

## รายละเอียดของหลักสูตร

## หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 วิทยาเขต/คณะ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

## 1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ	Master of Home Economics Program in Home Economics

## 2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม (ไทย)	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อย่อ (ไทย)	คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ)	Master of Home Economics (Home Economics)
ชื่อย่อ (อังกฤษ)	M.H.E.(Home Economics)

## 3. วิชาเอก

ไม่มี

## 4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

36 หน่วยกิต

## 5. รูปแบบของหลักสูตร

## 5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาโท 2 ปี

## 5.2 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย

## 5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

## 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี

### 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

### 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 4/2555  
วันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2555

สภามหาวิทยาลัย อนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 5/2555 วันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ.2555  
เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2555

### 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาโท  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ในปีการศึกษา 2557

### 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- (1) ผู้ประกอบการในธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- (2) พนักงานในหน่วยงานเอกชนและราชการในองค์กรที่เกี่ยวข้องด้านคหกรรมศาสตร์
- (3) ผู้บริหารในองค์กรที่มีการใช้ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งในภาครัฐ รัฐวิสาหกิจ และเอกชน
- (4) ที่ปรึกษาทางคหกรรมศาสตร์
- (5) นักวิจัย

### 9. ชื่อ เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1. นางอมรรัตน์ เจริญชัย ตำแหน่ง ศาสตราจารย์ Ph.D. (Foods and Nutrition), 2505  
เลขประจำตัวประชาชน x-xxxx-xxxxx-xx-x
2. นางนวลแข ปาลีนิช ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ M.S. (Home Economics Education), 2510  
เลขประจำตัวประชาชน x-xxxx-xxxxx-xx-x
3. นางดวงสุดา เตโชติรส ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ M.S. (Food Processing), 2518  
เลขประจำตัวประชาชน x-xxxx-xxxxx-xx-x
4. นางบุษรา สร้อยระย้า ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), 2531  
เลขประจำตัวประชาชน x-xxxx-xxxxx-xx-x

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพมหานคร

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การพัฒนาหลักสูตรสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) ซึ่งได้กล่าวถึงการรวมตัวกันทางเศรษฐกิจที่มีแนวโน้มขยายตัวที่รวดเร็ว เศรษฐกิจของโลกจะเปลี่ยนศูนย์กลางอำนาจมาอยู่ที่แถบเอเชียมากขึ้น โครงสร้างประชากรเปลี่ยนไปโดยประชากรสูงอายุของโลกเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสูงขึ้น ในขณะที่ทรัพยากรธรรมชาติลดลง เพื่อสร้างความมั่นใจว่าการพัฒนาจะเป็นไปในแนวทางที่ยั่งยืนและสร้างความสุขให้แก่คนไทย จำเป็นต้องพิจารณาการเปลี่ยนแปลงทั้งภายในและภายนอกประเทศอย่างรอบคอบและมีจุดยืนในการพัฒนา โดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง คนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนา และสร้างสมดุลในการพัฒนา เพื่อให้เกิดผลในทางปฏิบัติ ต้องให้เกิดการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน อย่างบูรณาการและเป็นองค์รวม สร้างความเป็นธรรมในการกระจายรายได้ เพื่อให้คนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีความเข้มแข็งบนฐานความรู้ความสร้างสรรค์ ทรัพยากรและความหลากหลายทางชีวภาพ เพื่อสร้างภูมิคุ้มกันให้สามารถป้องกันและรองรับผลกระทบและความเสี่ยงจากวิกฤตเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นในอนาคต

การจัดการเรียนการสอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถเลือกแผนการเรียนที่เหมาะสม เพื่อให้เกิดการจัดการความรู้ทั้งทางทฤษฎีและปฏิบัติที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ สถานการณ์จริง และเน้นด้านการวิจัยซึ่งเป็นพื้นฐานของการเพิ่มองค์ความรู้และวิทยาการใหม่ๆ ให้การประกอบอาชีพสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจ ซึ่งอยู่ภายใต้กระบวนการบริหารจัดการทรัพยากรที่ดี มีจริยธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพทั้งต่อตนเองและสังคม ซึ่งจะนำไปสู่การสร้างภูมิคุ้มกันและความเข้มแข็งต่อผลกระทบและความเสี่ยงจากวิกฤตเศรษฐกิจ

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาวิชาที่มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพชีวิต โดยใช้ทรัพยากรรอบคร้วอย่างมีประสิทธิภาพ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหบัณฑิตตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งมีลักษณะเป็นสังคมยุคโลกาภิวัตน์ ส่งผลให้คนไทยมีการศึกษาสูงขึ้น แต่คุณธรรมและจริยธรรมลดลง เกิดความไม่เป็นธรรมในสังคมมากขึ้น เนื่องจากเศรษฐกิจทุนนิยมและเมืองขยายตัว ทำให้เกิดการกระจายรายได้ที่ไม่เป็นธรรม เกิดการเหลื่อมล้ำของสังคมเมืองและชนบท เกิดช่องว่างทางความรู้และถือฤกษ์กันน้อยลง นอกจากนี้สังคมไทยเข้าสู่สังคมสูงอายุ เด็กและวัยแรงงานลดลง ผู้สูงอายุเพิ่มขึ้น ต้องปรับบริการทางสังคมใหม่ การยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงทำให้เกิดการพัฒนาชุมชนที่เข้มแข็ง จัดการตนเองได้ เอื้อต่อการกระจายผลประโยชน์จากการพัฒนาสู่ชุมชนท้องถิ่น ซึ่งนำไปสู่การสร้างความเป็นอยู่ที่ดีในสังคมและชุมชน ทำให้คุณภาพชีวิตของประชาชนดีขึ้น และนำไปสู่การพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนต่อไป

## 12. ผลกระทบจากข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบของสถานการณ์ภายนอกต่อการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาตรมหาบัณฑิต โดยพัฒนาหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถเลือกแผนการเรียนที่เหมาะสม เพื่อให้เกิดการจัดการความรู้ทั้งทางทฤษฎีและปฏิบัติที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ สถานการณ์จริง และเน้นด้านการวิจัยซึ่งเป็นพื้นฐานของการเพิ่มองค์ความรู้และวิทยาการใหม่ๆ ในการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจ ซึ่งอยู่ภายใต้กระบวนการบริหารจัดการทรัพยากรที่ดี มีจริยธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพทั้งต่อตนเองและสังคม ซึ่งจะนำไปสู่การสร้างภูมิคุ้มกันและความเข้มแข็งต่อผลกระทบและการความเสี่ยงจากวิกฤตเศรษฐกิจ

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

สถานการณ์การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ และสังคมมีความสัมพันธ์กับพันธกิจของมหาวิทยาลัยที่มุ่งผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณภาพและความต้องการของสังคม โดยจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นวิชาชีพบนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีคุณภาพและมีความสามารถในการแข่งขันในโลกอาชีพ พัฒนางานวิจัย สร้างองค์ความรู้ทางวิชาการและความคิดสร้างสรรค์ที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

### 13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

ไม่มี

### 13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานกับอาจารย์ผู้แทนจากคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียนและสอบ รวมทั้งความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาโท สาขาคหกรรมศาสตร์

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถในวิชาชีพบนพื้นฐานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ครอบครัว และชุมชน โดยใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.2.1 เพื่อปลูกฝังให้มหาบัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้งมีเจตคติต่อวิชาชีพของตนในทางที่ดี

1.2.2 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการวิเคราะห์วิจัยอย่างเป็นระบบ

1.2.3 เพื่อเพิ่มศักยภาพ การพัฒนาและประยุกต์กรรมวิธีทางคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหา ร่วมกับภาครัฐและภาคเอกชน ให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ

1.2.4 เพื่อสร้างผู้นำทางวิชาการและเทคโนโลยี ที่มีวิจรรณญาณที่ดีในการสร้างองค์ความรู้และพัฒนา ปรับปรุงตนเองอย่างต่อเนื่อง

### 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
• ปรับปรุงหลักสูตร คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิตให้มีมาตรฐานตามที่ สกอ. กำหนด	• พัฒนาหลักสูตรตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด • ติดตามประเมินผลหลักสูตร อย่างสม่ำเสมอ	• เอกสารปรับปรุงหลักสูตร • รายงานผลการประเมินหลักสูตร
• ปรับปรุงหลักสูตรให้ สอดคล้องกับความต้องการ ของธุรกิจและการเปลี่ยนแปลง ของเทคโนโลยี	• ติดตามการเปลี่ยนแปลงใน ความต้องการของ ผู้ประกอบการด้าน คหกรรมศาสตร์	• รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้มหาบัณฑิตของ สถานประกอบการ • ความพึงพอใจในทักษะ ความรู้ ความสามารถในการทำงานของ มหาบัณฑิต • รายงานความก้าวหน้าในวิชาชีพของ ผู้สำเร็จการศึกษา

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
<ul style="list-style-type: none"> <li>พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการให้มีประสบการณ์จากการนำความรู้ทางคหกรรมศาสตร์มาปฏิบัติงานจริง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอนให้ทำงานบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ปริมาณงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร</li> <li>การฝึกอบรม-ดูงานของบุคลากร</li> <li>ความต้องการของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ให้จัดการบริการวิชาการทางคหกรรมศาสตร์</li> </ul>

## หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

### 1. ระบบการจัดการศึกษา

#### 1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นการศึกษาภาคสมทบ ในช่วงเวลาวันหยุดสุดสัปดาห์ หรือนอกเวลาราชการ ในภาคการศึกษาปกติ ข้อกำหนดต่างๆ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

#### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

#### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

### 2. การดำเนินการหลักสูตร

#### 2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	เดือนมิถุนายน-ตุลาคม
ภาคการศึกษาที่ 2	เดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์
ภาคการศึกษาฤดูร้อน	เดือนมีนาคม-พฤษภาคม

#### 2.2 คุณสมบัติของผู้ศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง หรือปริญญาตรีจากสถาบันการศึกษาในหรือนอกประเทศ ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ก.พ. หรือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา โดยมีคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.75 หรือจากการพิจารณาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.2.2 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับงานทางคหกรรมศาสตร์อย่างน้อย 1 ปี หรือจากการพิจารณาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.2.3 มีคุณสมบัติอื่นๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

#### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

-

#### 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

-

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2555	2556	2557	2558	2559
ชั้นปีที่ 1	25	25	25	25	25
ชั้นปีที่ 2	-	25	25	25	25
รวม	25	50	50	50	50
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	25	25	25	25

## 2.6 งบประมาณตามแผน

### 2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2555	2556	2557	2558	2559
ค่าบำรุงการศึกษา	500,000.-	1,000,000.-	1,000,000.-	1,000,000.-	1,000,000.-
ค่าลงทะเบียน	1,225,000.-	1,273,000.-	1,273,000.-	1,273,000.-	1,273,000.-
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	1,725,000.-	2,273,000.-	2,273,000.-	2,273,000.-	2,273,000.-

### 2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2555	2556	2557	2558	2559
<b>ก. งบดำเนินการ</b>					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	950,000.-	950,000.-	950,000.-	950,000.-	950,000.-
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวม 3)	350,000.-	700,000.-	700,000.-	700,000.-	700,000.-
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัยฯ	345,000.-	454,600.-	454,600.-	454,600.-	454,600.-
(รวม ก)	1,645,000.-	2,104,600.-	2,104,600.-	2,104,600.-	2,104,600.-
<b>ข. งบลงทุน</b>					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
(รวม ข)	-	-	-	-	-
รวม (ก) + (ข)	1,645,000.-	2,104,600.-	2,104,600.-	2,104,600.-	2,104,600.-
จำนวนนักศึกษา	25	50	50	50	50



## 2.7 ระบบการศึกษา

การจัดการศึกษาเป็นระบบขั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

เป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและระเบียบของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

## 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

### 3.1 หลักสูตร

หลักสูตรประกอบด้วย การเรียนรายวิชาและการทำวิทยานิพนธ์ หรือการเรียนรายวิชาและ ทำการศึกษาค้นคว้าอิสระ รวมทั้งสอบประมวลความรู้เมื่อเรียนครบตามหลักสูตร ซึ่งแบ่งออกได้เป็น 2 แผนการศึกษา คือ

1. แผน ก แบบ ก 2 ประกอบด้วย การเรียนรายวิชาและวิทยานิพนธ์ รวมทั้งสอบประมวลความรู้
2. แผน ข ประกอบด้วย การเรียนรายวิชาและการค้นคว้าอิสระ รวมทั้งสอบประมวลความรู้ ผู้เข้าศึกษาต้องเลือกเรียนวิชาให้สอดคล้องกับแผนการศึกษาแต่ละแผน และมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้

**3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร** 36 หน่วยกิต

### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

- 1) แผนการศึกษาแผน ก แบบ ก2 คือ การเรียนรายวิชาและการทำวิทยานิพนธ์รวมทั้งการสอบประมวลความรู้เมื่อเรียนครบตามหลักสูตร
  1. วิชาบังคับ 15 หน่วยกิต
  2. วิชาเลือก 9 หน่วยกิต
  3. วิทยานิพนธ์ 12 หน่วยกิต
- 2) แผนการศึกษาแผน ข คือ การเรียนรายวิชาและการทำการศึกษาค้นคว้าอิสระ รวมทั้งการสอบประมวลความรู้เมื่อเรียนครบตามหลักสูตร
  1. วิชาบังคับ 15 หน่วยกิต
  2. วิชาเลือก 15 หน่วยกิต
  3. การค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต

- รหัสวิชา

รหัสวิชาประกอบด้วยตัวเลข 8 หลัก XX-XXX-XXX มีความหมายดังนี้

หลักที่ 1 และ 2 เป็นรหัสคณะ (07 = คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)

หลักที่ 3 เป็นรหัสสาขาวิชา (0 = ไม่ระบุสาขาวิชา 1 = สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

2 = สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น 3 = สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

4 = สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 5 = สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ

อาหาร 6 = สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)

หลักที่ 4 เป็นรหัสหมวดวิชา (0 = หมวดวิชาปรับพื้นฐาน 1 = หมวดวิชาเฉพาะ)

หลักที่ 5 เป็นรหัสกลุ่มวิชา

(0 = ไม่ระบุ 1 = วิชาบังคับ 2 = วิชาเฉพาะกลุ่ม 3 = วิชาเลือก 4 = การค้นคว้าอิสระ

5 = วิทยานิพนธ์)

หลักที่ 6 เป็นปีที่ควรศึกษา

หลักที่ 7 และ 8 เป็นลำดับรายวิชา

## รายวิชา

## 1) วิชาบังคับ 15 หน่วยกิต ประกอบด้วย

07-011-501	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์ Perspectives in Home Economics	3(3-0-6)
07-011-502	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่องานคหกรรมศาสตร์ Information Technology and Communication for Home Economics	3(3-0-6)
07-011-503	วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research Methodology in Home Economics	3(3-0-6)
07-011-504	การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Home Economics Business Analysis and Planning	3(3-0-6)
07-011-505	สัมมนาประเด็นปัญหาร่วมสมัยด้านคหกรรมศาสตร์ Seminar in Contemporary Issues in Home Economics	3(3-0-6)

## 2) วิชาเลือก

สำหรับแผน ก แบบ ก2 ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต/แผน ข ให้เลือกไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

## 2.1 กลุ่มวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

07-113-501	การสร้างสรรค์และวิเคราะห์แบบตัด Pattern Creativity and Analysis	3(2-2-5)
07-113-502	การวิเคราะห์และพัฒนาสิ่งทอพื้นเมือง Native Textiles Analysis and Development	3(3-0-6)
07-113-503	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกาย Clothing Products Development	3(2-2-5)
07-113-504	คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบสิ่งทอ Computer for Textiles Design	3(2-2-5)
07-113-505	เสื้อผ้าสำหรับกลุ่มคนพิเศษ Clothing for People of Special Needs	3(2-2-5)
07-113-506	เทคโนโลยีการย้อมสีสิ่งทอ Textile Dyeing Technology	3(2-2-5)
07-113-507	นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ Textile Innovation and Technology	3(3-0-6)

07-213-501	การวิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่นเครื่องแต่งกาย Clothing Fashion Trends Analysis	3(3-0-6)
07-213-502	การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย Apparel Business Management	3(3-0-6)
07-213-503	การจัดการอุตสาหกรรมเสื้อผ้า Garment Industry Management	3(3-0-6)

## 2.2 กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

07-313-501	ระบบการจัดการด้านโภชนาการในโรงพยาบาล Nutrition Management Systems in Hospitals	3(3-0-6)
07-313-502	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ Nutritious Food Products Development	3(3-0-6)
07-313-503	การประเมินภาวะทางโภชนาการ Nutritional Assessment	3(3-0-6)
07-313-504	วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร Science of Food Pre-preparation and Cookery	3(3-0-6)
07-413-501	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร Food Processing Technology	3(3-0-6)
07-413-502	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางอุตสาหกรรมอาหาร Industrial Food Products Development	3(2-2-5)
07-413-503	การจัดการความปลอดภัยอาหาร Food Safety Management	3(3-0-6)
07-513-501	การจัดระบบการให้บริการอาหาร Food Service Systems Management	3(3-0-6)
07-513-502	การจัดการอุตสาหกรรมบริการอาหาร Food Service Industry Management	3(3-0-6)

## 2.3 กลุ่มวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

07-613-501	กลยุทธ์และการจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ Strategies of and Starting Small Home Economics Business	3(1-4-4)
07-613-502	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบงานประดิษฐ์ Computer Technology for Craft Design	3(2-2-5)

07-613-503	การวิเคราะห์และพัฒนารูปแบบศิลปะพื้นบ้าน Analysis and Development of Folk Art Design	3(1-4-4)
07-613-504	คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Computer for Home Economics Research	3(3-0-6)
07-613-505	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม Industrial Craft Products Development	3(3-0-6)
07-613-506	การประยุกต์เพื่อการออกแบบทางคหกรรมศาสตร์ Application for Home Economics Design	3(3-0-6)
07-613-507	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Management of Family and Community Resources	3(3-0-6)
07-613-508	การบริหารงานพัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน Management of Preschool Child Development	3(3-0-6)
07-613-509	การจัดการศิลปะสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาการเด็ก Management of Creative Art for Child Development	3(2-2-5)

### 3) วิทยานิพนธ์

07-015-601	วิทยานิพนธ์ Thesis	12(0-0-36)
------------	-----------------------	------------

### 4) การศึกษาค้นคว้าอิสระ

07-014-601	การศึกษาค้นคว้าอิสระ Independent Study	6(0-0-18)
------------	---	-----------

## 3.1.4 แผนการศึกษา

## 1) แผน ก แบบ ก2 หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
07-011-501	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	3	3	-	6
07-011-502	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3	3	-	6
07-011-503	วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	-	6
07-011-504	การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจ คหกรรมศาสตร์	3	3	-	6
รวม		12	12	-	24

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 12

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
07-011-505	สัมมนาประเด็นปัญหาร่วมสมัยด้าน คหกรรมศาสตร์	3	3	-	6
07-xxx-xxx	วิชาเลือก (1)	3	x	x	x
07-xxx-xxx	วิชาเลือก (2)	3	x	x	x
07-xxx-xxx	วิชาเลือก (3)	3	x	x	x
รวม		12	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = x

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
07-015-601	วิทยานิพนธ์	6	-	-	18
รวม		6	-	-	18

ชั่วโมง / สัปดาห์ = \_\_\_\_

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
07-015-601	วิทยานิพนธ์	6	-	-	18
รวม		6	-	-	18

ชั่วโมง / สัปดาห์ = \_\_\_\_

## 2) แผน ข หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
07-011-501	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	3	3	-	6
07-011-502	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3	3	-	6
07-011-503	วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	-	6
07-011-504	การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจ คหกรรมศาสตร์	3	3	-	6
รวม		12	12	-	24

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 12

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
07-011-505	สัมมนาประเด็นปัญหาร่วมสมัยด้าน คหกรรมศาสตร์	3	3	-	6
07-xxx-xxx	วิชาเลือก (1)	3	x	x	x
07-xxx-xxx	วิชาเลือก (2)	3	x	x	x
07-xxx-xxx	วิชาเลือก (3)	3	x	x	x
รวม		12	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = x

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
07-014-601	การศึกษาค้นคว้าอิสระ	3	-	-	9
07-xxx-xxx	วิชาเลือก (4)	3	x	x	x
07-xxx-xxx	วิชาเลือก (5)	3	x	x	x
รวม		9	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = x

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
07-014-601	การศึกษาค้นคว้าอิสระ	3	-	-	9
รวม		3	-	-	9

ชั่วโมง / สัปดาห์ = \_\_\_\_\_

### 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)

#### 1. วิชาบังคับ

- 07-011-501      ทัศนคติทางคหกรรมศาสตร์      3(3-0-6)**  
**Perspectives in Home Economics**  
 ปรัชญา แนวคิด ทฤษฎี และหลักการ ของคหกรรมศาสตร์ การจัดการทรัพยากรครอบครัว และชุมชน การจัดการด้านอาหารและโภชนาการ สิ่งทอ เครื่องนุ่งห่ม สิ่งประดิษฐ์ เศรษฐกิจสร้างสรรค์ และเครื่องนุ่งห่มสำหรับงานบ้าน พัฒนาการและผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงที่มีต่องานคหกรรมศาสตร์  
 Philosophy, theories and principles of home economics; family and community resource and community management; management of foods and nutrition, textiles, apparel, crafts, creative- economy and energy saving tools for housework; the impact of changes on home economics
- 07-011-502      เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่องานคหกรรมศาสตร์      3(3-0-6)**  
**Information Technology and Communication for Home Economics**  
 ระบบการจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารข้อมูล บทบาท อิทธิพล และผลกระทบของระบบคอมพิวเตอร์ในงานคหกรรมศาสตร์ การจัดการและการประยุกต์ใช้ระบบสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูล การหาความรู้และการสื่อสาร บนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์เพื่อส่งเสริมงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ให้สอดคล้องกับเศรษฐกิจ และสถานการณ์ปัจจุบัน  
 Management system of information technology and communication; role, influence and the impact of computer systems on home economics; the management and the application of technology system for information retrieval; knowledge searching and communication network to promote home economics project to correspond to current economic situation
- 07-011-503      วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์      3(3-0-6)**  
**Research Methodology in Home Economics**  
 กระบวนการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์ปัญหา การออกแบบและวางแผนการวิจัย โดยใช้วิธีการทางคหกรรมศาสตร์และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ เพื่อการนำเสนอข้อมูล และการเขียนรายงานการวิจัย  
 The procedure of research in home economics; problem analysis to determine research topic, methodology, design and planning by using home economics method and related fields; statistical data analysis for the presentation and research report writing



**07-011-504**      **การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจคหกรรมศาสตร์**      **3(3-0-6)**  
**Home Economics Business Analysis and Planning**  
 องค์ประกอบและกระบวนการวางแผนธุรกิจ การวิเคราะห์ธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาด การวางกลยุทธ์การตลาด การวิเคราะห์การแข่งขัน และโอกาสทางธุรกิจ การวางแผนทางการเงิน และการวางแผนปฏิบัติงาน

Business composition and planning process; business analysis; marketing analysis; marketing strategies; competition analysis and business opportunity; financial and operation planning

**07-011-505**      **สัมมนาประเด็นปัญหาร่วมสมัยด้านคหกรรมศาสตร์**      **3(3-0-6)**  
**Seminar in Contemporary Issues in Home Economics**  
 หลักการกระบวนการสัมมนา การนำเสนอรายบุคคล อภิปรายกลุ่ม ในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ในระดับปริญญาโท

Seminar principles and process; individual presentation, group discussion related to topics in home economics development in the Master's degree level

2. วิชาเลือก 9 หน่วยกิต สำหรับแผน ก แบบ ก2 และ 15 หน่วยกิตสำหรับแผน ข ให้เลือกศึกษาจากวิชาต่อไปนี้

**07-113-501**      **การสร้างสรรค์และวิเคราะห์แบบตัด**      **3(2-2-5)**  
**Pattern Creativity and Analysis**  
 การใช้แนวคิดและแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์และวิเคราะห์แบบตัด ระบุปัญหาแนวทางแก้ไขปัญหาแบบตัดได้ตามแนวโน้มแฟชั่น ฝึกปฏิบัติตัดเย็บชุดจากการสร้างสรรค์แบบตัด

Using concept and inspiration for pattern creativity and pattern analysis; identify problems and solution guideline for pattern problems following fashion trend; practice in clothing construction from pattern creativity

- 07-113-502**      **การวิเคราะห์และพัฒนาลิ่งทอพื้นเมือง**      **3(3-0-6)**  
**Native Textiles Analysis and Development**  
ประวัติและความสำคัญของลิ่งทอพื้นเมือง การวิเคราะห์รูปแบบ เอกลักษณ์ วัสดุ-อุปกรณ์ เส้นด้าย ลวดลาย เทคนิคการทอ การพัฒนาและการใช้ประโยชน์จากลิ่งทอพื้นเมืองภาคต่างๆ ในประเทศไทย  
History and the importance of native textiles; type analysis, identity, materials, tools, equipments, yarns, patterns, weaving technique, the development and utilization of native textile in regions of Thailand
- 07-113-503**      **การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกาย**      **3(2-2-5)**  
**Clothing Products Development**  
หลักการและขั้นตอนการออกแบบ วิธีการวิเคราะห์แบบ การพัฒนาและการปรับแต่ง ผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกาย การผสมผสาน การใช้วัสดุและนวัตกรรมใหม่ การสร้างคอลเลกชันสินค้าแฟชั่น เครื่องแต่งกายให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาดและกลุ่มเป้าหมายกับสถานประกอบการ  
Principles and procedure of clothing design; pattern analysis; development and adaptation of clothing product, combination of material usage and innovation in clothing product; collection suitable for marketing needs, target groups and business enterprises fashion product and apparel
- 07-113-504**      **คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบลิ่งทอ**      **3(2-2-5)**  
**Computer for Textiles Design**  
การใช้คอมพิวเตอร์ในการออกแบบลายทอ ลายถัก ลายพิมพ์ การบันทึกลวดลายจากผ้า และนำมาใช้ในการออกแบบ และระบบการค้า การซื้อขายหรือบริการผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์  
Computer usage in textiles design, knitting and printing pattern; making data record of fabric pattern for textiles design and research system; trading and service via the internet

07-113-505 เสื้อผ้าสำหรับกลุ่มคนพิเศษ 3(2-2-5)

**Clothing for People of Special Needs**

ประเภทของกลุ่มคนพิเศษ การวิเคราะห์กายภาพของกลุ่มคนพิเศษ หลักการออกแบบเฉพาะกลุ่ม การทำแบบตัด การดัดแปลงแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บและการตกแต่งเสื้อผ้า การใช้เครื่องเกาะเกี่ยว การนำเสนอผลงาน และฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้ากลุ่มคนพิเศษ

Types of special people; the physical analysis of special group of people; the principle of specific design; pattern making; pattern modification; sewing technique and finishing clothes; the use of fastening and product presentation; practice clothing construction special people

07-113-506 เทคโนโลยีการย้อมสีสิ่งทอ 3(2-2-5)

**Textile Dyeing Technology**

หลักการย้อมสีสิ่งทอ ประเภทสีย้อมและสารช่วยย้อม คุณสมบัติการติดสีของเส้นใย การเตรียมสิ่งทอสำหรับการย้อมสี เทคนิคและวิธีการย้อม การดูแลรักษาสิ่งทอย้อมสี

Principles of textile dyeing; types of paint and coloring agent; the properties of fabrics in dye fastness; textile preparation for dyeing; dyeing technique and dyeing process; care of textile dyeing

07-113-507 นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ 3(3-0-6)

**Textile Innovation and Technology**

ความหมายและความสำคัญของนวัตกรรมและเทคโนโลยี ประเภทนวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการผลิตเส้นใยและเส้นด้าย การผลิตผืนผ้า การผลิตและจำหน่ายเสื้อผ้า แนวโน้มความต้องการนวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ

The definition and the importance of innovation and technology; types of innovation and textile technology; innovation and technology in the production of fiber and thread; clothing manufacture and marketing; trend in need for innovation and technology of textiles

- 07-213-501      การวิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่นเครื่องแต่งกาย      (3-0-6)**  
**Clothing Fashion Trends Analysis**  
ข้อมูลด้านแฟชั่นเครื่องแต่งกาย จากสื่อต่าง ๆ วิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่นในเรื่องรูปแบบ สี ลวดลายและวัตถุดิบเพื่องานแฟชั่น วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค และคู่แข่งทางการค้าเพื่อนำเสนอ แนวโน้มแฟชั่นเครื่องแต่งกาย
- Fashion information data from various kinds of media; fashion trend analysis related to style, color, pattern and raw materials for fashion show; consumer behavior analysis and commercial competitive for presentation of fashion trends
- 07-213-502      การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย      3(3-0-6)**  
**Apparel Business Management**  
กระบวนการผลิต การออกแบบระบบการจัดการ การกำหนดงบประมาณจัดซื้อ การวางแผนการจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย กลยุทธ์การตลาดและการกระจายสินค้า การจัดตั้งร้านค้าและการตลาดโลกของเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย
- Production process, management system design, procurement budget, planning of apparel business management; marketing and product distribution strategy; the establishment of apparel market and global marketing of apparel
- 07-213-503      การจัดการอุตสาหกรรมเสื้อผ้า      3(3-0-6)**  
**Garment Industry Management**  
การผลิตเสื้อผ้าระบบอุตสาหกรรม เทคโนโลยีการผลิตเสื้อผ้าระบบอุตสาหกรรม ระบบการผลิตและการวางแผนการผลิต มาตรฐานคุณภาพและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เสื้อผ้า การวิเคราะห์ปัญหาและแนวทางแก้ไข
- The garment manufacturing in an industry system; manufacturing technology, manufacturing system and manufacturing planning; the quality standard and quality control of garment product; the problem analysis and solution guideline

- 07-313-501      ระบบการจัดการด้านโภชนาการในโรงพยาบาล      3(3-0-6)**  
**Nutrition Management Systems in Hospitals**  
 การจัดการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาล การวางแผนและการกำหนดอาหารตามคำสั่งแพทย์ การจัดครัวโรงพยาบาล การสอนผู้ป่วยในและผู้ป่วยนอกโรงพยาบาล การจัดทำโครงการให้ความรู้ผู้ป่วยในคลินิกโรคต่างๆ  
 Diet therapy management to patients in the hospital; menu planning and menu setting according to the doctors' prescription; hospital kitchen system management; teaching hospital in house patients and out patients; developing teaching programs for patient in various illnesses clinics
- 07-313-502      การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ      3(3-0-6)**  
**Nutritious Food Products Development**  
 คุณภาพของผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ ผลการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการและคุณภาพทางประสาทสัมผัส การทดสอบผู้บริโภครและ การทดสอบอายุการเก็บรักษา การเลือกใช้วัตถุดิบและกระบวนการผลิตเพื่อพัฒนาสูตรให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ให้คุณค่าทางโภชนาการตามความต้องการของบุคคล  
 Quality of nutritional product; the effect of processing on nutritional value and sensitivity evaluation of food products; consumers' testing and product shelf-life testing; selecting of raw material and manufacturing process to develop formula of nutritious diet serving to individual's need
- 07-313-503      การประเมินภาวะทางโภชนาการ      3(3-0-6)**  
**Nutritional Assessment**  
 หลักการ และวิธีการประเมินภาวะโภชนาการระดับบุคคล และชุมชน โดยวิธีการวัดสัดส่วนของร่างกาย การวัดความสามารถในการทำหน้าที่ของร่างกาย การตรวจอาการแสดงทางคลินิก การตรวจทางชีวเคมีและการประเมินอาหารที่บริโภค  
 Principles and methods of determination of individual's and community nutritional status, through measurements of body size, functional assessment; clinical evaluation; biochemical analysis and food consumption evaluation

- 07-313-504**      **วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร**      **3(3-0-6)**  
**Science of Food Pre-preparation and Cookery**  
 หลักการทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับทฤษฎีอาหาร องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางกายภาพ ชีวภาพและเคมีขององค์ประกอบอาหารกับการเตรียมและประกอบอาหาร  
 Scientific principles concerning theory of food; the chemical composition of food; the relation of physical, biological, and chemical properties of food composition to food preparation and cookery
- 07-413-501**      **เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร**      **3(3-0-6)**  
**Food Processing Technology**  
 กระบวนการแปรรูปโดยใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารที่ทันสมัย ผลของการแปรรูปและการเก็บรักษาต่อคุณภาพและการยอมรับของผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยในอาหาร การนำเสนอผลงานที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปอาหารที่ทันสมัย  
 Food product processing using modern technology; the effect of food processing and storage to quality of food and product acceptance, food safety; the project presentation of modern food processing technology
- 07-413-502**      **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางอุตสาหกรรมอาหาร**      **3(2-2-5)**  
**Industrial Food Products Development**  
 ความสำคัญและบทบาทของงานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับบุคคลที่มีความต้องการพิเศษ การสร้างและคัดเลือกแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ การออกแบบและศึกษาข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ  
 The importance and the influence of food product development; the processing development of food product; consumers' behavior and consumers' need; food product for people of special need; the creativity and selection of new product, design and product specification; the analysis of possibility of the project study and formula

**07-413-503      การจัดการความปลอดภัยอาหาร      3(3-0-6)**

**Food Safety Management**

หลักการและการประยุกต์ใช้ระบบความปลอดภัยในงานผลิตอาหาร อันตรายทางกายภาพ การควบคุมจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร สิ่งปลอมปน สารเคมีตกค้าง และสารโลหะหนักในอาหาร สารพิษ สารเคมีจากภาชนะบรรจุ และความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับระบบความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวกับอาหาร

Principles and the application of safety system in food production, physical hazard, pathogen control in food, contaminant, heavy metal residue, microorganism toxin, chemical substances from food packaging, and the advances of technology concerning food safety

**07-513-501      การจัดระบบการให้บริการอาหาร      3(3-0-6)**

**Food Service Systems Management**

การจัดบริการอาหารในสถานประกอบการ โดยการประยุกต์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร การเลือกและการเก็บรักษาอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การควบคุมส่วนประกอบ และทำมาตรฐานสูตรอาหาร ความปลอดภัย ตลอดจนการนำสุขาภิบาลอาหารมาใช้ในการบริการอาหาร และการบริหารจัดการทางด้านบุคลากร และงบประมาณ

Catering in the workplace applying the knowledge of food science; food selection and storage, menu setting; ingredient control and developing standard recipe; food safety; food service sanitation, personnel and budget management

**07-513-502      การจัดการอุตสาหกรรมบริการอาหาร      3(3-0-6)**

**Food Service Industry Management**

หลักการจัดโครงสร้างการบริหาร ทฤษฎีการบริหาร การควบคุมการเงิน ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและสิ่งแวดล้อมกับ โครงสร้างองค์กร และการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหาร

The management principle of administration structure; administration theory; budget control; the relationship of individual, environment and organization; course training for food service industry workers

- 07-613-501 กลยุทธ์และการจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ 3(1-4-4)**  
**Strategies of and Starting Small Home Economics Business**  
 การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ด้านต่าง ๆ การจัดแผนงาน การนำงบประมาณมาใช้ในการควบคุม การวิเคราะห์และกำหนดกลยุทธ์การแข่งขันทางการค้า การวิเคราะห์ข้อได้เปรียบและเสียเปรียบทางธุรกิจ การควบคุมนโยบาย การขยายและการเลิกกิจการ  
 The small home economics business establishment; planning management; budget control; the analysis and stipulation of trade competition; the analysis of advantage and disadvantage of business; policy control; the extension and termination of business
- 07-613-502 เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบงานประดิษฐ์ 3(2-2-5)**  
**Computer Technology for Craft Design**  
 ความสำคัญ และบทบาทของคอมพิวเตอร์ ในการออกแบบงานประดิษฐ์ องค์ประกอบของการออกแบบงานคหกรรมศาสตร์ รูปแบบ เนื้อหา และวิธีการออกแบบ วิเคราะห์ปัญหาการออกแบบงานคหกรรมศาสตร์ เพื่อนำมาพัฒนาและปรับแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์  
 The important and influence of computer for craft design; the composition of home economics design by using computer; the problem analysis of home economics design to develop and improve stylish product for market acceptance
- 07-613-503 การวิเคราะห์และพัฒนาการออกแบบศิลปะพื้นบ้าน 3(1-4-4)**  
**Analysis and Development of Folk Art Design**  
 หลักการงานศิลปะพื้นบ้าน การวิเคราะห์ความนิยมและปัญหาออกแบบศิลปะพื้นบ้าน การออกแบบและประยุกต์รูปแบบงานศิลปะพื้นบ้าน การผลิตสินค้าตามความต้องการของตลาด ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจงานประดิษฐ์  
 The principle of local art; the analysis of admissibility and problem of local art design; the design and application of form of local art; the production to respond industrial marketing; factor on creative business to improve standard product



- 07-613-504 คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)**  
**Computer for Home Economics Research**  
 บทบาทของคอมพิวเตอร์ หลักการ ทฤษฎี และขั้นตอนในการทำงานของโปรแกรม การเลือกใช้โปรแกรม การประมวลผลด้วยคอมพิวเตอร์ การประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอนและการบริหารการศึกษา ทั้งในระบบการศึกษาธุรกิจ การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์  
 The influence of computer, principles, theory, and working procedure of program; program selection; computer processing; the application of computer in teaching and education administration for the education system, business and home economics research
- 07-613-505 การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม 3(3-0-6)**  
**Industrial Craft Products Development**  
 วิเคราะห์ปัญหาเกี่ยวกับการออกแบบและธุรกิจงานประดิษฐ์ การประยุกต์ และการปรับปรุงวัสดุ พัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม การวางแผนและประเมินผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์และธุรกิจงานประดิษฐ์ การตกแต่งหีบห่อ บรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐานสากล เพื่อธุรกิจการส่งออก  
 The problem analysis of design and creative business; the application and improvement materials to develop creative product for an industry; the planning and the evaluation of product development and creative business; packaging decoration; standard packaging for the export business
- 07-613-506 การประยุกต์เพื่อการออกแบบทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)**  
**Application for Home Economics Design**  
 การประยุกต์ทฤษฎีและหลักของศิลปะ ในการออกแบบงานคหกรรมศาสตร์ การใช้ความคิดสร้างสรรค์ เพื่อเป็นแนวทางในการนำมาพัฒนาผลงาน โดยให้มีความงาม ประโยชน์ใช้สอย ผสมผสานกันอย่างเหมาะสม  
 The application of theory and the principles of art in home economics design emphasizing on balance mixing; creativity, beauty and usefulness guideline in developing the project

- 07-613-507      การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน      3(3-0-6)**  
**Management of Family and Community Resources**  
 การใช้ทรัพยากรครอบครัว การค้นคว้ารวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้น  
 เพื่อการกำหนดเป้าหมาย วางแผนและปรับปรุงการใช้ทรัพยากรให้สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจและสังคม  
 ของชุมชนที่เกี่ยวข้องกับตนเอง  
 Family resource management; searching, collecting data and problem analysis to  
 stipulate the objective, planning and adjustment of resource management to conform to the economics  
 and social situation of community relating to oneself
- 07-613-508      การบริหารงานพัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน      3(3-0-6)**  
**Management of Preschool Child Development**  
 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการบริหาร หลักการจัดการบริหารงานพัฒนาเด็กก่อน  
 วัยเรียน การจัดระบบงานบริหารและการประกันคุณภาพการศึกษา การจัดโครงสร้างองค์กร บุคลิกภาพ  
 ของผู้บริหารและผู้ดูแลเด็ก การดำเนินการจัดตั้งสถานพัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน การนิเทศติดตามผล  
 ปฏิบัติงานของบุคลากร  
 Concepts and theories related to the administration; principles of administration  
 management for preschool children; management systems and quality assurance; organizational  
 structure; personality of administrators and child caregivers; the establishment of preschool child  
 development institute; personnel monitorings and supervision
- 07-613-509      การจัดการศิลปะสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาการเด็ก      3(2-2-5)**  
**Management of Creative Art for Child Development**  
 ความสำคัญของศิลปะสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาการเด็ก การจัดประสบการณ์ทางศิลปะ  
 ความคิดสร้างสรรค์ การวางแผน และพัฒนาเทคนิคการสอนศิลปะสำหรับเด็ก  
 The importance of art for child development in which physical and creativity; the  
 planning and development technique of art teaching for children

### 3. วิทยานิพนธ์ 12 หน่วยกิต สำหรับแผน ก แบบ ก2

07-015-601      วิทยานิพนธ์      12(0-0-36)

#### Thesis

การเขียนเรื่องที่เรียบเรียงขึ้นจากผลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า วิจัย อันเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง โดยเขียนอย่างเป็นระบบ มีแบบแผน ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อย ดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงาน ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการ หรือ เสนอต่อที่ประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุม

Writing expository papers systematically and structurally about results of the study, research and exploration in home economics or relevant fields of study under the supervision of advisors and should be published in academic journals or presented in academic conferences

### 4. การศึกษาค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต สำหรับแผน ข

07-014-601      การศึกษาค้นคว้าอิสระ      6(0-0-18)

#### Independent Study

การเขียนเรื่องที่เรียบเรียงจากการศึกษาค้นคว้าอิสระของนักศึกษาภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา การศึกษาค้นคว้าอิสระอาจทำในรูปของวิจัย วิจัยปฏิบัติการ วิจัยในชั้นเรียน การประยุกต์ทฤษฎี ชุดการสอน ชุดฝึกอบรม กรณีศึกษาสิ่งประดิษฐ์ การรวบรวมและการวิเคราะห์งานวิชาการ หรือการสร้างผลงานวิชาการในลักษณะอื่นๆ ที่อาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาค้นคว้าอิสระหลักเห็นสมควร

Writing expository papers about results of the independent study, under the supervision of advisors, from operation research or classroom research, theory application, teaching package, training package, innovation case study, academic data collection and analysis or other types of academic creativity under advisors consideration

### 3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิอาจารย์

#### 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
						2555	2556	2557	2558
1	นางอมรรัตน์ เจริญชัย X-XXXX-XXXXX-XX-X	ศาสตราจารย์	Ph.D.  M.S.  B.S.	Foods and Nutrition  Foods and Nutrition  Food Technology	The Ohio State University, 2505  The Ohio State University, 2503  The Ohio State University, 2501	3	3	3	3
2	นางนวลแข ปาลิวนิช X-XXXX-XXXXX-XX-X	รอง ศาสตราจารย์	M.S.  กศ.บ.	Home Economics Education การอาชีพศึกษา	Florida state University, 2510  วิทยาลัยการศึกษา ประสานมิตร, 2507	3	3	3	3
3	นางดวงสุดา เตโชติรส X-XXXX-XXXXX-XX-X	รอง ศาสตราจารย์	M.S.  กศ.บ.	Food Processing  กสิกรรม และสัตวบาล	California Polytechnic State University, 2518 ม.เกษตรศาสตร์, 2511	3	3	3	3
4	นางบุษรา สร้อยระย้า X-XXXX-XXXXX-XX-X	รอง ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ผ้าและเครื่อง แต่งกาย	ม.เกษตรศาสตร์, 2531 ส.เทค โนโลยีราชวมงคล, 2524	3	3	3	3
5	นางชญาภัทร์ กี่อารีโย X-XXXX-XXXXX-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	ม.เกษตรศาสตร์, 2536 ส.เทค โนโลยีราชวมงคล, 2527	3	3	3	3

## 3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
						2555	2556	2557	2558
1	นางสาวธนพรรณ บุญยรัตกลิน X-XXXX-XXXXX-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คม. คป.	การออกแบบ ศิลปศึกษา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2525	3	3	3	3
2	นางสาวลักขณ์ คงกาญจฉาย X-XXXX-XXXXX-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาชุมชน ผ้าและเครื่องแต่ง กาย	ม.รามคำแหง, 2544 ส.เทคโนโลยีราชมงคล, 2526	3	3	3	3
3	นางอภิรดี ไสพศ X-XXXX-XXXXX-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	การพัฒนาการ ครอบครัวและ สังคม ผ้าและเครื่องแต่ง กาย	มสธ, 2550 ส.เทคโนโลยีราชมงคล, 2527	3	3	3	3
4	นายศรัทธา แข่งเพ็ญแข X-XXXX-XXXXX-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วศ.ม. คศ.บ.	สิ่งทอ ผ้าและเครื่องแต่ง กาย	มทร.ธัญบุรี, 2551 ส.เทคโนโลยีราชมงคล, 2538	3	3	3	3
5	นางสาววรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์ X-XXXX-XXXXX-XX-X	อาจารย์	Ph.D วท.ม. วท.บ.	Food Science วิทยาศาสตร์การ อาหาร วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี การอาหาร	ส.เทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2554 ส.เทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2545 ราชภัฏพิบูลสงคราม, 2542	3	3	3	3
6	นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ X-XXXX-XXXXX-XX-X	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ การพัฒนา ผลิตภัณฑ์	ม.เกษตรศาสตร์, 2546 ม.เกษตรศาสตร์, 2542	3	3	3	3
7	นางน้อมจิตต์ สุชีบุตร X-XXXX-XXXXX-XX-X	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ อุตสาหกรรม เกษตร	ม.สงขลานครินทร์, 2544 ม.สงขลานครินทร์, 2541	3	3	3	3

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
						2555	2556	2557	2558
8	นางสาวนิอร ดาวเจริญพร X-XXXX-XXXXX-XX-X	อาจารย์	กศ.ม. คศ.บ.	การวัดผล การศึกษา คหกรรมศาสตร์ ศึกษาคหกรรม- ศาสตร์ทั่วไป	ม.ศรีนครินทรวิโรฒ, 2550 ส.เทคโนโลยีราชมงคล, 2544	3	3	3	3
9	นางสาวเกศทิพย์ กรี่เงิน X-XXXX-XXXXX-XX-X	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ผ้าและเครื่อง แต่งกาย	ม.เกษตรศาสตร์, 2544 ส.เทคโนโลยีราชมงคล, 2534	3	3	3	3
10	นางลักขณา จาดกานนท์ X-XXXX-XXXXX-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ผ้าและเครื่อง แต่งกาย	ม.เกษตรศาสตร์, 2540 ส.เทคโนโลยีราชมงคล, 2529	3	3	3	3
11	นางสาวกฤตพร ชูเส็ง X-XXXX-XXXXX-XX-X	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ผ้าและเครื่อง แต่งกาย	ม.เกษตรศาสตร์, 2545 ส.เทคโนโลยีราชมงคล, 2529	3	3	3	3

### 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
						2555	2556	2557	2558
1	นางนิธิยา รัตนานนท์ X-XXXX-XXXXX-XX-X	ศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Science	University of Nottingham, 2520	3	3	3	3
2	นายประเสริฐ สุทธิประสิทธิ์ X-XXXX-XXXXX-XX-X	รอง ศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Science and Technology	Oregon State University, 2527	3	3	3	3
3	นายวิสิฐ จะวะสิต X-XXXX-XXXXX-XX-X	รอง ศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Science and Technology	Oregon State University, 2530	3	3	3	3
4	นางสาวพรรัตน์ สินชัยพานิช X-XXXX-XXXXX-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	D.Sc.	Food Technology	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547	3	3	3	3
5	นายอนุชัย รามรังกูร X-XXXX-XXXXX-XX-X	อาจารย์	Ph.D.	Vocational Education	ม.เกษตรศาสตร์, 2550	3	3	3	3
6	นายวิชัย เจริญธรรมานนท์* X-XXXX-XXXXX-XX-X	ผู้ช่วยกรรมการ ผู้จัดการใหญ่ ฝ่ายพัฒนา ทรัพยากรมนุษย์	DODT	Organization Development and Transformation	Cebu Doctors' University, 2552	3	3	3	3

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
						2555	2556	2557	2558
7	นายธงชัย พุฒทองศิริ X-XXXX-XXXXX-XX-X	อาจารย์	Ph.D.	Food Science	ส.เทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2553	3	3	3	3
8	นางสาวสมทรง สีตลาขันธ์ X-XXXX-XXXXX-XX-X	รศ.	ค.ม.	โสตทัศนศึกษา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2517	3	3	3	3
9	นางขนิษฐา คุณาลัย X-XXXX-XXXXX-XX-X	ศศ.	กศ.ม.	ภาษาศาสตร์ การศึกษา	ม.ศรีนครินทรวิโรฒ, 2537	3	3	3	3
10	นางสาวอรุณี อรุณเรือง X-XXXX-XXXXX-XX-X	อาจารย์	อ.ค.	ภาษาศาสตร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550	3	3	3	3
11	นายประดิษฐ์ รัตนวิจิตรศิลป์ X-XXXX-XXXXX-XX-X	ผอ.ศูนย์วิจัย แพชชั่นแห่ง ประเทศไทย	บช.บ.	บัญชี	ม.ธรรมศาสตร์, 2541	3	3	3	3
12	นายปณิธาน ปวารโรพารวิทยา** X-XXXX-XXXXX-XX-X	กรรมการ ผู้จัดการ	M.B. A	Master of Business Administration	University of Colorado, 2527	3	3	3	3

\*บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรอง กรุ๊ป จำกัด

\*\*บริษัท บุติก นิวซิตี จำกัด (มหาชน)

#### 4. องค์กรปกครองเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

ไม่มี

#### 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

ข้อกำหนดเฉพาะที่เกี่ยวกับการทำโครงการ (วิทยานิพนธ์) หรืองานวิจัย การทำวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

##### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

วิทยานิพนธ์ (Thesis) การเขียนเรื่องที่เรียบเรียงขึ้นจากผลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า วิจัยหรือสำรวจอันเป็นส่วนหนึ่งของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง โดยเขียนอย่างเป็นระบบ มีแบบแผน ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการ หรือ เสนอต่อที่ประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุม

การศึกษาค้นคว้าอิสระ (Independent Study) การเขียนเรื่องที่เรียบเรียงจากการศึกษาค้นคว้าอิสระของนักศึกษาภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา การศึกษาค้นคว้าอิสระอาจทำในรูปของวิจัย วิจัยปฏิบัติการ วิจัยในชั้นเรียน การประยุกต์ทฤษฎี ชุดการสอน ชุดฝึกอบรม กรณีศึกษาสิ่งประดิษฐ์ การรวบรวมและการวิเคราะห์งานวิชาการ หรือการสร้างผลงานวิชาการในลักษณะอื่นๆ ที่อาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาค้นคว้าอิสระหลักเห็นสมควร

### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาเกิดการเรียนรู้จากกระบวนการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง มีความสามารถในการประยุกต์วิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการแนวคิด ในการนำวิธีการทางคหกรรมศาสตร์มาแก้ไขปัญหา วิจัย หรือวางแผนในการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์

### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 2 สำหรับการทำวิทยานิพนธ์

ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 2 สำหรับการศึกษาค้นคว้าอิสระ

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

- วิทยานิพนธ์ 12 หน่วยกิต
- การศึกษาค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับการทำวิทยานิพนธ์/ การศึกษาค้นคว้าอิสระ มีการอธิบายขอบเขตของการศึกษา การให้คำปรึกษา รวมทั้งข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องทางเว็บไซต์ และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2549 (ภาคผนวก ก)



## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1. มีจริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ	สอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ ในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ วิชาทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์ วิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่องานคหกรรมศาสตร์ เป็นต้น
2. มีทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์	กำหนดให้มีรายวิชาที่จัดให้นักศึกษาได้เกิดกระบวนการคิดในระหว่างการเรียนการสอน ได้แก่ วิชาสัมมนาประเด็นปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์ วิชาระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ วิชาการวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจคหกรรมศาสตร์ วิทยานิพนธ์ การศึกษาค้นคว้าอิสระ เป็นต้น
3. มีภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบ	กำหนดให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม และทำการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำงานในรายวิชา และการจัดกิจกรรมร่วมกับคณะ ได้แก่ กิจกรรมการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ วิชาสัมมนาประเด็นปัญหาพร้อมสมัยด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นต้น

### 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

#### 2.1 คุณธรรม จริยธรรม

##### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

##### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ส่งเสริมการเรียนรู้เรื่องระเบียบวินัย หน้าที่ความรับผิดชอบต่อตนเอง และส่วนรวม
- (2) มีการสอดแทรกความรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทั้งในทางวิชาการและ

วิชาชีพ

(3) ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมที่จัดโดยคณะ/มหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานภายนอก

(4) มีการคิดเชิงวิเคราะห์โดยใช้องค์ความรู้จากการศึกษาในการแก้ไข และป้องกันปัญหาในสังคม

### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) ประเมินจากการตรงต่อเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การนัดหมาย และเข้าร่วมกิจกรรม

(2) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตาม ระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง

(3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

(4) ปริมาณการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา

## 2.2 ความรู้

### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) มีความรู้และความเข้าใจอย่างถ่องแท้ ในหลักการ และเนื้อหาหลักของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สามารถนำมาใช้ในการศึกษาค้นคว้าเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในวิชาชีพ

(2) สามารถศึกษาค้นคว้า ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มความรู้อันมีความชำนาญในงานด้านคหกรรมศาสตร์ ได้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง

(3) สามารถพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ๆ ด้วยกระบวนการวิจัย การประยุกต์ใช้ผลการวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ

(4) สามารถนำความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ไปประยุกต์หรือบูรณาการกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อต่อยอดองค์ความรู้

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) ใช้วิธีสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้

(2) จัดการเรียนรู้ที่กระตุ้นให้เกิดการคิด วิเคราะห์ตัดสินใจด้วยตนเอง เพื่อสนับสนุนให้นักศึกษาคิดเป็นและมีนิสัยใฝ่รู้และส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถพึ่งตนเองได้ มีอิสระในการหาความรู้โดยไม่ยึดติดกับการรับข้อมูลจากผู้สอนเพียงวิธีเดียว

(3) ใช้วิธีการสอนแบบวิจัยเป็นฐานในรายวิชา วิทยานิพนธ์/การศึกษาค้นคว้าอิสระและเสริมสร้างทักษะการวิเคราะห์ และบูรณาการความรู้ การประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ต่างๆ

(4) มีการศึกษาคูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับด้านปฏิบัติประเมินจากผลงานสำเร็จ

(2) รายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมาย

(3) การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

(4) การสอบประมวลความรู้และการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์/การศึกษาค้นคว้าอิสระ

## 2.3 ทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

- (1) การศึกษาค้นคว้าและรายงานทางเอกสารและรายงานหน้าชั้นเรียน
- (2) ในรายวิชา วิทยานิพนธ์/การศึกษาค้นคว้าอิสระ ให้ศึกษาค้นคว้า วิจัยหรือสำรวจอันเกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง เป็นระบบ มีแบบแผน ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาคณะ
- (3) กรณีศึกษาทางด้านคหกรรมศาสตร์

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ประเมินผลจากรายงานและการนำเสนอ รวมทั้งการมีส่วนร่วม การแสดงออกทางกระบวนการคิด การแสดงความคิดเห็น และการแก้ไขปัญหา
- (2) ผลการสอบในรายวิชา วิทยานิพนธ์/การศึกษาค้นคว้าอิสระ

## 2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) จัดการเรียนการสอนที่มีการทำงานเป็นกลุ่ม ให้เกิดภาวะการเป็นผู้นำ ผู้ตาม และการรับฟังความคิดเห็นของผู้ร่วมงาน
- (2) ส่งเสริมให้เข้าร่วมกิจกรรมของ คณะ มหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก เพื่อพัฒนาการอยู่ในสังคม กล้าแสดงออก การเคารพสิทธิของผู้อื่น

### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกของนักศึกษา ระหว่างการร่วมทำกิจกรรมต่างๆ ทั้งในและนอกห้องเรียน
- (2) คุณภาพของงานที่ได้รับมอบหมาย

## 2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ส่งเสริมให้นำความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติ มาใช้ในการวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูล หรือสถานการณ์ต่างๆ
- (2) จัดให้มีการนำเสนอผลงานจากกรณีศึกษา โดยเลือกใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศในรูปแบบต่างๆ มาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการเรียนการสอน และสังคม

### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) การทดสอบความรู้ เทคนิคการวิเคราะห์และแก้ปัญหาจากกรณีศึกษาและการปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยของนักศึกษา
- (2) ประเมินจากผลงานและการนำเสนอ

## 2.6 ด้านทักษะพิสัย

### 2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

- (1) ปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้
- (2) ปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ
- (3) ประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อแก้ปัญหาในสภาพจริง และต่อยอดเพื่อประกอบอาชีพได้

### 2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

- (1) สอนโดยวิธีการสาธิต โดยให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต เพื่อสร้างเจตคติที่ดีและมีจินนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานของนักศึกษา
- (2) จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษาเพื่อกระตุ้นให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
- (3) สนับสนุนการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการทั้งในและนอกประเทศ

### 2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

- (1) ประเมินผลการปฏิบัติงาน
- (2) ใช้งานวิจัยประกอบการเรียนการสอน
- (3) ประเมินผลการทำงานในภาคปฏิบัติ

### 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรอง ซึ่งบางรายวิชาอาจไม่นำสู่ผลการเรียนรู้บางเรื่องบ้างก็ได้ จะแสดงเป็นเอกสารแนบท้ายก็ได้ ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

#### คุณธรรม จริยธรรม

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

#### ความรู้

- (1) ความรู้และความเข้าใจอย่างถ่องแท้ ในหลักการ และเนื้อหาหลักของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สามารถนำมาใช้ในการศึกษาค้นคว้าเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในวิชาชีพ
- (2) สามารถศึกษาค้นคว้า ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มความรู้ ความชำนาญในงานด้านคหกรรมศาสตร์ ได้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง
- (3) สามารถพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ๆ ด้วยกระบวนการวิจัย การประยุกต์ใช้ผลการวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถนำความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ไปประยุกต์หรือบูรณาการกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อต่อยอดองค์ความรู้

#### ทักษะทางปัญญา

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ศึกษา และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

#### ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

### ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอ

#### รายงาน

(3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### ทักษะพิสัย

- (1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้
- (2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ
- (3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-011-501 ทักษะมิติทางคหกรรมศาสตร์	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●			
07-011-502 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่องานคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●			
07-011-503 วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●			
07-011-504 การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจคหกรรมศาสตร์	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
07-011-505 สัมมนาประเด็นปัญหาร่วมสมัยด้านคหกรรมศาสตร์	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			
07-014-601 การศึกษาค้นคว้าอิสระ	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●			
07-015-601 วิทยานิพนธ์	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเลือก

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-113-501 การสร้างสรรค์และวิเคราะห์แบบตัด	○	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●
07-113-502 การวิเคราะห์และพัฒนาสิ่งทอพื้นเมือง	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
07-113-503 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกาย	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●
07-113-504 คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบสิ่งทอ	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●			
07-113-505 เสื้อผ้าสำหรับกลุ่มคนพิเศษ	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●
07-113-506 เทคโนโลยีการย้อมสีสิ่งทอ	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●
07-113-507 นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●			
07-213-501 การวิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่นเครื่องแต่งกาย	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
07-213-502 การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			
07-213-503 การจัดการอุตสาหกรรมเสื้อผ้า	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			



แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเลือก

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-313-501 ระบบการจัดการด้านโภชนาการในโรงพยาบาล	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●			
07-313-502 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●			
07-313-503 การประเมินภาวะโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
07-313-504 วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●			
07-413-501 เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●			
07-413-502 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางอุตสาหกรรมอาหาร	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
07-413-503 การจัดการความปลอดภัยอาหาร	○	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			
07-513-501 การจัดระบบการให้บริการอาหาร	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●			
07-513-502 การจัดการอุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเลือก

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-613-501 กลยุทธ์และการจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●
07-613-502 เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบงานประดิษฐ์	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●
07-613-503 การวิเคราะห์และพัฒนารูปแบบศิลปะพื้นบ้าน	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
07-613-504 คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●			
07-613-505 การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในอุตสาหกรรม	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
07-613-506 การประยุกต์เพื่อการออกแบบทางคหกรรมศาสตร์	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●			
07-613-507 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			
07-613-508 การบริหารงานพัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●			
07-613-509 การจัดการศิลปะสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาการเด็ก	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	●

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

ให้กำหนดระบบทวนสอบในทุกรายวิชา โดยอาจารย์ผู้สอนออกข้อสอบหรือกระบวนการสอบ มีการประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนการสอนจากผลการสอบ มีการประเมินอาจารย์ และการประเมินผลการเรียนการสอนโดยนักศึกษา มีการแต่งตั้งคณะกรรมการสอบประมวลความรู้ และคณะกรรมการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ ซึ่งต้องมีบุคคลภายนอกที่มีคุณสมบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

การทวนสอบในระดับหลักสูตร ใช้ระบบประกันคุณภาพภายใน

#### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาหลังสำเร็จการศึกษา เพื่อนำมาใช้ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรใช้การประเมิน ดังนี้

2.2.1 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต โดยประเมินจากนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจในการประกอบกิจการอาชีพ

2.2.2 การทวนสอบจากผู้ใช้บัณฑิต เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่ทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ

2.2.3 การประเมินจากสถานศึกษาอื่นๆ ถึงระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อมและคุณสมบัติด้านอื่นๆของบัณฑิตที่เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาในสถานศึกษานั้นๆ

2.2.4 การเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกและผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ มาประเมินหลักสูตร หรือมาเป็นอาจารย์พิเศษ/วิทยากร เพื่อเพิ่มประสบการณ์ เรียนรู้และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาต้องเรียนครบหน่วยกิต และรายวิชาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

## หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

(1) มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจในด้านนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะ ตลอดจนหลักสูตรที่สอน

(2) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือ ต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

(1) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์

(2) การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

(1) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

(2) การกระตุ้นอาจารย์ในการพัฒนาผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชา

(3) ส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ พัฒนาการเรียนการสอน และพัฒนาความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การบริหารหลักสูตร

อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา เพื่อบริหารและจัดการศึกษาในหลักสูตร โดยมีองค์ประกอบและหน้าที่ตามประกาศของมหาวิทยาลัย ทำหน้าที่

1. จัดให้มีการทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ทุกรายวิชา
2. จัดทำทำเนียบผู้สอนทั้งอาจารย์ประจำและอาจารย์พิเศษ
3. กำกับและติดตามการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนการสอน
4. จัดให้มีการทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7)
5. กำกับและติดตามการนำผลการประเมินมาพัฒนาการเรียนการสอน
6. พิจารณาแก้ปัญหาต่างๆ ในการบริหารหลักสูตร โดยเสนอต่อคณบดี

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
1. หลักสูตรมีความทันสมัยเป็นที่ยอมรับ และสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของสังคม มีเนื้อหาที่ทำให้ นักศึกษามีทักษะและความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์	1. จัดให้หลักสูตรสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเชิญผู้ร่วมหาบัณฑิต มาร่วมในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร	1. จำนวนผู้ร่วมหาบัณฑิต ที่ร่วมในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร
2. นักศึกษามีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ และประยุกต์ความรู้ทางคหกรรมหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องในงานวิชาการและในวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์	2. จัดการสอนที่ส่งเสริมและกระตุ้นให้นักศึกษา เกิดทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์ และสังเคราะห์	2. บันทึกกิจกรรมการเรียนการสอนที่การสนับสนุนการเรียนรู้ และกระตุ้นให้เกิดทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์และสังเคราะห์
3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ที่สามารถนำมาประยุกต์ แก้ไขปัญหา และนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ	3. ส่งเสริม และสนับสนุนให้นักศึกษาเลือกหัวข้อวิทยานิพนธ์/การศึกษาค้นคว้าอิสระ ที่ตอบสนองแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พศ.2555-2559) 4. สนับสนุนให้อาจารย์เป็นผู้นำในทางวิชาการ และหรือเป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ หรือในด้านที่เกี่ยวข้อง	3. จำนวนวิทยานิพนธ์/ การศึกษาค้นคว้าอิสระที่นำมาใช้ไปใช้ประโยชน์

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
4. หลักสูตรมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	5. มีการประเมินหลักสูตรโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกปี และภายนอกอย่างน้อยทุก 4 ปี และ ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอน โดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	4. ประเมินผลโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกๆปีและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทุก ๆ 4 ปี 6. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอน โดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

## 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

### 2.1 การบริหารงบประมาณ

วิเคราะห์ค่าใช้จ่ายและรายได้ล่วงหน้า 4 ปี ซึ่งช่วยในการวางแผนงบประมาณเงินรายได้ในแต่ละปีให้สอดคล้องกับรายได้และค่าใช้จ่ายที่จะเกิดขึ้น นอกจากนี้ ผลการวิเคราะห์การเงินยังนำมาใช้ในการวางแผนการปฏิบัติงานประจำปีการศึกษา การจัดสรรจำนวนรายวิชา/ชั่วโมงของอาจารย์พิเศษให้สอดคล้องกับงบประมาณเงินรายได้การวางแผน การจัดหา การใช้ และการเพิ่มจำนวนทรัพยากรการเรียนการสอนของสาขาวิชา

### 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

หลักสูตรมีทรัพยากรทางการศึกษาอย่างเพียงพอ โดยนักศึกษาและอาจารย์สามารถสืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ของมหาวิทยาลัย หนังสือ ตำรา วารสารและรายงานวิจัย หรือแหล่งข้อมูลอื่นจากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

### 2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

มีการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้บริการนักศึกษาและอาจารย์ ได้ค้นคว้า และประกอบการเรียนการสอน โดยอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา และอาจารย์พิเศษมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ และสื่ออื่นๆ ที่จำเป็น

### 2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

มีเจ้าหน้าที่ประจำจากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศและเจ้าหน้าที่ประจำหลักสูตรทำหน้าที่ประเมินความพอเพียงของหนังสือและตำรา และประสานงานการจัดหาหนังสือและตำรา รวมทั้งสื่อสารสนเทศต่างๆ

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
<p>1. มีสื่อสนับสนุนการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพและเพียงพอ</p> <p>2. มีหนังสือและตำราที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาหลักสูตรหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง</p> <p>3. มีอาจารย์ บุคลากรสายวิชาการ และสายสนับสนุนเพียงพอ</p>	<p>1. มีเจ้าหน้าที่ในการอำนวยความสะดวกในการจัดการสื่อการเรียนการสอน ให้พร้อมใช้งานและตามความต้องการของอาจารย์และนักศึกษา</p> <p>2. ตรวจสอบความต้องการหนังสือและตำราประกอบการเรียนการสอนจากอาจารย์และนักศึกษา</p> <p>3. ตรวจสอบจำนวนอาจารย์ประจำและเจ้าหน้าที่ประจำหลักสูตรทุกปีการศึกษา</p>	<p>1. ตรวจสอบปริมาณความต้องการและสภาพการใช้งานของสื่ออุปกรณ์อย่างสม่ำเสมอ ตลอดจนสำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้ทรัพยากร ได้แก่ นักศึกษา และอาจารย์ผู้สอน</p> <p>2. ตรวจสอบจำนวนตำรา และหนังสืออ่านประกอบการศึกษาทุกปีการศึกษา</p> <p>3. ตรวจสอบสัดส่วนจำนวนอาจารย์ประจำในหลักสูตรต่อนักศึกษา และจำนวนเจ้าหน้าที่ประจำหลักสูตรทุกปีการศึกษา</p>

### 3. การบริหารคณาจารย์

#### 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ที่มีคุณสมบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

#### 3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตาม และทบทวนหลักสูตร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและผู้สอนจะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผล และทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะดำเนินงานต่างๆ ของหลักสูตรให้บรรลุเป้าหมาย และได้มาซึ่งบัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะมหาบัณฑิตที่พึงประสงค์

#### 3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

อาจารย์บัณฑิตศึกษาพิเศษ หมายถึง ผู้ที่คณะแต่งตั้งให้ทำหน้าที่เกี่ยวกับการเรียนการสอนระดับบัณฑิตศึกษา แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1. ผู้ทรงคุณวุฒิ หมายถึง บุคคลภายนอกมหาวิทยาลัยที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูง จนเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชานั้น ๆ

2. ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ หมายถึง บุคลากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่เปิดสอนเป็นอย่างดี ซึ่งอาจเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยที่ไม่อยู่ในสายวิชาการ หรือเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย โดยไม่ต้องพิจารณาด้านคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะที่จะเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือการศึกษาค้นคว้าอิสระหลักต้องเป็นบุคลากรประจำในมหาวิทยาลัยเท่านั้น ส่วนผู้เชี่ยวชาญเฉพาะที่จะเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมหรือการศึกษาค้นคว้าอิสระร่วม อาจเป็นบุคลากรประจำในมหาวิทยาลัยหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัยที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงในสาขาวิชานั้น ๆ เป็นที่ยอมรับในระดับหน่วยงานหรือระดับกระทรวงหรือวงการ

วิชาชีพด้านนั้น ๆ เทียบได้ไม่ต่ำกว่าตำแหน่งระดับ 9 ขึ้นไป ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนกำหนด

### 3.4 การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ

#### 1. คุณสมบัติอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ

##### 1.1 ที่ปรึกษาหลัก

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือการศึกษาค้นคว้าอิสระหลัก ต้องเป็นอาจารย์ประจำมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่เปิดสอนหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

##### 1.2 ที่ปรึกษาร่วม (ถ้ามี)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมหรือการศึกษาค้นคว้าอิสระร่วม ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชาที่เปิดสอนหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

#### 2. ภาระงานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ

2.1 อาจารย์ประจำ 1 คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท และปริญญาเอกได้ไม่เกิน 5 คน หากหลักสูตรใดมีอาจารย์ประจำที่มีศักยภาพพร้อมที่จะดูแลนักศึกษาได้มากกว่า 5 คน ให้อยู่ในดุลพินิจของมหาวิทยาลัยแต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 10 คน

2.2 อาจารย์ประจำ 1 คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาค้นคว้าอิสระของนักศึกษาปริญญาโทได้ไม่เกิน 15 คนหากเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาทั้งวิทยานิพนธ์และการศึกษาค้นคว้าอิสระ ให้คิดสัดส่วนจำนวนนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ 1 คน เทียบได้กับจำนวนนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน ทั้งนี้ ให้นับรวมนักศึกษาที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาทั้งหมดในเวลาเดียวกัน

### 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

#### 4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนควรมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีในสาขาที่เกี่ยวข้องกับภาระงานที่รับผิดชอบ และมีคุณสมบัติด้านอื่นๆ ตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัย

#### 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนของหลักสูตรต้องเรียนรู้เพื่อเพิ่มพูนทักษะความรู้ในการปฏิบัติงาน มีความเข้าใจโครงสร้างและธรรมชาติของหลักสูตร และจะต้องสามารถให้บริการอาจารย์และนักศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้โดยการเรียนรู้ด้วยตนเอง และการเข้าอบรมเสริมศักยภาพในวาระต่างๆ ที่เหมาะสม



## 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

### 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่นๆ แก่นักศึกษา

การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษาเป็นสิ่งที่จำเป็น ในการศึกษาระดับอุดมศึกษาเพื่อให้สามารถที่จะปฏิบัติตนได้อย่างถูกต้อง และสามารถจัดแผนการเรียนได้จบตามหลักสูตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจึงจัดให้มีระบบการให้คำแนะนำและสนับสนุนโดย

1. มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาที่เพียงพอและมีสัดส่วนพอเหมาะกับจำนวนนักศึกษา
2. มีการจัดปฐมนิเทศแก่นักศึกษาใหม่ และจัดการอบรมเชิงประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษา

### 5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีนักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใด สามารถที่จะยื่นคำร้องขออุทธรณ์คำตอบในการสอบ ตลอดจนจุดคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

## 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้มหัพัตถิต

มีการสำรวจความต้องการของตลาดแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้มหัพัตถิตจากสถานประกอบการ

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

(ให้ทำเครื่องหมาย X ลงในช่องที่มีการดำเนินกิจกรรม)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุม เพื่อวางแผนติดตาม และทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสายา/ สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอน ในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3	X	X	X
7. มีการพัฒนาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	-	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ หรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/ หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/ หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/ มหาบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้มหาบัณฑิตที่มีต่อมหาบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	X

หมายเหตุ: X หมายถึง มีการดำเนินกิจกรรม - หมายถึง ไม่มีการดำเนินกิจกรรม

## หมวดที่ 8 การประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมกันของอาจารย์ที่สอนในหลักสูตร เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน ในกรณีที่ต้องพัฒนาหรือปรับปรุงกลยุทธ์การสอนในรายวิชาที่ต้องการสมรรถนะ และทักษะอาชีพในระดับสากล

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชาตามแบบ มคอ. 5

1.2.2 ระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินจากนักศึกษา โดยระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และมหาวิทยาลัยที่จับตามหลักสูตรในระบบภาวะการทำงานทำของบัณฑิต และ โครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา รวมทั้งจากการสัมภาษณ์ตัวแทนของนักศึกษา/มหาวิทยาลัย และตัวแทนคณาจารย์ การเปิดเว็บไซต์ เพื่อรับข้อมูลย้อนกลับจากนักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้อง

2.2 ประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือผู้ประเมินภายนอก โดยดูจากผลการประเมินคุณภาพภายใน

2.3 ประเมินจากนายจ้างหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของมหาวิทยาลัย การวิพากษ์หลักสูตร และการสำรวจอัตราการว่าจ้างแรงงานและความก้าวหน้าของมหาวิทยาลัยที่ก้าวขึ้นไปสู่ตำแหน่งระดับผู้นำในองค์กร

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

#### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 อาจารย์ประจำวิชา ทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาคการศึกษา และปรับปรุงทันทีเมื่อได้รับข้อมูลในกรณีที่จำเป็น และเมื่อสิ้นภาคการศึกษาจัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชา มคอ.5 เสนอหัวหน้าสาขาวิชาผ่านอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ติดตามผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 จากการประเมินคุณภาพภายในสาขาวิชา และสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปีโดยรวบรวมข้อมูลจากรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา มคอ.5 รายงานผลการประเมินการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ รายงานผลสภาวะการณ์มีงานทำของบัณฑิต รายงานผลการประเมินคุณภาพภายในและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ จัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปีเสนอหัวหน้าสาขาวิชา

4.3 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาทบทวนรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) เพื่อวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน เพื่อใช้ในปีการศึกษาต่อไป โดยนำเสนอต่อคณบดีเพื่อแจ้งอาจารย์ประจำวิชาให้มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) และแผนการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

**เอกสารแนบ**

- ภาคผนวก ก      ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549
- ภาคผนวก ข      ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร
- ภาคผนวก ค      ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ภาคผนวก ง      คณะกรรมการประจำหลักสูตร

หมายเหตุ : ดูรายละเอียดในภาคผนวก