัยจึงออกระเบียบไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๗ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ มติ หรือคำสั่งอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖.๑.๑ แห่งระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน พ.ศ. ๒๕๕๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖.๑.๑ เป็นผู้สำเร็จการศึกษา หรือยังไม่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่สภามหาวิทยาลัยหรือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรอง”

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖.๒.๔ แห่งระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน พ.ศ. ๒๕๕๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖.๒.๔ สำหรับผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีแล้วและเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี หรือปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้ยกเว้นหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เว้นแต่จบการศึกษาเกิน ๕ ปีให้อยู่ในดุลยพินิจของมหาวิทยาลัยที่จะพิจารณา”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(ศาสตราจารย์ ดร.ศุภมาศ พนิชศักดิ์พัฒนา)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา



**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
ว่าด้วย การโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการเรียน
การยกเว้นรายวิชาเรียน (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๘**

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงระเบียบว่าด้วย การโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน ในส่วนของหลักเกณฑ์การนับระยะเวลาการศึกษาของผู้ประสงค์จะขอยกเว้นรายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับบริบททางการศึกษา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ในการประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๕๘ วันที่ ๑๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ จึงวางระเบียบไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วย การโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๕๘ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖.๑.๑ และข้อ ๖.๒.๔ แห่งระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วย การโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน พ.ศ. ๒๕๕๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖.๑.๑ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาหรือยังไม่สำเร็จการศึกษา ตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่สภามหาวิทยาลัย หรือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรอง

ข้อ ๖.๒.๔ สำหรับผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีแล้ว และเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี หรือปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้ยกเว้นรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ทั้งนี้ นักศึกษาต้องเข้ารับการพัฒนาเพิ่มพูนความรู้เพิ่มเติมตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

(ศาสตราจารย์ ดร.ศุภมาส พนิชศักดิ์พัฒนา)
นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
เรื่อง การยกเว้นรายวิชาเรียนและการศึกษารายวิชาเรียนเพิ่มเติม
พ.ศ. ๒๕๕๘

๑๖๑

เพื่อให้ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีแล้ว เข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีหรือปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เป็นไปด้วยความเรียบร้อย เหมาะสมและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๗ และมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วย การโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน พ.ศ. ๒๕๕๒ และระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วย การโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียนและการจ่ายค่าธรรมเนียมการโอนผลการเรียน การยกเว้นรายวิชาเรียน (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๘ จึงออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มาแล้ว และมีสภาพเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒ ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอยกเว้นรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน ๓๐ หน่วยกิต ในภาคเรียนแรกเข้าภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดนักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปจนครบตามหลักสูตรหรือปฏิบัติให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓ ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเพิ่มเติมในรายวิชาอยุธยาศึกษา ยกเว้นนักศึกษาได้ลงทะเบียนเรียนและสอบผ่านวิชาอยุธยาศึกษาแล้ว ไม่ต้องลงทะเบียนเรียนอีก

ข้อ ๔ ให้นายทะเบียนบันทึกผลการเรียนโดยใช้สัญลักษณ์ “S”

ข้อ ๕ การลงทะเบียนเรียน การชำระเงิน ระยะเวลาการศึกษา ให้เป็นไปตามระบบการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๘

4๐.

(นายเกษม บำรุงเวช)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
ว่าด้วย วินัยนักศึกษา พ.ศ.๒๕๕๐**

โดยที่เป็นการสมควรออกข้อบังคับเกี่ยวกับวินัยนักศึกษา เพื่อมารยาทและความประพฤติเรียบร้อย
เพื่อให้นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาเป็นบัณฑิตที่ดีพร้อมที่จะรับใช้สังคมในอนาคต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ จึง
ให้ออกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วย วินัยนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๐ ได้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วย วินัยนักศึกษา
พ.ศ. ๒๕๕๐”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายถึง มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“อธิการบดี” หมายถึง อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

“ผู้อำนวยการ” หมายถึง ผู้อำนวยการกองพัฒนานักศึกษา

“นักศึกษา” หมายถึง นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

หมวดที่ ๑

วินัยและการรักษาวินัยนักศึกษา

ข้อ ๔ นักศึกษาต้องปฏิบัติและรักษาวินัยนักศึกษาอย่างเคร่งครัด โดยรักษาไว้ ซึ่งเกียรติของความเป็นนักศึกษา ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามต้องรับโทษตามข้อบังคับนี้

ข้อ ๕ นักศึกษาต้องปฏิบัติตามข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ และคำสั่งใดๆ ของมหาวิทยาลัย โดยเคร่งครัด

ข้อ ๖ นักศึกษาต้องดำรงตนเป็นสุภาพชน ปฏิบัติตนเป็นพลเมืองดี มีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตน เคารพต่อสิทธิและหน้าที่ของผู้อื่น

ข้อ ๗ นักศึกษาต้องเป็นผู้มีศีลธรรม และจรรยาบรรณอันดี ไม่ปฏิบัติตนในทางที่จะก่อให้เกิดความเสื่อมเสียต่อชื่อเสียงและเกียรติคุณของมหาวิทยาลัยและสังคม

ข้อ ๘ นักศึกษาต้องรักษาไว้ซึ่งความสงบเรียบร้อย ไม่ก่อให้เกิดการแตกความสามัคคีหรือ ทะเลาะวิวาทระหว่างนักศึกษาของมหาวิทยาลัย หรือนักศึกษาต่างสถาบัน หรือบุคคลอื่น

ข้อ ๙ นักศึกษาต้องแต่งกายให้สุภาพเรียบร้อยตามระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ นักศึกษาต้องพบบัตรประจำตัวนักศึกษาทุกครั้งที่เข้ามาในมหาวิทยาลัยและต้องแสดงบัตรนักศึกษาได้ทันที

ข้อ ๑๑ นักศึกษาจะอยู่ภายในบริเวณอาคารสถานที่ของมหาวิทยาลัยเกินเวลาตามระเบียบหรือคำสั่งใดๆ ของมหาวิทยาลัย เกี่ยวกับการใช้อาคารสถานที่ที่กำหนดไว้ไม่ได้เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัยเป็นกรณีๆ ไป

ข้อ ๑๒ นักศึกษาต้องปฏิบัติตามคำสั่ง คำตักเตือน โดยชอบของคณาจารย์หรือบุคลากรที่ปฏิบัติหน้าที่โดยชอบ

ข้อ ๑๓ นักศึกษาต้องไม่เล่นการพนันหรือมีอุปกรณ์สำหรับการเล่นการพนันไว้ในครอบครอง

ข้อ ๑๔ นักศึกษาต้องไม่นำสิ่งเสพติดต้องห้ามตามกฎหมายทุกประเภท รวมทั้งสุราหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เข้ามาหรือมีไว้ในครอบครองหรือเสพในบริเวณมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๕ นักศึกษาต้องไม่พกพาอาวุธหรือมีอาวุธไว้ในครอบครอง หรือสิ่งเทียบอาวุธเข้ามาภายในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๖ นักศึกษาต้องไม่ประพฤติผิดกฎจราจรภายในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๗ นักศึกษาต้องมีสัมมาคารวะ ไม่กล่าวคำสบประมาณ หรือแสดงกิริยาวาจาไม่สุภาพ ก้าวร้าว ต่อคณาจารย์และบุคลากรของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๘ นักศึกษาต้องไม่ดำเนินกิจกรรมใดๆ ที่ขัดต่อกฎหมาย ข้อบังคับระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งใด ๆ ของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๙ นักศึกษาต้องไม่กระทำหรือยอมให้ผู้อื่นกระทำการใด ๆ ซึ่งอาจทำให้เสื่อมชื่อเสียงของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ นักศึกษาต้องไม่ประพฤติตนไม่เหมาะสมในทางเพศในที่สาธารณะ

ข้อ ๒๑ นักศึกษาต้องไม่ทุจริตในการสอบหรือการวัดผล

ข้อ ๒๒ นักศึกษาต้องไม่แสดงข้อมูลอันเป็นเท็จต่อมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๓ นักศึกษาต้องไม่กระทำความผิดต่อกฎหมายใดๆ รวมทั้งต้องไม่มีส่วนเกี่ยวข้องในลักษณะตัวการ ผู้ใช้ ผู้สนับสนุน หรือพยายามกระทำความผิด ในสถานที่ทำกิจกรรม บริเวณหอพักของมหาวิทยาลัย และในมหาวิทยาลัย

หมวดที่ ๒

บทลงโทษ

ข้อ ๒๔ นักศึกษาที่ฝ่าฝืนกฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และคำสั่งใดๆ ของมหาวิทยาลัยให้ถือว่ากระทำความผิดวินัยนักศึกษา จะต้องรับโทษดังต่อไปนี้

๒๔.๑ ตักเตือน

๒๔.๒ ทำทัณฑ์บน

๒๔.๓ ตัดคะแนนความประพฤติ

๒๔.๔ พักการศึกษา

๒๔.๕ พ้นสภาพนักศึกษา

๒๔.๖ โทษอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

ข้อ ๒๕ หลักเกณฑ์การตัดคะแนนความประพฤติ

๒๕.๑ ให้นักศึกษาแต่ละคนมีคะแนนความประพฤติ ๑๐๐ คะแนนตลอดระยะเวลาที่คงสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

๒๕.๒ การตัดคะแนนความประพฤติแต่ละครั้งให้ตัดไม่ต่ำกว่า ๕ คะแนน โดยให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการสอบสวน ตามข้อ ๒๙

๒๕.๓ นักศึกษาผู้ใดถูกตัดคะแนนความประพฤติครั้งเดียว หรือหลายครั้งรวมกันตั้งแต่ ๔๐ คะแนน แต่ไม่เกิน ๖๐ คะแนน จะต้องถูกลงโทษพักการศึกษา ๑ ภาคการศึกษาปกติ

๒๕.๔ นักศึกษาผู้ใดถูกตัดคะแนนความประพฤติครั้งเดียว หรือหลายครั้งรวมกันเกินกว่า ๖๐ คะแนน แต่ไม่เกิน ๑๐๐ คะแนน จะต้องถูกลงโทษพักการศึกษา ๒ ภาคการศึกษาปกติ

๒๕.๕ นักศึกษาผู้ใดถูกตัดคะแนนความประพฤติครั้งเดียว หรือหลายครั้งรวมกันเกินกว่า ๑๐๐ คะแนน จะต้องถูกลงโทษให้พ้นสภาพนักศึกษาอัตราการตัดคะแนนความประพฤติในแต่ละฐานความผิดจะเป็นเท่าใดนั้นให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๖ กรณีที่นักศึกษาถูกลงโทษตามข้อ ๒๔.๔, ๒๕.๓ และ ๒๕.๔ ภาคการศึกษาสุดท้ายของการศึกษาให้ถือว่านักศึกษาจะต้องพักการศึกษา ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่กระทำความผิดเป็นต้นไป

ข้อ ๒๗ นักศึกษาผู้ใดที่กระทำความผิดและถูกลงโทษทางวินัยนักศึกษาถ้ามีเหตุอันควรบรรเทาโทษมหาวิทยาลัยอาจนำมาตรการรอลงโทษ หรือแก้ไขเปลี่ยนแปลงโทษในภายหลังเมื่อพฤติกรรมของนักศึกษาได้เปลี่ยนไปในทางที่ดีขึ้น มาใช้บังคับก็ได้ส่วนหลักเกณฑ์ และวิธีการให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๘ นักศึกษาผู้ใดต้องโทษตามคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นความผิดลหุโทษหรือความผิดอันได้กระทำโดยประมาท ให้นักศึกษาผู้นั้นพ้นสภาพนักศึกษา

หมวดที่ ๓

การดำเนินการทางวินัย

ข้อ ๒๙ ให้มีคณะกรรมการสอบสวนวินัยนักศึกษาคณะหนึ่ง มีหน้าที่สอบสวนการกระทำความผิดวินัยนักศึกษา องค์ประกอบของคณะกรรมการให้เป็นไปตามบัญชีแนบท้ายข้อบังคับนี้

ข้อ ๓๐ ผู้มีอำนาจลงโทษผู้ที่กระทำความผิดวินัยนักศึกษาตามข้อบังคับนี้ ได้แก่อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ ๓๑ เมื่อมหาวิทยาลัยมีคำสั่งลงโทษนักศึกษาผู้ใดแล้วให้ดำเนินการแจ้งเป็นหนังสือต่อบิดามารดา หรือผู้ปกครองของนักศึกษาผู้นั้นทราบ

ข้อ ๓๒ ให้มีคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์วินัยนักศึกษาคณะหนึ่ง มีหน้าที่พิจารณาคำอุทธรณ์การลงโทษทางวินัยของนักศึกษาในกรณีที่มีการร้องอุทธรณ์ องค์ประกอบของคณะกรรมการให้เป็นไปตามบัญชีแนบท้ายข้อบังคับนี้

ข้อ ๓๓ การอุทธรณ์การลงโทษให้ทำ เป็นหนังสือ โดยยื่นต่อประธานคณะกรรมการอุทธรณ์วินัยนักศึกษาภายใน ๑๕ วันนับตั้งแต่วันที่ได้รับทราบคำสั่งลงโทษและให้ถือว่าอุทธรณ์เป็นสิทธิเฉพาะตัว

ข้อ ๓๔ ให้คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์วินัยนักศึกษา พิจารณาให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วันนับตั้งแต่วันที่ได้รับหนังสืออุทธรณ์ แล้วเสนอความเห็นต่ออธิการบดี และให้ถือคำวินิจฉัยของอธิการบดีเป็นที่สุด

ข้อ ๓๕ ให้ผู้อำนวยการกองพัฒนานักศึกษา รวบรวมหลักฐานเกี่ยวกับการกระทำความผิดวินัยนักศึกษา เอกสารประกอบสำนวนการสอบสวน และคำสั่งลงโทษของมหาวิทยาลัย โดยจะต้องรายงานสรุปเกี่ยวกับการกระทำความผิดวินัยนักศึกษา และผลการดำเนินการให้มหาวิทยาลัยทราบปีการศึกษาละ ๑ ครั้ง ภายใน ๑๕ วัน นับตั้งแต่วันที่สอบปลายภาคการศึกษาที่ ๒ ของแต่ละปีการศึกษาแล้วเสร็จ

ข้อ ๓๖ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจในการออกกระเปียบหรือประกาศเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ กรณีมีปัญหาในการวินิจฉัยตีความให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจในการวินิจฉัยชี้ขาด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๐

อารีย์ วงศ์อารยะ

(นายอารีย์ วงศ์อารยะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

บัญชีแนบท้าย

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วย วินัยนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๐

องค์ประกอบคณะกรรมการสอบสวนวินัยนักศึกษา ที่ข้อ ๒๙ อ้างถึง
ซึ่งประกอบด้วย

๑. ในกรณีผู้กระทำความผิดเป็นนักศึกษาคณะใดคณะหนึ่ง โดยไม่มีนักศึกษาจากคณะอื่นเกี่ยวข้อง ให้คณะกรรมการสอบสวนวินัยนักศึกษา ประกอบด้วย

- ๑.๑ คณบดี ประธานกรรมการ
- ๑.๒ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา กรรมการ
- ๑.๓ อาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษา กรรมการ
- ๑.๔ ผู้อำนวยการกองพัฒนานักศึกษา กรรมการและเลขานุการ
- ๑.๕ หัวหน้างานวินัยนักศึกษา กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒. ในกรณีผู้กระทำความผิดเป็นนักศึกษาระหว่างคณะตั้งแต่สองคณะ ให้มีคณะกรรมการสอบสวนวินัยนักศึกษา ประกอบด้วย

- ๒.๑ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา ประธานกรรมการ
- ๒.๒ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษาของคณะที่เกี่ยวข้อง กรรมการ
- ๒.๓ อาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาที่เกี่ยวข้อง กรรมการ
- ๒.๔ ผู้อำนวยการกองพัฒนานักศึกษา กรรมการและเลขานุการ
- ๒.๕ หัวหน้างานวินัยนักศึกษา กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๓. ในกรณีนักศึกษากระทำความผิดฐานทุจริตการสอบ ให้มีคณะกรรมการสอบสวนวินัยนักศึกษา ประกอบด้วย

- ๓.๑ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ ประธานกรรมการ
- ๓.๒ อาจารย์ประจำวิชา กรรมการ
- ๓.๓ อาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษา กรรมการ
- ๓.๔ ผู้อำนวยการกองพัฒนานักศึกษา กรรมการและเลขานุการ
- ๓.๕ หัวหน้างานวินัยนักศึกษา กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

บัญชีแนบท้าย

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ว่าด้วย วินัยนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๐

องค์ประกอบคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์วินัยนักศึกษา ที่ข้อ ๓๒ อ้างถึง
ซึ่งประกอบด้วย

ให้คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์วินัยนักศึกษา ประกอบด้วย

- | | | |
|-----|-----------------------------|---------------------|
| ๑.๑ | อธิการบดี | ประธานกรรมการ |
| ๑.๒ | รองอธิการบดีที่เกี่ยวข้อง | กรรมการ |
| ๑.๓ | คณบดีที่เกี่ยวข้อง | กรรมการ |
| ๑.๔ | ผู้อำนวยการกองพัฒนานักศึกษา | กรรมการ |
| ๑.๕ | นิติกร | กรรมการ |
| ๑.๖ | หัวหน้างานวินัยนักศึกษา | กรรมการและเลขานุการ |