



หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏนครพนม

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2568) ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครฉบับนี้ เป็นหลักสูตรที่ได้ปรับปรุงให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565 จัดทำขึ้นเพื่อการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2568 ซึ่งเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นผลิตดุษฎีบัณฑิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการวิจัยระดับสูงในศาสตร์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรมไปสู่การแก้ปัญหาร่วมกับภาครัฐและเอกชนที่สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม เป็นแบบอย่างของการปฏิบัติตนด้วยจรรยาบรรณในวิชาชีพและเป็นที่ยอมรับในวงวิชาการ คำนึงถึงผลความคุ้มค่าที่มีต่อสังคมส่วนรวม องค์กร ชุมชน และประเทศชาติ

ผลลัพธ์ที่ได้รับจากการจัดการศึกษา จะทำให้เกิดการพัฒนาบุคลากรที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยเนื้อหาหลักสูตรประกอบด้วย วัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร แผนการศึกษา คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา รายชื่อและคุณวุฒิของคณาจารย์ และคำอธิบายรายวิชา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์หวังเป็นอย่างยิ่งว่า หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2568) ฉบับนี้ จะสามารถนำไปใช้ในการผลิตดุษฎีบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณภาพตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและตรงตามความต้องการของภาครัฐและเอกชนต่อไป

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้	5
หมวดที่ 3 โครงสร้างของหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต	18
หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้	38
หมวดที่ 5 การประเมินผลการเรียนและการสำเร็จการศึกษา	42
หมวดที่ 6 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร	50
หมวดที่ 7 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	80
หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	82
หมวดที่ 9 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	89
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2567	93
ภาคผนวก ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ.2559	129
ภาคผนวก ค ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) กับความต้องการที่คาดหวังของผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	137
ภาคผนวก ง ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร	147
ภาคผนวก จ ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง วิธีและเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาต่างประเทศ ของนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท	159
ภาคผนวก ฉ ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร	163
ภาคผนวก ช ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร	177
ภาคผนวก ซ ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำ	211
ภาคผนวก ฌ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)	221
ภาคผนวก ญ คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	235

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วิทยาเขต/คณะ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชนนา

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร

25631941100024

ภาษาไทย

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ภาษาอังกฤษ

Doctor of Philosophy Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย)

ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อย่อ (ไทย)

ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ)

Doctor of Philosophy (Home Economics)

ชื่อย่อ (อังกฤษ)

Ph.D. (Home Economics)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

51 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาเอก 3 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรระดับปริญญาเอก แผน 1.1 จำนวน 51 หน่วยกิต

หลักสูตรระดับปริญญาเอก แผน 2.1 จำนวน 51 หน่วยกิต

5.3 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่ใช้ภาษาไทยได้

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีนโยบายให้ทุกหลักสูตรในระดับบัณฑิตศึกษา มีความร่วมมือกับองค์กรภายนอกเพื่อสนับสนุนการพัฒนาหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน รวมถึงความร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์และบุคลากรทางการศึกษา และสนับสนุนการเข้าศึกษาดูงานเพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้และประสบการณ์นอกห้องเรียน โดยการจัดทำบันทึกความเข้าใจทางด้านวิชาการและวิจัยร่วมกัน ระหว่างคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับ มหาวิทยาลัย ศรีปทุม บริษัทบางกอกเรสเทอรอง กรุ๊ป จำกัด และ Kunming University of Science & Technology ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 สถานภาพของหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563)

6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- คณะกรรมการขับเคลื่อนวิชาการและงานหลักสูตร ให้ความเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 11/2567 วันที่ 12 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2567
- สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 12/2567 วันที่ 19 เดือนธันวาคม พ.ศ. 2567
- สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 1/2568 วันที่ 15 เดือน มกราคม พ.ศ. 2568
- เปิดดำเนินการสอน ภาคการศึกษาที่ ...1.. ปีการศึกษา 2568

7. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 7.1 บุคลากรสายวิชาการ อาจารย์/นักวิชาการวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์
- 7.2 นักวิจัย นวัตกรรมในงานด้านคหกรรมศาสตร์
- 7.3 ผู้ให้คำปรึกษาในงานด้านคหกรรมศาสตร์ อาทิ ด้านอาหารและโภชนาการ สิ่งทอและแฟชั่น งานหัตถศิลป์ พัฒนาการครอบครัวและเด็ก เป็นต้น
- 7.3 บุคลากรในหน่วยงาน/องค์กรภาครัฐ หรือเอกชนที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์
- 7.4 ผู้ประกอบการในธุรกิจคหกรรมศาสตร์

8. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยยบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. หลักการและเหตุผลในการจัดทำหลักสูตร

ด้วยหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2563) ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ใช้ในการจัดการเรียนการสอนมาแล้วเป็นระยะเวลา 5 ปี ตั้งแต่ปีการศึกษา 2563-2567 เพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี สิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจในปัจจุบัน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จึงได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อให้เนื้อหาสาระของหลักสูตรมีความทันสมัย สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565 หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568) นี้จึงได้จัดทำขึ้นโดยคำนึงถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ที่

คาดหวังให้เกิดขึ้นกับผู้ที่สำเร็จการศึกษา โดยจะใช้ในการเรียนการสอนระดับปริญญาเอก ในปีการศึกษา 2568 เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นผลิตคณาจารย์ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการวิจัยในศาสตร์วิชาชีพ ของ คหกรรม มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ สร้างนวัตกรรมไปสู่การ แก้ปัญหาร่วมกับภาครัฐและเอกชนที่สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอย่างเหมาะสม พัฒนาผู้เรียนให้เป็นแบบอย่างของการปฏิบัติตนด้วยจรรยาบรรณในวิชาชีพเป็นที่ยอมรับในวงวิชาการ คำนึงถึงความคุ้มค่าที่มีต่อสังคม องค์กร ชุมชนและประเทศชาติ เป็นบุคลากรวิชาการและวิชาชีพที่มีคุณภาพ และประสิทธิภาพสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของ หลักสูตร ซึ่งเป็นกระบวนการสำคัญของการปรับปรุงหลักสูตรฉบับนี้

หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

คณาจารย์ด้านคหกรรมศาสตร์มีความเป็นนักวิชาการมืออาชีพและนักวิจัยชั้นสูงที่สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคมอย่างยั่งยืน

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตคณาจารย์ด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีคุณลักษณะ ดังนี้

1.2.1 มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการวิเคราะห์ วิจัย การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคม

1.2.2 เป็นผู้นำทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความเชี่ยวชาญและสามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหาอย่างมืออาชีพ บูรณาการร่วมกับภาครัฐและเอกชนให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ

1.2.3 มีศักยภาพในการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นแบบอย่างของนักวิจัย นักวิชาการ และวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ที่พัฒนาปรับปรุงตนเองอย่างต่อเนื่องด้วยกรอบคิดแบบเติบโตโดยยึดหลักจรรยาบรรณวิชาชีพอย่างเคร่งครัด

1.2.4 ปฏิบัติตนตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้งมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

1.3 ความสอดคล้องระหว่างวัตถุประสงค์กับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย

1.3.1 วิสัยทัศน์

" ราชมงคลพระนคร " มหาวิทยาลัยแห่งเทคโนโลยีนวัตกรรม และการบูรณาการ

1.3.2 พันธกิจ

1) ผลิตและพัฒนากำลังคนให้พร้อมเป็น "นวัตกรบูรณาการ" ที่มีความรอบรู้ มีความสามารถในการปรับตัว และรับมือกับความท้าทายได้อย่างรวดเร็ว

2) สร้างฐานข้อมูลคุณภาพ เพื่อสร้างสรรค์งานวิจัย และต่อยอดนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่ตอบสนองต่อความต้องการของสังคมและชุมชน

3) บริการวิชาการต่ออุตสาหกรรมเป้าหมาย เพื่อยกระดับการพัฒนาอย่างยั่งยืน

4) ทำนุบำรุงศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

5) บริหารจัดการอย่างมีธรรมาภิบาล พร้อมสร้างวัฒนธรรมองค์กรต้นแบบ

วัตถุประสงค์	วิสัยทัศน์	พันธกิจ
1. มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการวิเคราะห์ วิจัย การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคม	เทคโนโลยี นวัตกรรม	ข้อ 1) ข้อ 2)
2. เป็นผู้นำทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความเชี่ยวชาญและสามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหาอย่างมืออาชีพ บูรณาการร่วมกับภาครัฐและเอกชนให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ	เทคโนโลยี การบูรณาการ	ข้อ 1) ข้อ 2) ข้อ 3)
3. มีศักยภาพในการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นแบบอย่างของนักวิจัย นักวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ที่พัฒนาปรับปรุงตนเองอย่างต่อเนื่องด้วยกรอบคิดแบบเติบโตโดยยึดหลักจรรยาบรรณวิชาชีพอย่างเคร่งครัด		ข้อ 4) ข้อ 5)
4. ปฏิบัติตนตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้งมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ		ข้อ 4) ข้อ 5)

1.4 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes, PLOs)

แผน 1.1

- PLO 1: ต่อยอดและสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ บนพื้นฐานการวิจัยขั้นสูง เพื่อแก้ไขปัญหาแบบองค์รวมและทันต่อพลวัตการเปลี่ยนแปลง
- PLO 2: แสดงออกถึงความเชี่ยวชาญในทักษะการคิดเชิงวิพากษ์ ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อพัฒนาความก้าวหน้าทางวิชาการอย่างมีประสิทธิภาพ
- PLO 3 : สื่อสารทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยอย่างสร้างสรรค์เพื่อขึ้นสู่สังคมด้วยความรับผิดชอบ เป็นที่ยอมรับในวงวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์
- PLO 4: แสดงออกถึงความมีภาวะผู้นำที่สามารถประยุกต์แนวคิดทฤษฎีในการวิเคราะห์ ประเมินผลและแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนในงานด้านคหกรรมศาสตร์อย่างเป็นระบบด้วยกรอบคิดแบบเติบโต
- PLO 5: ประสานงานและทำงานกับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาด้านคหกรรมศาสตร์ ด้วยความรับผิดชอบต่ออย่างมืออาชีพ และสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับบริบทแวดล้อมเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และประเทศชาติ
- PLO 6: แสดงออกถึงความเป็นแบบอย่างของนักวิชาการและนักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ที่ปฏิบัติตามหลักคุณธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต ไม่ทุจริตทางวิชาการ ไม่คัดลอกผลงาน ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญาตามหลักจริยธรรมการวิจัย

แผน 2.1

- PLO1 : ประยุกต์ บูรณาการ วิเคราะห์และเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ บนพื้นฐานการวิจัยขั้นสูง เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมที่ได้อย่างลุ่มลึก
- PLO2 : ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานวิชาการและงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะ ความเชี่ยวชาญที่สูงขึ้น
- PLO3 : สร้างสรรค์ผลงานวิจัยหรือนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ขั้นสูงเพื่อแก้ปัญหาแบบองค์รวมด้วย กระบวนการวิจัยที่เหมาะสม สอดคล้องกับบริบทปัจจุบันแสดงถึงความก้าวหน้าทางวิชาการ
- PLO4 : สื่อสารทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยอย่างสร้างสรรค์ ชี้นำสังคมด้วยความรับผิดชอบ และเป็นที่ยอมรับในวงวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์
- PLO5 : แสดงออกถึงควมมีภาวะผู้นำที่สามารถประยุกต์แนวคิดทฤษฎีในการวิเคราะห์ ประเมินผลและแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนในงานด้านคหกรรมศาสตร์อย่างเป็นระบบด้วยกรอบคิดแบบเติบโต
- PLO6 : ประสานงานและทำงานกับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาด้านคหกรรมศาสตร์ ด้วยความ รับผิดชอบและสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับบริบทแวดล้อมเพื่อตอบสนองความต้องการของ ชุมชน สังคม และประเทศชาติ
- PLO7 : แสดงออกถึงความเป็นแบบอย่างของนักวิชาการและนักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ที่ปฏิบัติตามหลัก คุณธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต ไม่ทุจริตทางวิชาการ ไม่คัดลอกผลงาน ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา ตามหลักเกณฑ์จริยธรรมการวิจัย

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

แผน 1.1

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				Outcomes	
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	Generic	Specific
PLO1 : ต่อยอดและสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ บนพื้นฐานการวิจัยขั้นสูง เพื่อแก้ไขปัญหาแบบองค์รวมและทันต่อพลวัตการเปลี่ยนแปลง	1) มีความรู้และเข้าใจในเนื้อหาสาระหลักด้านคหกรรมศาสตร์อย่างถ่องแท้ 2) เข้าใจการเปลี่ยนแปลงของสังคมวัฒนธรรม สภาพแวดล้อมและเทคโนโลยีที่มีผลกระทบกับงานด้านคหกรรมศาสตร์และปรับใช้ความรู้ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม	1) สามารถคิด วิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ และเป็นระบบบนพื้นฐานของข้อเท็จจริง 2) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมและสร้างสรรค์ 3) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการ การประกอบอาชีพ	1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่องานของตนเองและสังคม 3) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม และจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพ ให้เกียรติและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล 2) มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมีประสิทธิภาพสูง		✓
PLO2 : แสดงออกถึงความเชี่ยวชาญในทักษะการคิดเชิงวิพากษ์ ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อพัฒนาความก้าวหน้าทางวิชาการอย่างมีประสิทธิภาพ	1) มีความรู้ในกระบวนการวิจัย การออกแบบวิเคราะห์ข้อมูล สถิติ ตามระเบียบวิธีวิจัยเพื่อนำมาใช้ในการศึกษาค้นคว้างานวิจัยได้อย่างถูกต้องเหมาะสม 2) นำผลการวิจัยไปปรับใช้ในบริบทอื่นตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม	1) สามารถใช้สื่อและเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม 2) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ที่หลากหลายอย่างปลอดภัยและสร้างสรรค์ รวมทั้งนำเสนอเพื่อสื่อสารเชิงวิชาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม และจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพ ให้เกียรติและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล 2) มีความรับผิดชอบการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมีประสิทธิภาพสูง		✓

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				Outcomes	
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	Generic	Specific
PLO3 : สื่อสารทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยอย่างสร้างสรรค์เพื่อชี้นำสังคมด้วยความรับผิดชอบต่อเป็นที่ยอมรับในวงวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์	1) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง	1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ และเป็นระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง 2) สามารถสืบค้น ตีความ ประเมินข้อมูล วิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อน อย่างรอบคอบและเสนอแนะแนวทางแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ	1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม 3) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม และจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	1) มีความรับผิดชอบการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมีประสิทธิภาพสูง 2) สามารถวางแผนพัฒนาปรับปรุงตนเอง และองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓
PLO4 : แสดงออกถึงควมมีภาวะผู้นำที่สามารถประยุกต์แนวคิดทฤษฎีในการวิเคราะห์ ประเมินผลและแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนในงานด้านคหกรรมศาสตร์อย่างเป็นระบบด้วยกรอบคิดแบบเติบโต	1) สามารถพัฒนานวัตกรรมงานวิจัย หรือ สร้างองค์ความรู้ใหม่ที่แสดงให้เห็นถึงความเข้าใจอย่างถ่องแท้และลึกซึ้งในศาสตร์ที่เป็นแก่นในเชิงวิชาการด้าน คหกรรมศาสตร์ 2) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์	1) สามารถให้คำปรึกษาและแก้ปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์ และมีความยืดหยุ่นในการจัดการปัญหาในบริบทที่เหมาะสมทันต่อสถานการณ์ และการเปลี่ยนแปลง 2) สามารถประยุกต์องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมและมีความคิดริเริ่มอย่างสร้างสรรค์ 3) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการ การระบอบอาชีพ หรือการประกอบธุรกิจ	1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ 3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	1) มีความรับผิดชอบการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมีประสิทธิภาพสูง 2) สามารถวางแผนพัฒนาปรับปรุงตนเอง และองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นหรือทำงานเป็นทีม มีภาวะผู้นำและผู้ตามที่ดี และสร้างสรรค์ให้งานมีประสิทธิภาพ มุ่งเน้นความสำเร็จของส่วนรวม		✓

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				Outcomes	
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	Generic	Specific
PLO5 : ประสานงานและทำงานกับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาด้านคหกรรมศาสตร์ ด้วยความรับผิดชอบอย่างมืออาชีพ และสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับบริบทแวดล้อมเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และประเทศชาติ	1) มีความเข้าใจหลักการทำงานร่วมกับบุคคลและหน่วยงานโดยใช้องค์ความรู้ในการพัฒนาแก้ปัญหาตามความต้องการของชุมชน สังคม และประเทศชาติ	1) สามารถประสานงาน ให้คำปรึกษาและแก้ปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์และมีความยืดหยุ่นในการจัดการปัญหาในบริบทที่เหมาะสมทันต่อสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง	1) ปฏิบัติ ตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ 3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพ ให้เกียรติและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล 2) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น หรือทำงานเป็นทีม มีภาวะผู้นำและผู้ตามที่ดี และสร้างสรรค์ ให้งานมีประสิทธิภาพ มุ่งเน้นความสำเร็จของส่วนรวม	✓	
PLO6 : แสดงออกถึงความเป็นแบบอย่างของนักวิชาการและนักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ที่ปฏิบัติตามหลักคุณธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต ไม่ทุจริตทางวิชาการ ไม่คัดลอกผลงาน ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา ตามหลักจริยธรรมการวิจัย	1) นำหลักจริยธรรมของนักวิจัยและนักวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์มืออาชีพไปใช้ได้เหมาะสม	1) สามารถประสานงาน ให้คำปรึกษาและแก้ปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์และมีความยืดหยุ่นในการจัดการปัญหาในบริบทที่เหมาะสมทันต่อสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง	1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ 3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	1) มีความอดทน ยอมรับฟังเหตุผล ยอมรับ ความแตกต่างทางความคิด รู้จักตนเอง สามารถปรับตัว และมีวุฒิภาวะที่ดี 2) มีความรับผิดชอบต่อการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมีประสิทธิภาพสูง 3) เป็นแบบอย่างของนักวิชาการที่มีจริยธรรมในการทำวิจัย	✓	

แผน 2.1

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				Outcomes	
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	Generic	Specific
PLO1 : ประยุกต์ บูรณาการ วิเคราะห์และเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ บนพื้นฐานการวิจัยขั้นสูง เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมที่ได้ อย่างลุ่มลึก	1) มีความรู้และเข้าใจในเนื้อหาสาระหลักด้านคหกรรมศาสตร์อย่างถ่องแท้ 2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ และพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง	1) สามารถคิด วิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ และเป็นระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง 2) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมและสร้างสรรค์ 3) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการการประกอบอาชีพ	1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบตนเองและสังคม 3) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม และจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพ ให้เกียรติและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล 2) มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมีประสิทธิภาพสูง		✓
PLO2 : ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานวิชาการและงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญที่สูงขึ้น	1) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการแสวงหาและประมวล ข้อมูลงานวิชาการและงานวิจัยเพื่อนำเสนอได้ สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง	1) สามารถใช้สื่อและเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูลประมวลผลและแปลความหมายรวมถึงการนำเสนอข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม 2) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ที่หลากหลายอย่างปลอดภัยและสร้างสรรค์ รวมทั้งนำเสนอเพื่อสื่อสารเชิงวิชาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม และจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพ ให้เกียรติและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล 2) มีความรับผิดชอบการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมีประสิทธิภาพสูง		✓

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				Outcomes	
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	Generic	Specific
PLO3 : สร้างสรรค์ผลงานวิจัยหรือนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ขั้นสูงเพื่อแก้ปัญหาแบบองค์รวมด้วยกระบวนการวิจัยที่เหมาะสมสอดคล้องกับบริบทปัจจุบันแสดงถึงความก้าวหน้าทางวิชาการ	1) มีความรู้ในกระบวนการวิจัย การออกแบบวิเคราะห์ข้อมูล สถิติ ตามระเบียบวิธีวิจัยเพื่อนำมาใช้ในการศึกษาค้นคว้างานวิจัยได้อย่างถูกต้องเหมาะสม 2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์และพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง	1) สามารถคิด วิเคราะห์อย่างมี วิจารณญาณ และเป็นระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง 2) สามารถสืบค้น ตีความ ประเมินข้อมูล วิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อน อย่างรอบคอบและเสนอแนะแนวทางแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ	1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม 3) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้าน คหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม และจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	1) มีความรับผิดชอบการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมีประสิทธิภาพสูง 2) สามารถวางแผนพัฒนาปรับปรุงตนเอง และองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓
PLO4 : สื่อสารทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยอย่างสร้างสรรค์ ชี้นำสังคมด้วยความรับผิดชอบ และเป็นที่ยอมรับในวงวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์	1) สามารถพัฒนานวัตกรรมงานวิจัย หรือ สร้างองค์ความรู้ใหม่ที่แสดงให้เห็นถึงความเข้าใจอย่างถ่องแท้และลึกซึ้งในศาสตร์ที่เป็นแก่นในเชิงวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ 2) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพด้าน คหกรรมศาสตร์	1) สามารถให้คำปรึกษาและแก้ปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์ และมีความยืดหยุ่นในการจัดการปัญหาในบริบทที่เหมาะสมทันต่อสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง 2) สามารถประยุกต์องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมและมีความคิดริเริ่มอย่างสร้างสรรค์ 3) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการ การระดมอาชีพ หรือการประกอบธุรกิจ	1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ 3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	1) มีความรับผิดชอบการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมีประสิทธิภาพสูง 2) สามารถวางแผนพัฒนาปรับปรุงตนเอง และองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นหรือทำงานเป็นทีม มีภาวะผู้นำและผู้ตามที่ดี และสร้างสรรค์ให้ งานมีประสิทธิภาพ มุ่งเน้นความสำเร็จของส่วนรวม		✓

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				Outcomes	
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	Generic	Specific
PLO5 : แสดงออกถึงควมมีภาวะผู้นำที่สามารถประยุกต์แนวคิดทฤษฎีในการวิเคราะห์ ประเมินผลและแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนในงานด้านคหกรรมศาสตร์อย่างเป็นระบบด้วยกรอบคิดแบบเติบโต	1) วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของสังคมวัฒนธรรมสภาพแวดล้อมและเทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่องานด้านคหกรรมศาสตร์และปรับใช้ความรู้ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม 2) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์	1) สามารถคิด วิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ และเป็นระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง 2) สามารถสืบค้น ตีความ ประเมินข้อมูล วิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อนอย่างรอบคอบและเสนอแนะแนวทางแก้ปัญหา ได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ 3) สามารถให้คำปรึกษาและแก้ปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์และมีความยืดหยุ่นในการจัดการปัญหาในบริบทที่เหมาะสม ทันต่อสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง	1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ 3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบตนเองและสังคม 4) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม และจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	1) สามารถวางแผนพัฒนา ปรับปรุงตนเอง และองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) มีความอดทน ยอมรับฟังเหตุผล ยอมรับความแตกต่างทางความคิด รู้จักตนเอง สามารถปรับตัว และมีวุฒิภาวะที่ดี 3) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น หรือทำงานเป็นทีม มีภาวะผู้นำและผู้ตามที่ดี และสร้างสรรค์ให้งานมีประสิทธิภาพ มุ่งเน้นความสำเร็จของส่วนรวม		✓
PLO6 : ประสานงานและทำงานกับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาด้านคหกรรมศาสตร์ ด้วยความรับผิดชอบและสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับบริบทแวดล้อมเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และประเทศชาติ	1.มีความเข้าใจหลักการการทำงานร่วมกับบุคคลและหน่วยงานโดยใช้องค์ความรู้ในการพัฒนาแก้ปัญหาตามความต้องการของชุมชน สังคม และประเทศชาติ 2) เข้าใจการเปลี่ยนแปลงของสังคมวัฒนธรรม สภาพแวดล้อมและเทคโนโลยีที่มีผลกระทบกับงานด้านคหกรรมศาสตร์และปรับใช้ความรู้ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม	2) สามารถประสานงาน ให้คำปรึกษาและแก้ปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์และมีความยืดหยุ่นในการจัดการปัญหาในบริบทที่เหมาะสม ทันต่อสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง	1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ 3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพ ให้เกียรติและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล 2) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น หรือทำงานเป็นทีม มีภาวะผู้นำและผู้ตามที่ดี และสร้างสรรค์ให้งานมีประสิทธิภาพ มุ่งเน้นความสำเร็จของส่วนรวม	✓	

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				Outcomes	
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	Generic	Specific
PLO7 : แสดงออกถึงความเป็นแบบอย่าง ของนักวิชาการและนักวิจัยด้าน คหกรรมศาสตร์ที่ปฏิบัติตามหลัก คุณธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต ไม่ ทุจริตทางวิชาการ ไม่คัดลอก ผลงาน ไม่ละเมิดทรัพย์สินทาง ปัญญา ตามหลักเกณฑ์จริยธรรม การวิจัย	1) นำหลักจริยธรรมของนักวิจัย และนักวิชาการด้านคหกรรม ศาสตร์มีอาชีพไปใช้ได้อย่าง เหมาะสม	1) สามารถประสานงาน ให้ คำปรึกษาและแก้ปัญหาด้าน คหกรรมศาสตร์และมีความ ยืดหยุ่นในการจัดการปัญหาใน บริบทที่ เหมาะสมทันต่อ สถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง	1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ ของสังคม 2) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จัก กาลเทศะ 3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการ และวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม	1) มีความอดทน ยอมรับฟังเหตุผล ยอมรับความแตกต่างทางความคิด รู้จักตนเอง สามารถปรับตัว และมี วุฒิภาวะที่ดี 2) มีความรับผิดชอบการทำงานที่ ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและ ของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมี ประสิทธิภาพสูง 3) เป็นแบบอย่างของนักวิชาการที่ มีจริยธรรมในการทำวิจัย	✓	

3. Curriculum Mapping

ແຜນ 1.1

[illegible]

แผน 2.1

[illegible]

4. วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

แผน 1.1

วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร					
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6
1. มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการวิเคราะห์ วิจัย การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคม	✓	✓			✓	
2. เป็นผู้นำทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความเชี่ยวชาญและสามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหาอย่างมืออาชีพ บูรณาการร่วมกับภาครัฐและเอกชนให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ	✓	✓		✓	✓	✓
3. มีศักยภาพในการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นแบบอย่างของนักวิจัย นักวิชาการและวิชาชีพด้าน คหกรรมศาสตร์ที่พัฒนาปรับปรุงตนเองอย่างต่อเนื่องด้วยกรอบคิดแบบเติบโตโดยยึดหลักจรรยาบรรณวิชาชีพอย่างเคร่งครัด		✓	✓	✓		✓
4. ปฏิบัติตนตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้งมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ					✓	✓

แผน 2.1

วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร						
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
1. มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการวิเคราะห์ วิจัย การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคม	✓	✓		✓		✓	
2. เป็นผู้นำทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความเชี่ยวชาญและสามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหาอย่างมืออาชีพ บูรณาการร่วมกับภาครัฐและเอกชนให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ	✓		✓		✓	✓	✓
3. มีศักยภาพในการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นแบบอย่างของนักวิจัย นักวิชาการและวิชาชีพด้าน คหกรรมศาสตร์ที่พัฒนาปรับปรุงตนเองอย่างต่อเนื่องด้วยกรอบคิดแบบเติบโตโดยยึดหลักจรรยาบรรณวิชาชีพอย่างเคร่งครัด			✓	✓	✓		✓
4. ปฏิบัติตนตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้งมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ						✓	✓

หมวดที่ 3 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

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

1) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไป เป็นเวลา 16 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

2) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไป เป็นเวลา 16 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

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

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

1.4 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	มิถุนายน - ตุลาคม
ภาคการศึกษาที่ 2	พฤศจิกายน - มีนาคม
ภาคฤดูร้อน	มีนาคม - พฤษภาคม
นักศึกษาภาคสมทบ	วันอาทิตย์ เวลา 9.00 น. ถึง 16.00 น.

2. ระบบการศึกษา

☒ แบบชั้นเรียนหรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

☐ ผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยเป็นไปตามประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ พ.ศ. 2565

3. การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

3.1 นักศึกษาที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัย/สถาบันการศึกษาอื่นในระดับอุดมศึกษามาก่อนเมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้สามารถเทียบโอนผลการเรียนได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน (ภาคผนวก ข) หรือประกาศเพิ่มเติมฉบับล่าสุด

3.2 นักศึกษาที่เข้าศึกษาแบบคลังหน่วยกิต (Credit Bank) โดยการสะสมหน่วยกิตในหลักสูตรนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับหรือประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิตในระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 และที่เกี่ยวข้อง

4. โครงสร้างหลักสูตร

4.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต

4.2 หลักสูตรปริญญาเอก 3 ปี โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

แผน 1.1

1. คุชฌ์นิพนธ์	51	หน่วยกิต
----------------	----	----------

แผน 2.1

1. หมวดวิชาบังคับ	9	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเลือก	6	หน่วยกิต
3. คุชฌ์นิพนธ์	36	หน่วยกิต
รวม	51	หน่วยกิต

5. แผนการศึกษาเสนอแนะ

แผน 1.1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE6013101	ดุซงึนินพนธ์	9	-	-	-
HE6011103	สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1	0	2	0	6
รวม		9	-	-	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ =

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE6013101	ดุซงึนินพนธ์	9	-	-	-
รวม		9	-	-	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ =

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE6013101	ดุซงึนินพนธ์	9	-	-	-
HE6011204	สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2	0	2	0	6
รวม		9	-	-	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ =

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE6013101	ดุซงึนินพนธ์	12	-	-	-
รวม		12	-	-	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ =

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE6013101	ดุซงึนินพนธ์	12	-	-	-
รวม		12	-	-	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ =

แผน 2.1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE6011101	สถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	9
HE6012xxx	วิชาเลือก (1)	3	3	0	9
รวม		6	6	0	18

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 6

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE6011102	การวิจัยแบบผสมผสานทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	9
HE6012xxx	วิชาเลือก (2)	3	3	0	9
รวม		6	6	0	18

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 6

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE6011205	สัมมนาวิชาการและวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	9
HE6013201	ดุซงึนินพนธ์	3	-	-	-
รวม		6	0	6	6

ชั่วโมง / สัปดาห์ = -

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE6013201	ดุซงึนินพนธ์	9	-	-	-
รวม		9	-	-	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ = -

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE6013201	ดุซงึนินพนธ์	12	-	-	-
รวม		12	-	-	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ = -

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE6013201	ดุซงึนินพนธ์	12	-	-	-
รวม		12	-	-	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ = -

5. ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่กำหนดไว้ดังนี้

แผน 1.1

ชั้นปี	YLOs	วิธีการประเมิน YLOs	เครื่องมือการ ประเมิน YLOs
1	1. นักศึกษาใช้องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์และทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในการต่อยอดองค์ความรู้และติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ 2. นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม วิเคราะห์และเรียบเรียงข้อมูลจากแหล่งข้อมูลทางวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติได้ 3. นักศึกษาสามารถนำเสนอเชิงวิชาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4. นักศึกษาสามารถจัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้อย่างถูกต้องตามระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ได้	1. ประเมินจากโครงร่างวิทยานิพนธ์ 2. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 3. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 4. การสอบวัดคุณสมบัติ (QE) 5. ประเมินจากโครงร่างวิทยานิพนธ์	1. แบบประเมินพฤติกรรม 2. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 3. แบบประเมินโครงร่างวิทยานิพนธ์ 4. แบบประเมินการสอบวัดคุณสมบัติ (QE) 5. แบบประเมินโครงร่างวิทยานิพนธ์
2	1. นักศึกษาสามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปและสถิติขั้นสูงในงานวิจัยได้อย่างเหมาะสม 2. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้และเชื่อมโยงองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการแก้ปัญหาในงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ที่ซับซ้อนได้อย่างเหมาะสม 3. นักศึกษาสามารถนำเสนอผลงานและวิพากษ์เชิงวิชาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4. นักศึกษาสามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมและเขียนบทความวิจัยได้อย่างถูกต้องเหมาะสมตามหลักวิชาการ	1. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 2. ประเมินจากความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ 3. ประเมินจากผลงานวิจัยเตรียมนำเสนอในวารสารวิชาการ	1. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 2. แบบประเมินความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ 3. แบบประเมินการนำเสนอบทความวิจัย
3	1. นักศึกษาสามารถจัดทำวิทยานิพนธ์ได้อย่างถูกต้องสมบูรณ์ 2. นักศึกษาได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัยในวารสารระดับชาติ หรือนานาชาติที่เป็นที่ยอมรับในวงวิชาการได้ 3. นักศึกษาสามารถปฏิบัติตนบนพื้นฐานจรรยาบรรณของนักวิชาการและนักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ได้ 4. นักศึกษาแสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อนตนเอง สังคม และมีความซื่อสัตย์สุจริตทางวิชาการ 5. นักศึกษาแสดงออกถึงความใฝ่รู้และมีการออกแบบเติบโตในการพัฒนาด้านวิชาการตนเอง	1. ประเมินจากการทำวิทยานิพนธ์ 2. ประเมินจากบทความวิจัยที่ตีพิมพ์หรือยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารที่ได้รับการยอมรับ 3. ประเมินจากการร่วมกิจกรรมทางวิชาการ	1. แบบประเมินผลงานวิจัย/ผลการสอบวิทยานิพนธ์ 2. แบบประเมินผลการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย 3. แบบประเมินพฤติกรรม

แผน 2.1

ชั้นปี	YLOs	วิธีการประเมิน YLOs	เครื่องมือการ ประเมิน YLOs
1	1. นักศึกษามีความรู้และเข้าใจในเนื้อหาสาระ องค์ความรู้ ด้านคหกรรมศาสตร์อย่างถ่องแท้และลึกซึ้ง 2. นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวมและเรียบเรียงข้อมูลจาก แหล่งข้อมูลทางวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติ ได้ 3. นักศึกษาสามารถเลือกใช้โปรแกรมสำเร็จรูปและสถิติ ทางการวิจัยขั้นสูงได้ 4. นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนรู้ อย่างสร้างสรรค์ และนำเสนอเชิงวิชาการในการสื่อสาร อย่างมีประสิทธิภาพ 5. นักศึกษาสามารถวางแผนกระบวนการ ออกแบบวิธีวิจัย ทางคหกรรมศาสตร์แบบผสมผสานได้อย่างถูกต้อง	1. ประเมินจากการทำ กิจกรรมในชั้นเรียน 2. การเก็บคะแนน ผลงานและการสอบ ปลายภาค 3. ประเมินจากการ นำเสนอรายงาน 4. การสอบวัดคุณสมบัติ (QE)	1. แบบ ประเมิน พฤติกรรม 2. การเก็บคะแนน ผลงานและการสอบ ปลายภาค 3. แบบประเมินการ นำเสนอผลงาน 4. แบบประเมินการ สอบวัดคุณสมบัติ (QE)
2	1. นักศึกษาสามารถสังเคราะห์และเรียบเรียงข้อมูลที่ได้จาก การสืบค้นอย่างมีประสิทธิภาพ 2. นักศึกษามีความรู้ความเชี่ยวชาญในเทคโนโลยีและ นวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ และสามารถติดตาม ความก้าวหน้าเพื่อพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง 3. นักศึกษาสามารถสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ อย่าง เหมาะสมและนำเสนอเชิงวิชาการในการสื่อสารอย่าง มี ประสิทธิภาพ 4. นักศึกษาสามารถจัดทำโครงร่างดุขภูณินพนธ์ได้อย่างถูกต้อง	1. ประเมินจากกิจกรรม ในชั้นเรียนวิชาสัมมนาฯ 2. ประเมินจากการ นำเสนอรายงาน 3. ประเมินจากโครงร่าง ดุขภูณินพนธ์	1. แบบประเมินผล งาน 3. แบบประเมินการ นำเสนอผลงาน 3. แบบประเมินโครง กร่างดุขภูณินพนธ์
3	1. นักศึกษาสามารถจัดทำดุขภูณินพนธ์ได้อย่างถูกต้องสมบูรณ์ 2. นักศึกษาสามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมเพื่อ เขียนบทความวิจัยได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมตามหลัก วิชาการ 3. นักศึกษาได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัยใน วารสารระดับชาติ หรือนานาชาติที่เป็นที่ยอมรับในวง วิชาการได้ 4. นักศึกษาสามารถปฏิบัติตนบนพื้นฐานจรรยาบรรณของ นักวิชาการและนักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ได้ 5. นักศึกษาแสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อนอง สังคม และ มีความซื่อสัตย์สุจริตทางวิชาการ 6. นักศึกษาแสดงออกถึงความใฝ่รู้และมีกรอบคิดแบบเติบโตใน การพัฒนาด้านวิชาการตนเอง	1. ประเมินจากการทำ ดุขภูณินพนธ์ 2. ประเมินจากบทความ วิจัยที่ตีพิมพ์หรือยอมรับ ให้ตีพิมพ์ในวารสารที่ ได้รับการยอมรับ 3. ประเมินจากการร่วม กิจกรรมทางวิชาการ	1. แบบประเมินความ ก้าวหน้าดุขภูณินพนธ์ 2. แบบประเมินผล งานวิจัย/ดุขภูณินพนธ์ 3. แบบประเมินผล การตีพิมพ์เผยแพร่ บทความวิจัย 4. แบบ ประเมิน พฤติกรรม

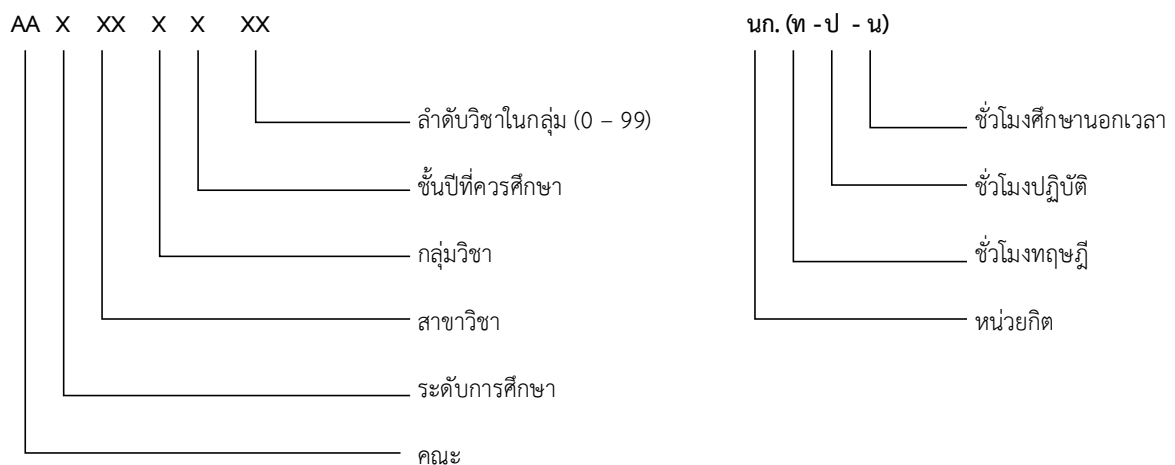
แนวทางการเสริมทักษะให้ผู้เรียนให้บรรลุตาม YLOs กรณีคนที่ไม่บรรลุ

- ให้นักศึกษาที่ไม่มีความรู้พื้นฐานด้านคหกรรมศาสตร์เรียนรายวิชาปรับพื้นฐาน
- จัดกิจกรรมอบรมให้นักศึกษาที่มีทักษะทางด้านภาษาอังกฤษยังไม่มีดีพอ
- จัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษานำผลงานไปตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่ได้รับการยอมรับในวงวิชาการ
- กำหนดแนวทางให้นักศึกษาพบปะอาจารย์ที่ปรึกษาอย่างน้อย 2 สัปดาห์ 1 ครั้ง
- กำหนดให้นักศึกษารายงานความก้าวหน้าดัชนีพันธกิจต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรภาคเรียน ละ 1 ครั้ง

7. รายวิชา

7.1 การกำหนดรหัสวิชา ประกอบด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษและตัวเลขรวมกันจำนวน 9 ตัว จำแนกตามแผนภูมิ ดังนี้

หมวดวิชาเฉพาะ กำหนดรหัสวิชา



รหัสคณะ

HE คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (Faculty of Home Economics Technology)

ระดับการศึกษา

6 ปริญญาเอก

รหัสสาขาวิชา

01 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

กลุ่มวิชา

1 หมวดวิชาบังคับ

2 หมวดวิชาเลือก

3 ดุษฎีนิพนธ์

7.2 รายวิชาในหลักสูตร

แผน 1.1

- **หมวดวิชาเสริมพื้นฐาน** (ในกรณีนักศึกษาไม่ได้เรียนจบทางด้านเศรษฐศาสตร์ โดยไม่นับหน่วยกิต) ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE4011101	ทัศนมิติทางด้านเศรษฐศาสตร์ Perspectives in Home Economics	0(3-0-9)

- **หมวดวิชาบังคับ – หน่วยกิต** (ลงทะเบียนโดยไม่นับหน่วยกิต) ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE6011103	สัมมนาการวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ 1 Seminar on Research in Home Economics 1	0(2-0-6)
HE6011204	สัมมนาการวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ 2 Seminar on Research in Home Economics 2	0(2-0-6)

- **ดุษฎีนิพนธ์ 51 หน่วยกิต**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE6013101	ดุษฎีนิพนธ์ Doctoral Dissertation	51

แผน 2.1

- หมวดวิชาเสริมพื้นฐาน (ในกรณีนักศึกษาไม่ได้เรียนจบทางด้านเศรษฐศาสตร์ โดยไม่นับหน่วยกิต)
ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE4011101	ทัศนมิติทางด้านเศรษฐศาสตร์ Perspectives in Home Economics	0(3-0-9)

- หมวดวิชาบังคับ 9 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE6011101	สถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ Statistics and Information Technology for Research in Home Economics	3(3-0-9)
HE6011102	การวิจัยแบบผสมผสานทางเศรษฐศาสตร์ Mixed Methods Research in Home Economics	3(3-0-9)
HE6011205	สัมมนาวิชาการและวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ Academic and Research Seminar in Home Economics	3(3-0-9)

- วิชาเลือก 6 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE6012101	การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจเศรษฐศาสตร์ดิจิทัล Creation of Digital Home Economics Entrepreneur	3(3-0-9)
HE6012102	นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ขั้นสูงทางเศรษฐศาสตร์ Innovation and Advanced Creativity in Home Economics	3(3-0-9)
HE6012103	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม Food Product Development for Health and Beauty	3(3-0-9)
HE6012104	วิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์งานอาหาร Science and Wisdom in Food Creation	3(3-0-9)
HE6012105	การจัดการอุตสาหกรรมบริการ Service Industry Management	3(3-0-9)
HE6012106	ประเด็นคัดสรรทางเศรษฐศาสตร์ Selected Topics in Home Economics	3(3-0-9)

○ วิชาเลือก 6 หน่วยกิต (ต่อ)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE6012107	การจัดการสังคมและเศรษฐกิจฐานความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ Management of Knowledge-based Economy and Society for Home Economics	3(3-0-9)
HE6012108	วัฒนธรรมสร้างสรรค์กับการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์ Creative Culture and Home Economics Development	3(3-0-9)
HE6012109	การจัดการคหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย Home Economics Management for Elderly Society	3(3-0-9)
HE6012110	นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Innovation and Technology in Textiles and Clothing	3(3-0-9)
HE6012111	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง Advanced Textile Product Development	3(3-0-9)

○ ดุษฎีนิพนธ์ 36 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE6013201	ดุษฎีนิพนธ์ Doctoral Dissertation	36

8. คำอธิบายรายวิชา

○ หมวดวิชาเสริมพื้นฐาน

HE4011101	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์ Perspectives in Home Economics ปรัชญาและหลักการของคหกรรมศาสตร์ การจัดการทรัพยากรของครอบครัวด้านอาหาร ด้านโภชนาการ ด้านสิ่งทอ เครื่องนุ่งห่มและสิ่งประดิษฐ์ พัฒนาการครอบครัว เครื่องทุนแรงสำหรับงานบ้าน เศรษฐกิจสร้างสรรค์ ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีต่องานคหกรรมศาสตร์ Philosophy and principles of home economics; family resource management: food, nutrition, textile, clothing and crafts and family development; energy saving for housework; creative economy; the impact of technological changes and innovations on home economics	0(3-0-6)
-----------	--	----------

○ หมวดวิชาบังคับ

HE6011103	สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1	0(2-0-6)
Seminar on Research in Home Economics 1 การศึกษาค้นคว้าหัวข้อที่ทันสมัยและน่าสนใจด้านคหกรรมศาสตร์ การรวบรวมและเรียบเรียงข้อมูลเพื่อการนำเสนอ รูปแบบการนำเสนองานวิชาการ การสัมมนาเพื่อนำเสนอหัวข้อด้านคหกรรมศาสตร์ที่สนใจ Research on modern and interesting topics in home economics; data collection and compilation for presentation; formats for presenting academic work; seminars to present interesting home economics topics		
HE6011204	สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2	0(2-0-6)
Seminar on Research in Home Economics 2 การศึกษาค้นคว้าข้อมูลทางวิชาการ การวิเคราะห์และเรียบเรียงข้อมูลเพื่อการนำเสนอ การเขียนรายงานทางวิชาการ ทักษะในการนำเสนอผลงาน และการอภิปรายทางวิชาการ Academic research; data analysis and compilation for presentation, writing academic reports, presentation skills; academic discussion		
HE6011205	สัมมนาวิชาการและวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)
Academic and Research Seminar in Home Economics การศึกษาค้นคว้าหัวข้อที่ทันสมัยและน่าสนใจด้านคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์และเรียบเรียงข้อมูลเพื่อการนำเสนอ การเขียนรายงานทางวิชาการ ทักษะในการนำเสนอผลงาน และการอภิปรายทางวิชาการในรูปแบบการสัมมนา Research on modern and interesting topics in home economics; data analysis and compilation for presentation; writing academic reports, presentation skills; academic discussion in seminar		

HE6011101	สถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Statistics and Information Technology for Research in Home Economics	3(3-0-9)
การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติสำหรับการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ หลักการและการประยุกต์ใช้สถิติวิเคราะห์ตัวแปรพหุนาม การวิเคราะห์ ความแปรปรวนขั้นสูง การวิเคราะห์การถดถอยขั้นสูง การวิเคราะห์เชิงจำแนก การวิเคราะห์องค์ประกอบ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์		
Use of computer programs for statistical data analysis; home economics research methods; principles and applications of polynomial analysis; advanced analysis of variance; advanced regression analysis; discriminant analysis; factor analysis; use of information technology for home economics research		
HE6011102	การวิจัยแบบผสมผสานทางคหกรรมศาสตร์ Mixed Methods Research in Home Economics	3(3-0-9)
ปรัชญาเกี่ยวกับการวิจัยเชิงปริมาณและการวิจัยเชิงคุณภาพ ความหมาย คุณลักษณะ และ กระบวนทัศน์ของการวิจัยแบบผสมผสาน การออกแบบการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และแปลผล การเขียนเค้าโครงและการเขียนรายงานการวิจัย การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยทั้งในและ ต่างประเทศ และจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์		
Philosophy of quantitative and qualitative research; definitions, characteristics and paradigms of mixed methods research; research design, data collection, data analysis and interpretation; proposal writing and report research writing; publication in domestic and international; human research ethics		

2) หมวดวิชาเลือก

HE6012101	การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล Creation of Digital Home Economics Entrepreneur	3(3-0-9)
การวิเคราะห์ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ในโลกดิจิทัล การตลาดดิจิทัล รูปแบบธุรกิจคหกรรม ศาสตร์ดิจิทัล การสร้างผู้ประกอบการและจัดตั้งธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล จรรยาบรรณและจิตวิญญาณ ของผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล		
Home economics business analysis in digital society; digital marketing; digital home economics business models; entrepreneur creation and establishment of digital home economics business; ethics and spirit of entrepreneurs in digital home economics		

HE6012102	นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)
Innovation and Advanced Creativity in Home Economics		
การจัดการกระบวนการความคิด การเปลี่ยนแปลงของระบบความคิดและสร้างแนวคิดใหม่ การสร้างสรรค์ศิลปะและออกแบบในบริบทของความหลากหลายทางวัฒนธรรม ปัญญาประดิษฐ์ในงาน คหกรรมศาสตร์ และการประยุกต์เทคโนโลยีและการวิจัยในรูปแบบสหวิทยาการเพื่องานคหกรรมศาสตร์		
Thinking process management; changes in thinking systems and creating new concepts; arts and innovation creativity in multi-cultural context; artificial Intelligence in home economics; applying technology and research into home economics to be interdisciplinary multidisciplinary		
HE6012103	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	3(3-0-9)
Food Product Development for Health and Beauty		
สถานการณ์ด้านอาหารและโภชนาการ ชนิดของอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ อาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้สูงอายุ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม		
Food and nutrition situations; types of food for health and beauty; food and beverage product development for health; food and beverage product for the elderly; dietary supplement products; laws related to food for health and beauty		
HE6012104	วิทยาศาสตร์และภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์งานอาหาร	3(3-0-9)
Science and Wisdom in Food Creation		
บทบาทของวิทยาศาสตร์ในงานอาหาร การคัดเลือกและการเตรียมวัตถุดิบในงานสร้างสรรค์ หลักการใช้วิทยาศาสตร์เพื่อประกอบอาหาร ความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์ งานอาหาร และประเด็นการสร้างสรรค์งานอาหารด้วยการวิจัยในปัจจุบัน		
Role of science in food; selection and preparation of raw materials for creative work; principles of using science in cooking; the relationship between science and wisdom in food creation; issue of food creation using current research		

HE6012105	การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-9)
Service Industry Management		
อุตสาหกรรมบริการในปัจจุบัน การออกแบบองค์กรของการบริการ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในองค์กร การจัดการการเงินองค์กร ความคาดหวังของผู้รับบริการ การสร้างความประทับใจในการบริการ และคู่มือการจัดการในองค์กรอุตสาหกรรมบริการ		
Service industry management in the present; service organizations design; human resource management in organization; financial management in organization; expectation of clients; impressing in service; manual in service industrial management organization		
HE6012106	ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)
Selected Topics in Home Economics		
ประเด็นปัญหาที่น่าสนใจและทันสมัย หัวข้อพิเศษด้านนวัตกรรมและการพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ สิ่งทอและแฟชั่น ศิลปประดิษฐ์และงานหัตถศิลป์ พัฒนาการครอบครัว คหกรรมศาสตร์ศึกษา และคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		
Current and interesting issues; special topics on innovation and development in food and nutrition, textiles and fashion, arts and crafts, family development, home economics education, and general home economics		
HE6012107	การจัดการสังคมและเศรษฐกิจฐานความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)
Management of Knowledge-based Economy and		
Society for Home Economics		
แนวคิดการจัดการความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ องค์กรและชุมชนแห่งการเรียนรู้ แนวโน้มของสังคมและเศรษฐกิจที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์และสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ การบูรณาการองค์ความรู้ใหม่และสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจด้วยฐานความรู้ และกรณีศึกษาการจัดการองค์ความรู้จากองค์กรที่ประสบความสำเร็จ		
Knowledge management concept in home economics; learning organization and communities; trends of society and economy related to home economics; analysis and synthesis of home economics knowledge; integration of new knowledge and creation of economic opportunities based on knowledge; case studies of knowledge management of successful organizations		

HE6012108	วัฒนธรรมสร้างสรรค์กับการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)
Creative Culture and Home Economics Development		
วัฒนธรรมสร้างสรรค์และวิถีวิทยาทางวัฒนธรรม องค์ประกอบวัฒนธรรมสร้างสรรค์ วัฒนธรรมและการจัดการระดับองค์กร นวัตกรรมของการพัฒนาและยุทธศาสตร์ในการส่งเสริมวิถี กลยุทธ์ การเสริมสร้างวัฒนธรรมสร้างสรรค์ วัฒนธรรมชุมชนในประเทศไทย และประเด็นการวิจัยทางด้านวัฒนธรรม ในด้านการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์		
Creative culture and culture methodologies; elements of creative culture; culture and organizational management; innovation of development and strategies for promoting innovation; strategies for enhancing creative culture; community culture in Thailand; cultural research issues in home economics development		
HE6012109	การจัดการคหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย	3(3-0-9)
Home Economics Management for Elderly Society		
สถานการณ์ผู้สูงอายุและสังคมสูงวัยในปัจจุบัน การเตรียมความพร้อมและการจัดการความรู้ ก่อนเข้าสู่สังคมสูงวัย การพัฒนาศักยภาพผู้สูงอายุด้วยงานคหกรรมศาสตร์ การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อ ดูแลผู้สูงอายุ และการจัดการองค์กรเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ		
Situations of the elderly and the elderly society at present; preparation and knowledge management before entering elderly society; potential development for the elderly with home economics; use of technology and innovation for taking care of the elderly; organizational management to improve the quality of life of the elderly		
HE6012110	นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-9)
Innovation and Technology in Textiles and Clothing		
เทคโนโลยีด้านเครื่องมือเครื่องจักรสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม นวัตกรรมด้านวัสดุสิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม นวัตกรรมกระบวนการผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม เทคโนโลยีเส้นใยขนาดเล็ก และการประยุกต์ นาโนเทคโนโลยีสำหรับอุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		
Instrument and machine technology of textile and clothing; innovation of textile and clothing materials; innovation of textile and clothing manufacturing process; nano fibers technology; applications of nano technology to textile and clothing industry		

แผน 1.1

HE6013101 ดุษฎีนิพนธ์ 51 หน่วยกิต

Doctoral Dissertation

การค้นหาคำถามวิจัย ที่มาและความสำคัญของปัญหาวิจัย วัตถุประสงค์ของงานวิจัย แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องและการทบทวนวรรณกรรม การออกแบบงานวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมด้านเศรษฐศาสตร์ การเก็บข้อมูลภาคสนาม การวิเคราะห์และอภิปรายผลงานวิจัย การสรุปผลวิจัย การนำเสนอผลงานวิจัย และการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยในระดับชาติหรือนานาชาติ

Finding research questions; background and importance of research problem; research objectives; related theoretical concepts and literature review; research design to create new knowledge or innovation in home economics; field data collection; research analysis and discussion; research conclusion; research presentation; research publication at the national or international level

แผน 2.1

HE6013201

ดุขฎฐินิพนธ์

36 หน่วยกิต

Doctoral Dissertation

ที่มาและความสำคัญของปัญหาวิจัย วัตถุประสงค์ของงานวิจัย แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง และการทบทวนวรรณกรรม การออกแบบงานวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ การเก็บรวบรวมข้อมูลและการวิเคราะห์ผล การสรุปและอภิปรายผลงานวิจัย การนำเสนอผลงานวิจัย และการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยในระดับชาติหรือนานาชาติ

Background and importance of research problem; research objectives; related theoretical concepts and literature review; research design to create new knowledge or innovation in home economics; data collection and research analysis; research conclusion and discussion; research presentation; research publication at the national or international level

9. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์วิชาชีพภาคสนาม (สหกิจศึกษา/การฝึกงาน/การฝึกสอน)

ไม่มี

10. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำวิจัย (ดุขฎฐินิพนธ์)

การทำงานวิจัยของนักศึกษา ต้องเป็นการบูรณาการความรู้ในวิชาชีพเพื่อการแก้ปัญหาหรือประยุกต์ใช้ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ผลงานให้เกิดประโยชน์เป็นรูปธรรม มุ่งเน้นให้มีการค้นคว้าพัฒนาทางด้านคหกรรมศาสตร์ภายใต้คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา กำหนดให้มีการศึกษา ทดลอง/เก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลและทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด มีการส่งรายงาน และ/หรือ นำเสนอผลงานตามกำหนดเวลา

นักศึกษาแผน 1.1 ทำดุขฎฐินิพนธ์ ซึ่งมีค่าเทียบเท่า 51 หน่วยกิต และผลงานดุขฎฐินิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของดุขฎฐินิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษากำหนด อย่างน้อย 2 เรื่อง หรือ

ผลงานดุขฎฐินิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของดุขฎฐินิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศที่คณะกรรมการกำหนด อย่างน้อย 1 เรื่อง และเป็นผลงานนวัตกรรม หรือผลงานสร้างสรรค์ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ เชิงสังคมและเศรษฐกิจ อย่างน้อย 1 เรื่อง หรือได้รับสิทธิบัตร อย่างน้อย 1 สิทธิบัตร

กรณีผลงานนวัตกรรม หรือผลงานสร้างสรรค์ ดุขฎฐินิพนธ์ต้องได้รับการประเมินจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกในสาขาเดียวกันหรือเกี่ยวข้องอย่างน้อย 3 คน ที่เป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ โดยได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาเอกที่มีผลงานวิจัยในกลุ่มสาขาวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์อาจเผยแพร่ในวารสารระดับชาติที่มีคุณภาพตามที่คณะกรรมการกำหนด

นักศึกษาแผน 2.1 ทำวิทยานิพนธ์ ซึ่งมีค่าเทียบเท่า 36 หน่วยกิต และผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษากำหนด หรือได้รับสิทธิบัตร หรือเป็นผลงานนวัตกรรม หรือผลงานสร้างสรรค์ ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์เชิงสังคมและเศรษฐกิจ อย่างน้อย 1 เรื่อง

กรณีผลงานนวัตกรรม หรือผลงานสร้างสรรค์ วิทยานิพนธ์ต้องได้รับการประเมินจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกในสาขาเดียวกันหรือเกี่ยวข้องอย่างน้อย 3 คน ที่เป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ โดยได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาเอกที่มีผลงานวิจัยในกลุ่มสาขาวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์อาจเผยแพร่ในวารสารระดับชาติที่มีคุณภาพตามที่คณะกรรมการกำหนด

10.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ในงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง รู้จักคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการแนวคิด โดยนำหลักทฤษฎีมาประยุกต์ได้ด้วยตนเอง สามารถเขียนวิทยานิพนธ์ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาและขอบเขตของงานวิจัยที่กำหนดไว้

วิทยานิพนธ์ (Doctoral Dissertation) เป็นการศึกษาค้นคว้างานวิจัยตามหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ โดยอาศัยกระบวนการวิจัยตามระเบียบวิธีวิจัย ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม โดยมุ่งเน้นให้เกิดการเรียนรู้ หรือองค์ความรู้ใหม่ที่ก่อให้เกิดความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เนื้อหาและคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานทางวิชาการ รวมทั้งมีการเผยแพร่ตีพิมพ์ตามข้อกำหนดของหลักสูตร

มาตรฐานผลการเรียนรู้ นักศึกษามีทักษะความเชี่ยวชาญ องค์ความรู้และความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในเนื้อหาหลักการทฤษฎี ด้านคหกรรมศาสตร์ และสามารถปรับใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีทักษะในการทำวิจัยขั้นสูง ทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ สามารถประยุกต์องค์ความรู้ไปพัฒนาต่อยอดในการเพิ่มพูนความรู้ ด้านวิชาการ หรือใช้ในการแก้ไขปัญหาโดยใช้การวิจัยและการบูรณาการองค์ความรู้ อย่างเป็นระบบอย่างมีอาชีพ ด้วยความสำนึกรับผิดชอบต่อหน้าที่และส่วนรวม ด้วยความซื่อสัตย์สุจริต และมีจรรยาบรรณวิชาชีพ

10.2 ช่วงเวลา

แผน 1.1

ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 1 ถึง ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 3

แผน 2.1

ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 2 ถึง ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 3

10.3 จำนวนหน่วยกิต

แผน 1.1 51 หน่วยกิต

แผน 2.1 36 หน่วยกิต

10.4 การเตรียมการ

10.4.1 นักศึกษานำเสนอหัวข้อดุษฎีนิพนธ์ไปยังอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อพิจารณาอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีความรู้ความสามารถตรงกับหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ เพื่อให้คำปรึกษา กำหนดขอบเขตของการศึกษา รวมทั้งข้อมูลที่เป็นแนวทางในการจัดทำดุษฎีนิพนธ์แก่นักศึกษา

10.4.2 แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ และอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วม

10.4.3 ดำเนินการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ โดยประธานและกรรมการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกและภายในที่ได้รับการแต่งตั้งและมีคุณสมบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

10.4.4 ดำเนินการสอบความก้าวหน้าดุษฎีนิพนธ์ หลังจากนักศึกษาสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์แล้ว

10.4.5 ดำเนินการสอบดุษฎีนิพนธ์ หลังจากได้รับอนุมัติการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ มาแล้วไม่น้อยกว่า 120 วัน ทั้งนี้ นักศึกษาต้องจัดทำรูปเล่มพร้อมแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสอบให้แล้วเสร็จตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

10.4.6 ดำเนินการส่งค่าระดับคะแนน และรูปเล่มดุษฎีนิพนธ์ที่เสร็จสมบูรณ์ให้กับมหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติสำเร็จการศึกษาตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัย

10.5 กระบวนการประเมินผล

นักศึกษาต้องสอบผ่านการประเมินตามลำดับ หากสอบไม่ผ่านการประเมินขั้นตอนใด นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสอบใหม่ได้อีก 1 ครั้ง โดยมีขั้นตอนการประเมินผล ดังนี้

10.5.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำเกณฑ์การประเมินผลการสอบดุษฎีนิพนธ์และประเมินผลความสำเร็จในการจัดทำและนำเสนอของดุษฎีนิพนธ์ของนักศึกษา

10.5.2 นักศึกษาที่ผ่านการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์แล้ว ต้องจัดทำรายงานความก้าวหน้าของดุษฎีนิพนธ์เสนอต่อคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรในทุกภาคการศึกษา

10.5.3 นักศึกษาที่ผ่านการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ ต้องผ่านการสอบความก้าวหน้าดุษฎีนิพนธ์ ซึ่งดำเนินการโดยประธานและคณะกรรมการสอบดุษฎีนิพนธ์ ก่อนเข้าสอบดุษฎีนิพนธ์

10.5.4 การสอบดุษฎีนิพนธ์ ให้เป็นการสอบปากเปล่าอย่างเปิดเผย โดยประธานและคณะกรรมการสอบดุษฎีนิพนธ์ตัดสินผลการสอบดุษฎีนิพนธ์

10.5.5 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรดำเนินการตรวจสอบรูปเล่มคู่มือฉบับต้นฉบับตามหลักวิชาการ และตรวจสอบผลงานคู่มือฉบับที่ตีพิมพ์เผยแพร่ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565 โดยผลงานคู่มือหรือส่วนหนึ่งของคู่มือต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการตอบรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การจัดกระบวนการเรียนรู้

แผน 1.1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/วิธีการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
PLO1 : ต่อยอดและสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ บนพื้นฐานการวิจัยขั้นสูงเพื่อแก้ไขปัญหาแบบองค์รวมและทันต่อพลวัตการเปลี่ยนแปลง	1. วิธีสอนโดยใช้การอภิปรายกลุ่มย่อย 2. การเรียนรู้ด้วยตนเอง 3. การใช้วิจัยเป็นฐาน	1. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. การสอบวัดคุณสมบัติ (QE) 4. ประเมินจากการทำดัชนีพนธ์ 5 ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ
PLO2 : แสดงออกถึงความเชี่ยวชาญในทักษะการคิดเชิงวิพากษ์ ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อพัฒนาความก้าวหน้าทางวิชาการอย่างมีประสิทธิภาพ	1. วิธีสอนโดยใช้การอภิปรายกลุ่มย่อย 2. การสอนแบบสัมมนา 3. การใช้วิจัยเป็นฐาน	1. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. ประเมินจากการทำดัชนีพนธ์
PLO3 : สื่อสารทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยอย่างสร้างสรรค์เพื่อขึ้นำสังคมด้วยความรับผิดชอบเป็นที่ยอมรับในวงวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์	1. การสอนแบบสัมมนา 2. การเรียนรู้ด้วยตนเอง 3. การใช้วิจัยเป็นฐาน	1. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3 ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/วิธีการการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
PLO4 : แสดงออกถึงความสามารถประยุกต์แนวคิดทฤษฎีในการวิเคราะห์ ประเมินผลและแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนในงานด้านคหกรรมศาสตร์อย่างเป็นระบบด้วยกรอบคิดแบบเติบโต	1.การเรียนรู้ด้วยตนเอง 2.การใช้วิจัยเป็นฐาน	1. ประเมินจากการทำคุษฎีนิพนธ์ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. ประเมินจากการร่วมกิจกรรมทางวิชาการ 4. ประเมินจากผลงานวิจัยที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการหรือวารสารวิชาการ
PLO5 : ประสานงานและทำงานกับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาด้านคหกรรมศาสตร์ด้วยความรับผิดชอบอย่างมืออาชีพ และสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับบริบทแวดล้อมเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และประเทศชาติ	1. การเรียนรู้ด้วยตนเอง 2. การใช้วิจัยเป็นฐาน	1. ประเมินจากการทำคุษฎีนิพนธ์ 2. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 3. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 4. ประเมินจากการร่วมกิจกรรมทางวิชาการ
PLO6 : แสดงออกถึงความเป็นแบบอย่างของนักวิชาการและนักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ที่ปฏิบัติตามหลักคุณธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต ไม่ทุจริตทางวิชาการ ไม่คัดลอกผลงาน ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา ตามหลักจริยธรรมการวิจัย	1. การเรียนรู้ด้วยตนเอง 2. การใช้วิจัยเป็นฐาน	1. ประเมินจากการทำคุษฎีนิพนธ์ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3 ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ

แผน 2.1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/วิธีการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
PLO1 : ประยุกต์ บูรณาการ วิเคราะห์และเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ บนพื้นฐานการวิจัยขั้นสูง เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมที่ได้อย่างลุ่มลึก	1.วิธีสอนโดยใช้การบรรยาย 2.วิธีสอนโดยใช้การอภิปรายกลุ่มย่อย 3.การเรียนรู้ด้วยตนเอง 4.การใช้วิจัยเป็นฐาน	1.ประเมินจากการเก็บคะแนน 2. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 3. การสอบวัดคุณสมบัติ (QE) 4. ประเมินจากการทำคหุณินพนธ์ 5 ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่
PLO2 : ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานวิชาการและงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญที่สูงขึ้น	1.วิธีสอนโดยใช้การบรรยาย 2.วิธีสอนโดยกรณีศึกษา 2. วิธีสอนโดยใช้การอภิปรายกลุ่มย่อย 3. วิธีสอนโดยใช้บทเรียนแบบโปรแกรม	1.ประเมินจากการเก็บคะแนน 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. การสอบวัดคุณสมบัติ (QE) 45. ประเมินจากการทำคหุณินพนธ์
PLO3 : สร้างสรรค์ผลงานวิจัยหรือนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ขั้นสูงเพื่อแก้ปัญหาแบบองค์รวมด้วยกระบวนการวิจัยที่เหมาะสม สอดคล้องกับบริบทปัจจุบันแสดงถึงความก้าวหน้าทางวิชาการ	1. วิธีสอนโดยใช้การบรรยาย 2. วิธีสอนโดยใช้บทเรียนแบบโปรแกรม 3. กรณีศึกษา 4. การใช้วิจัยเป็นฐาน	1.ประเมินจากการเก็บคะแนน 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. การสอบวัดคุณสมบัติ (QE) 4. ประเมินจากการทำคหุณินพนธ์ 5 ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่
PLO4 : สื่อสารทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยอย่างสร้างสรรค์ ชื่นนำสังคมด้วยความรับผิดชอบ และเป็นที่ยอมรับในวงวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์	1. การสอนแบบสัมมนา 2. การใช้วิจัยเป็นฐาน	1. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. ประเมินจากการทำคหุณินพนธ์ 4 ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/วิธีการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
PLO5 : แสดงออกถึงควมมีภาวะผู้นำที่สามารถประยุกต์แนวคิดทฤษฎีในการวิเคราะห์ ประเมินผลและแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนในงานด้านคหกรรมศาสตร์อย่างเป็นระบบด้วยกรอบคิดแบบเติบโต	1.การเรียนรู้ด้วยตนเอง 2.การใช้วิจัยเป็นฐาน	1. ประเมินจากการทำดัชนีนิพนธ์ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. ประเมินจากการร่วมกิจกรรมทางวิชาการ 4. ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ
PLO6 : ประสานงานและทำงานกับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาด้านคหกรรมศาสตร์ด้วยความรับผิดชอบและสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับบริบทแวดล้อมเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และประเทศชาติ	1.การเรียนรู้ด้วยตนเอง 2.การใช้วิจัยเป็นฐาน	1. ประเมินจากการทำดัชนีนิพนธ์ 2. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 3. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 4. ประเมินจากการร่วมกิจกรรมทางวิชาการ
PLO7 : แสดงออกถึงความเป็นแบบอย่างของนักวิชาการและนักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ที่ปฏิบัติตามหลักคุณธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต ไม่ทุจริตทางวิชาการ ไม่คัดลอกผลงาน ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา ตามหลักเกณฑ์จริยธรรมการวิจัย	1. การเรียนรู้ด้วยตนเอง 2.การใช้วิจัยเป็นฐาน	1. ประเมินจากการทำดัชนีนิพนธ์ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3 ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ

หมวดที่ 5 การประเมินผลการเรียนและการสำเร็จการศึกษา

1. กลยุทธ์การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ เครื่องมือประเมิน และเกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้

แผน 1.1

ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO1 : ต่อยอดและสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ บนพื้นฐานการวิจัยขั้นสูงเพื่อแก้ไขปัญหาแบบองค์รวมและทันต่อพลวัตการเปลี่ยนแปลง	1. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 2. การสอบวัดคุณสมบัติ (QE) 3. ประเมินจากการทำดัชนีนิพนธ์ 4 ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ	1. แบบประเมินพฤติกรรม 2. แบบประเมินการสอบวัดคุณสมบัติ (QE) 3. แบบประเมินโครงร่างดัชนีนิพนธ์ 4. แบบประเมินความก้าวหน้าดัชนีนิพนธ์ 5. แบบประเมินผลการสอบดัชนีนิพนธ์ 6. แบบประเมินการนำเสนอบทความวิจัย	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลการประเมินการสอบ QE 3. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากอาจารย์ที่ปรึกษา 4. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีนิพนธ์ 5. ผลการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย
PLO2 : แสดงออกถึงความเชี่ยวชาญในทักษะการคิดเชิงวิพากษ์ ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อพัฒนาความก้าวหน้าทางวิชาการอย่างมีประสิทธิภาพ	1. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. ประเมินจากการทำดัชนีนิพนธ์	1. แบบประเมินพฤติกรรม 2. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 3. แบบประเมินผลงานวิจัย/ผลการสอบดัชนีนิพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากอาจารย์ที่ปรึกษา 3. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีนิพนธ์
PLO3 : สื่อสารทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยอย่างสร้างสรรค์เพื่อขึ้นสู่สังคมด้วยความรับผิดชอบเป็นที่ยอมรับในวงวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์	1. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน	1. แบบประเมินการนำเสนอสัมมนาฯ 2. แบบประเมินโครงร่างดัชนีนิพนธ์ 3. แบบประเมินความก้าวหน้าดัชนีนิพนธ์ 4. แบบประเมินผลการสอบดัชนีนิพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากอาจารย์ที่ปรึกษา 3. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีนิพนธ์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO4 : แสดงออกถึงมีความมีภาวะผู้นำที่สามารถประยุกต์แนวคิดทฤษฎีในการวิเคราะห์ ประเมินผล และแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนในงานด้านคหกรรมศาสตร์ อย่างเป็นระบบด้วยกรอบคิดแบบเติบโต	1. ประเมินจากการทำดัชนีพนธ์ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. ประเมินจากการร่วมกิจกรรมทางวิชาการ 4. ประเมินจากผลงานวิจัยที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการหรือวารสารวิชาการ	1. แบบประเมินพฤติกรรม 2. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 3. แบบประเมินโครงร่างดัชนีพนธ์ 4. แบบประเมินความก้าวหน้าดัชนีพนธ์ 5. แบบประเมินการนำเสนอบทความวิจัย 6. แบบประเมินผลงานวิจัย/ผลการสอบดัชนีพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลการประเมินการสอบ QE 3. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากอาจารย์ที่ปรึกษา 4. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีพนธ์ 5. ผลการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย
PLO5 : ประสานงานและทำงานกับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาด้านคหกรรมศาสตร์ ด้วยความรับผิดชอบอย่างมืออาชีพ และสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับบริบทแวดล้อมเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และประเทศชาติ	1. ประเมินจากการทำดัชนีพนธ์ 2. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 3. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 4. ประเมินจากการร่วมกิจกรรมทางวิชาการ	1. แบบประเมินพฤติกรรม 2. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 3. แบบประเมินการนำเสนอบทความวิจัย 4. แบบประเมินผลงานวิจัย/ผลการสอบดัชนีพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากอาจารย์ที่ปรึกษา 3. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีพนธ์ 4. ผลการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย
PLO6 : แสดงออกถึงความเป็นแบบอย่างของนักวิชาการและนักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ที่ปฏิบัติตามหลักคุณธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต ไม่ทุจริตทางวิชาการ ไม่คัดลอกผลงาน ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา ตามหลักจริยธรรมการวิจัย	1. ประเมินจากการทำดัชนีพนธ์ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3 ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ	1. แบบประเมินพฤติกรรม 2. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 3. แบบประเมินการนำเสนอบทความวิจัย 4. แบบประเมินผลงานวิจัย/ผลการสอบดัชนีพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากอาจารย์ที่ปรึกษา 3. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีพนธ์ 4. ผลการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย

แผน 2.1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO1 : ประยุกต์ บูรณาการ วิเคราะห์และเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ บนพื้นฐานการวิจัยขั้นสูง เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมที่ได้ของกลุ่มเล็ก	1. ประเมินจากการเก็บคะแนน 2. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาสัมมนาฯ 3. การสอบวัดคุณสมบัติ (QE) 4. ประเมินจากการทำดัชนีนิพนธ์ 5 ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่	1. ข้อสอบ/ใบงานเก็บคะแนน 2. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 3. แบบประเมินการสอบวัดคุณสมบัติ(QE) 4. แบบประเมินโครงร่างดัชนีนิพนธ์ 5. แบบประเมินความก้าวหน้าดัชนีนิพนธ์ 6. แบบประเมินผลงานวิจัย/ผลการสอบดัชนีนิพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลการประเมินการสอบ QE 3. ผลประเมินจากอาจารย์ที่ปรึกษา 4. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีนิพนธ์ 5. ผลการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย
PLO2 : ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานวิชาการและวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญที่สูงขึ้น	1. ประเมินจากการเก็บคะแนน 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. การสอบวัดคุณสมบัติ (QE) 4. ประเมินจากการทำดัชนีนิพนธ์	1. แบบประเมินพฤติกรรม 2. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 3. แบบประเมินผลงานวิจัย/ผลการสอบดัชนีนิพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลการประเมินการสอบ QE 3. ผลประเมินจากอาจารย์ที่ปรึกษา 4. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีนิพนธ์
PLO3 : สร้างสรรค์ผลงานวิจัยหรือนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ขั้นสูงเพื่อแก้ปัญหาแบบองค์รวมด้วยกระบวนการวิจัยที่เหมาะสมสอดคล้องกับบริบทปัจจุบันแสดงถึงความก้าวหน้าทางวิชาการ	1. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 2. ประเมินจากการทำดัชนีนิพนธ์ 3 ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่	1. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 2. แบบประเมินโครงร่างดัชนีนิพนธ์ 3. แบบประเมินความก้าวหน้าดัชนีนิพนธ์ 4. แบบประเมินผลงานวิจัย/ผลการสอบดัชนีนิพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลประเมินจากอาจารย์ที่ปรึกษา 3. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีนิพนธ์ 4. ผลการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย
PLO4 : สื่อสารทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยอย่างสร้างสรรค์ ชื่นำสังคมด้วยความรับผิดชอบ และเป็นที่ยอมรับในวงวิชาการและวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	1. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาสัมมนาฯ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน	1.แบบประเมินการนำเสนอสัมมนาฯ 2. แบบประเมินโครงร่างดัชนีนิพนธ์ 3. แบบประเมินความก้าวหน้าดัชนีนิพนธ์ 4. แบบประเมินผลการสอบดัชนีนิพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลประเมินจากอาจารย์ที่ปรึกษา 3. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีนิพนธ์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO5 : แสดงออกถึงควมมีภาวะผู้นำที่สามารถประยุกต์แนวคิดทฤษฎีในการวิเคราะห์ ประเมินผลและแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนในงานด้านคหกรรมศาสตร์อย่างเป็นระบบด้วยกรอบคิดแบบเติบโต	1. ประเมินจากการทำดัชนีนิพนธ์ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. ประเมินจากการร่วมกิจกรรมทางวิชาการ 4. ประเมินจากผลงานวิจัยที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการหรือวารสารวิชาการ	1. แบบประเมินพฤติกรรม 2. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 3. แบบประเมินโครงร่างดัชนีนิพนธ์ 4. แบบประเมินความก้าวหน้าดัชนีนิพนธ์ 5. แบบประเมินการนำเสนอบทความวิจัย 6. แบบประเมินผลงานวิจัย/ผลการสอบดัชนีนิพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลการประเมินการสอบ QE 3. ผลประเมินจากอาจารย์ที่ปรึกษา 4. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีนิพนธ์ 5. ผลการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย
PLO6 : ประสานงานและทำงานกับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาด้านคหกรรมศาสตร์ ด้วยความรับผิดชอบและสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับบริบทแวดล้อมเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และประเทศชาติ	1. ประเมินจากการทำดัชนีนิพนธ์ 2. ประเมินจากบทบาทในรายวิชาวิชาสัมมนาฯ 3. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 4. ประเมินจากการร่วมกิจกรรมทางวิชาการ	1. แบบประเมินพฤติกรรม 2. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 3. แบบประเมินการนำเสนอบทความวิจัย 4. แบบประเมินผลงานวิจัย/ผลการสอบดัชนีนิพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลประเมินจากอาจารย์ที่ปรึกษา 3. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีนิพนธ์ 4. ผลการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย
PLO7 : แสดงออกถึงความเป็นแบบอย่างของนักวิชาการและนักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ที่ปฏิบัติตามหลักคุณธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต ไม่ทุจริตทางวิชาการ ไม่คัดลอกผลงาน ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา ตามหลักเกณฑ์จริยธรรมการวิจัย	1. ประเมินจากการทำดัชนีนิพนธ์ 2. ประเมินจากการนำเสนอผลงาน 3. ประเมินจากบทความวิจัยที่ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ	1. แบบประเมินพฤติกรรม 2. แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 3. แบบประเมินการนำเสนอบทความวิจัย 4. แบบประเมินผลงานวิจัย/ผลการสอบดัชนีนิพนธ์	1. ผลประเมินและข้อคิดเห็นจากผู้สอน 2. ผลประเมินจากอาจารย์ที่ปรึกษา 3. ผลประเมินจากคณะกรรมการสอบดัชนีนิพนธ์ 4. ผลการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย

2. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

(1) การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา (ภาคผนวก ก)

(2) การประเมินผลการศึกษาในแต่ละวิชาให้กำหนดเป็นระดับคะแนนต่าง ๆ ซึ่งมีค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และผลการศึกษาดังต่อไปนี้

ระดับคะแนน	ค่าระดับคะแนน	ผลการศึกษา
A	4.0	ดีเลิศ (Excellent)
B+	3.5	ดีมาก (Very Good)
B	3.0	ดี (Good)
C+	2.5	ค่อนข้างดี (Fairly Good)
C	2.0	พอใช้ (Fair)
D+	1.5	ค่อนข้างพอใช้ (Poor)
D	1.0	อ่อน (Very Poor)
F	0	ตก (Fail)
S	-	สอบผ่าน / เป็นที่น่าพอใจ (Satisfactory)
U	-	สอบไม่ผ่าน / ไม่เป็นที่น่าพอใจ (Unsatisfactory)
I	-	การวัดผลรายวิชายังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
W	-	ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (Withdrawal)
AU	-	เข้าร่วมฟังการบรรยาย

3. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยต้องกำหนดระบบและกลไกในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา และสร้างความเข้าใจให้กับผู้ปฏิบัติงานทั้งองค์กรให้มีแนวทางการดำเนินการเป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยถือเป็นส่วนหนึ่งของการประกันคุณภาพการศึกษา เพื่อยืนยันว่าผู้สำเร็จการศึกษาทุกคนมีผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามความคาดหวังของหลักสูตร

3.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

3.1.1 การทวนสอบในระดับรายวิชา

มีการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) ของนักศึกษา ในทุกรายวิชาที่มีการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา โดยนักศึกษา ผู้สอน และมีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เพื่อดำเนินการทวนสอบตามกระบวนการที่กำหนด หรือตามระบบและกลไกที่มหาวิทยาลัยกำหนด และรายงานผลให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้บริหารระดับคณะ วิชาทราบ เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุง รายวิชาอย่างต่อเนื่อง

3.1.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตร

มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ประจำปีภาคการศึกษาหรืออย่างน้อย ประจำปีการศึกษา เป็นไปตามการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร เพื่อเป็นการทวนสอบว่าแต่ละรายวิชาของหลักสูตร ในแต่ละภาคการศึกษา/ปีการศึกษา มีรายวิชาใดบ้างในภาพรวมที่นักศึกษา ผู้สอน และคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ พบปัญหาและอุปสรรค หรือข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุง พัฒนา และต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุง หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

3.1.3 การทวนสอบรายชั้นปี

จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรของแต่ละชั้นปีในแต่ละปีการศึกษา เป็นไปตามการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร เพื่อเป็นการทวนสอบว่าแต่ละรายวิชาของหลักสูตร ในแต่ละชั้นปีมีรายวิชาใดบ้างในภาพรวมที่นักศึกษา ผู้สอน และคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ พบปัญหาและอุปสรรค หรือข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุง พัฒนา และต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารของสาขาวิชา เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุง หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

3.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

มีกระบวนการในการดำเนินการ เพื่อยืนยันว่าบัณฑิตทุกคนที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา มีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยมีการประเมินดังนี้

- 1) การทวนสอบหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และ/หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก นำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษามาประกอบการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเพื่อการพัฒนา ปรับปรุง สาระรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา
- 2) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตในแต่ละรุ่นปีการศึกษา ในด้านที่เป็นนัยสำคัญต่อการนำข้อมูลมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตร อาทิ ระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ที่นำไปใช้ในการทำงาน ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร เป็นต้น
- 3) การประเมินจากหน่วยงานต้นสังกัด หรือผู้ใช้บัณฑิตถึงระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม คุณสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตสำเร็จการศึกษาแล้วเข้าทำงานในสถานศึกษานั้น ๆ

4. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาต้องเรียนครบหน่วยกิต และรายวิชา รวมถึงข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2567 (ภาคผนวก ก) โดยสรุปได้ดังนี้

แผน 1.1

นักศึกษาที่จะสำเร็จตามหลักสูตรและมีสิทธิ์ได้รับปริญญา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

- 1) ผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)
- 2) ผ่านการสอบตามขั้นตอนการทำคุณวุฒินิพนธ์ 3 ครั้ง ได้แก่
 - (1) หัวข้อและเค้าโครงคุณวุฒินิพนธ์
 - (2) สอบความก้าวหน้าคุณวุฒินิพนธ์
 - (3) สอบคุณวุฒินิพนธ์

โดยคุณสมบัติผู้สอบคุณวุฒินิพนธ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565

3) แผน 1.1 ทำคุณวุฒินิพนธ์ ซึ่งมีค่าเทียบเท่า 51 หน่วยกิต และผลงานคุณวุฒินิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของคุณวุฒินิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่หรืออย่างน้อยได้รับการตอบรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษากำหนด อย่างน้อย 2 เรื่อง หรือผลงานคุณวุฒินิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของคุณวุฒินิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่หรืออย่างน้อยได้รับการตอบรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศที่คณะกรรมการกำหนด อย่างน้อย 1 เรื่อง และเป็นผลงานนวัตกรรม หรือได้รับสิทธิบัตร หรือผลงานสร้างสรรค์ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ เชิงสังคมและเศรษฐกิจ อย่างน้อย 1 เรื่อง

กรณีผลงานนวัตกรรม หรือผลงานสร้างสรรค์ คุณวุฒินิพนธ์ต้องได้รับการประเมินจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกในสาขาเดียวกันหรือเกี่ยวข้องอย่างน้อย 3 คน ที่เป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ โดยได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

- 4) คะแนนภาษาอังกฤษให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง วิธีการและเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาต่างประเทศของนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท
- 5) เงื่อนไขอื่น ๆ ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565

แผน 2.1

นักศึกษาที่จะสำเร็จตามหลักสูตรและมีสิทธิ์ได้รับปริญญา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

- 1) เรียนครบตามหลักสูตรที่กำหนด และมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.00 (จากระบบ 4 ระดับคะแนน)
- 2) ผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)
- 3) ผ่านการสอบตามขั้นตอนการทำคุณวุฒินิพนธ์ 3 ครั้ง ได้แก่
 - (1) หัวข้อและเค้าโครงคุณวุฒินิพนธ์
 - (2) สอบความก้าวหน้าคุณวุฒินิพนธ์
 - (3) สอบคุณวุฒินิพนธ์

โดยคุณสมบัติผู้สอบคุณวุฒินิพนธ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565

4) แผน 2.1 ทำดัชนีนิพนธ์ ซึ่งมีค่าเทียบเท่า 36 หน่วยกิต และผลงานดัชนีนิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของดัชนีนิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารระดับชาติ หรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศที่คณะกรรมการกำหนด หรือได้รับสิทธิบัตร หรือเป็นผลงานนวัตกรรม หรือผลงานสร้างสรรค์ ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ เชิงสังคมและเศรษฐกิจอย่างน้อย 1 เรื่อง

กรณีผลงานนวัตกรรม หรือผลงานสร้างสรรค์ ดัชนีนิพนธ์ต้องได้รับการประเมินจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกในสาขาเดียวกันหรือเกี่ยวข้องอย่างน้อย 3 คน ที่เป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ โดยได้รับความเห็นชอบจากสภาสถาบันอุดมศึกษา

5) คะแนนภาษาอังกฤษให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง วิธีการและเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาต่างประเทศของนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท

6) เงื่อนไขอื่น ๆ ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565

หมวดที่ 6 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร

1. ชื่อ สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	ปี	
1	นางน้อมจิตต์ สุธิบุตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 1809 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร)	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	พ.ศ. 2559	1. จรรยา คงแก้ว, พิศมัย กรุดพิสมัย และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมข้าวชั้นหวานจากข้าวไร้ดอกข้าฟ้งงา. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i> , 18(1), 172-185. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. เปรมระพี อูยามาวิรัทธิฎ, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, คณารัตน์ นิยมญาติ, และ อินทร เกตุแก้ว. (2567). การพัฒนาขนมเกลือกจากแป้งข้าวไร้เบอร์รี่. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> , 67(1), 139-148. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. ชลัดดา ยิ้มเยื่อน และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเส้นห้จันท์น้เพื่อสุขภาพ. <i>วารสารการอาชีวศึกษาภาคกลาง</i> , 8(1), 85-92. (ม.ค.-มิ.ย.)
			วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	พ.ศ. 2544	
			วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	พ.ศ. 2541	

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	ปี	
2	นางชญาภัทร์ กี่อารีโย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 9156 คหกรรมศาสตร์)	บธ.ด. (การพัฒนา ธุรกิจอุตสาหกรรม และทรัพยากร มนุษย์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้า พระนครเหนือ	พ.ศ. 2558	1. ชนัตชญานันท์ รัตนบุญทอง และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2567). แนวทางการพัฒนากิจกเสริมหลักสูตรในการสร้างภาวะผู้นำเชิงสร้างสรรค์ สำหรับนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารการอาชีวศึกษาภาคกลาง</i> , 8(1), 93-103. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. เกชา ลาวงษา, สุชีรา ผ่องใส, ชญาภัทร์ กี่อารีโย, สาคร ชลสาคร และ จรัสพิมพ์ วังเย็น. (2567). การพัฒนาเส้นด้ายผสมระหว่างเส้นใยไหมกับเส้นใยฟิลาเจน. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> , 6(1), 91-102. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. Praparnporn, T., Chayapat, K., Thanapop, S. & Rattanaphol, M. (2023). Knowledge Management in Local Wisdom of Mor Hom Natural Dyed. <i>Journal of Education and Learning</i> , 12 (5), 42-51. (June)
			คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2536	
			คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	พ.ศ. 2528	

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	ปี	
3	นายธนภพ โสตรโยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 1809 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	Ph.D.(Food Science and Engineering)	South China University of Technology	ค.ศ. 2016	1. ชนัญวัฒน์ ศิริเอี้ยวพิกุล และ ธนภพ โสตรโยม. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เทียมจากถั่วเสริมรากบัว. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i> , 36(129), 160-170. (ม.ค.-มี.ค.) 2. Xu, Z., Li, Y., Liu, Z., Soteyome, T., Li, X., & Liu, J. (2024). Current knowledge on cryogenic microorganisms and food safety in refrigerators. <i>Trends in Food Science & Technology</i> , 104382. (April) 3. Qin, Y., Jiang, K., Song, J., Yu, H., Zhu, J., Tang, Z., Soteyome, T., & Brennan, C. (2024). Effect of roselle and purple rice powder on baking quality and aroma characteristic of bread. <i>LWT</i> , 199, 116134. (May)
			ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2550	
			วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการอาหาร)	สถาบันราชภัฏพระนคร	พ.ศ. 2545	

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	ปี	
4	นางสาวเปรมระพี อูยมาวีรหิรัญ	อาจารย์	ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2566	1. เปรมระพี อูยมาวีรหิรัญ, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, คณารัตน์ นิยมญาติ, และ อินทร เกตุแก้ว. (2567). การพัฒนาขนมเกลือกจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i>, 67(1), 139-148. (ม.ค.-ม.ย.) 2. เขาวลิต อูปลาก, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อูยมาวีรหิรัญ, สุมภา เทิดขวัญชัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ และ วรธร ป้อมเย็น. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกรสกะเพราเสริมเห็ดหูหนูเผือก. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i>, 67(1), 91-104. (ม.ค.-ม.ย.) 3. เขาวลิต อูปลาก, ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม, สุมภา เทิดขวัญชัย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, จิราภัทร โอทอง และ เปรมระพี อูยมาวีรหิรัญ. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเทอริยากิเสริมมันสำปะหลัง. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 17(2), 177-188 (ก.ค.-ธ.ค.)
			คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2550	
			คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตโชนตะวัน	พ.ศ. 2547	

1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
1	นางน้อมจิตต์ สุธิบุตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 1809 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	พ.ศ. 2559	1. จรรยา คงแก้ว, พิศมัย กรุดพิศมัย และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมข้าวชั้นหวาน จากข้าวไร้ดอกข้าฟ้งงา. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i> , 18(1), 172-185. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฤ, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, คณรัตน์ นิยมญาติ และ อินทร เกตุแก้ว. (2567). การพัฒนาขนมเกลือกจากแป้งข้าวไร้สเบอรี่. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> , 67(1), 139-148. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. ชลัดดา ยิ้มเยือน และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเส้นห้จันท์นเพื่อสุขภาพ. <i>วารสารการอาชีวศึกษาภาคกลาง</i> , 8(1), 85-92. (ม.ค.-มิ.ย.)	6	6	6	6
			วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	พ.ศ. 2544					
			วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	พ.ศ. 2541					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
2	นางชญาภัทร กี่อารีโย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 9156 คหกรรมศาสตร์)	บธ.ด. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	พ.ศ. 2558	1. เกชา ลาวงษา, สุชีรา ผ่องใส, ชญาภัทร กี่อารีโย, สาคร ชลสาคร และ จรัสพิมพ์ วังเย็น. (2567). การพัฒนาเส้นด้ายผสมระหว่างเส้นใยไหมกับเส้นใยพืลาเจน. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> , 6(1), 91-102. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. เปรมระพี อูยามาวิหิรัญ, ชญาภัทร กี่อารีโย, ธนภพ โสทรโยม และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2566). การวิเคราะห์องค์ประกอบปัจจัยการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหารภาคกลางตอนล่าง. <i>วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร.</i> , 11(7), 2657-2671. (พ.ย.-ธ.ค.) 3. Theeramongkol, P., Kee-Ariyo, C., Soteyome, T., & Mongkhorrattanasit, R. (2023). Knowledge management in local wisdom of Mor Hom natural dyed. <i>Journal of Education and Learning</i> , 12 (5), 42-51. (June)	6	6	3	3
			คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2536					
			คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	พ.ศ. 2528					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
3	นายธนภพ โสตรโยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 1809 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	Ph.D. (Food Science and Engineering)	South China University of Technology	ค.ศ. 2016	1. ชนัฐวัฒน์ ศิริเอี้ยวพิกุล และ ธนภพ โสตรโยม. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เทียมจากถั่วเสริมรากบัว. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i> , 36(129), 160-170. (ม.ค.-มี.ค.) 2. Xu, Z., Li, Y., Liu, Z., Soteyome, T., Li, X. & Liu, J. (2 0 2 4) . Current knowledge on cryogenic microorganisms and food safety in refrigerators. <i>Trends in Food Science & Technology</i> , 104382. (April) 3. Qin, Y., Jiang, K., Song, J., Yu, H., Zhu, J., Tang, Z., Soteyome, T. & Brennan, C. (2024). Effect of roselle and purple rice powder on baking quality and aroma characteristic of bread. <i>LWT</i> , 199, 116134. (May)	3	6	6	6
			ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2550					
			วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการอาหาร)	สถาบันราชภัฏพระนคร	พ.ศ. 2545					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
4	นางสาวเปรมระพี อูยามาวิริทธิ์	อาจารย์	ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2566	1. เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, คณรัตน์ นิยมญาติ และ อินทร เกตุแก้ว. (2567). การพัฒนาขนมเกลือกจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> , 67(1), 139-148. (ม.ค.-มิ.ย.)	-	-	3	3
			คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2550	2. เชาวลิท อุปฐาก, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ปรศนีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, สมภา เทิดขวัญชัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ และวรรณ ป้อมเย็น. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกรสกะเพราเสริมเห็ดหูหนูเผือก. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> , 67(1), 91-104. (ม.ค.-มิ.ย.)				
			คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตโสตถิเวช	พ.ศ. 2547	3. เชาวลิท อุปฐาก, ปรศนีย์ ทับใบแย้ม, สมภา เทิดขวัญชัย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรรณ ป้อมเย็น, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, จิราภัทร โอทอง และ เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเทอริยากิเสริมมันสำปะหลัง. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> , 17(2), 177-188. (ก.ค.-ธ.ค.)				

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
5	นางจุฑามาศ พิรพัชระ	รองศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 9156 คหกรรมศาสตร์	บธ.ด. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	พ.ศ. 2561	1. ศักรินทร์ หงส์รัตนวรกิจ, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ จุฑามาศ พิรพัชระ. (2567). สภาพการณ์และแนวโน้มสมรรถนะของช่างฝีมือแกะสลักในประเทศไทย. <i>วารสารกระแสวัฒนธรรม</i> , 25(47), 56-71. (ม.ค.-มิ.ย.)	6	6	3	3
			ค.ม. (อุดมศึกษา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	พ.ศ. 2534	2. ศศิธร ศรีทองเพ็ง และ จุฑามาศ พิรพัชระ. (2567). ภูมิปัญญาอาหารชุมชนกัญจีน. <i>วารสารศิลปศาสตร์ราชมงคลสุวรรณภูมิ</i> , 6(1), 134 - 148. (ม.ค.-เม.ย.)				
			คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ธุรกิจ-การโรงแรมและภัตตาการ)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	พ.ศ. 2543	3. พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล และ จุฑามาศ พิรพัชระ. (2567). เส้นทางท่องเที่ยวสู่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกัญจีน. <i>วารสารศิลปศาสตร์ราชมงคลสุวรรณภูมิ</i> , 6(1), 179-193. (ม.ค.-เม.ย.)				
			คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	พ.ศ. 2525					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิและ สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปี การศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
6	นางสาวสุชีรา ผ่องใส	อาจารย์	ปร.ด. (วัฒนธรรมศึกษา)	มหาวิทยาลัย ทักษิณ	พ.ศ. 2560	1. เกชา ลาวงษา, สุชีรา ผ่องใส, ชญาภัทร ก่ออารีโย, สาคร ชลสาคร และ จรัสพิมพ์ วังเย็น. (2567). การพัฒนาเส้นด้ายผสมระหว่างเส้นใยไหมกับเส้น ใยฟลาเจน. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรม อย่างยั่งยืน</i> , 6(1), 91-102. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. ธัชกร พรหมโสภา, กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และ สุชีรา ผ่องใส. (2567). การสืบทอดและธำรงรักษา อัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรมท้องถิ่น</i> , 19(1), 105-113. (ม.ค.-ม.ย.) 3. กิตติ ยอดอ่อน, สุชีรา ผ่องใส, ชลธิชา อัคราช และ สุรเมธ เพชรเปล่งสี. (2566). ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้า ใยสับปรดด้วยเทคนิคซิลค์สกรีน. <i>วารสารคหกรรม ศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> . 5(2), 13-27. (ก.ค.-ธ.ค.)	6	6	6	6
			กศ.ม. (ศิลปศึกษา)	มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ	พ.ศ. 2550					
			กศ.บ. (ศิลปศึกษา)	มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ	พ.ศ. 2545					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
7	นายณนนต์ แดงสังวาลย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 9156 คหกรรมศาสตร์	ปร.ด. (การจัดการ)	มหาวิทยาลัยศิลปากร	พ.ศ. 2565	1. ภณพรรณธ์ ธนภูวนัตต์ ภาคิน, ระชานนท์ ทวีผล, จุฑามาศ พิรพัชระ และ ณนนต์ แดงสังวาลย์. (2567). การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส. <i>วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์</i> , 26(1), 162-176. (ม.ค-เม.ย.) 2. Dangsungwal, N., Chamnanwad, N., Muangburee, W., Masavang, S., Hiran-Akkharawong, I., Kankaew, S., & Thimthong, S. (2024). Exploring the product attributes of butterscotch sauce made from palm syrup by Kano model. <i>Multidisciplinary Science Journal</i> , 7(3), 2025128. (July) 3. Thimthong, S., Phunaonin, K., Chareonsak, N. Putsam, L., Hiran-Akkharawong, I., Paemongkol, P., Masavang, S. & Dangsungwal, N. (2024). The Guidelines for enhancing knowledge and proficiency in food decoration skills: RMUTP. <i>Higher Education Studies</i> , 14(3), p116-124. (March)	3	3	6	6
			วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2552					
			คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2549					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
8	นางสาวปรีศนีย์ ทับใบแย้ม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 9156 คหกรรมศาสตร์	ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2562	1. เชาวลิท อุปฐาก, ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม, เกชา ลาวงษา และ ศุภสิทธิ์ วราศิลป์. (2567). ผลของผงเปลือกข้าวสาลีต่อสมบัติทางเคมีและกายภาพในผลิตภัณฑ์นักเก็ต. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 29(2), 869-888. (พ.ค.-ส.ค.) 2. เชาวลิท อุปฐาก, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อูยามวิริทธิ์, สุมภา เทิดขวัญชัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ และ วรธร ป้อมเย็น. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกรสกะเพราเสริมเห็ดหูหนูเผือก. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> , 67(1), 91-104. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. กฤตเมธ รongรัตน์, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, เชาวลิท อุปฐาก และ ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม. (2567). การใช้แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในแผ่นแป้งตอร์ตี้าสำเร็จรูปแช่แข็ง. <i>วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี</i> . 18(1), 27-38. (มค-เมย.)	-	3	3	3
			คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2549					
			คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโขติเวช	พ.ศ. 2544					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
9	นายเชาวลิต อุปฐาก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 9156 คหกรรมศาสตร์	บธ.ด. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	พ.ศ. 2565	1. เชาวลิต อุปฐาก, ปรศนีย์ ทับใบแย้ม, เกชา ลาวงษา และ ศุภสิทธิ์ วราศิลป์. (2567). ผลของผงเปลือกข้าวสาลีต่อสมบัติทางเคมีและกายภาพในผลิตภัณฑ์นึ่งกึ่ง. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i> , 29(2), 869-888. (พ.ค.-ส.ค.)	-	3	3	3
			คศ.ม.	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2552	2. เชาวลิต อุปฐาก, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ปรศนีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, สุมภา เทิดขวัญชัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ และวรรณ ป้อมเย็น. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกรสกะเพราเสริมเห็ดหูหนูเผือก. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> , 67(1), 91-104. (ม.ค.-มิ.ย.)				
			คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2550	3. Auppathak, C., Daocharoenporn, N., Soteyome, T., Tubbiyam, P., Ooaymaweerahirun, P., Thedkwanchai, S., & Yutthavisut, K. (2024). Managing extended shelf life of Thong Yod snacks in modified condition. <i>RICE Journal of Creative Entrepreneurship and Management</i> , 5(2), 67-80. (May)				

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
10	นางสาวศุภักษร มาแสง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 1809 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	Ph.D. (Food Processing Biotechnology)	Université de Bourgogne Franche-Comté, France	ค.ศ. 2019	1. Thimthong, S., Dangsungwal, N. & Masavang, S. (2023). The effect of maltodextrin on properties of sated egg yolk. <i>Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST)</i> , 22(3), 254045-254045. (December). (December)	0	3	3	3
			วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	พ.ศ. 2551	2.Thimthong, S. & Masavang, S. (2023). Comparison the stability and physical properties of salad dressing obtained with egg yolk and gelatin. <i>Food Agricultural Sciences and Technology (FAST)</i> , 9(2), 53-65.(May – August)				
			วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยมหิดล	พ.ศ. 2545	3. Masavang, S., Winckler, P., Tira-umphon, A. & Phahom, T. (2022). New insights into moisture sorption characteristics, nutritional composition, and antioxidant and morphological properties of dried duckweed [<i>Wolffia arrhiza</i> (L.) Wimm]. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 102(5), 2135-2143.(October)				

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
11	นายเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์	รองศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 9156 คหกรรมศาสตร์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2550	1. เซาวลิต อุปฐาก, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, สุมภา เทติขวัณชัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ และวรรณ ป้อมเย็น. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใส่กรอกรสกะเพราเสริมเห็ดหูหนูเผือก. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i>, 67(1), 91-104. (ม.ค.-ม.ย.) 2. ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ, จักรวุธ ภู่เสม, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ และ พิทักษ์ ศิริวงศ์. (2567). เรื่องเล่าประสบการณ์ความสำเร็จ: ขนมหวานเจ้าหมวยรถเข็นสู่การเป็นร้านดังกลางตลาดเทวราช (เทเวศร์). <i>วารสารสหวิทยาการสังคมศาสตร์และการสื่อสาร</i>, 7(3), 63-72. (ก.ค.-ก.ย.) 3. พิมพ์ชนก ลีระกิตติพร, ลักษมี จิรัชัยรัตนสิน, พจนีย์ บุญนา, จักรวุธ ภู่เสม, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ และ สุทธิพันธุ์ แดงใจ. (2565). ผลของการเสริมผงใบแปะก๊วยต่อคุณภาพทางกายภาพของบลอนด์. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>. 4(2), 1-14. (ก.ค.-ธ.ค.)	3	3	3	3
			คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชนดิเวช	พ.ศ. 2542					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
12	นางสาวศันสนีย์ ทิมทอง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 9156 คหกรรมศาสตร์	ปร.ด. (นวัตกรรมการจัดการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	พ.ศ. 2567	1. จีระนันท์ วงศ์วาทัญญ, ศันสนีย์ ทิมทอง และ ศุภักษร มาแสวง. (2567). การศึกษาผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ</i> , 4(1), 73-88. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. Thimthong, S., Dangsungwal, N., & Masavang, S. (2023). The effect of maltodextrin on properties of sated egg yolk. <i>Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST)</i> , 22(3), 254045-254045. (December) 3.Thimthong, S., & Masavang, S. (2023). Comparison the stability and physical properties of salad dressing obtained with egg yolk and gelatin. <i>Food Agricultural Sciences and Technology (FAST)</i> , 9(2), 53-65. (May – August)	-	-	3	3
			วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2553					
			คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	พ.ศ. 2548					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
13	นางสาว วรลักษณ์ ปัญญาธิพงศ์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 1809 วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี อาหาร)	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้า คุณทหาร ลาดกระบัง	2554	1.อาริยา จินดาวิภูษิต, วรลักษณ์ ปัญญาธิพงศ์ และ วไลกรณ์ สุทธา. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ เนยสดเสริมกากกาแฟ. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และ วัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> , 6(2), 32-45.(ก.ค.-ธ.ค.)	-	-	3	3
			วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้า คุณทหาร ลาดกระบัง	2545	2. สรรพชัย เต็มเปี่ยม, วรลักษณ์ ปัญญาธิพงศ์ และ ศุภักษร มาแสวง. (2566). ผลของแป้งสาลีในแป้งโดที่มี ต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัส สี และลักษณะเนื้อ สัมผัสของผลิตภัณฑ์ลอดช่องสิงคโปร์ใบเตย. <i>PBRU Science Journal</i> , 20(1), 19-33. (ม.ค.-มิ.ย.)				
			วท.บ. (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร)	สถาบันราชภัฏ พิบูลสงคราม	2542	3. พจนีย์ บุญนา, อภิญา มานะโรจน์, วรลักษณ์ ปัญญาธิพงศ์ และ ศุภักษร มาแสวง. (2565). ผลของปริมาณน้ำตาลต่อสมบัติทางกายภาพและ ประสาทสัมผัสการยอมรับของผู้บริโภคของ ผลิตภัณฑ์ขนมผิง. <i>Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST)</i> , 21(2), 14-25. (ก.ค.-ธ.ค.)				

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิและ สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปี การศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
14	นายจักรกฤษณ์ ทองคำ	อาจารย์	ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2566	1. ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ, จักรารัฐ ภู่เสม, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ และ พัทธกษ ศิริวงศ์. (2567). เรื่องเล่าประสบการณ์ความสำเร็จ: ขนมหวาน เจ้หมวยรถเข็นสู่การเป็นร้านดังกลางตลาดเทวราช (เทเวศร์). <i>วารสารสหวิทยาการสังคมศาสตร์และการ สื่อสาร</i> . 7(3), 63-72. (ก.ค.-ก.ย.) 2. เขาวลิต อุปฐาก, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ปรศนีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, สุมภา เทิดขวัญ ชัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ และ วรธร ป้อมเย็น. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกรสกะเพราเสริม เห็ดหูหนูเผือก. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> , 67(1), 91- 104. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. สุนีย์ สหัสโพธิ์ และ จักรกฤษณ์ ทองคำ. (2567). <i>โภชนาการพื้นฐาน</i> . (พิมพ์ครั้งที่ 6). จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย. 238 หน้า.	3	3	3	3
			วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2562					
			คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคล พระนคร	2560					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
15	นายรัตนพล มงคลรัตนาสี	รองศาสตราจารย์ (สาขา0166 วิทยาการและเทคโนโลยีสิ่งทอ)	Ph.D. (Textile Technology)	Technical University of Liberec, Czech Republic	ค.ศ. 2011	1 Theeramongkol, P., Kee-Ariyo, C., Soteyome, T., & Mongkholrattanasit, R. (2023). Knowledge management in local wisdom of Mor Hom natural dyed. <i>Journal of Education and Learning</i> , 12 (5), 42-51. (June)	3	3	3	3
			วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	พ.ศ. 2546	2. Vuthiganond, N., Nakpathom, M., Somboon, B., Narumol, N., & Mongkholrattanasit, R. (2023). Improving the deodorizing ability of cotton fabric by printing with bamboo charcoal. <i>Journal of Natural Fibers</i> , 20(1), 2181267. (February)				
			วศ.บ. (วิศวกรรมเคมี สิ่งทอ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	พ.ศ. 2541	3. Jamnongkan, T., Jaroensuk, O., Khankhuan, A., Laobuthee, A., Srisawat, N., Pangon, A., Mongkholrattanasit, R., Phuengphai, P., Wattanakornsiri, A. & Huang, C. F. (2022). A Comprehensive evaluation of mechanical, thermal, and antibacterial properties of PLA/ZnO nanoflower biocomposite filaments for 3 D printing application. <i>Polymers</i> , 14 (3), 600. (February)				
			ศษ.บ. (บริหารการศึกษา)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	พ.ศ. 2541					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
16	นางสาว กิ่งกาญจน์ พิจักขณา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขา1502 การออกแบบ)	สอ.ด. (สหวิทยาการ การวิจัยเพื่อการออกแบบ) (หลักสูตรนานาชาติ)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2558	1. กิ่งกาญจน์ พิจักขณา, ทินวงศ์ รักอิสสระกุล, พิมพ์จุฑา พิกุลทอง, อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน และ ประชา พิจักขณา. (2568). การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหนังเพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับผลิตภัณฑ์หนังสู่ตลาดเชิงพาณิชย์ ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี. <i>วารสารศิลปกรรมศาสตร์วิชาการวิจัย และงานสร้างสรรค์</i> . 12(1), xx-xx. (ม.ค.-เม.ย.) 2. พิมพ์จุฑา พิกุลทอง, กิ่งกาญจน์ พิจักขณา, อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน, ทินวงศ์ รักอิสสระกุล และ วีระภัทร์ กระทบมทอง.(2567). การถ่ายทอดองค์ความรู้ผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสไตล์ชิโบริของวิสาหกิจชุมชนตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> . 6(2), 99-112. (ก.ค.-ธ.ค.) 3. ทินวงศ์ รักอิสสระกุล, กิ่งกาญจน์ พิจักขณา และ พิมพ์จุฑา พิกุลทอง. (2567). การพัฒนาสื่อดิจิทัลบนเครือข่ายสังคมออนไลน์เพื่อการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ชุมชนท่องเที่ยวโอท็อปนวัตวิถี ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ. <i>วารสารเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร</i> . 9(1), 17-38. (ม.ค.-มิ.ย.)	3	3	3	3
			ค.อ.ม. (เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2548					
			ค.อ.บ. (ศิลปอุตสาหกรรม)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2542					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
17	นายเกษม มานะรุ่งวิทย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 8502 ออกแบบอุตสาหกรรมศิลป์)	ปร.ด. (วิจัยศิลปะและวัฒนธรรม)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	พ.ศ. 2559	1. ญัฐวุฒิ เจาะหวาน และ เกษม มานะรุ่งวิทย์. (2565). การศึกษาการย้อมสีเส้นด้ายฝ้ายด้วยสีธรรมชาติจากใบสาบเสือ. <i>วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ</i> . 15(1), 116-131. (ม.ค.-ม.ย.) 2. เกษม มานะรุ่งวิทย์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ, ก้องเกียรติ มหาอินทร์, นงนุช ศศิธร, จำลอง สาริกานนท์, ชลธิชา สาริกานนท์, สัมภาษณ์ สุวรรณศิริ, กรชนก บุญทร, จริญญา คล้ายจ้อย, ญัฐชา อารังโชติ, นีร ดาเวริญพร, เกรียงไกร พัฒนกุลโกเมธ, เกตุวดี หิรัญพงษ์ และ ญัฐดนัย รุ่งเรืองกิจไกร. (2565). การจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีในเชิงพาณิชย์เส้นใยป่านครนารายณ์. <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี</i> , 16(1), 93-105. (ม.ค.-ม.ย.) 3. เกษม มานะรุ่งวิทย์ และ กรชนก บุญทร. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าขาวม้าทอมือบ้านมาบหม้อ จังหวัดชลบุรี. <i>วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์ และ สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี</i> , 4(3), 22-35. (ก.ย.-ธ.ค.)	3	3	3	3
			ค.อ.ม. (เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2551					
			ค.อ.บ. (ศิลปอุตสาหกรรม)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2541					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิและ สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปี การศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
18	นางสาว จรัสพิมพ์ วังเย็น	อาจารย์	ศศ.ด (ศิลปวัฒนธรรมวิจัย)	มหาวิทยาลัย ศรีนครินทร วิโรฒ	พ.ศ. 2559	1. เกชา ลาวงษา, สุชีรา ผ่องใส, ชญาภัทร กี่อารีโย, สาคร ชลสาคร และ จรัสพิมพ์ วังเย็น. (2567). การพัฒนาเส้นด้าย ผสมระหว่างเส้นใยไหมกับเส้นใยฟิลาเจน. <i>วารสารคหกรรม ศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> , 6(1), 91-102. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. ตินณา อุดม, พิทักษ์ ศิริวงศ์, จรัสพิมพ์ วังเย็น และ เกชา ลาวงษา. (2566). สถาปัตยกรรมเมืองเก่าสงขลาสู่การเล่า เรื่องบนผืนผ้า : กระบวนการบูรณาการความรู้ด้านการเล่า เรื่องสู่การสร้างคุณค่ามรดกทางวัฒนธรรมและการออกแบบ อย่างยั่งยืน. <i>วารสารกระแสวัฒนธรรม</i> , 24(45), 44-56. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. วิโรจน์ ยิ้มขลิบ, จรัสพิมพ์ วังเย็น, ไพรัตน์ ปัญญาเจริญนนท์, ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์ และ ฉันทนา ธนาพิธานนท์. (2564). แนวทางการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น ด้านอุตสาหกรรมสิ่งทอและแฟชั่น. <i>วารสารสถาบันวิจัยและ พัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี</i> . 7(1), 15-33. (ม.ค.-มิ.ย. 64).	-	3	3	3
			กศ.ม (ศิลปศึกษา)	มหาวิทยาลัย ศรีนครินทร วิโรฒ	พ.ศ. 2547					
			ศษ.บ (หัตถกรรม)	สถาบัน เทคโนโลยี ราชมงคล	พ.ศ. 2540					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิและ สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปี การศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
19	นายเกชา ลาวงษา	อาจารย์	ปร.ด (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคล พระนคร	พ.ศ. 2566	1. เกชา ลาวงษา, กฤตพร ชูแสง, สุวดี ประดับ, สุจาริณี สังข์วรรณะ และ วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์. (2566). การศึกษา ความคงทนของสีสกัดจากพืชในท้องถิ่น ที่มีต่อเส้นใยตาล กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ภูถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี. <i>PBRU Science Journal</i> . 20(2), 81-91. (ก.ค.-ธ.ค.)	-	3	3	3
			คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคล พระนคร	พ.ศ. 2561	2. ดิณณา อุดม, พิทักษ์ ศิริวงศ์, จรัสพิมพ์ วังเย็น และ เกชา ลาวงษา. (2566). สถาปัตยกรรมเมืองเก่าสงขลาสู่การเล่า เรื่องบนผืนผ้า : กระบวนการบูรณาการความรู้ด้านการเล่า เรื่องสู่การสร้างคุณค่ามรดกทางวัฒนธรรมและการออกแบบ อย่างยั่งยืน. <i>วารสารกระแสวัฒนธรรม</i> , 24(45), 44-56. (ม.ค.-มิ.ย.)				
			ทล.บ.(เทคโนโลยี การจัดการสินค้า แฟชั่น)	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคล พระนคร	พ.ศ. 2557	3. อัสชา หัตยานานนท์, กฤตพร ชูแสง, เกศทิพย์ กรี่เงิน, สุวดี ประดับ, มัลลิกา จงจิตต์, ไตรธิกา พิษิตเดช, ณิชชญา เปี้ยแก้ว และเกชา ลาวงษา. (2566). ความพึงพอใจต่อ หนังสืออิเล็กทรอนิกส์เรื่องความรู้ด้านแฟชั่น. <i>วารสาร คหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> , 5(2) 42-55. (ก.ค.-ธ.ค.)				

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิและ สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปี การศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
20	นางสาวสุวดี ประดับ	อาจารย์	ปร.ด. (ทัศนศิลป์และ การออกแบบ)	มหาวิทยาลัยบูรพา	พ.ศ. 2563	1. อัสชา หัทยานานนท์, กฤตพร ชูแสง, เกศทิพย์ กรี่เงิน, สุวดี ประดับ, มัลลิกา จงจิตต์, ไตรธิกา พิชิตเดช และ เกชา ลาวงษา. (2566). ความพึงพอใจต่อหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เรื่องความรู้ด้านแฟชั่น. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> , 5(2), 42-55. (ก.ค.-ธ.ค.)	3	3	3	3
			กศ.ม. (ศิลปศึกษา)	มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ	พ.ศ. 2548	2. เกชา ลาวงษา, กฤตพร ชูแสง, สุวดี ประดับ, สุจาริณี สังข์วรรณ และวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์. (2566). การศึกษาความคงทนของสีสกัดจากพืชในท้องถิ่นที่มีต่อผ้าทอเส้นใยตาล กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนภูถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี. <i>PBRU Science Journal</i> , 20(2), 81-91. (ก.ค.-ธ.ค.)				
			ศษ.บ (ศิลปหัตถกรรม)	สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล	พ.ศ. 2538	3. อัสชา หัทยานานนท์, เกศทิพย์ กรี่เงิน, กฤตพร ชูแสง, ศรัทธา แข่งเพ็ญแข, สุวดี ประดับ, ลักษณา จาตกานนท์ และ มัลลิกา จงจิตต์. (2565). แนวทางการพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอน สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> . 4(1), 76-92. (ม.ค.-มิ.ย.)				

1.3 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
1	นางสาว ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 9156 คหกรรม ศาสตร์	ปร.ด (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2566	1. กิตติ ยอดอ่อน, มธุรส ช่มจิตร และ ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล. (2567). บุหงารำไป: ศาสตร์และศิลป์จากภูมิปัญญาการทำเครื่องหอม สู่การเปลี่ยนแปลง. วารสารกระแสนวัฒนธรรม. 25(48), 72-83. (ก.ค.-ธ.ค.)	3	3	3	3
			คศ.ม.	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2552					
			ศศ.บ (ภาษาอังกฤษ)	มหาวิทยาลัย รามคำแหง	พ.ศ. 2549					
2	นางเกศรินทร์ เพชรรัตน์	อาจารย์	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2566	1. ดวงกมล ตั้งสฤติพร, เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์, จิราภัทร โอทอง, กัมพล ทองใบ, ศุจินธร ทองอินทร์ และสาวินี เพียรชำนาญ. (2564). การใช้ประโยชน์จากแป้งข้าวและผักหวานใน ผลิตภัณฑ์หมูแผ่นที่ทำให้อุณหภูมิด้วยไมโครเวฟ. วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่าง ยั่งยืน, 3(2), 11-26. (มีย.-ธ.ค.)	3	3	3	3
			วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2546					
			วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2542					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
3	นางสาวฉันทนา ปาปัดถา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชา 6105 นิเทศศาสตร์)	ปร.ด. (เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่อการศึกษา)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	พ.ศ. 2557	1. กรรข มูลทองชุน, สมภพ อุตสาหะ และฉันทนา ปาปัดถา. (2567). ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมไทยในตลาดสามชุกร้อยละปี จังหวัดสุพรรณบุรี. วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร, 7(1), 66-86. (ม.ค.-ม.ย.)	3	3	3	3
			ค.อ.ม. (เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	พ.ศ. 2549					
			ศศ.บ. (วารสารสื่อประสม)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	พ.ศ. 2556					
			ค.บ. (คอมพิวเตอร์ศึกษา)	สถาบันราชภัฏธนบุรี	พ.ศ. 2547					
4	นางสาวพิมพ์จุฑา พิกุลทอง	อาจารย์	ศป.ด. (ศิลปะและการออกแบบ)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	พ.ศ. 2566	1. พิมพ์จุฑา พิกุลทอง, กิ่งกาญจน์ พิจักขณา, อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน, ทินวงศ์ รักอิสสระกุล และ วีระภัทร์ กระทบมทอง. (2567). การถ่ายทอดองค์ความรู้ผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสไตล์ชิโบริของวิสาหกิจชุมชนตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ. วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรม อย่างยั่งยืน, 6(2), 99-112. (ก.ค.-ธ.ค.)	-	-	3	3
			ค.อ.ม.(ครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2548					
			ค.อ.บ.(ครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2542					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอนในแต่ละปีการศึกษา (ชั่วโมง/สัปดาห์)			
				มหาวิทยาลัย	ปี		2568	2569	2570	2571
5	นายก้องเกียรติ มหาอินทร์	อาจารย์	ศิลปวัฒนธรรมวิจัย	มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ	2559	เกษม มานะรุ่งวิทย์, รัตนพล มงคลรัตนาสีทธิ์, ก้องเกียรติ มหาอินทร์, นงนุช ศศิธร, จำลอง สาริกานนท์, ชลธิชา สาริกานนท์, สัมภาษณ์ สุวรรณศิริ, กรชนก บุญทร, จริญญา คล้ายจ้อย, ัญฐา อ่างโชติ, นีอร ดาวเจริญ พร, เกรียงไกร พัฒนกุลโกเมธ, เกตุวดี หิรัญพงษ์ และ ัญฐดนัย รุ่งเรืองกิจไกร. (2565). การจัดการความรู้และถ่ายทอด เทคโนโลยีในเชิงพาณิชย์เส้นใยป่าน ศรนารายณ์. วารสารมนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี, 16(1), 93-105. (ม.ค.-มิ.ย.)	-	-	3	3
			ทัศนศิลป์: ศิลปะ สมัยใหม่	มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ	2546					
			ศิลปอุตสาหกรรม	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2539					

2. ทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน

ทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนใช้สนับสนุนให้นักศึกษابرรลุถึงผลลัพธ์การเรียนรู้เพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรมีทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนที่เพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งาน ได้แก่

- 2.1) โปรแกรมคอมพิวเตอร์/ซอฟต์แวร์ลิขสิทธิ์ ของมหาวิทยาลัย
- 2.2) หนังสือ/ตำรา/วารสาร สาขาวิชาได้เผยแพร่เว็บไซต์ของห้องสมุด และรายชื่อรายการหนังสือ /ตำรา/วารสารออนไลน์ที่น่าสนใจและตรงกับศาสตร์ของคหกรรมผ่านทางเพจ Facebook ของสาขาวิชา
- 2.3) ฐานข้อมูล/แหล่งสืบค้น สาขาวิชาได้เผยแพร่เว็บไซต์ของสำนักวิทยบริการที่ใช้ในการสืบค้นและดาวน์โหลดวิทยานิพนธ์ฉบับเต็มของนักศึกษา งานวิจัยของอาจารย์ในมหาวิทยาลัย ซึ่งมีทั้งเว็บไซต์ (เดิม) คลังปัญญา มทร.พระนคร <https://repository.rmutp.ac.th/> และเว็บไซต์ DIGITAL Knowledge RMUTP University <https://dk.rmutp.ac.th/>
- 2.4) ฐานข้อมูลการสืบค้นงานวิจัย งานวิชาการที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ เว็บไซต์ของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร. พระนคร <https://arit.rmutp.ac.th/> ซึ่งรวบรวมฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ ที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ด้านคหกรรมที่สามารถเข้าใช้งานได้

3. งบประมาณตามแผน

3.1 งบประมาณรายรับ

3.1.1 งบประมาณรายรับภาคสมทบ (ค่าจัดการศึกษาภาคการศึกษาละ 80,000 บาท)

แผน 1.1

รายละเอียดรายรับ	ปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่าสนับสนุนการจัดการเรียน การศึกษาแบบเหมาจ่าย	320,000	640,000	800,000	800,000	800,000
รวมรายรับ (นศ. 2 คน)	320,000	640,000	800,000	800,000	800,000

แผน 2.1

รายละเอียดรายรับ	ปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่าสนับสนุนการจัดการเรียน การศึกษาแบบเหมาจ่าย	480,0000	1,440,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000
รวมรายรับ (นศ. 6 คน)	960,000	1,920,000	2,880,000	2,880,000	2,880,000

3.2 งบประมาณรายจ่าย

3.2.1 งบประมาณรายจ่ายภาคสมทบ (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
งบประมาณเงินรายได้					
ค. งบดำเนินงาน					
1. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	418,000	1,194,000	2,274,000	2,594,000	2,594,000
2. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
3. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	128,000	384,000	640,000	768,000	768,000
รวม ค.	546,000	1,578,000	2,914,000	3,362,000	3,362,000
ง. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
รวม ค. + ง.	546,000	1,578,000	2,914,000	3,362,000	3,362,000
จำนวนนักศึกษา (คน)	8	16	24	24	24
สรุปค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัว	68,250	98,625	121,417	140,083	140,083

4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

4.1 นักศึกษาภาคสมทบ

แผน 1.1

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
ชั้นปีที่ 1	2	2	2	2	2
ชั้นปีที่ 2		2	2	2	2
ชั้นปีที่ 3			2	2	2
รวม	2	4	6	6	6
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	2	2	2

แผน 2.1

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
ชั้นปีที่ 1	6	6	6	6	6
ชั้นปีที่ 2		6	6	6	6
ชั้นปีที่ 3			6	6	6
รวม	6	12	18	18	18
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	6	6	6

หมวดที่ 7 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

แผน 1.1

- (1) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า จากสถาบันการศึกษาทั้งในหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจากสำนักงาน ก.พ. ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือ สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
- (2) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า แผน ก (ทำวิทยานิพนธ์) หรือ มีประสบการณ์การทำงานที่มีการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย หรือ ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัย ในวารสารวิชาการ อย่างน้อย 1 เรื่อง ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
- (3) มีผลการทดสอบภาษาอังกฤษ เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- (4) มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2567 (ภาคผนวก ก) หรือให้เป็นไปตามดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

แผน 2.1

- (1) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า จากสถาบันการศึกษาทั้งในหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจากสำนักงาน ก.พ. ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือ สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
- (5) มีผลการทดสอบภาษาอังกฤษ เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- (6) มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2567 (ภาคผนวก ก) หรือให้เป็นไปตามดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3. ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า และกลยุทธ์ในการแก้ปัญหา

หลักสูตรพิจารณาปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าและกำหนดกลยุทธ์ในการแก้ไขปัญหา โดยหลักสูตรจะดำเนินการแก้ไขปัญหาให้แล้วเสร็จก่อนเปิดภาคการศึกษาแรกของนักศึกษาแรกเข้า และดำเนินการ กำกับ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุง ทุกกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง รายดั่งเอียดดังแสดงในตาราง

ข้อ	ปัญหา	กลยุทธ์ในการแก้ไข
1.	ความรู้ด้านภาษาต่างประเทศไม่เพียงพอ	■ จัดอบรมหรือประสานงานการเข้ารับการอบรมให้กับนักศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมในการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่ต้องค้นคว้าและนำเสนองานวิจัยด้วยภาษาต่างประเทศ
2.	นักศึกษามีพื้นฐานความรู้และทักษะทางการวิจัยไม่เพียงพอ ด้วยสาเหตุ ■ นักศึกษาบางรายสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทแบบ ข หรือแผนการเรียนค้นคว้าอิสระที่ไม่ได้ทำวิทยานิพนธ์ ■ นักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทแล้วเป็นระยะเวลานานและไม่ได้ทำงานวิจัยอย่างต่อเนื่อง	■ จัดการสอนเสริมในรายวิชา/จัดกิจกรรมเสริมที่พบว่ามีปัญหา ได้แก่ การทำวิจัย โดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ■ จัดกิจกรรมทางวิชาการหรือสวดแทรกในการสอน ผ่านรายวิชาการวิจัยแบบผสมผสานภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา หรือผู้สอน หรือนักศึกษารุ่นพี่
3	กรณีนักศึกษาไม่ได้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์โดยตรง แต่เป็นสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง ไม่เข้าใจเนื้อหาสาระด้านคหกรรมศาสตร์ครอบคลุมทุกด้าน	■ จัดการสอนเสริมในรายวิชา/จัดกิจกรรมเสริมที่พบว่ามีปัญหา ได้แก่ การทำวิจัย โดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
4.	นักศึกษาขาดทักษะในการปรับตัวสำหรับการศึกษาในระดับปริญญาเอก	■ ในกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ จัดให้มีการแนะนำขั้นตอนและวิธีการเรียนการสอนในระดับปริญญาเอก การใช้ห้องสมุด การบริการกิจกรรมนันทนาการต่าง ๆ สิ่งอำนวยความสะดวก และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นต่อการเรียนของนักศึกษา ■ จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาด้านวิชาการโดยมอบหมายให้อาจารย์มีกิจกรรมให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทั้งด้านวิชาการและปัญหาส่วนตัวที่สามารถให้คำปรึกษาได้ มีการกำกับ ติดตาม ผลการให้คำปรึกษา ประเมินผลจากนักศึกษาที่มาขอเข้าพบทุกคน นำผลการประเมินไปปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

การดำเนินการด้านการประกันคุณภาพหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ (ปรับปรุง พ.ศ.2568) เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565 สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หรือเกณฑ์การประกันคุณภาพหลักสูตรของเครือข่ายการประกันคุณภาพมหาวิทยาลัยอาเซียน (ASEAN University Network Quality Assurance: AUN-QA) หรือเกณฑ์การประกันคุณภาพหลักสูตรสากลอื่นๆ โดยหลักสูตรต้องดำเนินการตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (Internal Quality Assurance: IQA) เป็นอย่างน้อย ดังนี้

1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรได้ดำเนินการประกันคุณภาพตามที่สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครกำหนด และการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 มีการปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร เป็นคณะกรรมการบริหารหลักสูตร มีหน้าที่

1.1 ออกแบบหลักสูตรตามแนวทางการศึกษามุ่งเน้นที่ผลลัพธ์ (Outcome Based Education, OBE) กำหนดผู้มีส่วนได้เสียและวิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวังที่นำมาสู่การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะท้อนความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสียที่ครอบคลุมตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ และสะท้อนเป้าหมายการพัฒนาผู้เรียนทั้งระยะสั้นและระยะยาว นำมาสู่การออกแบบโครงสร้างหลักสูตรการศึกษา และรายวิชาหรือโมดูลการเรียนรู้ที่สัมพันธ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร การศึกษาที่ทำให้ผู้เรียนสามารถสร้างองค์ความรู้ ทักษะ คุณลักษณะทางวิชาการและวิชาชีพได้ รวมทั้งการมุ่งเน้นกระบวนการเรียนรู้กระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีการแสวงหาความรู้ ปลุกฝังผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เกิดกรอบคิดแบบเติบโต (Growth Mindset) นอกจากนี้ทางหลักสูตรมีการกำกับติดตามการกำหนดรูปแบบการวัดและประเมินผลที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) และระดับรายปี (YLOs) โดยประชุมร่วมกันระหว่างคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน ในการเลือกวิธีการเครื่องมือที่เหมาะสม และกำหนดเกณฑ์การตัดสินผลที่น่าเชื่อถือที่สะท้อนผลลัพธ์การเรียนรู้ที่แท้จริงของผู้เรียน มีระบบกลไกในการทบทวน ตรวจสอบ กำกับการเก็บข้อมูลป้อนกลับ และการรายงานผลการเรียนรู้ที่นำมาสู่การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอนทั้งของผู้สอนและผู้เรียน เพื่อให้มั่นใจว่าผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรคาดหวัง

1.2 การบริหารคุณภาพ (Quality Management) ตอบสนองความต้องการและสร้างความพึงพอใจให้กับผู้เรียนและผู้มีส่วนได้เสีย (Customer and Stakeholder Focus) สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษากับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หรือมาตรฐานระดับนานาชาติที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษารับรอง นอกจากนี้หลักสูตรมีระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตรและ

การบริหารคุณภาพ โดยมีการวางแผนคุณภาพ (Quality Planning) การควบคุมคุณภาพ (Quality Control) และการบริหารความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างดำเนินการหลักสูตร รวมถึงการจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์ หลักสูตรนำข้อมูลการประเมินผลการจัดการศึกษาหรือข้อมูลป้อนกลับ (Feedback) นำมาวิเคราะห์เพื่อทบทวนกระบวนการนำมาสู่การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ (Quality Improvement) ของหลักสูตร และมีระบบและกลไกการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรการศึกษาให้ผู้มีส่วนได้เสียรับทราบ

2. บัณฑิต

หลักสูตรต้องมีการบริหารจัดการให้บัณฑิตมีคุณภาพและบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามที่กำหนด ดังนี้

2.1 บัณฑิตบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามประกาศ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 กำหนดใน 4 ด้าน คือ 1) ความรู้ 2) ทักษะ 3) จริยธรรม และ 4) ลักษณะบุคคล โดยพิจารณาจากการวัดและประเมินผลของหลักสูตร ข้อมูลป้อนกลับจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายด้าน ประกอบด้วย สถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย นอกจากนั้นหลักสูตรมีการ ประเมินคุณภาพบัณฑิตในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิตอย่างต่อเนื่อง

2.2 การมีงานทำหรือประกอบอาชีพของผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้สำเร็จการศึกษา นอกจากนั้นมหาวิทยาลัยได้ทำการสำรวจความพึงพอใจและความคาดหวังของผู้ใช้บัณฑิตเป็นประจำทุกปี และแจ้งผลการสำรวจให้กับคณะวิชาได้รับทราบเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

3. นักศึกษา

หลักสูตรมีการดำเนินการเกี่ยวกับนักศึกษา ดังนี้

3.1 การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.1 การรับนักศึกษา มหาวิทยาลัยร่วมกับคณะและสาขาวิชามีการประชุมเตรียมความพร้อมวางแผนการดำเนินงานในการรับนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา และดำเนินการรับนักศึกษาตามกำหนดการของมหาวิทยาลัย โดยมีกระบวนการหรือระบบและกลไก ดังนี้

- (1) แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการสอบคัดเลือก
- (2) กำหนดคุณสมบัติผู้สมัครตามข้อกำหนดในรายละเอียดของหลักสูตร
- (3) กำหนดวัน-เวลาการสอบคัดเลือก
- (4) ประกาศผู้ผ่านการสอบคัดเลือกและดำเนินการรับขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของ

มหาวิทยาลัย

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาก่อนการเข้าศึกษา มีการตรวจสอบความรู้พื้นฐาน เช่น ความรู้ด้านคณิตศาสตร์ ภาษาอังกฤษ หรือการใช้คอมพิวเตอร์ โดยพิจารณาจากผลการสอบสัมภาษณ์ และผลการเรียนที่ผ่านมา หากพบว่าพื้นฐานความรู้ไม่เพียงพอก็จัดกิจกรรมสอนเสริมความรู้

3.2 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

คณะ/สาขาวิชา มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ให้แก่นักศึกษาทุกคนตลอดระยะเวลาการศึกษา เพื่อให้คำปรึกษา แนะนำ ช่วยเหลือและดูแลในเรื่องการศึกษาให้เป็นไปตามหลักสูตรและแผนการศึกษาที่กำหนด การพัฒนานักศึกษา กิจกรรมต่าง ๆ การบริหารจัดการทั่วไป การวางแผนชีวิตและการเลือกอาชีพ รวมทั้งการเป็นพลเมืองที่ดีในสังคม เป็นต้น โดยอาจารย์ที่ปรึกษาทุกคนต้องกำหนดวัน-เวลา สถานที่ให้คำปรึกษา โดยมีการประกาศแจ้งให้นักศึกษาทราบอย่างเป็นระบบ เพื่อให้ นักศึกษาเข้าปรึกษาได้

3.3 กระบวนการและผลการดำเนินงาน การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.3.1 การคงอยู่ของนักศึกษา แต่ละปีการศึกษาของนักศึกษาในแต่ละชั้นปี หลักสูตรต้องมีการติดตามจำนวนหรืออัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในแต่ละรุ่น อย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มด้านการคงอยู่ของนักศึกษา ในกรณีที่มีแนวโน้มที่ลดลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องวิเคราะห์หาสาเหตุ หรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าวเพื่อให้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.2 การสำเร็จการศึกษา หลักสูตรต้องมีการติดตามจำนวนบัณฑิตหรืออัตราการสำเร็จการศึกษาในแต่ละรุ่นตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร อย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มด้านการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา ในกรณีที่มีแนวโน้มที่ลดลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องวิเคราะห์ หาสาเหตุ หรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าวเพื่อทำให้การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา ในประเด็นความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงาน และสามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4. อาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาจารย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตบัณฑิตจึงมีการกำหนดระบบและกลไก ในประเด็นเกี่ยวกับการบริหารและพัฒนาอาจารย์ คุณภาพอาจารย์และผลที่เกิดกับอาจารย์ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพเหมาะสม มีคุณสมบัติสอดคล้องกับสภาพบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย โดยผู้บริหารมีการกำหนดนโยบาย แผนระยะยาวในการส่งเสริม สนับสนุน ให้อาจารย์มีการ

พัฒนาจนมีคุณสมบัติทั้ง เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร หรือตามมาตรฐานวิชาชีพที่กำหนด โดยพิจารณาจากองค์ประกอบด้านอาจารย์ ดังนี้

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ หลักสูตรต้องมีระบบและกลไก หรือกระบวนการในการรับอาจารย์ใหม่ มีการกำหนดเกณฑ์ คุณสมบัติและการคัดเลือกอาจารย์ที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดยคณะกรรมการการอุดมศึกษา นอกจากนี้หลักสูตรต้องมีระบบการบริหารอาจารย์และระบบการส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ ทั้งด้านการเรียนการสอน วิจัย การนำเสนอผลงานวิชาการ หรือการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น โดยมีนโยบายและแผนพัฒนาอาจารย์ประจำปีและระยะปานกลาง มีระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ที่ชัดเจนสามารถปฏิบัติได้ ภายใต้ข้อจำกัด งบประมาณ ทรัพยากรรวมทั้งกิจกรรมและระยะเวลาที่ใช้ในการพัฒนา ทั้งนี้ในการดำเนินการดังกล่าว หลักสูตรต้องมีกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็นสำคัญที่ประกอบด้วย (1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ (3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้ง การกำกับ ติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วนและต่อเนื่อง

4.2 คุณภาพอาจารย์ หลักสูตรมีการตระหนักถึงคุณภาพอาจารย์ให้มีคุณสมบัติที่เหมาะสม ด้านความรู้ ทักษะความเชี่ยวชาญในหลักสูตรที่สอน และปริมาณที่เพียงพอต่อการบริหารหลักสูตร เพื่อให้การผลิตบัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์ โดยการพัฒนาอาจารย์ทางคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้หลักสูตรคำนึงถึงประเด็นสำคัญให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณภาพดังนี้ (1) การมีคุณวุฒิปริญญาเอก (2) การดำรงตำแหน่งทางวิชาการ และ (3) การมีผลงานทางวิชาการ รวมทั้งการกำกับ ติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วนและต่อเนื่อง

4.3 ผลลัพธ์ที่เกิดกับอาจารย์ หลักสูตรต้องมีระบบและกลไกในการส่งเสริม สนับสนุน ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีอัตราการคงอยู่ที่สูง หรือมีแนวโน้มที่จะไม่โยกย้าย หรือการไม่ถูกปรับให้ไปอยู่ในหลักสูตรอื่นในแต่ละปี และสิ่งสำคัญหลักสูตรต้องมีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน ต่อการทำหน้าที่บริหารหลักสูตรโดยเป็นการประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการที่ได้ดำเนินการให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามกิจกรรมต่าง ๆ ในประเด็นการบริหารและพัฒนาอาจารย์ ทั้งนี้หลักสูตรต้องเก็บข้อมูลอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงาน สามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการบริหารจัดการเพื่อการพัฒนาคุณภาพหลักสูตร การเรียนการสอน และผู้เรียน ดังนี้

5.1 สารระยวิชาในหลักสูตร หลักสูตรมีการออกแบบสารระยวิชาโดยการกำกับ ติดตาม ควบคุมการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ก้าวทันความทันสมัยในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการรายวิชาต่าง ๆ การเปิด-ปิดรายวิชา ให้สอดคล้องกับแผนการเรียนที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษา ผู้ใช้

บัณฑิตและตลาดแรงงาน โดยเน้นการสอนที่ผู้เรียนเป็นสำคัญ กระบวนการที่ดำเนินการครอบคลุม (1) การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชา และ (2) การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องมีการวิเคราะห์ข้อมูลการเรียนรู้ การสอนทุกรายวิชา จากรายงานผลการดำเนินการรายวิชาทุกภาคการศึกษา เพื่อหาประเด็นที่มีนัยสำคัญต่อการออกแบบรายวิชา ให้มีเนื้อหาสาระรายวิชาที่ทันสมัย เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของโลก และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานเป็นประจำทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยศึกษาข้อมูลจากความคิดเห็นของผู้สอนและนักศึกษาจากรายงานผลการดำเนินการรายวิชา ซึ่งจะเป็นนัยสำคัญที่ต้องนำมาเขียนในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรต่อไป เพื่อการประเมินผล ปรับปรุง ควบคุมและพัฒนาในประเด็นการออกแบบสาระรายวิชาในหลักสูตรทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรมีระบบและกลไกในการกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ต้องทันสมัยของผู้สอน ที่ถูกมอบหมายให้รับผิดชอบในรายวิชาที่สอน เพื่อให้นักศึกษามีโอกาสได้เรียนรู้จากผู้สอนที่มีประสบการณ์ และนักศึกษาได้รับการเรียนรู้จากผู้รู้จริง สำหรับกระบวนการเรียนการสอน หลักสูตรต้องมีการดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็น ดังนี้ (1) การกำหนดผู้สอน (2) การกำกับติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียน (3) การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องใช้กระบวนการเรียนการสอนที่ใช้สื่อเทคโนโลยีสมัยใหม่ สอดคล้องกับทักษะในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ผู้สอนมีหน้าที่อำนวยความสะดวก ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา มีกลไกในการส่งเสริม กำกับ ติดตามให้ผู้สอนมีความรู้ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในการเขียนรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามอย่างมีคุณภาพ รวมทั้ง การกำหนดกิจกรรมในรายวิชาที่สามารถบูรณาการการเรียนการสอนกับงานวิจัย และ/หรือการบริการวิชาการแก่สังคม การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

5.3 การประเมินผู้เรียน หลักสูตรต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมิน เครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพ ที่ใช้ในระบบการประเมินผู้เรียน รวมทั้งวิธีการให้เกรดที่สะท้อนถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการปฏิบัติงานจริงของนักศึกษา โดยมีข้อมูลป้อนกลับไปยังผู้เรียน เพื่อให้สามารถแก้ไขจุดอ่อนและเสริมจุดแข็งของตนเองได้ ทั้งนี้กระบวนการหรือระบบการประเมิน หลักสูตรต้องดำเนินการในประเด็นที่สำคัญ ดังนี้ (1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด และผลลัพธ์การเรียนรู้ในตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (2) การตรวจสอบการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา และ (3) การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร หลักสูตรต้องตระหนักถึงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา มีระบบและกลไกในการดำเนินการที่ชัดเจน มีการวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงานผลการดำเนินการรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเพื่อประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นประจำทุกภาคการศึกษา/ปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีการบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนหรือสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วยความพร้อมทางกายภาพ ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ความพร้อมด้านอุปกรณ์ ได้แก่ เครื่องมือและอุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด และการบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ สัญญาณ Wi-Fi และอื่น ๆ ที่เพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งการบำรุงรักษา สนับสนุนให้นักศึกษาเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้ใช้บริการ นักศึกษา และบุคลากร โดยนำผลการประเมินมาพิจารณาเพื่อปรับปรุงพัฒนาต่อไป ทั้งนี้หลักสูตรอาจจะบุ่งสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็น (เพิ่มเติม) ในแต่ละปีการศึกษาให้ชัดเจน นอกเหนือจากสิ่งสนับสนุนทั่วไป สำหรับหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วย

- (1) ห้องเรียนสำหรับการเรียนการสอน
- (2) ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์
- (3) ห้องปฏิบัติการงานครัวผลิตอาหารและเครื่องดื่ม
- (4) ห้องปฏิบัติการแปรรูปและตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
- (5) ห้องปฏิบัติการเกี่ยวกับเส้นใย สิ่งทอ และแฟชั่น
- (6) ห้องปฏิบัติการศิลปประดิษฐ์
- (7) ห้องสมุดโซติเวช
- (8) ห้องศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง
- (9) ห้องพักนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
- (10) ฐานข้อมูลการสืบค้นงานวิจัยทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- (11) โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานวิจัย
- (12) วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน ซึ่งเป็นวารสารของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานทั้งสิ้น จำนวน 12 ตัวบ่งชี้ โดยต้องมีผลการดำเนินงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี ทั้งนี้ในแต่ละปีการศึกษา หลักสูตรต้องดำเนินงานให้ตัวบ่งชี้ที่ 1-5 ผ่านการประเมินทุกปีการศึกษา

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ดังนี้

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบประมวลรายวิชา (Course Syllabus) อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบรายงานผลฯ ที่กำหนด ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานของหลักสูตรในปีที่ผ่านมา		X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำ ด้านจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					X
รวมตัวบ่งชี้บังคับที่ต้องดำเนินการ (ข้อ 1-5) ในแต่ละปี	5	5	5	5	5
รวมตัวบ่งชี้ในแต่ละปี	9	10	10	11	12

หมวดที่ 9 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรมีการวางแผนคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ การวางแผนบริหารความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น ระหว่างการเรียนการสอน รวมทั้งการจัดการข้อร้องเรียน และข้ออุทธรณ์ มีการประเมินคุณภาพ มีการนำ ข้อมูลการประเมินผล การจัดการศึกษามาปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพของหลักสูตรเพื่อให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพท์ การเรียนรู้ตามที่กำหนด และผู้ใช้บัณฑิตมั่นใจว่าได้บัณฑิตที่มีความสามารถตรงตามความต้องการและความ คาดหวัง โดยมีระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตร ดังนี้

1. ระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568) ดำเนินการ บริหารคุณภาพเพื่อให้มีการประกันคุณภาพเชิงผลลัพธ์ และมีการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่องในทุก กระบวนการจัดการศึกษา ดังนี้

1.1 การวางแผนคุณภาพ มีการสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียและความพึงพอใจของผู้ใช้ บัณฑิต รวมถึงการศึกษาข้อมูลวิจัยอันเนื่องเกี่ยวกับการประมาณการความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ประกอบการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน โดย หลักสูตรมีเกณฑ์การประเมินและการกำหนดผลลัพธ์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ ของหลักสูตร

1.2 การรักษาคุณภาพและบริหารความเสี่ยง มีการสร้างความเชื่อมั่นให้กับสถานประกอบการ นักศึกษาและบัณฑิต นำไปปฏิบัติเพื่อให้บรรลุตามเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ มีการทำความเข้าใจ ร่วมมือกับสถานประกอบการ เพื่อจัดการเรียนการสอนร่วมกันในเรื่องของการเรียนภาคปฏิบัติ โดยมีการ กำหนดในเรื่องเกณฑ์การประเมินอย่างเคร่งครัด ในกรณีที่พบว่าอาจจะมีความเสี่ยง หรือความรู้และทักษะของ บุคลากรไม่เพียงพอต่อการดำเนินการ มีการแก้ไขเพื่อการป้องกันปัญหาในการดำเนินการโดยมีการจัดการ พัฒนาบุคลากรให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมการอบรมพัฒนาความรู้ ด้านวิชาการ

1.3 การควบคุมคุณภาพ

1) ทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชาของนักศึกษา ในทุกรายวิชาที่มีการเรียนการสอนทุก ภาคการศึกษาโดยผู้สอนเพื่อดำเนินการทวนสอบตามกระบวนการที่กำหนด หรือตามระบบและกลไกที่ มหาวิทยาลัยกำหนดและรายงานผลให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อพิจารณาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุงรายวิชาอย่างต่อเนื่อง

2) การทวนสอบในระดับหลักสูตร มีการจัดทำรายงานผล การดำเนินการของหลักสูตรประจำภาค การศึกษาหรืออย่างน้อยประจำปีการศึกษา เป็นไปตามการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร เพื่อเป็น การทวนสอบว่าแต่ละรายวิชาของหลักสูตรในภาคการศึกษาหรือปีการศึกษานั้นมีรายวิชาใดบ้างที่นักศึกษา ผู้สอน และคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ พบปัญหาและอุปสรรคหรือมีข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุง

พัฒนา และต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุงหลักสูตร

1.4 การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ หลักสูตรมีการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในระดับรายวิชาและระดับหลักสูตรตลอดภาคการศึกษา เพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์การศึกษาในแต่ละช่วงของผู้เรียนตลอดจนการทวนสอบหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยนำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษามาประกอบการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเพื่อการพัฒนา ปรับปรุงสาระรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา

2. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

2.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- 1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดการประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีความรู้และทักษะในการใช้วิธีสอนหรือกลยุทธ์การสอนที่หลากหลายมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล
- 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) กระบวนการด้านการนำผลการประเมินไปปรับปรุง ทำโดยรวบรวมปัญหาข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงและกำหนดให้ทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

2.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- 1) การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกภาคการศึกษา
- 2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมิน โดยการดูแผนการสอนที่ผู้สอนเขียนหรือออกแบบวิธีสอนหรือกลยุทธ์ในการสอน จากรายละเอียดของรายวิชา และติดตามผลการนำไปใช้จากรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา หากพบว่าไม่มีประสิทธิผล ต้องมีแนวทางในการปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นและกำกับ ติดตาม ประเมินผลอย่างต่อเนื่อง
- 3) ประเมินการใช้กลยุทธ์ในการสอนจากผู้ร่วมสอนในรายวิชา ด้วยวิธีการที่เหมาะสม อาทิ การเข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนในชั้นเรียน ดูบริบทต่าง ๆ ในห้องเรียน สภาพความสนใจของผู้เรียน และการทำกิจกรรม

3. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

หลักสูตรประเมินภาพรวมการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร โดยเปรียบเทียบผลการดำเนินงานจริงของหลักสูตร กับเป้าหมายที่หลักสูตรได้กำหนดไว้ ว่ามีความแตกต่างกันหรือไม่ เพื่อให้ทราบถึงปัญหาอุปสรรค ประเด็นที่ควรพัฒนา รับฟังข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และนำข้อมูลดังกล่าวไปพัฒนาการดำเนินงานหลักสูตรให้สามารถบรรลุจุดมุ่งหมายตามที่กำหนดไว้

3.1 ประเมินโดยนักศึกษาและบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร

นักศึกษาใช้ระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ทางหลักสูตรมีระบบติดตามภาวะการปฏิบัติงานของบัณฑิต รวมทั้งโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา

3.2 ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

แบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

3.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน/ภายนอก

3.4 ประเมินจากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร หรือรายงานผลการประเมินตนเอง การสัมภาษณ์ผู้บริหารรวมทั้งผู้เกี่ยวข้อง และจากการเยี่ยมชมบริบทหรือสภาพการเรียนการสอนทั่วไป

4. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพหลักสูตรตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 8 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะ ทั้งนี้หลักสูตรดำเนินการให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาและบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

5. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

การทบทวนผลการประเมินจะทำให้ทราบจุดอ่อน จุดแข็ง วิฤติ และโอกาสของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา หากพบปัญหาต้องทำการพัฒนาปรับปรุง โดยจำแนกออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การปรับปรุงย่อยและการปรับปรุงใหญ่ โดยที่การปรับปรุงย่อย หมายถึง กรณีที่พบปัญหาในระดับรายวิชาสามารถดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้นได้ทันทีตลอดเวลาที่พบปัญหา ส่วนการปรับปรุงใหญ่ หมายถึง การปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับซึ่งจะดำเนินการ ทุก ๆ 5 ปี เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยดำเนินการ ดังนี้

5.1 ผู้สอนวิเคราะห์หรือทบทวนข้อมูลที่ได้จากการประเมินการสอนโดยนักศึกษาในระหว่างการสอน แล้วทำการปรับปรุงทันที ก่อนการสอนในครั้งต่อไป เมื่อสิ้นภาคการศึกษาต้องรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา หากมีนัยสำคัญที่ต้องแก้ไขด้านกลยุทธ์การสอนและ/หรือการประเมิน กลยุทธ์การสอน และส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง ให้มีการวางแผนปรับปรุงสาเหตุหรือปัญหาดังกล่าว โดยจัดทำรายละเอียดใหม่ในการเขียนรายละเอียดของรายวิชา เพื่อใช้ในการสอนครั้งต่อไป ทั้งนี้ต้องมีการเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ความเห็นชอบก่อนนำไปสอนจริง

5.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร มีการให้ข้อเสนอต่อการปรับปรุงหลักสูตรเป็นประจำปี จากการรวบรวมข้อมูลการประเมินโดยนักศึกษาปีสุดท้าย บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาจัดทำแผนพัฒนาปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการ และดำเนินการตามแผน มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล พัฒนาอย่างต่อเนื่อง

5.3 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เสนอแนวทางและความคิดที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรร่วมกัน ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาด้านบุคลากร งบประมาณ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้ ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับวิธีการสอนและวิธีประเมินการสอนที่มีคุณภาพ รวมทั้งการทบทวนกระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาจากการปฏิบัติงานจริง ให้มีความสอดคล้องกับระบบและกลไกที่กำหนดไว้

5.4 ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อพิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินการหลักสูตร จากรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดม ความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินการเพื่อใช้ในรอบการปีการศึกษาต่อไป โดยจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร เสนอคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมในมุมมองของผู้บริหารและผู้ทรงคุณวุฒิ

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

พ.ศ. ๒๕๖๗

.....

โดยที่เห็นสมควรปรับปรุงหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และสอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๗ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๗”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๐

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะในมหาวิทยาลัยที่จัดการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

“คณบดี” หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการวิทยาลัย หรือหัวหน้าส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะในมหาวิทยาลัยที่จัดการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

“สาขาวิชา” หมายความว่า สาขาวิชาต่างๆ ที่จัดการเรียนการสอนในคณะ

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรสาขาวิชาต่างๆ ในระดับบัณฑิตศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่เข้ารับการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาในมหาวิทยาลัย

Handwritten signature

“คณะกรรมการบริหารหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการที่ทำหน้าที่บริหารและจัดการศึกษา ในหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง โดยคำแนะนำของคณะ ซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับ บัณฑิตศึกษา ทั้งนี้อาจมีอาจารย์ประจำหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาร่วมด้วย

“อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่มีคุณสมบัติและได้รับการแต่งตั้งให้มีส่วนร่วม ในกระบวนการจัดการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย

“ค่าจัดการศึกษา” หมายความว่า ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่าสนับสนุนการจัดการศึกษา แบบเหมาจ่าย

“แผนการเรียน” หมายความว่า แผนการจัดการเรียนในแต่ละภาคการศึกษาของแต่ละหลักสูตร ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยตามระยะเวลาและรายวิชาที่กำหนด การจัดการเรียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา

“คุณสมบัติที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร” หมายความว่า คุณสมบัติที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสาขาวิชา หากสาขาวิชาโดยังไม่มีประกาศมาตรฐานสาขาวิชา หรือประกาศมาตรฐานสาขาวิชาไม่ได้กำหนดเรื่องนี้ไว้ ให้หมายถึงคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องกับวิชาการหรือวิชาชีพของหลักสูตร หรือคุณสมบัติอื่น แต่มีประสบการณ์ตรงที่เกี่ยวข้อง กับหลักสูตรเป็นที่ประจักษ์ที่จะส่งเสริมให้การเรียนการสอนในหลักสูตรสาขานั้นบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ของนักศึกษาได้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยการพิจารณาคุณสมบัติที่สัมพันธ์กันให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย

“การตกลงร่วมผลิต” หมายความว่า การทำข้อตกลงร่วมมือกันอย่างเป็นทางการระหว่าง มหาวิทยาลัยกับองค์กรภายนอกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย และองค์กรภายนอกนั้นๆ

“องค์กรภายนอก” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาในหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจาก หน่วยงานที่รับผิดชอบการศึกษาของประเทศนั้น หรือเป็นหน่วยราชการระดับกรมหรือเทียบเท่า หรือหน่วยงาน รัฐวิสาหกิจ หรือองค์การมหาชน หรือบริษัทเอกชนที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยเท่านั้น

หากเป็นบริษัทเอกชนที่ไม่ได้จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ให้อยู่ในดุลยพินิจ ของสภามหาวิทยาลัย โดยต้องแสดงศักยภาพและความพร้อมในการร่วมผลิตบัณฑิตของบริษัทดังกล่าว และต้อง ให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

“ระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตและผลการศึกษาสำหรับผู้เรียนทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย โดยมีหลักฐานที่เป็นองค์ประกอบ ในการเทียบหน่วยกิตรวบรวมไว้ด้วย

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศหรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

การใดที่ไม่ได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ ให้นำเสนอสภามหาวิทยาลัยพิจารณา โดยผ่านความเห็นชอบ จากสภาวิชาการ

Tadun.

หมวด ๑ ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๖ ปีการศึกษาให้เริ่มต้นตั้งแต่วันที่ ๑ มิถุนายนของทุกปี และสิ้นสุดลงในวันที่ ๓๑ พฤษภาคมของปีถัดไป

ข้อ ๗ ระบบการศึกษา

๗.๑ มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาโดยการกำกับดูแลคณะและสาขาวิชาต่างๆ คณะใดหรือสาขาวิชาใดมีหน้าที่จัดการศึกษาในหลักสูตรใด ให้จัดการศึกษาหลักสูตรนั้นแก่นักศึกษาทุกคนทั้งมหาวิทยาลัย

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

๗.๒.๑ ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไป เป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

๗.๒.๒ ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไป เป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

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

ข้อ ๘ รูปแบบการจัดการศึกษา

๘.๑ การศึกษาภาคปกติ เป็นการจัดการศึกษาในเวลาราชการในภาคการศึกษาปกติ

๘.๒ การศึกษาภาคสมทบ เป็นการจัดการศึกษาในช่วงเวลาวันหยุดสุดสัปดาห์ หรือนอกเวลาราชการในภาคการศึกษาปกติ

๘.๓ การศึกษาภาคพิเศษ เป็นการจัดการศึกษาในภาคการศึกษาปกติ หรือรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง หรือแบบผสมผสาน ดังนี้

๘.๓.๑ การศึกษาเฉพาะช่วงเวลาของปี เป็นการจัดการศึกษาเฉพาะช่วงของภาคการศึกษา หรือจัดเฉพาะภาคฤดูร้อน

๘.๓.๒ การศึกษาแบบนานาชาติ เป็นการจัดการศึกษาโดยความร่วมมือของสถาบันอุดมศึกษาในต่างประเทศ หรือเป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยที่มีการจัดการและมาตรฐานเดียวกันกับหลักสูตรนานาชาติ โดยอาจจัดในระยะเวลาที่สอดคล้องกับช่วงเวลาในต่างประเทศตามโครงการความร่วมมือทางวิชาการ

การจัดการศึกษาแต่ละรูปแบบให้พิจารณาตามความเหมาะสมกับแต่ละหลักสูตร ทั้งนี้ต้องจัดการศึกษาให้ได้เนื้อหาโดยรวมที่มีน้ำหนักสมดุลกับโครงสร้างหลักสูตร/จำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตร โดยคิดเทียบเคียงน้ำหนักหน่วยกิต ตามข้อ ๙

Tak.

ข้อ ๙ การคิดหน่วยกิต

๙.๑ รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๙.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๙.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๙.๔ การทำโครงงานหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงงานหรือกิจกรรมนั้น ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๙.๕ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ที่ใช้เวลาศึกษาค้นคว้า ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๙.๖ กิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้น การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๒

หลักสูตรการศึกษา

ข้อ ๑๐ หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

๑๐.๑ หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต เป็นหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งเน้นการพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพให้มีความชำนาญในสาขาวิชาเฉพาะ เพื่อให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญ สามารถปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้น โดยมีความสัมพันธ์สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติ ปรัชญาอุดมศึกษา ปรัชญาของสถาบันอุดมศึกษา และมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ

๑๐.๒ หลักสูตรปริญญาโท เป็นหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งเน้นการพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพที่มีความรู้ความสามารถระดับสูงในสาขาวิชาต่างๆ โดยกระบวนการวิจัยเพื่อให้สามารถบุกเบิกแสวงหาความรู้ใหม่ได้อย่างมีอิสระ รวมทั้งมีความสามารถในการสร้างสรรค์จรรโลงความก้าวหน้าทางวิชาการ เชื่อมโยงและบูรณาการศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างต่อเนื่อง โดยมีความสัมพันธ์สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติ ปรัชญาอุดมศึกษา ปรัชญาของมหาวิทยาลัย และมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพที่เป็นสากล มีคุณธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ โดยมุ่งให้มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการสร้างและประยุกต์ใช้ความรู้ใหม่เพื่อการพัฒนางานและสังคม

๑๐.๓ หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง เป็นหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งเน้นการพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพให้มีความชำนาญในสาขาวิชาเฉพาะ เพื่อให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญ สามารถปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้น โดยมีความสัมพันธ์สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติ ปรัชญาอุดมศึกษา ปรัชญาของสถาบันอุดมศึกษา และมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ

๑๐.๔ หลักสูตรปริญญาเอก เป็นหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งเน้นการพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพที่มีความรู้ความสามารถระดับสูงในสาขาวิชาต่างๆ โดยกระบวนการวิจัยเพื่อให้สามารถบุกเบิกแสวงหาความรู้ใหม่ได้อย่างมีอิสระ รวมทั้งมีความสามารถในการสร้างสรรค์จริยธรรมก้าวหน้าทางวิชาการ เชื่อมโยงและบูรณาการศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างต่อเนื่อง โดยมีความสัมพันธ์สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติ ปรัชญาอุดมศึกษา ปรัชญาของมหาวิทยาลัย และมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพที่เป็นสากล มีคุณธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ โดยมุ่งให้มีความสามารถในการค้นคว้าวิจัยเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรม ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนางาน สังคม ประเทศ และประชาคมโลก

ข้อ ๑๑ โครงสร้างหลักสูตร

๑๑.๑ หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

๑๑.๒ หลักสูตรปริญญาโท ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต โดยแบ่งการศึกษาเป็น ๒ แผน คือ

๑๑.๒.๑ แผน ๑ แบบวิชาการ เน้นการเรียนรู้การทำวิจัย โดยการทำวิทยานิพนธ์สร้างองค์ความรู้ในศาสตร์สาขานั้น ทั้งนี้ สัดส่วนหน่วยกิตของวิทยานิพนธ์และหน่วยกิตของการศึกษารายวิชา ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด โดยอาจเป็นวิทยานิพนธ์อย่างเดียว หรือมีทั้งการศึกษารายวิชาและทำวิทยานิพนธ์ ซึ่งต้องทำวิทยานิพนธ์อย่างน้อย ๑๒ หน่วยกิต โดยไม่อาจศึกษารายวิชาอย่างเดียวได้

๑๑.๒.๒ แผน ๒ แบบวิชาชีพ เน้นการศึกษารายวิชาและการค้นคว้าอิสระเชิงการประยุกต์ใช้ความรู้ในวิชาชีพโดยไม่ต้องทำวิทยานิพนธ์ ทั้งนี้ ให้มีการค้นคว้าอิสระไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิตและไม่เกิน ๖ หน่วยกิต

๑๑.๓ หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

๑๑.๔ หลักสูตรปริญญาเอก แบ่งการศึกษาเป็น ๒ แผน โดยเน้นการวิจัยเพื่อพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพชั้นสูง คือ

๑๑.๔.๑ แผน ๑ เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัยโดยมีการทำวิทยานิพนธ์ที่ก่อให้เกิดความรู้ใหม่ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาเพิ่มเติมหรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มขึ้นก็ได้ โดยไม่นับหน่วยกิต แต่จะต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ดังนี้

(๑) แผน ๑.๑ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท จะต้องทำวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า ๔๘ หน่วยกิต

(๒) แผน ๑.๒ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาตรี จะต้องทำวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

๑๑.๔.๒ แผน ๒ เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัยโดยมีการทำวิทยานิพนธ์ที่มีคุณภาพสูงและก่อให้เกิดความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพ และศึกษารายวิชาเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) แผน ๒.๑ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท จะต้องทำวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และศึกษารายวิชาอีกไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

(๒) แผน ๒.๒ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาตรี จะต้องทำวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า ๔๘ หน่วยกิต และศึกษารายวิชาอีกไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

ข้อ ๑๒ ระยะเวลาการศึกษา

๑๒.๑ หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๓ ปีการศึกษา

๑๒.๒ หลักสูตรปริญญาโท ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๕ ปีการศึกษา

๑๒.๓ หลักสูตรปริญญาเอก ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีแล้วเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษา ส่วนผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทแล้วเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๖ ปีการศึกษา

๑๒.๔ การนับระยะเวลาการศึกษา ให้นับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกที่นักศึกษาเข้าศึกษาในหลักสูตร โดยที่มีสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๑๖.๓.๑ และข้อ ๑๖.๓.๒

๑๒.๕ หากนักศึกษาไม่สามารถสำเร็จการศึกษากายในระยะเวลาการศึกษาตามข้อ ๑๒.๑ ข้อ ๑๒.๒ หรือข้อ ๑๒.๓ ในกรณีมีเหตุอันสมควรให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติขยายระยะเวลาการศึกษาได้ เป็นระยะเวลาครั้งละ ๑ ปีการศึกษา โดยนักศึกษามีสิทธิยื่นคำร้องขอขยายระยะเวลาการศึกษาได้ภายในภาคการศึกษาแรก ถัดจากปีการศึกษาสุดท้ายของระยะเวลาการศึกษา

หมวด ๓

การรับเข้าเป็นนักศึกษา ประเภท และสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๓ คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

๑๓.๑ หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตและปริญญาโท ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

๑๓.๒ หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรบัณฑิตหรือปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

๑๓.๓ หลักสูตรปริญญาเอก ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษา โดยมีคุณสมบัติดังนี้

๑๓.๓.๑ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาเดียวกันหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันกับหลักสูตรที่เข้าศึกษาโดยมีผลการเรียนดีมาก หรือสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

๑๓.๓.๒ มีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

๑๓.๓.๓ ไม่เคยพ้นสภาพจากการเป็นนักศึกษา เนื่องจากการสอบวัดคุณสมบัติไม่ผ่านตามข้อ ๓๑ ในการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย ในหลักสูตรเดิมที่จะเข้าศึกษา

Tadms

ข้อ ๑๔ การรับเข้าศึกษา

๑๔.๑ วิธีการสมัครเข้าเป็นนักศึกษาใช้หลักเกณฑ์และวิธีการตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๔.๒ ในกรณีที่ผู้สมัครกำลังรอผลการศึกษาระดับปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งอยู่ การรับเข้าศึกษาจะมีผลสมบูรณ์เมื่อผู้สมัครได้แสดงหลักฐานว่าสำเร็จการศึกษาแล้วก่อนวันรายงานตัวเป็นนักศึกษา ตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๔.๓ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาอนุมัติให้นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และปฏิบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

๑๔.๔ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาอนุมัติให้รับบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา เข้าเป็นนักศึกษาพิเศษตามความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร แต่บุคคลนั้นต้องมีคุณสมบัติและ คุณสมบัติตามข้อ ๑๓

ข้อ ๑๕ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

๑๕.๑ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือก จะมีสภาพเป็นนักศึกษาต่อเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ของมหาวิทยาลัย โดยปฏิบัติตามประกาศมหาวิทยาลัย

๑๕.๒ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาดำเนินการด้วยตนเอง โดยนำหลักฐานตามที่มหาวิทยาลัย กำหนดมารายงานตัว พร้อมทั้งชำระเงินค่าจัดการศึกษา ตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๕.๓ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกที่ไม่อาจมาขึ้นทะเบียน ตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะหมดสิทธิขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้แจ้งเหตุขัดข้องให้มหาวิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษร ภายในวันที่กำหนดให้มารายงานตัว และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องมารายงานตัวภายใน ๗ วัน นับจากวันสุดท้าย ที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้มารายงานตัว

๑๕.๔ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจะขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาเกินกว่า ๑ สาขาวิชาในขณะเดียวกันไม่ได้

๑๕.๕ นักศึกษาต้องมีบัตรประจำตัวนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ซึ่งออกให้โดยสำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียน

ข้อ ๑๖ ประเภทนักศึกษา การเปลี่ยนประเภท และสภาพการเป็นนักศึกษา

๑๖.๑ นักศึกษาของมหาวิทยาลัยมี ๓ ประเภท ดังนี้

๑๖.๑.๑ นักศึกษาภาคปกติ ได้แก่ นักศึกษาที่ศึกษาตามรูปแบบในข้อ ๘.๑

๑๖.๑.๒ นักศึกษาภาคสมทบ ได้แก่ นักศึกษาที่ศึกษาตามรูปแบบในข้อ ๘.๒

๑๖.๑.๓ นักศึกษาภาคพิเศษ ได้แก่ นักศึกษาที่ศึกษาตามรูปแบบในข้อ ๘.๓

๑๖.๒ การเปลี่ยนประเภทนักศึกษา

๑๖.๒.๑ ในกรณีที่มิได้เหตุผลและความจำเป็นอย่างอื่น มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้นักศึกษา ภาคปกติเปลี่ยนประเภทเป็นนักศึกษาภาคสมทบหรือนักศึกษาภาคพิเศษได้ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องปฏิบัติตามข้อบังคับ ระเบียบ และประกาศของมหาวิทยาลัย รวมทั้งชำระค่าจัดการศึกษา และค่าธรรมเนียมการศึกษาต่างๆ สำหรับ นักศึกษาภาคพิเศษหรือภาคสมทบตามจำนวนที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ นับตั้งแต่ภาคการศึกษาที่เปลี่ยนประเภท

Signature

๑๖.๒.๒ นักศึกษาภาคสมทบหรือนักศึกษาภาคพิเศษจะเปลี่ยนประเภทเป็นนักศึกษาภาคปกติไม่ได้

๑๖.๒.๓ นักศึกษาภาคสมทบจะเปลี่ยนประเภทเป็นนักศึกษาภาคพิเศษไม่ได้

๑๖.๓ นักศึกษาของมหาวิทยาลัยจะมีสภาพการเป็นนักศึกษา ดังนี้

๑๖.๓.๑ นักศึกษาสามัญ หมายถึง ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษาโดยสมบูรณ์เพื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่ง

๑๖.๓.๒ นักศึกษาทดลองเรียน หมายถึง ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษาทดลองเรียนในภาคการศึกษาแรกตามเงื่อนไขที่กำหนด เนื่องจากคุณสมบัติผู้เข้าศึกษาบางประการไม่ครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ยกเว้นหลักสูตรปริญญาโท แผน ๑ (กรณีทำวิทยานิพนธ์อย่างเดียว) และหลักสูตรปริญญาเอก แผน ๑ มิให้นับนักศึกษาทดลองเรียน

นักศึกษาทดลองเรียนที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาแรกและลงทะเบียนเรียนรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาตามเกณฑ์ที่กำหนด และสอบได้คะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ ให้เปลี่ยนสภาพเป็นนักศึกษาสามัญได้เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาแรก มิฉะนั้นให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

๑๖.๓.๓ นักศึกษาพิเศษ หมายถึง ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าร่วมศึกษาและ/หรือทำการวิจัยโดยไม่ขอรับปริญญาของมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับบุคคลเข้าเป็นนักศึกษาพิเศษได้ โดยอยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และได้รับอนุมัติจากอธิการบดีให้เข้าศึกษา และ/หรือทำการวิจัยได้ โดยต้องชำระเงินตามระเบียบหรือประกาศที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัย

หมวด ๔

อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๑๗ อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา ประกอบด้วย

๑๗.๑ อาจารย์ประจำ หมายถึง บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ ศาสตราจารย์ และตำแหน่งอื่นที่เทียบเท่าในมหาวิทยาลัยตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด หรือบุคคลในองค์กรภายนอกที่มีการตกลงร่วมผลิต ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของการอุดมศึกษา และมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

สำหรับอาจารย์ประจำที่มหาวิทยาลัยรับเข้าใหม่ตั้งแต่เกณฑ์มาตรฐานนี้เริ่มใช้บังคับ ต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

๑๗.๒ อาจารย์ประจำหลักสูตร หมายถึง อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบหรืออนุมัติ มีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวินิจฉัยดังกล่าว ทั้งนี้สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน

๑๗.๓ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้นหลักสูตรสหวิทยาการ หรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตร ในกรณีนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถเข้าได้ไม่เกิน ๒ คน

สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาโทและปริญญาเอกในสาขาวิชาเดียวกัน สามารถใช้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรชุดเดียวกันได้

๑๗.๔ อาจารย์ผู้สอน หมายถึง อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ ที่ได้รับมอบหมายหรือแต่งตั้งให้ทำหน้าที่สอนในรายวิชาหรือบางหัวข้อในแต่ละรายวิชา

๑๗.๕ อาจารย์ที่ปรึกษา หมายถึง อาจารย์ประจำที่คณะแต่งตั้งเพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาด้านการศึกษาและการจัดการเรียนของนักศึกษา

๑๗.๖ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

๑๗.๖.๑ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือการค้นคว้าอิสระหลัก หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ทำหน้าที่ในการให้คำแนะนำ ควบคุมดูแลการทำวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระของนักศึกษาเฉพาะราย

๑๗.๖.๒ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมหรือการค้นคว้าอิสระร่วม หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรหรืออาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่คณะแต่งตั้ง เพื่อทำหน้าที่ร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือการค้นคว้าอิสระหลัก

๑๗.๗ อาจารย์พิเศษ หมายถึง อาจารย์ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

๑๗.๗.๑ ผู้ทรงคุณวุฒิ หมายถึง บุคคลภายนอกมหาวิทยาลัยที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์สูงจนเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชานั้นๆ

๑๗.๗.๒ ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ หมายถึง บุคคลที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่เปิดสอนเป็นอย่างดี ซึ่งอาจเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยที่ไม่อยู่ในสายวิชาการ หรือเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัยโดยไม่ต้องพิจารณาด้านคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ

๑๗.๘ นักวิจัยประจำ หมายถึง บุคคลที่ดำรงตำแหน่งนักวิจัยในสถาบันอุดมศึกษาที่เปิดสอนหลักสูตรนั้น ที่มีหน้าที่ค้นคว้าวิจัยทางวิชาการ และปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา

ข้อ ๑๘ จำนวนคุณวุฒิและคุณสมบัติของอาจารย์

๑๘.๑ ประกาศนียบัตรบัณฑิต

๑๘.๑.๑ อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่อง ในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ เรื่อง ต้องเป็นผลงานวิจัย

๑๘.๑.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๓ คน มีคุณวุฒิปริญญาเอก หรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่องในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ เรื่อง ต้องเป็นผลงานวิจัย

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรจากมหาวิทยาลัยเจ้าของหลักสูตรนั้นเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้น ให้คณะกรรมการพิจารณาเป็นรายการ

๑๘.๑.๓ อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอน และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษ ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอน และพัฒนานักศึกษา ตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนรายวิชานั้นๆ ด้วย

๑๘.๑.๔ อาจารย์ใหม่ที่มีคุณวุฒิต่ำกว่าปริญญาเอก แม้ยังไม่มีผลงานทางวิชาการ หลังสำเร็จการศึกษา อนุมัติให้เป็นอาจารย์ผู้สอนในระดับประกาศนียบัตรบัณฑิตได้ แต่ทั้งนี้หากจะทำหน้าที่เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องมีผลงานทางวิชาการภายหลังสำเร็จการศึกษา อย่างน้อย ๑ เรื่อง ภายใน ๒ ปี หรือ ๒ เรื่อง ภายใน ๔ ปี หรือ ๓ เรื่อง ภายใน ๕ ปี

๑๘.๒ ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง

๑๘.๒.๑ อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ เรื่อง ต้องเป็นผลงานวิจัย

๑๘.๒.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๓ คน มีคุณวุฒิปริญญาเอก หรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มีตำแหน่งศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ เรื่อง ต้องเป็นผลงานวิจัย

Handwritten signature

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรจากมหาวิทยาลัยเจ้าของหลักสูตรนั้นเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการพิจารณาเป็นรายการ

๑๘.๒.๓ อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษ ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา ตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนรายวิชานั้นๆ ด้วย

๑๘.๒.๔ อาจารย์ใหม่ที่มีคุณวุฒิต่ำปริญญาเอก แม้ยังไม่มีผลงานทางวิชาการหลังสำเร็จการศึกษา อนุโลมให้เป็นอาจารย์ผู้สอนในระดับประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูงได้ แต่ทั้งนี้หากจะทำหน้าที่เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องมีผลงานทางวิชาการภายหลังสำเร็จการศึกษาอย่างน้อย ๑ เรื่อง ภายใน ๒ ปี หรือ ๒ เรื่อง ภายใน ๔ ปี หรือ ๓ เรื่อง ภายใน ๕ ปี

๑๘.๓ ปริญญาโท

๑๘.๓.๑ อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง โดยเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่อง ในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง และอย่างน้อย ๑ เรื่อง ต้องเป็นผลงานวิจัย

๑๘.๓.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๓ คน มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง โดยเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่องในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง และอย่างน้อย ๑ เรื่อง ต้องเป็นผลงานวิจัย

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรจากมหาวิทยาลัยเจ้าของหลักสูตรนั้นเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการพิจารณาเป็นรายการ

Salwa S.

๑๘.๓.๓ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

(๑) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระหลัก ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง โดยเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง และอย่างน้อย ๑ เรื่อง ต้องเป็นผลงานวิจัย

(๒) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระร่วม (ถ้ามี) ต้องมีคุณวุฒิและคุณสมบัติ ดังนี้

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระร่วม ที่เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหรืออาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำ ต้องมีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการเช่นเดียวกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระหลัก

สำหรับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระร่วม ที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่น้อยกว่า ๕ เรื่อง

กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่ไม่มีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการตามที่กำหนดข้างต้น ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

๑๘.๓.๔ อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย โดยอาจมีอาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำร่วมเป็นผู้สอบด้วย รวมไม่น้อยกว่า ๓ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องไม่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

อาจารย์ผู้สอบการค้นคว้าอิสระ ต้องประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและ/หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย โดยอาจมีอาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำร่วมเป็นผู้สอบด้วย รวมไม่น้อยกว่า ๓ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องไม่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระหลักหรืออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม

อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ต้องมีคุณวุฒิ คุณสมบัติ และผลงานทางวิชาการ ดังนี้

(๑) กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตรหรืออาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำ ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง โดยเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง และอย่างน้อย ๑ เรื่อง ต้องเป็นผลงานวิจัย

Tadus.

(๒) กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ต้องมีคุณสมบัติปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระไม่น้อยกว่า ๕ เรื่อง

กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่ไม่มีคุณสมบัติและผลงานทางวิชาการตามที่กำหนดข้างต้น ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

๑๘.๓.๕ อาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ ที่มีคุณสมบัติขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอนและต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษ ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา ตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนรายวิชานั้นๆ ด้วย

๑๘.๓.๖ อาจารย์ใหม่ที่มีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก แม้ยังไม่มีผลงานทางวิชาการหลังสำเร็จการศึกษา อนุมัติให้เป็นอาจารย์ผู้สอนในระดับปริญญาโทได้ แต่ทั้งนี้หากจะทำหน้าที่เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ และอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระในระดับปริญญาโท ต้องมีผลงานทางวิชาการภายหลังสำเร็จการศึกษาอย่างน้อย ๑ เรื่อง ภายใน ๒ ปี หรือ ๒ เรื่อง ภายใน ๔ ปี หรือ ๓ เรื่อง ภายใน ๕ ปี

๑๘.๔ ปริญญาเอก

๑๘.๔.๑ อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง โดยเป็นผลงานทางวิชาการประเภทงานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

๑๘.๔.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๓ คน มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มีตำแหน่งศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง โดยเป็นผลงานทางวิชาการประเภทงานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรจากมหาวิทยาลัยเจ้าของหลักสูตรนั้นเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ คน

Takw.

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการพิจารณาเป็นรายการนี้

๑๘.๔.๓ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

(๑) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง โดยเป็นผลงานทางวิชาการประเภทงานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

(๒) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรหรืออาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ร่วมเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ อย่างน้อย ๑ คน โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรหรืออาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำต้องมีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการเช่นเดียวกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

สำหรับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๑๐ เรื่อง

กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่ไม่มีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการตามที่กำหนดข้างต้น ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงมากเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

๑๘.๔.๔ อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยอาจมีอาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำร่วมเป็นผู้สอบด้วย และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่า ๒ คน รวมทั้งหมดแล้วไม่น้อยกว่า ๕ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก โดยอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ต้องมีคุณวุฒิ คุณสมบัติ และผลงานทางวิชาการ ดังนี้

(๑) กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตรหรืออาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำ ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการประเภทงานวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง โดยเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

(๒) กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๑๐ เรื่อง

กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่ไม่มีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการตามที่กำหนดข้างต้น ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงมากเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

๑๘.๔.๕ อาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก หรือเทียบเท่า หรือชั้นด่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษ ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอน และพัฒนานักศึกษา ตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนรายวิชานั้นๆ ด้วย

๑๘.๔.๖ อาจารย์ใหม่ที่มีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก แม้ยังไม่มีผลงานทางวิชาการ หลังสำเร็จการศึกษา อนุมัติให้เป็นอาจารย์ผู้สอนในระดับปริญญาเอกได้ แต่ทั้งนี้ หากจะทำหน้าที่เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ในระดับปริญญาเอก ต้องมีผลงานทางวิชาการประเภทงานวิจัย ภายหลังสำเร็จการศึกษอย่างน้อย ๑ เรื่อง ภายใน ๒ ปี หรือ ๒ เรื่อง ภายใน ๔ ปี หรือ ๓ เรื่อง ภายใน ๕ ปี

ข้อ ๑๙ ภาระงานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

๑๙.๑ อาจารย์ประจำหลักสูตร ๑ คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักของนักศึกษา ระดับปริญญาโทและปริญญาเอกตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์ ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับปริญญาโทและปริญญาเอก รวมได้ไม่เกิน ๕ คน ต่อภาคการศึกษา

กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือมีคุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ หรือเทียบเท่าขึ้นไป และมีผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์ ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับ ปริญญาโทและปริญญาเอก รวมได้ไม่เกิน ๑๐ คนต่อภาคการศึกษา

กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งศาสตราจารย์ หรือเทียบเท่า ซึ่งมีความจำเป็นต้องดูแลนักศึกษาเกินกว่าจำนวนที่กำหนด ให้เสนอต่อสภามหาวิทยาลัยพิจารณา แต่ทั้งนี้ ต้องไม่เกิน ๑๕ คนต่อภาคการศึกษา หากมีความจำเป็นต้องดูแลนักศึกษามากกว่า ๑๕ คน ให้ขอความเห็นชอบจากคณะกรรมการเป็นรายกรณี

๑๙.๒ อาจารย์ประจำหลักสูตร ๑ คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระของนักศึกษาระดับปริญญาโทได้ไม่เกิน ๑๕ คน

หากเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาทั้งวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ให้คิดสัดส่วนจำนวนนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ ๑ คน เทียบได้กับจำนวนนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ ๓ คน แต่ทั้งนี้รวมแล้วต้องไม่เกิน ๑๕ คนต่อภาคการศึกษา

๑๙.๓ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และ/หรืออาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ และ/หรืออาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรนั้นด้วย

หมวด ๕

การจัดการศึกษา

ข้อ ๒๐ การลงทะเบียนเรียน

๒๐.๑ มหาวิทยาลัยจะจัดให้มีการลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้แล้วเสร็จ ก่อนการเปิดภาคการศึกษานั้นๆ

การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆ ต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ที่ปรึกษาและหัวหน้าสาขาวิชาที่นักศึกษาสังกัด และนักศึกษาต้องรับผิดชอบต่อการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆ ตามวัน เวลาและสถานที่ซึ่งมหาวิทยาลัยกำหนด พร้อมทั้งชำระเงินค่าจัดการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๐.๒ ในกรณีมีเหตุอันควร คณะอาจประกาศงดการเรียนการสอนรายวิชาใด หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้

๒๐.๓ การงดการเรียนการสอนรายวิชาใดที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไปบ้างแล้ว จะต้องกระทำภายใน ๒ สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน

๒๐.๔ การลงทะเบียนเรียน ให้กระทำตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

๒๐.๔.๑ ในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาไม่ต่ำกว่า ๖ หน่วยกิต มิฉะนั้น จะถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๒๐.๔.๒ ในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต

๒๐.๔.๓ ในภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาได้ไม่เกิน ๖ หน่วยกิต

๒๐.๕ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาไม่นับหน่วยกิตที่มีการประเมินผล หมายถึง การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่กำหนดในหลักสูตร หรือรายวิชาที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนดให้ศึกษาเพิ่มเติม โดยนักศึกษาจะต้องศึกษาและได้รับการประเมินผล

นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโทและปริญญาเอก คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาไม่นับหน่วยกิตที่มีการประเมินผล โดยต้องสอบผ่าน

การประเมินผลกรณีสอบผ่าน ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน S คือ พอใจ (Satisfactory) หากสอบไม่ผ่าน ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน U คือ ไม่พอใจ (Unsatisfactory)

Saks.

๒๐.๖ มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เมื่อพ้นกำหนด ๒ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา ไม่ว่ากรณีใดๆ

๒๐.๗ การขอลงทุนคืนเงินค่าจัดการศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการถอนคืนเงินค่าจัดการศึกษา

ข้อ ๒๑ การขอเพิ่มและถอนรายวิชาให้ดำเนินการดังนี้

๒๑.๑ การขอเพิ่มรายวิชาต้องกระทำภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน

๒๑.๒ การขอลงทุนรายวิชา ให้มีผลดังนี้

๒๑.๒.๑ การขอลงทุนรายวิชาภายใน ๔ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์ที่สอง นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่ขอลงทุนจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

๒๑.๒.๒ การขอลงทุนรายวิชาหลังจาก ๔ สัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ภายในระยะเวลา ๑๒ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือหลังสัปดาห์ที่สอง แต่ยังคงอยู่ภายในระยะเวลา ๖ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ในรายวิชาที่ขอลงทุน

๒๑.๒.๓ การขอลงทุนรายวิชาเมื่อพ้นระยะเวลา ๑๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือเมื่อพ้นระยะเวลา ๖ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน F หรือ U ในรายวิชาที่ขอลงทุน

ข้อ ๒๒ การรักษาสุขภาพการเป็นนักศึกษา

นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาได้ครบถ้วน ให้ชำระค่ารักษาสุขภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมการศึกษาอื่นๆ ตามที่กำหนด

ข้อ ๒๓ การลาพักการศึกษา หมายถึง การที่นักศึกษาที่ยังศึกษาไม่ครบตามหลักสูตร แต่มีความประสงค์ขอยุติเรียนชั่วคราว โดยยื่นคำร้องต่อคณบดี เพื่อขออนุญาตลาพักการศึกษาได้ไม่เกิน ๒ ภาคการศึกษาปกติ และชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่กำหนดดังกรณีต่อไปนี้

๒๓.๑ ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารประจำการ

๒๓.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

๒๓.๓ ป่วยต้องพักรักษาตัวตามคำสั่งแพทย์เป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ ๒๐ ของเวลาศึกษาในภาคการศึกษาหนึ่งๆ โดยมีใบรับรองแพทย์

๒๓.๔ มีความจำเป็นส่วนตัว โดยนักศึกษาผู้นั้นได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาปกติ

เมื่อได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา ให้มีระยะเวลาที่ลาพักการศึกษายู่ในระยะเวลาการศึกษาด้วย ยกเว้นการลาพักการศึกษาตามข้อ ๒๓.๑ และในการลาพักการศึกษา นักศึกษาจะลาพักการศึกษาเกินกว่า ๒ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน หรือในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดีเป็นกรณีพิเศษ

Saks.

ในภาคการศึกษาปกติ หากนักศึกษาผู้ใดไม่ลงทะเบียนเรียน แล้วไม่ทำการขอลาพักการศึกษา ภายใน ๒ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา มหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษาผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษา ของมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาแล้ว เมื่อจะกลับเข้าศึกษา ต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าศึกษา ต่อคณบดีก่อนกำหนดวันลงทะเบียนของมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์

การลาพักการศึกษาในระหว่างการศึกษา เมื่อนักศึกษาได้ทำการลงทะเบียนเรียนแล้ว จะมีผล ดังต่อไปนี้

(๑) ถ้าวันทีลาพักการศึกษาอยู่ในระหว่าง ๔ สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือสัปดาห์ที่สอง นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนทั้งหมดจะไม่ปรากฏ ในใบแสดงผลการศึกษา

(๒) ถ้าวันทีลาพักการศึกษาพ้นกำหนด ๔ สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือ พ้นกำหนดสัปดาห์ที่สอง นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ทุกรายวิชาที่นักศึกษา ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๒๔ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย มีดังต่อไปนี้

๒๔.๑ ตาย

๒๔.๒ ลาออก

๒๔.๓ ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๑๓

๒๔.๔ ถูกไล่ออกจากมหาวิทยาลัยเพราะกระทำความผิดวินัยอย่างร้ายแรง

๒๔.๕ มหาวิทยาลัยประกาศถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา เนื่องจาก

๒๔.๕.๑ ไม่ลงทะเบียนเรียน และ/หรือไม่ชำระค่าจัดการศึกษา หรือค่าธรรมเนียมการศึกษา

ในเวลาที่กำหนด

๒๔.๕.๒ ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขของการลาพักการศึกษา

๒๔.๖ ไม่ผ่านเกณฑ์การวัดผลและประเมินผลการศึกษา ในหมวด ๗

๒๔.๗ ไม่สามารถสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาการศึกษา ตามข้อ ๑๒ โดยนักศึกษาสามารถ เข้าเป็นผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิตได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

ข้อ ๒๕ การคืนสภาพการเป็นนักศึกษา

ให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้ใดที่ถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ตามข้อ ๒๔.๕ สามารถคืนสภาพการเป็นนักศึกษา ในกรณีมีเหตุอันสมควร ทั้งนี้ต้องไม่พ้นกำหนดเวลา ๒ ปี นับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้น ถูกลบชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ในกรณีเช่นนี้นักศึกษาต้องชำระค่าจัดการศึกษา และค่าธรรมเนียม การศึกษาต่างๆ ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้คืนสภาพการเป็นนักศึกษาจะมีสภาพเป็นนักศึกษาเช่นเดียวกับ ก่อนถูกลบชื่อ ทั้งนี้การนับระยะเวลาการศึกษาให้เป็นไปตามข้อ ๑๒

Signature

๑๙

ข้อ ๒๖ การเปลี่ยนสาขาวิชา และแผนการศึกษา

นักศึกษาสามารถขอเปลี่ยนสาขาวิชา กลุ่มวิชา หรือแผนการศึกษาในขณะเดียวกันได้ เมื่อได้ศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษา ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และได้รับอนุมัติจากคณบดี

หมวด ๖

การโอน การเทียบโอนผลการเรียน และการยกเว้นหน่วยกิต

ข้อ ๒๗ หลักเกณฑ์และวิธีการในการโอน/การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ และการยกเว้นหน่วยกิตให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

หมวด ๗

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๒๘ การสอบรายวิชาเป็นการสอบเพื่อวัดว่านักศึกษามีความรู้ในวิชานั้นๆ ซึ่งอาจเป็นการสอบข้อเขียน หรือการประเมินผลการศึกษาโดยวิธีอื่น ทั้งนี้ต้องประกาศถึงวิธีการสอบ และเกณฑ์การพิจารณาผลการสอบให้นักศึกษาทราบล่วงหน้าตั้งแต่ต้นภาคการศึกษา การวัดผลและประเมินผลรายวิชาให้คณบดีเป็นผู้อนุมัติ

ข้อ ๒๙ การสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination)

๒๙.๑ การสอบประมวลความรู้ ใช้สำหรับนักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ๒

๒๙.๒ การสอบประมวลความรู้ ประกอบด้วย การสอบข้อเขียนและ/หรือการสอบปากเปล่า การสอบข้อเขียนให้ดำเนินการจัดสอบทุกหมวดวิชาในคราวเดียวกัน เพื่อวัดความสามารถและศักยภาพในการนำหลักวิชาการและประสบการณ์การเรียนรู้ไปประยุกต์ใช้

๒๙.๓ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรรับผิดชอบในการจัดสอบประมวลความรู้อย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง เมื่อมีนักศึกษายื่นคำร้องขอสอบ

๒๙.๔ นักศึกษาจะมีสิทธิ์ขอสอบประมวลความรู้ได้ เมื่อสอบผ่านรายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐

๒๙.๕ นักศึกษาที่ประสงค์จะขอสอบ ต้องยื่นคำร้องขอสอบ ผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา และคณะกรรมการบริหารหลักสูตรไปยังคณะ

๒๙.๖ ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรเสนอรายชื่อคณะกรรมการสอบประมวลความรู้จำนวน ๓ - ๕ คน ต่อคณบดี เพื่อพิจารณาแต่งตั้ง โดยกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานกรรมการสอบคณะกรรมการสอบเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการสอบ และให้รายงานผลการสอบต่อคณบดี โดยผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ภายใน ๔ สัปดาห์ หลังจากเสร็จสิ้นการสอบ

๒๙.๗ ผู้ที่ได้รับผลการประเมินการสอบประมวลความรู้เป็นระดับคะแนน U คือ ไม่พอใจ (Unsatisfactory) มีสิทธิ์สอบแก้ตัวได้อีก ๑ ครั้ง ภายในหนึ่งปี นับจากการสอบครั้งแรก ผู้ที่สอบครั้งที่สองแล้วได้รับผลการประเมินการสอบประมวลความรู้เป็นระดับคะแนน U คือ ไม่พอใจ (Unsatisfactory) ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๐ การสอบภาษาต่างประเทศ

๓๐.๑ นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโทและปริญญาเอกทุกคน ต้องสอบผ่านภาษาต่างประเทศ อย่างน้อย ๑ ภาษา

๓๐.๒ วิธีการและเกณฑ์การสอบภาษาต่างประเทศ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๑ การสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)

๓๑.๑ การสอบวัดคุณสมบัติ เป็นการสอบเพื่อประเมินความพร้อมสำหรับนักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ๑ (กรณีทำวิทยานิพนธ์อย่างเดียว) และนักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอก แผน ๑ และแผน ๒ เพื่อวัดว่านักศึกษามีความรู้พื้นฐานและมีความพร้อมในการทำวิทยานิพนธ์ และเพื่อมีสิทธิ์เสนอเค้าโครงวิทยานิพนธ์

๓๑.๒ ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจัดสอบวัดคุณสมบัติอย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง เมื่อมีนักศึกษายื่นคำร้องขอสอบ ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

๓๑.๓ การสอบวัดคุณสมบัติประกอบด้วย การสอบข้อเขียนหรือการสอบปากเปล่าหรือทั้งสองแบบ ในสาขาวิชาเอกและสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง

๓๑.๔ ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรเสนอรายชื่อคณะกรรมการสอบวัดคุณสมบัติ จำนวน ๓ - ๕ คน ต่อคณบดีเพื่อพิจารณาแต่งตั้ง โดยกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานกรรมการสอบ คณะกรรมการสอบเป็นผู้รับผิดชอบในการดำเนินการสอบ และให้รายงานผลการสอบต่อคณบดี โดยผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ภายใน ๒ สัปดาห์ หลังจากเสร็จสิ้นการสอบ

๓๑.๕ นักศึกษาจะมีสิทธิ์สอบวัดคุณสมบัติ เมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรว่ามีความรู้พื้นฐานพร้อมที่จะสอบได้

๓๑.๖ นักศึกษาที่ประสงค์จะขอสอบต้องยื่นคำร้องขอสอบผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรไปยังคณะ

๓๑.๗ เมื่อนักศึกษาได้รับอนุมัติให้สอบในภาคการศึกษาใดๆ แล้ว ถ้าขาดสอบโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร ถือว่าสอบไม่ผ่านในการสอบคราวนั้น ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของประธานกรรมการสอบ

๓๑.๘ ผู้ที่ได้รับผลการประเมินการสอบวัดคุณสมบัติเป็นระดับคะแนน U คือ ไม่พอใจ (Unsatisfactory) มีสิทธิ์สอบแก้ตัวได้อีก ๑ ครั้ง ภายในระยะเวลาตามหลักสูตรที่กำหนดไว้ในข้อ ๓๑.๙ ผู้ที่สอบครั้งที่สองแล้วได้รับผลการประเมินการสอบวัดคุณสมบัติเป็นระดับคะแนน U คือ ไม่พอใจ (Unsatisfactory) ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๑.๙ นักศึกษาต้องสอบวัดคุณสมบัติให้ผ่านโดยได้ผลการประเมินระดับคะแนนเป็น S ภายในระยะเวลาตามหลักสูตรต่างๆ ต่อไปนี้ โดยนับตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา มิฉะนั้นจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๑.๙.๑ หลักสูตรปริญญาโท แผน ๑ (กรณีทำวิทยานิพนธ์อย่างเดียว) ภายใน
๓ ภาคการศึกษาปกติ

๓๑.๙.๒ หลักสูตรปริญญาเอก แผน ๑.๑ ภายใน ๔ ภาคการศึกษาปกติ

๓๑.๙.๓ หลักสูตรปริญญาเอก แผน ๑.๒ ภายใน ๔ ภาคการศึกษาปกติ

๓๑.๙.๔ หลักสูตรปริญญาเอก แผน ๒.๑ ภายใน ๔ ภาคการศึกษาปกติ

๓๑.๙.๕ หลักสูตรปริญญาเอก แผน ๒.๒ ภายใน ๖ ภาคการศึกษาปกติ

ข้อ ๓๒ การประเมินผลการศึกษารายวิชาจะต้องกระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาโดยให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน (Grade) ซึ่งระดับคะแนน ค่าระดับคะแนน และผลการศึกษาเป็นดังนี้

ระดับคะแนน	ค่าระดับคะแนน	ผลการศึกษา	
A	๔.๐	ดีเยี่ยม	(Excellent)
B+	๓.๕	ดีมาก	(Very Good)
B	๓.๐	ดี	(Good)
C+	๒.๕	ดีพอใช้	(Fairly Good)
C	๒.๐	พอใช้	(Fair)
D+	๑.๕	อ่อน	(Poor)
D	๑.๐	อ่อนมาก	(Very Poor)
F	๐	ตก	(Fail)
S	-	พอใจ	(Satisfactory)
U	-	ไม่พอใจ	(Unsatisfactory)
I	-	ไม่สมบูรณ์	(Incomplete)
W	-	ถอนรายวิชา	(Withdrawn)

การให้ระดับคะแนน I สามารถกระทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาป่วยก่อนที่การเรียนในภาคการศึกษานั้นจะสิ้นสุดลง และยังป่วยอยู่จนกระทั่งถึงกำหนดการสอบ เป็นเหตุให้ไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทุกรายวิชาได้

(๒) นักศึกษาได้ศึกษามาจนสิ้นสุดภาคการศึกษาแล้ว และป่วยระหว่างการสอบเป็นเหตุให้ไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทุกรายวิชาได้

(๓) นักศึกษาขาดสอบด้วยเหตุสุดวิสัย โดยมีหลักฐานเชื่อถือได้

(๔) นักศึกษาทำงานที่เป็นส่วนประกอบของการศึกษาในรายวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์ และอาจารย์ผู้สอนเห็นสมควรให้รอผลการศึกษาในรายวิชานั้น

นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนน I ในภาคการศึกษาใด จะต้องดำเนินการเพื่อแก้ไขระดับคะแนน I ให้แล้วเสร็จ ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันอนุมัติผลประจำภาคการศึกษานั้น หากไม่ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน กำหนดดังกล่าว ระดับคะแนน I จะถูกเปลี่ยนเป็น F หรือ U โดยอัตโนมัติ โดยเมื่อดำเนินการเพื่อแก้ไขระดับคะแนน I เรียบร้อยแล้ว ให้เปลี่ยนระดับคะแนน I เป็นระดับคะแนนสูงสุดไม่เกินระดับคะแนน B+ หรือ เป็นระดับคะแนน S หรือ U

ข้อ ๓๓ การประเมินผลการสอบประมวลความรู้ การสอบวัดคุณสมบัติ การสอบภาษาต่างประเทศ จากการลงทะเบียนเรียน การสอบวิทยานิพนธ์ และการค้นคว้าอิสระ

๓๓.๑ การประเมินผลการสอบประมวลความรู้ การสอบวัดคุณสมบัติ และการสอบภาษาต่างประเทศ จากการลงทะเบียนเรียน ให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน ดังนี้

ระดับคะแนน	ผลการศึกษา
S	พอใจ (Satisfactory)
U	ไม่พอใจ (Unsatisfactory)

๓๓.๒ การประเมินผลวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน ดังนี้

ระดับคะแนน	ผลการศึกษา
P	ผ่าน (Pass)
F	ตก (Fail)

ข้อ ๓๔ การคำนวณหน่วยกิตสะสมและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๓๔.๑ การคำนวณหน่วยกิตสะสมและค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ให้กระทำเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

๓๔.๒ หน่วยกิตสะสม คือ จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนทั้งหมด ที่ได้รับค่าระดับคะแนนตามข้อ ๓๒

๓๔.๓ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ย มี ๒ ประเภทคือ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม การคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ทำดังนี้

๓๔.๓.๑ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษา ในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลคูณของหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของผลการศึกษาแต่ละรายวิชาในระดับ บัณฑิตศึกษาที่นักศึกษาได้รับรวมกันเป็นตัวตั้งหารด้วยผลรวมของหน่วยกิตรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษา ในภาคการศึกษานั้นๆ

๓๔.๓.๒ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษา ตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยจนถึงการประเมินผลครั้งสุดท้าย โดยเอาผลคูณของหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนน ของผลการศึกษาแต่ละรายวิชาที่นักศึกษาได้รับรวมกันเป็นตัวตั้งหารด้วยหน่วยกิตสะสม

ข้อ ๓๕ สภาพการเป็นนักศึกษา และการเรียนซ้ำ

๓๕.๑ นักศึกษาที่ได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคต่ำกว่า ๒.๕๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาแรก ที่ลงทะเบียนเรียน หรือได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๕๐ ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๕.๒ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาใดๆ นักศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๕๐ ขึ้นไป แต่ต่ำกว่า ๓.๐๐ ให้มีสถานภาพ “รอพินิจ” โดยการรอพินิจนั้นให้นับทุกภาคการศึกษาและจะต้องทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ได้ไม่น้อยกว่า ๓.๐๐ ภายในระยะเวลาที่กำหนด ดังต่อไปนี้ มิฉะนั้น จะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๕.๒.๑ หนึ่งภาคการศึกษาถัดไป สำหรับนักศึกษาประกาศนียบัตรบัณฑิตและประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง

๓๕.๒.๒ สองภาคการศึกษาถัดไป สำหรับนักศึกษาปริญญาโทและนักศึกษาปริญญาเอก

๓๕.๓ นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนนรายวิชาต่ำกว่า C หรือได้รับผลการประเมินการศึกษาเป็นระดับคะแนน U ในรายวิชาบังคับตามหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำ

๓๕.๔ นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนนรายวิชาต่ำกว่า C หรือได้รับผลการประเมินการศึกษาเป็นระดับคะแนน U ในรายวิชาเลือกตามหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา อาจจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นแทนได้ โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

๓๕.๕ นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนซ้ำรายวิชาที่เคยลงทะเบียนเรียนไปแล้วมิได้ ยกเว้นการเรียนซ้ำตามความในข้อ ๓๕.๓ และข้อ ๓๕.๔ และมีให้หน่วยกิตและค่าระดับคะแนนในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนซ้ำครั้งก่อนมารวมคำนวณเป็นหน่วยกิตสะสมและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๓๖ การลงโทษนักศึกษาที่ทุจริตในการสอบรายวิชาหรือการคัดลอกวิทยานิพนธ์/ผลงานการค้นคว้าอิสระของผู้อื่น

๓๖.๑ การลงโทษนักศึกษาที่ทุจริตในการสอบรายวิชาให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยวินัยนักศึกษา

๓๖.๒ การลงโทษนักศึกษาที่คัดลอกวิทยานิพนธ์/ผลงานการค้นคว้าอิสระของผู้อื่นหรือให้ผู้อื่นจัดทำให้เป็นหน้าที่ของคณะกรรมการสอบในการเสนอคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อแต่งตั้งกรรมการตรวจสอบและพิจารณาตามสมควรแก่กรณีดังต่อไปนี้

๓๖.๒.๑ กรณีที่ตรวจสอบพบในขณะที่ยังไม่สำเร็จการศึกษา ให้ถือว่าเป็นการกระทำผิดวินัยนักศึกษา และมีโทษสูงสุดให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๖.๒.๒ กรณีที่ตรวจสอบพบเมื่อได้มีการอนุมัติปริญญาไปแล้ว ให้เสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและคณบดี เพื่อนำเสนอสภามหาวิทยาลัยพิจารณาเพิกถอนปริญญา

หมวด ๘

การทำและการสอบวิทยานิพนธ์

ข้อ ๓๗ วิทยานิพนธ์ หมายถึง เรื่องที่เขียนและเรียบเรียงขึ้นจากการศึกษาค้นคว้า วิจัย หรือสำรวจ อันเป็นส่วนหนึ่งของงานที่นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ๑ และนักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอกต้องทำ เพื่อสิทธิในการรับปริญญาตามที่มหาวิทยาลัยได้กำหนดไว้

ข้อ ๓๘ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ต้องมียศประกอบ ดังนี้

๓๘.๑ วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ๑ คน ในกรณีที่มีความจำเป็นอาจเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมได้อีก ๑ คน

๓๘.๒ วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอก ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ๑ คน และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ๑ คน ในกรณีที่มีความจำเป็นอาจเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมได้อีกไม่เกิน ๑ คน

ข้อ ๓๙ คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ หมายถึง คณะกรรมการที่คณะแต่งตั้งขึ้นเพื่อทำการสอบวิทยานิพนธ์ โดยมีกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานกรรมการสอบ คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์มีจำนวนและองค์ประกอบดังนี้

๓๙.๑ วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท คณะกรรมการสอบต้องประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย โดยอาจมีอาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำร่วมเป็นผู้สอบด้วย รวมไม่น้อยกว่า ๓ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องไม่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

๓๙.๒ วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอก คณะกรรมการสอบต้องประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยอาจมีอาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำร่วมเป็นผู้สอบด้วย และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่า ๒ คน รวมทั้งหมดแล้วไม่น้อยกว่า ๕ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

ข้อ ๔๐ การเสนอหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ นักศึกษาจะเสนอหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ได้ต้องลงทะเบียนวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิตในภาคการศึกษานั้น และดำเนินการดังนี้

๔๐.๑ นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ๑ (กรณีทำวิทยานิพนธ์อย่างเดียว) ต้องได้รับผลการประเมินการสอบวัดคุณสมบัติเป็นระดับคะแนน S คือ พอใจ (Satisfactory)

๔๐.๒ นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ๑ (กรณีมีทั้งการศึกษารายวิชาและทำวิทยานิพนธ์) ต้องศึกษารายวิชาตามหลักสูตรมาแล้วไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และต้องได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐

๔๐.๓ นักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอก ต้องได้รับผลการประเมินการสอบวัดคุณสมบัติเป็นระดับคะแนน S คือ พอใจ (Satisfactory)

๔๐.๔ การพิจารณาหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามขั้นตอนที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด

๔๐.๕ หัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ที่จะเสนอขออนุมัติ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก แล้วจึงเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณา และให้นำผลการพิจารณาเสนอต่อคณะ

๔๐.๖ การเปลี่ยนแปลงใดๆ เกี่ยวข้องกับหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ที่ได้รับอนุมัติแล้ว หากเป็นการเปลี่ยนแปลงหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือสาระสำคัญของวิทยานิพนธ์ ให้การประเมินผลวิทยานิพนธ์ที่ลงทะเบียนผ่านมาทั้งหมดเป็นโมฆะ นักศึกษาต้องยื่นขออนุมัติหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ใหม่ โดยให้นับเวลาจากวันที่ได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ครั้งสุดท้าย

Tadw.

ข้อ ๔๑ การสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ และการสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์

๔๑.๑ นักศึกษาปริญญาโท สอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ ส่วนนักศึกษาปริญญาเอก สอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ และสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์

๔๑.๒ นักศึกษาต้องยื่นคำร้องพร้อมหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์โดยย่อตามรูปแบบที่คณะกรรมการกำหนด จำนวน ๕ ชุดต่อคณะ ก่อนวันสอบเป็นเวลาอย่างน้อย ๕ วันทำการ และเมื่อได้รับอนุมัติให้มีการสอบ คณะจะประกาศวัน เวลา และสถานที่สอบให้ทราบทั่วกัน

๔๑.๓ การสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันที่ยื่นคำร้องขอสอบ และได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ที่เสนอ มิฉะนั้นจะต้องเสนอหัวข้อ และเค้าโครงวิทยานิพนธ์ใหม่

๔๑.๔ หลังจากเสร็จสิ้นการสอบ ให้ประธานการสอบวิทยานิพนธ์รายงานผลการสอบหัวข้อ และเค้าโครงวิทยานิพนธ์ต่อคณะเพื่อประกาศผล ถ้าผลการสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์มีการปรับปรุงแก้ไข ให้นักศึกษาดำเนินการแก้ไขแล้วเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก เพื่อรายงานคณะภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันประกาศผลสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์

๔๑.๕ การสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทราบความก้าวหน้าในการทำ วิทยานิพนธ์ และเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหา นักศึกษาต้องสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์โดยคณะกรรมการ สอบวิทยานิพนธ์ นักศึกษาจะขอสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ได้ ต้องลงทะเบียนวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์ในหลักสูตรนั้น

๔๑.๖ ให้ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์รายงานผลการสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ ไปยังคณะทันทีหลังเสร็จสิ้นการสอบ

๔๑.๗ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ต้องแจ้งผลการประเมินความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ ไปยังคณะ ก่อนวันอนุมัติผลการศึกษาทุกภาคการศึกษา

ข้อ ๔๒ การสอบวิทยานิพนธ์

๔๒.๑ นักศึกษามีสิทธิ์ขอสอบวิทยานิพนธ์ได้ เมื่อนักศึกษาทำวิทยานิพนธ์เสร็จเรียบร้อยแล้ว และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์อนุญาตให้สอบ และเป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้

๔๒.๑.๑ ได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์แล้ว ไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน

๔๒.๑.๒ มีคุณสมบัติอื่นๆ ครบตรงตามข้อกำหนดในหลักสูตร

๔๒.๑.๓ ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักให้ขอสอบวิทยานิพนธ์ได้

๔๒.๒ การยื่นคำร้องขอสอบวิทยานิพนธ์

๔๒.๒.๑ หลักสูตรปริญญาโท ให้นักศึกษายื่นคำร้องก่อนวันสอบเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๑๕ วันทำการ

๔๒.๒.๒ หลักสูตรปริญญาเอก ให้นักศึกษายื่นคำร้องก่อนวันสอบเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วันทำการ

Indus.

๔๒.๒.๓ การยื่นคำร้องขอสอบ ให้ยื่นคำร้องพร้อมสำเนาบทคัดย่อตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด จำนวน ๕ ชุด พร้อมทั้งวิทยานิพนธ์ฉบับสอบจำนวนเท่ากับกรรมการสอบ เพื่อคณะกรรมการจัดส่งให้กรรมการสอบ และอีก ๑ เล่ม เพื่อให้คณะกรรมการตรวจรูปแบบ นักศึกษาต้องแก้ไขรูปแบบให้ถูกต้องตามที่คณะกรรมการได้ตรวจสอบและเสนอแนะ

๔๒.๒.๔ เมื่อได้รับอนุมัติให้สอบวิทยานิพนธ์คณะกรรมการจะประกาศกำหนดวัน เวลา และสถานที่สอบให้ทราบโดยทั่วกันก่อนสอบ ๗ วัน

๔๒.๓ การสอบวิทยานิพนธ์ ให้เป็นการสอบปากเปล่าอย่างเปิดเผย นักศึกษาและผู้สนใจอื่นๆ สามารถเข้าร่วมรับฟังได้ตามกำหนด วัน เวลา และสถานที่ตามที่คณะกรรมการกำหนดในคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ โดยผู้เข้าร่วมรับฟังไม่มีสิทธิในการสอบถาม เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการสอบ

ข้อ ๔๓ การตัดสินผลการสอบวิทยานิพนธ์

๔๓.๑ เมื่อการสอบวิทยานิพนธ์เสร็จสิ้น ให้คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์อภิปรายแสดงความคิดเห็นและลงมติ พร้อมตัดสินผลการสอบวิทยานิพนธ์ตามเกณฑ์ดังนี้

๔๓.๑.๑ “ผ่าน” หมายถึง การที่นักศึกษาแสดงผลงานวิทยานิพนธ์ และตอบข้อซักถามได้เป็นที่พอใจของคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ไม่ต้องมีการแก้ไขหรือเพิ่มเติมสาระสำคัญ นักศึกษาสามารถจัดพิมพ์รูปเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ส่งคณะได้ทันที

๔๓.๑.๒ “ผ่านโดยมีเงื่อนไข” หมายถึง การที่นักศึกษายังไม่สามารถแสดงผลงานวิทยานิพนธ์ให้เป็นที่พอใจของคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้อย่างสมบูรณ์ คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์พิจารณาเห็นสมควรให้แก้ไขหรือเพิ่มเติมสาระสำคัญ และ/หรือเรียบเรียงวิทยานิพนธ์ตามที่คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์เสนอแนะไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ทั้งนี้ให้คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์กำหนดระยะเวลาที่นักศึกษาจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงวิทยานิพนธ์ โดยในระดับปริญญาโทต้องไม่เกิน ๖๐ วัน และในระดับปริญญาเอกต้องไม่เกิน ๙๐ วันนับจากวันสอบวิทยานิพนธ์

๔๓.๑.๓ “ไม่ผ่าน” หมายถึง การที่นักศึกษาไม่สามารถแสดงผลงานวิทยานิพนธ์ให้เป็นที่พอใจของคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และ/หรือไม่สามารถตอบข้อซักถามของคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ ซึ่งแสดงว่านักศึกษาผู้นั้นไม่มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้ถึงสาระของวิทยานิพนธ์ที่ตนได้ทำ

กรณีที่นักศึกษาสอบครั้งแรกไม่ผ่าน ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบใหม่อีก ๑ ครั้ง

๔๓.๒ กรณีนักศึกษาไม่สามารถปฏิบัติตามการตัดสินผลการสอบวิทยานิพนธ์ของคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ ไม่ว่าจะเป็นกรณี “ผ่านโดยมีเงื่อนไข” หรือ “ไม่ผ่าน” ผลการสอบจะถูกปรับเป็น F นักศึกษาต้องดำเนินการลงทะเบียนวิทยานิพนธ์และจัดทำวิทยานิพนธ์ให้หัวข้อใหม่ พร้อมทั้งเริ่มต้นขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์ใหม่ทั้งหมด

๔๓.๓ ให้ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ รายงานผลการสอบต่อคณะภายใน ๑ สัปดาห์ นับจากวันสอบ

Thana S.

ข้อ ๔๔ การเรียบเรียงวิทยานิพนธ์

๔๔.๑ ภาษาที่ใช้ในการเขียนวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามที่กำหนดในหลักสูตร ในกรณีที่ไม่ได้กำหนดไว้ในหลักสูตร ให้นักศึกษาแจ้งความประสงค์เป็นกรณีพิเศษต่อคณะ

๔๔.๒ รูปแบบการจัดทำรูปเล่มให้เป็นไปตามคู่มือการจัดทำวิทยานิพนธ์ของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๕ นักศึกษาต้องส่งวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ที่มีลายมือชื่อคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ครบถ้วนทุกคน จำนวน ๑ เล่ม พร้อมด้วยข้อมูลวิทยานิพนธ์ในรูปแบบเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด และเอกสารประกอบที่เกี่ยวข้อง ให้แก่คณะ ภายในวันอนุมัติผลประกาศการศึกษา ในกรณีที่นักศึกษา มีข้อผูกพันต้องมอบวิทยานิพนธ์ให้แก่หน่วยงานใด ให้นักศึกษาจัดส่งไปยังหน่วยงานนั้นด้วย

ข้อ ๔๖ การยกเลิกผลการสอบวิทยานิพนธ์ ในกรณีที่คณะไม่ได้รับเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์พร้อมข้อมูลวิทยานิพนธ์ในรูปแบบเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ครบถ้วนภายในกำหนดเวลา ๖๐ วัน สำหรับปริญญาโท และ ๙๐ วัน สำหรับปริญญาเอก หลังจากวันสอบวิทยานิพนธ์ผ่าน คณะจะยกเลิกผลการสอบ และประเมินผลวิทยานิพนธ์ที่ลงทะเบียนผ่านมาทั้งหมดเป็นระดับคะแนน F หากนักศึกษายังต้องการรับปริญญาชั้นอื่นอีก นักศึกษาต้องลงทะเบียนและเริ่มขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์ใหม่ทั้งหมด

ข้อ ๔๗ ในกรณีที่สอบวิทยานิพนธ์แล้ว แต่ยังไม่ส่งวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์พร้อมข้อมูลวิทยานิพนธ์ในรูปแบบเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ต่อคณะ ภายในวันอนุมัติผลประกาศการศึกษา ให้ถือว่านักศึกษาผู้นั้นยังไม่สำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะต้องดำเนินการขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา และชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ต้องไม่ขัดแย้งกับระยะเวลาในข้อ ๔๖

ข้อ ๔๘ วิทยานิพนธ์ที่ได้รับอนุมัติจากคณะ จึ่งจะถือว่าเป็นวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ และให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

ลิขสิทธิ์หรือสิทธิบัตรในวิทยานิพนธ์เป็นของมหาวิทยาลัย นักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักในเรื่องนั้นๆ สามารถนำไปเผยแพร่ในเชิงวิชาการได้ แต่การนำเนื้อหาหรือผลการศึกษาไปใช้เพื่อประโยชน์อื่นให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด กรณีที่ทำวิทยานิพนธ์ได้รับทุนวิจัยที่มีข้อผูกพันเกี่ยวกับลิขสิทธิ์หรือสิทธิบัตร โดยได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย ให้ดำเนินการตามข้อผูกพันนั้นๆ

หมวด ๙

การทำและการสอบการค้นคว้าอิสระ

ข้อ ๔๙ การค้นคว้าอิสระเป็นการค้นคว้าอิสระของนักศึกษาภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ การค้นคว้าอิสระอาจจะทำในรูปของการวิจัย การประยุกต์ทฤษฎี การวิจัยปฏิบัติการ การวิจัยในชั้นเรียน ชุดการสอน ชุดฝึกอบรม กรณีศึกษา สิ่งประดิษฐ์ การรวบรวมและวิเคราะห์งานวิชาการ หรือการสร้างผลงานวิชาการในลักษณะอื่นๆที่อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระหลักเห็นสมควร

ข้อ ๕๐ อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ ประกอบด้วย อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระหลัก ๑ คน ในกรณีที่มีความจำเป็นอาจเสนออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วมได้อีก ๑ คน

ข้อ ๕๑ คณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระ ต้องประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และ/หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย โดยอาจมีอาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำร่วมเป็นผู้สอบด้วย รวมไม่น้อยกว่า ๓ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องไม่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระหลัก หรืออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม

ข้อ ๕๒ การเสนอหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ นักศึกษาจะเสนอหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระได้ ต้องลงทะเบียนการค้นคว้าอิสระในภาคการศึกษานั้น และดำเนินการดังนี้

๕๒.๑ ต้องศึกษารายวิชามาแล้วไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต และต้องมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐

๕๒.๒ การพิจารณาหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นไปตามขั้นตอนที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด

๕๒.๓ หัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระที่จะเสนอขออนุมัติต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ แล้วจึงเสนอคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณา และให้นำผลการพิจารณาเสนอต่อคณะ

๕๒.๔ การเปลี่ยนแปลงใดๆ เกี่ยวกับหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระที่ได้รับอนุมัติแล้ว หากเป็นการเปลี่ยนแปลงหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ หรือสาระสำคัญของหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ ให้การประเมินผลการค้นคว้าอิสระที่ลงทะเบียนผ่านมาทั้งหมดเป็นโมฆะ นักศึกษาต้องยื่นขออนุมัติหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระใหม่ โดยให้นับเวลาจากวันที่ได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระครั้งสุดท้าย

ข้อ ๕๓ การสอบหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ

๕๓.๑ การสอบหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันที่ยื่นคำร้องขอสอบหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ และได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระที่เสนอ มิฉะนั้นต้องดำเนินการเสนอหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระใหม่

๕๓.๒ หลังจากเสร็จสิ้นการสอบ ให้ประธานการสอบการค้นคว้าอิสระรายงานผลการสอบหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระต่อคณะเพื่อประกาศผล ถ้าผลการสอบ “ผ่าน” คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะดำเนินการอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ แต่ถ้าต้องมีการปรับปรุงแก้ไข ให้นักศึกษาดำเนินการแก้ไข แล้วเสนอผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อรายงานคณะภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันสอบ

ข้อ ๕๔ การเรียบเรียงการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นไปตามคู่มือการจัดทำรายงานการค้นคว้าอิสระของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๕ การสอบการคันคว้ออิสระ

๕๕.๑ นักศึกษามีสิทธิ์ขอสอบการคันคว้ออิสระได้ เมื่อนักศึกษาทำการคันคว้ออิสระเสร็จเรียบร้อยแล้ว และอาจารย์ที่ปรึกษาการคันคว้ออิสระอนุญาตให้สอบ และเป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้

๕๕.๑.๑ ได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงการคันคว้ออิสระแล้ว ไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

๕๕.๑.๒ มีคุณสมบัติอื่นๆ ครบตรงตามข้อกำหนดในหลักสูตร

๕๕.๑.๓ ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาการคันคว้ออิสระให้ขอสอบการคันคว้ออิสระได้

๕๕.๒ การยื่นคำร้องขอสอบการคันคว้ออิสระ นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสอบก่อนวันสอบเป็นเวลา ไม่น้อยกว่า ๑๐ วันทำการ พร้อมสำเนาบทคัดย่อตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด จำนวน ๕ ชุด เมื่อได้รับอนุมัติ ให้สอบการคันคว้ออิสระ คณะจะประกาศกำหนดวัน เวลา และสถานที่สอบให้ทราบโดยทั่วกันก่อนสอบ ๗ วัน

๕๕.๓ การสอบการคันคว้ออิสระ ให้เป็นการสอบแบบปากเปล่าอย่างเปิดเผย ซึ่งนักศึกษา และผู้สนใจอื่นๆ สามารถเข้าร่วมรับฟังได้ตามกำหนดวัน เวลาและสถานที่ตามที่คณะกำหนดในคำสั่งแต่งตั้ง คณะกรรมการสอบการคันคว้ออิสระ โดยผู้เข้าร่วมรับฟังไม่มีสิทธิ์ในการสอบถาม เว้นแต่ได้รับอนุญาตจาก คณะกรรมการสอบ

ข้อ ๕๖ การตัดสินผลการสอบการคันคว้ออิสระ

๕๖.๑ เมื่อการสอบการคันคว้ออิสระเสร็จสิ้น ให้คณะกรรมการสอบการคันคว้ออิสระอภิปราย แสดงความคิดเห็นและลงมติ พร้อมตัดสินผลการสอบการคันคว้ออิสระตามเกณฑ์ดังนี้

๕๖.๑.๑ “ผ่าน” หมายถึง การที่นักศึกษาแสดงผลงานการคันคว้ออิสระ และตอบข้อซักถาม ได้เป็นที่น่าพอใจของคณะกรรมการสอบการคันคว้ออิสระ ไม่ต้องมีการแก้ไขหรือเพิ่มเติมสาระสำคัญ นักศึกษา สามารถจัดพิมพ์รูปเล่มการคันคว้ออิสระฉบับสมบูรณ์ส่งคณะได้ทันที

๕๖.๑.๒ “ผ่านโดยมีเงื่อนไข” หมายถึง การที่นักศึกษายังไม่สามารถแสดงผลงาน การคันคว้ออิสระให้เป็นที่พอใจของคณะกรรมการสอบการคันคว้ออิสระได้อย่างสมบูรณ์ คณะกรรมการสอบ การคันคว้ออิสระพิจารณาเห็นสมควรให้แก้ไขหรือเพิ่มเติมสาระสำคัญ และ/หรือเรียบเรียงการคันคว้ออิสระ ตามที่คณะกรรมการสอบการคันคว้ออิสระเสนอแนะไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ทั้งนี้ให้คณะกรรมการสอบ การคันคว้ออิสระกำหนดระยะเวลาที่นักศึกษาจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงการคันคว้ออิสระซึ่งต้องไม่เกิน ๔๕ วัน นับจากวันสอบการคันคว้ออิสระ

๕๖.๑.๓ “ไม่ผ่าน” หมายถึง การที่นักศึกษาไม่สามารถแสดงผลงานการคันคว้ออิสระ ให้เป็นที่พอใจของคณะกรรมการสอบการคันคว้ออิสระ และ/หรือไม่สามารถตอบข้อซักถามของคณะกรรมการสอบ การคันคว้ออิสระได้ ซึ่งแสดงว่านักศึกษานั้นไม่มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้ถึงสาระของการคันคว้ออิสระที่ตนได้ทำ

กรณีที่นักศึกษาสอบครั้งแรกไม่ผ่าน ให้ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบใหม่อีก ๑ ครั้ง

๕๖.๒ กรณีนักศึกษาไม่สามารถปฏิบัติตามการตัดสินผลการสอบการคันคว้ออิสระของคณะกรรมการสอบ การคันคว้ออิสระภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ ไม่ว่าจะเป็นกรณี “ผ่านโดยมีเงื่อนไข” หรือ “ไม่ผ่าน” ผลการสอบ จะถูกปรับเป็น F นักศึกษาต้องดำเนินการลงทะเบียนการคันคว้ออิสระและจัดทำการคันคว้ออิสระภายใต้หัวข้อใหม่ พร้อมทั้งเริ่มต้นขั้นตอนการทำการคันคว้ออิสระใหม่ทั้งหมด

๕๖.๓ ให้ประธานกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระรายงานผลการสอบต่อคณะภายใน ๑ สัปดาห์ นับจากวันสอบ

ข้อ ๕๗ นักศึกษาต้องส่งผลงานการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ที่มีลายมือชื่อคณะกรรมการสอบ การค้นคว้าอิสระครบถ้วนทุกคน จำนวน ๑ เล่ม พร้อมด้วยข้อมูลการค้นคว้าอิสระในรูปแบบเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด และเอกสารประกอบที่เกี่ยวข้อง ให้แก่คณะ ภายในวันอนุมัติผลประจำภาคการศึกษา ในกรณีที่นักศึกษามีข้อผูกพันต้องมอบผลงานการค้นคว้าอิสระให้แก่หน่วยงานใด ให้นักศึกษาจัดส่งไปยัง หน่วยงานนั้นด้วย

ข้อ ๕๘ การยกเลิกผลการสอบการค้นคว้าอิสระ ในกรณีที่คณะไม่ได้รับผลงานการค้นคว้าอิสระ ฉบับสมบูรณ์ พร้อมข้อมูลการค้นคว้าอิสระในรูปแบบเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ครบถ้วนภายในกำหนดเวลา ๖๐ วัน หลังจากวันสอบการค้นคว้าอิสระผ่าน คณะจะยกเลิกผลการสอบ และประเมินผลการค้นคว้าอิสระที่ลงทะเบียน ผ่านมาทั้งหมดเป็นระดับคะแนน F หากนักศึกษายังต้องการรับปริญญานั้นอีก นักศึกษาต้องลงทะเบียนและ เริ่มขั้นตอนการทำการค้นคว้าอิสระใหม่ทั้งหมด

ข้อ ๕๙ ในกรณีที่สอบการค้นคว้าอิสระแล้ว แต่ยังไม่ส่งผลงานการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ พร้อมข้อมูลการค้นคว้าอิสระในรูปแบบเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ต่อคณะ ภายในวันอนุมัติผลประจำภาคการศึกษา ให้ถือว่านักศึกษานั้นยังไม่สำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะต้องดำเนินการขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา และ ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ต้องไม่ขัดแย้งกับระยะเวลาในข้อ ๕๘

ข้อ ๖๐ ผลงานการค้นคว้าอิสระที่ได้รับอนุมัติจากคณะ จึงจะถือว่าเป็นผลงานการค้นคว้าอิสระ ฉบับสมบูรณ์ และให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

ลิขสิทธิ์หรือสิทธิบัตรในผลงานการค้นคว้าอิสระเป็นของมหาวิทยาลัย นักศึกษาและอาจารย์ ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระหลักในเรื่องนั้นๆ สามารถนำไปเผยแพร่ในเชิงวิชาการได้ แต่การนำเนื้อหาหรือผลการศึกษา ไปใช้เพื่อประโยชน์อื่นให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด กรณีที่ทำการทำการค้นคว้าอิสระ ได้รับทุนวิจัยที่มีข้อผูกพันเกี่ยวกับลิขสิทธิ์หรือสิทธิบัตร โดยได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย ให้ดำเนินการ ตามข้อผูกพันนั้นๆ

หมวด ๑๐

การสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญาหรือประกาศนียบัตร

ข้อ ๖๑ การสำเร็จการศึกษา นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาได้ ต้องมีคุณสมบัติ และปฏิบัติตามเงื่อนไขดังนี้

๖๑.๑ ศึกษารายวิชาครบตามที่กำหนดในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา และสอบผ่านตามเกณฑ์ ที่กำหนด โดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ดังนี้

Wahm

๖๑.๑.๑ ประกาศนียบัตรบัณฑิตและประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ต้องเรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนน หรือเทียบเท่า และบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับบัณฑิตศึกษา

๖๑.๑.๒ ปริญญาโท

(๑) แผน ๑ ศึกษาวิจัยควบคู่กับที่กำหนดในหลักสูตร (ถ้ามี) โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า หากทำวิทยานิพนธ์อย่างเดียว ต้องสอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ และเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย จนบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับบัณฑิตศึกษา สำหรับการสอบปากเปล่าให้ดำเนินการโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง ซึ่งมีองค์ประกอบตามข้อ ๓๙ โดยเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ และผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการเผยแพร่ในรูปแบบบทความหรือนวัตกรรมหรือสิ่งประดิษฐ์หรือผลงานทางวิชาการอื่นซึ่งสามารถสืบค้นได้ตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

(๒) แผน ๒ ศึกษาวิจัยควบคู่กับที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และสอบผ่านการสอบประมวลความรู้ด้วยข้อเขียนและ/หรือปากเปล่าในสาขาวิชานั้น พร้อมทั้งเสนอรายงานการค้นคว้าอิสระ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย จนบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับบัณฑิตศึกษา สำหรับการสอบปากเปล่าให้ดำเนินการโดยคณะกรรมการสอบที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งตามหลักเกณฑ์ที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด และเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ และผลงานการค้นคว้าอิสระอย่างน้อยต้องได้รับการเผยแพร่ผ่านห้องสมุดของมหาวิทยาลัยหรือการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งที่สืบค้นได้

๖๑.๑.๓ ปริญญาเอก

(๑) แผน ๑ สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ เพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำวิทยานิพนธ์เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายจนบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับบัณฑิตศึกษา สำหรับการสอบปากเปล่าให้ดำเนินการโดยคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งตามข้อ ๓๙ ซึ่งจะต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ เกณฑ์การวัดผลสัมฤทธิ์ในการสอบประกอบด้วย องค์ความรู้ใหม่ซึ่งพิจารณาจากข้อความแห่งการริเริ่มและความรู้ความเข้าใจในวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา

สำหรับผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศที่คณะกรรมการกำหนด อย่างน้อย ๒ เรื่อง หรือ

ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศที่คณะกรรมการกำหนด อย่างน้อย ๑ เรื่อง และเป็นผลงานนวัตกรรม หรือผลงานสร้างสรรค์ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์เชิงสังคมและเศรษฐกิจ อย่างน้อย ๑ เรื่อง หรือได้รับสิทธิบัตร อย่างน้อย ๑ สิทธิบัตร

Tadus.

กรณีผลงานนวัตกรรม หรือผลงานสร้างสรรค์ วิทยานิพนธ์ต้องได้รับการประเมินจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกในสาขาเดียวกันหรือเกี่ยวข้องอย่างน้อย ๓ คน ที่เป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ โดยได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาเอกกลุ่มสาขาวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ อาจเผยแพร่ในวารสารระดับชาติที่มีคุณภาพตามที่คณะกรรมการกำหนด

(๒) แผน ๒ ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติเพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำวิทยานิพนธ์ เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย จนบรรลุผลสำเร็จการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับบัณฑิตศึกษา สำหรับการสอบปากเปล่าให้ดำเนินการโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง ตามข้อ ๓๙ ซึ่งจะต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ เกณฑ์การวัดผลสัมฤทธิ์ในการสอบประกอบด้วยองค์ความรู้ใหม่ซึ่งพิจารณาจากข้อความแห่งการริเริ่มและความรู้ความเข้าใจในวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา

สำหรับผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามที่คณะกรรมการกำหนด หรือได้รับสิทธิบัตร หรือเป็นผลงานนวัตกรรม หรือผลงานสร้างสรรค์ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ เชิงสังคมและเศรษฐกิจ

กรณีผลงานนวัตกรรม หรือผลงานสร้างสรรค์ วิทยานิพนธ์ต้องได้รับการประเมินจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกในสาขาเดียวกันหรือเกี่ยวข้องอย่างน้อย ๓ คน ที่เป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ โดยได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาเอกกลุ่มสาขาวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ อาจเผยแพร่ในวารสารระดับชาติที่มีคุณภาพตามที่คณะกรรมการกำหนด

๖๑.๒ สอบผ่านภาษาต่างประเทศ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในข้อ ๓๐

๖๑.๓ ส่งรูปเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์/ผลงานการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์พร้อมข้อมูลวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระในรูปแบบเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด และเอกสารประกอบที่เกี่ยวข้อง ต่อคณะ ตามข้อ ๔๕ หรือข้อ ๕๗

๖๑.๔ กรณีที่เรียนรายวิชา หรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มเติมโดยไม่นับหน่วยกิต ต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด

๖๑.๕ ศึกษาภายในระยะเวลาศึกษาตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๒

๖๑.๖ ปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นที่ระบุไว้ในหลักสูตร

ข้อ ๖๒ การขออนุมัติปริญญาหรือประกาศนียบัตร

๖๒.๑ นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษา จะต้องทำหนังสือตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนดยื่นต่อคณะภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๑๕ วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อนที่จะสำเร็จการศึกษา เพื่อมหาวิทยาลัยเสนอขออนุมัติปริญญาหรือประกาศนียบัตรต่อสภามหาวิทยาลัย

การทำหนังสือตามข้อ ๖๒.๑ วรรคหนึ่ง จะต้องกระทำทุกภาคการศึกษาจนกว่าจะถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามประกาศสภามหาวิทยาลัย

นักศึกษาผู้ใดมิได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรือประกาศนียบัตรในภาคการศึกษานั้นๆ

๖๒.๒ นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาที่มีได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขอรับปริญญาหรือประกาศนียบัตรในภาคการศึกษานั้นๆ และจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุกภาคการศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษาทำหนังสือยื่นเพื่อขอรับปริญญาหรือประกาศนียบัตร และได้รับการอนุมัติ มิฉะนั้น มหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษาผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

๖๒.๓ นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรือประกาศนียบัตร จะต้องชำระหนี้สินที่มีทั้งหมดต่อมหาวิทยาลัย และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๖๒.๔ นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรือประกาศนียบัตร จะต้องไม่เป็นผู้ที่อยู่ในระหว่างการดำเนินการทางวินัยนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๖๓ สำหรับหลักสูตรที่จัดทำขึ้นก่อนข้อบังคับฉบับนี้ใช้บังคับ ให้นำกฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ มติ หรือคำสั่งอื่นใดที่ใช้บังคับกับหลักสูตรอยู่ก่อนวันที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับ มาใช้บังคับกับหลักสูตรดังกล่าว จนกว่าจะมีการปรับปรุงหลักสูตรหรือจัดทำหลักสูตรขึ้นใหม่ตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗

พลโท



(ชัยณรงค์ กิจรุ่งโรจน์เจริญ)

อุปนายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ทำหน้าที่แทนนายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ภาคผนวก ข
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน



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 การนำผลการเรียนรู้ 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 หากเป็นหลักสูตรที่มีองค์วิชาซ้ำควบคุมและต้อง ใช้ผลการเรียนประกอบวิชาชีพ 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 (ผลการศึกษาดี) หรือค่าระดับคะแนน ๓.๐ หรือเทียบเท่า หรือได้รับระดับคะแนน S (สอบผ่าน/เป็นที่พอใจ)

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินร้อยละสี่สิบ 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) วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้จะกระทำได้โดยการทดสอบมาตรฐานการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การประเมินการจัดการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และการประเมินแฟ้มสะสมงาน

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยโดยรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

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

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์กรวิชาชีพควบคุม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดขององค์กรวิชาชีพนั้น

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 เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์กรวิชาชีพควบคุม และต้องใช้ผลการเรียนประกอบการขอใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชา หรือกลุ่มวิชาเพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกอักษร “PL” (Prior Learning) ไว้ส่วนท้ายรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

ส่วนที่ ๒

การเทียบโอนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๒๐ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่ระบบการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

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

การแสดงผลงานอันเป็นที่ประจักษ์ ทั้งนี้ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจกำหนดวิธีการประเมินในรูปแบบอื่นก็ได้ที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับปรัชญาของแต่ละหลักสูตร

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาที่มีหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกินร้อยละสี่สิบของจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมดในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ไม่นับรวมหน่วยกิตของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๓) การเทียบโอนความรู้ ต้องได้รับผลการประเมินเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B (ผลการศึกษาดี) 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)

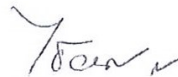
(๒) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร “CE” (Credits from Examination)

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

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

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในวรรคก่อน ให้บันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนไว้ในใบแสดงผลการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ค

ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
กับความต้องการที่คาดหวังของผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

**ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
กับความต้องการที่คาดหวังของผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย**

1. ที่มาของการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาของข้อมูล	รายละเอียด
มทร.พระนคร	การวิเคราะห์นโยบายจาก แผนพัฒนามหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิสัยทัศน์มหาวิทยาลัย	แผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) วิสัยทัศน์มหาวิทยาลัย คือ “มทร.พระนคร มหาวิทยาลัยแห่ง เทคโนโลยีนวัตกรรมและการบูรณาการ” พันธกิจ ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ 1) ผลิตและพัฒนากำลังคนให้พร้อมเป็น "นวัตกรรมบูรณาการ" ที่มีความ รอบรู้ มีความสามารถในการปรับตัว และรับมือกับความท้าทายได้ อย่างรวดเร็ว 2) สร้างฐานข้อมูลคุณภาพ เพื่อสร้างสรรค์งานวิจัย และต่อยอด นวัตกรรมใหม่ ๆ ที่ตอบสนองต่อความต้องการของสังคมและชุมชน 3) บริการวิชาการต่ออุตสาหกรรมเป้าหมาย เพื่อยกระดับการพัฒนา อย่างยั่งยืน 4) ทำนุบำรุงศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม 5) บริหารจัดการอย่างมีธรรมาภิบาล พร้อมสร้างวัฒนธรรมองค์กร ต้นแบบ
ผู้ใช้บัณฑิต/ สถานประกอบการ	- แบบสอบถามผลลัพธ์ ที่ คาดหวัง - แบบสัมภาษณ์ - การวิพากษ์หลักสูตร	1. ทำการสัมภาษณ์และสำรวจความคิดเห็นจากสถานประกอบการต้น สังกัดของผู้สำเร็จการศึกษา 6 คน (4 มหาวิทยาลัย ได้แก่ มทร.พระนคร, มทร.กรุงเทพ, มทร.ศรีวิชัย และม.ราชภัฏกาญจนบุรี) โดยเป็นการสอบถามหัวหน้างาน หัวหน้าสาขาวิชาที่สังกัด และ ผู้บังคับบัญชา มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 10 คน 2. ทำการสอบถามจากหน่วยงานและผู้สนใจที่คาดว่าจะมีผู้สนใจเข้า ศึกษาต่อระดับปริญญาเอก สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีผู้ตอบ แบบสอบถาม 55 คน จากภาครัฐ และ 45 คน จากภาคเอกชน 10 3. หลักสูตรได้ทำการวิพากษ์หลักสูตร ในวันที่ 28 ตุลาคม 2567 สรุปความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับการปรับปรุงหลักสูตร ดังนี้ 1. ต้องการบัณฑิตที่สามารถบูรณาการความรู้ที่ได้จากการเรียนมา สร้างงานวิจัยใหม่ให้เกิดประโยชน์กับองค์กร และสามารถสร้าง เครือข่ายงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ได้ 2. ควรเพิ่มรายวิชาที่เสริมสร้างทักษะด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ให้กับผู้เรียนทันต่อการเปลี่ยนแปลง 3. ต้องการบัณฑิตที่มีคุณธรรมจริยธรรมและมีวินัย มีทักษะในการ ปรับตัว

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาของข้อมูล	รายละเอียด
ศิษย์เก่า	- การสัมภาษณ์/ข้อเสนอแนะ	หลักสูตรได้ทำการสัมภาษณ์ศิษย์เก่าที่สำเร็จการศึกษาแล้ว จำนวน 6 ราย สรุปความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับการปรับปรุงหลักสูตร ดังนี้ 1. ควรมีรายวิชาที่มีความทันสมัย ตอบโจทย์การเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี นวัตกรรมให้มากขึ้น 2. ควรเพิ่มรายวิชาที่มุ่งเน้นด้านสถิติให้มากขึ้นเพื่อให้มีความรู้เชิงลึกในการวิจัย
นักศึกษาปัจจุบัน	- แบบสอบถามผลลัพธ์ที่คาดหวัง - การสัมภาษณ์/ข้อเสนอแนะ	หลักสูตรได้ทำการสอบถามนักศึกษาปัจจุบัน มีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 25 ราย สรุปความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับการปรับปรุงหลักสูตร ดังนี้ 1. ควรเพิ่มรายวิชาที่มุ่งเน้นด้านสถิติให้มากขึ้นเพื่อให้มีความรู้เชิงลึกในการวิจัย 2. ควรเพิ่มหรือปรับเนื้อหางานวิจัยให้เป็นการบูรณาการระหว่างงานวิจัยเชิงปริมาณและงานวิจัยเชิงคุณภาพ หรือการวิจัยแบบผสมผสานเพื่อนำไปใช้ในการทำคุณูปการได้
ผู้ทรงคุณวุฒิ	วิพากษ์หลักสูตร	หลักสูตรได้ทำการวิพากษ์หลักสูตร เพื่อสอบถามความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิต ในวันที่ 28 ตุลาคม 2567 มีผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก 5 คน และคณะกรรมการวิพากษ์ภายใน 8 คน
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอน	- แบบสอบถาม - แบบสัมภาษณ์ - การวิพากษ์หลักสูตร	1. หลักสูตรได้ทำการสอบถามและสัมภาษณ์เพื่อสำรวจความคิดเห็นจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอน มีผู้ตอบรวม จำนวน 25 คน 2. หลักสูตรได้ทำการวิพากษ์หลักสูตร เพื่อสอบถามความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิต ในวันที่ 28 ตุลาคม 2567
อว./TQF	สำนักงานปลัดกระทรวง อว.	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕
อว./การจัดกลุ่มสถาบัน	สำนักงานปลัดกระทรวง อว.	กลุ่มพัฒนาเทคโนโลยีและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรม

หมายเหตุ : QR code รายงานสรุปผลการศึกษาความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย



2. ที่มาของการกำหนดวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาของข้อมูล	รายละเอียด
มทร.พระนคร	การวิเคราะห์นโยบายจาก แผนพัฒนามหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิสัยทัศน์มหาวิทยาลัย	วิสัยทัศน์มหาวิทยาลัย “มทร.พระนคร มหาวิทยาลัยแห่งเทคโนโลยีนวัตกรรม และการบูรณา การ”
ผู้ใช้บัณฑิต/ สถานประกอบการ	- แบบสอบถาม - แบบสัมภาษณ์ - การวิพากษ์หลักสูตร	1. ต้องการบัณฑิตที่สามารถบูรณาการความรู้ที่ได้จากการเรียนมา สร้างงานวิจัยใหม่ให้เกิดประโยชน์กับองค์กร และสามารถสร้าง เครือข่ายงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ได้ 2. ควรเพิ่มรายวิชาที่เสริมสร้างทักษะด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
ศิษย์เก่า	- แบบสอบถาม - แบบสัมภาษณ์	1. ควรมีรายวิชาที่มีความทันสมัย ตอบโจทย์การเปลี่ยนแปลงทาง เทคโนโลยี นวัตกรรมให้มากขึ้น 2. ควรเพิ่มรายวิชาที่มุ่งเน้นทางด้านสถิติให้มากขึ้นเพื่อให้มีความรู้เชิง ลึกในการวิจัย
นักศึกษาปัจจุบัน	- แบบสอบถาม	1. ควรเพิ่มรายวิชาที่มุ่งเน้นทางด้านสถิติให้มากขึ้นเพื่อให้มีความรู้เชิง ลึกในการวิจัย 2. ควรเพิ่มหรือปรับเนื้อหางานวิจัยให้เป็นการบูรณาการระหว่าง งานวิจัยเชิงปริมาณและงานวิจัยเชิงคุณภาพ หรือการวิจัยแบบ ผสมผสานเพื่อนำไปใช้ในการทำวิทยานิพนธ์ได้
ผู้ทรงคุณวุฒิ	วิพากษ์หลักสูตร	1.อาชีพหลังสำเร็จการศึกษาควรชัดเจนตามความถนัดของผู้เรียนและ เห็นความเฉพาะด้านของคหกรรมศาสตร์ 2. วิเคราะห์ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่า ด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา 2567 โดยนำมาใช้ในการบูรณา การให้เหมาะสมกับศาสตร์ของคหกรรม 3.ควรเพิ่มรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมให้มากขึ้น มีความเข้าใจ ด้านเทคโนโลยี นวัตกรรม รู้ทั้งด้านเทคนิค ปฏิบัติการและความคิด สร้างสรรค์ นวัตกรรม ปัญญาประดิษฐ์ สร้างสิ่งใหม่จะทำให้ประสบ ความสำเร็จด้านการตลาดควบคู่กับการทำวิจัยด้วย 4. บัณฑิตควรมีความสามารถบูรณาการความรู้ที่ได้จากการเรียนมา สร้างงานวิจัยใหม่ให้เกิดประโยชน์กับองค์กร และสามารถสร้าง เครือข่ายงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ได้ 5. ควรเพิ่มรายวิชาที่เสริมสร้างทักษะด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ให้กับผู้เรียนทันต่อการเปลี่ยนแปลง 6. ต้องการบัณฑิตที่มีคุณธรรมจริยธรรมและมีวินัย มีทักษะในการ ปรับตัวกับบริบทแวดล้อมได้

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาของข้อมูล	รายละเอียด
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอน	- แบบสอบถาม - แบบสัมภาษณ์ - การวิพากษ์หลักสูตร	1.คหกรรมศาสตร์ เป็น สาขาวิชาที่เกิดจากการบูรณาการหลายศาสตร์เข้าด้วยกัน ทั้งวิทยาศาสตร์ ศิลปะ มานุษยวิทยา และเทคโนโลยี สามารถจัดการปรับปรุงความเป็นอยู่ให้ดีขึ้นให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของบริบทครอบครัว ชุมชน ประเทศและระดับโลกต่อไป 2.นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความเชี่ยวชาญทักษะปฏิบัติ แต่จะมีความรู้ความเข้าใจในระเบียบวิธีวิจัยตามหลักวิชาการน้อย จึงควรส่งเสริมให้นักศึกษาได้พัฒนาความรู้ความเข้าใจในทฤษฎี ผ่านกระบวนการทำวิจัยที่บูรณาการศาสตร์ต่างๆ เพื่อสร้างเป็นองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมให้มากขึ้น 3.ส่งเสริมให้นักศึกษามีทัศนคติ การประพฤติปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพและมีกรอบแนวความคิดแบบเติบโต เพื่อให้พัฒนาปรับปรุงตัวเองเพื่อความก้าวหน้าในวิชาการและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง
อว./TQF	สำนักงานปลัดกระทรวง อว.	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565
อว. / การ จัด กลุ่มสถาบัน	สำนักงานปลัดกระทรวง อว.	กลุ่มพัฒนาเทคโนโลยีและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรม

3. ผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาของข้อมูล	รายละเอียด
ผู้ใช้บัณฑิต/ สถานประกอบการ	- แบบสอบถาม https://forms.gle/5JgjFd6E1yDskv27 - แบบสัมภาษณ์	จากการสัมภาษณ์จำนวน 3 ราย และประเมินจากแบบสอบถามจำนวน 10 ราย ผู้ใช้บัณฑิตมีความคิดเห็นเป็นไปในแนวทางเดียวกัน ว่าบัณฑิตที่จบจากหลักสูตรนี้มีคุณภาพและมีประสิทธิภาพในการทำงานเพิ่มขึ้น โดยมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80.0
ศิษย์เก่า	- แบบสอบถามความพึงพอใจ - การสัมภาษณ์/ข้อเสนอแนะ	หลักสูตรได้ทำการสอบถามแบบสอบถามความพึงพอใจและสัมภาษณ์ศิษย์เก่าที่สำเร็จการศึกษาแล้วจำนวน 6 ราย จากการสัมภาษณ์และประเมินจากแบบสอบถาม ศิษย์เก่าจำนวน 6 ราย มีความพึงพอใจต่อหลักสูตรในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 88.56
อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน	- แบบสอบถาม - แบบสัมภาษณ์	จากการสัมภาษณ์และประเมินจากแบบสอบถามอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน จำนวน 18 ราย มีความ พึงพอใจต่อหลักสูตรในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 85.02

4. แสดงความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

แผน 1.1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร. พระนคร	คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถาน ประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	ศิษย์ปัจจุบัน	ผู้สนใจ ศึกษาต่อ
PLO1 : ต่อยอดและ สร้างสรรค์องค์ความรู้ ใหม่หรือนวัตกรรมด้าน คหกรรมศาสตร์บน พื้นฐานการวิจัยชั้น สูงเพื่อแก้ไขปัญหาแบบ องค์รวมและทันต่อพลวัต การเปลี่ยนแปลง	มหาวิทยาลัย แห่ง เทคโนโลยี นวัตกรรมและ การบูรณาการ		เพิ่มเนื้อหาที่เน้น การทำวิจัยเชิง ปริมาณและเชิง คุณภาพ หรือการ วิจัยแบบ ผสมผสานให้มาก ขึ้น เพื่อนำไปต่อ ยอดการทำคุชฎี นิพนธ์	ควรมีรายวิชา ที่บูรณาการ ความรู้ที่ได้ จากการเรียน มาสร้างองค์ ความรู้ใหม่ให้ เกิดประโยชน์ กับองค์กร	ควรเพิ่ม รายวิชาที่ เน้นการทำ วิจัยแบบ ผสมผสาน	แผนการ เรียนทำ วิจัย โจทย์ วิจัยใหม่ๆ ทันสมัย
PLO2 : แสดงออกถึง ความเชี่ยวชาญในทักษะ การคิดเชิงวิพากษ์ ทักษะ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อพัฒนา ความก้าวหน้าทางวิชาการ อย่างมีประสิทธิภาพ			ควรเพิ่มเวลาใน การเรียนด้านการ ใช้สถิติให้มากขึ้น	ควรมีรายวิชา ที่เน้นการใช้ เทคโนโลยี ดิจิทัลในการ ทำงานมากขึ้น	ควรเพิ่ม เนื้อหาด้าน การใช้สถิติใน งานวิจัย และ การใช้ AI มากขึ้น	ต้องการ ความรู้ด้าน AI มาช่วย ในงานวิจัย
PLO3 : สื่อสารทาง วิชาการเพื่อนำเสนอ ผลงานวิจัยอย่าง สร้างสรรค์ ชื่นนำสังคม ด้วยความรับผิดชอบ และเป็นที่ยอมรับใน วิชาชีพด้านคหกรรม ศาสตร์	มหาวิทยาลัย แห่ง เทคโนโลยี นวัตกรรมและ การบูรณาการ	ยื่นหนึ่งด้าน คหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญ นวัตกรรม สร้างสรรค์ เป็น ที่พึ่งของสังคม ฐานวิถีชีวิตใหม่		สื่อสารได้ดี ใช้ ภาษาอังกฤษ ได้ นำเสนอ ผลงานได้อย่าง เข้าใจ ชัดเจน และเป็น ประโยชน์		

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร. พระนคร	คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถาน ประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	ศิษย์ปัจจุบัน	ผู้สนใจ ศึกษาต่อ
PLO4 : แสดงออกถึงความ มีภาวะผู้นำที่สามารถ ประยุกต์แนวคิดทฤษฎีใน การวิเคราะห์ ประเมินผล และแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ อย่างเป็นระบบด้วยกรอบ คิดแบบเติบโต		ยื่นหนึ่งด้าน คหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญ นวัตกรรม สร้างสรรค์ เป็น ที่พึ่งของสังคม ฐานวิถีชีวิตใหม่		ต้องการบัณฑิต ที่มีทักษะใน การนำองค์ ความรู้ไปใช้ แก้ปัญหาอย่าง มืออาชีพ		
PLO5 : ประสานงานและ ทำงานกับบุคคลหรือหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาด้าน คหกรรมศาสตร์ด้วยความ รับผิดชอบและสามารถปรับตัว ให้สอดคล้องกับบริบทแวดล้อม เพื่อตอบสนองความต้องการ ของ ชุมชน สังคม และ ประเทศชาติ		ยื่นหนึ่งด้าน คหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญ นวัตกรรม สร้างสรรค์ เป็น ที่พึ่งของสังคม ฐานวิถีชีวิตใหม่		นำเสนอผลงาน ของตนเองได้ อย่างเข้าใจ ชัดเจนและเป็น ประโยชน์กับ คนอื่น ๆ		
PLO6 : แสดงออกถึงความ เป็นแบบอย่างของนักวิชาการ และนักวิจัยด้านคหกรรม ศาสตร์ที่ ปฏิบัติตามหลัก คุณธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต ไม่ทุจริตทางวิชาการ ไม่ คัดลอกผลงาน ไม่ละเมิด ทรัพย์สินทางปัญญา ตาม หลักเกณฑ์จริยธรรมการวิจัย	ต้องการ บัณฑิตที่มี คุณธรรม จริยธรรม			ต้องการบัณฑิต ที่มี คุณธรรม จริยธรรม เป็น แบบอย่างของ บุคลากร		

แผน 2.1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร. พระนคร	คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถาน ประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	ศิษย์ปัจจุบัน	ผู้สนใจ ศึกษาต่อ
PLO1 : ประยุกต์ บูรณาการ วิเคราะห์ และเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ บนพื้นฐานการวิจัยขั้นสูง เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมที่ได้อย่างลุ่มลึก	มหาวิทยาลัย แห่ง เทคโนโลยี นวัตกรรมและ การบูรณาการ		เพิ่มเนื้อหาที่เน้น การทำวิจัยเชิง ปริมาณและเชิง คุณภาพ หรือการ วิจัยแบบ ผสมผสานให้มาก ขึ้น เพื่อนำไปต่อ ยอตการทำดุษฎี นิพนธ์	ควรมีรายวิชา ที่บูรณาการ ความรู้ที่ได้ จากการเรียน มาสร้างองค์ ความรู้ใหม่ให้ เกิดประโยชน์ กับองค์กร	ควรเพิ่ม รายวิชาที่ เน้นการทำ วิจัยแบบ ผสมผสาน	ต้องการ พัฒนา ความรู้ ใหม่ๆ ด้าน คหกรรม ศาสตร์
PLO2 : ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานวิชาการและงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญที่สูงขึ้น			ควรเพิ่มเวลาใน การเรียนด้านการ ใช้สถิติให้มากขึ้น	ควรมีรายวิชา ที่เน้นการใช้ เทคโนโลยี ดิจิทัลในการ ทำงานมากขึ้น	ควรเพิ่ม เนื้อหาด้าน การใช้สถิติใน งานวิจัย และ การใช้ AI มากขึ้น	ต้องการ ความรู้ด้าน AI มาช่วย ในงานวิจัย
PLO3 : สร้างสรรค์ผลงานวิจัยหรือนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ขั้นสูงเพื่อแก้ปัญหาแบบองค์รวมด้วยกระบวนการวิจัยที่เหมาะสม สอดคล้องกับบริบทปัจจุบันแสดงถึงความก้าวหน้าทางวิชาการ			ควรเพิ่มรายวิชาที่ มุ่งเน้นทางด้าน สถิติให้มากขึ้น เพื่อให้มีทักษะ พร้อมในการทำ วิจัยขั้นสูง	ต้องการ บัณฑิตที่มี ทักษะในการ นำองค์ความรู้ ไปใช้แก้ปัญหา อย่างมืออาชีพ		
PLO4 : สื่อสารทางวิชาการเพื่อนำเสนอผลงานวิจัยอย่างสร้างสรรค์ ชื่นนำสังคมด้วยความรับผิดชอบและเป็นที่ยอมรับในวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย แห่ง เทคโนโลยี นวัตกรรมและ การบูรณาการ	ยื่นหนึ่งด้าน คหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญ นวัตกรรม สร้างสรรค์ เป็น ที่พึ่งของสังคม ฐานวิถีชีวิตใหม่		สื่อสารได้ดี ใช้ ภาษาอังกฤษ ได้ นำเสนอ ผลงานได้อย่าง เข้าใจ ชัดเจน และเป็น ประโยชน์		

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร. พระนคร	คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถาน ประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	ศิษย์ปัจจุบัน	ผู้สนใจ ศึกษาต่อ
PLO5 : แสดงออกถึงความ มีภาวะผู้นำที่สามารถประยุกต์ แนวคิดทฤษฎีในการวิเคราะห์ ประเมินผลและแก้ไขปัญหาที่ ซับซ้อนในงานด้านคหกรรม ศาสตร์อย่างเป็นระบบด้วย กรอบคิดแบบเติบโต		ยื่นหนึ่งด้าน คหกรรมศาสตร์ เชิ ย ว ข า ญ น ว ั ต ก ร ร ม สร้างสรรค์ เป็น ที่พึ่งของสังคม ฐานวิถีชีวิตใหม่		ต้องการบัณฑิต ที่มีทักษะใน การนำองค์ ความรู้ไปใช้ แก้ปัญหาอย่าง มืออาชีพ		
PLO6 : ประสานงานและ ทำงานกับบุคคลหรือหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาด้าน คหกรรมศาสตร์ ด้วยความ รับผิดชอบและสามารถปรับตัว ให้สอดคล้องกับบริบทแวดล้อม เพื่อตอบสนองความต้องการ ของชุมชน สังคม และ ประเทศชาติ		ยื่นหนึ่งด้าน คหกรรมศาสตร์ เชิ ย ว ข า ญ น ว ั ต ก ร ร ม สร้างสรรค์ เป็น ที่พึ่งของสังคม ฐานวิถีชีวิตใหม่		สามารถสื่อสาร ภาษาอังกฤษได้ ดี และนำเสนอ ผลงานของ ตนเองได้อย่าง เข้าใจ ชัดเจน แ ล ะ เป็ น ประโยชน์กับ คนอื่น ๆ		
PLO7 : แสดงออกถึงความเป็น แบบอย่างของนักวิชาการและ นักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ที่ ปฏิบัติตามหลักคุณธรรม ความ ซื่อสัตย์สุจริต ไม่ทุจริตทาง วิชาการ ไม่คัดลอกผลงาน ไม่ ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา ตาม หลักเกณฑ์จริยธรรมการวิจัย	ต้อ ก การ บัณฑิตที่มี คุณธรรม จริยธรรม			ต้องการบัณฑิต ที่มีคุณธรรม จริยธรรม เป็น แบบอย่างของ บุคลากร		

ภาคผนวก ง

ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร

**รายละเอียดสรุปการปรับปรุงหลักสูตร
และตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุง**

สาเหตุในการปรับปรุงแก้ไข

การพัฒนาหลักสูตรได้ดำเนินการให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565 เพื่อให้รายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตร มีเนื้อหาที่ทันสมัย ในด้านการบริหารจัดการและด้านเทคโนโลยี ที่มีการเปลี่ยนแปลง มีความเป็นทันสมัยขึ้น รองรับและสอดคล้องกับนโยบายประเทศไทย 4.0 ด้านอุตสาหกรรมเส้นโค้งเอส (S-Curve) และเส้นโค้ง เอสใหม่ (new S-Curve) โดยมุ่งเน้นให้เกิดการผลิตและพัฒนากำลังคนในระดับปริญญาเอก สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีประสิทธิภาพในการดำเนินการยิ่งขึ้น

สาระในการปรับปรุงแก้ไข

การปรับปรุงสาระและการพัฒนาหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 มีสาระในการปรับปรุงเนื้อหาต่าง ๆ ประกอบด้วย ชื่อสาขาวิชา วัตถุประสงค์ จำนวนหน่วยกิตรวม ตลอด หลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาเรียน และคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	สิ่งที่ปรับปรุง และเหตุผลในการปรับปรุง
ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย: หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษ : Doctor of Philosophy Program in Home Economics	ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย: หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษ : Doctor of Philosophy Program in Home Economics	-
ชื่อปริญญา ชื่อเต็ม (ไทย): ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ (ไทย) : ประ.ด. (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Doctor of Philosophy (Home Economics) ชื่อย่อ (อังกฤษ) Ph.D. (Home Economics)	ชื่อปริญญา ชื่อเต็ม (ไทย): ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ (ไทย) : ประ.ด. (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Doctor of Philosophy (Home Economics) ชื่อย่อ (อังกฤษ) Ph.D. (Home Economics)	-

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	สิ่งที่ปรับปรุง และเหตุผลในการปรับปรุง																																				
วัตถุประสงค์หลักสูตร 1. เพื่อผลิตดุษฎีบัณฑิตด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการวิเคราะห์ วิจัย เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรม ตลอดจนพัฒนาปรับปรุงตนเองอย่างต่อเนื่อง 2. เพื่อสร้างผู้นำทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความเชี่ยวชาญและสามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหาาร่วมกับภาครัฐและภาคเอกชน ให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ 3. เพื่อผลิตดุษฎีบัณฑิตที่มีศักยภาพในการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ มีความเป็นมืออาชีพ ประพฤติปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพอย่างเคร่งครัด 4. เพื่อปลูกฝังให้ดุษฎีบัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้งมีเจตคติต่อวิชาชีพของตนในทางที่ดี	วัตถุประสงค์หลักสูตร เพื่อผลิตดุษฎีบัณฑิตด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีคุณลักษณะ ดังนี้ 1. มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการวิเคราะห์ วิจัย การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคม 2. เป็นผู้นำทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความเชี่ยวชาญและสามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหามืออาชีพ บูรณาการร่วมกับภาครัฐและเอกชนให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ 3. มีศักยภาพในการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นแบบอย่างของนักวิจัย นักวิชาการ และวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ที่พัฒนาปรับปรุงตนเองอย่างต่อเนื่องด้วยกรอบคิดแบบเติบโตโดยยึดหลักจรรยาบรรณวิชาชีพอย่างเคร่งครัด 4. ปฏิบัติตนตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้งมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ	เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร																																				
โครงสร้างหลักสูตร หลักสูตรระดับปริญญาเอก แผน. 2.1 <table border="1"> <tr> <td>หมวดวิชาบังคับ</td><td>9</td><td>หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>หมวดวิชาเลือก</td><td>6</td><td>หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>ดุษฎีนิพนธ์</td><td>36</td><td>หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</td><td>51</td><td>หน่วยกิต</td></tr> </table>	หมวดวิชาบังคับ	9	หน่วยกิต	หมวดวิชาเลือก	6	หน่วยกิต	ดุษฎีนิพนธ์	36	หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	51	หน่วยกิต	โครงสร้างหลักสูตร หลักสูตรระดับปริญญาเอก แผน. 1.1 <table border="1"> <tr> <td>หมวดวิชาบังคับ</td><td>-</td><td>หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>หมวดวิชาเลือก</td><td>-</td><td>หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>ดุษฎีนิพนธ์</td><td>51</td><td>หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</td><td>51</td><td>หน่วยกิต</td></tr> </table> หลักสูตรระดับปริญญาเอก แผน. 2.1 <table border="1"> <tr> <td>หมวดวิชาบังคับ</td><td>9</td><td>หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>หมวดวิชาเลือก</td><td>6</td><td>หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>วิทยานิพนธ์</td><td>36</td><td>หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</td><td>51</td><td>หน่วยกิต</td></tr> </table>	หมวดวิชาบังคับ	-	หน่วยกิต	หมวดวิชาเลือก	-	หน่วยกิต	ดุษฎีนิพนธ์	51	หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	51	หน่วยกิต	หมวดวิชาบังคับ	9	หน่วยกิต	หมวดวิชาเลือก	6	หน่วยกิต	วิทยานิพนธ์	36	หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	51	หน่วยกิต	เพิ่มแผนการเรียน 1.1 เพื่อเป็นทางเลือกให้ผู้เรียนที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญทางด้านวิจัยสามารถเข้าศึกษาต่อได้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชาในหลักสูตร
หมวดวิชาบังคับ	9	หน่วยกิต																																				
หมวดวิชาเลือก	6	หน่วยกิต																																				
ดุษฎีนิพนธ์	36	หน่วยกิต																																				
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	51	หน่วยกิต																																				
หมวดวิชาบังคับ	-	หน่วยกิต																																				
หมวดวิชาเลือก	-	หน่วยกิต																																				
ดุษฎีนิพนธ์	51	หน่วยกิต																																				
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	51	หน่วยกิต																																				
หมวดวิชาบังคับ	9	หน่วยกิต																																				
หมวดวิชาเลือก	6	หน่วยกิต																																				
วิทยานิพนธ์	36	หน่วยกิต																																				
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	51	หน่วยกิต																																				

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	สิ่งที่ปรับปรุง และเหตุผลในการปรับปรุง																																							
จำนวนรายวิชาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา	รายวิชาที่มีการตัดออก/เพิ่มเข้ามาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา																																								
1. หมวดวิชาบังคับ แผน 1.1 -ไม่มี- แผน 2.1 จำนวน..3..รายวิชา หน่วยกิต รวม 9.หน่วยกิต <table border="1"> <thead> <tr> <th>รหัสวิชา</th><th>ชื่อวิชา</th><th>หน่วยกิต</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HE6011101</td><td>ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6011102</td><td>การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6011103</td><td>สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์</td><td>3(0-6-6)</td></tr> </tbody> </table>	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	HE6011101	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)	HE6011102	การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล	3(3-0-9)	HE6011103	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3(0-6-6)	1. หมวดวิชาบังคับ แผน 1.1 <table border="1"> <thead> <tr> <th>รหัสวิชา</th><th>ชื่อวิชา</th><th>หน่วยกิต</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HE6011103</td><td>สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1</td><td>0(2-0-6)</td></tr> <tr> <td>HE6011204</td><td>สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2</td><td>0(2-0-6)</td></tr> </tbody> </table> แผน 2.1 จำนวน..3..รายวิชา หน่วยกิตรวม..9.หน่วยกิต มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน..2...รายวิชา <table border="1"> <thead> <tr> <th>รหัสวิชา</th><th>ชื่อวิชา</th><th>หน่วยกิต</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HE6011101</td><td>ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6011102</td><td>การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล</td><td>3(3-0-9)</td></tr> </tbody> </table> เพิ่มเข้ามาในกลุ่มวิชาจำนวน..2..รายวิชา <table border="1"> <thead> <tr> <th>รหัสวิชา</th><th>ชื่อวิชา</th><th>หน่วยกิต</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HE6011101</td><td>สถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6011102</td><td>การวิจัยแบบผสมผสานทางคหกรรมศาสตร์</td><td>3(3-0-9)</td></tr> </tbody> </table>	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	HE6011103	สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1	0(2-0-6)	HE6011204	สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2	0(2-0-6)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	HE6011101	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)	HE6011102	การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล	3(3-0-9)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	HE6011101	สถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)	HE6011102	การวิจัยแบบผสมผสานทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)	ปรับรายวิชาให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต																																							
HE6011101	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)																																							
HE6011102	การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล	3(3-0-9)																																							
HE6011103	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3(0-6-6)																																							
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต																																							
HE6011103	สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1	0(2-0-6)																																							
HE6011204	สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2	0(2-0-6)																																							
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต																																							
HE6011101	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)																																							
HE6011102	การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล	3(3-0-9)																																							
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต																																							
HE6011101	สถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)																																							
HE6011102	การวิจัยแบบผสมผสานทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)																																							

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	สิ่งที่ปรับปรุง และเหตุผลในการปรับปรุง																																																																								
2. หมวดวิชาเลือก จำนวน...2..รายวิชา หน่วยกิตรวม. 6 หน่วยกิต <table border="1"> <thead> <tr> <th>รหัสวิชา</th><th>ชื่อวิชา</th><th>หน่วยกิต</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HE6012101</td><td>การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6012102</td><td>วิทยาศาสตร์ในการสร้างสรรค์งานอาหาร</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6012103</td><td>การจัดการบริการในธุรกิจอาหาร</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6012104</td><td>การจัดการอุตสาหกรรมบริการ</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6012105</td><td>ประเด็นคัตสรรทางคหกรรมศาสตร์</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6013101</td><td>วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6013102</td><td>นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ชิ้นสูงทางคหกรรมศาสตร์</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6013103</td><td>การจัดการสังคมและเศรษฐกิจฐานความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6013104</td><td>วัฒนธรรมสร้างสรรค์กับการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6013105</td><td>คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6014101</td><td>นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6014102</td><td>การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6014103</td><td>การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอสำหรับผู้สูงอายุ</td><td>3(3-0-9)</td></tr> </tbody> </table>	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	HE6012101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	3(3-0-9)	HE6012102	วิทยาศาสตร์ในการสร้างสรรค์งานอาหาร	3(3-0-9)	HE6012103	การจัดการบริการในธุรกิจอาหาร	3(3-0-9)	HE6012104	การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-9)	HE6012105	ประเด็นคัตสรรทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)	HE6013101	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	3(3-0-9)	HE6013102	นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ชิ้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)	HE6013103	การจัดการสังคมและเศรษฐกิจฐานความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)	HE6013104	วัฒนธรรมสร้างสรรค์กับการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)	HE6013105	คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย	3(3-0-9)	HE6014101	นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-9)	HE6014102	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง	3(3-0-9)	HE6014103	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอสำหรับผู้สูงอายุ	3(3-0-9)	2. หมวดวิชาเลือก จำนวน..2..รายวิชา หน่วยกิตรวม.6...หน่วยกิต มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน...5..รายวิชา <table border="1"> <thead> <tr> <th>รหัสวิชา</th><th>ชื่อวิชา</th><th>หน่วยกิต</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HE6012102</td><td>วิทยาศาสตร์ในการสร้างสรรค์งานอาหาร</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6012103</td><td>การจัดการบริการในธุรกิจอาหาร</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6013101</td><td>วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6013105</td><td>คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6014103</td><td>การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอสำหรับผู้สูงอายุ</td><td>3(3-0-9)</td></tr> </tbody> </table> เพิ่มเข้ามาในกลุ่มวิชาจำนวน...3..รายวิชา <table border="1"> <thead> <tr> <th>รหัสวิชา</th><th>ชื่อวิชา</th><th>หน่วยกิต</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HE6012101</td><td>การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6012104</td><td>วิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์งานอาหาร</td><td>3(3-0-9)</td></tr> <tr> <td>HE6012109</td><td>การจัดการคหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย</td><td>3(3-0-9)</td></tr> </tbody> </table>	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	HE6012102	วิทยาศาสตร์ในการสร้างสรรค์งานอาหาร	3(3-0-9)	HE6012103	การจัดการบริการในธุรกิจอาหาร	3(3-0-9)	HE6013101	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	3(3-0-9)	HE6013105	คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย	3(3-0-9)	HE6014103	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอสำหรับผู้สูงอายุ	3(3-0-9)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	HE6012101	การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล	3(3-0-9)	HE6012104	วิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์งานอาหาร	3(3-0-9)	HE6012109	การจัดการคหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย	3(3-0-9)	ปรับรายวิชาให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตรและ ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต																																																																								
HE6012101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	3(3-0-9)																																																																								
HE6012102	วิทยาศาสตร์ในการสร้างสรรค์งานอาหาร	3(3-0-9)																																																																								
HE6012103	การจัดการบริการในธุรกิจอาหาร	3(3-0-9)																																																																								
HE6012104	การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-9)																																																																								
HE6012105	ประเด็นคัตสรรทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)																																																																								
HE6013101	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	3(3-0-9)																																																																								
HE6013102	นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ชิ้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)																																																																								
HE6013103	การจัดการสังคมและเศรษฐกิจฐานความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)																																																																								
HE6013104	วัฒนธรรมสร้างสรรค์กับการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-9)																																																																								
HE6013105	คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย	3(3-0-9)																																																																								
HE6014101	นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-9)																																																																								
HE6014102	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง	3(3-0-9)																																																																								
HE6014103	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอสำหรับผู้สูงอายุ	3(3-0-9)																																																																								
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต																																																																								
HE6012102	วิทยาศาสตร์ในการสร้างสรรค์งานอาหาร	3(3-0-9)																																																																								
HE6012103	การจัดการบริการในธุรกิจอาหาร	3(3-0-9)																																																																								
HE6013101	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	3(3-0-9)																																																																								
HE6013105	คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย	3(3-0-9)																																																																								
HE6014103	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอสำหรับผู้สูงอายุ	3(3-0-9)																																																																								
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต																																																																								
HE6012101	การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล	3(3-0-9)																																																																								
HE6012104	วิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์งานอาหาร	3(3-0-9)																																																																								
HE6012109	การจัดการคหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย	3(3-0-9)																																																																								
3. คุชฎินิพนธ์ แผน 2.1 จำนวน 1 รายวิชา หน่วยกิตรวม 36 หน่วยกิต	3. คุชฎินิพนธ์ มีการเปลี่ยนแปลงโดยแยกเป็น 2 แผน ดังนี้ แผน 1.1 จำนวน 1 รายวิชา หน่วยกิตรวม 51 หน่วยกิต แผน 2.1 จำนวน 1 รายวิชา หน่วยกิตรวม 36 หน่วยกิต	เพิ่มแผนการเรียน 1.1 เพื่อเป็นทางเลือกให้ผู้เรียนที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญทางด้านวิจัยสามารถเข้าศึกษาต่อได้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชาในหลักสูตร																																																																								

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	สิ่งที่ปรับปรุง และเหตุผลในการปรับปรุง
รายวิชาที่มีการเปลี่ยนชื่อ/ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา		
1. หมวดวิชาบังคับ HE6011103 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(0-6-6) การศึกษาค้นคว้า การนำเสนอ และอภิปรายหัวข้อทางคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย และน่าสนใจ 2. หมวดวิชาเลือก HE6013102 นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ชั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-9) การจัดการกระบวนการความคิด การเปลี่ยนแปลงของระบบความคิด และสร้างแนวคิดใหม่ การสร้างสรรค์ศิลปะและออกแบบในบริบทของความหลากหลายทางวัฒนธรรม การประยุกต์เทคโนโลยีและการวิจัยในรูปแบบสหวิทยาการเพื่องานคหกรรมศาสตร์ HE6012105 ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-9) หัวข้อที่น่าสนใจ หัวข้อพิเศษ รวมทั้งการพัฒนางานอาหารและผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมและงานด้านคหกรรมศาสตร์	1. หมวดวิชาบังคับ HE6011205 สัมมนาวิชาการและวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-9) การศึกษาค้นคว้าหัวข้อที่ทันสมัยและน่าสนใจด้านคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์และเรียบเรียงข้อมูลเพื่อการนำเสนอ การเขียนรายงานทางวิชาการ ทักษะในการนำเสนอผลงาน และการอภิปรายทางวิชาการในรูปแบบการ 2. หมวดวิชาเลือก HE6012102 นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ชั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-9) การจัดการกระบวนการความคิด การเปลี่ยนแปลงของระบบความคิดและสร้างแนวคิดใหม่ การสร้างสรรค์ศิลปะและออกแบบในบริบทของความหลากหลายทางวัฒนธรรม ปัญญาประดิษฐ์ในงานคหกรรมศาสตร์ และการประยุกต์เทคโนโลยีและการวิจัยในรูปแบบสหวิทยาการเพื่องานคหกรรมศาสตร์ HE6012106 ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-9) ประเด็นปัญหาที่น่าสนใจและทันสมัย หัวข้อพิเศษด้านนวัตกรรมและการพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ สิ่งทอและแฟชั่น ศิลปประดิษฐ์และงานหัตถศิลป์ พัฒนาการครอบครัว คหกรรมศาสตร์ศึกษา และคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	สิ่งที่ปรับปรุง และเหตุผลในการปรับปรุง
รายวิชาใหม่ในหลักสูตร		
	1. หมวดวิชาบังคับ – แผน 1.1 HE6011103 สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1 0(2-0-6) การศึกษาค้นคว้า การนำเสนอ และอภิปรายหัวข้อทางคหกรรมศาสตร์ ที่ทันสมัยและน่าสนใจ HE6011204 สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2 0(2-0-6) การศึกษาค้นคว้า การนำเสนอ และอภิปรายหัวข้อทางคหกรรมศาสตร์ ที่ทันสมัยและน่าสนใจ แผน 2.1 HE6011101 สถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับ งานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-9) การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติสำหรับการวิจัย ด้านคหกรรมศาสตร์ ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ หลักการและการประยุกต์ใช้ สถิติวิเคราะห์ตัวแปรพหุนาม การวิเคราะห์ความแปรปรวนขั้นสูง การวิเคราะห์การ ถดถอยขั้นสูง การวิเคราะห์เชิงจำแนก การวิเคราะห์องค์ประกอบ และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศสำหรับงานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ HE6011102 การวิจัยแบบผสมผสานทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-9) ปรัชญาเกี่ยวกับการวิจัยเชิงปริมาณและการวิจัยเชิงคุณภาพ ความหมาย คุณลักษณะ และกระบวนการของการวิจัยแบบผสมผสาน การออกแบบ การวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และแปลผล การเขียนเค้าโครงและ การเขียนรายงานการวิจัย การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ และ จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์	

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	สิ่งที่ปรับปรุง และเหตุผลในการปรับปรุง
รายวิชาใหม่ในหลักสูตร (ต่อ)		
	2. หมวดวิชาเลือก แผน 2.1 HE6012101 การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรศาสตร์ดิจิทัล 3(3-0-9) การวิเคราะห์ธุรกิจเกษตรศาสตร์ในโลกดิจิทัล การตลาดดิจิทัล รูปแบบธุรกิจเกษตรศาสตร์ดิจิทัล การสร้างผู้ประกอบการและจัดตั้งธุรกิจเกษตรศาสตร์ดิจิทัล จรรยาบรรณและจิตวิญญาณของผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรศาสตร์ดิจิทัล HE6012104 วิทยาศาสตร์และภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์งานอาหาร 3(3-0-9) บทบาทของวิทยาศาสตร์ในงานอาหาร การคัดเลือกและการเตรียมวัตถุดิบในงานสร้างสรรค์ หลักการใช้วิทยาศาสตร์เพื่อประกอบอาหาร ความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์งานอาหาร ประเด็นการสร้างสรรค์งานอาหารด้วยการวิจัยในปัจจุบัน HE6012109 การจัดการเกษตรศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย 3(3-0-9) สถานการณ์ผู้สูงอายุและสังคมสูงวัยในปัจจุบัน การเตรียมความพร้อมและการจัดการความรู้ก่อนเข้าสู่สังคมสูงวัย การพัฒนาศักยภาพผู้สูงอายุด้วยงานเกษตรศาสตร์ การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อดูแลผู้สูงอายุ การจัดการองค์กรเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ	

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	สิ่งที่ปรับปรุง และเหตุผลในการปรับปรุง	
ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา แผน 1.1 -	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา แผน 1.1	เพื่อแสดงถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ชัดเจนเป็นรูปธรรม และสอดคล้องกับมาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565 เพื่อให้รายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรมีเนื้อหาที่ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตรและ ทันทต่อการเปลี่ยนแปลง	
	ปี 1		1. นักศึกษาใช้องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์และทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในการต่อยอดองค์ความรู้และติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ 2. นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม วิเคราะห์และเรียบเรียงข้อมูลจากแหล่งข้อมูลทางวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติ ได้ 3. นักศึกษาสามารถนำเสนอเชิงวิชาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4. นักศึกษาสามารถจัดทำโครงร่างคชภูณินพนธ์ได้อย่างถูกต้องตามระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ได้
	ปี 2		1. นักศึกษาสามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปและสถิติขั้นสูงในงานวิจัยได้อย่างเหมาะสม 2. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้และเชื่อมโยงองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการแก้ปัญหาในงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ที่ซับซ้อนได้อย่างเหมาะสม 3. นักศึกษาสามารถนำเสนอผลงานและวิพากษ์เชิงวิชาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4. นักศึกษาสามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมและเขียนบทความวิจัยได้อย่างถูกต้องเหมาะสมตามหลักวิชาการ
	ปี 3		1. นักศึกษาสามารถจัดทำคชภูณินพนธ์ได้อย่างถูกต้องสมบูรณ์ 2. นักศึกษาได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัยในวารสารระดับชาติ หรือนานาชาติที่เป็นที่ยอมรับในวงวิชาการได้ 3. นักศึกษาสามารถปฏิบัติตนบนพื้นฐานจรรยาบรรณของนักวิชาการและนักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ได้ 4. นักศึกษาแสดงออกถึงความรักชอบต่อนตนเอง สังคม และมีความซื่อสัตย์สุจริตทางวิชาการ 5. นักศึกษาแสดงออกถึงความรู้และมีการออกแบบเติบโตในการพัฒนาด้านวิชาการตนเอง

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563 (เดิม)		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		สิ่งที่ปรับปรุง และเหตุผลในการปรับปรุง
ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา แผน 2.1		ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา แผน 2.1		เพื่อแสดงถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ชัดเจนเป็นรูปธรรม และสอดคล้องกับมาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565 เพื่อให้รายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรมีเนื้อหาที่ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร และ ทันต่อการเปลี่ยนแปลง
ปี 1	1. มีทักษะด้านการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ขั้นสูง 2. มีความรู้และเข้าใจในเนื้อหาสาระหลัก ภูมิปัญญา องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์อย่างถ่องแท้ และกว้างขวาง 3. มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์และสามารถติดตามความก้าวหน้าเพื่อพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง	ปี 1	1. นักศึกษามีความรู้และเข้าใจในเนื้อหาสาระ องค์ความรู้ด้าน คหกรรมศาสตร์อย่างถ่องแท้และลึกซึ้ง 2. นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวมและเรียบเรียงข้อมูลจากแหล่งข้อมูลทางวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติ ได้ 3. นักศึกษาสามารถเลือกใช้โปรแกรมสำเร็จรูปและสถิติทางการวิจัยขั้นสูงได้ 4. นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์ และนำเสนอเชิงวิชาการในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ 5. นักศึกษาสามารถวางแผนกระบวนการ ออกแบบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์แบบผสมผสานได้อย่างถูกต้อง	
ปี 2	1. สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์ และนำเสนอเชิงวิชาการในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ 2. สามารถประยุกต์องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม และมีความคิดริเริ่มอย่างสร้างสรรค์	ปี 2	1. นักศึกษาสามารถสังเคราะห์และเรียบเรียงข้อมูลที่ได้จากการสืบค้นอย่างมีประสิทธิภาพ 2. นักศึกษามีความรู้ความเชี่ยวชาญในเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์และสามารถติดตามความก้าวหน้าเพื่อพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง 3. นักศึกษาสามารถสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ที่เหมาะสมและนำเสนอเชิงวิชาการในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ 4. นักศึกษาสามารถจัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้อย่างถูกต้อง	
ปี 3	1. สามารถพัฒนานวัตกรรม งานวิจัย หรือ สร้างองค์ความรู้ใหม่ที่แสดงให้เห็นถึงความเข้าใจอย่างถ่องแท้และลึกซึ้งในศาสตร์ที่เป็นแก่นในเชิงวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ 2. สามารถบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ในการแก้ไขปัญหาหรือการพัฒนาตนเอง หน่วยงาน หรือสังคมได้ 3. สามารถให้คำปรึกษา และแก้ปัญหาทางคหกรรมศาสตร์ และมีความยืดหยุ่นในการจัดการปัญหาในบริบทที่เหมาะสมทันต่อสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง	ปี 3	1. นักศึกษาสามารถจัดทำวิทยานิพนธ์ได้อย่างถูกต้องสมบูรณ์ 2. นักศึกษาสามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรมเพื่อเขียนบทความวิจัยได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมตามหลักวิชาการ 3. นักศึกษาได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัยในวารสารระดับชาติ หรือนานาชาติที่เป็นที่ยอมรับในวงวิชาการได้ 4. นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานบนพื้นฐานจรรยาบรรณของนักวิชาการและนักวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ได้ 5. นักศึกษาแสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อนตนเอง สังคม และ มีความซื่อสัตย์สุจริตทางวิชาการ 6. นักศึกษาแสดงออกถึงความใฝ่รู้และมีกรอบคิดแบบเติบโตในการพัฒนาด้านวิชาการตนเอง	

ภาคผนวก จ

ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง วิธีการและเกณฑ์มาตรฐานความรู้
ภาษาต่างประเทศของนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท



ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เรื่อง วิธีการและเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาต่างประเทศ
ของนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท

ตามที่มีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นควรปรับแก้เกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาต่างประเทศสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท เพื่อประโยชน์ในการรับนักศึกษาและการจัดการเรียนการสอน และเพื่อให้สอดคล้องตามที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมได้กำหนดไว้

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๕ และข้อ ๓๐ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๐ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๖ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จึงกำหนดวิธีการและเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาต่างประเทศของนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท ไว้ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้ภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท

ข้อ ๒ กำหนดให้ผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาเอก จะต้องมีผลคะแนนการสอบภาษาอังกฤษ อย่างใดอย่างหนึ่งเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของคุณสมบัติผู้เข้าศึกษาและคุณสมบัติ การสำเร็จการศึกษา และมีอายุไม่เกิน ๒ ปี นับจากวันประกาศผลการสอบ จนถึงวันที่ยื่นผลคะแนนการสอบ ต่อมหาวิทยาลัย ดังนี้

เงื่อนไขการเข้าศึกษา ตามผลคะแนนการสอบภาษาอังกฤษ	เกณฑ์ผลคะแนนการสอบภาษาอังกฤษ (ระดับปริญญาเอก)			
	RMUTP English Proficiency Test	TOEFL แบบ PBT หรือแบบ ITP	TOEFL แบบ iBT	IELTS
(๑) เข้าศึกษาได้ โดยไม่มีเงื่อนไข	ไม่ต่ำกว่า ๘๐ จากคะแนนเต็ม ๑๒๐	ไม่ต่ำกว่า ๔๕๐	ไม่ต่ำกว่า ๖๐	ไม่ต่ำกว่า ๕.๐
(๒) เข้าศึกษาได้ โดยมีเงื่อนไข แบบ ๑: ให้เลือกดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่ง ก่อนขอสอบวัดคุณสมบัติ ดังนี้ ๒.๑ ลงทะเบียนเรียนและสอบผ่าน ในรายวิชาภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา ๑ ๒.๒ ยื่นผลคะแนนการสอบใหม่ ตามเกณฑ์ที่ระบุในเงื่อนไขการเข้าศึกษาแบบเข้าศึกษาได้ โดยไม่มีเงื่อนไข	๗๐ - ๗๙ จากคะแนนเต็ม ๑๒๐	๔๒๕ - ๔๔๙	๕๐ - ๕๙	๔.๕

/เงื่อนไขการเข้าศึกษา....

เงื่อนไขการเข้าศึกษา ตามผลคะแนนการสอบภาษาอังกฤษ	เกณฑ์ผลคะแนนการสอบภาษาอังกฤษ (ระดับปริญญาเอก)			
	RMUTP English Proficiency Test	TOEFL แบบ PBT หรือแบบ ITP	TOEFL แบบ iBT	IELTS
(๓) เข้าศึกษาได้ โดยมีเงื่อนไข แบบ ๒ : ให้เลือกดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่ง ก่อนขอสอบวัดคุณสมบัติ ดังนี้ ๓.๑ ลงทะเบียนเรียนและสอบผ่าน ในรายวิชาภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา ๑ และภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา ๒ ๓.๒ ยื่นผลคะแนนการสอบใหม่ ตามเกณฑ์ที่ระบุในเงื่อนไขการเข้าศึกษาแบบเข้าศึกษาได้ โดยไม่มีเงื่อนไข	๔๐ – ๖๔ จากคะแนนเต็ม ๑๒๐	๓๕๐ – ๔๒๔	๒๐ – ๔๔	๒.๐

ข้อ ๓ หลักสูตรปริญญาเอกหลักสูตรใดกำหนดเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษสำหรับผู้เข้าศึกษาสูงกว่าเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ใช้เกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษที่หลักสูตรนั้นกำหนด

ข้อ ๔ กำหนดให้นักศึกษาระดับปริญญาโท จะต้องเลือกดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่ง โดยให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของคุณสมบัติการสำเร็จการศึกษา ดังนี้

๔.๑ ยื่นผลคะแนนการสอบภาษาอังกฤษอย่างใดอย่างหนึ่ง โดยผลคะแนนการสอบนั้นต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด และมีอายุไม่เกิน ๒ ปี นับจากวันประกาศผลการสอบ จนถึงวันที่ยื่นผลคะแนนการสอบต่อมหาวิทยาลัย ดังนี้

เกณฑ์ผลคะแนนการสอบภาษาอังกฤษ (ระดับปริญญาโท)			
RMUTP English Proficiency Test	TOEFL แบบ PBT หรือแบบ ITP	TOEFL แบบ iBT	IELTS
ไม่ต่ำกว่า ๗๐ จากคะแนนเต็ม ๑๒๐	ไม่ต่ำกว่า ๔๐๐	ไม่ต่ำกว่า ๔๐	ไม่ต่ำกว่า ๔.๐

๔.๒ ลงทะเบียนเรียนและสอบผ่าน ในรายวิชาภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา ๑ โดยไม่นับหน่วยกิต

ข้อ ๕ รายวิชาภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา จะจัดการเรียนการสอนโดยสถาบันภาษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโทที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก จ

ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
และอาจารย์ประจำหลักสูตร

**ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร**

ชื่อ-สกุล	นางน้อมจิตต์ สุธิบุตร			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	พ.ศ. 2559
	วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	พ.ศ. 2544
	วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	พ.ศ. 2541
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1. HE6011205 สัมมนาวิชาการและวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2. HE6012106 ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. โครงการพัฒนาและบริหารหลักสูตรตามแนวทาง Outcome Based Education : OBE มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 26 - 27 สิงหาคม 2567 2. ร่วมโครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 1-2 พฤษภาคม 2567 3. ผ่านการอบรมโครงการเตรียมความพร้อมสู่การพัฒนาหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ 2565 และการประกันคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์ AUN-QA มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 4-5 เมษายน 2567 4. ผ่านการอบรมความสำคัญของจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ หลักสูตร Social science research และ Biomedical science research มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 12 มีนาคม 2567 5. ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับกรด(หลักสูตรรวม)สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และ สถาบันอาหาร, วันที่ 24-28 เมษายน 2566			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 8264 อีเมล : nomjit.s@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตและหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561 – ปัจจุบัน หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2547 - 2561 อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร			

**ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร**

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. ชลิตดา ยิ้มเอื้อน และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. 2567. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเส้นหั่นจันทน์เพื่อสุขภาพ. <i>วารสารการอาชีวศึกษาภาคกลาง</i>, 8(1), 85-92. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. ธนวิทย์ ลายิ้ม, ธนภพ โสตรโยม, ชญาภัทร กี่อารีโย และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2024). การพัฒนาคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ กลุ่มจังหวัดภาคกลาง. <i>Journal of Education and Innovation</i>, 26(4), 214-227. (ต.ค.-ธ.ค.) 3. จรรยา คงแก้ว, พิศมัย กรุดพิศมัย และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมข้าวชั้นหวาน จากข้าวไร้ดอกข้าฟ้งงา. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i>, 18(1), 172-185. (ม.ค.-มิ.ย.) 4. จิตติกร สงจันทร์, ชญาภัทร กี่อารีโย และน้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2567). การพัฒนา ผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดเสริมโปรตีนจากตัวด้วงต้นสาคุ. <i>วารสารพัฒนเทคนิคศึกษา</i>, 37(132), 130-140. (มิ.ย.-ธ.ค.) 5. กฤตเมธ รongรัตน์, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, เขาวลิต อุปฐาก และ ปรัชญ์ ทับใบแย้ม. (2567). การใช้แบ่งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในแผ่นแป้งตอร์ติยาสำเร็จรูปแช่แข็ง. <i>วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี</i>, 18(1), 27-38. (ม.ค.-เม.ย.) 6. ธนวิทย์ ลายิ้ม, น้อมจิตต์ สุธิบุตร และธนภพ โสตรโยม. (2567). ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง. <i>กระแสวัฒนธรรม</i>, 25(48), 58-71.(ต.ค.) 7. เปรมระพี อูยมาวีรหิรัญ, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, คณารัตน์ นิยมญาติ, และ อินทร เกตุแก้ว. (2567). การพัฒนาขนมเกลือกจากแป้งข้าวไร้เบอร์รี่. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i>, 67(1), 139-148. (ม.ค.-มิ.ย.) 6. นราธร สัตย์ชื่อ และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร (2566). ผลิตภัณฑ์เลียนแบบจากน้านมกระจับ . <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i>, 17(2), 103 -114. (ก.ค-ธ.ค.) 7. เปรมระพี อูยมาวีรหิรัญ, ชญาภัทร กี่อารีโย, ธนภพ โสตรโยม และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2566). การวิเคราะห์องค์ประกอบปัจจัยการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปและ ผลิตภัณฑ์อาหารภาคกลางตอนล่าง. <i>วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร</i>. 11(7), 2657- 26717. 8. เปรมระพี อูยมาวีรหิรัญ, ชญาภัทร กี่อารีโย, ธนภพ โสตรโยม และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2566). การปรับตัวในยุคชีวิตวิถีถัดไปของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มการแปรรูป และผลิตภัณฑ์อาหารในเขตภาคกลางตอนล่าง กลุ่ม 2. <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา</i>, 6(2), 128-142. (ก.ค.-ธ.ค.). 9. ปรดา เหลืองอ่อน และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งมะพร้าวผสมแป้งกล้วย. <i>วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี</i>, 17(1), 1-16. (ม.ค.-เม.ย.)

**ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร**

ชื่อ-สกุล	นางชญากัณฑ์ กีอาริโอ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	บธ.ด.	การพัฒนารัฐกิจอุตสาหกรรม และทรัพยากรมนุษย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ	พ.ศ. 2558
	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2536
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	พ.ศ. 2528
รายวิชาที่สอนใน หลักสูตร	1. HE6011103 สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1 2. HE6011204 สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2 3 HE6011205 สัมมนาวิชาการและวิจัยทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้าน คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร, วันที่ 1-2 พฤษภาคม 2567 2. ผ่านการอบรมโครงการเตรียมความพร้อมสู่การพัฒนาหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับอุดมศึกษา พ.ศ 2565 และการประกันคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์ AUN-QA มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 4-5 เมษายน 2567			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 8131 อีเมล : chayapat.s@rmutp.ac.th , chayapat2009@hotmail.com			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	18 มิถุนายน 2563 - ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต และ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) พ.ศ.2561 - 17 มิถุนายน 2563 ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายการคลังและทรัพย์สิน มทร.พระนคร พ.ศ. 2553 - 2561 คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร พ.ศ. 2556 - 2563 ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2549 รักษาการแทนรองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน วิทยาเขตโชนติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2543 หัวหน้าแผนกแผนงานและงบประมาณ ฝ่ายวางแผนและ พัฒนาวิทยาเขตโชนติเวช สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล			

**ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร**

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. ชนิตชญาณันท์ รัตนบุญทอง และ ชญาภัทร กี่อารีโย. (2567). แนวทางการพัฒนากิจการเสริมหลักสูตรในการสร้างภาวะผู้นำเชิงสร้างสรรค์ สำหรับนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารการอาชีวศึกษาภาคกลาง</i>, 8(1), 93-103. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. เกชา ลาวงษา, สุชีรา ผ่องใส, ชญาภัทร กี่อารีโย, สาคร ชลสาคร และ จรัสพิมพ์ วังเย็น. (2567). การพัฒนาเส้นด้ายผสมระหว่างเส้นใยไหมกับเส้นใยฟิลาเจน. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>, 6(1), 91-102. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, ชญาภัทร กี่อารีโย, ธนภพ ไสตรโยม และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2566). การวิเคราะห์องค์ประกอบปัจจัยการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหารภาคกลางตอนล่าง. <i>วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร.</i>, 11(7), 2657-2671. (พ.ย.-ธ.ค.) 4. เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, ชญาภัทร กี่อารีโย, ธนภพ ไสตรโยม และน้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2566). การปรับตัวในยุคชีวิตวิถีถัดไปของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มการแปรรูป และผลิตภัณฑ์อาหารในเขตภาคกลางตอนล่าง กลุ่ม 2. <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา</i>, 6(2), 128-142. (ก.ค.-ธ.ค.) 5. จตุพร บุตรครุฑ และ ชญาภัทร กี่อารีโย. (2566). แนวทางการพัฒนาธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของประกอบการในจังหวัดตรัง. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 35(127), 29-38. (ก.ค.-ก.ย.) 6. อีรภัทร บุตรครุฑ และ ชญาภัทร กี่อารีโย. (2566). การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมีอาชีพ โรงเรียนการอาหารไทย เอ็มเอสซี. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 35(127). 39-49. (ก.ค.-ก.ย.) 7. พรทิพย์ วงคำสอน และ ชญาภัทร กี่อารีโย. (2566). การเลือกเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพประเภทวิชาคหกรรมของนักเรียนวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 36(128), 84-93. (ต.ค.-ธ.ค.) 8. พัชรินทร์ ขุทะกะพันธุ์ และ ชญาภัทร กี่อารีโย. (2566). กลยุทธ์การปรับตัววิถีใหม่เพื่อความอยู่รอดในการดำเนินงานของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยในเคือสตีฟคาเฟ่แอนด์ครุยซีน. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 36(128), 127-138. (ต.ค.-ธ.ค.)

**ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร**

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย (ต่อ)	9. วิไลพรรณ วัฒนพงศ์ และ ชญาภัทร กี่อารีโย. (2566). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปรับตัวในการเลือกซื้ออาหารวิถีใหม่ของผู้สูงอายุเขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 36(128), 60-70. (ต.ค.-ธ.ค.) 10. ศุภลักษณ์ สุกุลผอม และ ชญาภัทร กี่อารีโย. (2566). ฐานวิถีใหม่ในการบริโภคอาหารของบุคลากรทางการแพทย์สายสนับสนุนวิชาชีพหลักในกรุงเทพมหานคร ช่วงสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19). <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 36(128), 105-115. (ต.ค.-ธ.ค.) 11. อนุพงษ์ ภูสีเขียว, ชญาภัทร กี่อารีโย และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2566), การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดียการปักกลายดอกไม้บนผลิตภัณฑ์เข็มกลัดติดเสื้อสุภาพสตรีสำหรับนักเรียนวิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 35 (125), 51-61. (ม.ค.-มี.ค.) 12. นิชากร วงศ์สุนพรัตน์ และ ชญาภัทร กี่อารีโย. (2566). ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมเปียะแบบดั้งเดิมของผู้บริโภคในจังหวัดชลบุรี. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 35(125), 70-80. (ม.ค.-มี.ค.) 13. อมรศรี แซ่ตัน และ ชญาภัทร กี่อารีโย. (2566). การใช้บริการร้านอาหารพื้นถิ่นของผู้บริโภคจังหวัดภูเก็ต. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 35 (125), 99-109. (ม.ค.-มี.ค.) 14. สุมิตา สุขหอม และชญาภัทร กี่อารีโย. (2566). แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 35(125) 133-144.(ม.ค.-มี.ค.) 15. รุ่งนภา สนพะเนาว์ และ ชญาภัทร กี่อารีโย. (2565). แนวทางการพัฒนารัฐกิจให้มีโคราชของผู้ประกอบการขนาดย่อมในจังหวัดนครราชสีมา. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>. 35(124), 82-91. (ต.ค.-ธ.ค.) 16. ศุภสรณ์ จวงเจิม และ ชญาภัทร กี่อารีโย. (2565). การตัดสินใจเลือกซื้อผ้าจากไท-ยวนของนักท่องเที่ยวในจังหวัดราชบุรี. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>. 35(124), 92-101. (ต.ค.-ธ.ค.) 17. Theeramongkol, P., Kee-Ariyo, C., Soteyome, T., & Mongkhlorattanasit, R. (2023). Knowledge Management in Local Wisdom of Mor Hom Natural Dyed. <i>Journal of Education and Learning</i>, 12(5), 42-51. <i>Journal of Education and Learning</i>, 12 (5), 42-51. (June)

**ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร**

ชื่อ-สกุล	นายธนภพ โสตรโยม		
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน ปี
	Ph.D.	Food Science and Engineering	South China University of Technology ค.ศ. 2016
	ศ.ม.	เศรษฐศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2550
	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการอาหาร	สถาบันราชภัฏพระนคร พ.ศ. 2545
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1. HE6011101 สถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2. HE6012101 การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล		
การฝึกอบรม	1. โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 1-2 พฤษภาคม 2567 2. ผ่านการอบรมโครงการเตรียมความพร้อมสู่การพัฒนาหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ 2565 และการประกันคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์ AUN-QA มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 4-5 เมษายน 2567 3. ผู้ประเมินภายนอกหน่วยงาน สำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (องค์การมหาชน) จังหวัดกรุงเทพฯ, 18 มกราคม 2564 4. แนวทางการประเมินคุณภาพภายนอก ภายใต้สถานการณ์ COVID- 19 สำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (องค์การมหาชน), 5 มีนาคม 2564		
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 5555 อีเมล : thanapop.s@rmutp.ac.th		
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2565 - ปัจจุบัน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2561 - 2565 ผู้ช่วยคณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2550 - อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2545 - 2546 เจ้าหน้าที่ควบคุมการผลิต บริษัท ยู เอ็ม ไทร์ดอกเตอร์ สวีท จำกัด		

**ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร**

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. ชนัญวัฒน์ ศิริเอียวพิกุล และ ธนภพ โสตรโยม. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เทียมจากถั่วเสริมรากบัว. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 36(129), 160-170. (ม.ค.-มี.ค.) 2. ฉวีวรรณ เสวกฉิม และ ธนภพ โสตรโยม. (2567). ปัจจัยการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อปริญญาตรีของนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารการอาชีวศึกษาภาคกลาง</i>, 8(1), 123-133. (ม.ค.-มี.ย.) 3. พชรพงษ์ โพธิ์น้อย และ ธนภพ โสตรโยม. (2567). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจเลือกเรียนต่อระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 36(129), 107-116. (ม.ค.-มี.ค.) 4. เปรมระพี อูมมาวีรหิรัญ, ชญาภัทร กี่อารโย, ธนภพ โสตรโยม และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2566). การวิเคราะห์องค์ประกอบปัจจัยการดำเนินงานวิสาหกิจ ชุมชนกลุ่มแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหารภาคกลางตอนล่าง. <i>วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร</i>, 11(7), 2657-2671. (ก.ค.) 5. เปรมระพี อูมมาวีรหิรัญ, ชญาภัทร กี่อารโย, ธนภพ โสตรโยม และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2566). การปรับตัวในยุคชีวิตวิถีถัดไปของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มการแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหารในเขตภาคกลางตอนล่าง กลุ่ม 2. <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา</i>, 6(2), 128-142. (ก.ค.-ธ.ค.) 6. จุฑามาศ ทองคำ และ ธนภพ โสตรโยม. (2566). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 36(128), 94-104. (ต.ค.-ธ.ค.) 7. พงศ์กรณ์ ไกรวิจิตร และ ธนภพ โสตรโยม. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คาราเมลสตาร์ดจากน้ำมันควายพันธุ์มูร่าห์. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>, 34(122), 128-137. (เม.ย.-มิ.ย.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย (ต่อ)	8. Xu, Z., Li, Y., Liu, Z., Soteyome, T., Li, X., & Liu, J. (2024). Current knowledge on cryogenic microorganisms and food safety in refrigerators. <i>Trends in Food Science & Technology</i>, 146, 104382. (April) 9. Qin, Y., Jiang, K., Song, J., Yu, H., Zhu, J., Tang, Z., Soteyome, T., & Charles B. (2024). Effect of roselle and purple rice powder on baking quality and aroma characteristic of bread. <i>LWT</i>, 199, 116134. (May) 10. Wang, S., Qin, Y., Liu, Y., Liu, G., Cheng, G., & Soteyome, T. (2024). Controlling release of astaxanthin in β-sitosterol oleogel-based emulsions via different self-assembled mechanisms and composition of the oleogelators. <i>Food Research International</i>, 186, 114350. (June) 11. Lin, Q., Sheng, M., Tian, Y., Li, B., Kang, Z., Yang, Y., ... & Tan, Y. (2024). Antibiofilm activity and synergistic effects of DNase I and Lysostaphin against <i>Staphylococcus aureus</i> biofilms. <i>Food Quality and Safety</i>, 8 fya024. (April) 12. Soteyome, T., & Thedkwanchai, S. (2024). Encapsulation of aromatic coconut water with sodium alginate and calcium chloride. <i>Caspian Journal of Environmental Sciences</i>, 22(1), 221-238. (January) 13. Theeramongkol, P., Kee-Ariyo, C., Soteyome, T., & Mongkhorrattanasit, R. (2023). Knowledge Management in Local Wisdom of Mor Horn Natural Dyed. <i>Journal of Education and Learning</i>, 12(5), 42-51. (June) 14. Soteyome, T & Sakulyunyongsuk, N. (2023). The process of cooking to reduce sugar from jasmine rice. <i>Caspian Journal of Environmental Sciences.</i>, 21(4), 989-996. (October) 15. Liu, J., Huang, T., Soteyome, T., Miao, J., Yu, G., Chen, D., ... & Xu, Z. (2023). Antimicrobial resistance, SCC mec, virulence and genotypes of MRSA in Southern China for 7 Years: Filling the gap of molecular epidemiology. <i>Antibiotics</i>, 12(2), 368. (February)

ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย (ต่อ)	16. Liu, J., Huang, T., Mao, Y., Soteyome, T., Liu, G., Seneviratne, G., ... & Xu, Z. (2023). Development and application of multiple polymerase spiral reaction (PSR) assays for rapid detection of methicillin resistant <i>Staphylococcus aureus</i> and toxins from rice and flour products. <i>LWT</i>, 173, 114287. (January) 17. Liu, J., Huang, T. Y., Liu, G., Ye, Y., Soteyome, T., Seneviratne, G., ... & Kjellerup, B. V. (2022). Microbial interaction between <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> and <i>Saccharomyces cerevisiae</i>: Transcriptome level mechanism of cell-cell antagonism. <i>Microbiology Spectrum</i>, 10(5), e01433-22.(October) 18. Liu, J., Lin, X., Bai, C., Soteyome, T., Bai, X., Wang, J., ... & Kjellerup, B. V. (2022). Verification and application of a modified carbapenem inactivation method (mCIM) on <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: a potential screening methodology on carbapenemases phenotype in <i>Bacillus cereus</i>. <i>Bioengineered</i>, 13(5), 12088-12098. (May) 19. Chen, M., Huang, T., Du, M., Bai, X., Soteyome, T., Yuan, L., ... & Xu, Z. (2022). Establishment and application of a rapid visual detection method for <i>Listeria monocytogenes</i> based on polymerase spiral reaction (PSR). <i>Bioengineered</i>, 13(3), 7860-7867. (March) 20. Liu, J., Lin, X., Soteyome, T., Ye, Y., Chen, D., Yang, L., & Xu, Z. (2022). A strategy design based on antibiotic-resistance and plasmid replicons genes of clinical <i>Escherichia coli</i> strains. <i>Bioengineered</i>, 13(3), 7499-7513. (March)

**ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร**

ชื่อ-สกุล	นางสาวเปรมระพี อูยามาวิริทธิ์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	พ.ศ. 2566
	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2550
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตชิตะติเวช	พ.ศ. 2547
รายวิชาที่สอนใน หลักสูตร	1. HE4011101 ทศนมิติทางด้านคหกรรมศาสตร์ 2. HE6012109 การจัดการคหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย			
การฝึกอบรม	1. โครงการพัฒนาและบริหารหลักสูตรตามแนวทาง Outcome Based Education : OBE มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 26 - 27 สิงหาคม 2567 2. การพัฒนาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ (ออนไลน์) หลักสูตรปกป้องอาสาสมัครแนวทางปฏิบัติทาง คลินิก สำนักวิจัยแห่งชาติ (วช.) และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย, 25 ธันวาคม 2566 3. นวัตกรรมดิจิทัลสู่ความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจและอุตสาหกรรมอย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 19 ตุลาคม 2566 4. Reskill Upskill ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 6 พฤษภาคม 2566 5. การเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3 อบรมหัวข้อ "พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่าและการถ่ายภาพอาหารเพื่อ นำเสนอ" สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร, 2 พฤษภาคม 2566 6. "Education Transformation : การพลิกโฉมการศึกษา" หัวข้อ "เทรนด์การเรียนรู้ยุคใหม่ สอนออนไลน์อย่างไรให้สนุก" คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา, 28 เมษายน 2565 7. "Education Transformation : การพลิกโฉมการศึกษา" หัวข้อ "การสร้างสื่อการสอน ปฏิสัมพันธ์ด้วย Google Forms," 27 เมษายน 2565 8. "Education Transformation : การพลิกโฉมการศึกษา" หัวข้อ "การสร้างสื่อการสอน Animation ด้วยโปรแกรม Powtoon" คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา, 27 เมษายน 2565			

**ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร**

สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 8290 อีเมล : premraphi.o@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร (ถ้ามี)	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2557 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2555 - 2557 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์ พ.ศ. 2553 - 2555 อาจารย์สอนอาหารไทย โรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย หม่อมหลวงพวง ทินกร พ.ศ. 2550 - 2553 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. เปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, คณารัตน์ นิยมญาติ, และ อินทร เกตุแก้ว. 2567. การพัฒนาขนมเกลือกจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i>, 67(1), 139-148. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. เขาวลิต อุปฐาก, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ปรศินีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ, สุมภา เทิดขวัญชัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ และ วรธร ป้อมเย็น. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกรสกะเพราเสริมเห็ดหูหนูเผือก. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i>, 67(1), 91-104. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. เขาวลิต อุปฐาก, ปรศินีย์ ทับใบแย้ม, สุมภา เทิดขวัญชัย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, จิราภัทร โอทอง และ เปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเทอริยากิเสริมมันสำปะหลัง. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 17(2) 177-188. (ก.ค.-ธ.ค.) 4. เอนก ศรีฟ้า, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ เปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ. (2566). อิทธิพลของการรับชมวีรวิธานอาหารผ่านสื่อออนไลน์ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารภายใต้สถานการณ์วิกฤตโควิด-19. <i>วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร.</i>, 11(6), 2379-2391. (ก.ย.-ต.ค.)

**ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร**

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย (ต่อ)	5. อาทิตย์ สัญญากร, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ เปรมระพี อู๋มาวีร์หิรัญ. (2565). มโนทัศน์การตลาดบริการของธุรกิจคาเฟ่แนวอัตลักษณ์แบบสร้างสรรค์. <i>วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร.</i>, 10(7), 2990-2999. (พ.ย.- ธ.ค.) 6. อริส พยายาม, สิพนนท์ ขายแก้ว, อัสนะฮ์ สายวารี, กฤษณพร ตูณะโส และ เปรมระพี อู๋มาวีร์หิรัญ. (2565). ผลกระทบที่ใส่กรอกมั่งสวิตติจากัญพิชเสริมข้าวนาซิดาแฆ. <i>วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</i>, 4(2), 50-60. (ก.ค-ธ.ค)

ภาคผนวก ข

ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นางจุฑามาศ พิรพัชระ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	บธ.ด.	การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรม และทรัพยากรมนุษย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ	พ.ศ. 2561
	ค.ม.	อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	พ.ศ. 2534
	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ธุรกิจ- การโรงแรมและภัตตาคาร	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	พ.ศ. 2543
	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหาร และโภชนาการ	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	พ.ศ. 2525
รายวิชาที่สอนใน หลักสูตร	1. HE6011103 สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1 2. HE6011102 การวิจัยแบบผสมผสานทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 1-2 พฤษภาคม 2567 2. ผ่านการอบรมโครงการเตรียมความพร้อมสู่การพัฒนาหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 และการประกันคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์ AUN-QA มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 4-5 เมษายน 2567 3. การวิจัยและพัฒนา (R&D) และการพัฒนานวัตกรรมในงานวิจัยทางการศึกษา มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย ร่วมกับ หน่วยปฏิบัติการวิจัยนวัตกรรมการเรียนรู้เพื่อสังคมไทย คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 4 สิงหาคม 2564 4. จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ด้านสังคมศาสตร์ และพฤติกรรมศาสตร์ รุ่นที่ 1 มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย และสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ, 8-10 พฤษภาคม 2564 5. การวิจัยเชิงคุณภาพ: เทคนิคและตัวอย่างการเขียนรายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย, 8-9 เมษายน 2564 6. วิจัยทางสังคมศาสตร์เพื่อการจัดการประมงและทรัพยากรชายฝั่ง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย, 6 มีค-16 พค. 2564			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : - อีเมล : chutamas.p@mutp.ac.th			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2559 – 2561	กรรมการผู้จัดการ บริษัท ยูโนเด็คติวเตอร์ จำกัด
	พ.ศ. 2559 – 2561	รองประธานเจ้าหน้าที่บริหาร ยูโนเด็ค กรุ๊ป
	พ.ศ. 2558	ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	พ.ศ. 2556 – 2557	รักษาราชการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	พ.ศ. 2555 – 2556	ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	พ.ศ. 2550 – 2558	ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	พ.ศ. 2549 – 2550	ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	พ.ศ. 2544 – 2549	ผู้ช่วยผู้อำนวยการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช
	พ.ศ. 2551 – 2559	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร
	พ.ศ. 2525 - 2550	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช
ผลงานทางวิชาการ		
งานวิจัย	- ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ จุฑามาศ พีรพัชระ. (2567). สภาพการณ์และแนวโน้มสมรรถนะของช่างฝีมือแกะสลักในประเทศไทย. <i>วารสารกระแสวัฒนธรรม</i>, 25(47), 56-71. (ม.ค.-มิ.ย.) - ศศิธร ศรีทองเพ็ง และ จุฑามาศ พีรพัชระ. (2567). ภูมิปัญญาอาหารชุมชนกุฎีจีน. <i>วารสารศิลปศาสตร์ราชชมงคลสุวรรณภูมิ</i>, 6(1), 134 - 148. (ม.ค.-เม.ย.) - พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล และ จุฑามาศ พีรพัชระ. (2567). เส้นทางท่องเที่ยวสู่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนกุฎีจีน. <i>วารสารศิลปศาสตร์ราชชมงคลสุวรรณภูมิ</i>, 6(1), 179-193. (ม.ค.-เม.ย.) - ภณพรธน์ ธนภูวนต์ถักคิน, ระชานนท์ ทวีผล, จุฑามาศ พีรพัชระ และ ณนันทน์ แดงสังวาลย์. (2567). การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส. <i>วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์</i>, 26(1), 162-176. (ม.ค.-เม.ย.) - จุฑามาศ พีรพัชระ, ชนิตา ประจักษ์จิตร และ พชรนันท์ ยั่งวรวิเชียร. (2567). รูปแบบภาวะผู้นำเชิงนวัตกรรมของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร. <i>วารสารปัญญาวิวัฒน์</i>, 16(1), 114-127. (ม.ค.-เม.ย.)	

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย (ต่อ)	6. จุฑามาศ พิรพัชระ. (2566). ผู้ประกอบการนวัตกรรมกับบทบาทการสร้างสรรค์องค์กรสมัยใหม่. <i>วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร</i>, 14(2), 211 – 224. (ก.ค.-ธ.ค.) 7. จุฑามาศ พิรพัชระ. (2566). ปัจจัยความสำเร็จและคุณลักษณะผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารระดับหฺร. <i>วารสารวิชาการ มทร. สุวรรณภูมิ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)</i>, 8(2), 172 – 191. (ก.ค.-ธ.ค.) 8. จุฑามาศ พิรพัชระ, พชรนันท์ ย้งวรวิเชียร และ จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2566). ธุรกิจร้านอาหาร: สถานการณ์ปัจจุบัน มาตรฐาน และความสำเร็จ. <i>วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์</i>, 25(1), 299-313. (ม.ค.-เม.ย.) 9. จุฑามาศ พิรพัชระ, พชรนันท์ ย้งวรวิเชียร และ อินท์ธิดา หิรัญอัครวงศ์. (2565). การเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกงของชุมชนวัดไชโยวรวิหารจังหวัดอ่างทอง, <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม</i>, 16(2), 537-548. (ก.ค.-ธ.ค.) 10. จุฑามาศ พิรพัชระ, พชรนันท์ ย้งวรวิเชียร, ชนิดา ประจักษ์จิตร และ จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2565). แนวทางการจัดอบรม วิชาชีพด้านอาหารสำหรับผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ จังหวัดเพชรบุรี. <i>วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร.</i>, 10(2), 538-552. (เม.ย.-มิ.ย.) 11. จุฑามาศ พิรพัชระ, สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง, รุจิรา จุ่นบุญ และ ธภัทร อาจศรี. (2564). การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต. <i>วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม</i>, 9(1), 42-53. (ม.ค.-มิ.ย.) 12. จุฑามาศ พิรพัชระ. (2564). ความต้องการสวัสดิการของผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือจังหวัดเพชรบุรี. <i>วารสารวิชาการบัณฑิตวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต</i>, 17(2), 1-13. (พ.ค.-ส.ค.) 13. ศุภพล เมธีเสริมสกุล, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ จุฑามาศ พิรพัชระ. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนบัญญัติ 9 ประการกับการตัดสินใจสั่งอาหารผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย เขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขต 1 ภายใต้ฐานวิถีชีวิตใหม่. <i>วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา</i>, 13(1), 139-155. (ม.ค.-มิ.ย.) 14. จุฑามาศ พิรพัชระ, สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง, รุจิรา จุ่นบุญ และ ธภัทร อาจศรี. (2564). การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต. <i>วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม</i>, 9(1), 42-53. (ม.ค.-มิ.ย.) 15. จุฑามาศ พิรพัชระ, สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง, รุจิรา จุ่นบุญ และ ธภัทร อาจศรี. (2564). การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต. <i>วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม</i>, 9(1), 42-53. (ม.ค.-มิ.ย.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นางสาวสุชีรา ผ่องใส			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด.	วัฒนธรรมศึกษา	มหาวิทยาลัยทักษิณ	พ.ศ. 2560
	กศ.ม.	ศิลปศึกษา	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	พ.ศ. 2550
	กศ.บ.	ศิลปศึกษา	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	พ.ศ. 2545
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1. HE6011103 สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1 2. HE6011102 การวิจัยแบบผสมผสานทางคหกรรมศาสตร์ 3. HE6012108 วัฒนธรรมสร้างสรรค์กับการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. โครงการพัฒนาและบริหารหลักสูตรตามแนวทาง Outcome Based Education : OBE มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 26 - 27 สิงหาคม 2567 2. โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 1-2 พฤษภาคม 2567 3. ผ่านการอบรมโครงการเตรียมความพร้อมสู่การพัฒนาหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ 2565 และการประกันคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์ AUN-QA มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 4-5 เมษายน 2567			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 5652 อีเมล : sucheera.p@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2548 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	1. เกชา ลาวงษา, สุชีรา ผ่องใส, ชญาภัทร์ กี๋อาริโย, สาคร ชลสาคร และ จรัสพิมพ์ วังเย็น. (2567). การพัฒนาเส้นด้ายผสมระหว่างเส้นใยไหมกับเส้นใยฟิลาเจน. วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน, 6(1), 91-102. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. ธัชกร พรหมโสภา, กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และ สุชีรา ผ่องใส. (2567). การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์. วารสารวิจัยและนวัตกรรมท้องถิ่น, 19(1), 105-113. (ม.ค.-ม.ย)			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย (ต่อ)	3. กิตติ ยอดอ่อน, สุชีรา ผ่องใส, ชลธิชา อัคราช และ สุรเมธ เพชรเปล่งสี. (2566). ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้าใยสับปะรดด้วยเทคนิคซิลค์สกรีน. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>, 5(2), 13-27. (ก.ค.-ธ.ค.) 4. สุชีรา ผ่องใส, เมลดา สุตาเดช และ กุสุมา นาวาทอง. (2565). กระเป๋ามัลลียลายคราม: วัฒนธรรมคุณค่าสู่มูลค่าของที่ระลึกเชิงสร้างสรรค์เพื่อการท่องเที่ยวใน เกาะรัตนโกสินทร์. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>, 4(1), 11-29. (ม.ค.-มิ.ย.) 5. กิตติ ยอดอ่อน, ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล, สุชีรา ผ่องใส, อนุสรณ์ ใจทน และ อัมพวัน ยันเสน. (2564). การวัดประสิทธิภาพการปล่อยกลิ่นและการพัฒนารูปแบบ ของที่ระลึกงานแต่งงานของหินเพอร์ไลต์ตกแต่งกลิ่น. <i>วารสาร มทร.อีสาน</i>, 14, 377-90. (ก.ย.-ธ.ค.) 6. อภิสิทธิ์ บัวลอย, ชญาภัทร ก่ออารีโย และ สุชีรา ผ่องใส. (2564). แนวทางการพัฒนาธุรกิจดอกไม้สดของผู้ประกอบการขนาดย่อมกลุ่มชนพื้นเมืองในตลาดวโรรส จังหวัดเชียงใหม่. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา</i>. 34(120), 113-125.(ต.ค.-ธ.ค.) 7. อนุสรณ์ ใจทน, ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล, สุชีรา ผ่องใส, กิตติ ยอดอ่อน และ อัมพวัน ยันเสน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมไม้ไผ่ขดลวดลายล้านนาด้วยเทคนิคเคคูพาจ ชุมชนบ้านร้องดอนชัย อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่. <i>วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา</i>, 13(1), 69 – 81. (ม.ค.-มิ.ย.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นายณนท แดงสังวาลย์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด.	การจัดการ	มหาวิทยาลัยศิลปากร	พ.ศ. 2565
	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2552
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	พ.ศ. 2549
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1. HE6012105 การจัดการอุตสาหกรรมบริการ 2. HE6012104 วิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์งานอาหาร			
การฝึกอบรม	1. ฝึกอบรมหัวข้อ Les Fondements de la Pâtisserie ณ Le Cordon Bleu Sydney, Australia. ระหว่าง 7 สิงหาคม – 5 กันยายน 2567 2. โครงการพัฒนาและบริหารหลักสูตรตามแนวทาง Outcome Based Education : OBE มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 26 - 27 สิงหาคม 2567 3. โครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร, 17, 24 มิถุนายน 2565 4. การอบรมแนวคิด ทฤษฎี Business Model Canvas ผ่านระบบออนไลน์ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยศิลปากร, 19 เมษายน 2564			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 อีเมล : nanoln.d@mutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ผู้ช่วยคณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2554 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2547 - 2553 อาจารย์ประจำฝ่ายการโรงแรมและท่องเที่ยว วิทยาลัยอาชีวศึกษา สันติราษฎร์ในพระอุปถัมภ์ สมเด็จพระเจ้าภคินีเธอเจ้าฟ้าเพชรรัตนราชสุดาสิริโสภาพัฒน์วดี ผู้จัดการร้าน SIBA EXPRESS			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. ภณพรรณ ธนภูวนันต์ ภาคิน, ระชานนท์ ทวีผล, จุฑามาศ พีรพัชระ และ ณพนธ์ แดงสังวาลย์. (2567). การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรศ. <i>วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์</i>, 26(1), 162-176. (ม.ค.-เม.ย.) 2. ศุภักษร มาแสวง, ศุภณัฐ เกิดน้อย, สุรเชฐ วรรณพันธ์, ณพนธ์ แดงสังวาลย์ และ ศันสนีย์ ทิมทอง. (2566). ผลิตภัณฑ์น้ำตาลคัสตริมจากเต้าหู้ถั่วเหลืองเสริม ไข่ผ่าแห้ง. <i>PBRU Science Journal</i>, 20(2), 42-56. (พ.ค.-ก.ค.) 3. กิตติพงษ์ มายา, รำพึง ยมศรีทัศน์, อินท์ธิดา หิรัญอัครวงศ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, ศุภักษร มาแสวง และ ณพนธ์ แดงสังวาลย์. (2566). องค์ประกอบเรื่องเล่า อาหารเมืองเพชร: เมืองสามรศ. <i>วารสารการวิจัยกาสะลองคำ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย</i>, 17(2), 35-47. (พ.ค.-ก.ค.) 4. บุญยนุช ภูระหงษ์, ณพนธ์ แดงสังวาลย์, ธัญญา เรศ ดาวพิเศษ, อดิณญา เกาฐิระ และ อินท์ธิดา หิรัญอัครวงศ์. (2566). การใช้ถั่วทองทดแทนอัลมอนต์ในการอบ. <i>วารสารเทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</i>, 5(1), 59-73. (ม.ค.-มิ.ย.) 5. พงศ์พล ศรีมงคล, กมล ลีมลาภดี, อินท์ธิดา หิรัญอัครวงศ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, ศุภักษร มาแสวง และ ณพนธ์ แดงสังวาลย์ (2566). ผลของการใช้แป้งดัดแปรต่อเนื่องสัมผัสของไส้จิ้งจกพิช. <i>วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี</i>, 17(3), 115-129. (ก.ย.-ธ.ค.) 6. ณพนธ์ แดงสังวาลย์, ประสพชัย พสุนนท์, และ เกตุวดี สมบูรณ์ทวี. (2565). การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นจังหวัดภูเก็ต. <i>วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร</i>, 10(5), 1983-1998. (ก.ย.-ธ.ค.) 7. Dangsungwal, N., Chamnanwad, N., Muangburee, W., Masavang, S., Hiran-Akkharawong, I., Kankaew, S., & Thimthong, S. (2024). Exploring the product attributes of butterscotch sauce made from palm syrup by Kano model. <i>Multidisciplinary Science Journal</i>, 7(3), 2025128. (May) 8. Thimthong, S., Phunaonin, K., Chareonsak, N. Putsam, L., Hiran-Akkharawong, I. Paemongkol, P., Masavang, S. & Dangsungwal., N. (2024). The Guidelines for enhancing knowledge and proficiency in food decoration skills: <i>RMUTP. Higher Education Studies</i>, 14(3), p116-124. (July)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นางสาวปรีศนีย์ ทับใบแย้ม			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด.	เกษตรเขตร้อน	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2562
	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2549
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตจตุจักร	พ.ศ. 2544
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1. HE6011103 สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1 2. HE6011204 สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. พัฒนาศักยภาพการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ หลักสูตร พัฒนาศักยภาพการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ สถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมกรมหลวงราชบุรี ดิเรกฤทธิ์ ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ศูนย์เทเวศร์, 24 มีนาคม 2564 2. การใช้งานโปรแกรม SPSS รุ่นที่ 2 (สอนออนไลน์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 21 มกราคม 2564			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 5523 อีเมล : prassanee.t@mutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ			
ตำแหน่งบริหาร	หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2549 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. เขาวลิต อุปฐาก, ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม, เกษา ลาวงษา และ ศุภสิทธิ์ วราศิลป์. (2567). ผลของผงเปลือกข้าวสาลีต่อสมบัติทางเคมีและกายภาพในผลิตภัณฑ์น้มน้ำเก็ด. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 29(2), 869-888. (พ.ค.-ส.ค.) 2. เขาวลิต อุปฐาก, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, สุมภา เทิดขวัญชัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ และวรธร ป้อมเย็น. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกรสกะเพราเสริมเห็ดหูหนูเหือก. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i>, 67(1), 91-104. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. กฤตเมธ ร่องรัตน์, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, เขาวลิต อุปฐาก และ ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม. (2567). การใช้แป้งข้าวสาลีทดแทนแป้งสาลีในแผ่นแป้งทอดสำเร็จรูปแช่แข็ง. <i>วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี</i>. 18(1), 27-38. (มค-เมย.) 4. เขาวลิต อุปฐาก, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, สิริดนัย กลิ่นมาลัย, กฤตเมธ ร่องรัตน์ และ สุมภา เทิดขวัญชัย. (2567). ผลการศึกษาคุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพของผลิตภัณฑ์เปลือกส้มโอหยาบ. <i>วารสารมหาวิทยาลัยคริสเตียน</i>, 30(1), 95-108. (ม.ค.-มี.ค.) 5. เขาวลิต อุปฐาก, ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม, สุมภา เทิดขวัญชัย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, ถัดดาวลัย กลิ่นมาลัย, จิราภัทร โอทอง และ เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเทอริยากิเสริมมันสำปะหลัง. <i>วารสารวิชาการและ วิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 17(2), 177-188. (ก.ค.-ธ.ค.) 6. ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม, อภิญา มานะโรจน์ และ สุพรรณิการ์ โกสม. (2565). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ และคุณลักษณะของน้ำจิ้มลูกชิ้นมะม่วงหาวมะนาวโห่. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 27(3), 1475-1489. (ก.ย-ธ.ค.) 7. ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม และ อภิญา มานะโรจน์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่มะม่วงหาวมะนาวโห่. <i>วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม</i>, 17(1), 37-47. (ม.ค.-มิ.ย.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นายเชาวลิต อุปฐาก			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	บธ.ด.	การพัฒนารัฐกิจอุตสาหกรรม และทรัพยากรมนุษย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ	พ.ศ. 2565
	คศ.ม.	-	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	พ.ศ. 2552
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	พ.ศ. 2550
รายวิชาที่สอนใน หลักสูตร	1. HE6011103 สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1 2. HE6012105 ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่าให้อาหารและการถ่ายภาพ อาหารเพื่อนำเสนอ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2 พฤษภาคม 2566 2. ผู้ตรวจประเมินองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ (Assessor) สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ, 22-23 มีนาคม 2564 3. ขึ้นทะเบียนเป็นเจ้าหน้าที่สอบในการเทียบโอนประสบการณ์การทำงานเพื่อรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ, 18 มกราคม 2564			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 5222 อีเมล : chaowalit.a@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2558 - ปัจจุบัน อาจารย์พิเศษ คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วิชาการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น พ.ศ. 2552 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. เขาวลิต อุปฐาก, ปรีศนีย์ ทับใบแยม, เกชา ลาวงษา และ ศุภสิทธิ์ วราศิลป์. (2567). ผลของผงเปลือกข้าวสาลีต่อสมบัติทางเคมีและกายภาพในผลิตภัณฑ์เค้ก. <i>วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา</i>, 29(2), 869-888. (พ.ค.-ส.ค.) 2. เขาวลิต อุปฐาก, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ปรีศนีย์ ทับใบแยม, เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, สุมภา เทิดขวัญชัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ศิวกมล ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ และ วรธร ป้อมเย็น. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกรสกะเพราเสริมเห็ดหูหนูเหือก. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i>, 67(1), 91-104. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. กฤตเมธ ร่องรัตน์, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, เขาวลิต อุปฐาก และปรีศนีย์ ทับใบแยม. (2567). การใช้แป้งข้าวสาลีหัดทดแทนแป้งสาลีในแผ่นแป้งทอดสำเร็จรูปแช่แข็ง. <i>วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี</i>. 18(1), 27-38. (ม.ค.-เม.ย.) 4. เขาวลิต อุปฐาก, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ปรีศนีย์ ทับใบแยม, เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, สิริดนัย กลิ่นมาลัย, กฤตเมธ ร่องรัตน์ และ สุมภา เทิดขวัญชัย. (2567). ผลการศึกษาคุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพของผลิตภัณฑ์เปลือกส้มโอหยาบ. <i>วารสารมหาวิทยาลัยคริสเตียน</i>, 30(1), 95-108. (ม.ค.-มี.ค.) 5. ทศนีย์ สิงห์บุญพงศ์, ฉันทนา ปาปัดถา และเขาวลิต อุปฐาก. (2567). การรับรู้ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารสุขภาพของวัยรุ่นในกรุงเทพมหานคร, <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรมสถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>, 7(1),114-129. (ม.ค.-มิ.ย.) 6. ธิรัตน์ สิงห์บุญพงศ์, ฉันทนา ปาปัดถา, และเขาวลิต อุปฐาก. (2567). พฤติกรรมการบริโภคที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารจานด่วนของนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษา กรุงเทพมหานคร</i>, 7(1), 130-145. (ม.ค.-มิ.ย.) 7. กฤตเมธ ร่องรัตน์, สิริดนัย กลิ่นมาลัย, ฉันทนา ปาปัดถา และ เขาวลิต อุปฐาก. (2566). ศึกษาปัจจัยทางการตลาดที่ส่งผลต่อการเลือกซื้ออาหารสุขภาพของกลุ่มวัยทำงาน ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารพัฒนารัฐกิจและอุตสาหกรรม</i>, 3(3), 14-28. (ก.ย.-ธ.ค.) 8. เขาวลิต อุปฐาก, ปรีศนีย์ ทับใบแยม, สุมภา เทิดขวัญชัย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, จิราภัทร โอทอง และ เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเทอริยากิเสริมมันสำปะหลัง. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 17(2), 177-188. (ก.ค.-ธ.ค.) 9. Auppathak, C., Daocharoenporn, N., Soteyome, T., Tubbiyam, P., Ooaymaweerahirun, P., Thedkwanchai, S., & Yutthavisut, K. (2024). Managing extended shelf life of Thong Yod snacks in modified condition. <i>RICE Journal of Creative Entrepreneurship and Management</i>, 5(2), 67-80. (May-August)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นางสาวศุภักษร มาแสวง			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	Ph.D.	Food Processing Biotechnology	Université de Bourgogne Franche-Comté, France	ค.ศ. 2019
	วท.ม.	เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	พ.ศ. 2551
	วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยมหิดล	พ.ศ. 2545
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1. HE6012103 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 2. HE6012106 ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 1-2 พฤษภาคม 2567			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 อีเมล : supuksorn.m@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2562 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร พ.ศ. 2555 - 2555 หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ บริษัท Northeastern Starch Co., Ltd. นครราชสีมา พ.ศ. 2553 - 2555 หัวหน้าฝ่ายควบคุมและประกันคุณภาพ บริษัท Eiamheng Modified Starch Co., Ltd. นครราชสีมา พ.ศ. 2551 - 2553 เจ้าหน้าที่ประกันคุณภาพ บริษัท Cargill Siam Limited, มหาสารคาม พ.ศ. 2548 - 2549 เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ บริษัท Chaiyaphum Starch Co., Ltd., ชัยภูมิ พ.ศ. 2545 - 2548 เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ บริษัท General Starch Co., Ltd. นครราชสีมา			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. Thimthong, S., Phunaonin, K., Chareonsak, N. Putsam, L., Hiran-Akkharawong, I. Paemongkol, P., Masavang, S. & Dangsungwal., N. (2024). The Guidelines for enhancing knowledge and proficiency in food decoration skills: RMUTP. <i>Higher Education Studies</i>, 14(3), p116-124. (July) 2. ศุภักษร มาแสวง. (2567). ผลของแคลเซียมโพรฟิโอนาท กรดแอสซิดิก และโพแทสเซียมซอร์เบท ที่มีต่อคุณภาพของขนมปังขาว. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>, 6(1), 15-31. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. จิระนันท์ วงศ์วัณญ, คັນสนีย์ ทิมทอง และ ศุภักษร มาแสวง. (2567). การศึกษาผลของ อุณหภูมิการเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ</i>, 4(1), 73-88. (ม.ค.-มิ.ย.) 4. ศุภักษร มาแสวง, จารีย์ กระแสบัว, สุพัตรา จันทา และ จิระนันท์วงศ์ วทัญญ. (2566). การศึกษาคุณภาพพาสต้าปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวเหนียวและแป้งถั่วเขียว. <i>วารสาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</i>, 5(1), 1-16. (ม.ค.-มิ.ย.) 5. ศุภักษร มาแสวง, ศุภณัฐ เกิดน้อย, สุรเชษฐ์ วรรณพันธ์, ณนันท แดงสังวาลย์ และ คันสนีย์ ทิมทอง. (2566). ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดครีมจากเต้าหู้ถั่วเหลืองเสริมไข่ผงแห้ง. <i>PBRU Science Journal</i>, 20(2), 42-56. (ก.ค.-ธ.ค.) 6. สรรชนี เต็มเปี่ยม, วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ และ ศุภักษร มาแสวง. (2566). ผลของแป้งสาลีใน แป้งโดที่มีต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัส สี และลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ลอดช่อง สิงคโปร์ใบเตย. <i>PBRU Science Journal</i>, 20(1), 19-33. (ม.ค.-มิ.ย.) 7. พจนีย์ บุญนา, อภิญา มานะโรจน์, วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ และ ศุภักษร มาแสวง. (2565). ผลของปริมาณน้ำตาลต่อสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสการยอมรับของผู้บริโภคของ ผลิตภัณฑ์ขนมผิง. <i>Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST)</i>, 21(2), 14-25. (ก.ค.-ธ.ค.) 8. ศุภักษร มาแสวง, กุลพร พงษ์ไพร และ อัมพวัน สุขนิล. (2565). กระบวนการผลิตและการ พัฒนากระบวนการผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม. <i>วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร</i>, 4(1), 93-105. (ม.ค.-มิ.ย.) 9. กิตติพงษ์ มายา, ราพีง ยมศรีทัศน์, อินท์ธิดา หิรัญอัครวงศ์, คันสนีย์ ทิมทอง, ศุภักษร มาแสวง และ ณนันท แดงสังวาลย์. (2566). องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรศ. <i>วารสารการวิจัยกาละลองคำ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย</i>, 17(2), 35-47. (ก.ค.-ธ.ค.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย (ต่อ)	10. สรรชนีย์ เต็มเปี่ยม และศุภักษร มาแสวง. (2566). การใช้อิมัลซิไฟเออร์และสารเพิ่มความคงตัวในน้ำสลัด. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>, 5(1), 98-111. 11. พจนีย์ บุญนา, อภิญา มานะโรจน์, ศุภักษร มาแสวง, และ วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์. (2565). ผลของปริมาณน้ำตาลต่อสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ขนมฝิง. <i>Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST)</i>, 21(2), 14 – 25. (ก.ย.-ธ.ค.) 12 .Thimthong, S., Dangsungwal, N., & Masavang, S. (2023). The effect of maltodextrin on properties of sated egg yolk. <i>Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST)</i>, 22(3), 254045-254045. (December) 13 .Thimthong, S., & Masavang, S. (2023). Comparison the stability and physical properties of salad dressing obtained with egg yolk and gelatin. <i>Food Agricultural Sciences and Technology (FAST)</i>, 9(2), 53-65. (May – August) 14. Masavang, S., Winckler, P., Tira-umphon, A., & Phahom, T. (2022). New insights into moisture sorption characteristics, nutritional composition, and antioxidant and morphological properties of dried duckweed [<i>Wolffia arrhiza</i> (L.) Wimm]. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 102(5), 2135-2143.(October)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นายเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2550
	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์- อาหารและโภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช	พ.ศ. 2542
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1. HE6011103 สัมมนาวิชาการและวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1 2. HE6012105 ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. โครงการเทคนิคการเขียนผลงานทางวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 17, 24 มิถุนายน 2565 2. โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 25-26 มีนาคม 2564			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 5523 อีเมล : jadeniphat.b@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2548 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2541 - 2547 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช			
ผลงานทางวิชาการ				
งานวิจัย	1. เขาวลิต อุปฐาก, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อูมาวีรหิรัญ, สมภา เทิดขวัญชัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ และ วรธร ป้อมเย็น. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกรสกะเพราเสริมเห็ดหูหนูเผือก. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> , 67(1), 91-104. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ, จักรารุช ภู่เสม, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ และ พัทธกัษี ศิริวงศ์. (2567). เรื่องเล่าประสบการณ์ความสำเร็จ: ขนมหวานเจ้าหมวยรถเข็นสู่การเป็นร้านดังกลางตลาดเทวราช (เทเวศร์). <i>วารสารสหวิทยาการสังคมศาสตร์และการสื่อสาร</i> , 7(3), 63-72. (ก.ค.-ก.ย.) 3. พิมพ์ชนก ลีเยกิตติพร, ลักษมี จิรชัยรัตนสิน, พจนีย์ บุญนา, จักรารุช ภู่เสม, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ และ สุทธิพันธุ์ แดงใจ. (2565). ผลของการเสริมผงใบแปะก๊วยต่อคุณภาพทางกายภาพของบลอนดี. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> , 4(2), 1-14. (ก.ค.-ธ.ค.)			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นางสาวคันสนีย์ ทิมทอง			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด.	นวัตกรรมการจัดการ	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	พ.ศ. 2567
	วท.ม.	เทคโนโลยีการจัดและ บริการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2553
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	พ.ศ. 2548
รายวิชาที่สอนใน หลักสูตร	1. HE6011103 สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1 2. HE6011102 การวิจัยแบบผสมผสานทางคหกรรมศาสตร์ 3. HE6012105 การจัดการอุตสาหกรรมบริการ			
การฝึกอบรม	1. โครงการพัฒนาและบริหารหลักสูตรตามแนวทาง Outcome Based Education : OBE มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 26 - 27 สิงหาคม 2567 2. Reskill Upskill ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 6 พฤษภาคม 2566			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ อีเมล : sansanee.th@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2555 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2552 - 2544 อาจารย์ประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต พ.ศ. 2549 - 2551 อาจารย์ผู้ช่วยสอนประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและ การบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนดุสิต			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. จีระนันท์ วงศ์ทัญญู, ศันสนีย์ ทิมทอง และ ศุภักษร มาแสวง. (2567). การศึกษาผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ</i>, 4(1), 73-88. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. ศุภักษร มาแสวง, ศุภณัฐ เกิดน้อย, สุรเชษฐ วรรณพันธ์, ณพนธ์ แดงสังวาลย์ และ ศันสนีย์ ทิมทอง. (2566). ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดครีมจากเต้าหู้ถั่วเหลืองเสริมไข่ผงแห้ง. <i>PBRU Science Journal</i>, 20(2), 42-56. (ก.ค.-ธ.ค.) 3. พงศ์พล ศรีมงคล, กมล ลีลาภดี, อินทิมา หิรัญอัครวงศ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, ศุภักษร มาแสวง และ ณพนธ์ แดงสังวาลย์ (2566). ผลของการใช้แปรงคัดแปรงต่อเนื้อสัมผัสของไส้ข้าวจากพืช. <i>วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี</i>, 17(3), 115-129. (ก.ย.-ธ.ค.) 4. กิตติพงษ์ มายา, ราพีง ยมศรีทัศน์, อินทิมา หิรัญอัครวงศ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, ศุภักษร มาแสวง และ ณพนธ์ แดงสังวาลย์. (2566). องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรศ. <i>วารสารการวิจัยกาสะลองคำ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย</i>, 17(2), 35-47. (ก.ค.-ธ.ค.) 5. Thimthong, S., Phunaonin, K., Chareonsak, N. Putsam, L., Hiran-Akkharawong, I. Paemongkol, P., Masavang, S. & Dangsongwal., N. (2024). The Guidelines for enhancing knowledge and proficiency in food decoration skills: RMUTP., 14(3), p116-124. (July) 6 . Thimthong, S., Dangsongwal, N., & Masavang, S. (2023). The effect of maltodextrin on properties of sated egg yolk. <i>Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST)</i>, 22(3), 254045-254045. (December) 7 .Thimthong, S., & Masavang, S. (2023). Comparison the stability and physical properties of salad dressing obtained with egg yolk and gelatin. <i>Food Agricultural Sciences and Technology (FAST)</i>, 9(2), 53-65. (May – August)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นางสาววรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์		
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน ปี
	ปร.ด.	วิทยาศาสตรการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2554
	วท.ม.	วิทยาศาสตรการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2545
	วท.บ.	วิทยาศาสตรและเทคโนโลยี การอาหาร	สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พ.ศ. 2542
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1. HE6012103 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม		
การฝึกอบรม	1. โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 1-2 พฤษภาคม 2567 2. Hydrocolloids: Key Ingredients in Plant-Based Food and Beverages เมืองนวัตกรรมอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร, 5 เมษายน 2564		
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 8291 อีเมล : woralak.p@mutp.ac.th		
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร		
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561 - ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
	พ.ศ. 2557 - 2561	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
	พ.ศ. 2554 - 2555	หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
		ผู้ช่วยคณบดี (งานประกันคุณภาพ และงานวิจัยและพัฒนา)	
	พ.ศ. 2548 - 2554	อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
	พ.ศ. 2545 - 2548	อาจารย์ประจำสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช	

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. อาริยา จินดาวิภูษิต, วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ และวไลภรณ์ สุทธา. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดเสริมกากกาแฟ. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>, 6(2), 32-45. (ก.ค.-ธ.ค.) 2. สรรชนี เต็มเปี่ยม, วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ และ ศุภักษร มาแสวง. (2566). ผลของแป้งสาลีในแป้งโดที่มีต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัส สี และลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ลอดช่องสิงคโปร์ใบเตย. <i>PBRU Science Journal</i>, 20(1), 19-33. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. พงนีย์ บุญนา, อภิญญา มานะโรจน์, วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ และ ศุภักษร มาแสวง. (2565). ผลของปริมาณน้ำตาลต่อสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ขนมฝั ง. <i>Journal of Applied Research on Science and Technology (JARST)</i>, 21(2), 14-25. (ก.ค.-ธ.ค.) 4. Panyathitipong, W., Tempiam, S., Suttha, W., Chomshome, N., & Masavang, S. (2022). Effect of Storage Conditions on Qualities and Water Sorption Isotherm of Khanom La. <i>Trends in Sciences</i>, 19(8), 3466-3466.(March)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นายจักรกฤษณ์ ทองคำ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2566
	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2562
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2560
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1. HE6012103 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 2. HE6011205 สัมมนาวิชาการและวิจัยทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. พื้นฐานการจัดอาหารและไอเดียการสร้างเรื่องราวเพื่อเพิ่มมูลค่าให้อาหารและการถ่ายภาพอาหาร เพื่อนำเสนอ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2 พ.ค. 2566 2. Reskill Upskill ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 6 พ.ค. 2566			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 5523 อีเมล : Chukkrit.t@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2564 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ			
ผลงานทางวิชาการ				
1. งานวิจัย	1. ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ, จักรวุธ ภูเสม, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ และ พิทักษ์ ศิริวงศ์. (2567). เรื่องเล่าประสบการณ์ความสำเร็จ: ขนมหวานเจ้าหมวยรถเข็นสู่การเป็นร้านดังกลางตลาดเทวราช (เทเวศร์). <i>วารสารสหวิทยาการสังคมศาสตร์และการสื่อสาร</i> , 7(3), 63-72. (ก.ค.-ก.ย.) 2. เขาวลิต อุปฐาก, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ปรศนีย์ ทับใบแย้ม, เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์, สุมภา เทิดขวัญชัย, วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร, ศิวกร ตลับนาค, จักรกฤษณ์ ทองคำ และ วรธร ป้อมเย็น. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกรสกะเพราเสริมเห็ดหูหนูเผือก. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> , 67(1), 91-104. (ม.ค.-มิ.ย.)			
1. หนังสือ/ตำรา	สุนีย์ สหสโพธิ์ และ จักรกฤษณ์ ทองคำ. (2567). <i>โภชนาการพื้นฐาน</i> . (พิมพ์ครั้งที่ 6). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 238 หน้า.			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นายรัตนพล มงคลรัตนาสีทธิ์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	Ph.D.	Textile Technology	Technical University of Liberec, Czech Republic	ค.ศ. 2011
	วท.ม.	ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	พ.ศ. 2546
	วศ.บ.	วิศวกรรมเคมีสิ่งทอ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	พ.ศ. 2541
	ศษ.บ.	บริหารการศึกษา	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	พ.ศ. 2541
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1 .HE6012110 นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 2. HE6012111 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง			
การฝึกอบรม	1. การปฐมนิเทศโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 4 กุมภาพันธ์ 2564			
สังกัดหน่วยงาน	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3555 ต่อ 3019 อีเมล : rattanaphol.m@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2563 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2561- 2563 คณบดีคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2554 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. เกษม มานะรุ่งวิทย์, รัตนพล มงคลรัตนาสี, ก้องเกียรติ มหาอินทร์, นงนุช ศศิธร, จำลอง สาริกานนท์, ชลธิชา สาริกานนท์, สัมภาษณ์ สุวรรณศิริ, กรชนก บุญทร, จริญญา คล้ายจ้อย, ณิชชา อารังโชติ, นีอร ดาวเจริญพร, เกรียงไกร พัฒนกุลโกเมธ, เกตุวดี หิรัญพงษ์ และ ณิชดนัย รุ่งเรืองกิจไกร. (2565). การจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีในเชิงพาณิชย์เส้นใยป่านศรนารายณ์. <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี</i>, 16(1), 93-105. (ม.ค.-ม.ย.) 2. ศรายุทธ ใจงามดี, ศรีนยา เปือกพอง, วัลลภ อาริรบ, รัตนพล มงคลรัตนาสี และ อภิชาติ สนธิสมบัติ. (2564). ผลของต่างต่อการตกตะกอนและค่า pH ของน้ำเสียสกัดจากใบโมกพวง. <i>วารสาร มทร.อีสาน ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 14(2), 65-74. (พ.ค.-ส.ค.) 3. Praparnporn, T., Chayapat, K., Thanapop, S. & Rattanaphol, M. (2023). Knowledge Management in Local Wisdom of Mor Hom Natural Dyed. <i>Journal of Education and Learning</i>, 12(5), 42-51. (June) 4. Vuthiganond, N., Nakpathom, M., Somboon, B., Narumol, N., & Mongkholrattanasit, R. (2023). Improving the deodorizing ability of cotton fabric by printing with Bamboo charcoal. <i>Journal of Natural Fibers</i>, 20(1), 2181267. (February) 5. Jamnongkan, T., Jaroensuk, O., Khankhuan, A., Laobuthee, A., Srisawat, N., Pangon, A., ... & Huang, C. F. (2022). A Comprehensive evaluation of mechanical, thermal, and antibacterial properties of PLA/ZnO nanoflower biocomposite filaments for 3Dprinting application. <i>Polymers</i>, 14(3), 600. (February) 6. Jamnongkan, T., Intraramongkol, N., Samoechip, W., Potiyaraj, P., Mongkholrattanasit, R., Jamnongkan, P., ... & Huang, C. F. (2022). Towards a circular economy: Study of the mechanical, thermal, and electrical properties of recycled polypropylene and their composite materials. <i>Polymers</i>, 14(24), 5482. (December) 7. Jamnongkan, T., Intraramongkol, N., Kanjanaphong, N., Ponjaroen, K., Sriwiset, W., Mongkholrattanasit, R., Wongwachirakorn, P., Kun-Yi A. Lin & Huang, C. F. (2022). Study of the enhancements of porous structures of activated carbons produced from Durian husk wastes. <i>Sustainability</i>, 14(10), 5896. (May)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย (ต่อ)	8 . Shahidi, S., Khoshechin, E., Dalal Sharifi, S., & Mongkholrattanasit, R. (2022). Investigation of the effect of various natural dyes on UV protection properties and antibacterial activity of cotton fabrics. <i>Journal of Natural Fibers</i>, 19(13), 7213-7228. (July) 9 . Samei, N., Shahidi, S., & Mongkholrattanasit, R. (2022). Dry finishing using plasma treatment for shortening the initial wet finishing of cotton fabrics. <i>Fibers and Polymers</i>, 23(12), 3442-3451. (December) 10 . Mongkholrattanasit, R., Klaichoi, C., & Rungruangkitkrai, N. (2022). Printing silk fabric with acid dye using a new thickening agent. <i>Journal of Natural Fibers</i>, 19(15), 10802-10812. (November) 11 . Mongkholrattanasit, R., Klaichoi, C., Rungruangkitkrai, N., Vuthiganond, N., & Nakpathom, M. (2022). Eco-Printing on cotton fabric with natural indigo dye using wild taro corms as a new thickening agent. <i>Journal of Natural Fibers</i>, 19(13), 5435-5450. (March) 12. Shahidi, S., Yazdizadeh, M., Motaghi, Z., Elahi, S. M., & Mongkholrattanasit, R. (2022). Deposition of iron oxide nanoparticles on glass mat using DC magnetron sputtering method-magnetic properties. <i>The Journal of The Textile Institute</i>, 1-9. (November) 13 . Vuthiganond, N., Chitichotpanya, P., Nakpathom, M., & Mongkholrattanasit, R. (2022). Ecological dyeing of acrylic yarn with colorant derived from natural lac dye. <i>Journal of Metals, Materials and Minerals</i>, 32(4), 71-78. (December)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นายเกษม มานะรุ่งวิทย์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด.	วิจัยศิลปะและวัฒนธรรม	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	พ.ศ. 2559
	ค.อ.ม.	เทคโนโลยี	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า	พ.ศ. 2551
		ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	
	ค.อ.บ.	ศิลปอุตสาหกรรม	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า	พ.ศ. 2541
			เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1 .HE6012110 นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 2. HE6012111 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง			
การฝึกอบรม	1. การปฐมนิเทศโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 4 กพ. 2564			
สังกัดหน่วยงาน	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3555 ต่อ 3020 อีเมล : kasem.m@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2551 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ผลงานทางวิชาการ				
1. งานวิจัย	1. ณัฐวุฒิ เเงะหวาน และ เกษม มานะรุ่งวิทย์. (2565). การศึกษาการย้อมสีเส้นด้ายฝ้ายด้วยสีธรรมชาติจากใบสบเสื่อ. วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ, 15(1), 116-131. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. เกษม มานะรุ่งวิทย์, รัตนพล มงคลรัตนาสีทธิ์, ก้องเกียรติ มหาอินทร์, นงนุช ศศิธร, จำลอง สาริกานนท์, ชลธิชา สาริกานนท์, สัมภาษณ์ สุวรรณศิริ, กรชนก บุญทร, จริญญา คล้ายจ้อย, ณัฐชา อารังโชติ, นีอร ดาวเจริญพร, เกรียงไกร พัฒนกุลโกเมธ, เกตุวดี หิรัญพงษ์ และ ณัฐดนัย รุ่งเรืองกิจไกร. (2565). การจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีในเชิงพาณิชย์เส้นใยป่านศรนารายณ์. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี, 16(1), 93-105. (ม.ค.-ม.ย.)			
	3. เกษม มานะรุ่งวิทย์ และ กรชนก บุญทร. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าขาวม้าทอมือบ้านมาบหม้อ จังหวัดชลบุรี. วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี, 4(3), 22-35. (ต.ค.-ธ.ค.)			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นางสาวกิงกาญจน์ พิจักขณา			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	สศ.ด.	สหวิทยาการการวิจัยเพื่อ การออกแบบ (หลักสูตรนานาชาติ)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2558
	ค.อ.ม.	เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2548
	ค.อ.บ.	ศิลปอุตสาหกรรม	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2542
รายวิชาที่สอนใน หลักสูตร	1. HE6012102 นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ 2. HE6012106 ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. โครงการ RMUTP Vision Day ณ อาคารสถาบันสหวิทยาการดิจิทัลและหุ่นยนต์ มทร.พระนคร (ศูนย์พระนครเหนือ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 21 กรกฎาคม 2566 2. การอบรมเชิงปฏิบัติการ “ระบบ ThaiJO สำหรับบรรณาธิการวารสาร” โครงการฝึกอบรมการใช้ งานระบบ ThaiJO สำหรับบรรณาธิการวารสาร ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์ แห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, 20 ธันวาคม 2565			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 5019 อีเมล : kingkarn.s@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2544 - ปัจจุบัน ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา สังกัดคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2543 jewelry designer บริษัทสยามรอยัลออกคิด จำกัด จังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2542 อาสาสมัครพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาวเขา กรมประชาสัมพันธ์ จังหวัดแพร่			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. กิ่งกาญจน์ พิจักขณา, ทินวงษ์ รักอิสสระกุล, พิมพจุฑา พิกุลทอง, อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน และ ประชา พิจักขณา. (2568). การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหนังเพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับผลิตภัณฑ์หนังสู่ตลาดเชิงพาณิชย์ ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี. <i>วารสารศิลปกรรมศาสตร์วิชาการวิจัยและงานสร้างสรรค์</i>. 12(1), xx-xx.(ม.ค.-เม.ย.) 2. พิมพจุฑา พิกุลทอง, กิ่งกาญจน์ พิจักขณา, อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน, ทินวงษ์ รักอิสสระกุล และ วีระภัทร์ กระหม่อมทอง. (2567). การถ่ายทอดองค์ความรู้ผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสไต้ชิโบริของวิสาหกิจชุมชนตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>, 6(2), 99-112. (ก.ค.-ธ.ค.) 3. ทินวงษ์ รักอิสสระกุล, กิ่งกาญจน์ พิจักขณา และ พิมพจุฑา พิกุลทอง. (2567). การพัฒนาสื่อดิจิทัลบนเครือข่ายสังคมออนไลน์เพื่อการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ชุมชนท่องเที่ยวโอท็อปนวัตวิถี ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ. <i>วารสารเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร</i>, 9(1), 17-38. (ม.ค.-มิย.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นางสาวจรัสพิมพ์ วังเย็น			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ศศ.ด	ศิลปวัฒนธรรมวิจัย	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	พ.ศ. 2559
	กศ.ม	ศิลปศึกษา	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	พ.ศ. 2547
	ศษ.บ	หัตถกรรม	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	พ.ศ. 2540
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1 .HE6012110 นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 2. HE6012111 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง			
การฝึกอบรม	การปฐมนิเทศโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 4 กุมภาพันธ์ 2564			
สังกัดหน่วยงาน	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3555 อีเมล : jaratpim.w@gmail.com			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2547 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ผลงานทางวิชาการ				
งานวิจัย	1. เกชา ลาวงษา, สุชีรา ผ่องใส, ชญาภัทร์ กี๋อาริโอ, สาคร ชลสาคร และ จรัสพิมพ์ วังเย็น. (2567). การพัฒนาเส้นด้ายผสมระหว่างเส้นใยไหมกับเส้นใยพืลาเจน. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> , 6(1), 91-102. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. ดิณณา อุดม, พัทธ์ศ ศิริวงศ์, จรัสพิมพ์ วังเย็น และ เกชา ลาวงษา. (2566). สถาปัตยกรรมเมืองเก่าสงขลาสู่การเล่าเรื่องบนผืนผ้า : กระบวนการบูรณาการความรู้ด้านการเล่าเรื่องสู่การสร้างคุณค่ามรดกทางวัฒนธรรมและการออกแบบอย่างยั่งยืน. <i>วารสารกระแสวัฒนธรรม</i> , 24(45), 44-56. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. วิโรจน์ ยิ้มขลิบ, จรัสพิมพ์ วังเย็น, ไพรัตน์ ปุณญาเจริญนนท์, ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์ และ ฉันทนา ธนาพิธานนท์. (2564). แนวทางการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้นด้านอุตสาหกรรมสิ่งทอและแฟชั่น. <i>วารสารสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี</i> , 7(1), 15-33. (ม.ค.-มิ.ย.).			

ชื่อ-สกุล	นายเกษา ลาวงษา			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2566
	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2561
	ทล.บ.	เทคโนโลยีการจัดการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2557
	สินค้าแฟชั่น			
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1 .HE6012110 นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 2. HE6012111 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง			
การฝึกอบรม	1. โครงการ บพค. กับ Soft power อัตลักษณ์ท้องถิ่นสู่อุตสาหกรรมสร้างสรรค์เพื่อพัฒนากำลังคนและขีดความสามารถของประเทศ, 18 มีนาคม 2567 2. โครงการ “จริยธรรมวิจัยในมนุษย์” สำหรับอาจารย์ นักวิจัยและนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 11 มีนาคม 2567 3. โครงการ การขอตำแหน่งทางวิชาการ กองบริหารงานบุคคล, 16 กุมภาพันธ์ 2567 4. โครงการ Reskill Upskill: ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่ สู่ความเป็น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร, 5-6 พฤษภาคม 2566			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 8289 อีเมล : kacha.l@rmutp.ac.th.			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า ผู้ช่วยคณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	1. เกชา ลาวงษา, สุชีรา ผ่องใส, ชญาภัทร์ กี่อารีโย, สาคร ชลสาคร และ จรัสพิมพ์ วังเย็น. (2567). การพัฒนาเส้นด้ายผสมระหว่างเส้นใยไหมกับเส้นใยพืลาเจน. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>, 6(1), 91-102. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. เกชา ลาวงษา, กฤตพร ชูแสง, สุวดี ประดับ, สุจาริณี สังข์วรรณะ และ วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์. (2566). การศึกษาความคงทนของสีสกัดจากพืชในท้องถิ่นที่มีต่อเส้นใยตาลกลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี. <i>PBRU SCIENCE JOURNAL</i>, 20(2), 81-91. (ก.ค.-ธ.ค.) 3. อัสชา หัตยานานนท์, กฤตพร ชูแสง, เกศทิพย์ กริเณน, สุวดี ประดับ, มัลลิกา จงจิตต์, ไตรธิกา พิชิตเดช, ณัฐชยา เปี้ยแก้ว และเกชา ลาวงษา. (2566). ความพึงพอใจต่อหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เรื่องความรู้ด้านแฟชั่น. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>, 5(2), 42-55. (ก.ค.-ธ.ค.) 4. ตินณา อุดม, พัทธ์ชัย ศิริวงศ์, จรัสพิมพ์ วังเย็น และ เกชา ลาวงษา. (2566). สถาปัตยกรรมเมืองเก่าสงขลาสู่การเล่าเรื่องบนผืนผ้า: กระบวนการบูรณาการความรู้ด้านการเล่าเรื่องสู่การสร้างคุณค่ามรดกทางวัฒนธรรมและการออกแบบอย่างยั่งยืน. <i>วารสารกระแสวัฒนธรรม</i>, 24(45), 44-56. (ม.ค.-มิ.ย.) 5. เกชา ลาวงษา, สุจาริณี สังข์วรรณะ และวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์. (2565). การศึกษาการย้อมสีใบตะขบด้วยผงเพื่องานพิมพ์สีธรรมชาติด้วยเทคนิคการถ่ายโอนสีสู่ผ้าฝ้าย. <i>วารสารวิจัยและพัฒนาวลัยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์</i>, 17(3). 87-96. (ก.ค.-ก.ย.) 6. เกชา ลาวงษา, ณัฐชยา เปี้ยแก้ว, ไตรธิกา พิชิตเดช, พิรุณ สือเฉย, วัชรภรณ์ ชะเสริมไพร และหทัยวรรณ ศิริชัยพานิชย์. (2565). การออกแบบเสื้อผ้าสำเร็จรูปด้วยวิธีการตกแต่งรีบบิ้นผ้าแก้ว. <i>วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</i>, 4(1), 40-53. (ม.ค.-มิ.ย.)
-----------------------------	--

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	นางสาวสุวดี ประดับ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด.	ทัศนศิลป์และการออกแบบ	มหาวิทยาลัยบูรพา	พ.ศ. 2563
	กศ.ม.	ศิลปศึกษา	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	พ.ศ. 2548
	ศษ.บ	ศิลปหัตถกรรม	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	พ.ศ. 2538
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	1 .HE6012110 นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 2. HE6012111 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง			
การฝึกอบรม	1. โครงการ บพค. กับ Soft power อัตลักษณ์ท้องถิ่นสู่อุตสาหกรรมสร้างสรรค์เพื่อพัฒนากำลังคนและขีดความสามารถของประเทศ, 18 มีนาคม 2567 2. โครงการ “จริยธรรมวิจัยในมนุษย์” สำหรับอาจารย์ นักวิจัยและนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 11 มีนาคม 2567 3. โครงการ การขอตำแหน่งทางวิชาการ กองบริหารงานบุคคล, 16 กุมภาพันธ์ 2567 4. โครงการ Reskill Upskill: ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่ สู่ความเป็น 1 ด้าน คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร, 5-6 พฤษภาคม 2566 5. โครงการการอบรมเทคนิคการเขียนตำราและหนังสือ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม, 23 มิถุนายน 2566 6. การเขียนพู่กันจีน กระทรวงวัฒนธรรม, 21 ตุลาคม 2566			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 อีเมล : suwadee.p@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ.2538 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัย	1. อัสชา หัตยานานนท์, กฤตพร ชูแสง, เกศทิพย์ กรี่เงิน, สุวดี ประดับ, มัลลิกา จงจิตต์, ไตรธิกา พิชิตเดช และ เกชา ลาวงษา. (2566). ความพึงพอใจต่อหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เรื่องความรู้ด้านแฟชั่น. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>, 5(2), 42-55. (ก.ค.-ธ.ค.) 2. เกชา ลาวงษา, กฤตพร ชูแสง, สุวดี ประดับ, สุจาริณี สังข์วรรณะ และวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์. (2566). การศึกษาความคงทนของสีสกัดจากพืชในท้องถิ่นที่มีต่อผ้าทอเส้นใยตาล กลุ่มวิสาหกิจชุมชนภูถ้ำรงค์ จังหวัดเพชรบุรี. <i>PBRU Science Journal</i>, 20(2), 81-91. (ก.ค.-ธ.ค.) 3. อัสชา หัตยานานนท์, เกศทิพย์ กรี่เงิน, กฤตพร ชูแสง, ศรัทธา แข่งเพ็ญแข, สุวดี ประดับ, ลักขณา จาตกานนท์ และ มัลลิกา จงจิตต์. (2565). แนวทางการพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอน สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i>. 4(1), 76-92. (ม.ค.-มิ.ย.)

ภาคผนวก ซ
ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำ

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

ชื่อ-สกุล	นางสาวประพาฬภรณ์ ชีรมงคล			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2566
	คศ.ม.	-	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	พ.ศ. 2552
	ศศ.บ	ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	พ.ศ. 2549
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	HE6012102 นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ HE6012107 การจัดการสังคมและเศรษฐกิจฐานความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. โครงการความสำคัญของจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ หลักสูตร Social science research และ Biomedical science research สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 12 มีนาคม 2567 2. เทคนิคการเขียนบทความวิชาการและวิจัยเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ คณะศิลปศาสตร์ มทร.พระนคร online, 26 พฤษภาคม 2566 3. โครงการ Reskill Upskill ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น 1 ด้าน คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, 5 - 6 พฤษภาคม 2566 4. โครงการการพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่สู่นักวิจัยมืออาชีพ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, 16 - 18 มีนาคม 2566 5. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอขอทุนตำแหน่งทางวิชาการ กองวิชาการและพัฒนาคณาจารย์, 28 - 29 มกราคม 2566 6. การสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มทร.พระนคร กิจกรรมที่ 2 เทคนิคการยก ร่างคำขอจดทะเบียนสิทธิบัตรการประดิษฐ์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร, 23 - 24 มีนาคม 2566			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ อีเมล : praparnporn.t@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า หัวหน้าสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2552 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2566 - ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า พ.ศ. 2566 - ปัจจุบัน หัวหน้างานวิเทศสัมพันธ์ ฝ่ายวิชาการและวิจัย พ.ศ. 2560 - 2566 อาจารย์ประจำหลักสูตร สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย พ.ศ. 2557- 2565 ผู้ช่วยคณบดี พ.ศ. 2557 - 2558 หัวหน้างานศิลปวัฒนธรรม ฝ่ายกิจการนักศึกษา พ.ศ. 2553 - 2557 หัวหน้างานวิเทศสัมพันธ์ ฝ่ายวิชาการและวิจัย
ผลงานทางวิชาการงานวิจัย	1. กิตติ ยอดอ่อน, มธุรส ช่มจิตร และประพาฬภรณ์ อีรัมย์คล. (2567). บุหงารำไป: ศาสตร์และศิลป์ จากภูมิปัญญาการทำเครื่องหอมสู่การเปลี่ยนแปลง. <i>วารสารกระแสนวัตกรรม</i>. 25(48), 72-83. (ก.ค.-ธ.ค.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

ชื่อ-สกุล	นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2566
	วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2546
	วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ. 2542
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	HE6012103 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม			
การฝึกอบรม	1. โครงการพัฒนาและบริหารหลักสูตรตามแนวทาง Outcome Based Education : OBE มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 26 - 27 สิงหาคม 2567 2. โครงการ Reskill Upskill : ยกระดับสมรรถนะอาจารย์พันธุ์ใหม่สู่ความเป็น ๑ ด้านคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, วันที่ 1-2 พฤษภาคม 2567 3. อบรมโครงการเตรียมความพร้อมสู่การพัฒนาหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ 2565 และการประกันคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์ AUN-QA มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, วันที่ 4-5 เมษายน 2567			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ อีเมล : kasarin.m@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2566 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พ.ศ. 2553 - 2566 อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (ลาศึกษาต่อ) พ.ศ. 2546 - 2550 อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	1. ดวงกมล ตั้งสฤตพร, เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์, จิราภัทร โอทอง, กัมพล ทองใบ, ศุจินธร ทองอินทร์ และสาวินี เพียรชำนาญ. (2564). การ ใช้ประโยชน์จากแป้งรำข้าวและผักหวานในผลิตภัณฑ์หมูแผ่นที่ทำให้สุกด้วยไมโครเวฟ. วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน, 3(2), 11-26. (มีย.-อ.ค.)			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

ชื่อ-สกุล	นางสาวฉันทนา ปาปัดถา			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ปร.ด.	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่อการศึกษา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	พ.ศ. 2557
	ค.อ.ม.	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	พ.ศ. 2549
	ศศ.บ.	วารสารสื่อประสม	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	พ.ศ. 2556
	ค.บ.	คอมพิวเตอร์ศึกษา	สถาบันราชภัฏธนบุรี	พ.ศ. 2547
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	HE6012101 สถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. จิตวิทยาการปรึกษาสำหรับผู้เริ่มต้น วิทยาลัยการศึกษาตลอดชีวิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (CMU School of Lifelong Education: CMU-LE), 2 มิถุนายน 2564 2. การสร้างแฟ้มสะสมผลงานด้วย New Google Site สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 23 พฤษภาคม 2564 3. ชีวิตวิถีใหม่และความฉลาดทางดิจิทัล ในรูปแบบออนไลน์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 5 พฤษภาคม 2564 4. TDGA Learn D’Club : Data driven government for all หัวข้อที่ 2: การเปิดข้อมูล และการใช้ข้อมูล : Open Data and Use Cases สถาบันพัฒนาบุคลากรภาครัฐด้านดิจิทัล (TDGA) , 5 พฤษภาคม 2564 5. TDGA Learn D’Club : Data driven government for all หัวข้อที่ 1 กฎหมาย กฎเกณฑ์ : Data Governance, Data Regulation, and Data Sharing Policy สถาบันพัฒนาบุคลากรภาครัฐด้านดิจิทัล (TDGA), 28 เมษายน 2564 6. แนวทางในการนำเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์มาใช้สำหรับบริการภาครัฐ (AI for Government Services) สถาบันพัฒนาบุคลากรภาครัฐด้านดิจิทัล, 20 มกราคม 2564			
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3777 ต่อ 6815 อีเมล : papadttha.c@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีมีเดีย คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน รองผู้อำนวยการฝ่ายบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2562 - ปัจจุบัน รองคณบดีฝ่ายวางแผน และอาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2560 - 2561 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย และอาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2557 - 2559 ผู้ช่วยคณบดี หัวหน้างานประกัน และอาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2551 - 2559 อาจารย์คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2554 - 2555 ที่ปรึกษาการเก็บข้อมูลโครงการวิจัย Thailand's Most Admired Brand 2011 และ 2012 บริษัทไทยคุนแบรด์เอจ จำกัด พ.ศ. 2547 - 2551 เจ้าพนักงานบริหารงานทั่วไป ประจำฝ่ายบริหารและงานแผน สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพณิชยการพระนคร พ.ศ. 2543 - 2547 ครู - คอมพิวเตอร์ โรงเรียนภาษาอนุสรณ์ ธนบุรี
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	1. กรกช มูลทองขุน, สมภพ อุตสาหะ และฉันทนา ปาปัดถา. (2567). ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมไทยในตลาดสามชุกร้อยปี จังหวัดสุพรรณบุรี. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>. 7(1), 66-86. (ม.ค.-มิ.ย.) 2. เกษมพันธุ์ ศรีเชื้อโคตร, ทัดติ สอนศิลป์พงศ์ และฉันทนา ปาปัดถา. (2567). การผลิตสื่อโมชันกราฟิกชุดเรือพระราชพิธี. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>. 7(1), 38-53. (ม.ค.-มิ.ย.) 3. ทศนีย์ สิงห์บุญพงศ์, ฉันทนา ปาปัดถา และเชาวลิต อุปฐาก. (2567). การรับรู้ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารสุขภาพของวัยรุ่นในกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>. 7(1), 114-129. (ม.ค.-มิ.ย.) 4. อิดารัตน์ สิงห์บุญพงศ์, ฉันทนา ปาปัดถา และเชาวลิต อุปฐาก. (2567). พฤติกรรมการบริโภคที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารจานด่วนของนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษา กรุงเทพมหานคร</i>. 7(1) 130-145. (ม.ค.-มิ.ย.) 5. ฉันทนา ปาปัดถา. (2566). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อคุณลักษณะทางจริยธรรมของนักศึกษา สื่อสารมวลชน ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งประเทศไทย. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>. 6(2), 182-197. (ก.ค.-ธ.ค.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย (ต่อ)	6. ชลธิชา ศิริประยงค์ และ ฉันทนา ปาปัดถา. (2566). ปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มทางเลือกสุขภาพของประชากร ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>, 6(1), 64-75. (ม.ค.-มิ.ย.) 7. กฤตเมธ ร่องรัตน์, สิริคนัย กลิ่นมาลัย, ฉันทนา ปาปัดถา และ เขาวลิต อุปฐมาก. (2566). ศึกษาปัจจัยทางการตลาดที่ส่งผลต่อการเลือกซื้ออาหารสุขภาพของกลุ่มวัยทำงาน ศูนย์โชนิเวศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารพัฒนารัฐกิจและอุตสาหกรรม</i>, 3(3), 14-28. (ก.ย.-ธ.ค.) 8. สรัช ทองงาม และ ฉันทนา ปาปัดถา. (2566). ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของประชาชนวัยทำงานในกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี</i>. 17, 1 174-188. (ม.ค.-เม.ย.) 9. ศศิธร ศรีทองเพ็ง และ ฉันทนา ปาปัดถา. (2565). พฤติกรรม และ ปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหารเข้าของนักเรียน โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>. 5, 2, 28-93. (ก.ค.-ธ.ค.) 10. ฉันทนา ปาปัดถา และ พงศ์กฤษฎี พลเลิศ. (2565). การเปิดรับข้อมูล ออนไลน์ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการ ใช้สื่อออนไลน์เพื่อการท่องเที่ยว ของวัยรุ่นไทย: Online Media Exposure Effecting Online Media Usage Behaviors for Tourism Among of Thai Youths. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>, 5(2), 66-81. (ก.ค.-ธ.ค.) 11. ฉันทนา ปาปัดถา. (2565). คุณลักษณะทางจริยธรรมและคุณลักษณะที่จำเป็นของนักศึกษาสื่อสารมวลชน ในยุคดิจิทัล. <i>วารสารศิลปศาสตร์ราชชมงคลสุวรรณภูมิ</i>, 4(1), 69-83. (ม.ค.-มิ.ย.) 12. ฉันทนา ปาปัดถา, สรญา เปี้ยวประสิทธิ์ และ วิไลวรรณ ตระกูลวงษ์ (2564). การสังเคราะห์และพัฒนาสมรรถนะดิจิทัลครูอาชีวศึกษาเพื่อรองรับนโยบายประเทศไทย 4.0. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>, 4(1), 2-27. (ม.ค.-มิ.ย.)
---	--

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

ชื่อ-สกุล	นางสาวพิมพ์จุฑา พิกุลทอง			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ศป.ด.	ศิลปะและการออกแบบ	คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร	พ.ศ. 2566
	ค.อ.ม.	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาบัณฑิต	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2548
	ค.อ.บ.	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม บัณฑิต	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2542
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	HE6012102 นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ชิ้นสูงทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. โครงการ RMUTP Vision Day ณ อาคารสถาบันสหวิทยาการดิจิทัล และ ศูนย์ นวัตกรรม.พระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 21 กรกฎาคม 2566			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2 665 3888 ต่อ 5004 อีเมล : darunrat.p@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม			
ตำแหน่งบริหาร	ผู้ช่วยคณบดี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2553 - ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร		
	พ.ศ.2551 – 2552	Creative & Graphic Design สำนักพิมพ์พายุพญา (จันทวนิชย์ จำกัด มหาชน)		
	พ.ศ.2549 – 2550	Graphic Design บริษัท ซาปี้ จำกัด (มหาชน)		
	พ.ศ.2547 - 2548	ออกแบบผลิตภัณฑ์ Product Design บริษัทตราเพชร จำกัด (มหาชน)		
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	1. กิ่งกาญจน์ พิจักขณา, ทินวงศ์ รักอิสสระกุล, พิมพ์จุฑา พิกุลทอง, อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน และ ประชา พิจักขณา. (2568). การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหนังเพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับผลิตภัณฑ์หนังสู่ตลาดเชิงพาณิชย์ ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี. <i>วารสารศิลปกรรมศาสตร์วิชาการวิจัย และงานสร้างสรรค์</i> . 12(1), (ม.ค.-เม.ย.)			
	2. พิมพ์จุฑา พิกุลทอง, กิ่งกาญจน์ พิจักขณา, อุทัยวรรณ ประสงค์เงิน และ ทินวงศ์ รักอิสสระกุล. (2567). การถ่ายทอดองค์ความรู้ผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมสไตล์ชิโบริ. <i>วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน</i> , 6(1), (ม.ค.-มิ.ย.)			
	3. ทินวงศ์ รักอิสสระกุล, กิ่งกาญจน์ พิจักขณา และ พิมพ์จุฑา พิกุลทอง. (2567). การพัฒนาสื่อดิจิทัลบนเครือข่ายสังคมออนไลน์เพื่อการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ชุมชนท่องเที่ยวโอท็อปนวัตวิถี ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ. <i>วารสารเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร</i> , 9(1), 17-38. มค.-มิย.)			

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

ชื่อ-สกุล	นายก้องเกียรติ มหาอินทร์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี
	ศศ.ด	ศิลปวัฒนธรรมวิจัย	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	พ.ศ. 2559
	ศป.ม.	ทัศนศิลป์: ศิลปะสมัยใหม่	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	พ.ศ. 2546
	ค.อ.บ.	ศิลปอุตสาหกรรม	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง	พ.ศ. 2539
รายวิชาที่สอนในหลักสูตร	HE6012102 นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์			
การฝึกอบรม	1. การปฐมนิเทศโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 4 กุมภาพันธ์ 2564			
สังกัดหน่วยงาน	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3555 ต่อ 3028 อีเมล : kongkiat.m@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2551 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ผลงานทางวิชาการ				
งานวิจัย	1. เกษม มานะรุ่งวิทย์, รัตนพล มงคลรัตนาสีทธิ์, ก้องเกียรติ มหาอินทร์, นงนุช ศศิธร, จำลอง สาริกานนท์, ชลธิชา สาริกานนท์, สัมภาษณ์ สุวรรณศิริ, กรชนก บุญทร, จริญญา คล้ายจ้อย, ณิชชา อารังโชติ, นีอร ดาวเจริญพร, เกรียงไกร พัฒนกุลโกเมธ, เกตุวดี หิรัญพงษ์ และ ณิชดนัย รุ่งเรืองกิจไกร. (2565). การจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีในเชิงพาณิชย์เส้นใยป่าน สรณารายณ์. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี, 16(1), 93-105. (ม.ค.-ม.ย.)			

ภาคผนวก ฅ
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)



บันทึกความเข้าใจทางด้านการวิชาการและวิจัย
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยศรีปทุม
กับ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



บันทึกความเข้าใจทางด้านการวิชาการและวิจัยฉบับนี้ จัดทำขึ้นเมื่อวันที่ ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย นายณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดี สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๓๔๔ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกความเข้าใจฉบับนี้ เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่ง กับ มหาวิทยาลัยศรีปทุม โดย นางสาวรัชนิพร พุคยาภรณ์ อธิการบดี สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๒๔๑๐/๒ ถนนพหลโยธิน แขวงเสนานิคม เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๔๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกความเข้าใจฉบับนี้เรียกว่า “มหาวิทยาลัยศรีปทุม” อีกฝ่ายหนึ่ง

ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงจัดทำบันทึกความเข้าใจทางด้านการวิชาการและวิจัย ดังนี้

ข้อ ๑ วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อสร้างความร่วมมือทางวิชาการ วิจัย และการบริการสู่สังคม พัฒนานวัตกรรมด้านสังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้มีความเข้มแข็งและเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาประเทศ
- ๑.๒ เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ ส่งเสริมและสนับสนุนการใช้ทรัพยากรร่วมกัน

ข้อ ๒ ขอบเขตของความร่วมมือ

- ๒.๑ มหาวิทยาลัย กับ มหาวิทยาลัยศรีปทุม ร่วมกันพัฒนาบุคลากร โดยการแลกเปลี่ยนและเพิ่มพูนทักษะ ประสบการณ์ความรู้ในรูปแบบต่าง ๆ รวมทั้งส่งเสริมการศึกษา เพื่อเพิ่มคุณวุฒิให้กับบุคลากร และให้บุคลากรแต่ละฝ่าย เป็นอาจารย์พิเศษ และกรรมการที่ปรึกษาปริญญาโทและวิทยานิพนธ์รวมถึงการดำเนินการจัดทำหลักสูตรและการเรียนการสอน ทั้งในระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา
- ๒.๒ ทั้งสองฝ่ายตกลงให้ความร่วมมือในการดำเนินงาน พร้อมทั้งสนับสนุนด้านคำปรึกษาด้านวิชาการหรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง หรือต่อเนื่องกับการดำเนินงานตามบันทึกความเข้าใจทางด้านการวิชาการและวิจัยนี้ ตามที่ทั้งสองฝ่ายจะได้พิจารณาเห็นสมควร หรือเห็นชอบร่วมกันในอนาคต

ข้อ ๓ หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละฝ่าย

- ๓.๑ ทั้งสองฝ่าย มีขอบเขตความรับผิดชอบ/บทบาทหน้าที่ ดังนี้
 - ๓.๑.๑ ให้ความร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์ และบุคลากรให้มีความรู้ความสามารถที่สูงขึ้น
 - ๓.๑.๒ ให้ความร่วมมือในการสร้างเครือข่ายการเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านวิชาการของอาจารย์ และบุคลากรของทั้งสองฝ่าย

๓.๑.๓ มหาวิทยาลัย ร่วมมือกับ มหาวิทยาลัยศรีปทุม ในการสนับสนุนการใช้เทคโนโลยี เพื่อพัฒนาระบบการเรียนการสอนของบุคลากร ทั้งสองฝ่าย

๓.๑.๔ มหาวิทยาลัย ร่วมมือกับ มหาวิทยาลัยศรีปทุม ในการวิจัย พัฒนา และคิดค้นการใช้ นวัตกรรมทางการศึกษา รวมถึงเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการจัดการเรียนการสอนของทั้งสองฝ่าย

๓.๑.๕ ให้ความร่วมมือในการดำเนินกิจกรรม/โครงการอื่น ๆ ที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร

๓.๑.๖ ทั้งสองฝ่าย มีความร่วมมืออื่นๆ อาทิ ความร่วมมือด้านวิชาการ เพื่อพัฒนา และ เสริมสร้างความแข็งแกร่ง และความร่วมมือในการดำเนินกิจกรรมด้านอื่น ๆ ที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร

ข้อ ๔ กำหนดระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกความเข้าใจทางด้านวิชาการและวิจัยฉบับนี้ มีระยะเวลา ๕ (ห้า) ปี นับแต่วันที่สองฝ่ายได้ ลงนามในบันทึกความเข้าใจทางด้านวิชาการและวิจัย ฉบับนี้เป็นต้นไป และเมื่อครบระยะเวลา ๕ (ห้า) ปี แล้ว หาก ฝ่ายใดประสงค์จะขอระยะเวลาต่อไปอีก ให้มีลายลักษณ์อักษรแจ้งการขอขยายระยะเวลา แต่ต้องไม่เกิน ๕ (ห้า) ปี ไปยังอีกฝ่ายหนึ่ง หากอีกฝ่ายหนึ่งเห็นด้วยหรือไม่ขัดข้องก็ให้ถือว่าบันทึกความเข้าใจทางด้านวิชาการและวิจัย ขยาย ระยะเวลาต่อไป ตามที่ตกลงกัน ทั้งนี้ ในกรณีที่ครบระยะเวลาของบันทึกความเข้าใจทางด้านวิชาการและวิจัยดังกล่าว แล้ว หากไม่มีฝ่ายใดขอขยายระยะเวลาออกไปอีก หรืออีกฝ่ายหนึ่งฝ่ายใด ไม่ตกลงด้วย ก็ถือว่าบันทึกความเข้าใจ ทางด้านวิชาการและวิจัยดังกล่าวครบระยะเวลาและสิ้นสุดลง

ข้อ ๕ การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกความเข้าใจทางด้านวิชาการและวิจัย

หากฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลงรายละเอียดในบันทึกความเข้าใจทางด้านวิชาการ และวิจัยนี้ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ (สามสิบ) วัน และเมื่อ พิจารณาเห็นชอบในการแก้ไข เปลี่ยนแปลง บันทึกความเข้าใจทางด้านวิชาการและวิจัยแล้ว ให้จัดทำบันทึกเพิ่มเติมเป็น ลายลักษณ์อักษร และให้มีผลบังคับนับตั้งแต่วันที่ได้ลงนามในบันทึกความเข้าใจทางด้านวิชาการและวิจัยเพิ่มเติม

หากฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดจะยกเลิกบันทึกความเข้าใจทางด้านวิชาการและวิจัยนี้ ก่อนครบกำหนด ระยะเวลา (ตามข้อ ๔) นี้ ให้แจ้งอีกฝ่ายทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๖๐ (หกสิบ) วัน เพื่อให้แต่ละฝ่ายพิจารณาโดยให้มีผลเมื่อพิจารณาเห็นชอบเป็นลายลักษณ์อักษรในการยกเลิกบันทึกความเข้าใจ ทางด้านวิชาการและวิจัย แล้ว

ข้อ ๖ ค่าใช้จ่ายและงบประมาณ (ถ้ามี)

ทั้งสองฝ่ายตกลงว่า ค่าใช้จ่ายที่อาจเกิดขึ้นให้ทั้งสองฝ่ายหารือ และตกลงร่วมกันต่อไปเป็นรายกรณี

ข้อ ๗ สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา (ถ้ามี)

สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา หรือสิทธิอื่นใด (ไม่จำกัดอยู่แค่ ลิขสิทธิ์ สิทธิบัตร เครื่องหมายการค้า ความลับทางการค้า เทคโนโลยี วิธีการทางเทคนิค วิทยาการความรู้ (Know-How) ของฝ่ายหนึ่งฝ่ายใด และได้นำมาใช้ในการดำเนินงานภายใต้บันทึกความเข้าใจทางด้านการวิชาการและวิจัยฉบับนี้ ย่อมเป็นของฝ่ายนั้น และการเข้าทำบันทึกความเข้าใจทางด้านการวิชาการและวิจัยฉบับนี้ ไม่ถือเป็นการให้สิทธิฝ่ายหนึ่งฝ่ายใด ใช้ทรัพย์สินทางปัญญาของตน เว้นแต่จะมีความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษร ของฝ่ายที่มีสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญานั้น

ข้อ ๘ การรักษาความลับ (ถ้ามี)

ทั้งสองฝ่ายตกลงว่าจะรักษาความลับซึ่งฝ่ายที่เป็นเจ้าของข้อมูลที่เป็นความลับประสงค์จะให้เก็บรักษาข้อมูลดังกล่าวไว้เป็นความลับ โดยทั้งสองฝ่ายจะไม่เปิดเผย เผยแพร่ หรือกระทำได้ด้วยวิธีการใด ให้บุคคลภายนอกได้ทราบข้อมูลที่เป็นความลับอันอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่เจ้าของข้อมูลที่เป็นความลับ เว้นแต่กรณีที่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากเจ้าของข้อมูลที่เป็นความลับ และกรณีที่เป็นการเปิดเผยข้อมูลแก่บุคลากร ที่ปรึกษา และ/หรือบุคคลภายนอก ฝ่ายที่เปิดเผยข้อมูลจะต้องดำเนินการให้บุคลากร ที่ปรึกษา และ/หรือบุคคลภายนอกดังกล่าวต้องผูกพันในการรักษาความลับของข้อมูลที่เป็นความลับโดยมีข้อกำหนดเช่นเดียวกับข้อกำหนดในบันทึกความเข้าใจทางด้านการวิชาการและวิจัยฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๙ รายละเอียดผู้ประสานงาน

มหาวิทยาลัยศรีปทุม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อ-สกุล : รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิต อ้วน

ชื่อ-สกุล : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม

ตำแหน่ง : คณบดีวิทยาลัยบัณฑิตศึกษาด้านการจัดการ

ตำแหน่ง : คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สังกัด/ฝ่าย : วิทยาลัยบัณฑิตศึกษาด้านการจัดการ ม.ศรีปทุม

สังกัด/ฝ่าย : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

บันทึกความเข้าใจทางด้านการวิชาการและวิจัยนี้ จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เพื่อแสดงเจตนารมณ์และความตั้งใจจริงของแต่ละฝ่าย ในการดำเนินการตามบันทึกความเข้าใจทางด้านการวิชาการและวิจัยนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงนามความร่วมมือกันต่อหน้าพยาน พร้อมทั้งประทับตราสำคัญ (ถ้ามี) และเก็บรักษาไว้เป็นหลักฐานฝ่ายละหนึ่งฉบับ

มหาวิทยาลัยศรีปทุม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

(ลงนาม).....
 (นางสาวรัชนิพร พุคยาภรณ์)
 อธิการบดี
 มหาวิทยาลัยศรีปทุม

(ลงนาม).....
 (นายณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)
 อธิการบดี
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

(ลงนาม).....พยาน
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วิรัช เลิศไพฑูรย์พันธุ์)
 รองอธิการบดี
 มหาวิทยาลัยศรีปทุม

(ลงนาม).....พยาน
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ธนภพ โสทรโยม)
 คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

(ลงนาม).....พยาน
 (รองศาสตราจารย์ วิจิต อ้วน)
 คณบดีวิทยาลัยบัณฑิตศึกษาด้านการจัดการ
 มหาวิทยาลัยศรีปทุม

(ลงนาม).....พยาน
 (นางสาวนิอร ดาวเจริญพร)
 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



BANGKOK RESTAURANT
ศูนย์บริการลูกค้า ๒๕๕๖-๒๕๖๐

**บันทึกความเข้าใจทางด้านการวิชาการ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
บริษัท บางกอก เรสเตอรอง กรุ๊ป จำกัด**

บันทึกความเข้าใจฉบับนี้ จัดทำขึ้นเมื่อ วันพุธที่ ๑๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย นายณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล ตำแหน่ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผู้มีอำนาจลงนามในนาม มหาวิทยาลัย กับ บริษัท บางกอก เรสเตอรอง กรุ๊ป จำกัด โดย นางสาววาสนา สมานเอี่ยม ตำแหน่ง กรรมการบริษัท ผู้มีอำนาจลงนามในนาม บริษัท

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตั้งอยู่เลขที่ ๓๔๔ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกความเข้าใจฉบับนี้ เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่ง กับ

บริษัท บางกอก เรสเตอรอง กรุ๊ป จำกัด ตั้งอยู่เลขที่ ๓๓๓/๑๐๙ อาคารหลักสี่พลาซ่า ถนนกำแพงเพชร ๖ แขวงตลาดบางเขน เขตหลักสี่ กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๒๑๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกความเข้าใจฉบับนี้ เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง

ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงจัดบันทึกความเข้าใจ ดังนี้

ข้อ ๑ วัตถุประสงค์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เล็งเห็นความสำคัญในการถ่ายทอดความรู้ ทักษะ ประสบการณ์แก่นักศึกษา รวมถึงส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีความรู้ ความสามารถและมีมาตรฐานด้านธุรกิจด้านอาหาร อันเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดในปัจจุบัน เพื่อเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้และเพิ่มพูนทักษะ ประสบการณ์การปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง ซึ่งจะทำให้ นักศึกษาได้เห็นภาพการทำงานที่ชัดเจนและเห็นแนวทางในการบูรณาการความรู้ที่เรียนมา กับสถานการณ์ในการทำงานที่เกิดขึ้นจริง อันเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่โลกของการทำงานและสร้างกลุ่มคนที่มี ศักยภาพและประสิทธิภาพสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

ข้อ ๒ ขอบเขตความร่วมมือ

จะให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในการพัฒนาและผลิตนักศึกษา ดังนี้

๒.๑ บริษัทยินดีร่วมมือด้านการจัดการศึกษา การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ รวมถึงการจัดการหลักสูตรการศึกษา ร่วมกัน ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับความต้องการด้านแรงงานของสถานประกอบการ และตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขปฏิบัติและดุลพินิจของบริษัท

๒.๒ บริษัทยินดีให้ผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญของบริษัทเป็นคณะกรรมการ/ที่ปรึกษาวิชาการของมหาวิทยาลัยเพื่อร่วมดำเนินการจัดการศึกษา ให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพ และสอดคล้องกับนโยบายของหลักสูตรอุดมศึกษา โดยขึ้นอยู่กับดุลพินิจของบริษัท

๒.๓ บริษัทยินดีสนับสนุนทุนการศึกษา วัสดุอุปกรณ์ในการเรียนการสอนตามที่เห็นสมควร และร่วมดำเนินการตามโอกาส เพื่อพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์และตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยขึ้นอยู่กับดุลพินิจของบริษัท

๒.๔ บริษัทมีความยินดีรับนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในส่วนงานต่าง ๆ ตามตำแหน่งหน้าที่และความเหมาะสม ทั้งนี้ นักศึกษาที่เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษา และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจได้รับสวัสดิการ และค่าตอบแทนตามที่บริษัทกำหนดโดยขึ้นอยู่กับดุลพินิจของทั้งสองฝ่าย

๒.๕ ทั้งสองฝ่ายตกลงพิจารณาเห็นชอบร่วมกันในการประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา และร่วมลงนามในประกาศนียบัตรผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๒.๖ บริษัทยินดีสนับสนุนให้บุคลากรของบริษัทที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอุดมศึกษาเป็นผู้สอนหรือวิทยากรในมหาวิทยาลัย โดยค่าตอบแทนต้องเป็นไปตามระเบียบการเบิกจ่ายของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยขึ้นอยู่กับดุลพินิจของทั้งสองฝ่าย

๒.๗ เมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษา บริษัทอาจพิจารณารับนักศึกษาเข้าทำงานโดยดุลพินิจของบริษัทแต่เพียงผู้เดียว

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยจะให้ความร่วมมือกับบริษัทในการจัดหา กำกับ ติดตามดูแลนักศึกษาให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบ คู่มือและข้อบังคับต่าง ๆ ของบริษัทในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างเคร่งครัด เช่น วินัยการทำงาน ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย

ข้อ ๓ หน้าที่และความรับผิดชอบของแต่ละฝ่าย

๓.๑ มหาวิทยาลัยมีขอบเขตความรับผิดชอบ/บทบาทหน้าที่ ดังนี้

๓.๑.๑ มหาวิทยาลัยมีหน้าที่ส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษา / ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และในรูปแบบอื่น ๆ

๓.๑.๒ ส่งบุคลากรของสถานศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม หรือปฏิบัติสหกิจศึกษา / ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ

๓.๑.๓ ให้ความร่วมมือทางด้านการวิจัย นวัตกรรมและงานอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์

๓.๒ บริษัท บางกอก เรสเตอร์อง กรุ๊ป มีขอบเขตความรับผิดชอบ/บทบาทหน้าที่ ดังนี้

๓.๒.๑ สนับสนุนการปฏิบัติสหกิจศึกษา / ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้แก่นักศึกษาของสถานศึกษาในรูปแบบปฏิบัติสหกิจศึกษา / ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในรูปแบบอื่น ๆ

๓.๒.๒ สนับสนุนการจัดหลักสูตรพัฒนาบุคลากรให้แก่พนักงานของสถานประกอบการร่วมกับสถานศึกษา

๓.๒.๓ สนับสนุนการเข้าร่วมกิจกรรม หรือปฏิบัติสหกิจศึกษา / ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การทำงานในบริษัทให้กับบุคลากรของสถานศึกษา

๓.๒.๔ ให้ความร่วมมือทางด้านการวิจัย นวัตกรรมและงานอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์

ข้อ ๔ ข้อจำกัดความรับผิดชอบอื่น ๆ

๔.๑ หากบริษัท หรือ มหาวิทยาลัยมีเหตุสุดวิสัยหรือเหตุขัดข้องใด ๆ ในการรับหรือส่งนักศึกษา เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีสิทธิระงับหรือเปลี่ยนแปลงการรับส่ง นักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครั้งนั้น ๆ ได้ โดยต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งรับทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ (สามสิบวัน) ก่อนการดำเนินการใด ๆ

๔.๒ มหาวิทยาลัยจะต้องยืนยันรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับจำนวนและสาขาวิชาของนักศึกษา ที่จะเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในบริษัททราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษร ไม่น้อยกว่า ๓๐ (สามสิบวัน) นับแต่วันที่บริษัท ได้แจ้งรายละเอียดให้มหาวิทยาลัยรับทราบ ทั้งนี้ บริษัทมีอำนาจในการพิจารณาเปลี่ยนแปลง แก้ไข ยกเลิก รายละเอียดเกี่ยวกับจำนวนนักศึกษาและ แผนงานที่จะให้เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ตามความเหมาะสม

๔.๓ หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอน เพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบ จะต้องขออนุญาตจากอีกฝ่ายก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงสามารถนำไปใช้ได้

๔.๔ มหาวิทยาลัยและนักศึกษาอาจต้องรับผิดชอบต่อค่าใช้จ่ายในทรัพย์สินของ บริษัท หรือที่อยู่ในความครอบครองของบริษัท อันเกิดการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อ

ข้อ ๕ ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกความเข้าใจฉบับนี้ทั้งสองฝ่ายตกลงให้มีผลบังคับใช้ ๒ (สองปี) นับตั้งแต่วันที่ลงนาม ในบันทึกความเข้าใจฉบับนี้เป็นต้นไป หากมีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม ข้อตกลงนี้เพื่อให้เกิดความเหมาะสม หรือเป็นปัจจุบัน สามารถดำเนินการได้โดยความเห็นชอบของทั้งสองฝ่าย โดยจัดทำเป็นบันทึกความเข้าใจ เป็นลายลักษณ์อักษรแนบท้ายบันทึกความเข้าใจฉบับนี้ได้ และเมื่อครบกำหนด ๒ (สองปี) หากทั้งสองฝ่าย เห็นชอบที่จะดำเนินโครงการความร่วมมือต่อไป ให้จัดทำบันทึกความเข้าใจเป็นลายลักษณ์อักษรใหม่

ข้อ ๖ การเปลี่ยนแปลง และยกเลิกข้อตกลง

หากมหาวิทยาลัยและบริษัท ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหรือทั้งสองฝ่าย มีความประสงค์ที่จะแก้ไข เปลี่ยนแปลงรายละเอียดของบันทึกความเข้าใจให้เป็นประการใดแล้ว ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบ ในระยะเวลาอันควร และเมื่อทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกันในประเด็นที่ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงแล้วให้บันทึก เป็นลายลักษณ์อักษรไว้เป็นหลักฐาน และให้มีผลบังคับใช้ในเวลาที่ตกลงกัน

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะยกเลิกบันทึกความเข้าใจนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ (สามสิบวัน) และทั้งสองฝ่ายตกลงจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ ต่อกัน

ข้อ ๗ รายละเอียดผู้ประสานงาน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อ-นามสกุล: นางสาวกัลยาพร อึ้งเจริญ

ตำแหน่ง: นักวิชาการศึกษา

สังกัด/ฝ่าย: คณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

บริษัท บางกอก เรสเทอรอง กรุ๊ป จำกัด

ชื่อ-นามสกุล: คุณบุศรินทร์ จงเทพ

ตำแหน่ง: ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล

สังกัด/ฝ่าย: ฝ่ายบุคคล

บันทึกความเข้าใจฉบับนี้ จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกันทุกประการ ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์และความตั้งใจจริง ของทั้งสองฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกความเข้าใจนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงนามความร่วมมือกัน ต่อหน้าพยานพร้อมประทับตราสำคัญ (ถ้ามี) และเก็บรักษาไว้เป็นหลักฐานฝ่ายละหนึ่งฉบับ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บริษัท บางกอก เรสเทอรอง กรุ๊ป จำกัด

ลงชื่อ.....
(ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)
อธิการบดี

ลงชื่อ.....
(นางสาววาสนา สมานเอี่ยม)
ตำแหน่ง กรรมการบริษัท

ลงชื่อ..... (พยาน)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลงชื่อ..... (พยาน)
(นายพิริยะ ถาวร)
ตำแหน่ง รองประธานเจ้าหน้าที่บริหารสาขา

ลงชื่อ..... (พยาน)
(นางสาวนิอร ดาวเจริญพร)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

ลงชื่อ..... (พยาน)
(นางสาวบุศรินทร์ จงเทพ)
ตำแหน่ง ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล



MEMORANDUM OF UNDERSTANDING

**KUNMING UNIVERSITY OF SCIENCE & TECHNOLOGY, KUNMING,
YUNNAN, THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA**

AND

**RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA NAKHON,
BANGKOK, THE KINGDOM OF THAILAND**

The President of Kunming University of Science & Technology, Kunming, Yunnan, The People's Republic of China and the President of Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Bangkok, The Kingdom of Thailand, hereby enter into an agreement to promote the academic cooperation and exchange between their two respective institutions, based on the principle of equality and reciprocal benefit.

The scope and procedural details of this Memorandum of Understanding are as follows:

- I. Field of Cooperation
Both institutions agree to work together in teaching and research in the area of science and technology, including the cooperation and exchange concerned.
- II. The Memorandum of Understanding covers the following:
 - Exchange of academic staff, researchers, and students,
 - Exchange of university publications and information,
 - Collaborative research projects and joint workshops,
 - Collaborative programs enhancing curricula and teaching in both parties, and
 - Other activities such as deemed appropriate by mutual consent.
- III. Any other forms of cooperation and activities shall be negotiated and mutually agreed upon in written agreements by representatives of both parties.
- IV. This Memorandum of Understanding specifies general areas of potential cooperation. It is understood that the enactment of this Memorandum of Understanding shall require specific governing conditions and framework. Additional Memoranda of Agreements detailing the governing conditions and framework, including financial arrangements and other requirements, shall be agreed upon prior to the commencement of any activities.
- V. If any disputes arise during the execution of this Memorandum of Understanding, both institutions, on the basis of mutual benefit and mutual trust, shall resolve them through friendly consultation.
- VI. This Memorandum of Understanding shall be effective from the date duly signed by the representative of each respective institution and remains in effect for five (5) years, unless either university proposes termination in a written notice at least six months prior to the termination date. Under such circumstances, any on-going activity under this Memorandum of Understanding

should be allowed to continue until completion under the conditions applying when notice was given. The Memorandum of Understanding may be amended or extended by mutual consent of both parties; any amendment and extension to the Memorandum of Understanding must be formal communication between the two institutions.

- VII. All other linguistic versions are provided for information only. Only the English version of this Memorandum of Understanding and the subsequent Memorandum of Agreement has binding effect.

Signature



Prof. Dr. WANG Hua
President
Kunming University of Science & Technology,
Kunming
P.R. China

Date: 16 March, 2023

Signature



Dr. Natworapol Rachsiriratcharabul
President
Rajamangala University of Technology
Phra Nakhon,
Bangkok
Thailand

Date: Dec 30, 2022

ภาคผนวก ญ
คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

กรรมการที่ปรึกษา

- | | |
|--|------------------|
| 1. อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
อาจารย์ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล | ประธานกรรมการ |
| 2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคุณภาพ
รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
นางสาวรุ่งฤดี ตรงต่อศักดิ์ | กรรมการ |
| 4. คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม | กรรมการ |

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร | ประธานกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 2. ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.ปราณี อำนเปื้อง
ข้าราชการบำนาญ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ อนันต์วรพงษ์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 4. รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร ชลสาคร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 5. ดร.รุ่งรัตน์ สร้อยเงิน
บริษัท บางกอกเรสเทอรอง กรู๊ป จำกัด | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |

กรรมการดำเนินงาน

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ	โสทรโยม	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนอร	ดาวเจริญพร	กรรมการ
3. นางสาวติமாகานต์	ห้วยหงษ์ทอง	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์	ก้อาริโย	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์	สุธิบุตร	กรรมการ
6. รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ	พีรพัชระ	กรรมการ
7. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนพล	มงคลรัตนสิทธิ์	กรรมการ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรลักษณ์	ปัญญาธิติพงศ์	กรรมการ
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร	มาแสวง	กรรมการ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท	แดงสังวาลย์	กรรมการ
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกษม	มานะรุ่งวิทย์	กรรมการ
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีศนีย์	ทับใบแย้ม	กรรมการ
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต	อุปฐาก	กรรมการ
14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศันสนีย์	ทิมทอง	กรรมการ
15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิงกาญจน์	พิจักขณา	กรรมการ
16. รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์	บุญยสวัสดิ์	กรรมการ
17. ดร.สุชีรา	ผ่องใส	กรรมการ
18. ดร.จรัสพิมพ์	วังเย็น	กรรมการ
19. ดร.สุวดี	ประดับ	กรรมการ
20. ดร.จักรกฤษณ์	ทองคำ	กรรมการ
21. ดร.เกษา	ลาวงษา	กรรมการ
22. ดร.เปรมระพี	อุยมาวีรหิรัญ	กรรมการและเลขานุการ
23. นางสาวทิพวรรณ	คุณมินทร์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
24. นายณัฐชัย	ลาภบรรลือศักดิ์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ



คำสั่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ที่ ๒๔๒/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนางานหลักสูตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗

ด้วยฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้มีการปรับโครงสร้างการบริหารงานหลักสูตร ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรี พ.ศ.๒๕๖๗ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.๒๕๖๗ เพื่อให้การจัดการศึกษาเป็นไปอย่างมีคุณภาพ มีมาตรฐานสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องมาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ และประกาศคณะกรรมการการมาตรฐานอุดมศึกษา เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนางานหลักสูตร ดังนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
๑.๒	รองคณบดีฝ่ายบริหาร		
๑.๓	รองคณบดีฝ่ายวางแผน		
๑.๔	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย		
๑.๕	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา		
๑.๖	รักษาราชการแทนหัวหน้าสำนักงานคณบดี		
๑.๗	นายฐิติ	โพพี	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๘	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนท	แดงสังวาลย์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐	ดร.เกชา	ลาวงษา	ผู้ช่วยคณบดี

๒. คณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนางานหลักสูตร

๒.๑	นางสาวนอร	ดาวเจริญพร
๒.๒	นางสาวรติมา กานต์	ห้วยหงษ์ทอง
๒.๓	นางสาววรรธ	ป้อมเย็น
๒.๔	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศักรินทร์	หงส์รัตนารกิจ
๒.๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อชชา	หัตยานานนท์
๒.๖	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีศนีย์	ทับใบแย้ม
๒.๗	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปรัชญา	แพมวงคล
๒.๘	ดร.สุชีรา	ผ่องใส

/๒.๙ ดร.เกศรินทร์....

๒.๙ ดร.เกศรินทร์	เพ็ชรรัตน์
๒.๑๐ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์	สุธิบุตร
๒.๑๑ นายณัฐชัย	ลามบรลือศักดิ์

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

๓. งานหลักสูตรประจำสาขาวิชา

- ๓.๑ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า
 (ปอพ.) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไตรธิกา พิชิตเดช
- ๓.๒ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 (ปวช.อก.) นางสาววรรธ ป้อมเย็น
 (ปอภ.) นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย
 (ทอภ.) ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน ชมโฉม
- ๓.๓ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
 (ปออ.) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง
 (ทออ.) นางสาวณิกานต์ กลับดี
- ๓.๔ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
 (ปวช.คศ.) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ
 (ปคศ.) นางสาวสุกัญญา จันทกุล
 (ปคช.) นางสาวนิอร ดาวเจริญพร
 (ทคศ.) ดร.สุชีรา ผ่องใส
- ๓.๕ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
 (ปทอ.) , (BFT.) นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง
- ๓.๖ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา)
 (MHES.) ดร.เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์
 (DHES.) 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) รวบรวมข้อมูล...

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 นางสาวอองาม	เปรมสุข
๔.๒ นางสาวทิพวรรณ	คุมมินทร์
๔.๓ นางสาวจรัสพรณ	มิ่งโพธิ์เตี้ย
๔.๔ นายณัฐชัย	ลาภบรรลือศักดิ์

หน้าที่ : ๑.) ประสานงานกับงานหลักสูตรสาขาวิชา จัดเตรียมเอกสาร แบบฟอร์ม ที่เกี่ยวข้องกับงานหลักสูตร
๒.) รวบรวมเอกสารและข้อมูลเพื่อเสนอคณบดี และสำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
๓.) กำกับติดตามและรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร เสนอต่อคณบดี

๔.) จัดกิจกรรมต่างๆ ของงานหลักสูตร เช่น การประชุม การประกันคุณภาพหลักสูตร การปรับปรุงหลักสูตร การจัดตารางเรียนและตารางสอบ

ทั้งนี้ ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗

สั่ง ณ วันที่ ๗ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๗



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์