

สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2564

สป.อว.ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตร
ผ่านระบบ CHECO แล้ว
เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2566



หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ฉบับนี้เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 โดยได้มีการปรับปรุง ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 รวมทั้งมีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศและวิสัยทัศน์ พันธกิจ ของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์มาตรฐานวิชาชีพ โดยมุ่งมั่นให้ผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ มีความรู้ทางด้านวิชาการและมีทักษะด้านปฏิบัติ ที่สามารถทำงานในสถานประกอบการได้เป็นอย่างดี สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรฉบับนี้ได้จัดทำโดยมีสาระสำคัญ 8 หมวด ได้แก่

1. ข้อมูลทั่วไป
2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร
3. ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร
4. ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล
5. หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา
6. การพัฒนาคณาจารย์
7. การประกันคุณภาพหลักสูตร
8. การประเมินผลและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

นอกจากการนำหลักสูตรไปใช้ ซึ่งต้องพิจารณาถึงความสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้แล้วนั้น ผู้บริหาร ผู้สอน ที่เกี่ยวข้องยังคงต้องศึกษา ทำความเข้าใจรายละเอียดให้ครบถ้วน เพื่อประสิทธิภาพของการนำหลักสูตรไปใช้ในการเรียนการสอนและปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพอย่างต่อเนื่อง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หมวดที่	
1 ข้อมูลทั่วไป	1
2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	9
3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร	11
4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	81
5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	105
6 การพัฒนาคณาจารย์	107
7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	109
8 การประเมินผลและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	117
ภาคผนวก	
ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560	121
ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559	135
ค ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร	143
ง ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร	163
จ ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร	173
ฉ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)	189
ช คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	205

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คณะ/สถาบัน/ศูนย์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	:	25501941102903
ภาษาไทย	:	หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ	:	Bachelor of Home Economics Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย)	:	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อย่อ (ไทย)	:	คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ)	:	Bachelor of Home Economics (Home Economics)
ชื่อย่อ (อังกฤษ)	:	B.H.E (Home Economics)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

-

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

127 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนใช้ภาษาไทยเป็นหลักและภาษาอังกฤษบางรายวิชา

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่ใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีนโยบายให้ทุกหลักสูตรในระดับปริญญาตรีมีความร่วมมือกับหน่วยงานหรือสถาบันการศึกษาที่เกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาการเรียนรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากงานจริงในสถานประกอบการ โดยการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการร่วมกัน ได้แก่

- 1) บริษัท บุษกร (ฟลาวเวอร์) จำกัด
- 2) วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์
- 3) ร้านมาลัยวรรณ
- 4) ห้างหุ้นส่วนจำกัด วิรัช ออร์ซิเดย์ ฟาร์ม
- 5) บริษัท อาร์ต แอนด์ เทคโนโลยี จำกัด

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2560

6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- สภาวิชาการ พิจารณาให้ความเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 11/2564 วันที่ 27 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2564
- สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 10/2564 วันที่ 17 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2564 เปิดดำเนินการสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2567

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 นักออกแบบเครื่องแต่งกาย
- 8.2 ผู้ประกอบการอาหาร
- 8.3 นักออกแบบผลิตภัณฑ์
- 8.4 ผู้ประกอบการธุรกิจจัดดอกไม้
- 8.5 ช่างจัดดอกไม้
- 8.6 ผู้ดูแลเด็ก
- 8.7 ผู้ดูแลผู้สูงอายุ
- 8.8 นักฝึกอบรมและฝึกวิชาชีพ
- 8.9 เจ้าหน้าที่ด้านวัฒนธรรม
- 8.10 นักพัฒนาชุมชน

9. ชื่อ สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิ และสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	พ.ศ./ ค.ศ.
1	นางสาวสุกัญญา จันทกุล	อาจารย์	คศ.ม. (การพัฒนาครอบครัวและสังคม) กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2551 2533
2	นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล	อาจารย์	คศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก) คศ.บ. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตชวติเวช	2544 2530
3	นายอนุสรณ์ ใจทน	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา - คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2558 2549
4	นางสาวสุชีรา ผ่องใส	อาจารย์	ปร.ด. (วัฒนธรรมศึกษา) กศ.ม. (ศิลปศึกษา) กศ.บ. (ศิลปศึกษา)	มหาวิทยาลัยทักษิณ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2560 2550 2545
5	นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ - พัฒนา ผลิตภัณฑ์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2560 2550

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์ไซติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวงชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ความก้าวหน้าทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อการพัฒนาทางเศรษฐกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของเทคโนโลยี ทำให้เกิดการพัฒนาและขยายตัวของภาคการผลิตอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง ทั้งในระดับอุตสาหกรรม และธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ซึ่งต้องการบุคลากรที่มีความรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติที่สามารถทำงานได้ สามารถพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ การพัฒนาทางเศรษฐกิจสามารถทำได้จากการเร่งพัฒนาความรู้ การถ่ายทอดความรู้และการปรับใช้เทคโนโลยีจากภายนอก เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพภาคการผลิตภายในประเทศ ซึ่งการพัฒนาขีดความสามารถทางการแข่งขันทุกระดับได้ถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจนในทิศทางหรือยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) รวมถึงการจัดตั้งประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economics Community – AEC) เพื่อเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันทางด้านเศรษฐกิจระดับโลก ทั้งนี้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เป็นหน่วยงานส่งเสริมให้สถาบันการศึกษา พัฒนากำลังคนด้านอุตสาหกรรมและธุรกิจขนาดกลาง ขนาดย่อมและกลุ่มบริการ ในไทยแลนด์ 4.0 ที่ต้องการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจ ไปสู่ “Value-Based Economy” หรือ “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม” โดยมีฐานความคิดหลัก คือ เปลี่ยนจากการผลิตสินค้าด้านโภคภัณฑ์ไปสู่สินค้าเชิงนวัตกรรม เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรม ไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม รวมทั้งแนวคิดเรื่อง “ทักษะแห่งอนาคตใหม่ : การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21” ที่เน้นย้ำถึงความจำเป็นในการเปลี่ยนแปลงแนวคิดการจัดการศึกษา การเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้คิดอย่างสร้างสรรค์และเข้ากับบริบทของโลกที่ได้เปลี่ยนแปลงไป ดังนั้นจึงจำเป็นต้องเตรียมพร้อมให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ซึ่งเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อ การพัฒนาทางเศรษฐกิจ ทำให้เกิดการพัฒนาด้านนวัตกรรม และขยายตัวของภาคการผลิตและบริการอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง ทั้งในระดับอุตสาหกรรมและธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ซึ่งต้องการบุคลากรทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มี ความสามารถในการแข่งขัน โดยการพัฒนาทางเศรษฐกิจสามารถทำได้จากการเร่งพัฒนาความรู้ การถ่ายทอดความรู้ และการปรับใช้เทคโนโลยีจากภายนอก เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ ภาคการผลิตภายในประเทศ โดยต้องมีการบริหารจัดการองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ ทั้งการพัฒนาหรือสร้างองค์ความรู้ รวมถึงการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม มาผสมผสานร่วมกับจุดแข็งในสังคมไทยกับเป้าหมายยุทธศาสตร์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ผนวกด้วยกับแผน

กลยุทธ์ที่สำคัญของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทย จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องการบุคลากรทางด้านคหกรรมศาสตร์ ซึ่งมีคุณภาพเป็นจำนวนมาก ที่สอดคล้องกับความต้องการสำหรับการพัฒนาประเทศในอนาคต

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ยุคไทยแลนด์ 4.0 มีการใช้คอมพิวเตอร์ทุกหนทุกแห่ง (Ubiquitous Computing) ที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วผ่านเครือข่ายความเร็วสูงและ/หรืออินเทอร์เน็ต ประกอบกับราคาและค่าใช้จ่ายที่ถูกลง รวมทั้งสมรรถนะของเทคโนโลยีในปัจจุบันและคอมพิวเตอร์แบบพกพา ที่สามารถสื่อสารข้อมูลมัลติมีเดียได้สะดวกและรวดเร็ว สู่การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม จำเป็นต้องเข้าถึงข้อมูลข่าวสารที่เชื่อถือได้ ขณะเดียวกันการใช้อินเทอร์เน็ตทำให้มีการแพร่ขยายของข้อมูลข่าวสารที่ไร้พรมแดน ยากต่อการดูแลและป้องกันเด็กหรือวัยรุ่นจากค่านิยมที่ไม่พึงประสงค์มากขึ้น เกิดปัญหาการก่อการร้าย การระบาดของโรคพันธุกรรมใหม่ ๆ และการค้ายาเสพติดหลากหลายรูปแบบ ดังนั้นจำเป็นต้องมีการวางแผนหลักสูตรที่ต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมและวัฒนธรรมที่เป็นทั้งโอกาสและผลกระทบต่อสังคม และประเทศไทยมีโอกาสมากขึ้นในการพัฒนานวัตกรรมใหม่ ๆ ในด้านคหกรรมศาสตร์สามารถนำองค์ความรู้ มาสนับสนุนการพัฒนาภูมิปัญญา ท้องถิ่นและสร้างมูลค่าเพิ่มจนเป็นสินทรัพย์ทางปัญญาที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้ กระบวนการพัฒนาทุกขั้นตอนต้องใช้ความรู้ในการพัฒนา ด้วยความรอบคอบและเป็นไปตามลำดับขั้นตอน ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของสังคมไทยรวมทั้งการเสริมสร้างศีลธรรม คุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติหน้าที่ และการดำเนินชีวิตด้วยความเพียร ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง อันเป็นภูมิคุ้มกันในตัวที่ดีพร้อมเผชิญการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระดับครอบครัว ชุมชน สังคมและประเทศชาติ นอกจากนี้ยังต้องให้ความสำคัญกับการพัฒนากำลังคน วิทยาลัยอาชีวศึกษาอาชีพ ทั้งบุคลากรภาครัฐและภาคเอกชน ให้มีความสามารถในการสร้างสรรค์และใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างชาญฉลาดในการประกอบอาชีพ และการพัฒนาบุคลากรในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์โดยตรง ให้มีความรู้ความสามารถ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านในระดับมาตรฐานสากล เพื่อนำไปสู่การสร้างและจ้างงานที่มีคุณค่าสูงในยุคเศรษฐกิจและสังคม ที่ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเป็นปัจจัยหลักในการขับเคลื่อนสังคมและเปิดโอกาสให้บัณฑิตได้ทำงานกับบริษัทข้ามชาติ หรือมีโอกาสไปทำงานต่างประเทศมากขึ้น หลักสูตรจึงฝึกทักษะการสื่อสารด้วยภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะภาษาอังกฤษให้มากขึ้น เพื่อให้บัณฑิตมีทักษะ ความรู้และความสามารถที่จะเรียนรู้ด้วยเทคโนโลยีใหม่ ๆ ได้อย่างรวดเร็ว และรองรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว สอดคล้องและเหมาะสมกับวิถีสังคมไทย อาเซียนและสังคมโลกในยุคดิจิทัล

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอก ในการพัฒนาหลักสูตรจึงจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุก ที่มีศักยภาพ ที่สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามวิวัฒนาการของเทคโนโลยีโดยเฉพาะสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องวางแผนในการบริหารหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เพื่อฝึกฝนให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะด้านวิชาชีพ การคิดวิเคราะห์ การแสดงออกเชิงสร้างสรรค์รวมถึงฝึกฝนทักษะต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อการทำงานในยุคปัจจุบันอย่างเข้มงวด เพื่อรองรับการแข่งขันการทำงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ การผลิตบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์นี้ จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องให้มีคุณภาพและความพร้อมที่สามารถออกปฏิบัติงานได้ทันที มีศักยภาพสูงในการพัฒนาตนเอง ให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและทักษะวิชาชีพ สามารถนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประสิทธิภาพอย่างสูงสุดต่อหน่วยงาน สังคม ประเทศชาติ และเป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 มีส่วนในการพัฒนาอุตสาหกรรมให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะกำลังคนที่มีทักษะสูงในด้านนี้ โดยต้องปฏิบัติตนอย่างมีอาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม ให้เป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันการศึกษาที่เน้นการจัดการศึกษาเพื่อให้นักศึกษามีคุณลักษณะที่มีทักษะทางด้านต่าง ๆ ดังนี้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะพิสัย สามารถปฏิบัติงานได้จริง มีความคิดสร้างสรรค์ที่ทำให้สามารถประกอบอาชีพได้จริงและหลากหลายอาชีพ มีพันธกิจนอกจากด้านการเรียนการสอน ยังมีด้านการวิจัย ค้นคว้า สร้างนวัตกรรมใหม่ ๆ และสร้างองค์ความรู้ด้านการวิจัย ถ่ายทอดสู่ชุมชน ผ่านการบริการวิชาการ โดยทางหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรที่มีบทบาทในการจัดการเรียนการสอน เพื่อฝึกฝนให้ผู้เรียนรู้จักการคิดวิเคราะห์ สร้างสรรค์ผลงานเพื่อแก้ปัญหาให้กับชุมชนและสังคม จึงกำหนดแนวทางการจัดการเรียนการสอน โดยบูรณาการการวิจัย นวัตกรรม และบริการวิชาการผ่านรายวิชาต่าง ๆ ในลักษณะโครงการ เพื่อนำผลงานของนักศึกษาไปสร้างประโยชน์ให้กับชุมชนสังคมในสถานการณ์จริง และส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วม ในการถ่ายทอดความรู้สู่ชุมชน ผ่านกระบวนการให้คำปรึกษาและฝึกอบรมแก่ชุมชน ทั้งด้านวิชาการ และวิชาชีพซึ่งเป็นไปตามนโยบาย แผนกลยุทธ์และวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นในมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ประกอบด้วยกลุ่มวิชาภาษาไทย กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์และกลุ่มวิชาบูรณาการ ใช้เรียนร่วมกันทุกหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ดำเนินการสอนโดย คณะศิลปศาสตร์ และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ โดยเฉพาะกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ใช้เรียนร่วมกันทุกหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิตของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

รายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี เปิดสอนโดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และสาขาวิชาต่าง ๆ ภายใน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ได้แก่ รายวิชาหลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และรายวิชาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ ทุกสาขาวิชาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ต้องเรียน

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีหน้าที่ประสานงานกับผู้บริหาร อาจารย์ผู้สอน บุคลากร เจ้าหน้าที่ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholder) และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งในด้านเนื้อหาสาระรายวิชา กระบวนการจัดการเรียนการสอน การจัดทำตารางเรียน ตารางสอบ รวมทั้งสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร การประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตร ให้มีความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 และการกำกับ ติดตาม ประเมินผล ปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตศึกษาศาสตร์ให้เป็นคนดี มีคุณภาพ คิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ บูรณาการงานหัตถศิลป์ สร้างสรรค์ด้านศิลปวัฒนธรรม ควบคู่การใช้เทคโนโลยีและการสื่อสาร เพื่อสร้างอาชีพสำหรับวิถีชีวิตใหม่

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรมีความสำคัญต่อการจัดการศึกษา เพื่อให้ผู้เรียนได้พัฒนาไปในทิศทางที่สอดคล้องกับความมุ่งหมายทางการศึกษาที่กำหนด และหลักสูตรเป็นเครื่องชี้วัดว่าการศึกษาของประเทศนั้นต้องการพัฒนาคนไปในด้านใดด้านหนึ่ง จากการเปลี่ยนไปตามสภาพของชีวิตและความเป็นอยู่ของสังคมเพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถที่จะพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลก การพัฒนาหลักสูตรศึกษาศาสตร์เพื่อมุ่งพัฒนาครอบครัว ด้วยการจัดการทรัพยากรมนุษย์ วัสดุและสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิต และพัฒนาศักยภาพของคนให้สามารถบรรลุผลสำเร็จในการดำเนินชีวิต สร้างความมั่นคงให้กับสถาบันครอบครัว สังคม ประเทศและสังคมโลก

1.3 วัตถุประสงค์

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ และทักษะฝีมือทางด้านศึกษาศาสตร์อย่างสร้างสรรค์ ชำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรม

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ แก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์

1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและการสื่อสารเพื่อสร้างอาชีพสำหรับวิถีชีวิตใหม่

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
<ul style="list-style-type: none"> ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย สอดคล้องและมีมาตรฐานตามที่ สป.อว. กำหนด 	<ul style="list-style-type: none"> พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด ติดตาม ประเมินผล หลักสูตร อย่างสม่ำเสมอ 	<ul style="list-style-type: none"> เอกสารปรับปรุงหลักสูตร รายงานผลการประเมินหลักสูตร
<ul style="list-style-type: none"> ปรับปรุงหลักสูตรให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี 	<ul style="list-style-type: none"> ติดตามการเปลี่ยนแปลงตามความต้องการปัจจุบันของผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง 	<ul style="list-style-type: none"> รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ ความพึงพอใจในทักษะความรู้ ความสามารถ ในการทำงานของบัณฑิต
<ul style="list-style-type: none"> พัฒนาศักยภาพผู้สอน 	<ul style="list-style-type: none"> ส่งเสริมการเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ ส่งเสริมสนับสนุนการเพิ่มประสบการณ์ทางด้านวิชาชีพให้ทันกับเทคโนโลยีและการลาศึกษาต่อเพื่อเพิ่มคุณวุฒิ 	<ul style="list-style-type: none"> ผู้สอนมีตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น ผู้สอนมีโอกาสนำมาพัฒนาทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่องและคุณวุฒิ การลาศึกษาต่อ
<ul style="list-style-type: none"> การปรับปรุงห้องปฏิบัติการ 	<ul style="list-style-type: none"> ปรับปรุงครุภัณฑ์การเรียนการสอน และ อุปกรณ์เครื่องมือในห้องปฏิบัติการให้มีความพร้อมและเพียงพอต่อการเรียนการสอน มีพื้นที่รองรับให้ผู้เรียนสามารถใช้เรียนรู้ด้วยตนเองและรองรับงานการวิจัย บริการวิชาการแก่สังคม 	<ul style="list-style-type: none"> มีการจัดสรรงบประมาณให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้ใช้อย่างต่อเนื่อง มีการจัดสรรห้องปฏิบัติการให้ใช้งานอย่างเหมาะสมตามความต้องการของผู้ใช้

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การศึกษาในมหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค (Semester System) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่ง ๆ ออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ ได้แก่

- (1) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไปเป็นเวลา 16 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย
- (2) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไปเป็นเวลา 16 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และมหาวิทยาลัยอาจดำเนินการเปิดการเรียนการสอนภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งกำหนดไว้ให้เป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้เวลาศึกษา 8 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	มิถุนายน - ตุลาคม
ภาคการศึกษาที่ 2	พฤศจิกายน - มีนาคม
ภาคการศึกษาฤดูร้อน	มีนาคม - พฤษภาคม
วัน-เวลา การสอนภาคปกติ	วันจันทร์-ศุกร์ เวลา 08.00 น. ถึง 16.30 น.

2.2 คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

- (1) สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า
- (2) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ศึกษาโดยการเทียบโอนผลการเรียน
- (3) มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 หรือให้เป็นไปตามดุลพินิจของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

- (1) เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หรือ
- (2) เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

จากการสำรวจข้อมูลหลักสูตรสาขาวิชาเดียวกันและใกล้เคียงจากมหาวิทยาลัยอื่น และการสัมภาษณ์อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพิ่มเติมพร้อมทั้งการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล มคอ.7 ปีการศึกษาที่ผ่านมา มีประเด็นซึ่งเป็นนัยสำคัญพบว่า นักศึกษาแรกเข้าส่วนมากมีปัญหา หรือมีความกังวลเกี่ยวกับการปรับตัวให้เข้ากับบริบทของมหาวิทยาลัย ที่เป็นการเรียนการสอนระดับอุดมศึกษา ซึ่งมีความแตกต่างจากระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ทั้งในด้านการสอนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ การจัดตารางเรียน การใช้ชีวิตประจำวันในรั้วมหาวิทยาลัย แหล่งข้อมูลที่จำเป็นอย่างยิ่งต่อการเรียนรู้ และการให้คำปรึกษาทั้งทางด้านวิชาการและปัญหาส่วนตัว จากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมยังพบว่า นักศึกษาแรกเข้าส่วนมากมีทักษะและพื้นฐานความรู้ทางวิชาชีพอยู่ในระดับน้อย โดยเฉพาะความรู้พื้นฐานทางด้านงานคหกรรมศาสตร์ อันเป็นผลให้การเรียนของนักศึกษาแรกเข้ามักมีคะแนนเฉลี่ยต่ำ ในภาคการศึกษาที่ 1 และส่งผลถึงภาคการศึกษาต่อ ๆ มา

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

- (1) จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำขั้นตอนและวิธีการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัย การแบ่งเวลาเรียนและกิจกรรมให้เหมาะสม การใช้ห้องสมุด การบริการ กิจกรรมนันทนาการต่าง ๆ สิ่งอำนวยความสะดวก และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นต่อการเรียนของนักศึกษา
- (2) จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ที่มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษา มีกิจกรรมให้คำแนะนำแก่นักศึกษา ทั้งด้านวิชาการและปัญหาส่วนตัวที่สามารถให้คำปรึกษาได้ มีการกำกับ ติดตาม ผลการให้คำปรึกษา ประเมินผลจากนักศึกษาที่มาขอเข้าพบทุกคน นำผลการประเมินไปปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
- (3) จัดการสอนใน รายวิชา HE2042101 ศิลปประดิษฐ์ เพื่อปรับพื้นฐานทักษะปฏิบัติด้านงานเย็บ งานปัก งานถัก งานร้อยดอกไม้สด งานประดิษฐ์ งานใบตอง งานแกะสลักผักและผลไม้ โดยจัดไว้ในกลุ่มวิชาชีพบังคับ โดยกำหนดไว้ในแผนการศึกษา ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 ซึ่งจะทำให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติด้านงานประดิษฐ์เป็นพื้นฐานเดียวกัน
- (4) มีการ กำกับ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุง ทุกกิจกรรมในข้อ (1) – (3) อย่างต่อเนื่อง

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

2.5.1 นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา หลักสูตร 4 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	35	35	35	35	35
ชั้นปีที่ 2	-	35	35	35	35
ชั้นปีที่ 3	-	-	35	35	35
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	35	35
รวม	35	70	105	140	140
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	-	35	35

2.5.2 นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา หลักสูตร 4 ปี (เทียบโอน)

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	20	20	20	20	20
ชั้นปีที่ 2	-	20	20	20	20
รวม	20	40	40	40	40
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	20	20	20	20

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท) หลักสูตร 4 ปี

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่า สนับสนุนการจัดการเรียน การศึกษาแบบเหมาจ่าย	910,000	1,820,000	2,730,000	3,412,500	3,412,500
เงินงบประมาณแผ่นดิน	105,000	210,000	315,000	420,000	420,000
รวมรายรับ	1,015,000	2,030,000	3,045,000	3,832,500	3,832,500

2.6.2 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท) หลักสูตร 4 ปี (เทียบโอน)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่า สนับสนุนการจัด การศึกษาแบบเหมาจ่าย	520,000	1,040,000	1,040,000	1,040,000	1,040,000
งบประมาณแผ่นดิน	60,000	120,000	120,000	120,000	120,000
รวมรายรับ	580,000	1,160,000	1,160,000	1,160,000	1,160,000

2.6.3 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ก. งบดำเนินงาน					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	4,501,000	4,771,000	5,057,100	5,360,600	5,682,200
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวมข้อ 3 และข้อ 4)	260,700	442,200	557,700	661,825	661,825
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	643,500	1,287,000	1,696,500	2,003,625	2,003,625
รวม ก.	5,405,200	6,500,200	7,311,300	8,026,050	8,347,650
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
รวม ข.	-	-	-	-	-
รวม ก. + ข.	5,405,200	6,500,200	7,311,300	8,026,050	8,347,650
จำนวนนักศึกษา	55	110	145	180	180
สรุปค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัว (บาท)	98,276	59,093	50,423	44,589	46,376

2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
- แบบทางไกล
- ผ่านสิ่งพิมพ์เป็นสื่อหลัก
- ผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- ทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-Learning)
- ทางอินเทอร์เน็ต
- การประชุมทางไกลผ่านจอ
- แบบอื่น ๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัย/สถาบันการศึกษาอื่น ในระดับอุดมศึกษามาก่อน หรือผู้สำเร็จ การศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้สามารถเทียบโอนผลการเรียนได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 127 หน่วยกิต

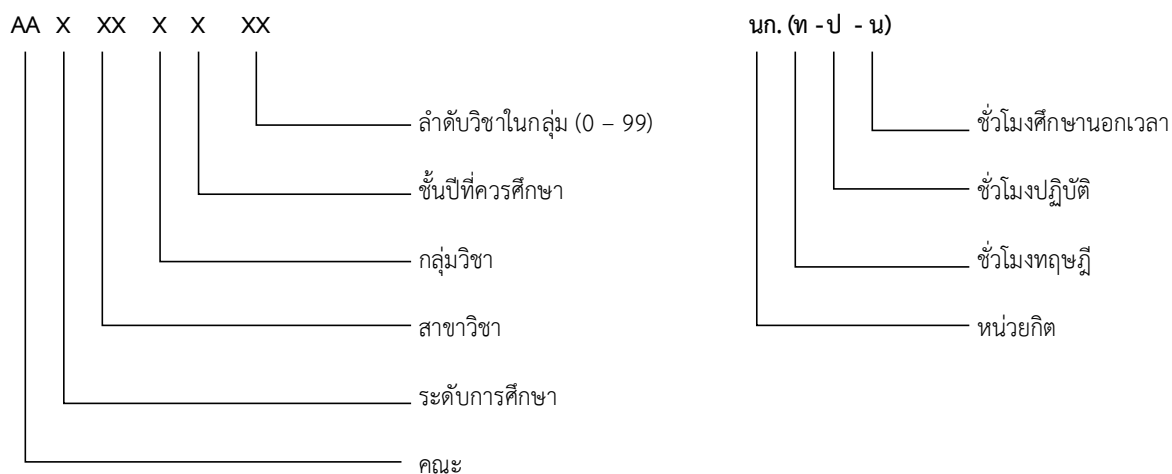
3.1.2 หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
ก.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต
ก.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต
ก.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต
ก.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต
ก.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	6	หน่วยกิต
ก.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	91	หน่วยกิต
ข.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
ข.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	67	หน่วยกิต
- วิชาชีพบังคับ	46	หน่วยกิต
- วิชาชีพเลือก	21	หน่วยกิต
ข.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

❖ รหัสวิชา ประกอบด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษและตัวเลขรวมกันจำนวน 9 ตัว จำแนกตามแผนภูมิ ดังนี้



เช่น LA2011101 ST2012201 BA2013204 EN2052207

❖ รหัสคณะ

HE คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (Faculty of Home Economics Technology)

❖ รหัสสาขาวิชา

00 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

04 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

❖ ระดับการศึกษา

1 อนุปริญญา

2 ปริญญาตรี

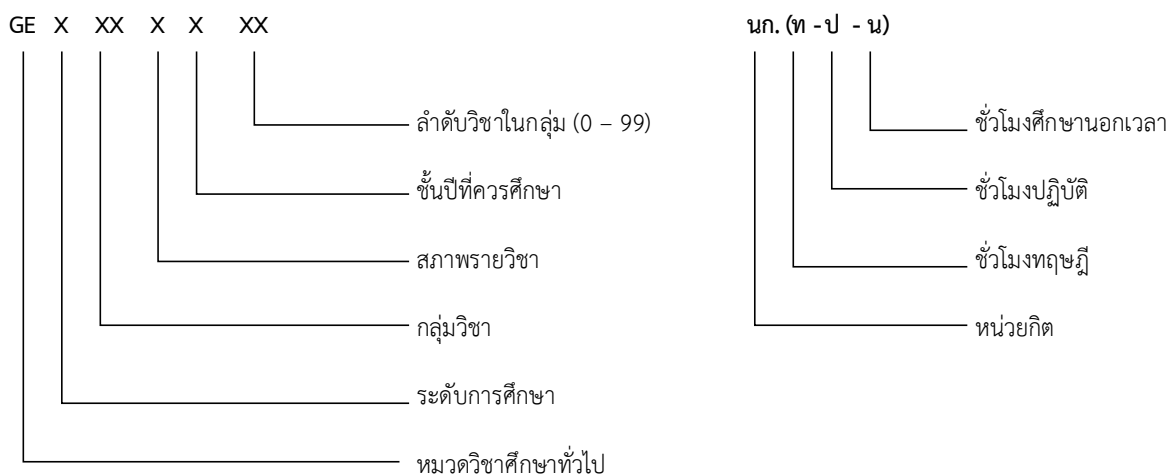
❖ กลุ่มวิชา

1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ

3-9 กลุ่มวิชาชีพเลือก

❖ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กำหนดรหัสวิชาดังนี้



❖ กลุ่มวิชา

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 10 กลุ่มวิชาภาษาไทย | 20 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ |
| 30 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ | 40 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ |
| 50 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ | 60 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ |
| 70 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ | 80 กลุ่มวิชาบูรณาการ |
| 81 กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์ | 82 กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์ |

❖ สภาพรายวิชา

- | | |
|-----------------|--------------|
| 0 วิชาไม่บังคับ | 1 วิชาบังคับ |
|-----------------|--------------|

❖ ระดับการศึกษา

- | | |
|-------------|-------------|
| 1 อนุปริญญา | 2 ปริญญาตรี |
|-------------|-------------|

เช่น GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication) 3(3-0-6)

❖ รายวิชาหลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย

กลุ่มวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2100101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6)
GE2100102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ Thai for Business Communication	3(3-0-6)
GE2100103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ Thai for Presentation	3(3-0-6)
GE2100106	การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต Language Creativity for Life Development	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 12 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2200101	ภาษาอังกฤษเทคนิค Technical English	3(3-0-6)
GE2200102	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ English for Careers	3(3-0-6)
GE2200103	การอ่านภาษาอังกฤษ English Reading	3(3-0-6)
GE2200104	การฟังภาษาอังกฤษ English Listening	3(3-0-6)
GE2200105	การสนทนาภาษาอังกฤษ English Conversation	3(3-0-6)
GE2200106	ภาษาจีนพื้นฐาน Fundamental Chinese	3(3-0-6)
GE2200107	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)
GE2200108	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ English for Learning	3(3-0-6)
GE2200109	ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ English Communication Skills	3(3-0-6)
GE2200110	ภาษาอังกฤษเพื่อการพูดในที่สาธารณะและการโต้วาที English for Public Speaking and Debate	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2200111	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์ English for Online Business	3(3-0-6)
GE2200112	ภาษาอังกฤษผ่านวรรณกรรมในสื่อ English via Media Literature	3(3-0-6)
GE2200113	ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์ English from Movies	3(3-0-6)
GE2200114	ภาษาและวัฒนธรรม Language and Culture	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชา
ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2300101	พลวัตทางสังคมและความทันสมัย Social Dynamics and Modernity	3(3-0-6)
GE2300102	มนุษยสัมพันธ์ Human Relations	3(3-0-6)
GE2300103	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology	3(3-0-6)
GE2300107	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ Law and Professional Ethics	3(3-0-6)
GE2300108	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies	3(3-0-6)
GE2300110	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข Quality of Life and Well-Being Development	3(3-0-6)
GE2300111	ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน The King's Philosophy to Sustainable Development	3(3-0-6)
GE2300112	ชุมชนศึกษา Community Studies	3(3-0-6)
GE2300113	วัยใส ใจสะอาด Youngster with Good heart	3(3-0-6)
GE2400102	จิตวิทยาทั่วไป General Psychology	3(3-0-6)
GE2400103	ไทยศึกษา Thai Studies	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2400104	การพัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development	3(3-0-6)
GE2400105	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self-Development	3(3-0-6)
GE2400109	ทักษะการรู้สารสนเทศ Information Literacy Skills	3(3-0-6)
GE2400110	จิตปัญญาเพื่อการพัฒนาตน Mental Wisdom for Self-Development	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 2 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2500101	พลศึกษา Physical Education	1(0-2-1)
GE2500102	ลีลาศ Social Dance	1(0-2-1)
GE2500103	กีฬาประเภททีม Team Sports	1(0-2-1)
GE2500104	กีฬาประเภทบุคคล Individual Sports	1(0-2-1)
GE2500105	นันทนาการ Recreation	1(0-2-1)
GE2500106	ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย Martial Art with Thai Boxing	1(0-2-1)
GE2500107	การฝึกด้วยน้ำหนักเพื่อสุขภาพ Weight Training for Health	1(0-2-1)
GE2500108	การวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ Jogging for Health	1(0-2-1)

กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2600101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Fundamental Mathematics	3(3-0-6)
GE2600102	สถิติเบื้องต้น Introduction to Statistics	3(3-0-6)
GE2600103	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	3(3-0-6)
GE2600104	การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ Data Analysis Using Statistical Package Program	3(3-0-6)
GE2700101	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Daily Life	3(3-0-6)
GE2700102	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร Environment and Resource Management	3(3-0-6)
GE2700103	ชีวิตกับเทคโนโลยี Life and Technology	3(3-0-6)
GE2700104	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก Science and Disruptive Technology	3(3-0-6)
GE2700105	การใช้ชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม Green Living	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาบูรณาการ 4 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2810101	โลกในศตวรรษที่ 21 World in 21 st Century	2(2-0-4)
GE2810102	การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ Self-Development for Careers	2(2-0-4)
GE2810103	ชีวิตและการคิดเชิงบวก Life and Positive Thinking	2(2-0-4)
GE2810104	การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ Exercise and Sports for Health	2(2-0-4)
GE2810105	กิจกรรมเพื่อสุขภาพ Activities for Health	2(2-0-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2810106	จิตอาสาและการป้องกันสาธารณภัย Volunteer Spirit and Disaster Prevention	2(2-0-4)
GE2810107	การคิดและการออกแบบนวัตกรรมสร้างสรรค์ของมนุษย์ Human Innovative and Creative Design Thinking	2(2-0-4)
GE2810108	เรารัก มทร.พระนคร I Love RMUTP	2(2-0-4)

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2820101	ปกิณกคณิตศาสตร์ Miscellaneous Mathematics	2(2-0-4)
GE2820102	วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต Science for Living	2(2-0-4)
GE2820103	วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน Material and Application in Daily Life	2(2-0-4)
GE2820104	การคิด การตัดสินใจและการแก้ปัญหา Thinking Decision Making and Problem Solving	2(2-0-4)
GE2820105	การเปลี่ยนผ่านสู่เทคโนโลยีสีเขียวเพื่อความยั่งยืน The Transition to Green Technology for Sustainability	4(4-0-8)
GE2820106	ทรัพย์สินทางปัญญาเพื่ออุตสาหกรรมสีเขียว Intellectual Property for Green Industry	4(4-0-8)

หมวดวิชาเฉพาะ 91 หน่วยกิต ประกอบด้วย

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2011101	สิ่งทอและการตัดเย็บ Textiles and Tailoring	3(2-2-5)
HE2021102	พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ Basic Cooking and Nutrition	3(2-3-4)
HE2031103	ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์ Modern Business in Home Economics	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2041104	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Principles of Professional Home Economics	3(3-0-6)
HE2041105	เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ Cultural Identity in Home Economics	3(3-0-6)
HE2001306	สัมมนา คหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	3(2-2-5)

กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ 67 หน่วยกิต

- วิชาชีพบังคับ 46 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2042101	ศิลปะประดิษฐ์ Arts and Craft	3(1-4-4)
HE2042102	หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ Principles of Art in Home Economics	3(2-2-4)
HE2042103	การจัดดอกไม้ Flower Arrangement	3(1-4-4)
HE2042204	การจัดดอกไม้แบบไทย Thai Flower Arrangements	3(1-4-4)
HE2042205	ดอกไม้ประดิษฐ์ Artificial Flower	3(1-4-4)
HE2042206	แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง Fruits and Vegetables Carving and Banana Leaves	3(1-4-4)
HE2042207	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family and Community Resources Management	3(3-0-6)
HE2042208	ครอบครัวกับวิถีใหม่ Family and New Normal	3(3-0-6)
HE2042209	การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์ Computer Graphics Design for Home Economics	3(1-4-4)
HE2042210	ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ Design Creativity	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2042311	การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ Quality Control in Home Economics	3(2-2-4)
HE2042312	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research	3(3-0-6)
HE2042313	หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์ Specialized Topics in Home Economics	3(3-0-6)
HE2042314	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics	3(3-0-6)
HE2042315	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา Cooperative Preparation	1(0-2-1)
HE2042416	โครงการพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ Special Projects in Home Economics	3(0-6-3)

- วิชาซีพีเลือก 21 หน่วยกิต กำหนดให้ศึกษาดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 1 ผลิตภัณฑ์จากผ้า		
HE2012103	พื้นฐานการตัดเย็บ Fundamentals of Sewing	3(1-4-4)
HE2012105	การทำแบบตัดและตัดเย็บ Pattern Making and Sewing	3(1-4-4)
HE2012211	การสร้างสรรค์แบบตัดและตัดเย็บ Pattern Making and Sewing Creation	3(1-4-4)
HE2013201	การย้อมสีสิ่งทอ Textile Dyeing	3(1-4-4)
HE2013202	ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า Decorative Art for Clothing	3(1-4-4)
HE2013203	ศิลปะการสร้างสรรค์ลวดลายสิ่งทอ Creative Art for Textile Design	3(1-4-4)
HE2013204	ภูมิปัญญาผ้าไทย Thai Fabric Wisdom	3(3-0-6)
HE2013205	การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกาย Accessories Design	3(1-4-4)
HE2013206	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก Children's Wear Design and Sewing	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2013209	นวัตกรรมการดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย Apparel Care Innovation	3(2-2-5)
HE2013210	การออกแบบและตัดเย็บผลิตภัณฑ์สัตว์เลี้ยง Design and Making Products for Domestic Pets	3(1-4-4)
HE2013214	การตัดเย็บชุดวิวาห์ Wedding Gown Dressmaking	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 2 อาหาร		
HE2022102	อาหารไทย Thai Cuisine	3(1-4-4)
HE2022206	ขนมไทย Thai Desserts	3(1-4-4)
HE2022209	เบเกอรี่ Bakery	3(1-4-4)
HE2023201	อาหารไทยโบราณ Traditional Thai Foods	3(1-4-4)
HE2023203	อาหารประจำภาค Regional Cuisine	3(1-4-4)
HE2023204	อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ Fast Food for Business	3(1-4-4)
HE2023205	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice Cream	3(1-4-4)
HE2023206	การตกแต่งเค้ก Cake Decoration	3(1-4-4)
HE2023208	อาหารญี่ปุ่น Japanese Cuisine	3(1-4-4)
HE2023210	อาหารสุขภาพ Healthy Food	3(1-4-4)
HE2023213	ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร Art of Food Design and Decoration	3(1-4-4)
HE2023315	อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจ Elderly Food for Business	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 3 ดอกไม้และงานสร้างสรรค์		
HE2043201	งานมาลัย Garland	3(1-4-4)
HE2043202	แกะสลักเชิงธุรกิจ Business Carving	3(1-4-4)
HE2043203	เทคนิคการจัดดอกไม้ Flower Arrangement Techniques	3(1-4-4)
HE2043204	ผลิตภัณฑ์เครื่องหอมไทย Thai Fragrance Products	3(1-4-4)
HE2043305	ธุรกิจงานดอกไม้ Flower Business	3(1-4-4)
HE2043306	ประยุกต์งานดอกไม้แบบไทย Thai Flower Applications	3(1-4-4)
HE2043307	ผลิตภัณฑ์งานใบตอง Banana Leaf Products	3(1-4-4)
HE2043308	นวัตกรรมดอกไม้ประดิษฐ์ Artificial Flower Innovations	3(1-4-4)
HE2043309	ศิลปะการจัดพาน Art of Footed Tray Setting	3(1-4-4)
HE2043310	งานเครื่องแขวน Thai Traditional Floral Mobile	3(1-4-4)
HE2043411	ดอกไม้สร้างสรรค์ Creative Flowers	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 4 หัตถศิลป์สร้างสรรค์		
HE2044201	ศิลปะประยุกต์ Applied Arts	3(1-4-4)
HE2044202	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ Design and Development of Craft Products	3(1-4-4)
HE2044203	วัสดุสร้างสรรค์ในงานหัตถศิลป์ Creative Material in Handicraft	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2044204	ภูมิปัญญาและศิลปะพื้นบ้าน Wisdom and Folk Art	3(1-4-4)
HE2044205	ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน Community Products	3(1-4-4)
HE2044206	ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์จากผ้า Craft Products from Fabrics	3(1-4-4)
HE2044207	ผู้ประกอบการนวัตกรรม Innovative Product Entrepreneur	3(1-4-4)
HE2044208	ผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา Doll Products	3(1-4-4)
HE2044209	เทคนิคการถักสร้างสรรค์ Creative Knitting Techniques	3(1-4-4)
HE2044210	ศิลปะงานผ้าเพื่อการตกแต่งสถานที่ Fabric Art for Decoration	3(1-4-4)
HE2044211	บรรจุภัณฑ์ในงานคหกรรมศาสตร์ Packaging in Home Economics	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 5 ครอบครัวและผู้สูงอายุ		
HE2045201	ครอบครัวสัมพันธ์ Family Relationship	3(3-0-6)
HE2045202	พัฒนาการครอบครัวและสังคม Family and Social Development	3(3-0-6)
HE2045203	การอบรมเลี้ยงดูเด็ก Child-rearing	3(2-2-5)
HE2045204	ผลิตภัณฑ์ของเล่นสำหรับเด็ก Children Toy	3(1-4-4)
HE2045305	ศิลปะสำหรับเด็ก Art for Children	3(1-4-4)
HE2045306	วัยรุ่นศึกษา Adolescent Studies	3(3-0-6)
HE2045307	จิตวิทยาผู้สูงอายุ Elderly Psychology	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2045308	การดูแลผู้สูงอายุ Elderly Care	3(1-4-4)
HE2045309	นันทนาการผู้สูงอายุ Elderly Recreation	3(1-4-4)
HE2045310	หัตถกรรมเพื่อผู้สูงอายุ Handicraft for The Elderly	3(1-4-4)
HE2045311	การจัดสิ่งแวดล้อมสำหรับผู้สูงอายุ Managing Environment for Elderly	3(1-4-4)
HE2045412	การจัดตั้งธุรกิจการดูแลผู้สูงอายุ Establishment of Elderly Care Business	3(3-0-6)
HE2045413	การจัดตั้งธุรกิจการดูแลเด็ก Establishment of Child Care Business	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2046301	การฝึกงานทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Work Practice	3(0-40-0)
HE2046402	สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ Co-operative Education for Home Economics	6(0-40-0)
<p>ในกรณีไม่สามารถลงทะเบียนวิชาสหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการจัดสหกิจศึกษาและการฝึกงานวิชาชีพ พ.ศ. 2553 หรือมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร ให้ลงทะเบียนวิชาการฝึกงานทางคหกรรมศาสตร์ และลงทะเบียนวิชาการนำเสนอ งานทางคหกรรมศาสตร์</p>		
HE2046403	การนำเสนองานทางคหกรรมศาสตร์ Presentation for Home Economics	3(1-4-4)

หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และต้องไม่เป็นรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต หรือเลือกศึกษาจากมหาวิทยาลัยอื่นที่มีความร่วมมือ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจและความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

3.1.4 แผนการศึกษาเสนอแนะ

ปีที่ 1/ ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
GE250010x	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	1	0	2	1
GE260010x	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	3	0	6
GE220xxx x	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
HE2042101	ศิลปะประดิษฐ์	3	1	4	4
HE2042102	หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	3	2	2	4
HE2041104	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE2041105	เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ในงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
รวม		19	15	8	33

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 23

ปีที่ 1/ ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
GE210010x	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	0	6
GE220xxx x	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE250010x	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	1	0	2	1
GE26xxxxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	3	0	6
HE2011101	สิ่งทอและการตัดเย็บ	3	2	2	5
HE2021102	พื้นฐานการประกอบอาหารและ โภชนาการ	3	2	3	4
HE2042103	การจัดดอกไม้	3	1	4	4
รวม		19	14	11	32

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 25

ปีที่ 2 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE220xxxx	วิชาากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE28xxxxx	วิชาากลุ่มบูรณาการ (1)	2	2	0	4
HE2042204	การจัดดอกไม้แบบไทย	3	1	4	4
HE2042205	ดอกไม้ประดิษฐ์	3	1	4	4
HE2042207	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	3	3	0	6
HE2042208	ครอบครัววิถีใหม่	3	3	0	6
HE204xxxx	วิชาชีพเลือก (1)	3	x	x	x
รวม		20	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 2 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE22xxxxx	วิชาากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE28xxxxx	วิชาากลุ่มบูรณาการ (2)	2	2	0	4
GExxxxxxx	วิชาากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	3	0	6
HE2042206	แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	3	1	4	4
HE2042210	ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ	3	1	4	4
HE204xxxx	วิชาชีพเลือก (2)	3	x	x	x
HE204xxxx	วิชาชีพเลือก (3)	3	x	x	x
รวม		20	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE2031103	ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE2042209	การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิก เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3	1	4	4
HE2042311	การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรม ศาสตร์	3	2	2	4
HE2042312	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE204xxxx	วิชาซีพีเลือก (4)	3	x	x	x
HE204xxxx	วิชาซีพีเลือก (5)	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE2042313	หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE2042314	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE204xxxx	วิชาซีพีเลือก (6)	3	x	x	x
HE204xxxx	วิชาซีพีเลือก (7)	3	x	x	x
xxxxxxxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3	x	x	x
รวม		15	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = XX

ปีที่ 4 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE2042315	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1	0	2	1
HE2042416	โครงการพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	3	0	6	3
HE2001306	สัมมนาหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
xxxxxxxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3	x	x	x
รวม		10	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 4 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE2046402	สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์	6	0	40	0
รวม		6	0	40	0

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

3.1.5 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่กำหนดไว้ดังนี้

ชั้นปี	รายละเอียด
1	มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับศิลปประดิษฐ์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ เอกลักษณะและวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ สิ่งทอและการตัดเย็บ พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ การจัดดอกไม้พื้นฐาน
2	2.1 กลุ่มผลิตภัณฑ์จากผ้า - อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการตัดเย็บเสื้อผ้า ผลิตภัณฑ์จากผ้าได้อย่างถูกต้อง 2.2 กลุ่มอาหาร - อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างถูกต้อง 2.3 กลุ่มดอกไม้และงานสร้างสรรค์ - อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้และงานสร้างสรรค์ได้อย่างถูกต้อง 2.4 กลุ่มหัตถศิลป์สร้างสรรค์ - อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในงานหัตถศิลป์ได้อย่างถูกต้อง 2.5 กลุ่มครอบครัวและผู้สูงอายุ - อธิบายแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับครอบครัวและผู้สูงอายุได้อย่างถูกต้อง
3	3.1 กลุ่มผลิตภัณฑ์จากผ้า - วิเคราะห์กระบวนการตัดเย็บผลิตภัณฑ์จากผ้าตามใบงานได้อย่างถูกต้อง 3.2 กลุ่มอาหาร - วิเคราะห์กระบวนการประกอบอาหารและการบริการตามใบงานได้อย่างถูกต้อง 3.3 กลุ่มดอกไม้และงานสร้างสรรค์ - วิเคราะห์กระบวนการประดิษฐ์ดอกไม้และงานสร้างสรรค์ตามใบงานได้อย่างถูกต้อง 3.4 กลุ่มหัตถศิลป์สร้างสรรค์ - วิเคราะห์กระบวนการประดิษฐ์หัตถศิลป์สร้างสรรค์ตามใบงานได้อย่างถูกต้อง 3.5 กลุ่มครอบครัวและผู้สูงอายุ - วิเคราะห์การดูแลเด็กและผู้สูงอายุตามข้อกำหนดได้อย่างถูกต้อง
4	4.1 กลุ่มผลิตภัณฑ์จากผ้า - ออกแบบผลิตภัณฑ์จากผ้าถูกต้องตามมาตรฐานสากล 4.2 กลุ่มอาหาร - ออกแบบอาหารและการบริการถูกต้องตามมาตรฐานสากล 4.3 กลุ่มดอกไม้และงานสร้างสรรค์ - ออกแบบดอกไม้และงานสร้างสรรค์ถูกต้องตามมาตรฐานสากล 4.4 กลุ่มหัตถศิลป์สร้างสรรค์ - ออกแบบผลิตภัณฑ์หัตถศิลป์สร้างสรรค์ถูกต้องตามมาตรฐานสากล 4.5 กลุ่มครอบครัวและผู้สูงอายุ - ออกแบบการจัดตั้งธุรกิจการดูแลเด็กและผู้สูงอายุถูกต้องตามมาตรฐานสากล

การออกแบบรายวิชาในแต่ละชั้นปี และสมรรถนะวิชาชีพที่คาดหวัง		
	รายวิชาต่างๆ ที่ออกแบบให้นักศึกษาเรียน เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	สมรรถนะวิชาชีพที่ต้องการประเมินหรือทดสอบ ในแต่ละชั้นปี
1	1. ศิลปะประดิษฐ์ 3(1-4-4) 2. หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-4) 3. หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 4. การจัดดอกไม้ 3(1-4-4) 5. เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)	- อธิบายความรู้พื้นฐานของศิลปะประดิษฐ์ได้ครบถ้วน - ออกแบบหลักศิลป์ในงานคหกรรมศาสตร์ถูกต้อง - บอกขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ได้ครบถ้วน - อธิบายหลักการจัดดอกไม้พื้นฐานได้อย่างถูกต้อง - อธิบายเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้อง
2	1. การจัดดอกไม้แบบไทย 3(1-4-4) 2. ดอกไม้ประดิษฐ์ 3(1-4-4) 3. ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ 3(1-4-4) 4. การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน 3(3-0-6) 5. ครอบครัววิถีใหม่ 3(3-0-6)	- อธิบายหลักการประดิษฐ์ดอกไม้แบบไทยได้อย่างถูกต้อง - อธิบายการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติได้อย่างถูกต้อง - อธิบายหลักการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ได้อย่างถูกต้อง - อธิบายความสำคัญของการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนได้ครบถ้วน - อธิบายปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาในครอบครัววิถีใหม่ได้อย่างถูกต้อง
3	1. การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่อ งานคหกรรมศาสตร์ 3(1-4-4) 2. การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-4) 3. วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 4. ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 5. หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)	- อธิบายหลักการออกแบบสื่อสิ่งพิมพ์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้อง - วิเคราะห์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ถูกต้องตามมาตรฐานสากล - วิเคราะห์หลักการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ตามใบงานได้อย่างสมบูรณ์ - อธิบายการสื่อสารและการนำเสนองานทางคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้อง - วิเคราะห์ปัญหาและการวางแผนการวิจัยเบื้องต้นได้ครบถ้วนตามข้อกำหนด
4	1. การเตรียมความพร้อมสหกิจ 1(0-2-1) 2. โครงการพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 3. สัมมนาคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-4) 4. สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ 6(0-40-0)	- วิเคราะห์การเลือกสถานประกอบการตามข้อกำหนดได้อย่างครบถ้วน - ออกแบบ ทดลอง พัฒนาผลิตภัณฑ์ และนำเสนอผลงานตามข้อกำหนดได้อย่างครบถ้วน - ประเมินผลการนำเสนอสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ตามข้อกำหนดได้อย่างครบถ้วน - ประเมินผลการปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ตามข้อกำหนดได้ครบถ้วน

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

❖ กลุ่มวิชาภาษาไทย

GE2100101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication การใช้ภาษาไทย ภาษากับการสื่อสาร ทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนประเภทต่าง ๆ Thai language usage; language and communication; listening; speaking, reading, and writing skills	3(3-0-6)
GE2100102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ Thai for Business Communication การใช้ภาษาไทย ความรู้ทั่วไปและแนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารธุรกิจ การเขียนจดหมายธุรกิจ ประเภทต่าง ๆ การเขียนสมัครงาน การเขียนบันทึกและรายงานทางธุรกิจ การเขียนโครงการทางธุรกิจ Thai language usage; general knowledge and concept of business communication; writing business letters; application writing; memo and business report writing; project proposal writing	3(3-0-6)
GE2100103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ Thai for Presentation พื้นฐานการนำเสนอ การใช้ภาษาในการนำเสนอ รูปแบบและวิธีการนำเสนอ เทคนิคการนำเสนอที่ดี การเลือกใช้เครื่องมือในการนำเสนอ Basic of presentation; language usage for presentation; presentation formats and methods; effective presentation techniques; choosing presentation tools	3(3-0-6)
GE2100106	การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต Language Creativity for Life Development การฟังอย่างพิเคราะห์ การเลือกสรรและเรียบเรียงถ้อยคำให้เหมาะสม ความ การจับประเด็นสำคัญ รู้เท่าทันการอ่าน การเขียนมุ่งสรรค์สร้างงานใหม่และการปรับใช้นวัตกรรมเพื่อนำเสนอ Analytical listening; word selection and sorting words; reading comprehension and discretion; writing to create new work, and applying innovation to present	3(3-0-6)

❖ กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

GE2200101	ภาษาอังกฤษเทคนิค	3(3-0-6)
	Technical English การใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับวิชาชีพ คำศัพท์และสำนวนเกี่ยวกับวิชาชีพ ใจความสำคัญและรายละเอียดจากเนื้อเรื่อง การให้นิยามและการจำแนกประเภท ขั้นตอนการปฏิบัติ การบรรยายกระบวนการ ความสัมพันธ์ของเหตุและผล English usage for careers in technical fields; technical terms and work-related expressions; main ideas and supporting details; definitions and classification; instructions; process description; cause and effect relationship	
GE2200102	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3(3-0-6)
	English for Careers การสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อนำไปใช้ในอาชีพต่าง ๆ การพบปะผู้คนในสถานประกอบการ การนัดหมายทางธุรกิจ การนำเสนอผลประกอบการ การบอกคุณสมบัติของสินค้าและบริการ การต่อว่าและการแก้ปัญหาข้อร้องทุกข์ การรายงานความก้าวหน้าของการดำเนินงาน English communication in various careers; meeting people in the workplace; making an appointment in business; giving presentations about company performance; describing products and services; making and dealing with complaints; reporting progress on work	
GE2200103	การอ่านภาษาอังกฤษ	3(3-0-6)
	English Reading การใช้พจนานุกรมออนไลน์ การเดาความหมายของคำศัพท์จากบริบท โครงสร้างของประโยค องค์ประกอบที่ช่วยในการอ่าน เทคนิคการอ่าน ทักษะการอ่านจับใจความและสรุปใจความสำคัญ Using online dictionaries; guessing meaning from context; sentence structures; components of reading comprehension; reading techniques; reading for main ideas and summarizing	
GE2200104	การฟังภาษาอังกฤษ	3(3-0-6)
	English Listening การฟังภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน การฟังบทสนทนา การฟังระดับย่อหน้า การฟังบทความและตอบคำถาม ทักษะการฟังเพื่อจับใจความและเทคนิคการฟัง English listening skills in various situations in daily life; listening to dialogues, paragraphs, articles and answering; listening comprehension for main ideas and listening techniques	

GE2200105	<p>การสนทนาภาษาอังกฤษ English Conversation</p> <p>การสนทนาภาษาอังกฤษตามสถานการณ์ต่าง ๆ ให้ถูกต้องและเหมาะสม การทำความรู้จัก และการสร้างความคุ้นเคย การเลือกซื้อสินค้า การบอกที่ตั้งและทิศทาง การใช้ภาษาอังกฤษในร้านอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในโรงแรม การเดินทางท่องเที่ยว</p> <p>Conversation in various situations; getting acquainted; going shopping; asking for locations and directions; eating out; staying in a hotel; traveling</p>	3(3-0-6)
GE2200106	<p>ภาษาจีนพื้นฐาน Fundamental Chinese</p> <p>ระบบพินอิน การทักทายและการแนะนำตัว การให้ข้อมูลเกี่ยวกับบุคคลและสมาชิกในครอบครัว การบอกกิจวัตรประจำวัน การซื้อของและการสั่งอาหาร และการถามทาง</p> <p>Pinyin system; greetings and introductions; talking about personal information and family members; talking about daily routines; shopping and ordering food; asking for directions</p>	3(3-0-6)
GE2200107	<p>ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication</p> <p>การออกเสียง คำศัพท์และสำนวนภาษาจีนที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การสนทนาโต้ตอบ การเขียนจดหมายโต้ตอบ การเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์</p> <p>Phonetic; vocabulary; and expression used in daily life; dialogue, correspondence; writing e-mail</p>	3(3-0-6)
GE2200108	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ English for Learning</p> <p>การใช้สำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน ได้แก่การทักทายและการแนะนำตัว การบรรยายบุคคลสิ่งของ สถานที่ การบรรยายเหตุการณ์ในอดีต การบรรยายเหตุการณ์ และการคาดการณ์ในอนาคต</p> <p>English usage of expressions and structures for daily communication; greetings and introductions; describing people; describing things; describing places; describing past events; describing future plans and predictions</p>	3(3-0-6)

GE2200109	<p>ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ English Communication Skills การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารได้ ถูกต้องตามสถานการณ์ต่าง ๆ การเปรียบเทียบ ขั้นตอนการปฏิบัติงานทั่วไป การกำหนดเงื่อนไข การหาข้อมูลในสื่อออนไลน์ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและข้อมูลข่าวสาร การให้คำแนะนำ</p> <p>Development of basic skills for listening, speaking, reading, and writing in various situations; comparison; general instructions; conditions; searching for online information; exchanging opinions and information; giving advice</p>	3(3-0-6)
GE2200110	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อการพูดในที่สาธารณะและการโต้วาที English for Public Speaking and Debate ภาษาอังกฤษสำหรับการพูดในที่สาธารณะและการโต้วาที ประวัติความเป็นมาของการพูดในที่สาธารณะ ส่วนประกอบสำคัญของการพูด การประยุกต์ใช้เทคนิคการพูด และสัทอักษรสากล เทคโนโลยีที่เกี่ยวกับการพูดในที่สาธารณะและการนำเสนอในที่สาธารณะ</p> <p>English for public speaking and debate; history of public speaking; essential components of speech; application of speaking techniques and the International Phonetic Alphabets (IPA); technology for public speaking and public presentation</p>	3(3-0-6)
GE2200111	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์ English for Online Business ภาษาอังกฤษที่เน้นให้ผู้ประกอบการธุรกิจสามารถสื่อสารและทำธุรกิจผ่านระบบออนไลน์ โดยเฉพาะการติดต่อกับลูกค้าชาวต่างชาติ โดยใช้คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างไวยากรณ์ ในด้านการนำเสนอสินค้า การโฆษณาสินค้า การติดต่อภาษาอังกฤษผ่านระบบสังคมออนไลน์ การทำธุรกรรมออนไลน์ การขายของออนไลน์และกลยุทธ์การขายของออนไลน์</p> <p>English for entrepreneurs in communicating and running online business, especially in contacting foreigners using vocabulary, expressions, and grammatical structures in these aspects; product presentation; product advertisement; social network communication; online banking; and strategies in online sales</p>	3(3-0-6)

GE2200112	<p>ภาษาอังกฤษผ่านวรรณกรรมในสื่อ English via Media Literature การใช้ภาษาอังกฤษในวรรณกรรมสื่อต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน เพลงและภาพยนตร์ ละคร สื่อสังคมออนไลน์ และข้อมูลตามกระแสสังคม การตระหนักรู้ทางสังคมในการใช้สื่อสังคมออนไลน์ English usage for media literature in daily life; songs and movies; soap opera; social media and current social trends; social awareness</p>	3(3-0-6)
GE2200113	<p>ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์ English from Movies สำนวนและสแลงภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์ การออกเสียง วจนภาษาและอวจนภาษา บริบททางวัฒนธรรมต่าง ๆ รวมถึงการนำไปใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน English idioms and slangs from movies; pronunciation; verbal and nonverbal communications; various culture contexts; and applying for daily life</p>	3(3-0-6)
GE2200114	<p>ภาษาและวัฒนธรรม Language and Culture หลักการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารในฐานะเป็นภาษาสากล การสื่อสารโดยการใช้ วจนภาษาและอวจนภาษา วัฒนธรรมจากคนหลากหลายเชื้อชาติ การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมที่คล้ายคลึงกันและแตกต่างกัน หลักมารยาทสากลในการสื่อสาร หลักการสื่อสารในบริบทต่าง ๆ การประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษและวัฒนธรรมด้วยความคิดเชิงสร้างสรรค์ Principles in using English in communication as an international language; verbal and nonverbal communication; culture from people in different countries and nationalities; intercultural communication in similarities and differences; principles in intercultural manners in communication; principles in communication in different contexts; applying English language and culture with creative thinking</p>	3(3-0-6)

❖ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

GE2300101	พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	3(3-0-6)
	Social Dynamics and Modernity	
	แนวคิดและทฤษฎีทางสังคมสมัยใหม่ โครงสร้างสังคมและสถาบัน ความทันสมัยและกระแสโลกาภิวัตน์ ความหลากหลายทางวัฒนธรรม พัฒนาการทางการเมือง หน้าที่พลเมือง ประชาธิปไตยและการมีส่วนร่วมทางการเมือง ปัญหาสังคมและการแก้ไข	
	Modern sociological concepts and theories; social structure and institutions; modernity and globalization trends; cultural diversity; political development; civics; democracy and participation in politics; social problems and solutions	
GE2300102	มนุษยสัมพันธ์	3(3-0-6)
	Human Relations	
	ที่มาและความสำคัญของมนุษยสัมพันธ์ พฤติกรรมและธรรมชาติของมนุษย์ แรงจูงใจกับมนุษยสัมพันธ์ในองค์การ การสื่อสารกับมนุษยสัมพันธ์ มนุษยสัมพันธ์ในวัฒนธรรมไทย หลักธรรมทางศาสนากับมนุษยสัมพันธ์	
	Background and Significance of human relations; human behavior and nature; motivation and human relations in organizations; communication and human relations; human relations in Thai culture; religious principles and human relations	
GE2300103	ระเบียบวิธีวิจัย	3(3-0-6)
	Research Methodology	
	ที่มาและความสำคัญของการวิจัย วัตถุประสงค์และประเภทของการวิจัย ขั้นตอนและการออกแบบวิจัย วิธีการสุ่มตัวอย่างและการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การวิจัย การตีความและการนำเสนอข้อมูลการวิจัย และการเขียนรายงานการวิจัย	
	Background and Significance of the Study; objectives and types of research; research process and design; sampling and data collection; data analysis; data interpretation and presentation; research report writing	
GE2300107	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	3(3-0-6)
	Law and Professional Ethics	
	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพ จรรยาบรรณวิชาชีพ สิทธิมนุษยชน จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม	
	Professional laws; professional ethics; human rights; ethics and social responsibility	

GE2300108	<p>อาเซียนศึกษา 3(3-0-6)</p> <p>ASEAN Studies</p> <p>กำเนิดสมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (อาเซียน) ปฏิญญาการประชุมสุดยอดและกฎบัตรอาเซียน ความร่วมมือในการพัฒนาเสาหลักอาเซียน รัฐสมาชิกอาเซียน และประเทศคู่เจรจา ความสำคัญของการอยู่ร่วมกันในภูมิภาคอาเซียน</p> <p>Founded of the Association of Southeast Asian Nations (ASEAN); declaration of the Summit and the ASEAN Charter; development of ASEAN pillars; member states and dialogue countries; importance of coexistence in the ASEAN region</p>
GE2300110	<p>การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข 3(3-0-6)</p> <p>Quality of Life and Well-Being Development</p> <p>ความหมายของคุณภาพชีวิต แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัดในการวัดคุณภาพชีวิต คุณภาพชีวิตกับการทำงานและความสุข ทักษะชีวิตเพื่อความสำเร็จในอาชีพ การตระหนักรู้ และเห็นคุณค่าในตนเองและผู้อื่น การจัดการกับอารมณ์และความเครียด การคิดวิเคราะห์ ตัดสินใจและแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์</p> <p>Quality of life definition; concepts and theories; indicators for measuring quality of life; work and happiness; life skills for career success; self-esteem and other-esteem; dealing with emotions and stress; critical thinking and creative problem solving</p>
GE2300111	<p>ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน 3(3-0-6)</p> <p>The King's Philosophy to Sustainable Development</p> <p>การพัฒนาทางเศรษฐกิจ หลักการและแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงหลักธรรมาภิบาล การบริหารจัดการความเสี่ยง การพัฒนาที่ยั่งยืน ปัญหา ผลกระทบและวิกฤติการพัฒนา ในสังคมไทยและสังคมโลก การประยุกต์หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน</p> <p>Economic development; philosophy and concepts of sufficiency economy; good governance; risk management; sustainable development; problems, impact and development crisis in Thai and global societies; application of the sufficiency economy philosophy for sustainable development</p>

GE2300112	<p>ชุมชนศึกษา Community Studies</p> <p>การศึกษาชุมชนแบบบูรณาการ เศรษฐกิจ สังคม ประวัติศาสตร์ การเมือง วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น การรู้สารสนเทศทางเทคโนโลยี คุณภาพชีวิตในสังคมเมือง และทิศทางการพัฒนาอย่างยั่งยืน</p> <p>Integrated community study; economy, society, history, politics, culture, and wisdom; information technology literacy; life quality in urban society; and sustainable development direction</p>	3(3-0-6)
GE2300113	<p>วัยใส ใจสะอาด Youngster with Good heart</p> <p>ปรับฐานความคิดด้านทุจริตส่วนตัวและส่วนรวม สร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต ยกระดับดัชนีสร้างพลเมืองดีในสังคม ปรับทุจริตด้วยจิตพอเพียง</p> <p>Creating ideas for personal and public anti-corruption; creating an honest society; enhancing the index by creating good citizens for society; corruption adjustments with sufficient minds</p>	3(3-0-6)
GE2400102	<p>จิตวิทยาทั่วไป General Psychology</p> <p>ที่มาและความสำคัญของจิตวิทยา พันธุกรรม สิ่งแวดล้อมและการพัฒนาการของมนุษย์ สรีรวิทยาที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์ การรับรู้ การเรียนรู้และการจูงใจ เซวาน์ปัญญาและความฉลาดทางอารมณ์ บุคลิกภาพ การปรับตัวและสุขภาพจิต พฤติกรรมทางสังคม</p> <p>Background and significance of psychology; heredity; environment and human development; influence of physiology on human behaviors; perception, learning and motivation; intelligence and emotional quotient; personality adjustment and mental health; social behavior</p>	3(3-0-6)
GE2400103	<p>ไทยศึกษา Thai Studies</p> <p>ความเป็นมาของชนชาติไทย ลักษณะสังคม เศรษฐกิจ การปกครองของไทย ความเชื่อ ศาสนา ประเพณี วัฒนธรรมข้าว ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>Background of native Thai; Thai social, economic, and government; beliefs; religion; tradition; rice culture; local wisdom</p>	3(3-0-6)

GE2400104	การพัฒนาบุคลิกภาพ	3(3-0-6)
	Personality Development	
	<p>ความหมายและความสำคัญของบุคลิกภาพ ทฤษฎีบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ การปรับปรุงบุคลิกภาพ การรับรู้เกี่ยวกับตนเอง สุขภาพจิตและการปรับตัว มนุษย์สัมพันธ์กับบุคลิกภาพ การพัฒนาบุคลิกภาพที่สมบูรณ์</p>	
	<p>Definition and importance of personality; theory of personality; factors affecting personality; personality improvement; self- perception, mental health and self- adjustment; human relation and personality; perfect personality development</p>	
GE2400105	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	3(3-0-6)
	Human Behavior and Self-Development	
	<p>แนวคิดและองค์ประกอบพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนาตน ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลงการเรียนรู้ การพัฒนาการทำงาน การปรับตัว มนุษย์สัมพันธ์และการสื่อสารในองค์การสมัยใหม่ สุขภาพจิตและการเสริมสร้างชีวิตให้เป็นสุข</p>	
	<p>Human behavior concepts; elements of human behaviors; self-development; transformational leadership; learning; work development; self- adjustment; human relations in modern organization and communication; mental health and happy life enhancement</p>	
GE2400109	ทักษะการรู้สารสนเทศ	3(3-0-6)
	Information Literacy Skills	
	<p>การรู้สารสนเทศ ทฤษฎีสารสนเทศและการจัดเก็บ การสืบค้นสารสนเทศ การประเมินและการคัดเลือกสารสนเทศ การนำเสนอสารสนเทศ การอ้างอิง บรรณานุกรม และจริยธรรม การใช้สารสนเทศ</p>	
	<p>Information literacy; information resources and collection; searching; evaluation and selection; presentation; citation; bibliography and ethics of information usage</p>	
GE2400110	จิตปัญญาเพื่อการพัฒนาตน	3(3-0-6)
	Mental Wisdom for Self-Development	
	<p>ความหมายและความสำคัญของจิตและปัญญา การพัฒนาจิตเพื่อคุณภาพชีวิต การพัฒนาปัญญาด้วยการทำสมาธิ การพัฒนาตนเองและการเปลี่ยนแปลงเชิงพฤติกรรม ด้วยการทำสมาธิ การประยุกต์ใช้สมาธิในชีวิตประจำวัน</p>	
	<p>Definition and importance of mind and wisdom; mental development for quality of life; mental development for wisdom; wisdom development through meditation, self-development and behavior adaptation through meditation; application of meditation for daily life</p>	

❖ กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ

GE2500101	<p>พลศึกษา Physical Education</p> <p>หลักการทางพลศึกษา การทดสอบสมรรถภาพทางกาย ดัชนีมวลกาย รูปแบบของการจัดการแข่งขัน และประเภทของกีฬา การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ</p> <p>Principles of physical education; physical fitness testing; body mass index; forms of sports competition and types of sports; injury and first-aid; forms of exercises for health</p>	1(0-2-1)
GE2500102	<p>ลีลาศ Social Dance</p> <p>ประวัติความเป็นมา กฎ ระเบียบ และมารยาทของลีลาศ รูปแบบของลีลาศ ฝึกทักษะพื้นฐานการลีลาศในจังหวะต่าง ๆ</p> <p>History; etiquettes of social dance; types of social dance; practice of social dance</p>	1(0-2-1)
GE2500103	<p>กีฬาประเภททีม Team Sports</p> <p>หลักการการกีฬาประเภททีม ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภททีม การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภททีม การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภททีม การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล</p> <p>Principles of team sports; training team sports; building physical fitness; rules; regulations and etiquettes of team sports; competition management of team sports; sports injuries and first-aid</p>	1(0-2-1)
GE2500104	<p>กีฬาประเภทบุคคล Individual Sports</p> <p>หลักการการกีฬาประเภทบุคคล ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภทบุคคล การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล</p> <p>Principles of individual sports; training individual sports; building physical fitness; rules; regulations and etiquettes of individual sports; competition and competition management of individual sports; sports injuries and first-aid</p>	1(0-2-1)

GE2500105	นันทนาการ	1(0-2-1)
	Recreation	
	<p>ความหมายและความสำคัญของนันทนาการ ประเภทของนันทนาการ กิจกรรมนันทนาการ ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้นำนันทนาการ การจัดกิจกรรมนันทนาการเพื่อการฝึกอบรม เกมสนันทนาการ การอยู่ค่ายพักแรม กับการเลือกกิจกรรมนันทนาการตามความเหมาะสม</p> <p>Definition and importance of recreation; types of recreation; recreational activities; training in recreational leadership; recreational activities for training courses; recreational games; camping with appropriate recreational activities</p>	
GE2500106	ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย	1(0-2-1)
	Martial Art with Thai Boxing	
	<p>คุณค่าและประโยชน์ของศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย ทักษะและความรู้พื้นฐานมวยไทย การประยุกต์ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทยไปสู่การออกกำลังกายเพื่อส่งเสริมสุขภาพในชีวิตประจำวัน</p> <p>Values and benefits of Thai boxing martial arts; fundamental Thai boxing skills and knowledge; applying Thai boxing martial arts to exercise for health in daily life</p>	
GE2500107	การฝึกด้วยน้ำหนักเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
	Weight Training for Health	
	<p>การออกกำลังกายด้วยกิจกรรมการฝึกด้วยน้ำหนัก ทักษะและความรู้พื้นฐาน การฝึกด้วยน้ำหนัก การประยุกต์ใช้กิจกรรมการฝึกด้วยน้ำหนัก ไปสู่การออกกำลังกายเพื่อส่งเสริมสุขภาพ ในชีวิตประจำวัน</p> <p>Exercise with weight training activity; fundamental weight training skills and knowledge; applying weight training activity to exercise for health in daily life</p>	
GE2500108	การวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
	Jogging for Health	
	<p>การออกกำลังกายด้วยกิจกรรมการวิ่งเหยาะ ทักษะและความรู้พื้นฐาน การวิ่งเหยาะ การประยุกต์กิจกรรมการวิ่งเหยาะไปสู่การออกกำลังกาย เพื่อส่งเสริมสุขภาพแต่ละบุคคลในชีวิตประจำวันและสุขภาพสังคม</p> <p>Exercise with jogging activity; fundamental jogging skills and knowledge; applying jogging activity to promote personal and social health with exercise lifestyle in daily life</p>	

❖ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์

GE2600101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Fundamental Mathematics ตรรกศาสตร์ เมทริกซ์ กฎการนับ การเรียงสับเปลี่ยนและการจัดหมู่ ความน่าจะเป็นเบื้องต้น ทฤษฎีบททวินาม ลำดับ และอนุกรม Logic; matrices; counting rules, permutation, and combination; introduction to probability; binomial theorem; sequences and series	3(3-0-6)
GE2600102	สถิติเบื้องต้น Introduction to Statistics สถิติเชิงพรรณนา ตัวแปรสุ่ม การสุ่มตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบ สมมติฐาน และการแปลผลจากโปรแกรมสำเร็จรูป Descriptive statistics; random variables; sampling; estimation; hypothesis testing and the interpretation and results from the statistics package	3(3-0-6)
GE2600103	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life มาตรการชั่งตวงและการวัด อัตราส่วน สัดส่วน ร้อยละและการประยุกต์ พื้นที่และปริมาตร ดอกเบี้ยและเงินผ่อนชำระ ภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีเงินได้ เลขดัชนี ตรรกศาสตร์เบื้องต้น และการให้เหตุผล ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ Weights and measurement; ratio, proportion, percentage and applications; area and volume; interest and installment payment; value-added tax and income tax; index; introduction to logic and reasoning; introduction to statistics	3(3-0-6)
GE2600104	การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ Data Analysis Using Statistical Package Program การจัดเตรียมข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ สถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน การวิเคราะห์ความแปรปรวนจำแนกทางเดียว การวิเคราะห์ข้อมูลจำแนกประเภท Data preparation; use of statistical package program; descriptive statistics; inferential statistics; one-way analysis of variance; categorical data analysis	3(3-0-6)

GE2700101	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
	Science in Daily Life	
	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์กับปรากฏการณ์ธรรมชาติ พลังงาน ไฟฟ้า และการสื่อสารโทรคมนาคม รังสีและกัมมันตภาพรังสี สารเคมีในชีวิตประจำวัน วิวัฒนาการและพันธุกรรมของมนุษย์	
	Science and technology; science and natural phenomenon; energy; electricity and telecommunication; radiation and radioactivity; chemical substances in everyday life; evolution and human genome	
GE2700102	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	3(3-0-6)
	Environment and Resource Management	
	ความรู้ทางสิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร หลักนิเวศวิทยาและสมดุลธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติและ การอนุรักษ์ มลพิษสิ่งแวดล้อม การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อม การจัดการสิ่งแวดล้อม	
	Knowledge of environment and resource management; ecological principles and natural balance; natural resources and conservation; environmental pollution; environmental impact assessment; environment management	
GE2700103	ชีวิตกับเทคโนโลยี	3(3-0-6)
	Life and Technology	
	วิทยาการกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต เทคโนโลยีการแพทย์และสาธารณสุข เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีพลังงาน นาโนเทคโนโลยีและวัสดุ เทคโนโลยีสารสนเทศ และคอมพิวเตอร์	
	Science and life quality; Medical technology and public health; biotechnology; energy technology; nanotechnology and materials; information technology and computer	
GE2700104	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก	3(3-0-6)
	Science and Disruptive Technology	
	แนวคิดสมัยใหม่ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต เทคโนโลยีเปลี่ยนโลกกับการปฏิวัติชีวิตมนุษย์ ผลกระทบของเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก และการปรับตัวสู่เทคโนโลยีดิจิทัล	
	A modern concept in science and technology; technology and innovation for life quality development; disruptive technology and human revolution; the impact of disruptive technology; and digital technology transformation	

GE2700105	การใช้ชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)
<p>Green Living สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต การพัฒนาที่ยั่งยืนและเมืองสีเขียว ปัญหาสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน ธุรกิจสีเขียวและเศรษฐกิจหมุนเวียน การบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การประยุกต์ใช้หลัก 7Rs ในชีวิตประจำวันและการทำงาน การท่องเที่ยวเชิงนิเวศและการอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ตัวอย่างกรณีศึกษา</p> <p>Environment and human living; sustainable development and green city; environmental problem in daily life; green business and circular economy; eco-friendly consumption and environmental-friendly products selection; application of 7Rs in daily life and work; ecotourism and natural endemic identity conservation; case study</p>		

❖ กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์

GE2810101	โลกในศตวรรษที่ 21	2(2-0-4)
<p>World in 21st Century โลกาภิวัตน์และความทันสมัย การเปลี่ยนผ่านสู่ยุคเศรษฐกิจดิจิทัล เศรษฐกิจและการเมืองในสังคมโลก วิกฤตการพัฒนา ความเป็นพลเมืองโลก สังคมสร้างสรรค์ ระบบปัญญาประดิษฐ์ในชีวิตประจำวัน การพัฒนาที่ยั่งยืน สังคมแห่งการเรียนรู้และทักษะแห่งศตวรรษที่ 21</p> <p>Globalization and modernity; digital transformation and political; crises in development; global citizenship; creative society, AI in daily life; sustainable development; learning society and 21st century skills</p>		
GE2810102	การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ	2(2-0-4)
<p>Self-Development for Careers การพัฒนาตนเพื่อการเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ ทักษะและคุณลักษณะที่จำเป็นสำหรับการทำงาน ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง บุคลิกภาพ การทำงานเป็นทีม การเป็นผู้ประกอบการและความคิดสร้างสรรค์สำหรับการเข้าสู่อาชีพ</p> <p>Self-development to be hands-on graduates; necessary skills and characteristics to work; transformational leadership; personality; teamwork; entrepreneurship and creative thinking to careers</p>		

GE2810103	ชีวิตและการคิดเชิงบวก	2(2-0-4)
	<p>Life and Positive Thinking</p> <p>การพัฒนาทักษะชีวิต การเรียนรู้เพื่อการเปลี่ยนแปลงตนเอง การคิดเชิงบวก การใคร่ครวญด้วยวิจารณญาณ การพัฒนาสติ การเรียนรู้ตลอดชีวิต ชีวิตและการแก้ปัญหา</p> <p>Life skill development; transformative learning; positive thinking; critical reflection; consciousness development; life-long learning; life and problem solving</p>	
GE2810104	การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)
	<p>Exercise and Sports for Health</p> <p>หลักการของวิทยาศาสตร์การกีฬาและการออกกำลังกาย ความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมทางกาย การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายที่เกี่ยวกับสุขภาพ การทดสอบสมรรถภาพทางกายด้วยตนเอง การบริโภคอาหาร การควบคุมน้ำหนัก การพักผ่อนด้วยกิจกรรมนันทนาการ การประยุกต์วิทยาศาสตร์ การกีฬากับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ</p> <p>The principle of sports science and fitness; knowledge of physical activities; enhancing physical fitness for health; Self- physical fitness test; food consumption; weight control; leisure and recreation activities; the application of sport science and exercises for health</p>	
GE2810105	กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)
	<p>Activities for Health</p> <p>ความหมายและความสำคัญของสุขภาพและสุขปฏิบัติ การดูแลตนเองให้มีสุขปฏิบัติที่ดี การดูแลสุขภาพอวัยวะภายนอก กิจกรรมนันทนาการเพื่อสุขภาพ การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ อาหารเพื่อสุขภาพ การส่งเสริมสุขภาพจิต</p> <p>Meaning and importance of health and health care practices; self-care for good health practices; external organ health care; recreational activities for health; healthy food; mental health promotion</p>	
GE2810106	จิตอาสาและการป้องกันสาธารณภัย	2(2-0-4)
	<p>Volunteer Spirit and Disaster Prevention</p> <p>จิตอาสา สถาบันพระมหากษัตริย์ ศาสตร์พระราชา ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับสาธารณภัยและกิจกรรมจิตอาสากับการป้องกันสาธารณภัย</p> <p>Volunteering; Monarchy; the King's philosophy; basic information about disaster; volunteer and disaster prevention activities</p>	

GE2810107	การคิดและการออกแบบนวัตกรรมสร้างสรรค์ของมนุษย์ Human Innovative and Creative Design Thinking	2(2-0-4)
นิยาม คุณค่าและความสำคัญของการคิดสร้างสรรค์ ประเภทของนวัตกรรมการคิดสร้างสรรค์ เทคนิควิธีการคิดและการออกแบบนวัตกรรมสร้างสรรค์ การนำผลงานไปใช้ประโยชน์ Definition value and the importance of creativity; types of innovations, creativity; techniques of thinking methods; creative innovation design; benefits from works		
GE2810108	เรารัก มทร.พระนคร I Love RMUTP	2(2-0-4)
ประวัติความเป็นมาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร บุคคลสำคัญและศิษย์เก่า ที่สร้างชื่อเสียงทำคุณประโยชน์ให้กับมหาวิทยาลัย การเรียนรู้ชีวิตการเป็นนักศึกษาตาม อุตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย การปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก การสร้าง จิตสำนึก การแบ่งปันและช่วยเหลือสังคม การดำรงชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาโครงการที่เกิดประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย The establishment of Rajamangala University of Technology Phra Nakhon (RMUTP); the study on the pride and prestige of RMUTP alumni; student life and the university identity's responsibility; student's acceptance and adjustment in global society; self-awareness; social contribution; the moral life based on the philosophy of sufficiency economy, and university project development		

❖ **กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์**

GE2820101	ปกิณกคณิตศาสตร์ Miscellaneous Mathematics	2(2-0-4)
เทคนิคและแนวคิดทางคณิตศาสตร์ คณิตคิดเร็ว คณิตศิลป์ คณิตพยากรณ์ คณิตกับการลงทุน คณิตกับสุขภาพ Technical and conceptual mathematics; mathematical tricks; mathematical art; mathematics for forecasting; mathematics and investment; mathematics and health		
GE2820102	วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต Science for Living	2(2-0-4)
อาหารและโภชนาการ ยารักษาโรคและสมุนไพร วัสดุสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม นวัตกรรม ที่อยู่อาศัย สุขภาพและโรคอุบัติใหม่ Food and nutritional science; medicine and herbs; textile materials and clothing; residence innovation; health and emerging diseases		

GE2820103	วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	2(2-0-4)
	<p>Material and Application in Daily Life วัสดุงานบรรจุภัณฑ์อาหาร วัสดุยานยนต์ วัสดุทาง การแพทย์ วัสดุสำหรับเครื่องนุ่งห่ม วัสดุในงานก่อสร้าง วัสดุสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า</p> <p>Food packaging materials; automotive materials; medical materials; materials for clothing; construction materials; material for electric appliance</p>	
GE2820104	การคิด การตัดสินใจและการแก้ปัญหา	2(2-0-4)
	<p>Thinking Decision Making and Problem Solving ธรรมชาติและระบบการคิด การคิดวิเคราะห์และการคิดเชิงระบบ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ และการคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงตรรกะและการแก้ปัญหาเชิงระบบ การลงความเห็นและการตัดสินใจ การต่อรองและการแก้ปัญหาที่ซับซ้อน</p> <p>Nature and systems of thinking; analytical thinking and systematic thinking; critical thinking and creative thinking; logical thinking and system problem solving; judgment and decision making; negotiation and complex problem solving</p>	
GE2820105	การเปลี่ยนผ่านสู่เทคโนโลยีสีเขียวเพื่อความยั่งยืน	4(4-0-8)
	<p>The Transition to Green Technology for Sustainability ต้นแบบเศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ผลิตภัณฑ์ฐานชีวภาพ การจัดการขยะ นวัตกรรมชีวภาพ วัสดุสำหรับเศรษฐกิจหมุนเวียน ตลาดคาร์บอน</p> <p>Economic model for sustainable development; biobased products; waste management; bioinnovation; material for a circular economy; carbon markets</p>	
GE2820106	ทรัพย์สินทางปัญญาเพื่ออุตสาหกรรมสีเขียว	4(4-0-8)
	<p>Intellectual Property for Green Industry อุตสาหกรรมสีเขียว สังคมเศรษฐกิจและนิเวศเศรษฐกิจของอุตสาหกรรมสีเขียว การขับเคลื่อนอุตสาหกรรมสีเขียวสู่มาตรฐานสากล ทรัพย์สินทางปัญญากับอุตสาหกรรมสีเขียวและเครือข่ายสีเขียว การคุ้มครองและกลยุทธ์การตรวจสอบทรัพย์สินทางปัญญา กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาเบื้องต้น การวางแผน การบริหารจัดการและการประเมินมูลค่าทางทรัพย์สินทางปัญญา กรณีศึกษา</p> <p>Green industry; green industry and green networks for eco-society and eco-efficiency; driving green industry to international standards; intellectual property (IP) and green industry and eco-green networks; IP registration and IP search strategies and techniques; introduction to intellectual property law; IP planning and valuation; case studies</p>	

❖ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

HE2011101	สิ่งทอและการตัดเย็บ	3(2-2-5)
	Textiles and Tailoring	
	ความรู้ทั่วไปด้านสิ่งทอ สิ่งทอจากใยธรรมชาติ สิ่งทอจากใยสังเคราะห์ การเลือกซื้อและนำไปใช้ การตัดเย็บเบื้องต้น การซ่อมแซมเครื่องนุ่งห่ม การดูแลรักษาสิ่งทอ	
	General knowledge of textiles; textiles from natural fibers; synthetic textiles; purchasing and using; basic sewing; apparel repair; textile care	
HE2021102	พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	3(2-3-4)
	Basic Cooking and Nutrition	
	ประเภทที่มาของอาหาร ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับอย่างสงวนคุณค่าทางโภชนาการ	
	Type of food and origins of foods; knowledge of nutrition; tools and equipment used in food preparation and cooking; heat cooking methods; recipes for cooking with nutritional reserves	
HE2031103	ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
	Modern Business in Home Economics	
	คุณลักษณะและจรรยาบรรณของผู้ประกอบการ เศรษฐศาสตร์สำหรับผู้ประกอบการ การวิเคราะห์การตลาด แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค การจัดการการเงินเบื้องต้น การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ การจัดการวิสาหกิจเริ่มต้น	
	Entrepreneurial characteristics and ethics; economics for entrepreneurs; marketing analysis; consumer behavior trends; introduction to financial management; integrated marketing communication; startup enterprise management	
HE2041104	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
	Principles of Professional Home Economics	
	วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม อาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ ภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์	
	Evolution in Home economics; professional scope of Home economics; Home Economics management; quality of life family and society; career in Home economic; Home economics work image	

HE2041105	เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ Cultural Identity in Home Economics เอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ วัฒนธรรมท้องถิ่นในบริบทคหกรรมศาสตร์ ความหลากหลายของวัฒนธรรมไทย การจัดการทุนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น การอนุรักษ์วัฒนธรรม การสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ Thai identity in Home economics; local culture in the Home economics context; diversity of Thai culture; management of cultural capital and local wisdom; cultural preservation; cultural creation in Home economics	3(3-0-6)
HE2001306	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การพัฒนาแนวคิดเกี่ยวกับประเด็นทางคหกรรมศาสตร์ การค้นคว้าและอภิปรายหัวข้อทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผลการสัมมนา Seminar principles; seminar process; conceptual development of Home economics issues; Home economics research and discussion topics in Home economics; presentation techniques; seminar report	3(2-2-5)

❖ **กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ**
 - วิชาชีพบังคับ

HE2042101	ศิลปะประดิษฐ์ Arts and Craft ศิลปะประดิษฐ์ งานเย็บ งานปัก งานถัก งานดอกไม้สด งานดอกไม้ประดิษฐ์ งานใบตอง งานแกะสลักผักและผลไม้ Art and craft ; sewing; embroidery; knitting; fresh flower works; artificial flower works; banana leaves works; fruit and vegetable carvings; fruit and vegetable	3(1-4-4)
HE2042102	หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ Principles of Art in Home Economics สุนทรียศาสตร์ทางศิลปะ ประวัติศาสตร์ศิลปะที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ ส่วนประกอบทางศิลปะ หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ ทฤษฎีสี การออกแบบและสร้างสรรค์หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ Aesthetics of art; history of art related to home economics; art composition; principles of art composition; color theory; design and creativity of art in Home economics	3(2-2-4)

HE2042103	<p>การจัดดอกไม้</p> <p>Flower Arrangement</p> <p>ประวัติการจัดดอกไม้ หลักศิลปะที่เกี่ยวกับการจัดดอกไม้ ประเภทของดอกไม้ ใบไม้ วัสดุ อุปกรณ์ การดูแลรักษา การยืดอายุดอกไม้ ใบไม้ รูปแบบการจัดดอกไม้พื้นฐาน ออกแบบการจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ</p> <p>History of flower arrangement ; principles of flower arrangement; types of flowers, leaves, equipment; flower care; prolong the life of flowers and leaves; basic flower arrangement pattern ; basic forms of flower arrangement; flower design arrangements for various occasions</p>	3(1-4-4)
HE2042204	<p>การจัดดอกไม้แบบไทย</p> <p>Thai Flower Arrangements</p> <p>ประวัติการจัดดอกไม้แบบไทย การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้แบบไทย เทคนิคการประดิษฐ์ดอกไม้แบบไทย หลักศิลปะในการออกแบบสร้างสรรค์ การจัดดอกไม้แบบไทยในประเพณี การประยุกต์ให้เหมาะสมกับสมัยนิยม</p> <p>History of Thai flower arrangements; material and equipment selection in Thai flower works; Thai flower techniques ; principles of art in creative design ; traditional Thai flower arrangements ; applications of flower arrangement in accordance to popularity</p>	3(1-4-4)
HE2042205	<p>ดอกไม้ประดิษฐ์</p> <p>Artificial Flower</p> <p>หลักการประดิษฐ์ดอกไม้ วัสดุและอุปกรณ์ การประดิษฐ์ดอกไม้เทียมเลียนแบบธรรมชาติ การเลือกใช้สีในการประดิษฐ์ กระบวนการประดิษฐ์ รูปแบบการจัดดอกไม้ประดิษฐ์</p> <p>Principles of artificial flower; materials and equipment; artificial flowers imitate nature; selection of artificial colors; flower artificial process; artificial flower styles,</p>	3(1-4-4)
HE2042206	<p>แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง</p> <p>Fruits and Vegetables Carving and Banana Leaves</p> <p>ประวัติงานแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง วัสดุอุปกรณ์แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง การปอกคว้านผลไม้ การแกะสลักผักผลไม้ลายพื้นฐาน การพับกลีบใบตอง การประดิษฐ์ภาชนะใบตอง</p> <p>History of fruit and vegetable carving and banana leaf work; tools and equipment for carving vegetables, fruits and banana leaves; stripping coring fruit; basic carving of fruits and vegetables; banana leaves folding and candy wrapping; artificial banana leaf containers</p>	3(1-4-4)

HE2042207	<p>การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน</p> <p>Family and Community Resources Management</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การตัดสินใจใช้ทรัพยากรครอบครัวและชุมชน หลักการจัดการและการวางแผนการใช้ทรัพยากรครอบครัวและชุมชน หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากรและชุมชน กลวิธีและเทคโนโลยีที่ส่งเสริมการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน</p> <p>Definition and importance of family and community resource management; decision-making in the use of family and community resources; principles of family and community resource management and planning; sufficiency economy principles for resource and community management; strategies and technologies that promote the management of family and community resources</p>	3(3-0-6)
HE2042208	<p>ครอบครัวกับวิถีใหม่</p> <p>Family and New Normal</p> <p>ครอบครัวไทยกับชีวิตวิถีใหม่ สถานการณ์การเปลี่ยนแปลงในการดำเนินชีวิต ปัญหาและแนวทางการแก้ไขในครอบครัววิถีใหม่ การปรับตัวในการใช้ชีวิตครอบครัววิถีใหม่ การส่งเสริมศักยภาพทักษะอาชีพในครอบครัววิถีใหม่</p> <p>Family and new normal; changing situations in way of life; family problems and solutions in new normal lifestyle; family adaptation to new normal lifestyle; promoting new career skills in the new normal family</p>	3(3-0-6)
HE2042209	<p>การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Computer Graphics Design for Home Economics</p> <p>โปรแกรมคอมพิวเตอร์กราฟิก หลักและวิธีการออกแบบ ประเภทของงานกราฟิก การออกแบบสื่อสิ่งพิมพ์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ การออกแบบสื่อดิจิทัลเพื่องานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Computer graphics programs; principles and design methods; types of graphic design; publication designs for Home economics; digital media design for Home economics</p>	3(1-4-4)

HE2042210	<p>ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ</p> <p>Design Creativity</p> <p>แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความคิดสร้างสรรค์ องค์ประกอบความคิดสร้างสรรค์ หลักการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ หลักการออกแบบ การประยุกต์ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบงานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Concepts and theories of creativity; creative elements ; principles of creative development ; design principles ; application of creativity in Home economics design</p>	3(1-4-4)
HE2042311	<p>การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Quality Control in Home Economics</p> <p>การควบคุมคุณภาพและการตรวจวัดคุณภาพทางกายภาพและทางเคมี หลักการใช้เครื่องอุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์ การเตรียมสารละลายเบื้องต้น การวิเคราะห์ผลทางสถิติเบื้องต้น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับงานทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Quality control and physical and chemical quality measurement; principles of scientific equipment; basic of solution preparation; introduction to statistical analysis; community product standards for Home economics</p>	3(2-2-4)
HE2042312	<p>วิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Home Economics Research</p> <p>หลักการเบื้องต้นของการวิจัย วิธีการดำเนินการวิจัย การสร้างเครื่องมือและการเก็บรวบรวมข้อมูล สถิติการวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผลและอภิปรายผล การเขียนรายงานการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Basic principles of research; research methodology; research instrument and data collection; data analysis statistics ; conclusion and discussion; report writing in Home economics</p>	3(3-0-6)
HE2042313	<p>หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์</p> <p>Specialized Topics in Home Economics</p> <p>ศึกษาปัญหาพิเศษทางด้านคหกรรมศาสตร์ วางแผนการวิจัยเบื้องต้น การเรียบเรียงข้อมูลรูปแบบทางวิชาการ วิเคราะห์ ทดลอง การพัฒนาผลงานทางด้านคหกรรมศาสตร์</p> <p>Study special problems in Home economics; introduction to research planning; academic data collection; analysis; experiment analysis; development of academic performance in Home economics</p>	3(3-0-6)

HE2042314	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics การพัฒนาทักษะการอ่าน ฟัง พูด และเขียน ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพโดยใช้ศัพท์และไวยากรณ์ การสื่อสารและการนำเสนองานคหกรรมศาสตร์ Development of English reading, listening, speaking, and writing skills in a relevant professional field by using vocabulary and grammar; communication and presentation of Home economics	3(3-0-6)
HE2042315	การเตรียมความพร้อมสหกิจ Cooperative Preparation กระบวนการสหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ ระบบสารสนเทศสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนอ Co-operative education process in Home economics; cooperative education information system; establishments selecting and job applications; job interviews; personality development; labor law and professional ethics; quality and safety system; report writing and presentation	1(0-2-1)
HE2042416	โครงการพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ Special Projects in Home Economics การค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลทางด้านงานคหกรรมศาสตร์ การเขียนโครงร่างโครงการพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ การดำเนินการวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผลและอภิปรายผล การนำเสนอผลงาน Researching and collecting data in Home economics; writing a special project outline in Home Economics; conducting research; data collection and analysis; conclusion and discussion; presentations	3(0-6-3)

- วิชาชีพเลือก

กลุ่มที่ 1 ผลิตภัณฑ์จากผ้า

HE2012103	พื้นฐานการตัดเย็บ Fundamentals of Sewing เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในงานตัดเย็บ พื้นฐานการใช้จักร การเย็บตะเข็บด้วยจักร การทำแบบตัดพื้นฐาน การเย็บส่วนประกอบของเสื้อผ้า การตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย Tools and equipment of sewing; the basics of using the sewing machine; stitching with a sewing machine; basic pattern making; sewing components of clothes; simple tailoring	3(1-4-4)
-----------	---	----------

HE2012105	<p>การทำแบบตัดและตัดเย็บ 3(1-4-4)</p> <p>Pattern Making and Sewing</p> <p>พื้นฐานการออกแบบแบบตัด การสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อตัวหลวม การสร้างแบบและตัดเย็บปกเสื้อ การสร้างแบบและตัดเย็บแขนเสื้อ การสร้างแบบและตัดเย็บกระโปรง การสร้างแบบและตัดเย็บกางเกง การแก้ไขแบบตัด</p> <p>Basic knowledge of pattern cutting design; pattern making and sewing a loose shirt; pattern making and sewing the collar; pattern making and sewing the sleeves; pattern making and sewing a skirt; pattern making and sewing pants; adjusting patterns</p>
HE2012211	<p>การสร้างสรรค์แบบตัดและตัดเย็บ 3(1-4-4)</p> <p>Pattern Making and Sewing Creation</p> <p>การสร้างแบบและดัดแปลงแบบตัดเสื้อ กระโปรง เสื้อชุด กางเกง ปกเสื้อและแขนเสื้อ การสร้างสรรค์และตัดเย็บชุดเสื้อผ้าสตรี</p> <p>Pattern making and tailor-made modification, skirts, shirts, trousers, collars and sleeves; creation and women's tailoring</p>
HE2013201	<p>การย้อมสีสิ่งทอ 3(1-4-4)</p> <p>Textile Dyeing</p> <p>หลักการย้อมสีสิ่งทอ การย้อมสีสิ่งทอด้วยสีธรรมชาติและสีสังเคราะห์ การย้อมสีธรรมชาติ ศิลปะการย้อมสีสิ่งทอประเภทต่าง ๆ การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ด้วยสีจากธรรมชาติการประยุกต์งานย้อมสีเพื่องานแฟชั่น</p> <p>Textile dyeing principles; textile dyeing with natural and synthetic dyes; natural dyeing; the art of dyeing different types of textiles; creating products with natural colors; fashion dyeing applications</p>
HE2013202	<p>ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า 3(1-4-4)</p> <p>Decorative Art for Clothing</p> <p>ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า หลักการตกแต่งเสื้อผ้า ผ้าและวัสดุตกแต่งเสื้อผ้า ประเภทการตกแต่งเสื้อผ้า การตกแต่งเสื้อผ้าตามสมัยนิยม การสร้างสรรคงานศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า</p> <p>Decorative art for clothing; principles of clothing decoration; fabrics and decorative materials for clothing; types of decorative clothing; fashionable clothes decoration; the creation of art to decorate clothing</p>

HE2013203	<p>ศิลปะการสร้างสรรค์ลวดลายสิ่งทอ Creative Art for Textile Design ศิลปะการออกแบบลวดลาย ลวดลายสิ่งทอประเภทต่าง ๆ เทคนิคและกรรมวิธีการสร้างลวดลายสิ่งทอ การสร้างสรรค์ลวดลายบนวัสดุสิ่งทอประเภทต่าง ๆ การประยุกต์ภูมิปัญญาลวดลายสิ่งทอไทยสู่ลวดลายสิ่งทอร่วมสมัย การออกแบบลวดลายสิ่งทอเพื่องานธุรกิจแฟชั่น</p> <p>Creative art for textile design; different types of textile patterns; techniques and processes for creating textile patterns; the creative designs on various types of textile materials; application of Thai textile patterns to contemporary textile patterns; textile pattern design for fashion business</p>	3(1-4-4)
HE2013204	<p>ภูมิปัญญาผ้าไทย Thai Fabric Wisdom ประวัติความเป็นมาของผ้าไทย ลักษณะของผ้าไทย 4 ภาค โครงสร้างผ้าไทย ลวดลายผ้าไทย กระบวนการผลิตผ้าไทย วิเคราะห์ชนิดและลักษณะของผ้าไทย</p> <p>History of Thai fabric; characteristics of Thai fabric in four regions; Thai fabric structures; fabric patterns; manufacturing process of Thai fabrics; analysis of the types and characteristics of Thai fabrics</p>	3(3-0-6)
HE2013205	<p>การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกาย Accessories Design หลักการออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกาย ประเภทเครื่องประกอบการแต่งกาย การเลือกใช้วัสดุ การทำต้นแบบ การคิดต้นทุน การสร้างสรรค์งานเครื่องประกอบการแต่งกาย</p> <p>Principles of accessory design; types of accessory, materials selection; prototyping; costing, the creation of accessory</p>	3(1-4-4)
HE2013206	<p>การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก Children's Wear Design and Sewing การออกแบบเสื้อผ้าเด็ก การเลือกใช้ผ้าและเครื่องเกาะเกี่ยว การสร้างแบบและดัดแปลงแบบตัด การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก การตกแต่งเสื้อผ้าเด็ก การตัดเย็บเสื้อผ้าสำหรับเด็กวัยต่างๆ</p> <p>Children's wear design; raw material selection; pattern making and adapting; children's wear sewing; children's wear decoration; children's wear sewing for different ages</p>	3(1-4-4)

HE2013209	นวัตกรรมการดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย	3(2-2-5)
	Apparel Care Innovation	
	<p>ความสำคัญของการดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย ประเภทธุรกิจดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย ประเภทการดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย สัญลักษณ์การดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย การขจัดรอยเปื้อน การซักผ้าและการตากผ้า เทคนิคการรีดและการตกแต่งสำเร็จ การจัดเก็บรักษาเครื่องแต่งกาย</p>	
	<p>Importance of costume care; apparel care business type; apparel care symbol; stain removal; washing and drying; ironing and finishing techniques; apparel storage and maintenance</p>	
HE2013210	การออกแบบและตัดเย็บผลิตภัณฑ์สัตว์เลี้ยง	3(1-4-4)
	Design and Making Products for Domestic Pets	
	<p>ความสำคัญของผลิตภัณฑ์สัตว์เลี้ยง ความแตกต่างของสัตว์เลี้ยงแต่ละชนิดและสายพันธุ์ การออกแบบให้เหมาะสมกับสัตว์เลี้ยงแต่ละชนิด การสร้างแบบตัดของผลิตภัณฑ์สัตว์เลี้ยงสำหรับสัตว์เลี้ยงแต่ละชนิด การเลือกใช้วัสดุ เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สัตว์เลี้ยง</p>	
	<p>Importance of pet products; the difference of different pets and breeds; designed to suit the different pets; creating pattern making of pet products for each type of pet ; materials selection ; techniques for sewing pet products</p>	
HE2013214	การตัดเย็บชุดวิวาห์	3(1-4-4)
	Wedding Gown Dressmaking	
	<p>รูปแบบของชุดวิวาห์ การเลือกใช้ผ้าและวัสดุเกาะเกี่ยว การตกแต่งชุดวิวาห์ การสร้างแบบตัดและการแก้ไขแบบตัด การประยุกต์แบบตัดชุดวิวาห์ การตัดเย็บชุดวิวาห์</p>	
	<p>Style of wedding gown; fabrics and garment fasteners selection; wedding gown embellishments ; pattern making and adjusting; application of the wedding gown pattern ; wedding gown dressmaking</p>	

กลุ่มที่ 2 อาหาร

HE2022102	<p>อาหารไทย 3(1-4-4)</p> <p>Thai Cuisine</p> <p>ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารไทย คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย หลักการและวิธีการประกอบอาหารไทย อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ และเลือกภาชนะและการตกแต่งอาหารไทย</p> <p>Background of Thai food; vocabulary used in cooking Thai food; principles and methods of cooking Thai food; cooking equipment for Thai food ; Thai cooking on different occasions and festivals; selection of food containers and decoration of Thai food</p>
HE2022206	<p>ขนมไทย 3(1-4-4)</p> <p>Thai Desserts</p> <p>ความเป็นมาเกี่ยวกับขนมไทย คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบขนมไทย หลักการและวิธีการประกอบขนมไทย อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ และเลือกภาชนะและการตกแต่งขนมไทย</p> <p>Background about Thai desserts ; vocabulary for Thai desserts; principles and methods of Thai dessert; Thai desserts equipment ; Thai desserts on various occasions and festivals ; containers selection and Thai dessert decoration</p>
HE2022209	<p>เบเกอรี่ 3(1-4-4)</p> <p>Bakery</p> <p>ประวัติของเบเกอรี่ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานเบเกอรี่ วัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานเบเกอรี่ การผลิตเบเกอรี่ประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง และเพสตรี บรรจุภัณฑ์ในงานเบเกอรี่</p> <p>Bakery history ;vocabulary in bakery ; raw materials and equipment in the bakery; manufacture of cookies, cakes, breads and pastries ; bakery packaging</p>

HE2023201	<p>อาหารไทยโบราณ 3(1-4-4)</p> <p>Traditional Thai Foods</p> <p>อาหารไทยโบราณในโอกาสพิเศษ อาหารไทยในงานประเพณี และเทศกาล การประกอบอาหารไทยโบราณยอดนิยม การจัดตกแต่งอาหารไทยโบราณ บรรจุภัณฑ์ในงานอาหารไทยโบราณ</p> <p>Traditional Thai foods for special occasion; traditional Thai food and festival; cooking of popular traditional Thai food; traditional Thai food decoration; packaging in traditional Thai food fair</p>
HE2023203	<p>อาหารประจำภาค 3(1-4-4)</p> <p>Regional Cuisine</p> <p>สภาพทางภูมิศาสตร์และอัตลักษณ์ประจำภาค ประเภทของอาหารประจำภาค วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในอาหารประจำภาค การประกอบอาหารประจำภาค คาว หวาน อาหารถนอมที่เป็นที่นิยม การพัฒนาอาหารประจำภาค</p> <p>Geography and regional identity; types of regional food; raw materials and equipment used in regional food; cooking of regional foods, sweet and savory, popular preserved food ; regional food development</p>
HE2023204	<p>อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ 3(1-4-4)</p> <p>Fast Food for Business</p> <p>ความเป็นมาของอาหารจานด่วน อาหารจานด่วนประเภทอาหารจานเดียว อาหารจานด่วนประเภทอาหารว่าง อาหารจานด่วนประเภทขนมหวานและเครื่องดื่ม การจัดตกแต่งและการกำหนดบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย การคำนวณต้นทุนกำไรและการกำหนดราคาขาย</p> <p>Background of fast food; cooking of fast food, a la carte, snacks, desserts and drinks ; fast food decoration and packaging for distribution; calculation of cost, profit and pricing setting</p>
HE2023205	<p>เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(1-4-4)</p> <p>Beverage and Ice Cream</p> <p>เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ชา กาแฟ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ไอศกรีมที่มีไขมันและไม่มีไขมัน กระบวนการผลิตไอศกรีม อาหารที่รับประทานร่วมกับไอศกรีม การจัดตกแต่งเครื่องดื่มและไอศกรีม</p> <p>Non-alcoholic beverages, tea, coffee, alcoholic beverages; fatty and non-fat ice cream; ice cream production process; food eaten with ice cream; drinks and ice cream decoration</p>

HE2023206	<p>การตกแต่งเค้ก</p> <p>Cake Decoration</p> <p>วัสดุและอุปกรณ์ การผลิตเค้ก การตกแต่งเค้กด้วยครีม ช็อกโกแลต น้ำตาล การตกแต่งเค้กในโอกาสพิเศษ</p> <p>Materials and equipment of cake production; decorating cake with cream, chocolate , sugar; cake decoration for special occasions</p>	3(1-4-4)
HE2023208	<p>อาหารญี่ปุ่น</p> <p>Japanese Cuisine</p> <p>การประกอบอาหารญี่ปุ่น อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก อาหารหวาน อาหารยอดนิยม การบริการอาหารญี่ปุ่นตามวัฒนธรรมการบริโภค การประกอบอาหารญี่ปุ่นเชิงสร้างสรรค์</p> <p>Japanese cooking; appetizers, main dishes, desserts, popular dishes; serving Japanese food according to consumption culture; creative Japanese cooking</p>	3(1-4-4)
HE2023210	<p>อาหารสุขภาพ</p> <p>Healthy Food</p> <p>อาหารธรรมชาติ เพื่อสุขภาพ อาหารเจ อาหารมังสวิรัต สารพฤกษเคมีต่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชัน ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม อาหารสุขภาพตามสมัยนิยม และการพัฒนาอาหารสุขภาพเชิงสร้างสรรค์</p> <p>Healthy natural food; vegetarian food; vegan food; phytochemicals for health; functional foods; dietary supplements; fashionable healthy food ; development of creative healthy food</p>	3(1-4-4)
HE2023213	<p>ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร</p> <p>Art of Food Design and Decoration</p> <p>หลักศิลปะ หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ ออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร จากเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ แป้ง น้ำตาล ช็อกโกแลต ซอส</p> <p>Principles of art; principles of art composition; design and decorate food from meat, vegetables, fruits, flour, sugar, chocolate, and sauce</p>	3(1-4-4)

HE2023315	อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจ	3(1-4-4)
	Elderly Food for Business	
	อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจในรูปแบบอาหารปกติ อาหารเฉพาะโรค อาหารพิเศษในสภาวะร่างกายไม่ปกติ อาหารกึ่งสำเร็จรูปและอาหารสำเร็จรูปเพื่อธุรกิจสำหรับผู้สูงอายุ	
	Food business for the elderly in the form of regular food; special diet; special diet in abnormal physical conditions ;semi-finished food and pre-packaged food for business for the elderly	

กลุ่มที่ 3 ดอกไม้และงานสร้างสรรค์

HE2043201	งานมาลัย	3(1-4-4)
	Garland	
	งานมาลัย ประเภทของมาลัย กระบวนการและเทคนิคการร้อยมาลัย การออกแบบมาลัย การประยุกต์ใช้วัสดุและการนำงานมาลัยไปใช้ในงานสร้างสรรค์ การเก็บรักษาคุณภาพงานมาลัย การคำนวณต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่าย	
	Garland ; type of garlands; process and technique of weaving garlands; garland design ;the application of materials and the use of garland for creative work; the keeping quality of garland; costing and distribution channels	
HE2043202	แกะสลักเชิงธุรกิจ	3(1-4-4)
	Business Carving	
	การออกแบบงานแกะสลักเชิงธุรกิจ การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเก็บรักษา งานแกะสลัก แกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน การวางแผนธุรกิจเพื่องานแกะสลัก การสร้างสรรค์งานแกะสลักเชิงธุรกิจ	
	Business carving design; selection and preparation of materials; storage of carvings; soft texture carving; business planning for carving; carving creation for business	

HE2043203	<p>เทคนิคการจัดดอกไม้</p> <p>Flower Arrangement Techniques</p> <p>เทคนิคการจัดดอกไม้ เทคนิคการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ การออกแบบเทคนิคการจัดดอกไม้แบบผสมผสานและร่วมสมัย การเก็บรักษาคุณภาพของงานดอกไม้ การนำเสนอผลงานเทคนิคการจัดดอกไม้</p> <p>Flower arrangement techniques; techniques for using materials in flower arrangement; design techniques of blended and contemporary flower arrangement; flower quality retention; presentation of flower arranging techniques</p>	3(1-4-4)
HE2043204	<p>ผลิตภัณฑ์เครื่องหอมไทย</p> <p>Thai Fragrance Products</p> <p>ความเป็นมาเกี่ยวกับเครื่องหอม ประเภทของเครื่องหอมไทย วัสดุ อุปกรณ์ การผลิตและพัฒนาเครื่องหอมไทย การควบคุมคุณภาพในการผลิตเครื่องหอมไทย การคำนวณต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่าย</p> <p>History of Fragrance; category of Thai fragrances, materials, equipment, production and development of Thai aromatic, Quality control in Thai fragrance production, cost calculation and channel of Distribution</p>	3(1-4-4)
HE2043305	<p>ธุรกิจงานดอกไม้</p> <p>Flower Business</p> <p>การประกอบธุรกิจงานดอกไม้ วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบธุรกิจ รูปแบบการจัดดอกไม้ที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ การออกแบบตกแต่งร้านดอกไม้ การจำลองร้านดอกไม้ การสร้างเอกลักษณ์ในธุรกิจงานดอกไม้ การกำหนดราคาวิเคราะห์แนวโน้มการค้าเนินธุรกิจงานดอกไม้</p> <p>Flower business; business equipment and tools; flower arrangements used in business; flower shop decoration design; flower shop simulation; identity creation in flower business; pricing; analyzing trends in flower business operations.</p>	3(1-4-4)

HE2043306	<p>ประยุกต์งานดอกไม้แบบไทย Thai Flower Applications การประยุกต์งานดอกไม้แบบไทย ประเภทวัสดุทดแทนงานดอกไม้สดแบบไทย การใช้เทคโนโลยีในการประดิษฐ์ การออกแบบงานดอกไม้ การประยุกต์ใช้งานดอกไม้ให้เหมาะสมกับประเพณี การดูแลรักษาผลิตภัณฑ์งานดอกไม้แบบไทย</p> <p>Application of Thai-flowers, substitutes for Thai fresh-flower-work, technology, design, Application of flower-works to Thai traditions, treating for Thai flower-works</p>	3(1-4-4)
HE2043307	<p>ผลิตภัณฑ์งานใบตอง Banana Leaf Products การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในงานใบตอง การประดิษฐ์ภาชนะใบตอง งานใบตองในโอกาสพิเศษ งานใบตองในงานประเพณี การประยุกต์วัสดุผลิตภัณฑ์งานใบตอง การคำนวณต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่าย</p> <p>Materials and equipment selection in banana leaf work; the invention of the banana leaf container; banana leaf work on special occasion; banana leaf work in the traditional festival; application of materials used in banana leaf product; costing and distribution channels</p>	3(1-4-4)
HE2043308	<p>นวัตกรรมดอกไม้ประดิษฐ์ Artificial Flower Innovations การใช้เทคโนโลยีในกระบวนการผลิตดอกไม้ประดิษฐ์ การใช้สีและเทคนิคการย้อมสี การประดิษฐ์สร้างสรรค์ดอกไม้จากวัสดุต่าง ๆ การควบคุมคุณภาพ และมาตรฐานการผลิต การออกแบบดอกไม้ประดิษฐ์แนวเศรษฐกิจสร้างสรรค์</p> <p>Using technology in artificial flower production process; the use of colors and dyeing techniques; creativity of artificial flowers from various kinds of materials; quality control and production standards; creative economy designs of artificial flowers</p>	3(1-4-4)

HE2043309	<p>ศิลปะการจัดพาน</p> <p>Art of Footed Tray Setting</p> <p>การจัดพาน การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือ องค์ประกอบในการออกแบบ การวิเคราะห์กระบวนการประดิษฐ์ การจัดพานดอกไม้รูปแบบดั้งเดิม การจัดพานดอกไม้รูปแบบสร้างสรรค์ การดูแลและการเก็บรักษาพานดอกไม้ การคำนวณต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่าย</p> <p>Footed tray arrangement; materials and equipment selection; design elements; analysis of the artificial processes; traditional footed tray arrangement; creative footed tray arrangement; care and storage of footed tray; costing and distribution channels</p>	3(1-4-4)
HE2043310	<p>งานเครื่องแขวน</p> <p>Thai Traditional Floral Mobile</p> <p>ประวัติเครื่องแขวน วัสดุและอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ ประเภทเครื่องแขวน ประดิษฐ์เครื่องแขวนแบบไทย ออกแบบเครื่องแขวน การประยุกต์และสร้างสรรค์งานเครื่องแขวน</p> <p>History of Thai traditional floral mobile; materials and equipment in Thai traditional floral mobile ; types of Thai traditional floral mobile; artificial Thai traditional floral mobile; the design of Thai traditional floral mobile; application and creation of Thai traditional floral mobile</p>	3(1-4-4)
HE2043411	<p>ดอกไม้สร้างสรรค์</p> <p>Creative Flowers</p> <p>หลักการประดิษฐ์ดอกไม้สร้างสรรค์ ประเภทของวัสดุในการประดิษฐ์ การออกแบบดอกไม้สร้างสรรค์ การประดิษฐ์ดอกไม้สร้างสรรค์ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประดิษฐ์ การนำไปใช้ประโยชน์</p> <p>Principles of creative flower-works, materials, creative flower-works design, creative flower-works making, Application of technology in production, utilization.</p>	3(1-4-4)

กลุ่มที่ 4 หัตถศิลป์สร้างสรรค์

HE2044201	<p>ศิลปประยุกต์ 3(1-4-4)</p> <p>Applied Arts</p> <p>ประวัติเกี่ยวกับศิลปประยุกต์ ประเภทของศิลปประยุกต์ การคุ้มครองงานศิลปประยุกต์ วัสดุและอุปกรณ์ในงานศิลปะ องค์ประกอบศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการใช้สี การออกแบบลวดลาย การสร้างสรรค์ศิลปะประยุกต์ในงานคหกรรมศาสตร์</p> <p>History of applied arts; types of applied arts, Protecting works of applied arts, materials and equipment, elements of art in home economics, color techniques, pattern design, creation of applied arts in home economics</p>
HE2044202	<p>การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ 3(1-4-4)</p> <p>Design and Development of Craft Products</p> <p>การออกแบบผลิตภัณฑ์ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สภาพปัญหาและความต้องการของผู้บริโภค วิเคราะห์คุณค่าและประเมินคุณภาพ ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์</p> <p>Product design; product development process; product development technology; problems and needs of consumers; analyze the value and evaluate the quality of craft products</p>
HE2044203	<p>วัสดุสร้างสรรค์ในงานหัตถศิลป์ 3(1-4-4)</p> <p>Creative Material in Handicraft</p> <p>ความสำคัญของวัสดุ ประเภทของวัสดุสร้างสรรค์ มาตรฐานการเลือกใช้วัสดุในงานหัตถศิลป์ การออกแบบสร้างสรรค์จากวัสดุ การสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุ การนำเสนอวัสดุสร้างสรรค์ในงานหัตถศิลป์</p> <p>Importance of materials; types of creative materials, material selection standard, creative design, value creation, presentation of creative</p>
HE2044204	<p>ภูมิปัญญาและศิลปะพื้นบ้าน 3(1-4-4)</p> <p>Wisdom and Folk Art</p> <p>ประวัติภูมิปัญญาและศิลปะพื้นบ้าน ความสัมพันธ์ของภูมิปัญญากับศิลปะพื้นบ้าน วัสดุพื้นบ้าน รูปแบบผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน การสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน</p> <p>History of wisdom and folk art ; relationship between wisdom and folk art ; folk material ; folk style products; local products creation; adding value to local products</p>

HE2044205	<p>ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน Community Products</p> <p>ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน มาตรฐานผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน การจัดการผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ทรัพย์สินทางปัญญาเกี่ยวกับการคุ้มครองผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน</p> <p>Community products; community product standards ;community product management; design and development of community products ; intellectual property and community product protection</p>	3(1-4-4)
HE2044206	<p>ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์จากผ้า Craft Products from Fabrics</p> <p>งานประดิษฐ์จากผ้า การออกแบบงานประดิษฐ์จากผ้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคนิคการตัดปะ การใช้ผ้าเฉลียง การเย็บปัก การต่อผ้า</p> <p>Fabric crafts; fabric crafts design; product development through applique techniques, bias, quilting and patchwork</p>	3(1-4-4)
HE2044207	<p>ผู้ประกอบการนวัตกรรม Innovative Product Entrepreneur</p> <p>นวัตกรรม การออกแบบผลิตภัณฑ์นวัตกรรม การเป็นผู้ประกอบการด้านนวัตกรรม การนำเสนอต้นแบบนวัตกรรม ตลาดบริโภคร่วมสมัย การประยุกต์เทคโนโลยีในงานนวัตกรรม</p> <p>Innovative product; innovative product design; innovative product entrepreneurship; presenting the prototype of innovative products; contemporary consumer market ; technology application of innovative products</p>	3(1-4-4)
HE2044208	<p>ผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา Doll Products</p> <p>ผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา การออกแบบผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา การสร้างสรรค์ตุ๊กตาตามสมัยนิยม การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยเทคโนโลยีสร้างสรรค์ การจัดจำหน่ายและการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา</p> <p>Doll products ; doll products design; fashionable doll creations ; added value through creative technology; distribution and estimating doll product costs</p>	3(1-4-4)

HE2044209	เทคนิคการถักสร้างสรรค์ Creative Knitting Techniques เทคนิคการถัก การออกแบบงานถัก การถักเครื่องใช้ การถักเครื่องประดับ การถักของขวัญ ของที่ระลึก แนวโน้มความต้องการของตลาด Knitting techniques; knitting design; knitting tools; jewelry knitting; knitting souvenir gifts; market demand trends	3(1-4-4)
HE2044210	ศิลปะงานผ้าเพื่อการตกแต่งสถานที่ Fabric Art for Decoration ศิลปะงานผ้าเพื่อการตกแต่งสถานที่ วัสดุและเครื่องมือ การเลือกใช้ผ้าในการตกแต่งสถานที่ เทคนิคการผูกและจับจีบผ้า การออกแบบและสร้างสรรค์งานผ้าเพื่อการตกแต่ง การดำเนินธุรกิจงานผ้า Fabric art for decoration; materials and tools; fabric selection to decorate the venue; bind down and pleating techniques; designing and creating fabrics for decorative purposes; fabric business operations	3(1-4-4)
HE2044211	บรรจุภัณฑ์ในงานคหกรรมศาสตร์ Packaging in Home Economics บรรจุภัณฑ์ วัสดุบรรจุภัณฑ์ มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ในงานคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาบรรจุภัณฑ์ Packaging ; packaging material; packaging standard ; packaging design in Home economics; application of packaging technology ; product costing and pricing packaging	3(1-4-4)

กลุ่มที่ 5 ครอบครัวและผู้สูงอายุ

HE2045201	ครอบครัวสัมพันธ์ Family Relationship แนวคิดทฤษฎีความสำคัญของครอบครัว บทบาทหน้าที่และประเภทของครอบครัว วัฏจักรชีวิตและการสร้างครอบครัว การอบรมเลี้ยงดูบุตร การสื่อสารในครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางแก้ไข Concepts and theories of the importance of family; role, function and types of family; the cycle of life and the family creation; child-rearing; family communication; family problems and solutions	3(3-0-6)
-----------	--	----------

HE2045202	<p>พัฒนาการครอบครัวและสังคม</p> <p>Family and Social Development</p> <p>ทฤษฎีพัฒนาการครอบครัว ทฤษฎีพัฒนาสังคม บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของบุคคลในครอบครัวและสังคม ครอบครัวและสภาพการณ์ในปัจจุบัน การเสริมสร้างสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว</p> <p>Family development theory; social development theory; roles, duties and responsibilities of individuals in the family and society; family and current circumstances; strengthening family relationships</p>	3(3-0-6)
HE2045203	<p>การอบรมเลี้ยงดูเด็ก</p> <p>Child-rearing</p> <p>หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับการอบรมเลี้ยงดูเด็ก พัฒนาการเด็ก รูปแบบและวิธีการอบรมเลี้ยงดูเด็ก การจัดสภาพแวดล้อมเพื่อสร้างศักยภาพและทักษะชีวิต การพัฒนาเด็กให้เหมาะสมกับสภาพสังคม ปัญหาและแนวทางแก้ไขการอบรมเลี้ยงดูเด็กในประเทศไทย</p> <p>Principles and concepts in child rearing; child development; styles and methods of child rearing; the environment for capacity building and life skills; child development to the society; problems and solutions in child rearing in Thailand</p>	3(2-2-5)
HE2045204	<p>ผลิตภัณฑ์ของเล่นสำหรับเด็ก</p> <p>Children Toy</p> <p>ของเล่นสำหรับเด็ก พัฒนาการเด็ก ของเล่นส่งเสริมพัฒนาการด้านต่างๆ ประเภทวัสดุในการประดิษฐ์ของเล่น มาตรฐานการผลิตของเล่น การออกแบบของเล่นสำหรับเด็ก</p> <p>Children toys; child development; developmental toys; materials used in toys manufacturing; standard consumer safety specification on toy safety; toy product design</p>	3(1-4-4)
HE2045305	<p>ศิลปะสำหรับเด็ก</p> <p>Art for Children</p> <p>ทฤษฎีการแสดงออกทางศิลปะสำหรับเด็ก พัฒนาการทางศิลปะสำหรับเด็ก การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ หลักการจัดประสบการณ์สำหรับเด็ก การออกแบบการจัดกิจกรรม การประเมินผลพัฒนาการทางศิลปะสำหรับเด็ก</p> <p>Theory of artistic expression for children; art development for children; materials and equipment selection; principles of organizing experiences for children; activity design; evaluation of artistic development for children</p>	3(1-4-4)

HE2045306	วัยรุ่นศึกษา Adolescent Studies แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพัฒนาการของวัยรุ่น จิตวิทยาวัยรุ่น เพศศึกษาสำหรับวัยรุ่น พฤติกรรมวัยรุ่น การปรับตัวและการส่งเสริมศักยภาพของวัยรุ่น ปัญหาและวิธีการป้องกันแก้ไขของวัยรุ่น Concepts and theories on adolescent development ; adolescent psychology; sex education for teenagers ;adolescent behavior; adolescent adaptation and empowerment; problems and prevention for adolescent	3(3-0-6)
HE2045307	จิตวิทยาผู้สูงอายุ Elderly Psychology จิตวิทยาพื้นฐาน การเปลี่ยนแปลงของผู้สูงอายุ ความต้องการในผู้สูงอายุ ปัญหาและแนวทางแก้ไขในผู้สูงอายุ แนวทางการส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ Basic psychology; changes in the elderly; elderly needs; problems and solutions in the elderly; guidelines for promoting elderly well-being	3(3-0-6)
HE2045308	การดูแลผู้สูงอายุ Elderly Care แนวคิดเกี่ยวกับผู้สูงอายุ การประเมินภาวะสุขภาพผู้สูงอายุ ทักษะพื้นฐานในการดูแลผู้สูงอายุ การส่งเสริมสุขภาพในผู้สูงอายุ การปฐมพยาบาลผู้สูงอายุเบื้องต้น การจัดกิจกรรมสำหรับผู้สูงอายุ การดูแลตนเองของผู้สูงอายุ Concepts of the elderly; elderly health assessment; basic skills in caring for the elderly; elderly health promotion; basic first aid for the elderly; activities for the elderly; self-care of the elderly	3(1-4-4)
HE2045309	นันทนาการผู้สูงอายุ Elderly Recreation นันทนาการ กิจกรรมนันทนาการสำหรับผู้สูงอายุ ความต้องการนันทนาการของผู้สูงอายุ การจัดกิจกรรมนันทนาการผู้สูงอายุ การประเมินผลกิจกรรมนันทนาการผู้สูงอายุ Recreation; recreational activities for the elderly; recreation needs of the elderly; recreational activities for the elderly; evaluation of recreational activities for the elderly	3(1-4-4)

HE2045310	<p>หัตถกรรมเพื่อผู้สูงอายุ 3(1-4-4)</p> <p>Handicraft for The Elderly</p> <p>หลักการและจุดมุ่งหมายของงานหัตถกรรมสำหรับผู้สูงอายุ สมรรถภาพทางด้านร่างกาย และจิตใจ ประเภทหัตถกรรมของผู้สูงอายุ การเลือกงานคหกรรมศาสตร์ให้เหมาะสมกับผู้สูงอายุ การนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>Principles and aims of handicrafts for the elderly; physical and mental performance; elderly handicrafts; Home economics handicraft for the elderly; handicraft career path for the elderly</p>
HE2045311	<p>การจัดสิ่งแวดล้อมสำหรับผู้สูงอายุ 3(1-4-4)</p> <p>Managing Environment for Elderly</p> <p>หลักการจัดสภาพแวดล้อมสำหรับผู้สูงอายุ ปัญหาและความต้องการของผู้สูงอายุ แนวทางการจัดสภาพแวดล้อม การออกแบบสภาพแวดล้อม การจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ</p> <p>Principles of managing environment for the elderly; problems and needs of the elderly; environment management guidelines; designing elderly environment; environment suitable for the elderly</p>
HE2045412	<p>การจัดตั้งธุรกิจการดูแลผู้สูงอายุ 3(3-0-6)</p> <p>Establishment of Elderly Care Business</p> <p>ธุรกิจดูแลผู้สูงอายุ กระบวนการดำเนินธุรกิจดูแลผู้สูงอายุ การจัดตั้งธุรกิจดูแลผู้สูงอายุ การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของสถานประกอบการผู้สูงอายุ กลยุทธ์และแนวทางการส่งเสริมธุรกิจ กรณีศึกษาสถานประกอบการธุรกิจดูแลผู้สูงอายุ</p> <p>The elderly care business ; elderly care business process; elderly care business establishment; quality control and safety of the elderly establishments ; business promotion strategies and guidelines; case study of elderly care business establishments</p>
HE2045413	<p>การจัดตั้งธุรกิจการดูแลเด็ก 3(3-0-6)</p> <p>Establishment of Child Care Business</p> <p>ธุรกิจดูแลเด็ก กระบวนการดำเนินธุรกิจดูแลเด็ก การจัดตั้งธุรกิจดูแลเด็ก การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของสถานประกอบการดูแลเด็ก กลยุทธ์และแนวทางการส่งเสริมธุรกิจ กรณีศึกษาสถานประกอบการธุรกิจดูแลเด็ก</p> <p>Childcare business ; childcare business process; establishing a child care business; quality control and safety of childcare establishments; business promotion strategies and guideline; case studies of child care business establishments</p>

❖ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

HE2046301	<p>การฝึกงานทางคหกรรมศาสตร์ 3(0-40-0)</p> <p>Home Economics Work Practice</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2042315 การเตรียมความพร้อมสหกิจ</p> <p>ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ กับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ</p> <p>Perform professional work in Home economics with establishments; students are required to work full-time in a workplace for no less than 8 weeks consecutively; prepare work reports or project reports under the supervision of mentor staff and supervisors</p>
HE2046402	<p>สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ 6(0-40-0)</p> <p>Co-operative Education for Home Economics</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2042315 การเตรียมความพร้อมสหกิจ</p> <p>ปฏิบัติงานจริงด้านคหกรรมศาสตร์ เสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ การนำเสนอผลงานจากการออกปฏิบัติงาน</p> <p>Practical work in Home economics as employees of the workplace according to the type of work in selected positions for not less than 16 weeks; preparing work reports or project reports under the supervision of mentor staff and supervisors; presentation of results from the performance</p>
HE2046403	<p>การนำเสนองานทางคหกรรมศาสตร์ 3(1-4-4)</p> <p>Presentation for Home Economics</p> <p>หลักการและความสำคัญของการนำเสนองาน การวางแผนและการเตรียมข้อมูลเพื่อนำเสนองานทางคหกรรมศาสตร์ รูปแบบและเทคนิคการนำเสนองาน เทคโนโลยีการนำเสนองาน การประเมินผลและการวิจารณ์เชิงสร้างสรรค์ การปรับปรุงเทคนิคการนำเสนองาน</p> <p>Principles and significance of presentation; planning and information preparation of presentation for Home Economics; presentations types and techniques; presentation technology; evaluation and constructive criticism; presentation techniques improvement</p>

3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ./ค.ศ.	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
1	นางสาวสุกัญญา จันทกุล อาจารย์ คศ.ม. (การพัฒนาครอบครัวและสังคม), มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช, 2551 กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2533	สุกัญญา จันทกุล ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ สมปรารถนา สุขสละ ธนพรรณ บุญยรัตกลิน ตรีณี โอวจริยาพิทักษ์ สุริยา เทพิน. (2561). การออกแบบผลิตภัณฑ์สบู่ แกะสลัก. วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย, 12(2), (กรกฎาคม – ธันวาคม 2561), 43 - 56.	15	15	15	15
2	นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล อาจารย์ คศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 คศ.บ. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2530	ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล อนุสรณ์ ไจทน กิตติ ยอดอ่อน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานไว้อาลัยจากแอลบ : กรณีศึกษาชุมชนบางตาโคง อำเภอบึงสามพัน จังหวัด สิงห์บุรี. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา. 13(1), (มกราคม – มิถุนายน 2564), 56 - 68.	10	10	10	10
3	นายอนุสรณ์ ไจทน อาจารย์ คศ.ม. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2558 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา – คหกรรมศาสตร์ทั่วไป), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2549	อนุสรณ์ ไจทน ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล สุชีรา ผ่องใส กิตติ ยอดอ่อน อัมพวัน ยันเสน. (2564). การพัฒนา ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมไม้ไผ่ขดลวดลายล้านนา ด้วยเทคนิค เดคูพาจ ชุมชนบ้านร่องตองชัย อำเภอสарภักี จังหวัด เชียงใหม่. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา. 13(1), (มกราคม – มิถุนายน 2564), 69 - 81.	12	12	12	12
4	นางสาวสุชีรา ผ่องใส อาจารย์ ปร.ด. (วัฒนธรรมศึกษา), มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2560 กศ.ม. (ศิลปศึกษา), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2550 กศ.บ. (ศิลปศึกษา), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2545	อนุสรณ์ ไจทน ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล สุชีรา ผ่องใส กิตติ ยอดอ่อน อัมพวัน ยันเสน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ หัตถกรรมไม้ไผ่ขดลวดลายล้านนา ด้วยเทคนิคเดคูพาจ ชุมชนบ้านร่องตองชัย อำเภอสарภักี จังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา. 13(1), (มกราคม – มิถุนายน 2564), 69 - 81.	12	12	12	12
5	นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร, 2560 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ – พัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2550	ธนภพ โสทรโยม ชญาภัทร์ กี่อารีโย นพพร สกุลยืนยงสุข ดวงกมล ตั้งสถิตพร ศุภศิคร มาแสวง ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง สุเมภา เทิดขวัญชัย และเจนป้อ ชู. (2563). คลอโรฟิลล์ สกัดพร้อมขงจากผักตบชวา, วารสารคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์, 2, 22-30. (ม.ค.-มิ.ย.)	15	15	15	15
6	นางอภิรติ โสฬส รองศาสตราจารย์ คศ.ม. (การพัฒนาครอบครัวและสังคม), มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช, 2551 คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย), วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2528	อภิรติ โสฬส นีอร ดาวเจริญพร รุ่งฤทัย รำพึงจิต. (2563). ผลของการทดแทนแป้งข้าวเหนียวด้วยเปลือก ทุเรียนผงต่อคุณภาพของแป้งมัน. วารสารเกษตร พระจอมเกล้า. 38(1), (มกราคม - มีนาคม 2563), 1-7	15	-	-	-

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ./ค.ศ.	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
7	นางสาวนীর ดาวเจริญพร อาจารย์ กศ.ม. (การวัดผลการศึกษา), มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ , 2550 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา - คหกรรมศาสตร์ทั่วไป), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2544	อภิรติ โสฬศ นีร ดาวเจริญพร รุ่งฤทัย รำพึงจิต. (2563). ผลของการทดแทนแป้งข้าวเหนียวด้วยเปลือก ทุเรียนผงต่อคุณภาพของแป้งมัน. วารสารเกษตร พระจอมเกล้า. 38(1), (มกราคม - มีนาคม 2563), 1-7	10	10	10	10
8	นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต อาจารย์ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา - คหกรรมศาสตร์ทั่วไป), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2547	อภิรติ โสฬศ นีร ดาวเจริญพร รุ่งฤทัย รำพึงจิต. (2563). ผลของการทดแทนแป้งข้าวเหนียวด้วยเปลือก ทุเรียนผงต่อคุณภาพของแป้งมัน. วารสารเกษตร พระจอมเกล้า. 38(1), (มกราคม - มีนาคม 2563), 1-7	10	10	10	10
9	นายศักดิ์รินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ อาจารย์ คศ.ม. , มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2558 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา - คหกรรมศาสตร์ทั่วไป), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2545	สุกัญญา จันทกุล ศักดิ์รินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ สมปรารถนา สุขสละ ธนพรรณ บุญยรัตกลิน ดรุณี โอวจริยาพิทักษ์ สุรียา เทพิน. (2561). การออกแบบผลิตภัณฑ์สบู่แกะสลัก. วารสารสวนสุนัน ทวิชาการและวิจัย, 12(2), (กรกฎาคม - ธันวาคม 2561), 43 - 56.	12	12	12	12
10	นางสาวสมปรารถนา สุขสละ อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร, 2556 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป - ธุรกิจงานประดิษฐ์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2549	สุกัญญา จันทกุล ศักดิ์รินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ สมปรารถนา สุขสละ ธนพรรณ บุญยรัตกลิน ดรุณี โอวจริยาพิทักษ์ สุรียา เทพิน. (2561). การออกแบบผลิตภัณฑ์สบู่แกะสลัก. วารสารสวนสุนัน ทวิชาการและวิจัย. 12(2), (กรกฎาคม - ธันวาคม 2561), 43 - 56.	12	12	12	12
11	นายกิตติ ยอดอ่อน อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร, 2556 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป - ธุรกิจงานประดิษฐ์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2550	อนุสรณ์ ใจทน ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล สุชีรา ผ่องใส กิตติ ยอดอ่อน อัมพวัน ยันเสน. (2564). การพัฒนา ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมไม้ไผ่ดลวดลายล้านนา ด้วยเทคนิค เดคูพาจ ชุมชนบ้านร่องดอนชัย อำเภอสารภี จังหวัด เชียงใหม่. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา. 13(1), (มกราคม - มิถุนายน 2564), 69 - 81.	15	15	15	15
12	นางสาวโลภรณ์ สุทธา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศศ.ด. (อาชีวศึกษา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2560 คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), วิทยาลัยเทคโนโลยี และอาชีวศึกษา, 2528	สุชาดา ธรรมเจริญ และวโลภรณ์ สุทธา. (2561). “พฤติกรรมการบริโภคขนมขบเคี้ยวของนักเรียน มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนเทพนิมิตศึกษา จังหวัด สุราษฎร์ธานี”. วารสารคณศรศาสตร์. 61(2), (พฤษภาคม - สิงหาคม 2561), 55-72.	15	-	-	-
13	ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรไวโรดม อาจารย์ ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ) มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต, 2550 บธ.บ. (ธุรกิจระหว่างประเทศ) มหาวิทยาลัยศรีปทุม, 2546	เข็ม อภิภัทรไวโรดม. (2563). ส่วนประสมทางการตลาด บริการที่ใช้วิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจร้านอาหาร เพื่อ รองรับนักท่องเที่ยวชาวจีน กรณีศึกษา เขตสาทร สีลม. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัย ธนบุรี, 14(3), (31 สิงหาคม), 160-170.	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ./ค.ศ.	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
14	นางสาวประภาพรณิ์ อีรมงคล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คศ.ม. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2552 คศ.บ. (ภาษาอังกฤษ) มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2549	ประภาพรณิ์ อีรมงคล. (2561). สิ่งทอจากพืชและสัตว์ ในชีวิตประจำวัน. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. 147 หน้า	15	15	15	15
15	นางสาวเกศทิพย์ กรีเงิน อาจารย์ คศ.ด. (อาชีวศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2560 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-ผ้าและเครื่องแต่งกาย) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2534	วรพงศ์ โคตรชาวี เมตตา เร่งชวนชวย เกศทิพย์ กรีเงิน. (2563). ความพึงพอใจของสมาชิกต่อการ ดำเนินงานของกลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านตาก ตำบล ตาก อำเภอลำลูกกา จังหวัดสุรินทร์. การประชุม วิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 17 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม, (6 ธันวาคม 2563) 2101-2110.	15	15	15	15

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
		2565	2566	2567	2568
1	นางสมสมร พรพรรณพิพัฒน์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ค.ม. (นิเทศการศึกษาและพัฒนาหลักสูตร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2532 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป), วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2526	15	-	-	-
2	นายขจร อิศราสุชีพ อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2562 คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร, 2557	15	15	15	15
3	นายศุภสิทธ์ วราศิลป์ อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2563 คศ.บ. (ธุรกิจการบิน) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2559	15	15	15	15
4	นายศิวกร ตลับนาค อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2562 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2560	15	15	15	15

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์วิชาชีพภาคสนาม (สหกิจศึกษา/การฝึกงาน)

จากการสำรวจความคิดเห็นของสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต และการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องใน รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) พบว่าสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต มีความต้องการให้ บัณฑิตมีประสบการณ์ในงานอาชีพจริงก่อนจบการศึกษา ดังนั้นหลักสูตรจึงกำหนดให้มีรายวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งจัด ไว้ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์สหกิจศึกษา

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์สหกิจศึกษาของนักศึกษา มีดังนี้

- (1) มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา เข้าใจวัฒนธรรมองค์กร สามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการ
- (2) บูรณาการองค์ความรู้ที่เรียนมาเข้ากับงานที่ได้รับมอบหมายจากสถานประกอบการ และแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีทักษะและสมรรถนะในการปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์จากสถานประกอบการอย่างมีประสิทธิภาพ และเข้าใจขั้นตอนหรือกระบวนการผลิตในสภาพการทำงานจริง
- (4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- (5) มีการสื่อสารในองค์กรที่ดี มีความตระหนักในการใช้หรือสื่อสารด้วยภาษาอื่น ที่เกี่ยวข้องในรูปแบบของการนำเสนอ หรือใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงดิจิทัลได้อย่างมั่นใจยิ่งขึ้น

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 หรือ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลา 1 ภาคการศึกษา หรือ 1 ภาคการศึกษาฤดูร้อน

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการ/งานวิจัย

การทำโครงการ/งานวิจัยของนักศึกษา ต้องเป็นการบูรณาการความรู้วิชาชีพเพื่อการแก้ปัญหาหรือประยุกต์ใช้ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ผลงานให้เกิดประโยชน์เป็นรูปธรรม มุ่งเน้นให้มีการค้นคว้าพัฒนาทางด้านคหกรรมศาสตร์ ภายใต้คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีผู้ร่วมโครงการจำนวนไม่เกิน 3 คนต่อโครงการ กำหนดให้มีการศึกษา ทดลอง/เก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลและทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด มีการส่งรายงาน และ/หรือ นำเสนอผลงานตามกำหนดเวลา

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

หัวข้อวิชาโครงการพิเศษเป็นหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ สามารถศึกษาค้นคว้า คิดวิเคราะห์ ออกแบบ พัฒนา และแก้ปัญหาได้ โดยการนำหลักการและทฤษฎีมาประยุกต์ใช้อย่างเหมาะสม สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบันมีขอบเขตโครงการที่ชัดเจน สามารถทำเสร็จภายในเวลาที่กำหนด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

มีความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า และแก้ปัญหาโดยหลักการและเหตุผล ได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถทำงานเป็นทีมได้ อย่างมีประสิทธิภาพ

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 หรือ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

นักศึกษาต้องผ่านรายวิชาการเตรียมโครงงาน จัดทำเค้าโครงโครงงานที่นักศึกษาสนใจ เสนออาจารย์ที่ปรึกษา ดำเนินการตามแผนในเค้าโครงโครงงานที่ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน มีการจัดเตรียมอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ โดยการให้คำปรึกษาเป็นกลุ่มและรายบุคคล โดยนักศึกษาต้องจัดทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

5.6 กระบวนการประเมินผล

แต่งตั้งคณะกรรมการสอบหรือประเมินผลโครงงาน นักศึกษาต้องนำเสนอผลการดำเนินการของโครงงานต่ออาจารย์ที่ปรึกษาหรือคณะกรรมการสอบหรือประเมินโครงงานที่คณะวิชาแต่งตั้ง รูปแบบและเกณฑ์การประเมินเป็นไปตามที่กำหนด ด้วยหลักการวัดและประเมินผลการศึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1.สร้างอาชีพวิถีใหม่	สอดแทรกในรายวิชา ฝึกปฏิบัติงานนอกห้องเรียน ศึกษาทางด้านคหกรรมศาสตร์และเชิญผู้ที่ประสบความสำเร็จในวิชาชีพมาเป็นอาจารย์พิเศษ/วิทยากร
2. ภาวะผู้นำ และการทำงานเป็นทีม ตลอดจนการมีวินัยในตนเอง	กำหนดให้มีรายวิชาที่นักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม เพื่อฝึกให้นักศึกษา ได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี มีความรับผิดชอบ รวมทั้ง มีการบันทึกการเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนและการนำเสนอของนักศึกษา เพื่อสร้างวินัยและการกล้าแสดงออก
3. จรรยาบรรณวิชาชีพ	ในรายวิชาที่เปิดสอนต้องส่งเสริมและสอดแทรกให้นักศึกษามีจริยธรรม และแนวทางการปฏิบัติตามมาตรฐานแห่งวิชาชีพ เพื่อสร้างประสิทธิภาพ ความเชื่อมั่น และการยอมรับในการปฏิบัติงาน
4. การดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย และมีเจตคติที่ดีต่อทางด้านคหกรรมศาสตร์	สอดแทรกในรายวิชา โดยการจัดกิจกรรมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงออกถึงการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาและมีเจตคติที่ดีต่อทางด้านคหกรรมศาสตร์

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (2) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ
- (3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- (2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- (3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- (4) มีความสุขภาพ อ่อนนุ่ม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย การเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา
- (2) เปิดโอกาสให้นักศึกษาจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม แสดงถึงความเสียสละ
- (3) สอดแทรกความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม
- (4) จัดกิจกรรมประเด็นคุณธรรม จริยธรรมที่กำลังพูดคุยในสังคม
- (5) สร้างความตระหนักในด้านจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดเวลาที่มอบหมายและการเข้าร่วมกิจกรรม
- (2) ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม
- (3) ประเมินจากการกระทำทุจริตในการสอบ
- (4) ประเมินผลจากกรณีศึกษาและการอภิปราย ด้านคุณธรรม จริยธรรม
- (5) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขา
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- (2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- (3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- (2) มอบหมายให้นักศึกษาทำโครงการ
- (3) ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้
- (4) ฝึกการแก้ปัญหาจากการสร้างสถานการณ์จำลอง
- (5) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) ประเมินด้านความรู้จากกิจกรรมของผู้เรียน
- (2) ประเมินจากการทดสอบ
- (3) ประเมินจากผลการปฏิบัติจากงานที่มอบหมาย
- (4) สังเกตพฤติกรรมจากการสร้างสถานการณ์จำลอง
- (5) ประเมินจากรายงานผลการศึกษาดูงาน

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐาน เพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางแก้ปัญหา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- (3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

- (1) มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์และสังเคราะห์
- (2) ส่งเสริมการเรียนรู้จากการแก้ปัญหา
- (3) ให้นักศึกษาปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง
- (4) การศึกษา ค้นคว้า และรายงานทางเอกสารและรายงานหน้าชั้นเรียน
- (5) การอภิปรายกลุ่ม

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย
- (2) ประเมินจากกิจกรรมด้านทักษะการแก้ปัญหา
- (3) ประเมินผลการปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง
- (4) สังเกตผู้เรียนในด้านการใช้ความคิดสร้างสรรค์

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล
- (2) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีความรับผิดชอบต่อผลการกระทำและการนำเสนอ

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดีเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทแต่ละหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่ม และสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) กำหนดการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่มและผลัดกันเป็นผู้รายงาน
- (2) ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น หรือการระดมสมอง โดยการจัดอภิปราย มีการเสวนางานที่มอบหมายที่ให้ค้นคว้า
- (3) ปลุกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับในงานกลุ่ม
- (4) ให้คำแนะนำในการเข้าร่วมกิจกรรมสโมสร กิจกรรมของมหาวิทยาลัยฯ เพื่อส่งเสริมทักษะการอยู่ในสังคม
- (5) ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ

- (1) ประเมินผลจากพฤติกรรมกรรมการทำหน้าที่เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
- (2) ประเมินผลจากการกิจกรรมสมมุติในการเสวนาและการอภิปราย
- (3) ประเมินผลจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
- (4) ติดตามการทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มของนักศึกษาเป็นระยะ พร้อมบันทึกพฤติกรรมเป็นรายบุคคล
- (5) สังเกตพฤติกรรมจากกิจกรรมการระดมสมอง

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) สามารถประยุกต์ให้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (5) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่หลากหลายอย่างเหมาะสมและปลอดภัย ในการเรียนรู้ สร้างสรรค์ และสื่อสาร

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล
- (2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- (3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ส่งเสริมให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูลและข้อมูลเชิงตัวเลข
- (2) มอบงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ และให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้น
- (3) การใช้ศักยภาพทางเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน
- (4) ส่งเสริมการเรียบเรียงข้อมูลและการนำเสนอ โดยให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง
- (2) ประเมินจากความสามารถจากการอธิบาย เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่าง ๆ และการอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน
- (3) สังเกตพฤติกรรมนักเรียนด้านความมีเหตุผลและมีการบันทึกเป็นระยะ

2.6 ด้านทักษะพิสัย

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านพิสัย

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่มี

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

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

2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะพิสัย

- (1) สร้างทักษะในการปฏิบัติงาน
- (2) สาธิตการปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ
- (3) สนับสนุนการเข้าประกวดทักษะด้านการปฏิบัติ
- (4) จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษา
- (5) สนับสนุนการทำโครงงาน
- (6) การฝึกงานในสถานประกอบการ

2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

- (1) การประเมินพฤติกรรมการทำงาน
- (2) การประเมินผลการทำงานในภาคปฏิบัติ
- (3) การประเมินโครงงานของนักศึกษา
- (4) การประเมินนักศึกษาวิชาสหกิจศึกษา

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อผลลัพธ์การเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรอง
ผลลัพธ์การเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และ กฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ 3) มีจรรยาบรรณทาง วิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและ สังคม	1) เข้าใจองค์ความรู้ใน สาขาวิชาอย่างกว้างขวาง และเป็นระบบ 2) สามารถติดตาม ความก้าวหน้าทางวิชาการ และเทคโนโลยีของสาขา 3) สามารถนำผลงานวิจัยที่ เกี่ยวข้องมาใช้ในการ แก้ปัญหาด้านวิชาการและ วิชาชีพ	1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐาน ของข้อมูลและข้อเท็จจริง 2) สามารถสืบค้น ตีความ และ ประเมินข้อมูล แนวคิด และ หลักฐาน เพื่อการวิเคราะห์ ปัญหา 3) สามารถบูรณาการความรู้ เพื่อการศึกษาปัญหาที่ ซับซ้อน และเสนอแนะ แนวทางแก้ปัญหา	1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และ ยอมรับความแตกต่าง ระหว่างบุคคล 2) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตาม ได้อย่างเหมาะสม 3) มีความรับผิดชอบต่อผล การกระทำและการ นำเสนอ	1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทาง คณิตศาสตร์และสถิติ 2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการ ทางคณิตศาสตร์และสถิติใน การศึกษาปัญหาและ การนำเสนอรายงาน 3) สามารถเลือกสื่อ และ เครื่องมือในการสืบค้น เก็บ รวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึง การนำเสนอข้อมูลสารสนเทศ ได้อย่างเหมาะสม 4) สามารถใช้ภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ อย่างมีประสิทธิภาพ 5) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลที่หลากหลายอย่าง เหมาะสมและปลอดภัย ในการเรียนรู้ สร้างสรรค์ และสื่อสาร

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
กลุ่มวิชาภาษาไทย																	
GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	○	●	●	●
GE2100102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ	●	○	○	●		○	●	○		○	○	●		○	●	○	○
GE2100103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	●
GE2100106 การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ																	
GE2200101 ภาษาอังกฤษเทคนิค	●	○		●	○	○		○	●	●	○	○					●
GE2200102 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	●	○	○	●	○	○		○	●	●	○						●
GE2200103 การอ่านภาษาอังกฤษ	●	○		●				○	●	●							●
GE2200104 การฟังภาษาอังกฤษ	●	○		●				○	●	●							●
GE2200105 การสนทนาภาษาอังกฤษ	●	○		●				○	●	●	○						●
GE2200106 ภาษาจีนพื้นฐาน	●	○	○	●				○	●	●							●
GE2200107 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	●				○	●	●	○						●
GE2200108 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	●	○		●	○			○	●	●							●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
GE2200109 ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ	●	○		●	○			○	●	●						●	
GE2200110 ภาษาอังกฤษเพื่อการพูดในที่สาธารณะและการโต้วาที	●	○		●	○			○	●	●	○	○				●	○
GE2200111 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์	○	●	○	●	○		○	○	●	●		○				●	○
GE2200112 ภาษาอังกฤษผ่านวรรณกรรมในสื่อ	●	○		●	○			○	●	●		○				●	
GE2200113 ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์	●	○		●	○			○	●	●		○				●	
GE2200114 ภาษาและวัฒนธรรม	●	○		●	○		○	○	●	●	○	○				●	○
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์																	
GE2300101 พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	●	○		●	○		○	●		●		○			○		●
GE2300102 มนุษย์สัมพันธ์	○	●		○		●		○	●	●	●	○			●	○	
GE2300103 ระเบียบวิธีวิจัย	○		●	○		●	○	●		○	●		○	●	●		○
GE2300107 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	●	○	●		○		●		○	●		○			●	○	
GE2300108 อาเซียนศึกษา	○	●		○	●		●		○	●	○				●	○	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
GE2300110 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข	○	●		○	●		○	●			○	●			○		●
GE2300111 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน		●	○	●	○		●		○	●	○	○	○		●		○
GE2300112 ชุมชนศึกษา		●	○		○	●	○	●		●				○	●		
GE2300113 วัยใส ใจสะอาด	●	●			○	●		○	●	●	○		●	○			
GE2400102 จิตวิทยาทั่วไป	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○		○	●	○	
GE2400103 ไทยศึกษา	●	○		●	○			●	○		○	●			○		●
GE2400104 การพัฒนาบุคลิกภาพ		●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●			●	○	
GE2400105 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน		●	○	●	○		○	●		○	○				●	○	
GE2400109 ทักษะการรู้สารสนเทศ	○		●	●		○	●	○			○	●			●	○	○
GE2400110 จิตปัญญาเพื่อการพัฒนาตน		●	○	●			●		○	●	○		○		●		○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ																	
GE2500101 พลศึกษา	●	○		●		○	●		○	○	●				●	○	
GE2500102 ลีลาศ	●	○		●	○			○	●		○	●	○			●	
GE2500103 กีฬาประเภททีม	●	○	○		○	●	●		○	○	●		●	○			
GE2500104 กีฬาประเภทบุคคล	●	○	○		○	●	●		○	○	●		●	○			
GE2500105 นันทนาการ	○	●		●		○		●	○	○	●				○		●
GE2500106 ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย	○	○	●	●	○		○		●	○		●	○		●		
GE2500107 การฝึกด้วยน้ำหนักเพื่อสุขภาพ	●	○		●		○		○	●	○		●		●			○
GE2500108 การวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ	●	○			●	○	○	●		●	○			○	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์																	
GE2600101 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	●	○	○	●	○		●	○	○	○	○	●	●	○		○	○
GE2600102 สถิติเบื้องต้น	●	○	○	●	○		●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○
GE2600103 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	●	○	○	●	○		●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○
GE2600104 การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○
GE2700101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	●	●	○	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○
GE2700102 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●		○	○		
GE2700103 ชีวิตกับเทคโนโลยี	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○
GE2700104 วิทยาศาสตร์กับเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก	●	●	○	●	○		●	○		●	○	○			○	○	●
GE2700105 การใช้ชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์																	
GE2810101 โลกในศตวรรษที่ 21	○		●		●	○			●	○				○	●		
GE2810102 การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ	○	●		●	○		○	●	○	●	●	○			●	○	
GE2810103 ชีวิตและการคิดเชิงบวก	○	●			●	○		○	●	●					●	○	
GE2810104 การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ	●	○		●		○	○		●	○	●			○	●		
GE2810105 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ			●			○		●				●					○
GE2810106 จิตอาสาและการป้องกันสาธารณภัย	○	●		●			○	●		●					●		
GE2810107 การคิดและการออกแบบนวัตกรรมสร้างสรรค์ของมนุษย์		●	○		●	○		○	●	●	○			●			
GE2810108 เรารัก มทร.พระนคร	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○		●	●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบต่อ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์																	
GE2820101 ปกิณกคณิตศาสตร์	●	○	○	●	○		●	○	○	○	○	●	●	○	○		○
GE2820102 วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	●	●	○	●	○		●	○		●	○				●	○	○
GE2820103 วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	○	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	●		○	●	●	○
GE2820104 การคิด การตัดสินใจและการแก้ปัญหา	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○
GE2820105 การเปลี่ยนผ่านสู่เทคโนโลยีสีเขียว เพื่อความยั่งยืน	●	○		●	○		○	●		●	●	○			●	●	○
GE2820106 ทรัพย์สินทางปัญญากับอุตสาหกรรมสีเขียว		●	○	●	○			●	○	○	●	○			●	●	○

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ ผลลัพธ์การเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ทักษะพิสัย
<p>1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน</p> <p>2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน</p> <p>3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่</p> <p>4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ</p>	<p>1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก</p> <p>2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์</p> <p>3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ</p>	<p>1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ</p> <p>3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ</p>	<p>1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดีเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ</p> <p>2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม</p> <p>3) มีทักษะในการบริหาร การจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล</p> <p>2) มีทักษะในการสื่อสารสามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม</p> <p>3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ</p>	<p>1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้</p> <p>2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ</p> <p>3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้</p>

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาชีพเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ			ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2011101 สิ่งทอและการตัดเย็บ	●	○				●		●	○				●	●	○		●		
HE2021102 พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	●	○	○	○	●	○		○	●		●	○	○	●		○	●		
HE2031103 ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	●	○			○	●	○	●	○		●	○	○	●	○				
HE2041104 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	●	○	○		●	○	○	○	●	○	●	○	○		●	○			
HE2041105 เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	●	○		○	○	●	○		●	○	●	○			○	●			
HE2001306 สัมมนาคหกรรมศาสตร์		●				●			●				●		○	●	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาชีพเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพบังคับ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2042101 ศิลปะประดิษฐ์	●	○			●			●			●			○			●	○	
HE2042102 หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	○	●			○	●	○		●	○	○					○	○	●	
HE2042103 การจัดดอกไม้		●		○	○		●		○	●	○		○			○	●	○	○
HE2042204 การจัดดอกไม้แบบไทย	●				○		●		●				●			○	●		○
HE2042205 ดอกไม้ประดิษฐ์	●				●			●			○					○	●		
HE2042206 แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง			●		●	○			○	●	●					○	●		
HE2042207 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	○		○	●	●		○	○	●			●	○	○	○				
HE2042208 ครอบครัวกับวิถีใหม่			○	●		●		●			●					○			
HE2042209 การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิก เพื่องานคหกรรมศาสตร์	●			○	●		○		●				○			●	●	○	
HE2042210 ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ	○	●			○	●	○	●	○		○					○	○	●	
HE2042311 การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	●	○	○		●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○		●		○
HE2042312 วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	●	○	○		●	●	●	○	○	●	○		●	●	●	●			
HE2042313 หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์		●	○		○	●	○	○	●		●		○	○	○	●			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาชีพเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพบังคับ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2042314 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์	○	○	●	○	●	○			●	○	●		○		●	○			
HE2042315 การเตรียมความพร้อมสหกิจ	●	●	○	●	●	○		●	○		●	○		○	○	●			
HE2042416 โครงการพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	○	●	○		●	●	○	●	●	○			●	○	○	●	○	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาชีพเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพเลือก)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
กลุ่มที่ 1 ผลิตภัณฑ์จากผ้า																			
HE2012103	พื้นฐานการตัดเย็บ		●				●			●			●			●	●		
HE2012105	การทำแบบตัดและตัดเย็บ		●				●			●	●					●		●	
HE2012211	การสร้างสรรค์แบบตัดและตัดเย็บ		●				●			●	●					●		●	
HE2013201	การย้อมสีสิ่งทอ		●				●			●			●	●					●
HE2013202	ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า			●				●		●	●					●		●	
HE2013203	ศิลปะการสร้างสรรค์ลวดลายสิ่งทอ		●					●		●			●			●		●	
HE2013204	ภูมิปัญญาผ้าไทย		●	○					●	●	●					●			
HE2013205	การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกาย			●				●		●	●					●		●	
HE2013206	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก		●				●			●	●			●		○		●	
HE2013209	นวัตกรรมการดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย					●	●				●		●			●	●		
HE2013310	การออกแบบและตัดเย็บผลิตภัณฑ์สัตว์เลี้ยง		●				●	○		○	●		●			●	●	○	
HE2013314	การตัดเย็บชุดวิวาห์		●				●				●			●	●	○			●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาชีพเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพเลือก)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
กลุ่มที่ 2 อาหาร																				
HE2022102	อาหารไทย	●	○		○	●				○	●		○	●	○		●	●		○
HE2022206	ขนมไทย	●	○		○	●	○			○	●		○	●	○		●	●	○	
HE2022209	เบเกอรี่	○		●		●		○		●	○	○				●		●		
HE2023201	อาหารไทยโบราณ	○	●			●	○		●	○		●	○		●		●			
HE2023203	อาหารประจำภาค	●	○			●	○			●	○		●			●	●	○		
HE2023204	อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ	●	●	●	●	●			●			●	○	●			●	●		
HE2023205	เครื่องดื่มและไอศกรีม	●				●			●	○		●			●		●	○		
HE2023206	การตกแต่งเค้ก	○	○	○	●			●	●	○	○	●	○	○	●		○		●	
HE2023208	อาหารญี่ปุ่น	●		○		●	○			○	●		○	●	○		●	●	○	
HE2023210	อาหารสุขภาพ	●	○	○	○	○	●		●	○		○	●		●	○	○	●	○	
HE2023213	ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร	○	○	○	●			●	●	○	○	●	○	○	●		○		●	
HE2023315	อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจ	●	●	●	●	●			●			●	○	●			●	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาชีพเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพเลือก)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
กลุ่มที่ 3 ดอกไม้และงานสร้างสรรค์																				
HE2043201	งานมาลัย			●	●			●		●				●	●				●	
HE2043202	แกะสลักเชิงธุรกิจ		●		●		●			●	○				○	●	○	●		
HE2043203	เทคนิคการจัดดอกไม้		●	○		●	○			○	○	○	●		●		○	●	●	
HE2043204	ผลิตภัณฑ์เครื่องหอมไทย	●				●				●	○	○	●			○	●			
HE2043305	ธุรกิจงานดอกไม้		●	○		●	○		●	○		○		●	●	○	●	●	○	●
HE2043306	ประยุกต์งานดอกไม้แบบไทย	●					●	○		●				●			○	●		○
HE2043307	ผลิตภัณฑ์งานใบตอง			●			○	●		●	○			○			○	○	●	
HE2043308	นวัตกรรมดอกไม้ประดิษฐ์	●				○		●			●	●		○			○	●		○
HE2043309	ศิลปะการจัดพาน	○		●			●			●	○	○	●				○	●	●	
HE2043310	งานเครื่องแขวน	●				●		○		●			●	○			○	○	●	
HE2043411	ดอกไม้สร้างสรรค์	●				○		●	○		●	○				○	●			○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาชีพเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพเลือก)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
กลุ่มที่ 4 ทัศนศิลป์สร้างสรรค์																				
HE2044201	ศิลปประยุกต์	●	○				●	○	○	●						○	●	○	●	
HE2044202	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	○	●			○	●	○	○	●			○	●			○	●	○	
HE2044203	วัสดุสร้างสรรค์ในงานทัศนศิลป์	○	●			○	●			●	○	○	○			●	○	○	●	
HE2044204	ภูมิปัญญาและศิลปะพื้นบ้าน	●			○		●	○		●	○	○	●			○	●	○		●
HE2044205	ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน	●	○			●	○	○	○	○	●		●	○			●		●	
HE2044206	ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์จากผ้า	●				●			●				●			○			●	○
HE2044207	ผู้ประกอบการนวัตกรรมศิลป์	○		●			●	○	○	●			○	●			○	○	●	○
HE2044208	ผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา	○	●	○		●			●				○			○			○	●
HE2044209	เทคนิคการถักสร้างสรรค์	●				●			●				●			○			●	
HE2044210	ศิลปะงานผ้าเพื่อการตกแต่งสถานที่		●	○		○		●		●	○		○	●			○	○	●	○
HE2044211	บรรจุภัณฑ์ในงานคหกรรมศาสตร์	●	○			○	●	○	○	●			○	○		○		●		○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาชีพเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพเลือก)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
กลุ่มที่ 5 ครอบครัวยุคใหม่และผู้สูงอายุ																				
HE2045201	ครอบครัวสัมพันธ์	○	●			●	○		●	○		●		○			○			
HE2045202	พัฒนาการครอบครัวและสังคม	●	○			○	●		○	●		●	○				○			
HE2045203	การอบรมเลี้ยงดูเด็ก	○	●	○			●		○	●			○			●		●		
HE2045204	ผลิตภัณฑ์ของเล่นสำหรับเด็ก	○	●				●	○	●			●					○		●	
HE2045305	ศิลปะสำหรับเด็ก	●	○				●	○		●	○	○	●			○	●	○	●	
HE2045306	วัยรุ่นศึกษา	○	●	○	○			●		●	○	●				●				
HE2045307	จิตวิทยาผู้สูงอายุ	●	○	○	●	○	●	○		●		●	○	○		○	●			
HE2045308	การดูแลผู้สูงอายุ	○	●	○	○	●	○		●	○		●	○			●				●
HE2045309	นันทนาการผู้สูงอายุ	○	●				●	○		●			●				○	●	○	
HE2045310	หัตถกรรมเพื่อผู้สูงอายุ	●	○			●	○		●		○	●			○			●	○	
HE2045311	การจัดสิ่งแวดล้อมสำหรับผู้สูงอายุ	○	●	○		●	○		●	○		●	○			○		●		
HE2045412	การจัดตั้งธุรกิจการดูแลผู้สูงอายุ	○	○	●	○		●			○	●		○	●	●	○	○			
HE2045413	การจัดตั้งธุรกิจการดูแลเด็ก	○	○	●	○		●			○	●		○	●	●	○	○			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาชีพเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพเลือก)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย				
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3		
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																					
HE2046301	การฝึกงานทางคหกรรมศาสตร์		●	●	●	●	●	●			●	○	●	●	○			●	●	○	○
HE2046402	สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์		●	●	●	●	●	●			●	○	●	●	○			●	●	○	○
HE2046403	การนำเสนองานทางคหกรรมศาสตร์			●				●			●				●		○	●	●		

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. ภาวะเทียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยต้องกำหนดระบบและกลไกในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา และสร้างความเข้าใจให้กับผู้ปฏิบัติงานทั้งองค์กรให้มีแนวทางในการดำเนินการเป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยถือเป็นส่วนหนึ่งของการประกันคุณภาพภายใน เพื่อยืนยันว่าผู้สำเร็จการศึกษาทุกคน มีผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างน้อยเป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 การทวนสอบในระดับรายวิชา

มีการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes) ของนักศึกษา ในทุกรายวิชาที่มีการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา โดยนักศึกษา ผู้สอน และมีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เพื่อดำเนินการทวนสอบตามกระบวนการที่กำหนด หรือตามระบบและกลไกที่มหาวิทยาลัยกำหนด และรายงานผลให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร, ผู้บริหารระดับคณะวิชาทราบ และเพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุงรายวิชาอย่างต่อเนื่อง

2.1.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตร

มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) ประจำปีภาคการศึกษาหรืออย่างน้อยประจำปีการศึกษา เป็นไปตามระบบประกันคุณภาพภายในระดับหลักสูตร เพื่อเป็นการทวนสอบว่าแต่ละรายวิชาของหลักสูตร ในแต่ละภาคการศึกษา/ปีการศึกษา มีรายวิชาใดบ้างในภาพรวมที่นักศึกษา ผู้สอน และคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ พบปัญหาและอุปสรรคหรือข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุง พัฒนา และต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุง หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

มีกระบวนการในการดำเนินการ เพื่อยืนยันว่าบัณฑิตทุกคนที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา มีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยอาจใช้การประเมินจาก

- (1) การทวนสอบหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และ/หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก นำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษามาประกอบการจัดทำ มคอ.7 เพื่อการพัฒนาปรับปรุง สาระรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา
- (2) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตในแต่ละรุ่นปีการศึกษา ในด้านที่เป็นนัยสำคัญต่อการนำข้อมูลมาใช้เพื่อการพัฒนาหลักสูตร อาทิ ระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ความสามารถ ที่นำไปใช้ในการทำงาน ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร เป็นต้น
- (3) การประเมินจากสถานศึกษาอื่นถึงระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม คุณสมบัติต่างอื่น ๆ ของบัณฑิตที่เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาในสถานศึกษานั้น ๆ

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และมีผลการศึกษาดำเนินตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 และผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- 1.1 มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะวิชา
- 1.2 ชี้แจงแนวทางการเรียนการสอน บทบาทของผู้สอน เทคนิคการสอน การใช้สื่อการสอน การวัดและประเมินผล ศึกษารายละเอียดในแต่ละหมวดของหลักสูตร และการวิจัยในชั้นเรียน
- 1.3 แนะนำการเขียน มคอ.3 - มคอ.6 ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552
- 1.4 กำหนดอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อช่วยเหลือและให้คำปรึกษา

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- (1) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยการสอนอย่างต่อเนื่อง
- (2) มีการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลให้ทันสมัย
- (3) สนับสนุนให้อาจารย์มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการวัดและประเมินผล ร่วมกับคณาจารย์ในหลักสูตรอื่น
- (4) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนการสอน
- (5) ศึกษาดูงาน อบรม สัมมนา ด้านการเรียนการสอนและการวัดและการประเมินผล

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

- (1) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม
- (2) ส่งเสริม สนับสนุนการทำวิจัยในชั้นเรียน วิจัยเชิงวิชาชีพ การบูรณาการงานวิจัยเข้ากับการเรียนการสอน
- (3) ส่งเสริมให้อาจารย์มีประสบการณ์ในงานอุตสาหกรรม การฝังตัวในสถานประกอบการ
- (4) ให้การสนับสนุนการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการ และวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์
- (5) สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
- (6) สนับสนุนให้อาจารย์ เขียนตำรา หรือจัดทำผลงานทางวิชาการ เพื่อส่งเสริมการมีตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น

2.3 การพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ใหม่)

- (1) สํารวจและวางแผนทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้ อาทิ เกษียณอายุ ลาศึกษาต่อ ย้ายหรือสับเปลี่ยนไปประจำหลักสูตรอื่น เป็นต้น
- (2) แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ใหม่) และมีการให้ความรู้ ความเข้าใจในการบริหารหลักสูตรโดยประธานหลักสูตรหรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนอื่นที่ถูกลมอบหมาย
- (3) ร่วมประชุมและร่วมจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ. 7) ประจำปี/ประจำปี
- (4) ส่งเสริมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ใหม่) ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ และสร้างเสริมประสบการณ์ ในการบริหารหลักสูตรในทุก ๆ ด้าน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการบริหารหลักสูตรกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

การดำเนินการด้านการประกันคุณภาพหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 รวมทั้งระบบประกันคุณภาพการศึกษา ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2557 ของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา โดยใช้เกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบ ดังนี้

1. การกำกับมาตรฐาน
2. บัณฑิต
3. นักศึกษา
4. อาจารย์
5. หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

โดยหลักสูตรต้องมีการดำเนินการให้เป็นไปตามเกณฑ์และ/หรือประเด็นสำคัญในแต่ละองค์ประกอบดังกล่าวอย่างมีคุณภาพ ตามรายละเอียด ดังนี้

1. การกำกับมาตรฐาน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำหนดการกำกับมาตรฐานให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 สอดคล้องกับกฎกระทรวงว่าด้วย ระบบ หลักเกณฑ์ และวิธีการประกันคุณภาพการศึกษา พ.ศ. 2557 คำนึงถึงการจัดการศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ในการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับบริบทและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมอบหมายให้กองวิชาการและพัฒนาคณาจารย์ ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมของมหาวิทยาลัย และคณบดีทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารหลักสูตรในระดับคณะวิชา โดยในระดับหลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่บริหารหลักสูตร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร รวมทั้งมีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานเป็นประจำทุกปี และพิจารณาปรับปรุงแก้ไข การดำเนินงานหรือพัฒนาหลักสูตร

ทั้งนี้การกำกับมาตรฐาน ในด้านการบริหารหลักสูตรจะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร บริหารหลักสูตรจำนวน 5 คน โดยมีผู้บริหารคณะวิชา เป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งการกำกับมาตรฐานหลักสูตรต้องเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังนี้

1.1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 5 คน

1.2 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการ ที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

1.3 กรอบระยะเวลาในการปรับปรุงหลักสูตรไม่เกิน 5 ปี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะต้องวางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับฝ่ายบริหารและอาจารย์ผู้สอน โดยมีการติดตาม รวบรวมข้อมูลสำหรับใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรทุกปีอย่างต่อเนื่อง

2. บัณฑิต

หลักสูตรต้องมีการบริหารคุณภาพของบัณฑิตให้เป็นไปตามเกณฑ์โดยมีประเด็น ดังนี้

2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ มีการกำหนดคุณลักษณะพึงประสงค์ และครอบคลุมมาตรฐานผลการเรียนรู้ อย่างน้อย 5 ด้าน ประกอบด้วย 1) คุณธรรม จริยธรรม 2) ความรู้ 3) ทักษะทางปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีการเพิ่ม 6) ทักษะพิสัย (เฉพาะหลักสูตรปฏิบัติการ/วิชาชีพ) โดยพิจารณาจากข้อมูลป้อนกลับจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายด้าน ประกอบด้วย สถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งนี้หลักสูตรมีการประเมินคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต ซึ่งต้องได้คะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5

2.2 การมีงานทำหรือประกอบอาชีพของผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้สำเร็จการศึกษา

นอกจากนั้นมหาวิทยาลัยได้ทำการสำรวจความพึงพอใจและความคาดหวังของผู้ใช้บัณฑิตเป็นประจำทุกปี และแจ้งผลการสำรวจให้กับคณะวิชาได้รับทราบเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

3. นักศึกษา

หลักสูตรมีการดำเนินการเกี่ยวกับนักศึกษา

3.1 การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.1 การรับนักศึกษา สาขาวิชา ดำเนินการรับนักศึกษาภายในกำหนดของมหาวิทยาลัย โดยมีดำเนินการตามกระบวนการหรือระบบและกลไก คือ

(1) แต่งตั้งคณะกรรมการสอบคัดเลือก สอบสัมภาษณ์และออกข้อสอบ

(2) กำหนดคุณสมบัติผู้สมัคร

(3) กำหนดวัน-เวลาการสอบข้อเขียนและสัมภาษณ์

(4) ประกาศผู้ผ่านการสอบคัดเลือกและลงทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ก่อนการเข้าศึกษา

มีการตรวจสอบความรู้พื้นฐานด้านคณิตศาสตร์ ภาษาอังกฤษและการใช้คอมพิวเตอร์ โดยพิจารณาจากผลการสอบคัดเลือกหากพบว่า พื้นฐานความรู้ไม่เพียงพอก็จัดกิจกรรมสอนเสริมให้ ส่วนการปรับตัวของนักศึกษา จัดอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งทางคณะ/สาขาวิชาได้เตรียมไว้เป็นผู้ให้คำปรึกษาและแนะแนวแก่นักศึกษาทุกคน รวมทั้งมีการพัฒนาเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้กับนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง ทั้งก่อนเข้าเรียนและระหว่างเรียน ผ่านกิจกรรมที่เหมาะสม ซึ่งสามารถสอดแทรกในรายวิชาต่าง ๆ ได้

3.2 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

สาขาวิชามีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่ นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียน สามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของสาขาวิชาทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่ นักศึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาทุกคนต้องกำหนดวัน-เวลาและชั่วโมง สถานที่ให้คำปรึกษา โดยมีการประกาศแจ้งให้นักศึกษาทราบอย่างเป็นระบบ เพื่อให้ นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ยังมีที่ปรึกษากิจกรรมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

3.3 กระบวนการและผลการดำเนินงาน (การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการ) ข้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.3.1 การคงอยู่ของนักศึกษา

แต่ละปีการศึกษาของนักศึกษาในแต่ละชั้นปี หลักสูตรต้องมีการติดตามจำนวนหรืออัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในแต่ละรุ่น อย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้ม (Trend) ด้านการคงอยู่ของนักศึกษา ในกรณีที่มีแนวโน้มที่ลดลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องวิเคราะห์หาสาเหตุ หรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าวเพื่อทำให้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.2 การสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรต้องมีการติดตามจำนวนบัณฑิตหรืออัตราการสำเร็จการศึกษาในแต่ละรุ่นตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร อย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มด้านการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา ในกรณีที่มีแนวโน้มที่ลดลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องวิเคราะห์ หาสาเหตุ หรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าวเพื่อทำให้การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา ในประเด็นความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการที่ดำเนินการให้กับนักศึกษา ตามกิจกรรมด้านการคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา รวมทั้งผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา อย่างน้อย 3 ปีต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงาน สามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4. อาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาจารย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตบัณฑิตจึงมีการกำหนดระบบและกลไก ในประเด็นเกี่ยวกับการบริหารและพัฒนาอาจารย์ คุณภาพอาจารย์และผลที่เกิดกับอาจารย์ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพเหมาะสม มีคุณสมบัติสอดคล้องกับสภาพบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย โดยผู้บริหารมีการกำหนดนโยบาย แผนระยะยาวในการส่งเสริม สนับสนุน ให้อาจารย์มีการพัฒนาจนมีคุณสมบัติทั้ง เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร หรือตามมาตรฐานวิชาชีพที่กำหนด โดยพิจารณาจากองค์ประกอบด้านอาจารย์ ดังนี้

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

หลักสูตรต้องมีระบบและกลไก หรือกระบวนการในการรับอาจารย์ใหม่ มีการกำหนดเกณฑ์คุณสมบัติและการคัดเลือกอาจารย์ที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยคณะกรรมการการอุดมศึกษา นอกจากนี้หลักสูตรต้องมีระบบการบริหารอาจารย์และระบบการส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ (โดยเฉพาะอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557) ทั้งด้านการเรียนการสอน วิจัย การนำเสนอผลงานวิชาการ หรือการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น โดยมีนโยบายและแผนพัฒนาอาจารย์ประจำปี และระยะปานกลาง มีระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ที่ชัดเจนสามารถปฏิบัติได้ ภายใต้ข้อจำกัด งบประมาณ ทรัพยากรรวมทั้งกิจกรรมและระยะเวลาที่ใช้ในการพัฒนา ทั้งนี้ในการดำเนินการดังกล่าว หลักสูตรต้องมีกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็นสำคัญที่ประกอบด้วย (1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ (3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งการกำกับ ติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วนและต่อเนื่อง

4.2 คุณภาพอาจารย์

หลักสูตรมีการตระหนักถึงคุณภาพอาจารย์ให้มีคุณสมบัติที่เหมาะสม ด้านความรู้ ทักษะความเชี่ยวชาญในหลักสูตรที่สอน และปริมาณที่เพียงพอต่อการบริหารหลักสูตร เพื่อให้การผลิตบัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์ โดยการพัฒนาอาจารย์ทางคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้หลักสูตรคำนึงถึงประเด็นสำคัญให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณภาพตามเกณฑ์การประกันคุณภาพ

การศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557 ดังนี้ (1) ร้อยละของการมีคุณวุฒิปริญญาเอก (2) ร้อยละของการดำรงตำแหน่งทางวิชาการ (3) ผลงานทางวิชาการ รวมทั้งการกำกับ ติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วนและต่อเนื่อง

4.3 ผลลัพธ์ที่เกิดกับอาจารย์

หลักสูตรต้องมีระบบและกลไกในการส่งเสริม สนับสนุน ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามเกณฑ์ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557) มีอัตราการคงอยู่ที่สูง หรือมีแนวโน้มที่จะไม่โยกย้าย หรือการไม่ถูกปรับให้ไปอยู่ในหลักสูตรอื่นในแต่ละปี และสิ่งสำคัญหลักสูตร ต้องมีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน ต่อการทำหน้าที่บริหารหลักสูตรโดยเป็นการประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการที่ได้ ดำเนินการให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามกิจกรรมต่าง ๆ ในประเด็นการบริหารและพัฒนา อาจารย์ ทั้งนี้หลักสูตรต้องเก็บข้อมูลอย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการ ดำเนินงาน สามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการบริหารจัดการเพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับ หลักสูตร พ.ศ. 2557 ในประเด็นสำคัญ ดังนี้

5.1 สารระยรายวิชาในหลักสูตร

หลักสูตรมีการออกแบบสารระยรายวิชาโดยการกำกับ ติดตาม ควบคุม การจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มี เนื้อหาที่ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ก้าวทันความทันสมัยใน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการรายวิชาต่าง ๆ การ เปิด-ปิดรายวิชา ให้สอดคล้องกับแผนการเรียนที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิตและตลาดแรงงาน โดยเน้นการสอนที่ผู้เรียนเป็นสำคัญ กระบวนการที่ดำเนินการ ครอบคลุม (1) การออกแบบหลักสูตรและสารระยรายวิชา และ (2) การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย ตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร ต้องมีการวิเคราะห์ข้อมูลการเรียน การสอนทุกรายวิชา จากรายงานผลการดำเนินการ รายวิชา (มคอ.5) ทุกภาคการศึกษา เพื่อหาประเด็นที่มีนัยสำคัญต่อการออกแบบรายวิชา ให้มีเนื้อหา สารระยรายวิชาที่ทันสมัย เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของโลกและสอดคล้องกับความต้องการของ ตลาดแรงงาน เป็นประจำทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยศึกษาข้อมูลจากความคิดเห็นของผู้สอน และนักศึกษาที่รายงานใน มคอ.5 ซึ่งจะเป็นนัยสำคัญที่ต้องนำมาเขียนในรายงานผลการดำเนินการ ของหลักสูตร (มคอ.7) ต่อไป เพื่อการประเมินผล ปรับปรุง ควบคุมและพัฒนาในประเด็นการ ออกแบบสารระยรายวิชาในหลักสูตรทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ ทักษะ และ ความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ต้องทันสมัยของผู้สอน ที่ถูกมอบหมายให้ รับผิดชอบในรายวิชาที่สอน เพื่อให้ นักศึกษามีโอกาสได้เรียนรู้จากผู้สอนที่มีประสบการณ์ และ นักศึกษาได้รับการเรียนรู้จากผู้รู้จริง สำหรับกระบวนการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรต้องมีการ ดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็น ดังนี้ (1) การกำหนดผู้สอน (2) การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบ การจัดทำแผนการเรียน (3) การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการ วิชาการแก่สังคม และการทำนุบำรุง ศิลปะและวัฒนธรรม ทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร ต้องใช้กระบวนการจัดการเรียนการสอนที่ใช้สื่อเทคโนโลยีสมัยใหม่ สอดคล้องกับทักษะใน ศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ผู้สอนมีหน้าที่อำนวยความสะดวก ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา มีกลไกในการส่งเสริม กำกับ ติดตามให้ผู้สอนมี ความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในการเขียน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างมีคุณภาพ รวมทั้ง การกำหนด กิจกรรมในรายวิชาที่สามารถบูรณาการการเรียนการสอนกับงานวิจัย และ/หรือการบริการวิชาการ แก่สังคม การทำนุบำรุง ศิลปะและวัฒนธรรม

5.3 การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมิน เครื่องมือประเมินที่มี คุณภาพ ที่ใช้ในระบบการประเมินผู้เรียน รวมทั้งวิธีการให้เกรดที่สะท้อนถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ อย่างเหมาะสม มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการ ปฏิบัติงานจริงของนักศึกษา โดยมีข้อมูลป้อนกลับไปยังผู้เรียน เพื่อให้สามารถแก้ไขจุดอ่อนและเสริม จุดแข็งของตนเองได้ ทั้งนี้กระบวนการหรือระบบการประเมิน หลักสูตรต้องดำเนินการในประเด็นที่ สำคัญ ดังนี้ (1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อย่างน้อย 5 ด้าน (2) การตรวจสอบการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา และ (3) การกำกับการ ประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร หลักสูตรต้องตระหนักถึงการทวนสอบ ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา มีระบบและกลไกใน การดำเนินการที่ชัดเจน มีการวิเคราะห์ข้อมูลจาก รายงาน มคอ.5, มคอ.6 และมคอ.7 เพื่อประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes) ของ นักศึกษาเป็นประจำทุกภาคการศึกษา/ประจำปี อย่างต่อเนื่อง

5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ในแต่ละปีการศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีการดำเนินการตามตัวบ่งชี้ ที่กำหนดใน กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อย่างน้อย 12 ตัวบ่งชี้ ที่ปรากฏในหลักสูตร (มคอ.2) หมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยมีการรายงานผลการดำเนินงานประจำปีใน มคอ.7 และ/หรือรายงานการ ประเมินตนเอง (Self-Assessment Report - SAR) เพื่อรองรับการตรวจสอบและประเมินคุณภาพ

การบริหารหลักสูตร ตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ที่กำหนดเกณฑ์ โดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีการบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนหรือสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วยความพร้อมทางกายภาพ ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ, ความพร้อมด้านอุปกรณ์ ได้แก่ เครื่องมือและอุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด และการบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ Wifi และอื่น ๆ ที่เพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งการบำรุงรักษา สนับสนุนให้นักศึกษาเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้ใช้บริการ โดยพิจารณาร่วมกับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ โดยผลการประเมินต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0 ทั้งนี้หลักสูตรอาจจะบุ่งสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็น (เพิ่มเติม) ในแต่ละปีการศึกษาให้ชัดเจน นอกเหนือจากสิ่งสนับสนุนทั่วไป สำหรับหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วย

- (1) ห้องปฏิบัติการการจัดดอกไม้
- (2) ห้องปฏิบัติการงานประดิษฐ์
- (3) ห้องปฏิบัติการครัว
- (4) ห้องปฏิบัติการผ้าและการตัดเย็บ

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการประเมินตามตัวบ่งชี้ต้องบรรลุเป้าหมาย ตามเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้ในคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ซึ่งต้องมีผลการดำเนินงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี ทั้งนี้ ในแต่ละปีการศึกษา หลักสูตรต้องดำเนินงานให้ตัวบ่งชี้ตามข้อ 1-5 ผ่านการประเมินทุกปีการศึกษา

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ แห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุด ภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุด ปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการ เรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่ผ่านมา	-	X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำ ด้านจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปี ละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่ น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนน เต็ม 5.0	-	-	-	-	X
รวมตัวบ่งชี้บังคับที่ต้องดำเนินการ (ข้อ 1-5) ในแต่ละปี	5	5	5	5	5
รวมตัวบ่งชี้ในแต่ละปี	9	10	10	11	12

หมวดที่ 8 การประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- (1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดการประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีความรู้และทักษะในการใช้วิธีสอนหรือกลยุทธ์การสอนที่หลากหลายและมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล
- (2) อาจารย์ผู้สอนต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามจากนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว จะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการสอนที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอนหรือกลยุทธ์การสอนให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน โดยช่วงหลัง การสอนให้มีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และ/หรือการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา
- (3) การสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ โดยอาจารย์ผู้สอน ด้วยเครื่องมือที่เหมาะสม อาทิ ใช้แบบสอบถาม หรือการสัมภาษณ์รายกลุ่ม รายบุคคล และประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษา จากการทำกิจกรรมและดูคะแนนจากผลการสอบ
- (4) ส่วนกระบวนการด้านการนำผลการประเมินไปปรับปรุง ทำโดยรวบรวมปัญหา ข้อเสนอแนะ เพื่อปรับปรุงและกำหนดให้ทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- (1) การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกภาคการศึกษา
- (2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมิน โดยการดูแผนการสอนที่ผู้สอนเขียนหรือออกแบบวิธีสอนหรือกลยุทธ์ในการสอน จากรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) และติดตามผลการนำไปใช้ จากรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) หากพบว่าไม่มีประสิทธิผล ต้องมีแนวทางในการปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นและกำกับ ติดตาม ประเมินผลอย่างต่อเนื่อง
- (3) ประเมินการใช้กลยุทธ์ในการสอนจากผู้ร่วมสอนในรายวิชา ด้วยวิธีที่เหมาะสม อาทิ การเข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนในชั้นเรียน ดูบริบทต่าง ๆ ในห้องเรียน สภาพความสนใจของผู้เรียน และการทำกิจกรรม

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- 2.1 ประเมินโดยนักศึกษา บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร
 นักศึกษาใช้ระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ทางหลักสูตรมีระบบติดตามภาวะการมีงานทำของบัณฑิต รวมทั้งโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา
- 2.2 ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
 แบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
- 2.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน/ภายนอก ประเมินจากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) หรือรายงานผลการประเมินตนเอง, การสัมภาษณ์ผู้บริหารรวมทั้งผู้เกี่ยวข้อง และจากการเยี่ยมชมบริบทหรือสภาพการเรียนการสอน ทั่วไป

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะวิชา ซึ่งหลักสูตร ดำเนินการตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ของสำนักงานคณะกรรมการการ อุดมศึกษา (สกอ.)

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

การทบทวนผลการประเมินจะทำให้ทราบจุดอ่อน จุดแข็ง วิฤติ และโอกาสของการบริหาร หลักสูตร ทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา หากพบปัญหาต้องทำการพัฒนาปรับปรุง โดยอาจจำแนก ออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การปรับปรุงย่อยและการปรับปรุงใหญ่ โดยที่การปรับปรุงย่อย หมายถึง กรณีที่พบ ปัญหาในระดับรายวิชา สามารถดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้นได้ทันทีตลอดเวลาที่พบปัญหา ส่วนการ ปรับปรุงใหญ่ หมายถึง การปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับซึ่งจะดำเนินการ ทุก ๆ 5 ปี เพื่อให้หลักสูตรมีความ ทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงาน คณะกรรมการการอุดมศึกษา โดยดำเนินการ ดังนี้

- (1) ผู้สอนวิเคราะห์หรือทบทวนข้อมูลที่ได้จากการประเมินการสอนโดยนักศึกษาในระหว่าง การสอน แล้วทำการปรับปรุงทันที ก่อนการสอนในครั้งต่อไป เมื่อสิ้นภาคการศึกษาต้อง รายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.5) หากมีนัยสำคัญที่ต้องแก้ไขด้านกลยุทธ์การ สอนและ/หรือ การประเมินกลยุทธ์การสอน และส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง ให้มีการวางแผน ปรับปรุงสาเหตุหรือปัญหาดังกล่าว โดยจัดทำรายละเอียดใหม่ในการเขียน มคอ.3 เพื่อใช้ ในการสอนครั้งต่อไป ทั้งนี้ต้องมีการเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ความเห็นชอบ ก่อนนำไปสอนจริง

- (2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) มีการให้ข้อเสนอต่อการปรับปรุงหลักสูตรเป็นประจำปี จากการรวบรวมข้อมูลการประเมินโดยนักศึกษาปีสุดท้าย บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาจัดทำแผนพัฒนาปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการ และดำเนินการตามแผน มีการกำกับติดตาม ประเมินผล พัฒนาอย่างต่อเนื่อง
- (3) ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เสนอแนวทางและความคิดที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรร่วมกัน ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาด้านบุคลากร งบประมาณ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้ ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับวิธีการสอนและวิธีประเมินการสอนที่มีคุณภาพ รวมทั้งการทบทวนกระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาจากการปฏิบัติงานจริง ให้มีความสอดคล้องกับระบบและกลไกที่กำหนดไว้
- (4) ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยปีละ 4 ครั้ง พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินการหลักสูตร จากร่างรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดม ความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินการเพื่อใช้ในรอบการปีการศึกษาต่อไป โดยจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) เสนอคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมในมุมมองของผู้บริหารและผู้ทรงคุณวุฒิ

เอกสารแนบ : ภาคผนวก

ภาคผนวก ก	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560
ภาคผนวก ข	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559
ภาคผนวก ค	ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร
ภาคผนวก ง	ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
ภาคผนวก จ	ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร
ภาคผนวก ฉ	บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)
ภาคผนวก ช	คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๖๐

โดยที่เห็นสมควรปรับปรุงหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพได้มาตรฐาน และสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ ๙/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

(๑) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐

(๒) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๒

(๓) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๗

(๔) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัยหรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะในมหาวิทยาลัยที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการวิทยาลัย หรือหัวหน้าส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะในมหาวิทยาลัยที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่เข้ารับการศึกษาระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัย

“กรรมการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะ

“สาขาวิชา” หมายความว่า สาขาวิชาต่าง ๆ ที่จัดการเรียนการสอนในคณะ

“หัวหน้าสาขาวิชา” หมายความว่า หัวหน้าสาขาวิชาที่รับผิดชอบงานของสาขาวิชาในคณะ

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ประจำในคณะซึ่งคณบดีแต่งตั้งและมอบหมายให้ทำหน้าที่แนะนำ ให้คำปรึกษาด้านการศึกษา ตักเตือนและดูแลความประพฤติ ตลอดจนรับผิดชอบในการลงทะเบียนเรียนรายวิชาและติดตามผลการศึกษานักศึกษา

“อาจารย์ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่รับผิดชอบสอนรายวิชาในระดับปริญญาตรี

“แผนการเรียน” หมายความว่า แผนการจัดการเรียนในแต่ละภาคการศึกษาของแต่ละหลักสูตร ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยตามระยะเวลาและรายวิชาที่กำหนด การจัดแผนการเรียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากกรรมการคณะ

“ค่าจัดการศึกษา” หมายความว่า ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนและค่าสนับสนุน การจัดการศึกษาแบบเหมาจ่าย

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศหรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

การใดที่ไม่ได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ให้นำเสนอสภามหาวิทยาลัยพิจารณา โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาวิชาการ

หมวด ๑

ระบบการศึกษา

ข้อ ๖ ปีการศึกษาให้เริ่มต้นตั้งแต่วันที่ ๑ มิถุนายนของทุกปี และสิ้นสุดลงในวันที่ ๓๑ พฤษภาคมของปีถัดไป

ข้อ ๗ ระบบการศึกษา

(๑) มหาวิทยาลัย จัดการศึกษาโดยการกำกับดูแลคณะและสาขาวิชาต่างๆ คณะใดหรือสาขาวิชาใดมีหน้าที่จัดการศึกษาหลักสูตรใด ให้จัดการศึกษาในหลักสูตรนั้นแก่นักศึกษาทุกคนทั้งมหาวิทยาลัย

(๒) การศึกษาในมหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค (Semester System) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่งๆ ออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ คือ

(ก) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไปเป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

(ข) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไปเป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

กำหนดวันเปิดภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้เวลาศึกษา ๘ สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

(๓) สาขาวิชาต่างๆ จัดสอนรายวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบตามข้อกำหนดของหลักสูตรรายวิชาหนึ่งๆ กำหนดปริมาณการศึกษาเป็นจำนวนหน่วยกิตและสอนรายวิชานั้นๆ ในเวลาหนึ่งภาคการศึกษา

(๔) หน่วยกิต หมายถึง หน่วยที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษา ในแต่ละรายวิชาจะมีจำนวนหน่วยกิตกำหนดไว้ ตามหลักเกณฑ์ดังนี้

(ก) ภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหา ไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(ข) ภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(ค) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(ง) การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดซึ่งได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้นๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๕) รายวิชาหนึ่งๆ ประกอบด้วย รหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต จำนวนชั่วโมงทฤษฎี จำนวนชั่วโมงปฏิบัติ จำนวนชั่วโมงศึกษานอกเวลา และคำอธิบายรายวิชาที่จะสอนในรายวิชานั้นๆ

(๖) รายละเอียดของจำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษาซึ่งนับจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้นๆ มีดังนี้

(ก) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา (ภาคสมทบ)

(ข) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา (ภาคสมทบ)

(ค) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา (ภาคสมทบ)

หมวด ๒
การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๘ ลักษณะและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยจะต้องมีลักษณะและคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

- (๑) เป็นผู้ที่มีคุณวุฒิการศึกษาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร
- (๒) เป็นผู้ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง โรคที่สังคมรังเกียจหรือโรคที่จะเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา
- (๓) ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสียอย่างร้ายแรง

ข้อ ๙ การคัดเลือกผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศการคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี ซึ่งมหาวิทยาลัยจะได้ประกาศให้ทราบเป็นคราวๆไป

หมวด ๓
การขึ้นทะเบียนและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๐ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

(๑) ผู้ได้รับการคัดเลือกจะมีสภาพเป็นนักศึกษา ต่อเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย โดยปฏิบัติตามประกาศมหาวิทยาลัย

(๒) การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาต้องดำเนินการด้วยตนเอง พร้อมทั้งชำระเงินค่าจัดการศึกษา และค่าธรรมเนียมต่างๆ ตามวัน เวลาและสถานที่ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) นักศึกษาต้องมีบัตรประจำตัวนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ซึ่งออกให้โดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

(๔) นักศึกษาจะมีอาจารย์ที่ปรึกษา ตามที่คณะแต่งตั้ง

ข้อ ๑๑ การลงทะเบียนเรียนรายวิชา

(๑) มหาวิทยาลัยจะจัดให้มีการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาต่างๆ ในแต่ละภาคการศึกษาให้เสร็จก่อนการเปิดภาคการศึกษานั้นๆ

(๒) ในกรณีมีเหตุอันควร คณะอาจประกาศงดการเรียนการสอนรายวิชาใด หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้

(๓) การงดการเรียนการสอนรายวิชาใดที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไปบ้างแล้ว จะต้องกระทำภายใน ๒ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน

ข้อ ๑๒ การลงทะเบียนเรียน ให้กระทำตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิตและไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อนนักศึกษาลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

(๒) การลงทะเบียนเรียนเกินกว่าที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๒ (๑) จะกระทำได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจากคณบดี แต่ต้องไม่เกิน ๒๕ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาใดภาคการศึกษานั้นเพียงภาคการศึกษาเดียว หาก

มีความจำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนเกิน ๒๕ หน่วยกิต ให้เสนออธิการบดีพิจารณาเป็นรายๆ ไป จำนวนหน่วยกิตสูงสุดนี้ไม่รวมถึงรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต (AU)

(๓) การลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๙ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ จะกระทำเฉพาะกรณีเจ็บป่วยหรือมีเหตุอื่นที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษาและได้รับอนุญาตจากคณบดี เว้นแต่เป็นภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนวิชาสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือการฝึกภาคสนาม หรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา

(๔) นักศึกษาต้องรับผิดชอบต่อการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆ ตามวัน เวลาและสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนดพร้อมทั้งชำระเงินค่าจัดการศึกษา ค่าธรรมเนียมการศึกษาและหนังสือต่างๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๕) นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนนไม่สมบูรณ์ (I) ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา และไม่สามารถขอเปลี่ยนระดับคะแนนไม่สมบูรณ์ได้ทันในภาคการศึกษานั้น จะต้องขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาและชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด เพื่อขอเปลี่ยนระดับคะแนนไม่สมบูรณ์ ในภาคการศึกษาถัดไป

(๖) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆ ต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ที่ปรึกษาและหัวหน้าสาขาวิชาที่นักศึกษาสังกัด

(๗) ในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาผู้ใดลงทะเบียนหลังวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ จะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม(ค่าปรับ) ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากเกินกว่า ๒ สัปดาห์ นับจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนด มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้ลงทะเบียนไม่ว่ากรณีใดๆ นักศึกษาต้องลาพักการศึกษา และชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดเท่านั้น

(๘) ในภาคการศึกษาปกติ หากนักศึกษาผู้ใดไม่ลงทะเบียนเรียน ไม่ขอลาพักการศึกษาภายใน ๒ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา มหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษาผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(๙) สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามกำหนดในประกาศมหาวิทยาลัย มิฉะนั้นจะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม(ค่าปรับ) หากลงทะเบียนเรียนและชำระเงินช้ากว่ากำหนดเกิน ๑ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาค เป็นอันหมดสิทธิเข้าศึกษาในภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้น

(๑๐) ให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้ใดที่ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัยตามข้อ ๑๒ (๘) กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ ในกรณีมีเหตุอันสมควร โดยให้ถือระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาเป็นระยะเวลาการลาพักการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่พ้นกำหนดเวลา ๑ ปี นับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้นถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ในกรณีเช่นนี้นักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษารวมทั้งค่าธรรมเนียมอื่นๆ ที่ค้างชำระตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๑๑) การขอลอณคินเงินค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนเรียนรายวิชา ให้เป็นไปตามระเบียบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๓ การขอเพิ่มและถอนรายวิชาให้ดำเนินการดังนี้

(๑) การขอเพิ่มรายวิชาต้องกระทำภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน

(๒) การขอถอนรายวิชา ให้มีผลดังนี้

(ก) การขอถอนรายวิชาภายใน ๔ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่ขอถอนจะไม่ปรากฏในระเบียบ

(ข) การขอถอนรายวิชาหลังจาก ๔ สัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ภายในระยะเวลา ๑๒ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือหลัง ๒ สัปดาห์ แต่ยังคงอยู่ภายในระยะเวลา ๖ สัปดาห์นับจากวันเปิด ภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ในรายวิชาที่ขอถอน

(ค) การขอถอนรายวิชาเมื่อพ้นระยะเวลา ๑๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือเมื่อพ้นระยะเวลา ๖ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน F หรือ U ใน รายวิชาที่ขอถอน

(๓) การขอเพิ่มหรือขอถอนรายวิชา ต้องไม่ขัดต่อการลงทะเบียนเรียนใน ข้อ ๑๒ (๑) และ (๒)

ข้อ ๑๔ การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต (AU)

(๑) การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิตนี้ เมื่อนักศึกษาได้มีเวลาศึกษาครบร้อยละ ๘๐ ของเวลาศึกษา หากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นพิจารณาแล้วเห็นว่านักศึกษาตั้งใจศึกษาและมีความรู้ผ่านเกณฑ์การประเมินผล ให้บันทึกระดับคะแนน AU ไว้ในระเบียบ แต่ถ้านักศึกษามีเวลาเรียนไม่ครบร้อยละ ๘๐ ของเวลาศึกษาให้ อาจารย์ผู้สอนบันทึกระดับคะแนน W ไว้ในระเบียบ

(๒) หน่วยกิตของวิชาที่ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต จะไม่นับรวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมและหน่วย กิตรวมของหลักสูตร

(๓) นักศึกษาผู้ใดได้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดโดยไม่นับหน่วยกิตแล้ว นักศึกษาผู้นั้นอาจ ลงทะเบียนในรายวิชานั้นซ้ำอีกเพื่อเป็นการนับหน่วยกิตในภายหลังได้

(๔) มหาวิทยาลัยอนุญาติให้บุคคลภายนอก ที่ไม่ใช่ นักศึกษาของมหาวิทยาลัย เข้าศึกษาบาง รายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ โดยบุคคลนั้นต้องมีคุณสมบัติและพื้นความรู้ทางการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัย เห็นสมควร และต้องปฏิบัติตามข้อบังคับ หรือระเบียบ หรือประกาศมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการนั้นๆ เช่นเดียวกับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยและต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๕ การเทียบโอนรายวิชา ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

หมวด ๔

การลาของนักศึกษา

ข้อ ๑๖ การลาพักการศึกษา

(๑) นักศึกษาอาจยื่นคำร้องต่อคณบดีเพื่อขออนุญาตลาพักการศึกษาต่อเนื่องได้ไม่เกิน ๒ ภาค การศึกษาปกติ ดังกรณีต่อไปนี้

- (ก) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารประจำการ
- (ข) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน
- (ค) ป่วยต้องพักรักษาตัวตามคำสั่งแพทย์เป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ ๒๐ ของเวลาศึกษาในภาคการศึกษาหนึ่งๆ โดยมีใบรับรองแพทย์
- (ง) มีความจำเป็นส่วนตัว โดยนักศึกษาผู้นั้นได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาปกติ
- (๒) เมื่อนักศึกษามีเหตุสุดวิสัยจำเป็นต้องลาพักการศึกษา ให้ยื่นคำร้องต่อคณบดีโดยเร็วที่สุด
- (๓) ในการลาพักการศึกษา นักศึกษาจะลาพักการศึกษาเกินกว่า ๒ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันหรือในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดีเป็นกรณีพิเศษ
- (๔) นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาแล้ว เมื่อจะกลับเข้าศึกษา ต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าศึกษาต่อคณบดีก่อนกำหนดวันลงทะเบียนของมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์
- (๕) การลาพักการศึกษาในระหว่างภาคการศึกษา จะมีผลดังต่อไปนี้
- (ก) ถ้าวันที่ลาพักการศึกษาอยู่ในระหว่าง ๒ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนทั้งหมดจะไม่ปรากฏในทะเบียน
- (ข) ถ้าวันที่ลาพักการศึกษาพ้นกำหนด ๒ สัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายใน ๑๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือพ้นกำหนดสัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายใน ๖ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนไว้ในทะเบียนของภาคการศึกษานั้น
- (ค) ถ้าวันที่ลาพักการศึกษาพ้นกำหนด ๑๒ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือพ้นกำหนด ๖ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อนแล้ว ให้บันทึกระดับคะแนน F หรือ U ไว้ในทะเบียนทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นๆ เว้นแต่กรณีที่นักศึกษาเจ็บป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัยโดยมีหลักฐานเชื่อถือได้ เมื่อนักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพัก ให้บันทึกระดับคะแนน W ทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้น ๆ
- (๖) ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา หรือมีคำสั่งมหาวิทยาลัยให้ลาพักการศึกษาเนื่องจากถูกลงโทษด้วยกรณีใด ๆ ตามข้อบังคับหรือระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้น ภายหลังการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใด ให้ถือว่าการลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้นเป็นโมฆะ และมหาวิทยาลัยจะไม่คืนเงินค่าจัดการศึกษาให้ แต่นักศึกษาไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัย
- (๗) นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา หรือมีคำสั่งมหาวิทยาลัยให้ลาพักการศึกษา เนื่องจากถูกลงโทษด้วยกรณีใดๆ ตามข้อบังคับหรือระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้น ก่อนการ

ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใด นักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียม เพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัยทุกภาคการศึกษา มิฉะนั้นจะถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(๘) การลาพักการศึกษาไม่ว่าด้วยเหตุใดๆ หรือการกลับเข้าศึกษาใหม่หรือการถูกให้พักการศึกษาแล้วแต่กรณี ไม่เป็นเหตุให้สภาพการเป็นนักศึกษายกเวลาออกไปเกินกว่าสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตรนับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ยกเว้นภาคการศึกษาฤดูร้อน

ข้อ ๑๗ การลาป่วย

(๑) การลาป่วยแยกออกเป็น ๒ ประเภทดังนี้

(ก) การลาป่วยก่อนสอบ หมายถึง นักศึกษาป่วยก่อนสิ้นภาคการศึกษานั้นๆ และยังคงป่วยอยู่จนกระทั่งถึงวันสอบ ซึ่งทำให้ไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้

(ข) การลาป่วยระหว่างการสอบ หมายถึง นักศึกษาได้ศึกษาจนครบระยะเวลาที่กำหนดในภาคการศึกษาแล้ว แต่เกิดป่วยจนไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้

(๒) การลาป่วยตาม (๑) นั้น นักศึกษาต้องยื่นคำร้องต่อคณบดีภายใน ๑ สัปดาห์นับจากวันที่นักศึกษาเริ่มป่วย พร้อมด้วยใบรับรองแพทย์

หมวด ๕

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๘ ให้มหาวิทยาลัยจัดทำประกาศกำหนดหลักเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา เพื่อคณะใช้เป็นเกณฑ์ในการจัดการวัดผลและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา โดยการประเมินผลในแต่ละรายวิชาให้กำหนดเป็นระดับคะแนน (Grade) ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตและผลการศึกษา

หมวด ๖

การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๙ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย มีดังต่อไปนี้

(๑) ตาย

(๒) ลาออก

(๓) ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๘

(๔) ได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา

(๕) ถูกลงโทษให้ออกหรือไล่ออกจากมหาวิทยาลัยเพราะกระทำผิดวินัยอย่างร้ายแรง

(๖) มหาวิทยาลัยประกาศถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา เนื่องจาก

(ก) มีเวลาศึกษาน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาศึกษาในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

(ข) ไม่ลงทะเบียนเรียน และหรือไม่ชำระเงินค่าจัดการศึกษา หรือค่าธรรมเนียมการศึกษา ในกำหนดเวลาที่กำหนดตามข้อ ๑๒ (๘)

(๗) พันสภาพเนื่องจากผลการศึกษา ตามเกณฑ์ดังนี้

(ก) มีคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๒๐ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม ระหว่าง ๑ ถึง ๒๒ หน่วยกิต

(ข) มีคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม ระหว่าง ๒๓ ถึง ๖๐ หน่วยกิต

(ค) มีคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๕ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม ตั้งแต่ ๖๑ หน่วยกิต ขึ้นไป

นักศึกษาที่ศึกษาและผ่านการประเมินผลทุกรายวิชาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๙๐ ขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ซึ่งผลการศึกษาไม่เพียงพอที่จะรับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา ให้นักศึกษาขอลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนต่ำกว่า A หรือลงทะเบียนเรียนวิชาอื่นในหลักสูตรเพื่อปรับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ ภายในกำหนด ๓ ภาคการศึกษา รวมภาคการศึกษาดูร้อัน แต่ไม่เกินระยะเวลา เวลาการศึกษาตามข้อ ๗ (๖)

นักศึกษาผู้ใดที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากผลการศึกษาในภาคการศึกษาใด ให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนและผลการศึกษาในภาคต่อมาเป็นโมฆะ และไม่มีผลใดๆ

(๘) ไม่สามารถสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาการศึกษาตามข้อ ๗ (๖)

หมวด ๗

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๒๐ การสำเร็จการศึกษา นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและมีการศึกษาผ่านตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ และผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาโครงการหรือรายวิชาที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีลักษณะเป็นการศึกษาค้นคว้าหรือทดลอง มีการประยุกต์ใช้วิชาชีพประกอบการทำรายงานในลักษณะภาคนิพนธ์ตามคู่มือที่มหาวิทยาลัยกำหนด เมื่อผ่านการประเมินผลการศึกษาแล้ว นักศึกษาต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์จำนวนหนึ่งเล่มพร้อมแผ่นบันทึกข้อมูลต่อสาขาวิชา จึงจะสำเร็จการศึกษา

(๒) กรณีนักศึกษาตามข้อ ๑๙ (๗) วรรค ๒ ที่ไม่ประสงค์รับปริญญาตามหลักสูตรปริญญาตรีที่ศึกษา ให้นำรายวิชาที่มีผลการศึกษาผ่านตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษาและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญญา ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ ได้แก่หมวดวิชาศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า ๔๕ หน่วยกิตและหมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิต เสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติให้สำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาของหลักสูตรนั้น

หมวด ๘

การขอรับปริญญาและการอนุมัติปริญญา

ข้อ ๒๑ นักศึกษาที่มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา และเป็นผู้ที่ไม่อยู่ในระหว่างการดำเนินการทางวินัยนักศึกษาของมหาวิทยาลัย มีสิทธิขอรับปริญญาหรืออนุปริญญา ดังนี้

(๑) การขอรับปริญญา ต้องเป็นนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามข้อ ๒๐ (๑)

(๒) การขอรับอนุปริญญา ต้องเป็นนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามข้อ ๒๐ (๒)

ข้อ ๒๒ การขอรับปริญญา

นักศึกษาตามข้อ ๒๑ จะต้องทำหนังสือตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนดยื่นต่อคณะภายใน ๓๐ วันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือ ภายใน ๑๕ วันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อนที่จะสำเร็จการศึกษา เพื่อมหาวิทยาลัยเสนอขออนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย

การทำหนังสือตามวรรคก่อน จะต้องกระทำทุกภาคการศึกษาจนกว่านักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา ตามประกาศสภามหาวิทยาลัยในภาคการศึกษานั้นๆ

นักศึกษาผู้ใดมิได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาในภาคการศึกษานั้นๆ

นักศึกษาตามข้อ ๒๑ ที่มีได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาในภาคการศึกษานั้นๆ และจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุกภาคการศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษาทำหนังสือยื่นเพื่อขอรับปริญญาหรืออนุปริญญา

ข้อ ๒๓ การเสนอรายชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญา

(๑) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาหนึ่งๆ มหาวิทยาลัยจะเสนอรายชื่อนักศึกษาที่มีสิทธิได้รับปริญญาหรืออนุปริญญาตามหลักสูตรและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง เพื่อขออนุมัติต่อสภามหาวิทยาลัย

(๒) นักศึกษาตามข้อ ๒๒ ที่ได้รับการเสนอชื่อเพื่ออนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาจะต้องชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนบัณฑิตตามประกาศมหาวิทยาลัย และชำระหนี้สินที่มีทั้งหมดต่อมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๔ การอนุมัติปริญญา

สภามหาวิทยาลัยจะพิจารณาอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาทุกภาคการศึกษา อนุมัติปริญญาเกียรตินิยม และอนุมัติเหรียญเกียรตินิยมในภาคการศึกษาสุดท้ายของปีการศึกษา

หมวด ๙

ปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญเกียรตินิยม

ข้อ ๒๕ ผู้สำเร็จการศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

(๑) ลงทะเบียนเรียนรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยไม่ต่ำกว่า ๗๒ หน่วยกิต สำหรับ

หลักสูตร ๒-๓ ปีการศึกษา หรือไม่ต่ำกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตร ๔ ปีการศึกษา หรือ ไม่ต่ำกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตร ๕ ปีการศึกษา

(๒) สำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาที่นักศึกษา ขอลาพักการศึกษาตามข้อบังคับนี้

(๓) ต้องไม่มีระดับคะแนนต่ำกว่า C และระดับคะแนน U ในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

(๔) ปฏิญญาเกียรตินิยมอันดับ ๑ ให้เสนอรายชื่อผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตาม

(๑) (๒) และ (๓) และมีค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๗๕

(๕) ปฏิญญาเกียรตินิยมอันดับ ๒ ให้เสนอรายชื่อผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตาม

(๑) (๒) และ (๓) และค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๕๐

ข้อ ๒๖ การให้เกียรตินิยมเหรียญทองหรือเกียรตินิยมเหรียญเงิน

(๑) ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีเหรียญเกียรตินิยมแก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีผลการศึกษาคดีเด่น โดยแยกเป็นคณะ

(๒) เกียรตินิยมเหรียญทองให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับปฏิญญาเกียรตินิยมอันดับ ๑ ที่ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในแต่ละคณะ

(๓) เกียรตินิยมเหรียญเงินให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมเป็นที่สองและจะต้องได้รับปฏิญญาเกียรตินิยมอันดับ ๑ หรือ ๒ ในแต่ละคณะ ในกรณีผู้สำเร็จการศึกษาได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุด แต่ได้รับปฏิญญาเกียรตินิยมอันดับ ๒ ในแต่ละคณะ ให้เกียรตินิยมเหรียญเงิน

การเสนอชื่อเพื่อรับเหรียญเกียรตินิยม ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนดำเนินการปีการศึกษาละหนึ่งครั้ง และให้อธิการบดีนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษาสุดท้ายของปีการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๐



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ข

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน
พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่เห็นสมควรกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการเทียบโอนผลการเรียน เพื่อให้การจัดการศึกษาในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครคงไว้ซึ่งคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา และเป็นไปตามความในมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ ซึ่งกำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๕๙ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๐

บรรดาระเบียบ ข้อบังคับ หรือคำสั่งอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่มีหน้าที่จัดการศึกษาในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณบดี” หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการวิทยาลัย หรือหัวหน้าส่วนราชการในส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่จัดการศึกษาในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำผลการเรียนรู้อื่น ซึ่งเป็นความรู้ ทักษะและประสบการณ์ของผู้เรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงานมาประเมินเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕ ให้อธิการบดี รักษาการตามข้อบังคับนี้ ให้มีอำนาจออกประกาศเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้

กรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๖ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๗ ให้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน เพื่อดำเนินการเทียบโอนผลการเรียน ดังนี้

(๑) การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ ให้คณบดีแต่งตั้งบุคคลซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและสาขาวิชาที่ขอเทียบโอนจำนวนไม่น้อยกว่าสามคนเป็นคณะกรรมการ

(๒) การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณบดีเป็นประธานกรรมการ ผู้แทนสถานประกอบการ หรือผู้แทนองค์กรวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นกรรมการ

ข้อ ๘ คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน มีหน้าที่ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนรู้และประเมินความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ตามหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียน ต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย และศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

ข้อ ๑๐ ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียนและหน่วยกิตให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การเทียบโอนผลการเรียน ให้อยู่ในอำนาจของคณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

หมวด ๒

การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ

ส่วนที่ ๑

การเทียบโอนระดับปริญญาตรี

ข้อ ๑๒ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนโดยการเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิต ระหว่างการศึกษาในระบบ ระดับปริญญาตรี มีดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี หรือเทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๒) รายวิชาที่ขอเทียบโอน ต้องมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้และจุดประสงค์ครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอเทียบโอน และมีจำนวนหน่วยกิตเทียบเท่าหรือมากกว่าตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๓) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะนำมาเทียบโอนหน่วยกิตต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า ค หรือ C (ผลการศึกษาพอใช้) หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐ หรือเทียบเท่า

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

(๕) รายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนหน่วยกิต ให้แสดงชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และระดับคะแนนในใบแสดงผลการศึกษา โดยไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๖) นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

ข้อ ๑๓ ให้ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนยื่นคำร้องขอเทียบโอนพร้อมหลักฐานภายในสิบห้าวัน นับจากวันที่ผู้ขอเทียบโอนขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา มิฉะนั้นให้ถือว่าสละสิทธิ์และไม่ประสงค์จะขอเทียบโอน ผลการเรียน และให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน ดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้น ทะเบียนเป็นนักศึกษา

กรณีมีเหตุผลความจำเป็นไม่สามารถดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนภายในกำหนดเวลา ตามวรรคหนึ่ง ให้อยู่ในดุลพินิจของคณบดีเป็นผู้พิจารณาการให้เทียบโอน แต่ต้องไม่เกินภาคการศึกษาที่ ๒ ในปีการศึกษานั้น

ข้อ ๑๔ ให้มีการบันทึกผลการเทียบโอน และการประเมินผลดังนี้

(๑) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร “TC” (Transfer Credits) ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอน ให้ในใบแสดงผลการศึกษา

(๒) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ หากเป็นหลักสูตรที่มีองค์วิชาซีพควบคุมและต้องใช้ ผลการเรียนประกอบวิชาซีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอน เพื่อนำมาคิดค่า ระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร “TC” (Transfer Credits) ไว้ส่วนท้ายรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

ส่วนที่ ๒

การเทียบโอนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๑๕ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนโดยการเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิต ระหว่างการศึกษาในระบบ ระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา หรือเทียบเท่าที่สำนักงาน คณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๒) รายวิชาที่ขอเทียบโอน ต้องมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้และจุดประสงค์ครอบคลุมไม่น้อย กว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอเทียบโอน และมีจำนวนหน่วยกิตเทียบเท่าหรือมากกว่าตามที่กำหนดไว้ใน หลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๓) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะนำมาเทียบโอนหน่วยกิตต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า ข หรือ B (ผลการศึกษาดิ) หรือค่าระดับคะแนน ๓.๐ หรือเทียบเท่า หรือได้รับระดับคะแนน S (สอบผ่าน/เป็นที่พอใจ)

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินร้อยละสิบ ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ทั้งนี้ไม่นับรวมหน่วยกิตของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๕) รายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนหน่วยกิต ให้แสดงชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และระดับ คะแนนในใบแสดงผลการศึกษา โดยไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

(๖) นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษาและ ลงทะเบียนเรียนรายวิชา และวิชาวิทยานิพนธ์ หรือวิชาการค้นคว้าอิสระ ตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

ข้อ ๑๖ ให้ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนยื่นคำร้องขอเทียบโอนพร้อมหลักฐานภายในสิบห้าวัน นับจากวันที่ผู้ขอเทียบโอนขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา มิฉะนั้นให้ถือว่าสละสิทธิ์และไม่ประสงค์จะขอเทียบโอน ผลการเรียน และให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้น ทะเบียนเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๗ การบันทึกผลการเทียบโอน และการประเมินผลในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร “TC” (Transfer Credits) ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

หมวด ๓

การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ
และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบ

ส่วนที่ ๑

การเทียบโอนระดับปริญญาตรี

ข้อ ๑๘ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่ระบบการศึกษาระดับปริญญาตรี มีดังนี้

(๑) วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้จะกระทำได้โดยการทดสอบมาตรฐาน การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การประเมินการจัดการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และการประเมินแฟ้มสะสมงาน

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยโดยรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

(๓) การขอเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาของสาขาวิชาใด ให้สาขาวิชานั้นเป็นผู้กำหนดวิธีการและการดำเนินการเทียบโอน โดยการเทียบโอนความรู้นั้นต้องรับผลการประเมินเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน ค หรือ C (ผลการศึกษาพอใช้) หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐ จึงจะให้หน่วยกิตรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์รววิชาชีพควบคุม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดขององค์รววิชาชีพนั้น

ข้อ ๑๙ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้บันทึกผลตามวิธีการประเมิน ดังนี้

(๑) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐานให้บันทึกอักษร “CS” (Credits from Standardized Tests)

(๒) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร “CE”

(Credits from Examination)

(๓) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการจัดการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ

ให้บันทึกอักษร “CT” (Credits from Training)

(๔) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกอักษร “CP” (Credits from Portfolio)

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในวรรคแรก ให้บันทึกไว้ส่วนท้ายของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์รววิชาชีพควบคุม และต้องใช้ผลการเรียนประกอบการขอใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชา หรือกลุ่มวิชาเพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกอักษร “PL” (Prior Learning) ไว้ส่วนท้ายรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

ส่วนที่ ๒

การเทียบโอนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๒๐ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่ระบบการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

(๑) วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้จะกระทำได้โดยวิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธี ประกอบด้วย การทดสอบมาตรฐาน การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การสอบข้อเขียน การสอบสัมภาษณ์ การประเมินการจัดการการศึกษา หรือ ฝึกอบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ การประเมินแฟ้มสะสมงาน

การแสดงผลงานอันเป็นที่ประจักษ์ ทั้งนี้ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจกำหนดวิธีการประเมินในรูปแบบอื่นก็ได้ที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับปรัชญาของแต่ละหลักสูตร

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาที่มีหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกินร้อยละสี่สิบของจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมดในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ไม่นับรวมหน่วยกิตของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๓) การเทียบโอนความรู้ ต้องได้รับผลการประเมินเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B (ผลการศึกษาคดี) หรือค่าระดับคะแนน ๓.๐ ขึ้นไป จึงจะสามารถนับจำนวนหน่วยกิตที่ขอเทียบโอนได้

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๒๑ ให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน ดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ขอเทียบโอนได้ทราบจำนวนรายวิชาที่เทียบโอนได้และรายวิชาที่ต้องศึกษาเพิ่มเติมตามหลักสูตร

ข้อ ๒๒ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้บันทึกผลตามวิธีการประเมิน ดังนี้

(๑) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร “CS” (Credits from Standardized Tests)

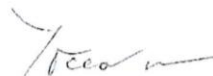
(๒) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร “CE” (Credits from Examination)

(๓) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึกอักษร “CT” (Credits from Training)

(๔) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกอักษร “CP” (Credits from Portfolio)

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในวรรคก่อน ให้บันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ค

ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร

**รายละเอียดสรุปการปรับปรุงหลักสูตร
และตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุง
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

สาเหตุในการปรับปรุงแก้ไข

การพัฒนาหลักสูตรได้ดำเนินการให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 เพื่อให้รายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรมีเนื้อหาที่ทันสมัย ในด้านการบริหารจัดการและด้านเทคโนโลยี ที่มีการเปลี่ยนแปลงมีความเป็นทันสมัยขึ้น รองรับและสอดคล้องกับนโยบายประเทศไทย 4.0, ด้านอุตสาหกรรมเส้นโค้งเอส (S-Curve) และเส้นโค้งเอสใหม่ (new S-Curve) โดยมุ่งเน้นให้การผลิตและพัฒนากำลังคนในระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ มีประสิทธิภาพในการดำเนินการยิ่งขึ้น

สาระในการปรับปรุงแก้ไข

การปรับปรุงสาระและการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 มีสาระในการปรับปรุงเนื้อหาต่าง ๆ ประกอบด้วย ชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญา วัตถุประสงค์ โครงสร้างหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร รายวิชาเรียน และคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<p>ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจ คหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Home Economics Program in Home Economics Business Administration</p>	<p>ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Home Economics Program in Home Economics</p>
<p>ชื่อปริญญา ชื่อเต็ม (ไทย) : คหกรรมศาสตรบัณฑิต (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ (ไทย) : คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Home Economics (Home Economics Business Administration) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.H.E (Home Economics Business Administration)</p>	<p>ชื่อปริญญา ชื่อเต็ม (ไทย) : คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ (ไทย) : คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Home Economics (Home Economics) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.H.E (Home Economics)</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565																																																																																				
<p>วัตถุประสงค์หลักสูตร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ระเบียบวินัย ซื่อสัตย์สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณีและศิลปวัฒนธรรม 2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางภาคทฤษฎีและทักษะปฏิบัติในงานฝีมือทางคหกรรมศาสตร์ ให้สามารถบูรณาการความรู้เพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพของงานให้ก้าวทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม 3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีอิสระทางความคิด คิดเป็น ทำเป็น สร้างงานวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ ในการประกอบอาชีพ 4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสนใจ ใฝ่รู้ และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสารวางแผนปฏิบัติงาน วิเคราะห์ประเมินผลได้อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ 5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความเป็นผู้นำและผู้ร่วมงานที่ดี มีมนุษยสัมพันธ์ มีความสามารถในการบริหารจัดการทรัพยากรให้สอดคล้องกับสภาพสังคมอย่างเหมาะสม 	<p>วัตถุประสงค์หลักสูตร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม 2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ทักษะฝีมือทางด้านคหกรรมศาสตร์ อย่างสร้างสรรค์ ดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรม 3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ แก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์ 4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและการสื่อสาร เพื่อสร้างอาชีพสำหรับวิถีชีวิตใหม่ 																																																																																				
<p>โครงสร้างหลักสูตร</p> <table border="0"> <tr> <td>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</td> <td>30</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย</td> <td>3</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ</td> <td>12</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์</td> <td>3</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ</td> <td>2</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์</td> <td>6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ</td> <td>4</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2. หมวดวิชาเฉพาะ</td> <td>95</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</td> <td>18</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ</td> <td>71</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>- วิชาชีพบังคับ</td> <td>56</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>- วิชาชีพเลือก</td> <td>15</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</td> <td>6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี</td> <td>6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> </table>	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต	1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต	1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต	1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต	1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	6	หน่วยกิต	1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเฉพาะ	95	หน่วยกิต	2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต	2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	71	หน่วยกิต	- วิชาชีพบังคับ	56	หน่วยกิต	- วิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต	2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต	3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต	<p>โครงสร้างหลักสูตร</p> <table border="0"> <tr> <td>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</td> <td>30</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย</td> <td>3</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ</td> <td>12</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์</td> <td>3</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ</td> <td>2</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์</td> <td>6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ</td> <td>4</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2. หมวดวิชาเฉพาะ</td> <td>91</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</td> <td>18</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ</td> <td>67</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>- กลุ่มวิชาชีพบังคับ</td> <td>46</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>- กลุ่มวิชาชีพเลือก</td> <td>21</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</td> <td>6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี</td> <td>6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> </table>	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต	1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต	1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต	1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต	1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	6	หน่วยกิต	1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเฉพาะ	91	หน่วยกิต	2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต	2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	67	หน่วยกิต	- กลุ่มวิชาชีพบังคับ	46	หน่วยกิต	- กลุ่มวิชาชีพเลือก	21	หน่วยกิต	2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต	3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต																																																																																			
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต																																																																																			
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต																																																																																			
1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต																																																																																			
1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต																																																																																			
1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	6	หน่วยกิต																																																																																			
1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต																																																																																			
2. หมวดวิชาเฉพาะ	95	หน่วยกิต																																																																																			
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต																																																																																			
2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	71	หน่วยกิต																																																																																			
- วิชาชีพบังคับ	56	หน่วยกิต																																																																																			
- วิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต																																																																																			
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต																																																																																			
3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต																																																																																			
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต																																																																																			
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต																																																																																			
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต																																																																																			
1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต																																																																																			
1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต																																																																																			
1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	6	หน่วยกิต																																																																																			
1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต																																																																																			
2. หมวดวิชาเฉพาะ	91	หน่วยกิต																																																																																			
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต																																																																																			
2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	67	หน่วยกิต																																																																																			
- กลุ่มวิชาชีพบังคับ	46	หน่วยกิต																																																																																			
- กลุ่มวิชาชีพเลือก	21	หน่วยกิต																																																																																			
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต																																																																																			
3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต																																																																																			
<p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</p>	<p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</p>																																																																																				
<p>จำนวนรายวิชาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา</p> <p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</p> <p>โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2559)</p>	<p>รายวิชาที่มีการตัดออก/เพิ่มเข้ามาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา</p> <p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</p> <p>โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2564)</p>																																																																																				

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<p>2. หมวดวิชาเฉพาะ 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ จำนวน 7 รายวิชา หน่วยกิตรวม 18 หน่วยกิต</p>	<p>2. หมวดวิชาเฉพาะ 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ จำนวน 6 รายวิชา หน่วยกิตรวม 18 หน่วยกิต มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 1 รายวิชา HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(0-2-1)</p>
<p>2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ จำนวน 24 รายวิชา หน่วยกิตรวม 56 หน่วยกิต</p>	<p>2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ จำนวน 16 รายวิชา หน่วยกิตรวม 46 หน่วยกิต มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 14 รายวิชา HE2042102 ปฏิบัติการหลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 1(0-2-1) HE2042104 ปฏิบัติการจัดดอกไม้ 2(0-4-2) HE2042106 ปฏิบัติการศิลปะประดิษฐ์ 2(0-4-2) HE2042208 การร้อยมาลัย 3(0-6-3) HE2042209 เศรษฐศาสตร์สำหรับนักคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) HE2042210 หลักการตลาดเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) HE2042211 หลักการบริหารงานธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) HE2042214 พัฒนาการมนุษย์และสังคมผู้สูงอายุ 3(3-0-6) HE2042216 ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์ เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 2(0-4-2) HE2042318 ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ 1(0-2-1) HE2042319 การบัญชีเพื่อธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) HE2042320 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) HE2042321 การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค 3(3-0-6) HE2042322 พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) เพิ่มเข้ามาในกลุ่มวิชาจำนวน 6 รายวิชา HE2042204 การจัดดอกไม้แบบไทย 3(1-4-4) HE2042208 ครอบครัวยุคใหม่ 3(3-0-6) HE2042210 ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ 3(1-4-4) HE2042312 วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) HE2042314 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) HE2042315 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(0-2-1)</p>
<p>2.3 กลุ่มวิชาซีพีเลือก จำนวน 45 รายวิชา หน่วยกิตเลือกรวม 15 หน่วยกิต</p>	<p>2.3 กลุ่มวิชาซีพีเลือก จำนวน 60 รายวิชา หน่วยกิตเลือกรวม 21 หน่วยกิต มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 20 รายวิชา กลุ่มที่ 1 ธุรกิจอาหาร HE2023201 อาหารและขนมไทยโบราณ 3(0-6-3) HE2023202 อาหารว่าง 3(0-6-3) HE2023205 อาหารจีน 2(0-4-2) HE2023207 อาหารเจและมังสวิรัต 2(0-4-2) HE2023311 อาหารครัวเย็น 2(0-4-2) HE2023312 ของหวานสากล 2(0-4-2)</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
	<p>กลุ่มที่ 2 ธุรกิจผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์</p> <p>HE2043201 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก 3(0-6-3)</p> <p>HE2043202 เทคนิคการถ่ายภาพเพื่อการนำเสนองาน 3(2-2-5)</p> <p>HE2043203 นวัตกรรมงานประดิษฐ์ 3(0-6-3)</p> <p>HE2043204 การออกแบบงานประดิษฐ์จากวัสดุพื้นบ้าน 3(0-6-3)</p> <p>HE2043307 กระบวนการผลิตในธุรกิจงานประดิษฐ์ 3(3-0-6)</p> <p>HE2043308 การประยุกต์ศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(0-6-3)</p> <p>HE2043310 การสร้างสรรค์งานประดิษฐ์ 3(0-6-3)</p> <p>กลุ่มที่ 3 ธุรกิจงานดอกไม้</p> <p>HE2044202 การจัดดอกไม้แบบไทย 3(0-6-3)</p> <p>HE2044311 ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)</p> <p>HE2044412 ธุรกิจการรับจัดงาน 3(0-6-3)</p> <p>กลุ่มที่ 4 ธุรกิจสำหรับผู้สูงอายุ</p> <p>HE2045202 กิจกรรมสร้างสรรค์สำหรับผู้สูงอายุ 3(0-6-3)</p> <p>HE2045203 ศิลปะสำหรับผู้สูงอายุ 3(0-6-3)</p> <p>HE2045304 จริยธรรมในการดูแลผู้สูงอายุ 3(3-0-6)</p> <p>HE2045409 งานประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุ 3(0-6-3)</p> <p>เพิ่มเข้ามาในกลุ่มวิชาจำนวน 36 รายวิชา</p> <p>กลุ่มที่ 1 ผลิตภัณฑ์จากผ้า</p> <p>HE2012103 พื้นฐานการตัดเย็บ 3(1-4-4)</p> <p>HE2012105 การทำแบบตัดและตัดเย็บ 3(1-4-4)</p> <p>HE2012211 การสร้างสรรค์แบบตัดและตัดเย็บ 3(1-4-4)</p> <p>HE2013201 การย้อมสีสิ่งทอ 3(1-4-4)</p> <p>HE2013202 ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า 3(1-4-4)</p> <p>HE2013203 ศิลปะการสร้างสรรค์ลวดลายสิ่งทอ 3(1-4-4)</p> <p>HE2013204 ภูมิปัญญาผ้าไทย 3(3-0-6)</p> <p>HE2013205 การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกาย 3(1-4-4)</p> <p>HE2013206 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(1-4-4)</p> <p>HE2013209 นวัตกรรมการดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย 3(2-2-5)</p> <p>HE2013310 การออกแบบและตัดเย็บผลิตภัณฑ์สัตว์เลี้ยง 3(1-4-4)</p> <p>HE2013314 การตัดเย็บชุดวิวาร์ 3(1-4-4)</p> <p>กลุ่มที่ 2 อาหาร</p> <p>HE2022102 อาหารไทย 3(1-4-4)</p> <p>HE2022206 ขนมไทย 3(1-4-4)</p> <p>HE2022209 เบเกอรี่ 3(1-4-4)</p> <p>HE2023201 อาหารไทยโบราณ 3(1-4-4)</p> <p>HE2023206 การตกแต่งเค้ก 3(1-4-4)</p> <p>HE2023208 อาหารญี่ปุ่น 3(1-4-4)</p> <p>HE2023213 ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร 3(1-4-4)</p> <p>HE2023315 อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจ 3(1-4-4)</p> <p>กลุ่มที่ 3 ดอกไม้และงานสร้างสรรค์</p> <p>HE2043201 งานมาลัย 3(1-4-4)</p> <p>HE2043310 งานเครื่องแขวน 3(1-4-4)</p> <p>กลุ่มที่ 4 หัตถศิลป์สร้างสรรค์</p> <p>HE2044201 ศิลปประยุกต์ 3(1-4-4)</p> <p>HE2044203 วัสดุสร้างสรรค์ในงานหัตถศิลป์ 3(1-4-4)</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
	HE2044204 ภูมิปัญญาและศิลปะพื้นบ้าน 3(1-4-4) HE2044205 ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน 3(1-4-4) HE2044207 ผู้ประกอบการนวัตกรรมศิลป์ 3(1-4-4) HE2044208 ผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา 3(1-4-4) กลุ่มที่ 5 ครอบครัวยุคใหม่และผู้สูงอายุ HE2045201 ครอบครัวสัมพันธ์ 3(3-0-6) HE2045202 พัฒนาการครอบครัวและสังคม 3(3-0-6) HE2045203 การอบรมเลี้ยงดูเด็ก 3(2-2-5) HE2045204 ผลิตภัณฑ์ของเล่นสำหรับเด็ก 3(1-4-4) HE2045305 ศิลปะสำหรับเด็ก 3(1-4-4) HE2045306 วิทยุศึกษา 3(3-0-6) HE2045309 นันทนาการสำหรับผู้สูงอายุ 3(1-4-4) HE2045413 การจัดตั้งธุรกิจการดูแลเด็ก 3(3-0-6)
3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต	3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต
ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระดับปริญญาตรี	เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และต้องไม่เป็นรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต หรือเลือกศึกษาจากมหาวิทยาลัยอื่นที่มีความร่วมมือ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจและความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำหลักสูตร
รายวิชาที่มีการปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา (ชื่อรายวิชาเดิม)	
1. หมวดศึกษาทั่วไป	1. หมวดศึกษาทั่วไป
โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2559)	โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2564)
2. หมวดวิชาเฉพาะ	2. หมวดวิชาเฉพาะ
HE2011101 หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(3-0-6) ความรู้ทั่วไปของเส้นใยและสิ่งทอ ลักษณะและสมบัติของผ้า การตกแต่งสำเร็จ การนำไปใช้ประโยชน์ การดูแลรักษาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	HE2011101 สิ่งทอและการตัดเย็บ 3(2-2-5) ความรู้ทั่วไปด้านสิ่งทอ สิ่งทอจากใยธรรมชาติ สิ่งทอจากใยสังเคราะห์ การเลือกซื้อและนำไปใช้ การตัดเย็บเบื้องต้น การซ่อมแซมเครื่องนุ่งห่ม การดูแลรักษาสิ่งทอ
HE2021101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ 3(2-3-4) อาหารและสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับ	HE2021102 พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ 3(2-3-4) ประเภทที่มาของอาหาร ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับอย่างสงวนคุณค่าทางโภชนาการ
HE2031101 การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) คุณลักษณะผู้ประกอบการ การวิเคราะห์สถานะแวดล้อมทางธุรกิจ หลักการบริหารจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หลักเศรษฐศาสตร์ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การจัดการตลาดธุรกิจออนไลน์ จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์	HE2031103 ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) คุณลักษณะและจรรยาบรรณของผู้ประกอบการ เศรษฐศาสตร์สำหรับผู้ประกอบการ การวิเคราะห์การตลาด แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค การจัดการการเงินเบื้องต้น การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ การจัดการวิสาหกิจเริ่มต้น
HE2041101 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ การส่งเสริมภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม	HE2041104 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม อาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ ภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ ประวัติศาสตร์ศิลปะ วัฒนธรรมและประเพณีไทย เอกลักษณ์ในงานคหกรรมศาสตร์ไทย วิถีชุมชน ในบริบทคหกรรมศาสตร์ไทย ความหลากหลาย ของศิลปวัฒนธรรมไทย การอนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรมไทย ความเชื่อมโยงระหว่าง วัฒนธรรมไทยกับวัฒนธรรมอาเซียน	3(3-0-6)	HE2041105	เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ เอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ วัฒนธรรมท้องถิ่นในบริบทคหกรรมศาสตร์ ความหลากหลายของวัฒนธรรมไทย การ จัดการทุนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น การอนุรักษ์วัฒนธรรม การสร้างสรรค์ทาง วัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HE2041403	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การ ค้นคว้าและการอภิปรายหัวข้องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผล การสัมมนา	2(0-4-2)	HE2001306	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การพัฒนาแนวคิดเกี่ยวกับประเด็นทางคหกรรมศาสตร์ การค้นคว้าและอภิปรายหัวข้อทาง คหกรรมศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การ รายงานผลการสัมมนา	3(2-2-5)
- กลุ่มวิชาชีพบังคับ			- กลุ่มวิชาชีพบังคับ		
HE2042101	หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์ สุนทรียศาสตร์และการรับรู้ทางศิลปะ ประวัติศาสตร์ศิลปะที่เกี่ยวข้องกับงาน คหกรรมศาสตร์ ส่วนประกอบทางศิลปะ หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ ทฤษฎีสี จิตวิทยา การใช้สี และการสร้างสรรค์งานศิลปะเพื่อ ประยุกต์ในงานคหกรรมศาสตร์	2(2-0-4)	HE2042102	หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ สุนทรียศาสตร์ทางศิลปะ ประวัติศาสตร์ศิลปะ ที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ ส่วนประกอบทางศิลปะ หลักการจัด องค์ประกอบศิลป์ ทฤษฎีสี การออกแบบและ สร้างสรรค์หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-4)
HE2042103	การจัดดอกไม้ หลักการจัดดอกไม้ หลักศิลปะที่เกี่ยวข้องกับการจัด ดอกไม้ ประวัติการจัดดอกไม้ รูปแบบการจัด ดอกไม้ ประเภทของดอกไม้ ใบไม้ วัสดุอุปกรณ์ การดูแลรักษา การยืดอายุดอกไม้ ใบไม้	1(1-0-2)	HE2042103	การจัดดอกไม้ ประวัติการจัดดอกไม้ หลักศิลปะที่เกี่ยวข้องกับการ จัดดอกไม้ ประเภทของดอกไม้ ใบไม้ วัสดุ อุปกรณ์ การดูแลรักษา การยืดอายุดอกไม้ ใบไม้ รูปแบบการจัดดอกไม้พื้นฐาน ออกแบบ การจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ	3(1-4-4)
HE2042105	ศิลปะประดิษฐ์ งานเย็บ งานปัก งานถัก งาน ดอกไม้สด งานดอกไม้ประดิษฐ์ งาน ใบตอง งานแกะสลักผักและผลไม้	1(1-0-2)	HE2042101	ศิลปะประดิษฐ์ งานเย็บ งานปัก งานถัก งาน ดอกไม้สด งานดอกไม้ประดิษฐ์ งานใบตอง งานแกะสลักผักและผลไม้	3(1-4-4)
HE2042107	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน ทรัพยากรครอบครัวและชุมชน หลักการและ กระบวนการจัดการทรัพยากรครอบครัวและ ชุมชน หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการ ทรัพยากร การวิเคราะห์ ปรับปรุง แก้ปัญหา การจัดการความสัมพันธ์ระหว่างครอบครัวและชุมชน การตัดสินใจการใช้ทรัพยากรครอบครัวและ ชุมชน การใช้ทรัพยากรให้เกิดประสิทธิภาพและ ยั่งยืน	3(3-0-6)	HE2042207	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน ความหมาย ความสำคัญของการจัดการ ทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การตัดสินใจใช้ ทรัพยากรครอบครัวและชุมชน หลักการจัดการ และการวางแผนการใช้ทรัพยากรครอบครัว และชุมชน หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการ จัดการทรัพยากรและชุมชน กลวิธีและ เทคโนโลยีที่ส่งเสริมการจัดการทรัพยากร ครัวเรือนและชุมชน	3(3-0-6)
HE2042212	การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง ปฏิบัติการแกะสลักลายพื้นฐาน การปอกคว้าน ผลไม้ การแกะสลักผักผลไม้ได้ง่าย การพับ กลีบใบตอง การประดิษฐ์ภาชนะใบตอง เครื่องใช้ จากใบตอง	3(0-6-3)	HE2042206	แกะสลักผักผลไม้และงานใบตองประวัติ งานแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง วัสดุ อุปกรณ์แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง การ ปอกคว้านผลไม้ การแกะสลักผักผลไม้ลาย พื้นฐาน การพับกลีบใบตอง การประดิษฐ์ ภาชนะใบตอง	3(1-4-4)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
HE2042213	ดอกไม้ประดิษฐ์ ปฏิบัติการออกแบบและการทำแบบตัด ประเภทดอกไม้ประดิษฐ์ การเลือกใช้สีและ เทคนิคการระบายสีดอกไม้ประดิษฐ์ วิธีการ ประดิษฐ์ดอกไม้ การจัดองค์ประกอบและ รูปแบบการจัดดอกไม้ประดิษฐ์	3(0-6-3)	HE2042205	ดอกไม้ประดิษฐ์ ดอกไม้ประดิษฐ์ วัสดุและอุปกรณ์ การ ประดิษฐ์ดอกไม้เทียมเลียนแบบธรรมชาติ การ เลือกใช้สีในการประดิษฐ์ กระบวนการประดิษฐ์ รูปแบบการจัดดอกไม้ประดิษฐ์	3(1-4-4)
HE2042215	การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่อ งานคหกรรมศาสตร์ การออกแบบกราฟิกและคอมพิวเตอร์กราฟิก องค์ประกอบของการออกแบบ ประเภท คุณลักษณะกราฟิก คุณสมบัติของไฟล์ ภาพกราฟิก ประเภทของโปรแกรม คอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่อการออกแบบ คำศัพท์ คอมพิวเตอร์กราฟิก สีและแสงเงา เทคนิคการ ใช้งานโปรแกรมออกแบบกราฟิก	1(1-0-2)	HE2042209	การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องาน คหกรรมศาสตร์ โปรแกรมคอมพิวเตอร์กราฟิก หลักและวิธีการ ออกแบบ ประเภทของงานกราฟิก การ ออกแบบสื่อสิ่งพิมพ์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ การออกแบบสื่อดิจิทัลเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(1-4-4)
HE2042317	การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ การควบคุมคุณภาพและปฏิบัติการตรวจวัด คุณภาพทางกายภาพและทางเคมี สำหรับงาน ศิลปประดิษฐ์ทางคหกรรมศาสตร์ หลักการใช้ เครื่องมืออุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์ การ วิเคราะห์ผลทางสถิติ	2(2-0-4)	HE2042311	การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ การควบคุมคุณภาพและการตรวจวัดคุณภาพ ทางกายภาพและทางเคมี หลักการใช้เครื่อง อุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์ การเตรียม สารละลายเบื้องต้น การวิเคราะห์ผลทางสถิติ เบื้องต้น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับงาน ทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-4)
HE2042323	หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์ หัวข้อหรือปัญหาพิเศษที่เกี่ยวข้องกับงาน ด้านคหกรรมศาสตร์ที่ค้นพบใหม่ หรือได้รับ การพัฒนาปรับปรุงใหม่ กระบวนการในการ แก้ไขปัญหา การหาเทคนิคใหม่ที่ได้รับการ สนใจ	2(2-0-4)	HE2042313	หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์ ศึกษาปัญหาพิเศษทางด้านคหกรรมศาสตร์ วาง แผนการวิจัยเบื้องต้น การเรียบเรียงข้อมูล รูปแบบทางวิชาการ วิเคราะห์ ทดลอง การ พัฒนาผลงานทางด้านคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HE2042424	โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรม ศาสตร์ ศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูล ปัญหาหรือ หัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์อย่าง เป็นระบบ ดำเนินการออกแบบทดลองเพื่อ พัฒนาผลิตภัณฑ์ วิเคราะห์ข้อมูล สรุปผลและ นำเสนอผลงาน	3(0-6-3)	HE2042416	โครงการพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ การค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลทางด้านงาน คหกรรมศาสตร์ การเขียนโครงร่างโครงการ พิเศษทางคหกรรมศาสตร์ การดำเนินการวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล และอภิปรายผล การนำเสนอผลงาน	3(0-6-3)
- กลุ่มวิชาชีพเลือก			- กลุ่มวิชาชีพเลือก		
กลุ่มที่ 1 ธุรกิจอาหาร			กลุ่มที่ 2 อาหาร		
HE2023203	อาหารประจำภาค การประกอบอาหารประจำภาค ประเภท อาหารคาว อาหารหวาน อาหารขนม อาหาร ตามเทศกาลและประเพณีที่เป็นที่นิยมของ ภาคใต้ ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ	3(0-6-3)	HE2023203	อาหารประจำภาค สภาพทางภูมิศาสตร์และอัตลักษณ์ประจำภาค ประเภทของอาหารประจำภาค วัตถุดิบและ อุปกรณ์ที่ใช้ในอาหารประจำภาค การประกอบ อาหารประจำภาค คาว หวาน อาหารขนมที่ เป็นที่นิยม การพัฒนาอาหารประจำภาค	3(1-4-4)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
HE2023204	อาหารจานด่วน การประกอบอาหารจานด่วนจากข้าว พืชหัว แป้ง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ ในรูปแบบอาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวานที่ได้รับความนิยม การจัดตกแต่ง การนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย การกำหนดราคาขาย	2(0-4-2)	HE2023204	อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ ความเป็นมาของอาหารจานด่วน อาหารจานด่วนประเภทอาหารจานเดียว อาหารจานด่วนประเภทอาหารว่าง อาหารจานด่วนประเภทขนมหวานและเครื่องดื่ม การจัดตกแต่งและการกำหนดบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย การคำนวณต้นทุนกำไรและการกำหนดราคาขาย	3(1-4-4)
HE2023206	เครื่องตีและไอศกรีม การผลิตเครื่องตีจากผัก ผลไม้ ธัญพืช และสมุนไพร การชงชา กาแฟโบราณและแบบสากล เครื่องตีค็อกเทล การผลิตไอศกรีมประเภทมีไขมันและไม่มีไขมัน	2(0-4-2)	HE2023205	เครื่องตีและไอศกรีม เครื่องตีที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ชา กาแฟ เครื่องตีที่มีแอลกอฮอล์ ไอศกรีมที่มีไขมันและไม่มีไขมัน กระบวนการผลิตไอศกรีม อาหารที่รับประทานร่วมกับไอศกรีม การจัดตกแต่งเครื่องตีและไอศกรีม	3(1-4-4)
HE2023310	อาหารสุขภาพ แนวโน้มอาหารสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติ อาหารออร์แกนิก อาหารฟังก์ชัน อาหารฟิวชัน อาหารคลีน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สารพฤกษเคมีต่อสุขภาพ	3(2-2-5)	HE2023210	อาหารสุขภาพ อาหารธรรมชาติ เพื่อสุขภาพ อาหารเจ อาหารมังสวิรัช สารพฤกษเคมีต่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชัน ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม อาหารสุขภาพตามสมัยนิยม และการพัฒนาอาหารสุขภาพเชิงสร้างสรรค์	3(1-4-4)
กลุ่มที่ 2 ธุรกิจผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์			กลุ่มที่ 4 หัตถศิลป์สร้างสรรค์		
HE2043205	ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์จากผ้า ปฏิบัติการออกแบบการประดิษฐ์เครื่องใช้และเครื่องประดับจากผ้า เทคนิคการตัดปะ การใช้ผ้าเฉลี่ย การเย็บปัก การต่อผ้า	3(0-6-3)	HE2044206	ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์จากผ้า งานประดิษฐ์จากผ้า การออกแบบงานประดิษฐ์จากผ้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคนิคการตัดปะ การใช้ผ้าเฉลี่ย การเย็บปัก การต่อผ้า	3(1-4-4)
HE2043309	ศิลปะงานผ้าเพื่อการตกแต่ง ปฏิบัติการออกแบบ การเลือกใช้ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการตกแต่งสถานที่จากผ้า การผูกและจับจีบผ้า การสร้างสรรค์งานผ้าเพื่อการตกแต่งตามลักษณะผ้า การคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคาขาย	3(0-6-3)	HE2044210	ศิลปะงานผ้าเพื่อการตกแต่งสถานที่ ศิลปะงานผ้าเพื่อการตกแต่ง วัสดุและเครื่องมือ การเลือกใช้ผ้าในการตกแต่งสถานที่ เทคนิคการผูกและจับจีบผ้า การออกแบบและสร้างสรรค์งานผ้าเพื่อการตกแต่ง การดำเนินงานธุรกิจงานผ้า	3(1-4-4)
HE2043311	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ ปฏิบัติการในการเลือกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในงานประดิษฐ์ องค์ประกอบของการออกแบบสภาพปัญหาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ กระบวนการพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์ การผลิตผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานและสนองความต้องการของผู้บริโภค	3(0-6-3)	HE2044202	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สภาพปัญหาและความต้องการของผู้บริโภค วิเคราะห์คุณค่าและประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	3(1-4-4)
HE2043412	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์ ปฏิบัติการเลือกวัสดุและการตกแต่งหีบห่อ การบรรจุผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ตามมาตรฐานสากล การประยุกต์เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์เพื่องานประดิษฐ์	3(0-6-3)	HE2044211	บรรจุภัณฑ์ในงานคหกรรมศาสตร์ บรรจุภัณฑ์ วัสดุบรรจุภัณฑ์ มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ในงานคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาบรรจุภัณฑ์	3(1-4-4)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
กลุ่มที่ 3 ธุรกิจงานดอกไม้			กลุ่มที่ 3 ดอกไม้และงานสร้างสรรค์		
HE2044201	เครื่องหอมและของชำร่วย ปฏิบัติการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ กระบวนการผลิต การใช้ประโยชน์จากพรรณไม้หอมมาประดิษฐ์เป็นเครื่องหอม การออกแบบและประดิษฐ์ของชำร่วยในโอกาสต่าง ๆ แนวทางการจัดจำหน่าย	3(0-6-3)	HE2043204	ผลิตภัณฑ์เครื่องหอมไทย เครื่องหอม คุณสมบัติของวัตถุดิบในการผลิตเครื่องหอมไทย การผลิตและพัฒนาเครื่องหอมไทย การควบคุมคุณภาพในการผลิตเครื่องหอมไทย การคำนวณต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่าย	3(1-4-4)
HE2044203	เทคนิคการจัดดอกไม้ ปฏิบัติการประยุกต์วัสดุอุปกรณ์เพื่อตกแต่งในงานดอกไม้ การออกแบบสร้างสรรค์งานดอกไม้ เทคนิคการจัดดอกไม้แบบผสมผสานและร่วมสมัย การเก็บรักษาคุณภาพของงานดอกไม้	3(0-6-3)	HE2043203	เทคนิคการจัดดอกไม้ เทคนิคการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ การออกแบบเทคนิคการจัดดอกไม้แบบผสมผสานและร่วมสมัย การเก็บรักษาคุณภาพของงานดอกไม้ การนำเสนอผลงานเทคนิคการจัดดอกไม้	3(1-4-4)
HE2044204	การแกะสลักเชิงธุรกิจ ปฏิบัติการแกะสลักผักผลไม้ การแกะสลักวัสดุอื่นๆ การแกะสลักเชิงธุรกิจรูปแบบต่างๆ การออกแบบงานแกะสลักเชิงธุรกิจ การนำเสนอผลงานการแกะสลักเชิงธุรกิจ การเก็บรักษา งานแกะสลัก	3(0-6-3)	HE2043202	แกะสลักเชิงธุรกิจ การออกแบบงานแกะสลักเชิงธุรกิจ การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเก็บรักษา งานแกะสลัก แกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน การวางแผนธุรกิจเพื่องานแกะสลัก การสร้างสรรค์งานแกะสลักเชิงธุรกิจ	3(1-4-4)
HE2044305	ธุรกิจงานดอกไม้ ปฏิบัติการประกอบธุรกิจงานดอกไม้ การดำเนินธุรกิจงานดอกไม้ การออกแบบและตกแต่งร้าน การสร้างเอกลักษณ์ในธุรกิจงานดอกไม้ ฝึกการวิเคราะห์แนวโน้มการดำเนินธุรกิจงานดอกไม้ การจำลองธุรกิจร้านดอกไม้	3(0-6-3)	HE2043305	ธุรกิจงานดอกไม้ การประกอบธุรกิจงานดอกไม้ วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบธุรกิจ รูปแบบการจัดดอกไม้ที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ การออกแบบตกแต่งร้านดอกไม้ การจำลองร้านดอกไม้ การสร้างเอกลักษณ์ในธุรกิจงานดอกไม้ การกำหนดราคาวิเคราะห์แนวโน้มการดำเนินธุรกิจงานดอกไม้	3(1-4-4)
HE2044306	การประยุกต์งานดอกไม้ ปฏิบัติงานการประยุกต์งานดอกไม้จากวัสดุต่าง ๆ ทดแทนดอกไม้สด ส่วนประกอบของงานดอกไม้ การประยุกต์งานศิลปะประดิษฐ์แบบไทยในโอกาสต่าง ๆ งานมาลัย งานเครื่องแขวน งานใบตองเพื่อการอนุรักษ์	3(0-6-3)	HE2043306	ประยุกต์งานดอกไม้แบบไทย การประยุกต์งานดอกไม้แบบไทย ประเภทวัสดุทดแทนงานดอกไม้สดแบบไทย การใช้เทคโนโลยีในการประดิษฐ์ การออกแบบงานดอกไม้ การประยุกต์ใช้งานดอกไม้ให้เหมาะสมกับประเพณี การดูแลรักษาผลิตภัณฑ์งานดอกไม้แบบไทย	3(1-4-4)
HE2044307	นวัตกรรมดอกไม้ประดิษฐ์ ปฏิบัติการใช้เทคโนโลยี วัสดุ อุปกรณ์ ในกระบวนการผลิตดอกไม้ประดิษฐ์ การใช้สีและเทคนิคการย้อมสี การสร้างสรรค์ดอกไม้ประดิษฐ์จากวัสดุต่างๆ ฝึกปฏิบัติการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการผลิต การออกแบบเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในงานดอกไม้ประดิษฐ์	3(0-6-3)	HE2043308	นวัตกรรมดอกไม้ประดิษฐ์ การใช้เทคโนโลยีในกระบวนการผลิตดอกไม้ประดิษฐ์ การใช้สีและเทคนิคการย้อมสี การประดิษฐ์สร้างสรรค์ดอกไม้จากวัสดุต่าง ๆ การควบคุมคุณภาพ และมาตรฐานการผลิต การออกแบบดอกไม้ประดิษฐ์แนวเศรษฐกิจสร้างสรรค์	3(1-4-4)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
HE2044308	ศิลปะการจัดพาน ปฏิบัติการออกแบบการจัดพาน วิธีการจัดพาน การจัดพานวิธีการปัก การจัดพานในโอกาสและพิธีการต่างๆ การจัดพานในงานวัฒนธรรมและประเพณี การประยุกต์การจัดพานจากวัสดุสร้างสรรค์	3(0-6-3)	HE2043309	ศิลปะการจัดพาน การจัดพาน การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือองค์ประกอบในการออกแบบ การวิเคราะห์กระบวนการประดิษฐ์ การจัดพานดอกไม้รูปแบบดั้งเดิม การจัดพานดอกไม้รูปแบบสร้างสรรค์ การดูแลและการเก็บรักษาพานดอกไม้ การคำนวณต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่าย	3(1-4-4)
HE2044309	ดอกไม้สร้างสรรค์ ปฏิบัติการออกแบบดอกไม้ การวางระบบการผลิตดอกไม้สร้างสรรค์ การประยุกต์ใช้วัสดุในการประดิษฐ์ดอกไม้สร้างสรรค์ การใช้เทคโนโลยีในการประดิษฐ์ดอกไม้สร้างสรรค์ แนวทางการดำเนินธุรกิจดอกไม้สร้างสรรค์	3(0-6-3)	HE2043411	ดอกไม้สร้างสรรค์ ดอกไม้สร้างสรรค์ ประเภทของวัสดุในการประดิษฐ์ การออกแบบดอกไม้สร้างสรรค์ การประดิษฐ์ดอกไม้สร้างสรรค์ การใช้เทคโนโลยีในการประดิษฐ์ การนำไปใช้ประโยชน์	3(1-4-4)
HE2044310	ผลิตภัณฑ์งานใบตอง ปฏิบัติการการพับกลีบใบตองแบบต่างๆ การประดิษฐ์ภาชนะใบตอง การประดิษฐ์งานใบตองเพื่อใช้ในงานประเพณีและในโอกาสต่างๆ การเก็บรักษาคุณภาพงานใบตอง การเลือกใช้วัสดุอื่นทดแทนใบตอง	3(0-6-3)	HE2043307	ผลิตภัณฑ์งานใบตอง การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในงานใบตอง การประดิษฐ์ภาชนะใบตอง งานใบตองในโอกาสพิเศษ งานใบตองในงานประเพณี การประยุกต์วัสดุผลิตภัณฑ์งานใบตอง การคำนวณต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่าย	3(1-4-4)
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ			กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		
HE2046401	สหกิจศึกษาทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ปฏิบัติงานจริงด้านการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์เสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลานานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานที่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ	6(0-40-0)	HE2046401	สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ ปฏิบัติงานจริงด้านคหกรรมศาสตร์ เสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลานานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานที่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ การนำเสนอผลงานจากการออกปฏิบัติงาน	6(0-40-0)
HE2046402	การฝึกงานวิชาชีพทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 1 ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์กับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเป็นเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีกำหนดลักษณะงานแผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษาเพื่อการประเมินผลการศึกษา กำหนดเวลาปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ต่อเนื่องกัน	6(0-40-0)	HE2046402	การฝึกงานทางคหกรรมศาสตร์ ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ กับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเป็นเวลาในหน่วยงานไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ ต่อเนื่องกัน จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานที่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ	3(0-40-0)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
รายวิชาใหม่ในหลักสูตร	รายวิชาใหม่ในหลักสูตร
	กลุ่มวิชาชีพบังคับ
	<p>HE2042204 การจัดดอกไม้แบบไทย 3(1-4-4) ประวัติการจัดดอกไม้แบบไทย การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้แบบไทย เทคนิคการประดิษฐ์ดอกไม้แบบไทย หลัก ศิลปะในการออกแบบสร้างสรรค์ การจัด ดอกไม้แบบไทยในประเพณี การประยุกต์ให้ เหมาะสมกับสมัยนิยม</p> <p>HE2042208 ครอบครัวยุคใหม่ 3(3-0-6) ครอบครัวยุคใหม่กับชีวิตวิถีใหม่ สถานการณ์การ เปลี่ยนแปลงในการดำเนินชีวิต ปัญหาและแนว ทางการแก้ไขในครอบครัวยุคใหม่ การปรับตัว ในการใช้ชีวิตครอบครัวยุคใหม่ การส่งเสริม ศักยภาพทักษะอาชีพในครอบครัวยุคใหม่</p> <p>HE2042210 ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ 3(1-4-4) แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความคิดสร้างสรรค์ องค์ประกอบความคิดสร้างสรรค์ หลักการ พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ หลักการออกแบบ การประยุกต์ความคิดสร้างสรรค์ในการ ออกแบบงานคหกรรมศาสตร์</p> <p>HE2042312 วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) หลักการเบื้องต้นของการวิจัย วิธีการ ดำเนินการวิจัย การสร้างเครื่องมือและการเก็บ รวบรวมข้อมูล สถิติการวิเคราะห์ข้อมูล การ สรุปผลและอภิปรายผล การเขียนรายงานการ วิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>HE2042314 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) การพัฒนาทักษะการอ่าน ฟัง พูด และเขียน ที่ เกี่ยวข้องกับวิชาชีพโดยใช้ศัพท์และไวยากรณ์ การสื่อสารและการนำเสนองานคหกรรม ศาสตร์</p> <p>HE2042315 การเตรียมความพร้อมสหกิจ 1(0-2-1) กระบวนการสหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ ระบบสารสนเทศสหกิจศึกษา การเลือกสถาน ประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์ งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมาย แรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบ คุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงาน และการนำเสนองาน</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565																					
	กลุ่มวิชาชีพเลือก																					
	กลุ่มที่ 1 ผลิตภัณฑ์จากผ้า																					
	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="870 323 998 361">HE2012103</td> <td data-bbox="998 323 1386 506"> <p>พื้นฐานการตัดเย็บ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในงานตัดเย็บ พื้นฐานการใช้จักร การเย็บตะเข็บด้วยจักร กา ทำแบบตัดพื้นฐาน การเย็บส่วนประกอบของ เสื้อผ้า การตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย</p> </td> <td data-bbox="1386 323 1521 361">3(1-4-4)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="870 506 998 543">HE2012105</td> <td data-bbox="998 506 1386 758"> <p>การทำแบบตัดและตัดเย็บ ความรู้พื้นฐานการออกแบบแบบตัด การสร้าง แบบและตัดเย็บเสื้อผ้าตัวหลวม การสร้างแบบ และตัดเย็บปกเสื้อ การสร้างแบบและตัดเย็บ แขนเสื้อ การสร้างแบบและตัดเย็บกระโปรง การสร้างแบบและตัดเย็บกางเกง การแก้ไข แบบตัด</p> </td> <td data-bbox="1386 506 1521 543">3(1-4-4)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="870 758 998 795">HE2012211</td> <td data-bbox="998 758 1386 905"> <p>การสร้างสรรค์แบบตัดและตัดเย็บ การสร้างแบบและตัดแปลงแบบตัดเสื้อ กระโปรง เสื้อชุด กางเกง ปกเสื้อและแขนเสื้อ การสร้างสรรค์และตัดเย็บชุดเสื้อผ้าสตรี</p> </td> <td data-bbox="1386 758 1521 795">3(1-4-4)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="870 905 998 942">HE2013201</td> <td data-bbox="998 905 1386 1115"> <p>การย้อมสีสิ่งทอ หลักการย้อมสีสิ่งทอ การย้อมสีสิ่งทอด้วยสี ธรรมชาติและสีสังเคราะห์ การย้อมสีธรรมชาติ ศิลปะการย้อมสีสิ่งทอประเภทต่าง ๆ การ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ด้วยสีจากธรรมชาติการ ประยุกต์งานย้อมสีเพื่องานแฟชั่น</p> </td> <td data-bbox="1386 905 1521 942">3(1-4-4)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="870 1115 998 1152">HE2013202</td> <td data-bbox="998 1115 1386 1304"> <p>ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า หลักการตกแต่งเสื้อผ้า ผ้าและวัสดุตกแต่งเสื้อผ้า ประเภทการตกแต่ง เสื้อผ้า การตกแต่งเสื้อผ้าตามสมัยนิยม การ สร้างสรรค์งานศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า</p> </td> <td data-bbox="1386 1115 1521 1152">3(1-4-4)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="870 1304 998 1341">HE2013203</td> <td data-bbox="998 1304 1386 1577"> <p>ศิลปะการสร้างสรรค์ลวดลายสิ่งทอ ศิลปะการออกแบบลวดลาย ลวดลายสิ่งทอ ประเภทต่าง ๆ เทคนิคและกรรมวิธีการสร้าง ลวดลายสิ่งทอ การสร้างสรรค์ลวดลายบนวัสดุ สิ่งทอประเภทต่าง ๆ การประยุกต์ภูมิปัญญา ลวดลายสิ่งทอไทยสู่ลวดลายสิ่งทอร่วมสมัย การออกแบบลวดลายสิ่งทอเพื่องานธุรกิจ แฟชั่น</p> </td> <td data-bbox="1386 1304 1521 1341">3(1-4-4)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="870 1577 998 1614">HE2013204</td> <td data-bbox="998 1577 1386 1766"> <p>ภูมิปัญญาผ้าไทย ประวัติความเป็นมาของผ้าไทย ลักษณะของผ้า ไทย 4 ภาค โครงสร้างผ้าไทย ลวดลายผ้าไทย กระบวนการผลิตผ้าไทย วิเคราะห์ชนิดและ ลักษณะของผ้าไทย</p> </td> <td data-bbox="1386 1577 1521 1614">3(3-0-6)</td> </tr> </table>	HE2012103	<p>พื้นฐานการตัดเย็บ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในงานตัดเย็บ พื้นฐานการใช้จักร การเย็บตะเข็บด้วยจักร กา ทำแบบตัดพื้นฐาน การเย็บส่วนประกอบของ เสื้อผ้า การตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย</p>	3(1-4-4)	HE2012105	<p>การทำแบบตัดและตัดเย็บ ความรู้พื้นฐานการออกแบบแบบตัด การสร้าง แบบและตัดเย็บเสื้อผ้าตัวหลวม การสร้างแบบ และตัดเย็บปกเสื้อ การสร้างแบบและตัดเย็บ แขนเสื้อ การสร้างแบบและตัดเย็บกระโปรง การสร้างแบบและตัดเย็บกางเกง การแก้ไข แบบตัด</p>	3(1-4-4)	HE2012211	<p>การสร้างสรรค์แบบตัดและตัดเย็บ การสร้างแบบและตัดแปลงแบบตัดเสื้อ กระโปรง เสื้อชุด กางเกง ปกเสื้อและแขนเสื้อ การสร้างสรรค์และตัดเย็บชุดเสื้อผ้าสตรี</p>	3(1-4-4)	HE2013201	<p>การย้อมสีสิ่งทอ หลักการย้อมสีสิ่งทอ การย้อมสีสิ่งทอด้วยสี ธรรมชาติและสีสังเคราะห์ การย้อมสีธรรมชาติ ศิลปะการย้อมสีสิ่งทอประเภทต่าง ๆ การ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ด้วยสีจากธรรมชาติการ ประยุกต์งานย้อมสีเพื่องานแฟชั่น</p>	3(1-4-4)	HE2013202	<p>ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า หลักการตกแต่งเสื้อผ้า ผ้าและวัสดุตกแต่งเสื้อผ้า ประเภทการตกแต่ง เสื้อผ้า การตกแต่งเสื้อผ้าตามสมัยนิยม การ สร้างสรรค์งานศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า</p>	3(1-4-4)	HE2013203	<p>ศิลปะการสร้างสรรค์ลวดลายสิ่งทอ ศิลปะการออกแบบลวดลาย ลวดลายสิ่งทอ ประเภทต่าง ๆ เทคนิคและกรรมวิธีการสร้าง ลวดลายสิ่งทอ การสร้างสรรค์ลวดลายบนวัสดุ สิ่งทอประเภทต่าง ๆ การประยุกต์ภูมิปัญญา ลวดลายสิ่งทอไทยสู่ลวดลายสิ่งทอร่วมสมัย การออกแบบลวดลายสิ่งทอเพื่องานธุรกิจ แฟชั่น</p>	3(1-4-4)	HE2013204	<p>ภูมิปัญญาผ้าไทย ประวัติความเป็นมาของผ้าไทย ลักษณะของผ้า ไทย 4 ภาค โครงสร้างผ้าไทย ลวดลายผ้าไทย กระบวนการผลิตผ้าไทย วิเคราะห์ชนิดและ ลักษณะของผ้าไทย</p>	3(3-0-6)
HE2012103	<p>พื้นฐานการตัดเย็บ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในงานตัดเย็บ พื้นฐานการใช้จักร การเย็บตะเข็บด้วยจักร กา ทำแบบตัดพื้นฐาน การเย็บส่วนประกอบของ เสื้อผ้า การตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย</p>	3(1-4-4)																				
HE2012105	<p>การทำแบบตัดและตัดเย็บ ความรู้พื้นฐานการออกแบบแบบตัด การสร้าง แบบและตัดเย็บเสื้อผ้าตัวหลวม การสร้างแบบ และตัดเย็บปกเสื้อ การสร้างแบบและตัดเย็บ แขนเสื้อ การสร้างแบบและตัดเย็บกระโปรง การสร้างแบบและตัดเย็บกางเกง การแก้ไข แบบตัด</p>	3(1-4-4)																				
HE2012211	<p>การสร้างสรรค์แบบตัดและตัดเย็บ การสร้างแบบและตัดแปลงแบบตัดเสื้อ กระโปรง เสื้อชุด กางเกง ปกเสื้อและแขนเสื้อ การสร้างสรรค์และตัดเย็บชุดเสื้อผ้าสตรี</p>	3(1-4-4)																				
HE2013201	<p>การย้อมสีสิ่งทอ หลักการย้อมสีสิ่งทอ การย้อมสีสิ่งทอด้วยสี ธรรมชาติและสีสังเคราะห์ การย้อมสีธรรมชาติ ศิลปะการย้อมสีสิ่งทอประเภทต่าง ๆ การ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ด้วยสีจากธรรมชาติการ ประยุกต์งานย้อมสีเพื่องานแฟชั่น</p>	3(1-4-4)																				
HE2013202	<p>ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า หลักการตกแต่งเสื้อผ้า ผ้าและวัสดุตกแต่งเสื้อผ้า ประเภทการตกแต่ง เสื้อผ้า การตกแต่งเสื้อผ้าตามสมัยนิยม การ สร้างสรรค์งานศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า</p>	3(1-4-4)																				
HE2013203	<p>ศิลปะการสร้างสรรค์ลวดลายสิ่งทอ ศิลปะการออกแบบลวดลาย ลวดลายสิ่งทอ ประเภทต่าง ๆ เทคนิคและกรรมวิธีการสร้าง ลวดลายสิ่งทอ การสร้างสรรค์ลวดลายบนวัสดุ สิ่งทอประเภทต่าง ๆ การประยุกต์ภูมิปัญญา ลวดลายสิ่งทอไทยสู่ลวดลายสิ่งทอร่วมสมัย การออกแบบลวดลายสิ่งทอเพื่องานธุรกิจ แฟชั่น</p>	3(1-4-4)																				
HE2013204	<p>ภูมิปัญญาผ้าไทย ประวัติความเป็นมาของผ้าไทย ลักษณะของผ้า ไทย 4 ภาค โครงสร้างผ้าไทย ลวดลายผ้าไทย กระบวนการผลิตผ้าไทย วิเคราะห์ชนิดและ ลักษณะของผ้าไทย</p>	3(3-0-6)																				

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
	HE2013205	<p>การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกาย หลักการออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกาย ประเภทเครื่องประกอบการแต่งกาย การ เลือกใช้วัสดุการทำต้นแบบ การคิดต้นทุน การ สร้างสรรค์งานเครื่องประกอบการแต่งกาย</p>	3(1-4-4)
	HE2013206	<p>การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก การออกแบบเสื้อผ้าเด็ก การเลือกใช้ผ้าและ เครื่องเกาะเกี่ยว การสร้างแบบและตัดแปลง แบบตัด การตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก การตกแต่งเสื้อผ้า เด็ก การตัดเย็บเสื้อผ้าสำหรับเด็กวัยต่างๆ</p>	3(1-4-4)
	HE2013209	<p>นวัตกรรมการดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย ความสำคัญของการดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย ประเภทธุรกิจดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย ประเภทการดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย สัญลักษณ์การดูแลรักษาเครื่องแต่งกาย การ จัดรอยเปื้อน การซักผ้าและการตากผ้า เทคนิคการรีดและการตกแต่งสำเร็จ การ จัดเก็บรักษาเครื่องแต่งกาย</p>	3(2-2-5)
	HE2013310	<p>การออกแบบและตัดเย็บผลิตภัณฑ์สัตว์เลี้ยง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สัตว์เลี้ยง ความ แตกต่างของสัตว์เลี้ยงแต่ละชนิดและสายพันธุ์ การออกแบบให้เหมาะสมกับสัตว์เลี้ยงแต่ละ ชนิด การสร้างแบบตัดของผลิตภัณฑ์สัตว์เลี้ยง สำหรับสัตว์เลี้ยงแต่ละชนิด การเลือกใช้วัสดุ เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สัตว์เลี้ยง</p>	3(1-4-4)
	HE2013314	<p>การตัดเย็บชุดวิวาห์ รูปแบบของชุดวิวาห์ การเลือกใช้ผ้าและวัสดุ เกาะเกี่ยว การตกแต่งชุดวิวาห์ การสร้างแบบ ตัดและการแก้ไขแบบตัด การประยุกต์แบบตัด ชุดวิวาห์ การตัดเย็บชุดวิวาห์</p>	3(1-4-4)
	กลุ่มที่ 2 อาหาร		
	HE2022102	<p>อาหารไทย ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารไทย คำศัพท์ เกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย หลักการและ วิธีการประกอบอาหารไทย อุปกรณ์ในการ ประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทย เพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ และเลือก ภาชนะและการตกแต่งอาหารไทย</p>	3(1-4-4)
	HE2022206	<p>ขนมไทย ความเป็นมาเกี่ยวกับขนมไทย คำศัพท์เกี่ยวกับ การประกอบขนมไทย หลักการและวิธีการ ประกอบขนมไทย อุปกรณ์ในการประกอบขนม ไทย การประกอบขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและ เทศกาลต่างๆ และเลือกภาชนะและการตกแต่ง ขนมไทย</p>	3(1-4-4)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	
	HE2022209	เบเกอรี่ ประวัติของเบเกอรี่ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องใน งานเบเกอรี่ วัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานเบเกอรี่ การผลิตเบเกอรี่ประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง และเพสตรี บรรจุภัณฑ์ในงานเบเกอรี่
	HE2023201	อาหารไทยโบราณ อาหารไทยโบราณในโอกาสพิเศษ อาหารไทย ในงานประเพณี และเทศกาล การประกอบ อาหารไทยโบราณยอดนิยม การจัดตกแต่ง อาหารไทยโบราณ บรรจุภัณฑ์ในงานอาหาร ไทยโบราณ
	HE2023206	การตกแต่งเค้ก ความรู้ทั่วไป วัสดุ อุปกรณ์ การผลิตเค้ก การ ตกแต่งเค้กด้วยครีม ช็อกโกแลต น้ำตาล การ ตกแต่งเค้กในโอกาสพิเศษ
	HE2023208	อาหารญี่ปุ่น การประกอบอาหารญี่ปุ่น อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก อาหารหวาน อาหารยอดนิยม การบริการอาหารญี่ปุ่นตามวัฒนธรรมการ บริโภค การประกอบอาหารญี่ปุ่นเชิงสร้างสรรค์
	HE2023213	ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร ความรู้ทั่วไป หลักศิลปะ หลักการจัด องค์ประกอบศิลป์ ออกแบบและจัดตกแต่ง อาหารจากเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ แป้ง น้ำตาล ช็อกโกแลต ซอส
	HE2023315	อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจ อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจในรูปแบบอาหารปกติ อาหารเฉพาะโรค อาหารพิเศษในสภาวะ ร่างกายไม่ปกติ อาหารกึ่งสำเร็จรูปและอาหาร สำเร็จรูปเพื่อธุรกิจสำหรับผู้สูงอายุ
	กลุ่มที่ 3 ดอกไม้และงานสร้างสรรค์	
	HE2043201	งานมัลติ งานมัลติ ประเภทของมัลติ กระบวนการและ เทคนิคการร้อยมัลติ การออกแบบมัลติ การ ประยุกต์ใช้วัสดุและการนำงานมัลติไปใช้ในงาน สร้างสรรค์ การเก็บรักษาคุณภาพงานมัลติ การ คำนวณต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่าย
	HE2043310	งานเครื่องแขวน ประวัติเครื่องแขวน วัสดุและอุปกรณ์ในการ ประดิษฐ์ ประเภทเครื่องแขวน ประดิษฐ์เครื่อง แขวนแบบไทย ออกแบบเครื่องแขวน การ ประยุกต์และสร้างสรรค์งานเครื่องแขวน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
	กลุ่มที่ 4 หัตถศิลป์สร้างสรรค์
	<p>HE2044201 ศิลปประยุกต์ 3(1-4-4) ประวัติเกี่ยวกับศิลปะ วัสดุและอุปกรณ์ในงานศิลปะ องค์ประกอบศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการใช้สี การออกแบบลวดลาย การประยุกต์และสร้างสรรค์ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์</p> <p>HE2044203 วัสดุสร้างสรรค์ในงานหัตถศิลป์ 3(1-4-4) วัสดุสร้างสรรค์ มาตรฐานการเลือกใช้วัสดุในงานหัตถศิลป์ การออกแบบวัสดุสร้างสรรค์ การสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุ การนำเสนอวัสดุสร้างสรรค์ในงานหัตถศิลป์</p> <p>HE2044204 ภูมิปัญญาและศิลปะพื้นบ้าน 3(1-4-4) ประวัติภูมิปัญญาและศิลปะพื้นบ้าน ความสัมพันธ์ของภูมิปัญญากับศิลปะพื้นบ้าน วัสดุพื้นบ้าน รูปแบบผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน การสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน</p> <p>HE2044205 ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน 3(1-4-4) ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน มาตรฐานผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน การจัดการผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ทริพย์สินทางปัญญากับการคุ้มครองผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน</p> <p>HE2044207 ผู้ประกอบการนวัตศิลป์ 3(1-4-4) นวัตศิลป์ การออกแบบผลิตภัณฑ์นวัตศิลป์ การเป็นผู้ประกอบการด้านนวัตศิลป์ การนำเสนอต้นแบบนวัตศิลป์ ตลาดบริโภค ร่วมสมัย การประยุกต์เทคโนโลยีในงานนวัตศิลป์</p> <p>HE2044208 ผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา 3(1-4-4) ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา การออกแบบผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา การสร้างสรรค์ตุ๊กตาตามสมัยนิยม การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยเทคโนโลยี สร้างสรรค์ การจัดจำหน่ายและการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา</p>
	กลุ่มที่ 5 ครอบครัวยุคใหม่และผู้สูงอายุ
	<p>HE2045201 ครอบครัวสัมพันธ์ 3(3-0-6) แนวคิดทฤษฎีความสำคัญของครอบครัว บทบาทหน้าที่และประเภทของครอบครัว วัฏจักรชีวิตและการสร้างครอบครัว การอบรมเลี้ยงดูบุตร การสื่อสารในครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางแก้ไข</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
	HE2045202	<p>พัฒนาการครอบครัวและสังคม ทฤษฎีพัฒนาการครอบครัว ทฤษฎีพัฒนาสังคม บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของบุคคล ในครอบครัวและสังคม ครอบครัวและ สภาพการณ์ในปัจจุบัน การเสริมสร้าง สัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว</p>	3(3-0-6)
	HE2045203	<p>การอบรมเลี้ยงดูเด็ก หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับการอบรมเลี้ยงดู เด็ก พัฒนาการเด็ก รูปแบบและวิธีการอบรม เลี้ยงดูเด็ก การจัดสภาพแวดล้อมเพื่อสร้าง ศักยภาพและทักษะชีวิต การพัฒนาเด็กให้ เหมาะสมกับสภาพสังคม ปัญหาและแนว ทางแก้ไขการอบรมเลี้ยงดูเด็กในประเทศไทย</p>	3(2-2-5)
	HE2045204	<p>ผลิตภัณฑ์ของเล่นสำหรับเด็ก ของเล่นสำหรับเด็ก พัฒนาการเด็ก ของเล่น ส่งเสริมพัฒนาการด้านต่างๆ ประเภทวัสดุใน การประดิษฐ์ของเล่น มาตรฐานการผลิตของ เล่น การออกแบบของเล่นสำหรับเด็ก</p>	3(1-4-4)
	HE2045305	<p>ศิลปะสำหรับเด็ก ทฤษฎีการแสดงออกทางศิลปะสำหรับเด็ก พัฒนาการทางศิลปะสำหรับเด็ก การเลือกใช้ วัสดุและอุปกรณ์ หลักการจัดประสบการณ์ สำหรับเด็ก การออกแบบการจัดกิจกรรม การ ประเมินผลพัฒนาการทางศิลปะสำหรับเด็ก</p>	3(1-4-4)
	HE2045306	<p>วัยรุ่นศึกษา แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพัฒนาการของวัยรุ่น จิตวิทยาวัยรุ่น เพศศึกษาสำหรับวัยรุ่น พฤติกรรมวัยรุ่น การปรับตัวและการส่งเสริม ศักยภาพของวัยรุ่น ปัญหาและวิธีการป้องกัน แก้ไขของวัยรุ่น</p>	3(3-0-6)
	HE2045309	<p>นันทนาการผู้สูงอายุ นันทนาการ กิจกรรมนันทนาการสำหรับ ผู้สูงอายุ ความต้องการนันทนาการของ ผู้สูงอายุ การจัดกิจกรรมนันทนาการผู้สูงอายุ การประเมินผลกิจกรรมนันทนาการผู้สูงอายุ</p>	3(1-4-4)
	HE2045413	<p>การจัดตั้งธุรกิจการดูแลเด็ก ธุรกิจดูแลเด็ก กระบวนการดำเนินธุรกิจดูแล เด็ก การจัดตั้งธุรกิจดูแลเด็ก การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของ สถานประกอบการดูแลเด็ก กลยุทธ์และแนว ทางการส่งเสริมธุรกิจ กรณีศึกษาสถาน ประกอบการธุรกิจดูแลเด็ก</p>	3(3-0-6)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
	<p>กลุ่มวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>HE2046403 การนำเสนองานทางคหกรรมศาสตร์ 3(1-4-4) หลักการและความสำคัญของการนำเสนอ งาน การวางแผน และการเตรียมข้อมูลเพื่อนำเสนอ งานทางคหกรรมศาสตร์ รูปแบบและเทคนิค การนำเสนองาน เทคโนโลยีการนำเสนอ งาน การประเมินผลและการวิจารณ์เชิงสร้างสรรค์ การปรับปรุงเทคนิคการนำเสนอ งาน</p>
<p>ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา</p>	
<p>ชั้นปี 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประดิษฐ์เครื่องใช้และเครื่องประดับตกแต่งประเภท งานเย็บ งานปัก งานถัก งานดอกไม้สด งานดอกไม้ประดิษฐ์ งานใบตอง งานแกะสลัก ชั้นพื้นฐานได้ 2. ใช้ความรู้ทางศิลปะในการจัดดอกไม้สดขั้นพื้นฐาน 	<p>ชั้นปี 1:</p> <p>มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับศิลปะประดิษฐ์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ เอกลักษณะและวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ สิ่งทอและการตัดเย็บ พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ การจัดดอกไม้พื้นฐาน</p>
<p>ชั้นปี 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประยุกต์ใช้วัสดุและวิธีการร้อยมาลัยให้เหมาะสมกับการนำไปใช้ได้ถูกต้อง 2. เขียนโครงการจัดตั้งธุรกิจเพื่อหาแหล่งเงินทุน 3. นำความรู้ด้านพัฒนาการมนุษย์ และผู้สูงอายุ ไปใช้ในการส่งเสริมและดูแลผู้สูงอายุ 4. นำความรู้หลักการตลาดและความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ 5. แกะสลักผักผลไม้และงานใบตองเลียนแบบธรรมชาติได้ 6. ออกแบบผลงานทางคหกรรมศาสตร์โดยใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ 7. วิชาเลือก กลุ่มที่ 1 ธุรกิจอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1.1 ประกอบอาหารหรือเครื่องดื่มตามตำรับมาตรฐาน กลุ่มที่ 2 ธุรกิจผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ออกแบบผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้และวัสดุธรรมชาติ กลุ่มที่ 3 ธุรกิจงานดอกไม้ <ol style="list-style-type: none"> 3.1 ประดิษฐ์ ดอกไม้ แกะสลัก ใบตอง เครื่องหอมและของขวัญตามแบบที่กำหนด กลุ่มที่ 4 ธุรกิจเพื่อผู้สูงอายุ <ol style="list-style-type: none"> 4.1 จัดกิจกรรมและศิลปะสำหรับผู้สูงอายุตามสภาวะของร่างกายและจิตใจ 	<p>ชั้นปี 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 กลุ่มผลิตภัณฑ์จากผ้า <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการตัดเย็บเสื้อผ้า ผลิตภัณฑ์จากผ้าได้อย่างถูกต้อง 2.2 กลุ่มอาหาร <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างถูกต้อง 2.3 กลุ่มดอกไม้และงานสร้างสรรค์ <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้และงานสร้างสรรค์ได้อย่างถูกต้อง 2.4 กลุ่มหัตถศิลป์สร้างสรรค์ <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในงานหัตถศิลป์ได้อย่างถูกต้อง 2.5 กลุ่มครอบครัวและผู้สูงอายุ <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับครอบครัวและผู้สูงอายุได้อย่างถูกต้อง
<p>ชั้นปี 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประยุกต์ความรู้ด้านการบริหารธุรกิจ ใช้ในการจัดตั้งธุรกิจและบริหารงานด้านคหกรรมศาสตร์ 2. ควบคุมและตรวจวัดคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ 3. วิชาเลือก <ol style="list-style-type: none"> กลุ่มที่ 1 ธุรกิจอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1.1 ประกอบอาหารเจ อาหารมังสวิรัต หรืออาหารสุขภาพได้ตามตำรับมาตรฐาน กลุ่มที่ 2 ธุรกิจผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างสรรค์งานประดิษฐ์ 	<p>ชั้นปี 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 กลุ่มผลิตภัณฑ์จากผ้า <ul style="list-style-type: none"> - วิเคราะห์กระบวนการตัดเย็บผลิตภัณฑ์จากผ้าตามใบงานได้อย่างถูกต้อง 2.2 กลุ่มอาหาร <ul style="list-style-type: none"> - วิเคราะห์กระบวนการประกอบอาหารและการบริการตามใบงานได้อย่างถูกต้อง 2.3 กลุ่มดอกไม้และงานสร้างสรรค์ <ul style="list-style-type: none"> - วิเคราะห์กระบวนการประดิษฐ์ดอกไม้และงานสร้างสรรค์ตามใบงานได้อย่างถูกต้อง 2.4 กลุ่มหัตถศิลป์สร้างสรรค์ <ul style="list-style-type: none"> - วิเคราะห์กระบวนการประดิษฐ์หัตถศิลป์สร้างสรรค์ตามใบงานได้อย่างถูกต้อง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<p>กลุ่มที่ 3 ธุรกิจงานดอกไม้ 3.1 ประยุกต์งานประดิษฐ์ ดอกไม้ แกะสลัก ใตอง เครื่องหอมและของ ชำร่วยเชิงธุรกิจ</p> <p>กลุ่มที่ 4 ธุรกิจเพื่อผู้สูงอายุ 4.1 ดูแลและจัดสิ่งแวดล้อมสำหรับผู้สูงอายุได้อย่างเหมาะสมและถูกต้อง</p>	<p>2.5 กลุ่มครอบครัวและผู้สูงอายุ - วิเคราะห์การดูแลเด็กและผู้สูงอายุตามข้อกำหนดได้อย่างถูกต้อง</p>
<p>ชั้นปี 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> วิเคราะห์ปัญหา ออกแบบกระบวนการแก้ปัญหา และพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางค หกรรมศาสตร์ สร้างนวัตกรรมหรืองานสร้างสรรค์ และเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการด้านค หกรรมศาสตร์ได้ ปฏิบัติงานในสถานประกอบการและประกอบธุรกิจด้านคหกรรมศาสตร์ได้ วิชาเลือก <p>กลุ่มที่ 1 ธุรกิจอาหาร</p> <ol style="list-style-type: none"> ประกอบธุรกิจอาหาร <p>กลุ่มที่ 2 ธุรกิจผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์</p> <ol style="list-style-type: none"> ประกอบธุรกิจผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ <p>กลุ่มที่ 3 ธุรกิจงานดอกไม้</p> <ol style="list-style-type: none"> ประกอบธุรกิจดอกไม้ แกะสลัก ใตอง เค' <p>กลุ่มที่ 4 ธุรกิจเพื่อผู้สูงอายุ</p> <ol style="list-style-type: none"> ประกอบธุรกิจผู้สูงอายุ 	<p>PLO4:</p> <ol style="list-style-type: none"> กลุ่มผลิตภัณฑ์จากผ้า - ออกแบบผลิตภัณฑ์จากผ้าถูกต้องตามมาตรฐานสากล กลุ่มอาหาร - ออกแบบอาหารและการบริการถูกต้องตามมาตรฐานสากล กลุ่มดอกไม้และงานสร้างสรรค์ - ออกแบบดอกไม้และงานสร้างสรรค์ถูกต้องตามมาตรฐานสากล กลุ่มหัตถศิลป์สร้างสรรค์ - ออกแบบผลิตภัณฑ์หัตถศิลป์สร้างสรรค์ถูกต้องตามมาตรฐานสากล กลุ่มครอบครัวและผู้สูงอายุ - ออกแบบการจัดตั้งธุรกิจการดูแลเด็กและผู้สูงอายุถูกต้องตาม มาตรฐานสากล

ภาคผนวก ง

ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวสุกัญญา จันทกุล			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	คศ.ม.	การพัฒนาระบบคอมพิวเตอร์และสังคม	2551	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
	กศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	2533	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
การฝึกอบรม	9 - 11 ม.ค. 2563 โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ 15-16 พ.ย. 2561 การสัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 21 เรื่อง "ผู้สูงอายุ 4.0" 14-15 ธ.ค. 2560 โครงการสัมมนาบูรณาการทางวิชาการ เรื่อง "การพัฒนามาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทอาหารและประเภทของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก"			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โซติเวท มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777 ต่อ 5653 มือถือ : 083 002 6693 อีเมล : sukanya.c @rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2552-2562 หัวหน้าสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2543-2552 ปฏิบัติหน้าที่ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2534-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	สุกัญญา จันทกุล ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ สมปรารถนา สุขสละ ธนพรรณ นุณยรัตกลิน ดรุณี โอวจริยาพิทักษ์ สุริยา เทพิน. (2561). การออกแบบผลิตภัณฑ์ สบู่แกะสลัก. วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย, 12(2), (กรกฎาคม - ธันวาคม 2561), 43 - 56.			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	คศ.ม.	พัฒนาการ ครอบครัวและเด็ก	2544	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	คศ.บ.	พัฒนาการ ครอบครัวและเด็ก	2530	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชนติเวช
การฝึกอบรม	9 - 11 ม.ค. 2563	โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์		
	28-29 พ.ย. 2562	สัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์ ประจำปี 2562 ณ โรงแรมมารวย การ์เด็นท์ กรุงเทพฯ		
	6-8 พ.ย. 2562	"การเสริมสร้างประสิทธิภาพการทำงานร่วมกันระหว่าง สมอ. และ หน่วยตรวจสอบผลิตภัณฑ์ชุมชน" ณ ห้องไฮเดรเนียร์ 1 อาคาร แกรนด์คอนเวนชั่น โรงแรม ทีเค. พาเลซ & คอนเวนชั่น หลักสี่ กรุงเทพฯ จัดโดย สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม		
	16 พ.ย. 2561	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการ เสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2562 กิจกรรมที่ 1 การอภิปราย เรื่อง แนวทางการพิจารณากำหนดตำแหน่งทาง วิชาการตามประกาศ ก.พ.อ. เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณา แต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ พ.ศ. 2560 ณ ห้องประชุมกรมหลวง ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มทร.พระนคร		
	16-18 พ.ค. 2561	โครงการการจัดการพัฒนาคุณภาพหลักสูตรตามมาตรฐาน เครือข่ายการประกันคุณภาพมหาวิทยาลัยอาเซียน (ASEAN University Network Quality Assurance : AUN-QA) ณ โรงแรม เดอะ รีเจ้น ซะอัม บีช รีสอร์ท จ.เพชรบุรี จัดโดย สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มทร.พระนคร		
	14-15 ธ.ค. 2560	โครงการสัมมนาบูรณาการทางวิชาการ เรื่อง "การพัฒนามาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทอาหารและประเภทของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก		
	26-29 พ.ย. 2560	โครงการการประชุมวิชาการและนิทรรศการทรัพยากรไทย : ศักยภาพ มากล้นมีให้เห็น		

ประวัติและผลงานทางวิชาการ	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์ซีทีเวชมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777 ต่อ 5555 มือถือ : 062 591 5393 อีเมล : piyatida.s@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561-ปัจจุบัน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557-2561 รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา พ.ศ. 2553-2556 ผู้ช่วยคณบดี พ.ศ. 2549-2553 หัวหน้าสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2543-2548 ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้าแผนกฝึกอบรมและการศึกษาพิเศษ พ.ศ. 2538-2542 ปฏิบัติหน้าที่ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาออกแบบผลิตภัณฑ์ พ.ศ. 2534-2538 ปฏิบัติหน้าที่ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาอุตสาหกรรมศิลป์ พ.ศ. 2534-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	1. ปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล อนุสรณ์ ใจทน กิตติ ยอดอ่อน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานไว้อาลัยจากแกลบ : กรณีศึกษาชุมชนบางตาโคง อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา. 13(1), (มกราคม – มิถุนายน 2564), 56 - 68. 2. อนุสรณ์ ใจทน ปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล สุชีรา ผ่องใส กิตติ ยอดอ่อน อัมพวัน ยันเสน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ หัตถกรรมไม้ไผ่ขดลวดลายล้านนา ด้วยเทคนิคเคคูพาง ชุมชนบ้านร่องดอนชัย อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา. 13(1), (มกราคม – มิถุนายน 2564), 69 - 81. 3. ปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล อนุสรณ์ ใจทน กิตติ ยอดอ่อน อัมพวัน ยันเสน. (2561). ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ถ่านดูดกลิ่นจากภูมิปัญญาการเผาถ่านไม้โก่งกาง : กลุ่มเปลือกไม้บ้านเขายี่สาร ตำบลเขายี่สาร อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10, (1 – 3 สิงหาคม 2561), 1000 - 1016.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายอนุสรณ์ ใจทน			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	คศ.ม. คศ.บ. ศึกษา – คหกรรม ศาสตร์ทั่วไป	คหกรรมศาสตร์	2558 2549	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม	9 - 11 ม.ค. 2563 โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ 28 พ.ย. 2562 - โครงการค่ายอนุรักษ์เชิงสร้างสรรค์ด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น 1 ธ.ค. 2562 แห่งศิลปวัฒนธรรมไทย 21-22 พ.ย. 2562 โครงการบูรณาการองค์ความรู้เครือข่ายศิลปวัฒนธรรม 9 มทร.พระนคร 20 มี.ค. 2562 – โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการ 3 พ.ค. 2562 ในการเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2562 กิจกรรมที่ 2 23-24 ม.ค. 2562 โครงการค่ายบูรณาการคหกรรมศาสตร์เชิงสร้างสรรค์เพื่อส่งเสริม ศิลปวัฒนธรรมด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ 2562 5-6 พ.ย. 2561 โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562 26-29 พ.ย. 2560 โครงการการประชุมวิชาการและนิทรรศการทรัพยากรไทย : ศักยภาพ มากล้นมีให้เห็น			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777 ต่อ 5652 มือถือ : 086 185 4526 อีเมล : anusorn.j@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	2560 – 2563 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย 2559 – ปัจจุบัน หัวหน้างานศิลปวัฒนธรรม 2549 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<ol style="list-style-type: none"> 1. อนุสรณ์ ใจทน ปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล สุชีรา ผ่องใส กิตติ ยอดอ่อน อัมพวัน ยันเสน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ หัตถกรรมไม้ไผ่ขดลวดลายล้านนา ด้วยเทคนิคเคคูพาง ชุมชนบ้านร่องดอนชัย อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา. 13(1), (มกราคม – มิถุนายน 2564), 69 - 81. 2. ปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล อนุสรณ์ ใจทน กิตติ ยอดอ่อน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานไม้จากกล้วยจากแกลบ : กรณีศึกษาชุมชนบางตาโคง อำเภอนิคมบ่งชีร์ จังหวัดสิงห์บุรี. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา. 13(1), (มกราคม – มิถุนายน 2564), 56 - 68. 3. ปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล อนุสรณ์ ใจทน กิตติ ยอดอ่อน อัมพวัน ยันเสน. (2561). ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ถ่านดูดกลิ่นจากภูมิปัญญาการเผาถ่านไม้โกงกาง : กลุ่มเปลือกไม้บ้านเขายี่สาร ตำบลเขายี่สาร อำเภอมัทพวา จังหวัดสมุทรสงคราม. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10, (1 – 3 สิงหาคม 2561) 1000 - 1016.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวสุชีรา ผ่องใส			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ปร.ด.	วัฒนธรรมศึกษา	2560	มหาวิทยาลัยทักษิณ
	กศ.ม.	ศิลปศึกษา	2550	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
	กศ.บ.	ศิลปศึกษา	2545	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
การฝึกอบรม	9 - 11 ม.ค. 2563	โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์		
	28 พ.ค. 2562 - 25 มิ.ย. 2562	โครงการการสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กิจกรรมที่ 4 ระยะที่ 1 การอบรมเชิงปฏิบัติการการเขียน ข้อเสนอแผนบูรณาการวิจัยและ นวัตกรรมและระยะที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาข้อเสนอ การวิจัยสำหรับการเสนอของงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564		
	20 มี.ค. 2562 - 3 พ.ค. 2562	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอ ขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2562 กิจกรรมที่ 2		
	16 พ.ย. 2561	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอ ขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2562 กิจกรรมที่ 1		
	30 ม.ค. 2560 - 1 ก.พ. 2560	โครงการกลยุทธ์การสอนและการประเมินเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพ การจัดการเรียนการสอน		
	สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777 ต่อ 5652 มือถือ : 086 904 0272 อีเมล : sucheera.p@mutp.ac.th		
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	2560 - 2563	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย		
	2559 - ปัจจุบัน	หัวหน้าเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการ (MOU)		
	2559 - ปัจจุบัน	ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์		
	2548 - ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		

ประวัติและผลงานทางวิชาการ	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>1. อนุสรณ์ ใจทน ปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล สุชีรา ผ่องใส กิตติ ยอดอ่อน อัมพวัน ยันเสน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมไม้ไผ่ขดลวดลายล้านนา ด้วยเทคนิคเคคูพาจ ชุมชนบ้านร่องดอนชัย อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. 13(1), (มกราคม – มิถุนายน 2564), 69 - 81.</p> <p>2. สุชีรา ผ่องใส. (2562). ถอดบทเรียนภูมิปัญญาวัฒนธรรมดอกไม้ไทยในจิตรกรรมฝาผนังสู่การเรียนรู้ในห้องเรียนของเยาวชนในกรุงเทพฯ. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11, (24 – 26 กรกฎาคม 2562), 30.</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	2560	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ-พัฒนา ผลิตภัณฑ์	2550	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม	<p>25 กุมภาพันธ์ 2564 โครงการสัมมนาออนไลน์จาก IKA 2021 หัวข้อ : หลักการเบื้องต้นและการเลือกเครื่องวัดค่าพลังงานความร้อนที่เหมาะสม ผู้บรรยาย: ศราวุฒิ แซ่ถู่, IKA Sales Representative Thailand</p> <p>18 ธันวาคม 2563 โครงการอบรมการใช้งานโปรแกรม SPSS ในวันที่ ณ ศูนย์การเรียนรู้ด้วยตนเองเทเวศร์ ชั้น 3 อาคารอเนกประสงค์ กรุงเทพฯ</p>			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 5252 มือถือ : 085-064-1389 อีเมล : duangrat.s@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำตำแหน่งพนักงานมหาวิทยาลัยของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2553-2560 อาจารย์ประจำตำแหน่งลูกจ้างชั่วคราวของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<ol style="list-style-type: none"> 1. ธนภพ โสตรโยม, ชญาภัทร์ กี่อารีโย, นพพร สกุลยืนยงสุข, ดวงกมล ตั้งสถิตพร, ศุภักษร มาแสวง, ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง, สุมมา เทิดขวัญชัย และเจนปอ ชู. (2563). คลอโรฟิลล์สกัดพร้อมขงจากผักตบชวา, <i>วารสารคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</i>, 2, 22-30. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. ดวงกมล ตั้งสถิตพร, เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ และดวงรัตน์ แซ่ตั้ง. (2562). การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากข้าวหักและส่วนเหลือทิ้งจากข้าวสำหรับผู้บริโภคกลุ่มวัยรุ่น. <i>การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม”</i> เชียงใหม่, 406-415. (ก.ค.) 3. ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง, ธันวา สมปานวัง และเจษฎา เส็งสมุทร. (2562). การใช้แอนโทไซยานินที่สกัดจากกลีบรองดอกกระเจี๊ยบแดงในน้ำกระเจี๊ยบแดงอัดแก๊ส. <i>วารสารคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</i>, 2, 18-26. (ก.ค.-ธ.ค.) 4. ดวงกมล ตั้งสถิตพร, ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง และธนภพ โสตรโยม. (2561). “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยกิ่งสำเร็จรูปจากร้าข้าว”. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ “สืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยามสู่ความยั่งยืน” มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี</i>, 70-83. (18 กรกฎาคม 2561) 			

ภาคผนวก จ

ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางอภิรติ โสฬศ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	คศ.ม.	การพัฒนาคอร์ปรัว และสังคม	2551	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
	คศ.บ.	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	2528	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
การฝึกอบรม	9 - 11 ม.ค. 2563 โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 9 - 11 ม.ค. 2563 โครงการสัมมนา เรื่อง การพัฒนาสมรรถนะและประสิทธิภาพของวิชาชีพ อาจารย์ ด้วยกรอบมาตรฐานอาจารย์มืออาชีพ 5-6 พ.ย. 2561 โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562 19 พ.ค. 2561 – โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอ 17 มิ.ย. 2561 ข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2561			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777 ต่อ 5653 มือถือ : 081 494 8802 อีเมล : apirat.so@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2555 – 2561 รองคณบดีฝ่ายบริหาร พ.ศ. 2552 – 2555 รองคณบดีฝ่ายบริหารและฝ่ายวางแผน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2549 – 2552 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2547 – 2549 หัวหน้าวัฒนธรรมและหัวหน้าคณะคหกรรมศาสตร์วิทยาเขตโชติเวช พ.ศ. 2545 – 2547 หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช พ.ศ. 2537 – 2545 ผู้ช่วยหัวหน้าคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช พ.ศ. 2529 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	1. อภิรติ โสฬศ นีอร ดาวเจริญพร รุ่งฤทัย รำพึงจิต. (2563). ผลของการทดแทนแป้งข้าวเหนียว ด้วยเปลือกทุเรียนผงต่อคุณภาพของแป้งมัน. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า, 38(1), (มกราคม - มีนาคม 2563), 1-7. 2. รุ่งฤทัย รำพึงจิต อภิรติ โสฬศ นีอร ดาวเจริญพร. (2562). การพัฒนาวัสดุตกแต่งงานหัตถกรรม ประเภทเครื่องจักสานจากเส้นใยกล้วย. การประชุมวิชาการ ระดับชาติราชชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ 10 “วิจัยและนวัตกรรม นำสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน”, (19 - 20 กันยายน 2562), F-34 – F-41.			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวนิอร ดาวเจริญพร			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	กศ.ม.	การวัดผล การศึกษา	2550	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ศึกษา - คหกรรม ศาสตร์ทั่วไป	2544	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช
การฝึกอบรม	12 พ.ย. 2563 – โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอขอ 13 พ.ย. 2563 กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2564 9-11 ม.ค. 2563 โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ 25 มิ.ย. 2562 "การพัฒนาข้อเสนอการวิจัยสำหรับการเสนอขอของบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564" 19 พ.ค. 2561 – โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอ 17 มิ.ย. 2561 ขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2561 30 ม.ค. 2560 – โครงการกลยุทธ์การสอนและการประเมินเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพ 1 ก.พ. 2560 การจัดการเรียนการสอน			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777 ต่อ 5231 มือถือ : 095 445 6994 อีเมล : nion.d@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561– ปัจจุบัน รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย พ.ศ. 2557 – 2561 ผู้ช่วยคณบดี พ.ศ. 2554 – 2556 หัวหน้างานวิจัยและพัฒนา พ.ศ. 2549 – 2556 หัวหน้างานหลักสูตร พ.ศ. 2553 – 2554 ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) พ.ศ. 2550–ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	1. อภิรติ โสฬศ นิอร ดาวเจริญพร รุ่งฤทัย ราฟิงจิต. (2563). ผลของการทดแทนแป้งข้าวเหนียว ด้วยเปลือกทุเรียนผงต่อคุณภาพของแป้งมัน. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า, 38(1), (มกราคม - มีนาคม 2563), 1-7. 2. รุ่งฤทัย ราฟิงจิต อภิรติ โสฬศ นิอร ดาวเจริญพร. (2562). การพัฒนาวัสดุตกแต่งงานหัตถกรรม ประเภทเครื่องจักสานจากเส้นใยกล้วย. การประชุมวิชาการ ระดับชาติราชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ 10 “วิจัยและนวัตกรรม นำสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน”, (19 - 20 กันยายน 2562), F-34 – F-41.			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	2553	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ศึกษา – คหกรรม ศาสตร์ทั่วไป	2547	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตชวติเวช
การฝึกอบรม	12 พ.ย. 2563 – โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอขอ 13 พ.ย. 2563 กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2564 9-11 ม.ค. 2563 โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ 26 มิ.ย. 2562 โครงการระบบฐานข้อมูลงานบริการวิชาการเพื่อการบริหารงานบริการ วิชาการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 19 พ.ค. 2561 – โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอ 17 มิ.ย. 2561 ขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2561			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์ชวติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777 ต่อ 5221 มือถือ : 064 624 9441 อีเมล : rungrutai.r@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ รองคณบดีฝ่ายบริหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561 – ปัจจุบัน รองคณบดีฝ่ายบริหาร พ.ศ. 2557 – 2561 หัวหน้างานสื่อสารองค์กร พ.ศ. 2556 – 2557 ผู้อำนวยการกองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2553 – 2556 หัวหน้างานประชาสัมพันธ์ พ.ศ. 2553 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<ol style="list-style-type: none"> 1. อภิรติ โสฬส นีอร ดาวเจริญพร รุ่งฤทัย รำพึงจิต. (2563). ผลของการทดแทนแป้งข้าวเหนียวด้วยเปลือกทุเรียนผงต่อคุณภาพของแป้งมัน. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า, 38(1), (มกราคม - มีนาคม 2563), 1-7. 2. รุ่งฤทัย รำพึงจิต อภิรติ โสฬส นีอร ดาวเจริญพร. (2562). การพัฒนาวัสดุตกแต่งงานหัตถกรรมประเภทเครื่องจักสานจากเส้นใยกล้วย. การประชุมวิชาการ ระดับชาติราชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่ 10 “วิจัยและนวัตกรรม นำสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน”, (19 - 20 กันยายน 2562), F-34 – F-41.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	คศ.ม.		2558	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ศึกษา - คหกรรม ศาสตร์ทั่วไป	2545	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช
การฝึกอบรม	12 พ.ย. 2563 – โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอขอ 13 พ.ย. 2563 กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2564 9-11 ม.ค. 2563 โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์ 9 – 13 ม.ค. 2562 โครงการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กร สู่ความสำเร็จ 7 – 9 พ.ค. 2561 อบรมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากร : ด้านการประกัน คุณภาพการศึกษา 30 ม.ค. 2560 – โครงการกลยุทธ์การสอนและการประเมินเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพ 1 ก.พ. 2560 การจัดการเรียนการสอน			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777 ต่อ 5652 มือถือ : 085 131 5096 อีเมล : sakarin.ho@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2564 – ปัจจุบัน ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2562 - 2564 หัวหน้าสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2553 – 2562 ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2553 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	1. สุกัญญา จันทกุล ศักกรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ สมปรารถนา สุขสละ ธนพรรณ บุนยรัตกลิน ดรุณี โอวจริยาพิทักษ์ สุริยา เทพิน. (2561). การออกแบบผลิตภัณฑ์สบู่แกะสลัก. วารสารสวนสุนันทา วิชาการและวิจัย, 12(2), (กรกฎาคม – ธันวาคม 2561), 43 - 56. 2. ศักกรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ กมลพรรณ ชำนาญกิจ สมปรารถนา สุขสละ. (2561). พานดอกไม้รูป เทียนแพจากโสนทางไก่. เอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริม สยาม สู่ความยั่งยืน, (18 กรกฎาคม 2561), 365 - 373.			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวสมปรารถนา สุขสละ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	2556	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ทั่วไป – ธุรกิจงาน ประดิษฐ์	2549	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม	9 - 11 ม.ค. 2563	โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์		
	19 ธ.ค. 2562	สัมมนาวิชาการ "ปัจจุบันและอนาคตการบริหารจัดการระบบบริหารผู้สูงอายุ ไทย : มุมมองจากญี่ปุ่น		
	13-14 พ.ค. 2562	โครงการ อบรมสัมมนาเชิงปฏิบัติการพัฒนางานวิชาการ : ด้านการประกันคุณภาพการศึกษา		
	8 พ.ค. 2562	การบรรยาย หัวข้อ เทคนิคการเขียนโครงร่างงานวิจัยเพื่อขอรับทุนสนับสนุน การวิจัย		
	9-13 ม.ค. 2562	โครงการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กร สู่ความสำเร็จ		
	5-6 พ.ย. 2561	โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562		
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์ไฮเทคิเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777 ต่อ 5652 มือถือ : 088 856 7421 อีเมล : somprastana.s@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	2561 – ปัจจุบัน หัวหน้างานประกันคุณภาพ 2559 - 2561 หัวหน้างานบุคลากร 2558 - 2559 หัวหน้างานคลินิกเทคโนโลยี 2558 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	1. สุกัญญา จันทกุล ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ สมปรารถนา สุขสละ จนพรรณ บุษยรัตกลิน, ดรุณี โอวจริยาพิทักษ์ สุริยา เทพิน. (2561). การออกแบบผลิตภัณฑ์สบู่แกะสลัก. วารสารสวนสุนันทา วิชาการและวิจัย, 12(2), (กรกฎาคม – ธันวาคม 2561), 43 - 56. 2. ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ กมลพรรณ ขำนาญกิจ สมปรารถนา สุขสละ. (2561). พานดอกไม้รูป เทียนแพจากโสนทางไก่. เอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริม สยาม สู่ความยั่งยืน, (18 กรกฎาคม 2561), 365 - 373.			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	2556	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ทั่วไป - ธุรกิจงาน ประดิษฐ์	2550	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม	8 ก.พ. 2564	โครงการบรรยายเรื่อง การเขียนบทความวิจัยเพื่อการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสาร การพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต : Journal of Community Development and Life Quality (ออนไลน์) สำนักบริหารงานวิจัย นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ มหาวิทยาลัยศิลปากร		
	29 ต.ค. 2563	อบรมการจดสิทธิบัตร การสืบค้นข้อมูลสิทธิบัตร สำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		
	25 มิ.ย. 2563	โครงการ “สุนทรียเสวนา การทำวิจัยอย่างถูกวิธี ชีวีเป็นสุข” มหาวิทยาลัยศิลปากร จ.นครปฐม (ระบบออนไลน์)		
	18 มิ.ย. 2563	โครงการ การเลือกวารสารเพื่อการตีพิมพ์อย่างมีคุณค่า ค่าตรงชนี และการอ้างอิง คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (ออนไลน์)		
	7 พ.ย. 2563	อบรมเทคนิคการผสมน้ำหอม น้ำหอมแห้ง โลชั่นน้ำหอม สถาบันเวชศาสตร์ความงามแผนไทย		
	14 ก.ค. 2562	โครงการอบรมกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		
	4 มี.ค. 2562	โครงการบรรยาย เรื่อง “การเขียนงานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์ชุมชน” มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ นครปฐม		
	22 ม.ค. 2562	อบรม จริยธรรมงานวิจัยในคน สำหรับงานวิจัยทางสังคมศาสตร์ สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล		
	26 เม.ย. 2561	อบรม ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ปรัชญา วิธีวิทยา และการนำไปใช้ประโยชน์ มหาวิทยาลัยมหิดล		
	15 มี.ค. 2561	อบรม การมุ่งมั่นสู่นวัตกรรมจากการวิจัย ว่าด้วยสาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ – ศิลปะและการออกแบบ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยมหิดล		
26-27 ม.ค. 2560	อบรมเชิงปฏิบัติการการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป (SPSS) สำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพฯ			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777 ต่อ 5652 มือถือ : 083 016 9081 อีเมล : Kittii.yo@rmutp.ac.th			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2557 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>1. ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล อนุสรณ์ ไจทน กิตติ ยอดอ่อน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานไว้อาลัยจากแอลบ : กรณีศึกษาชุมชนบางตาโคง อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา. 13(1), (มกราคม – มิถุนายน 2564), 56 - 68.</p> <p>2. อนุสรณ์ ไจทน ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล สุชีรา ผ่องใส กิตติ ยอดอ่อน อัมพวัน ยันเสน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมไม้ไผ่ขดลวดลายล้านนา ด้วยเทคนิคเคคูพาง ชุมชนบ้านร่องดอนชัย อำเภอสарภี จังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา. 13(1), (มกราคม – มิถุนายน 2564), 69 - 81.</p> <p>3. ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล อนุสรณ์ ไจทน กิตติ ยอดอ่อน อัมพวัน ยันเสน. (2561). ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ถ่านตุ๊กตกลืนจากภูมิปัญญาการเผาถ่านไม้โก่งกาง : กลุ่มเปลือกไม้บ้านเขายี่สาร ตำบลเขายี่สาร อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10, (1 – 3 สิงหาคม 2561), 1000 - 1016.</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาววไลภรณ์ สุทธา			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ศศ.ด.	อาชีวศึกษา	2560	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	2536	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	ศศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2528	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 8292 มือถือ : 081 827 7133 อีเมล : walaiporn.s@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ			
ประวัติการทำงาน	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ผลงานทางวิชาการงานวิจัย	<p>1. สุชาดา ธรรมเจริญ และวไลภรณ์ สุทธา. (2561). “พฤติกรรมกรรการบริโภคขนมขบเคี้ยวของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนเทพนิมิตร์ศึกษา จังหวัดสุราษฎร์ธานี.” วารสารคหเศรษฐศาสตร์, 61(2), (พฤษภาคม - สิงหาคม 2561), 55-72.</p> <p>2. มณี ภาชนะทอง วไลภรณ์ สุทธา วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์. (2561). “การใช้ความร้อนระดับครัวเรือนเพื่อปรับปรุงคุณภาพของมะขามหวาน”. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 12 (1), (มกราคม - มิถุนายน 2561) 102-112.</p> <p>3. ยอดขวัญ ชาไข และวไลภรณ์ สุทธา. (2561). “ความรู้ ทักษะคิต และพฤติกรรมกรรการบริโภคผักและผลไม้ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม).” วารสารวิชาการ VERIDIAN E-Journal, Silpakorn University ฉบับภาษาไทย มนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ. 11 (3), (พฤษภาคม - สิงหาคม 2561), 1038-1055.</p> <p>4. ศิวพร ไหวยะพิศาล และวไลภรณ์ สุทธา. (2561). “พฤติกรรมกรรการบริโภคกาแฟสดของบุคลากรสายวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.” วารสารคหเศรษฐศาสตร์, 61(3), (กันยายน - ธันวาคม 2561), 4-18.</p>			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรวโรดม			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ศ.ม.	เศรษฐศาสตร์ ธุรกิจ	2550	มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต
	บธ.บ.	ธุรกิจระหว่าง ประเทศ	2546	มหาวิทยาลัยศรีปทุม
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 มือถือ : 094 938 2226 อีเมล : khame.a@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2553 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
	พ.ศ. 2550-2552	อาจารย์กลุ่มสาระสังคมศึกษา (เศรษฐศาสตร์, ประวัติศาสตร์) โรงเรียนพระฤทธิยศคอนนนต์		
	พ.ศ. 2546-2549	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการตลาด วิทยาลัยสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) หัวหน้าสาขาวิชาการตลาด วิทยาลัยสันติราษฎร์บริหารธุรกิจ ในพระอุปถัมภ์		
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>1. เข็ม อภิภัทรวโรดม. (2563). ส่วนประสมทางการตลาดบริการที่ใช้วิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจร้านอาหาร เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวจีน กรณีศึกษา เขตสาทร สีลม. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี, 14(3), (31 สิงหาคม), 160-170.</p> <p>2. บุษยามาลี ถนนทิพย์ เข็ม อภิภัทรวโรดม ศศิธร ป้อมเชียงพิณ. (2561). น้ำตาลโตนดพร้อมดื่มผสมวุ้นสวรรค์. วารสารคหเศรษฐศาสตร์, 61(1), (มกราคม- เมษายน), 52-63.</p>			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวประพาฬภรณ์ อีรัมย์คล			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	คศ.ม.	-	2552	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	คศ.บ	ภาษาอังกฤษ	2549	มหาวิทยาลัยรามคำแหง
การฝึกอบรม	23 -24 ม.ค. 2563	ฝึกอบรม การอบรมหัวข้อ "หลักจริยธรรมการวิจัยพื้นฐาน ด้านสังคมศาสตร์ และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัย และคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย" จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา กลุ่มวิจัย มทร.พระนคร ณ LA 303 ชั้น 3 อาคารปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์		
	6 – 7 มิ.ย. 2562	โครงการอบรมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทบทวนผลการดำเนินงานตามนโยบายสภา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครและทบทวนแผนยุทธศาสตร์พัฒนามหาวิทยาลัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 (RMUTP Retreat) จัดโดย กองนโยบายและแผน มทร.พระนคร		
	8 พ.ค. 2562	ฝึกอบรม การบรรยาย หัวข้อ เทคนิคการเขียนโครงร่างงานวิจัยเพื่อขอรับทุนสนับสนุนการวิจัย จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร ณ ห้องประชุมกรมหลวง ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มทร.พระนคร		
	15 -17 มิ.ย. 2561	ฝึกอบรม โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2561 ระยะที่ 2 จัดโดย กองบริหารงานบุคคล มทร.พระนคร ณ โรงแรม ดี วารี จอมเทียน พัทยา จังหวัดชลบุรี		
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777, 0-2665-3888 ต่อ 5531 มือถือ : 062 650 9149 อีเมล : praparnporn.t@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย ผู้ช่วยคณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ.2559-ปัจจุบัน	ผู้ช่วยคณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
	พ.ศ.2556-2559	ผู้ช่วยคณบดี และหัวหน้างานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา		
	พ.ศ.2553-2556	หัวหน้างานวิเทศสัมพันธ์ ฝ่ายวิชาการและวิจัย		
	พ.ศ.2552	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
	พ.ศ.2548-2550	Designer บริษัท This Kid Limited Partnership		

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<ol style="list-style-type: none"> 1. Autcha Hattayanant, Bussara Soiraya, and Praparnporn Theeramongkol. (2017). "YARN DEVELOPMENT FROM RICE STRAW TO COMMERCIAL". MATTER: International Journal of Science and Technology. ISSN 2454-5880 3(2) 506-513. (8th November) 2. Praparnporn Theeramongkol, Autcha Hattayanant, Bussara Soiraya, Kingkarn Pijukkana and Darunrat Pigunthong. (2017). "DESIGN AND DEVELOPMENT OF BANANA FIBER TEXTILES WITH GRAPHIC PRINTING AND DECORATION NANO INNOVATION TO THE ECONOMIC COMMUNITIES COMMERCIAL". MATTER: International Journal of Science and Technology. ISSN 2454-5880 3(2) 598- 607. (10th November)
2. หนังสือ/ตำรา	1.ประพาฬรณ์ ชีรมงคล. (2561). สิ่งทอจากพืชและสัตว์ในชีวิตประจำวัน. กรุงเทพฯ. โอเดียนส์โตร์. 147 หน้า

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวเกศทิพย์ กรี่เงิน			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่ยจบ	มหาวิทยาลัย
	ศศ.ด.	อาชีวศึกษา	2560	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	ศศ.ม.		2544	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ศึกษา-ผ้าและ เครื่องแต่งกาย	2534	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชนิตเวท
การฝึกอบรม	31 มี.ค. - 23 เม.ย. 2564	เข้าร่วมอบรม “หลักสูตรความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผ้าและวัตถุดิบ” และ “หลักสูตรนวัตกรรมผ้าและคุณสมบัติพิเศษ” จัดโดย โรงเรียนบุญกะแพ่ง / กรุงเทพฯ		
	21-22 ม.ค. 2563	เข้าร่วมอบรม โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การเตรียมความพร้อมก่อนการขอรับการรับรองคุณภาพคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์” จัดโดย สำนักงานมาตรฐานการวิจัยในคน กองมาตรฐานการวิจัย สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ / กรุงเทพฯ		
	5 มี.ค. 2563	เข้าร่วมอบรม “การทดสอบการต้านเชื้อแบคทีเรีย การต้านเชื้อราของสิ่งทอ และเทคโนโลยีการตกแต่งสำเร็จ” จัดโดย ศูนย์วิเคราะห์ทดสอบสิ่งทอ สถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ / กรุงเทพฯ		
	16-17 ก.พ. 2562	เข้าร่วมอบรม โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “ก้าวแรกสู่อาจารย์มืออาชีพ ด้วย Technology Enhanced Learning” จัดโดย สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มทร.พระนคร / เพชรบุรี		
	16-18 พ.ค. 2561	เข้าร่วมอบรม โครงการการจัดการพัฒนาคุณภาพหลักสูตรตามมาตรฐานเครือข่ายการประกันคุณภาพมหาวิทยาลัยอาเซียน (ASEAN University Network Quality Assurance : AUN-QA) จัดโดย สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มทร.พระนคร / เพชรบุรี		
	29-30 มี.ค. 2561	เข้าร่วมการประชุมวิชาการ ครั้งที่ 13 ประจำปี 2561 เรื่อง “กลยุทธ์ดิจิทัลสำหรับอุดมศึกษา : การเสริมสร้างการเรียนการสอนและการประเมินผล” จัดโดย สมาคมเครือข่ายการพัฒนาวิชาชีพอาจารย์และองค์กรระดับอุดมศึกษาแห่งประเทศไทย (ควอท) / กรุงเทพฯ		
	สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชนิตเวท มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777, 0-2665-3888 ต่อ 5531 มือถือ : อีเมล : katethip.k@rmutp.ac.th		
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ประวัติการทำงาน	<p>พ.ศ. 2534 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>พ.ศ. 2562 - ปัจจุบัน ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย</p> <p>พ.ศ. 2557- 2561 หัวหน้าสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย</p> <p>พ.ศ. 2550 - 2552 ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น</p>
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>1. วรพงศ์ โคตรชารี เมตตา เร่งชวนชวาย เกศทิพย์ กรี่เงิน. (2563). ความพึงพอใจของสมาชิกต่อการดำเนินงานของกลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านตากูก ตำบลตากูก อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 17 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม, (6 ธันวาคม 2563), (2101-2110).</p> <p>2. เมตตา เร่งชวนชวาย ถวิกา เมฆอัครกมลน์ สมชาย เจือจาง โสรณา เครือเมฆ เกศทิพย์ กรี่เงิน จินตนา สินธุสุวรรณ เพ็ญพโยม เขยสมบัติ. (2562). การเสริมสร้างทักษะอาชีพเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต โดยการฝึกอบรมแบบมีส่วนร่วมของชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านนาุ้ง อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 16 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม, (6 ธันวาคม 2563), 832-840.</p>

ภาคผนวก ฉ
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
บริษัท บุษกร (ฟลาวเวอร์) จำกัด



ข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้น เมื่อวันที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๖๑ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์ ตำแหน่ง อธิการบดี สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่งกับ บริษัท บุษกร (ฟลาวเวอร์) จำกัด คุณจุไรอร ชิมะลาวงค์ ตำแหน่ง ผู้จัดการบริษัท สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๓๓/๓ ถนนสุขุมวิท ๓ แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๑๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้ เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง

เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการจัดการนักศึกษาในระดับปริญญาตรี การรับนักศึกษาสหกิจศึกษาและนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับ บริษัท บุษกร (ฟลาวเวอร์) จำกัด โดยมีสาระสำคัญของการร่วมมือดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เล็งเห็นความสำคัญของนักศึกษา เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีความรู้ ความสามารถ อันเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดในปัจจุบัน และได้สนับสนุนนโยบายของภาครัฐในการสนับสนุนการท่องเที่ยว และการฝึกอบรมเตรียมความพร้อม นับว่าเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้และการเพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์ในสถานประกอบการจริง ซึ่งจะทำให้นักศึกษาได้เห็นภาพในการทำงานที่ชัดเจนและเห็นแนวทางในการบูรณาการความรู้ที่เรียนมากับสถานการณ์ในการทำงานที่เกิดขึ้นจริง อนึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่โลกของการทำงานและสร้างกลุ่มคนที่มีศักยภาพความร่วมมือกันอย่างต่อเนื่องให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกธุรกิจ

ข้อ ๑ แนวทางความร่วมมือ

บริษัทจะให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในการพัฒนาและผลิตนักศึกษา ดังนี้

๑.๑ บริษัทยินดีร่วมมือด้านการจัดการศึกษา การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รวมถึงการจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกัน ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับความต้องการด้านแรงงานของสถานประกอบการ และตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขปฏิบัติของบริษัท

๑.๒ บริษัทยินดีให้ผู้ทรงคุณวุฒิตามที่บริษัทกำหนดเป็นคณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการของสาขาวิชา เพื่อให้การจัดการศึกษา มีคุณภาพและสอดคล้องกับนโยบายของหลักสูตรอุดมศึกษา

๑.๓ บริษัทจะสนับสนุนกิจกรรมทางการศึกษาตามที่บริษัทเห็นสมควร และร่วมดำเนินการตามโอกาสให้แก่นักศึกษาเพื่อสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์และตรงกับความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน

๑.๔ บริษัทมีความยินดีที่รับนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในส่วนงานต่างๆ ตามตำแหน่งหน้าที่และความเหมาะสม ทั้งนี้ นักศึกษาที่เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจได้รับสวัสดิการและค่าตอบแทนตามที่บริษัทกำหนดโดยขึ้นอยู่กับดุลพินิจของสถานประกอบการ

๑.๕ ทั้งสองฝ่ายตกลงพิจารณาเห็นชอบร่วมกันในการประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาและร่วมลงนามในประกาศนียบัตรผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑.๖ มหาวิทยาลัยสามารถเรียนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิของบริษัทเป็นอาจารย์หรือวิทยากรมาบรรยายโดยมหาวิทยาลัยจะรับผิดชอบค่าตอบแทนที่เหมาะสมให้แก่บริษัทหรือทางบริษัทให้ความอนุเคราะห์สนับสนุน

๑.๗ เมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษา บริษัทอาจพิจารณารับนักศึกษาเข้าทำงานโดยดุลพินิจของบริษัทแต่เพียงผู้เดียว

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยจะให้ความร่วมมือกับบริษัทในการกำกับ ติดตามดูแลนักศึกษาปฏิบัติตามกฎระเบียบคู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของบริษัทในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย เป็นต้น

ข้อ ๒ ข้อจำกัดความรับผิดชอบอื่นๆ

๒.๑ หากบริษัท หรือ มหาวิทยาลัยมีเหตุสุดวิสัยหรือเหตุขัดข้องใดๆ ในการรับหรือส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีสิทธิระงับหรือเปลี่ยนแปลงการรับส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครั้งนั้นๆ ได้โดยต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งรับทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) ก่อนการดำเนินการใดๆ

๒.๒ มหาวิทยาลัยจะต้องยืนยันรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับจำนวนและสาขาวิชาของนักศึกษาที่จะเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในบริษัททราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) นับแต่วันที่บริษัทได้แจ้งรายละเอียดให้มหาวิทยาลัยรับทราบ ทั้งนี้ บริษัทมีอำนาจในการพิจารณาเปลี่ยนแปลง แก้ไข ยกเลิก รายละเอียดเกี่ยวกับหลักสูตรและจำนวนนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ตามความเหมาะสม

๒.๓ หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับ การประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอน เพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบ จะต้องขออนุญาตจากอีกฝ่ายก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงสามารถนำไปใช้ได้

๒.๔ มหาวิทยาลัยและนักศึกษาอาจต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเสียหายในทรัพย์สินของบริษัทหรือที่อยู่ในความครอบครองของบริษัท อันเกิดการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อ

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทั้งสองฝ่ายตกลงให้มีผลบังคับใช้ ๕ ปี (ห้าปี) นับตั้งแต่วันที่ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้เป็นต้นไป หากมีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม ข้อตกลงนี้ เพื่อให้เกิดความเหมาะสมหรือเป็นปัจจุบัน สามารถดำเนินการได้โดยความเห็นชอบของทั้งสองฝ่าย โดยจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ได้ และเมื่อครบกำหนด ๕ ปี (ห้าปี) แล้วหากทั้งสองฝ่ายเห็นชอบที่จะดำเนินโครงการความร่วมมือนี้ต่อไปให้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้มีผลต่อไปโดยอัตโนมัติ

ข้อ ๔ การเปลี่ยนแปลง และยกเลิกข้อตกลง

หากมหาวิทยาลัยและบริษัท ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหรือทั้งสองฝ่าย มีความประสงค์ที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของข้อตกลงให้เป็นประการใดแล้ว จะต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบในระยะเวลาอันควร และเมื่อทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกันในประเด็นที่ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงแล้ว ให้บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรไว้เป็นหลักฐาน และให้มีผลบังคับใช้ในเวลาที่ตกลงกัน

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าไปอีกฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน (หกสิบวัน) และทั้งสองฝ่ายตกลงจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใดๆ ต่อกัน แต่ทั้งนี้ต้องไม่กระทบต่อการจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์ และความตั้งใจจริงของทั้งสองฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บริษัท บุษกร (ฟลาวเวอร์) จำกัด

ลงชื่อ.....
(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
อธิการบดี

ลงชื่อ.....
(คุณจุไรวัชร ชิมะลาวงค์)
ผู้จัดการบริษัท

ลงชื่อ..... (พยาน)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

ลงชื่อ..... (พยาน)
(คุณสุวรรณา สันหจรียา)

ลงชื่อ..... (พยาน)
(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทำขึ้นเมื่อวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๕๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระหว่าง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส อธิการบดี ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า “คณะ” ฝ่ายหนึ่ง กับ วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์ โดย นางณิชากัทร จารุจินดา ผู้รับใบอนุญาต ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า “วิทยาลัย” อีกฝ่ายหนึ่ง เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการรับนักศึกษาของคณะ ดังต่อไปนี้

หลักการ

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ บัญญัติให้สถานศึกษาระดับต่างๆ พัฒนาระบบการเรียนการสอน ที่มีประสิทธิภาพ รวมทั้งส่งเสริมให้ผู้สอนมีการวิจัย เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ที่เหมาะสม และยังมีจุดมุ่งหมายให้ จัดการศึกษา โดยการมีส่วนร่วมของบุคคล ครอบครัว องค์กรภาครัฐ องค์กรภาคเอกชน ชุมชน และสถาบัน ทางสังคมต่าง ๆ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตระหนักในภารกิจที่จะ ให้บริการทางความรู้และพัฒนาการศึกษาของชาติ เพื่อพัฒนาคนให้ทัดเทียมกับอารยประเทศ ทั้งนี้เพื่อ ประโยชน์สูงสุดในการพัฒนาเยาวชนให้เป็นไปตามแนวทางการปฏิรูปการศึกษาอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาโดยให้สิทธินักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) เข้าเรียนต่อระดับปริญญาตรี รวมทั้งความร่วมมือทางด้านวิชาการที่เป็นประโยชน์ และพัฒนาบุคลากร ทั้งด้านวิชาการและด้านวิจัยของทั้งสองฝ่าย

ข้อ ๑. แนวทางความร่วมมือ

- ๑.๑ คณะแจ้งคุณสมบัติของนักศึกษาและจำนวนนักศึกษาที่จะได้รับสิทธิศึกษาต่อ โดยวิทยาลัย จัดส่งนักศึกษาเข้าสอบสัมภาษณ์เพื่อเข้ารับการคัดเลือกนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ พร้อมแจ้งผู้ได้รับสิทธิเข้าศึกษาต่อทราบ และลงทะเบียนเรียนในปีการศึกษาที่จะศึกษาต่อไป
- ๑.๒ ความร่วมมือทางด้านวิชาการ เพื่อพัฒนาส่งเสริมความแข็งแกร่งตามความประสงค์ของ วิทยาลัย
- ๑.๓ ความร่วมมือพัฒนาบุคลากรของวิทยาลัย ทั้งด้านวิชาการและด้านวิจัย
- ๑.๔ ความร่วมมือดำเนินกิจกรรมด้านอื่น ๆ ที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร

ข้อ ๒. ระยะเวลาความร่วมมือ

๒.๑ ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๖ เป็นต้นไป

๒.๒ การสิ้นสุดความร่วมมือ หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งต้องการยกเลิก ต้องแจ้งอีกฝ่ายเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าอย่างน้อยหนึ่งเดือน

ข้อ ๓. การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกข้อตกลง

หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลง หรือยกเลิกบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ต้องแจ้งอีกฝ่ายทราบล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน เมื่อทั้งสองฝ่ายได้พิจารณาร่วมกันและเห็นชอบแก้ไข เปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงแล้ว ให้จัดทำเป็นเอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้ โดยมีผลนับแต่วันที่ทั้งสองฝ่าย ได้ลงนามร่วมกัน

ถ้ามีข้อขัดแย้งใดๆ เกี่ยวกับข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แต่ละฝ่ายแต่งตั้งผู้แทนหารือร่วมกัน เพื่อแก้ปัญหาและหาแนวทางในการแก้ข้อขัดแย้งนั้นๆ ให้เสร็จสิ้นโดยเร็ว

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

ลงชื่อ.....

(รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส)

อธิการบดี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....

(นางณิชากัทธ จรุงจินดา)

ผู้รับใบอนุญาต

วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์

ลงชื่อ.....พยาน

(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)

รองอธิการบดีด้านวิชาการและวิเทศสัมพันธ์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....พยาน

(นางสาวจริญญา ศรีนททอง)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์

ลงชื่อ.....พยาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร ก่อาริโย)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....พยาน

(นางสุภัททา สำลีพันธ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรบุคคล

วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
ร้านมาลัยวรรณ

Malaiwan

ข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้น เมื่อวันที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๖๑ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์ ตำแหน่ง อธิการบดี สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่งกับ ร้านมาลัยวรรณ คุณภูเบศร์ เจษฎ์เมธี ตำแหน่ง เจ้าของกิจการร้านมาลัยวรรณ สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๘๕๔ ถนนสุขุมวิท แขวงพระโขนง เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๑๓ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้ เรียกว่า “ร้านมาลัยวรรณ” อีกฝ่ายหนึ่ง

เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการจัดการนักศึกษาในระดับปริญญาตรี การรับนักศึกษาสหกิจศึกษาและนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับ ร้านมาลัยวรรณ โดยมีสาระสำคัญของการร่วมมือ ดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เล็งเห็นความสำคัญของนักศึกษา เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีความรู้ ความสามารถ อันเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดในปัจจุบัน และได้สนับสนุนนโยบายของภาครัฐในการสนับสนุนการท่องเที่ยว และการฝึกอบรมเตรียมความพร้อม นับว่าเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้และการเพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์ในสถานประกอบการจริง ซึ่งจะทำให้นักศึกษาได้เห็นภาพในการทำงานที่ชัดเจนและเห็นแนวทางในการบูรณาการความรู้ที่เรียนมากับสถานการณ์ในการทำงานที่เกิดขึ้นจริง อันเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่โลกของการทำงานและสร้างกลุ่มคนที่มีศักยภาพความร่วมมือกันอย่างต่อเนื่องให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกธุรกิจ

ข้อ ๑ แนวทางความร่วมมือ

ร้านมาลัยวรรณ จะให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในการพัฒนาและผลิตนักศึกษา ดังนี้

๑.๑ ร้านมาลัยวรรณ ยินดีร่วมมือด้านการจัดการศึกษา การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รวมถึงการจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกัน ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับความต้องการด้านแรงงานของสถานประกอบการ และตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขปฏิบัติของร้านมาลัยวรรณ

๑.๒ ร้านมาลัยวรรณ ยินดีให้ผู้ทรงคุณวุฒิตามที่ร้านมาลัยวรรณกำหนดเป็นคณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการของสาขาวิชา เพื่อให้การจัดการศึกษา มีคุณภาพและสอดคล้องกับนโยบายของหลักสูตรอุดมศึกษา

๑.๓ ร้านมาลัยวรรณ จะสนับสนุนกิจกรรมทางการศึกษาตามที่ร้านมาลัยวรรณเห็นสมควร และร่วมดำเนินการตามโอกาสให้แก่นักศึกษาเพื่อสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์และตรงกับความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน

๑.๔ ร้านมาลัยวรรณ มีความยินดีรับนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในส่วนงานต่างๆ ตามตำแหน่งหน้าที่และความเหมาะสม ทั้งนี้ นักศึกษาที่เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจได้รับสวัสดิการและค่าตอบแทนตามที่ร้านมาลัยวรรณ กำหนด โดยขึ้นอยู่กับดุลพินิจของสถานประกอบการ

๑.๕ ทั้งสองฝ่ายตกลงพิจารณาเห็นชอบร่วมกันในการประเมินผลการปฏิบัติงานของ นักศึกษาและร่วมลงนามในประกาศนียบัตรผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑.๖ มหาวิทยาลัยสามารถเรียนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิของร้านมาลัยวรรณเป็นอาจารย์หรือ วิทยากรบรรยายโดยมหาวิทยาลัยจะรับผิดชอบค่าตอบแทนที่เหมาะสมให้แก่ร้านมาลัยวรรณ หรือทางร้านมาลัยวรรณให้ความอนุเคราะห์สนับสนุน

๑.๗ เมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษา ร้านมาลัยวรรณอาจพิจารณารับนักศึกษาเข้าทำงานโดย ดุลพินิจของ ร้านมาลัยวรรณแต่เพียงผู้เดียว

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยจะให้ความร่วมมือกับร้านมาลัยวรรณ ในการกำกับ ติดตามดูแลนักศึกษา ปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบคู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของร้านมาลัยวรรณในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษา และฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย เป็นต้น

ข้อ ๒ ข้อจำกัดความรับผิดชอบอื่นๆ

๒.๑ หากร้านมาลัยวรรณ หรือ มหาวิทยาลัยมีเหตุสุดวิสัยหรือเหตุขัดข้องใดๆ ในการรับหรือ ส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีสิทธิระงับหรือ เปลี่ยนแปลงการรับส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครั้งนั้นๆ ได้ โดยต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งรับทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) ก่อนการดำเนินการใดๆ

๒.๒ มหาวิทยาลัยจะต้องยื่นยื่นรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับจำนวนและสาขาวิชาของนักศึกษา ที่จะเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในร้านมาลัยวรรณทราบล่วงหน้าเป็น ลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) นับแต่วันที่ร้านมาลัยวรรณ ได้แจ้งรายละเอียดให้ มหาวิทยาลัยรับทราบ ทั้งนี้ ร้านมาลัยวรรณมีอำนาจในการพิจารณาเปลี่ยนแปลง แก้ไข ยกเลิก รายละเอียดเกี่ยวกับหลักสูตรและจำนวนนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ได้ตามความเหมาะสม

๒.๓ หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่ เกี่ยวข้องในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอน เพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบ จะต้องขออนุญาตจากอีกฝ่ายก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงสามารถนำไปใช้ได้

๒.๔ มหาวิทยาลัยและนักศึกษาอาจต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเสียหายในทรัพย์สิน ของร้านมาลัยวรรณ หรือที่อยู่ในความครอบครองของร้านมาลัยวรรณ อันเกิดจากการกระทำโดยจงใจ หรือประมาทเลินเล่อ

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทั้งสองฝ่ายตกลงให้มีผลบังคับใช้ ๕ ปี (ห้าปี) นับตั้งแต่ที่ ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้เป็นต้นไป หากมีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม ข้อตกลงนี้ เพื่อให้เกิดความเหมาะสมหรือเป็นปัจจุบัน สามารถดำเนินการได้โดยความเห็นชอบของทั้งสองฝ่าย โดยจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ได้ และเมื่อครบกำหนด

๕ ปี (ห้าปี) แล้วหากทั้งสองฝ่ายเห็นชอบที่จะดำเนินโครงการความร่วมมือนี้ต่อไปให้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้มีผลต่อไปโดยอัตโนมัติ

ข้อ ๔ การเปลี่ยนแปลง และยกเลิกข้อตกลง

หากมหาวิทยาลัยและร้านมาลัยวรรณ ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหรือทั้งสองฝ่าย มีความประสงค์ที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของข้อตกลงให้เป็นประการใดแล้ว จะต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบในระยะเวลาอันควร และเมื่อทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกันในประเด็นที่ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงแล้ว ให้บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรไว้เป็นหลักฐาน และให้มีผลบังคับใช้ในเวลาที่เกิดผลกัน

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าไปอีกฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน (หกสิบวัน) และทั้งสองฝ่ายตกลงจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใดๆ ต่อกัน แต่ทั้งนี้ต้องไม่กระทบต่อการจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์ และความตั้งใจจริงของทั้งสองฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....
(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
อธิการบดี

ลงชื่อ..... (พยาน)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

ลงชื่อ..... (พยาน)
(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ร้านมาลัยวรรณ

ลงชื่อ.....
(คุณภูเบศร์ เจษฎ์เมธี)
เจ้าของกิจการร้านมาลัยวรรณ

ลงชื่อ..... (พยาน)
(ทพต.พล ตอตรีพร.....)



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
หจก.วีรัชออร์ซีเคย์ฟาร์ม



ข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้น เมื่อวันที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๖๑ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์ ตำแหน่ง อธิการบดี สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่งกับ หจก.วีรัชออร์ซีเคย์ฟาร์ม คุณกาญจนา ตันติรัตน์โอภาส ตำแหน่ง ผู้จัดการฝ่ายตลาด สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๒๑๑ ถนนราชวิถี เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้ เรียกว่า “วีรัชฟาร์ม” อีกฝ่ายหนึ่ง

เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการจัดการนักศึกษาในระดับปริญญาตรี การรับนักศึกษาสหกิจศึกษาและนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับ หจก.วีรัชออร์ซีเคย์ฟาร์ม โดยมีสาระสำคัญของการร่วมมือ ดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เล็งเห็นความสำคัญของนักศึกษา เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีความรู้ ความสามารถ อันเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดในปัจจุบัน และได้สนับสนุนนโยบายของภาครัฐในการสนับสนุนการท่องเที่ยว และการฝึกอบรมเตรียมความพร้อม นับว่าเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้และการเพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์ในสถานประกอบการจริง ซึ่งจะทำให้นักศึกษาได้เห็นภาพในการทำงานที่ชัดเจนและเห็นแนวทางในการบูรณาการความรู้ที่เรียนมากับสถานการณ์ในการทำงานที่เกิดขึ้นจริง อนึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่โลกของการทำงานและสร้างกลุ่มคนที่มีศักยภาพความร่วมมือกันอย่างต่อเนื่องให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกธุรกิจ

ข้อ ๑ แนวทางความร่วมมือ

วีรัชฟาร์มจะให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในการพัฒนาและผลิตนักศึกษา ดังนี้

๑.๑ วีรัชฟาร์ม ยินดีร่วมมือด้านการจัดการศึกษา การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รวมถึงการจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกัน ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับความต้องการด้านแรงงานของสถานประกอบการ และตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขปฏิบัติของวีรัชฟาร์ม

๑.๒ วีรัชฟาร์ม ยินดีให้ผู้ทรงคุณวุฒิตามที่วีรัชฟาร์มกำหนดเป็นคณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการของสาขาวิชาเพื่อให้การจัดการศึกษา มีคุณภาพและสอดคล้องกับนโยบายของหลักสูตรอุดมศึกษา

๑.๓ วีรัชฟาร์ม จะสนับสนุนกิจกรรมทางการศึกษาตามที่วีรัชฟาร์มเห็นสมควร และร่วมดำเนินการตามโอกาสให้แก่นักศึกษาเพื่อสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์และตรงกับความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน

๑.๔ วิรัชฟาร์ม มีความยินดีรับนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในส่วนงานต่างๆ ตามตำแหน่งหน้าที่และความเหมาะสม ทั้งนี้นักศึกษาที่เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจได้รับสวัสดิการและค่าตอบแทนตามที่ วิรัชฟาร์ม กำหนดโดยขึ้นอยู่กับดุลพินิจของสถานประกอบการ

๑.๕ ทั้งสองฝ่ายตกลงพิจารณาเห็นชอบร่วมกันในการประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาและร่วมลงนามในประกาศนียบัตรผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑.๖ มหาวิทยาลัยสามารถเรียนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิของวิรัชฟาร์มเป็นอาจารย์หรือวิทยากรมาบรรยายโดยมหาวิทยาลัยจะรับผิดชอบค่าตอบแทนที่เหมาะสมให้แก่วิรัชฟาร์ม หรือทางวิรัชฟาร์มให้ความอนุเคราะห์สนับสนุน

๑.๗ เมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษา วิรัชฟาร์มอาจพิจารณารับนักศึกษาเข้าทำงานโดยดุลพินิจของ วิรัชฟาร์มแต่เพียงผู้เดียว

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยจะให้ความร่วมมือกับวิรัชฟาร์ม ในการกำกับ ติดตามดูแลนักศึกษาปฏิบัติ ตามกฎ ระเบียบคู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของวิรัชฟาร์มในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย เป็นต้น

ข้อ ๒ ข้อจำกัดความรับผิดชอบอื่นๆ

๒.๑ หากวิรัชฟาร์ม หรือ มหาวิทยาลัยมีเหตุสุดวิสัยหรือเหตุขัดข้องใดๆ ในการรับหรือส่ง นักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีสิทธิระงับหรือเปลี่ยนแปลงการรับส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครั้งนั้นๆ ได้ โดยต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งรับทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) ก่อนการดำเนินการใดๆ

๒.๒ มหาวิทยาลัยจะต้องยืนยันรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับจำนวนและสาขาวิชาของนักศึกษา ที่จะเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในวิรัชฟาร์มทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์ อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) นับแต่วันที่วิรัชฟาร์ม ได้แจ้งรายละเอียดให้มหาวิทยาลัย รับทราบ ทั้งนี้ วิรัชฟาร์มมีอำนาจในการพิจารณาเปลี่ยนแปลง แก้ไข ยกเลิก รายละเอียดเกี่ยวกับ หลักสูตรและจำนวนนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ตามความ เหมาะสม

๒.๓ หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่ เกี่ยวข้องในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอน เพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบ จะต้องขออนุญาตจากอีกฝ่ายก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงสามารถนำไปใช้ได้

๒.๔ มหาวิทยาลัยและนักศึกษาอาจต้องรับผิดชอบต่อค่าใช้จ่ายในทรัพย์สิน ของวิรัชฟาร์ม หรือที่อยู่ในความครอบครองของวิรัชฟาร์ม อันเกิดการกระทำโดยจงใจหรือประมาท เลินเล่อ

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทั้งสองฝ่ายตกลงให้มีผลบังคับใช้ ๕ ปี (ห้าปี) นับตั้งแต่นั้น ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้เป็นต้นไป หากมีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม ข้อตกลงนี้ เพื่อให้เกิดความเหมาะสมหรือเป็นปัจจุบัน สามารถดำเนินการได้โดยความเห็นชอบของทั้งสองฝ่าย โดยจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ได้ และเมื่อครบกำหนด

๕ ปี (ห้าปี) แล้วหากทั้งสองฝ่ายเห็นชอบที่จะดำเนินโครงการความร่วมมือนี้ต่อไปให้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้มีผลต่อไปโดยอัตโนมัติ

ข้อ ๔ การเปลี่ยนแปลง และยกเลิกข้อตกลง

หากมหาวิทยาลัยและวิรัชฟาร์ม ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหรือทั้งสองฝ่าย มีความประสงค์ที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของข้อตกลงให้เป็นประการใดแล้ว จะต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบในระยะเวลาอันควร และเมื่อทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกันในประเด็นที่ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงแล้ว ให้บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรไว้เป็นหลักฐาน และให้มีผลบังคับใช้ในเวลาที่เกิดผลร่วมกัน

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าไปอีกฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน (หกสิบวัน) และทั้งสองฝ่ายตกลงจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใดๆ ต่อกัน แต่ทั้งนี้ต้องไม่กระทบต่อการจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนาปรารถน และความตั้งใจจริงของทั้งสองฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....

(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
อธิการบดี

ลงชื่อ..... (พยาน)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

ลงชื่อ..... (พยาน)

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หจก.วิรัชออร์ซีเดียฟาร์ม

ลงชื่อ.....

(คุณกาญจนา ตันตรีตันโอภาส)
ผู้จัดการฝ่ายการตลาด

ลงชื่อ..... (พยาน)

(วิมล ตันตรีตันโอภาส)



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
บริษัท อาร์ตแอนด์เทคโนโลยี จำกัด

PICT

ข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้น เมื่อวันที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๖๑ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์ ตำแหน่ง อธิการบดี สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่งกับ บริษัท อาร์ตแอนด์เทคโนโลยี จำกัด แพทย์หญิงบุษยา เตชะเสน ตำแหน่ง ผู้จัดการบริษัท สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๑๒/๓-๔ ซอย ๖ ถนนสามล้าน ตำบลพระสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50200 ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง

เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการจัดการนักศึกษาในระดับปริญญาตรี การรับนักศึกษาสหกิจศึกษาและนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับ บริษัท อาร์ตแอนด์เทคโนโลยี จำกัด โดยมีสาระสำคัญของการร่วมมือดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เล็งเห็นความสำคัญของนักศึกษา เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีความรู้ ความสามารถ อันเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดในปัจจุบัน และได้สนับสนุนนโยบายของภาครัฐในการสนับสนุนการท่องเที่ยว และการฝึกอบรมเตรียมความพร้อม นับว่าเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้และการเพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์ในสถานประกอบการจริง ซึ่งจะทำให้นักศึกษาได้เห็นภาพในการทำงานที่ชัดเจนและเห็นแนวทางในการบูรณาการความรู้ที่เรียนมากับสถานการณ์ในการทำงานที่เกิดขึ้นจริง อันเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่โลกของการทำงานและสร้างกลุ่มคนที่มีศักยภาพความร่วมมือกันอย่างต่อเนื่องให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกธุรกิจ

ข้อ ๑ แนวทางความร่วมมือ

บริษัทจะให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในการพัฒนาและผลิตนักศึกษา ดังนี้

๑.๑ บริษัทยินดีร่วมมือด้านการจัดการศึกษา การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รวมถึงการจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกัน ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับความต้องการด้านแรงงานของสถานประกอบการ และตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขปฏิบัติของบริษัท

๑.๒ บริษัทยินดีให้ผู้ทรงคุณวุฒิตามที่บริษัทกำหนดเป็นคณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการของสาขาวิชา เพื่อให้การจัดการศึกษา มีคุณภาพและสอดคล้องกับนโยบายของหลักสูตรอุดมศึกษา

๑.๓ บริษัทจะสนับสนุนกิจกรรมทางการศึกษาตามที่บริษัทเห็นสมควร และร่วมดำเนินการตามโอกาสให้แก่นักศึกษาเพื่อสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์และตรงกับความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน

๑.๔ บริษัทมีความยินดีรับนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในส่วนงานต่างๆ ตามตำแหน่งหน้าที่และความเหมาะสม ทั้งนี้นักศึกษาที่เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจได้รับสวัสดิการและค่าตอบแทนตามที่บริษัทกำหนดโดยขึ้นอยู่กับดุลพินิจของสถานประกอบการ

๑.๕ ทั้งสองฝ่ายตกลงพิจารณาเห็นชอบร่วมกันในการประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาและร่วมลงนามในประกาศนียบัตรผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑.๖ มหาวิทยาลัยสามารถเรียนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิของบริษัทเป็นอาจารย์หรือวิทยากรมาบรรยายโดยมหาวิทยาลัยจะรับผิดชอบค่าตอบแทนที่เหมาะสมให้แก่บริษัทหรือทางบริษัทให้ความอนุเคราะห์สนับสนุน

๑.๗ เมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษา บริษัทอาจพิจารณารับนักศึกษาเข้าทำงานโดยดุลพินิจของ บริษัทแต่เพียงผู้เดียว

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยจะให้ความร่วมมือกับบริษัทในการกำกับ ติดตามดูแลนักศึกษาปฏิบัติ ตามกฎระเบียบคู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของบริษัทในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย เป็นต้น

ข้อ ๒ ข้อจำกัดความรับผิดชอบอื่นๆ

๒.๑ หากบริษัท หรือ มหาวิทยาลัยมีเหตุสุดวิสัยหรือเหตุขัดข้องใดๆ ในการรับหรือส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีสิทธิระงับหรือเปลี่ยนแปลงการรับส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครั้งนั้นๆ ได้โดยต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งรับทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) ก่อนการดำเนินการใดๆ

๒.๒ มหาวิทยาลัยจะต้องยืนยันรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับจำนวนและสาขาวิชาของนักศึกษาที่จะเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในบริษัททราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) นับแต่วันที่บริษัทได้แจ้งรายละเอียดให้มหาวิทยาลัยรับทราบ ทั้งนี้บริษัทมีอำนาจในการพิจารณาเปลี่ยนแปลง แก้ไข ยกเลิก รายละเอียดเกี่ยวกับหลักสูตรและจำนวนนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ตามความเหมาะสม

๒.๓ หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอน เพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบ จะต้องขออนุญาตจากอีกฝ่ายก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงสามารถนำไปใช้ได้

๒.๔ มหาวิทยาลัยและนักศึกษาอาจต้องรับผิดชอบต่อค่าใช้จ่ายในทรัพย์สินของบริษัทหรือที่อยู่ในความครอบครองของบริษัท อันเกิดการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อ

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทั้งสองฝ่ายตกลงให้มีผลบังคับใช้ ๕ ปี (ห้าปี) นับตั้งแต่วันที่ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้เป็นต้นไป หากมีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม ข้อตกลงนี้เพื่อให้เกิดความเหมาะสมหรือเป็นปัจจุบัน สามารถดำเนินการได้โดยความเห็นชอบของทั้งสองฝ่ายโดยจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ได้ และเมื่อครบกำหนด ๕ ปี (ห้าปี) แล้วหากทั้งสองฝ่ายเห็นชอบที่จะดำเนินโครงการความร่วมมือนี้ต่อไปให้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้มีผลต่อไปโดยอัตโนมัติ

ข้อ ๔ การเปลี่ยนแปลง และยกเลิกข้อตกลง

หากมหาวิทยาลัยและบริษัท ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหรือทั้งสองฝ่าย มีความประสงค์ที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของข้อตกลงให้เป็นประการใดแล้ว จะต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบในระยะเวลาอันควร และเมื่อทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกันในประเด็นที่ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงแล้ว ให้บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรไว้เป็นหลักฐาน และให้มีผลบังคับใช้ในเวลาที่ตกลงกัน

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าไปอีกฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน (หกสิบวัน) และทั้งสองฝ่ายตกลงจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใดๆ ต่อกัน แต่ทั้งนี้ต้องไม่กระทบต่อการจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนาปรารถน และความตั้งใจจริงของทั้งสองฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บริษัท อาร์ตแอนด์เทคโนโลยี จำกัด

ลงชื่อ.....
(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
อธิการบดี

ลงชื่อ.....
(แพทย์หญิงบุษยา เตชะเสน)
กรรมการผู้จัดการ

ลงชื่อ..... (พยาน)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

ลงชื่อ..... (พยาน)
(คุณอารมณี อินทร์ฤทธิ)

ลงชื่อ..... (พยาน)
(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ภาคผนวก ข
คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

กรรมการที่ปรึกษา

- | | |
|--|------------------|
| 1. อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
อาจารย์ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล | ประธานกรรมการ |
| 2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคุณภาพ
รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผู้อำนวยการกองวิชาการและพัฒนาคุณภาพ
อาจารย์ ดร.นิตินันท์ ศรีสุวรรณ | กรรมการ |
| 4. คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล | กรรมการ |

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

- | | |
|--|---------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ อนันต์วรพงษ์ | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.มณีรัตน์ จันทนะพะลิน | กรรมการ |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.นนทลี พรธาดาวิทย์ | กรรมการ |
| 4. ดร.ศรันยา เฟือกผ่อง | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ | เลขานุการ |

กรรมการดำเนินงาน

- | | |
|--|---------------------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร | ประธานกรรมการ |
| 2. หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
อาจารย์สุกัญญา จันทกุล | รองประธานกรรมการ |
| 3. อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล | กรรมการ |
| 4. อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน | กรรมการ |
| 5. อาจารย์สมปรารถนา สุขสละ | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ ดร.สุชีรา ผ่องใส | กรรมการ |
| 7. รองศาสตราจารย์อภิรติ โสฬศ | กรรมการ |
| 8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมสมร พรพรรณพิพัฒน์ | กรรมการ |
| 9. อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต | กรรมการ |
| 10. อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน | กรรมการ |
| 11. อาจารย์ขจร อิศราสุชีพ | กรรมการ |
| 12. อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ | กรรมการและเลขานุการ |



คำสั่งคณะกรรมการเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ที่ ๓๓ / ๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนางานหลักสูตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓

ด้วยฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้มีการปรับโครงสร้างการบริหารงานหลักสูตร ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.๒๕๖๐ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.๒๕๖๐ เพื่อให้การจัดการศึกษาเป็นไปอย่างมีคุณภาพ มีมาตรฐานสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องมาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.๒๕๕๘ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนางานหลักสูตร ดังนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑	นางปิยะธิดา	สีหะวัฒน์กุล	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑.๒	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑.๓	นายนพพร	สกุลเย็นงสุข	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
๑.๔	นางสาวนิอร	ดาวเจริญพร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๑.๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปราภา	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๖	นางจินตนา	วรเจริญศรี	หัวหน้าสำนักงานคณบดี
๑.๗	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ	โสทรโยม	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๘	นางสาวประพาฬภรณ์	ธีรมงคล	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐	นางสาวรติமாகานต์	ห้วยหงษ์ทอง	ผู้ช่วยคณบดี

๒. คณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนางานหลักสูตร

๒.๑	นางสาวนิอร	ดาวเจริญพร	ประธานกรรมการ
๒.๒	นางสาวรติமாகานต์	ห้วยหงษ์ทอง	รองประธานกรรมการ
๒.๓	นางสาวอชชา	หัตยานานนท์	กรรมการ
๒.๔	ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน	ชมโฉม	กรรมการ
๒.๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา	แพมมงคล	กรรมการ
๒.๖	นายศักรินทร์	หงส์รัตนาวรกิจ	กรรมการ
๒.๗	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดวงกมล	ตั้งสถิตพร	กรรมการ
๒.๘	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์	สุธีบุตร	กรรมการ
๒.๙	นายณัฐชัย	ลาภบรรลือศักดิ์	เลขานุการ

- หน้าที่ : ๑) กำกับติดตามกำหนดนโยบายการทำงานให้บรรลุผลสัมฤทธิ์ที่ดี
๒) ติดตามประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตรและแก้ไขปัญหา
๓) ปฏิบัติหน้าที่อื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

๓. งานหลักสูตรประจำสาขาวิชา

๓.๑ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	นางสาวไตรธิกา พิษิตเดช
๓.๒ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย
๓.๓ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	นางสาวกัญญานันท์ แก้วรักษา
๓.๔ สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	นางสาวสุกัญญา จันทกุล
๓.๕ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดวงกมล ตั้งสถิตพร
๓.๖ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร

หน้าที่ : ๑) ปฏิบัติหน้าที่งานหลักสูตรสาขา ให้ดำเนินการไปด้วยความเรียบร้อย โดยประสานงานร่วมกับงานหลักสูตร ฝ่ายวิชาการและวิจัย

๒) ดูแลแผนการเรียนและโครงสร้างหลักสูตรจนจบการศึกษาอย่างสมบูรณ์

๓) วางแผนและดำเนินการร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการเปิดรายวิชาในหลักสูตรฯ จัดตารางเรียน/ ตารางสอบ กำหนดอาจารย์ผู้สอนประจำวิชา และแบบจัดผู้สอน

๔) ดูแล ติดตาม ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาส่งรายละเอียดรายวิชา (มคอ.๓-๔) ก่อนเปิดภาคเรียนตามเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕) ดูแล ติดตาม ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาส่งรายงานผลการดำเนินงานของรายละเอียดรายวิชา (มคอ.๕-๖) ตามเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด (ภายใน ๓๐ วัน ก่อนเปิดภาคการศึกษา)

๖) รวบรวมข้อมูลการดำเนินงานของหลักสูตร การประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตร จัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร (มคอ.๗) ตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด (ภายใน ๖๐ วัน หลังวันเปิดภาคการศึกษา) และนำผลการประเมินหลักสูตรไปพัฒนาปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตร

๗) ติดตามคุณภาพของบัณฑิตในหลักสูตรจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร (มคอ.๒)

๘) จัดทำการทบทวนผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.๓ และ มคอ.๔ อย่างน้อยร้อยละ ๒๕ ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา

๙) ดูแล ติดตาม ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาให้มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือประเมินผลการเรียนรู้จากผลประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.๗ ปีที่แล้ว

๑๐) ติดตามและทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร และรับผิดชอบการบริหารจัดการหลักสูตร

๑๑) ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล ประเมินผลการใช้หลักสูตร วางแผนการปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตร ร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

๑๒) ปฏิบัติหน้าที่อื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย

๔. เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานหลักสูตร

๔.๑ นางสาวตีมากานต์	ห้วยหงษ์ทอง
๔.๒ นางสาวอองาม	เปรมสุข
๔.๓ นางสาวทิพวรรณ	คุมมินทร์

๔.๔ นางสาวจรัสพรณ

มิ่งโพธิ์เตี้ย

๔.๕ นายณัฐรัชชัย

ลาภบรรลือศักดิ์

หน้าที่ : ๑.) ประสานงานกับงานหลักสูตรสาขาวิชา จัดเตรียมเอกสาร แบบฟอร์ม ที่เกี่ยวข้องกับงานหลักสูตร
๒.) รวบรวมเอกสารและข้อมูลเพื่อเสนอคณบดี และสำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
๓.) กำกับติดตามและรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร เสนอต่อคณบดี
๔.) จัดกิจกรรมต่างๆ ของงานหลักสูตร เช่น การประชุม การประกันคุณภาพหลักสูตร
การปรับปรุงหลักสูตร การจัดตารางเรียนและตารางสอบ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๔

สั่ง ณ วันที่ ๕ เดือน มีนาคม พ.ศ.๒๕๖๔



(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์