

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
วิทยาเขต/คณะ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชนติเวช

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	25491941102799
ภาษาไทย	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ	Master of Home Economics Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญา

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

3. วิชาเอก

-

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

36 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาโท 2 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

-

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย และ/หรือภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติ

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

-

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

สภาวิชาการ เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 8/2560 วันที่ 7 มิถุนายน 2560

สภามหาวิทยาลัย เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 6/2560 วันที่ 20 มิถุนายน 2560

ใช้เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาโท พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2560

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ผู้ประกอบการในธุรกิจคหกรรมศาสตร์

8.2 ผู้บริหารในองค์กรที่มีการใช้ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งในภาครัฐ รัฐวิสาหกิจ และเอกชน

8.3 ที่ปรึกษาทางคหกรรมศาสตร์

8.4 อาจารย์/นักวิชาการ/นักวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

8.5 พนักงานในหน่วยงานเอกชนและราชการในองค์กรที่เกี่ยวข้องด้านคหกรรมศาสตร์

9. ชื่อ เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	ชื่อ-นามสกุล (เลขประจำตัวบัตรประชาชน)	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.
1	นางอมรรัตน์ เจริญชัย X-XXXX-XXXX-XX-X	ศาสตราจารย์	Ph.D. M.Sc. B.Sc.	Foods and Nutrition Foods and Nutrition Foods Technology	The Ohio State University, U.S.A., 1962 The Ohio State University, U.S.A., 1960 The Ohio State University, U.S.A., 1958

ที่	ชื่อ-นามสกุล (เลขประจำตัวบัตร ประชาชน)	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.
2	นางนวลแข पालิวนิช X-XXXX-XXXX-XX-X	รอง ศาสตรา จารย์	M.S. กศ.บ.	Home Economics Education การอาชีพศึกษา	Florida State University, U.S.A., 1967 วิทยาลัยวิชาการศึกษา ประสานมิตร, 2507
3	นางน้อมจิตต์ สุธิบุตร X-XXXX-XXXX-XX-X	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2559 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2541
4	นางชญาภัทร์ กือารีโย X-XXXX-XXXX-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	บธ.ด. คศ.ม. คศ.บ.	การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรม และทรัพยากรมนุษย์ คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2558 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2528

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โซติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

จากทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) พบว่าประเทศไทยยังคงประสบภาวะแวดล้อมและบริบทของการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงทั้งจากภายในและต่างประเทศ อาทิ กระแสการเปิดเศรษฐกิจเสรี ความท้าทายของเทคโนโลยีใหม่ๆ การเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ การเกิดภัยธรรมชาติที่รุนแรง ประกอบกับสภาพการณ์ด้านต่างๆ ทั้งเศรษฐกิจ สังคม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของประเทศในปัจจุบันที่ยังคงประสบปัญหาในหลายด้าน เช่น ปัญหาการผลิต ความสามารถในการแข่งขัน คุณภาพการศึกษา ความเหลื่อมล้ำทางสังคม เป็นต้น ทำให้มีความจำเป็นที่หน่วยงาน องค์กร ที่เกี่ยวข้องต้องยึดกรอบแนวคิดและหลักการในการวางแผน การดำเนินงาน เพื่อสนองตอบทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจดังกล่าว โดยการ (1) น้อมนำและประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง (2) ให้ความสำคัญของการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วม (3) มีการสนับสนุนและส่งเสริมแนวคิดการปฏิรูปประเทศ (4) มีการพัฒนาสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข

การเข้าสู่ Digital Economy ของประเทศไทย โดยการนำเอาเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตมวลรวมของประเทศให้ทันกับโลกในยุคปัจจุบัน ตั้งแต่ Knowledge Economy หรือ เศรษฐกิจบนพื้นฐานของความรู้ และ Creative Economy ที่วางเป้าหมายในการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ให้กับสินค้าและบริการผ่านทางนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ จึงต้องมีการเน้นการปฏิรูปการศึกษาให้เยาวชนไทยมีความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมากขึ้น มีพื้นฐานของงานวิจัยและพัฒนาการทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ พัฒนาให้มีการใช้ซอฟต์แวร์ที่ผลิตภายในประเทศ ผลักดันให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางของนักพัฒนาซอฟต์แวร์ทั่วโลก โดยผลิตบุคลากรที่มีความสามารถทางด้านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านเทคโนโลยีในปัจจุบัน

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ประเทศไทยเริ่มเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ คนวัยทำงานลดลง ส่งผลให้มีการขาดแคลนแรงงานในประเทศ และมีการเคลื่อนย้ายแรงงานต่างด้าวมากขึ้น นอกจากนี้ มีความต้องการสินค้าและบริการที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุมากขึ้น นับเป็นโอกาสอย่างมากสำหรับประเทศไทยที่จะพัฒนาด้านธุรกิจและลงทุนด้านการค้าและบริการ ด้านการท่องเที่ยว ที่พักอาศัย การให้บริการสุขภาพในรูปแบบต่างๆ รวมทั้งเป็นโอกาสของแรงงานไทยในการไปทำงานในประเทศที่พัฒนาแล้ว

การปรับเปลี่ยนด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่รวดเร็ว ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในรูปแบบการผลิตและการค้าที่มีการใช้เทคโนโลยีมาช่วยในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์กลายเป็นรูปแบบการค้าที่มีบทบาทมากขึ้น มีการยกระดับกระบวนการผลิตแบบอัตโนมัติไปสู่การใช้เทคโนโลยีที่ผสมผสานระหว่างอินเทอร์เน็ตกับการเชื่อมอุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ เช่น โทรศัพท์มือถือ รถยนต์ ตู้เย็น โทรทัศน์ และอื่นๆ เข้าด้วยกัน เพื่อผลิตสินค้าตามความต้องการของผู้บริโภครายบุคคลมากยิ่งขึ้น

12. ผลกระทบจากข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบของสถานการณ์ภายนอกต่อการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นสาขาวิชาที่มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพชีวิต โดยใช้ทรัพยากรครอบครัวอย่างมีประสิทธิภาพ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงจากการเข้าสู่ Digital Economy ของประเทศไทย การปรับเปลี่ยนด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่รวดเร็ว ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในรูปแบบการผลิตและการค้าที่มีการใช้เทคโนโลยีมาช่วยในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต โดยการพัฒนาหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถเลือกแผนการเรียนที่เหมาะสม เพื่อให้เกิดการจัดการความรู้ทั้งทางทฤษฎีและปฏิบัติที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ สถานการณ์จริง และเน้นด้านงานวิจัยซึ่งเป็นพื้นฐานของการเพิ่มองค์ความรู้และวิทยาการใหม่ๆ ในการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจ ซึ่งอยู่ภายใต้กระบวนการบริหารจัดการทรัพยากรที่ดี มีจริยธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพทั้งต่อตนเองและสังคม ซึ่งจะนำไปสู่การสร้างภูมิคุ้มกันและความเข้มแข็งต่อผลกระทบและความเสี่ยงจากวิกฤตเศรษฐกิจ

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

สถานการณ์การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม มีผลกระทบต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัยและคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่มุ่งผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณภาพและความต้องการของสังคม จึงต้องมีการจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นวิชาชีพบนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีคุณภาพและมีความสามารถในการแข่งขันในโลกอาชีพ พัฒนางานวิจัย สร้างองค์ความรู้ทางวิชาการและความคิดสร้างสรรค์ที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

-

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

-

13.3 การบริหารจัดการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยคณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต และมอบหมายให้หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้รับผิดชอบหลักเพื่อบริหารและจัดการเรียนการสอน อย่างเป็นอิสระ ขึ้นตรงต่อคณบดี โดยพิจารณาวางแผนร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในการพิจารณาเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน ได้แก่ การจัดแผนการเรียนการสอนตลอดหลักสูตร การพิจารณาผู้สอนรายวิชาให้สอดคล้องกับเนื้อหาวิชานั้นๆ การสอบวิทยานิพนธ์และการศึกษาค้นคว้าอิสระ การประกันคุณภาพระดับปริญญาโทของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ รวมทั้งการศึกษาทำงานในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถในวิชาชีพบนพื้นฐานวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และนวัตกรรม สามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ครอบครัว และชุมชน โดยใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.2.1 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้งมีเจตคติต่อวิชาชีพของตนในทางที่ดี

1.2.2 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการวิเคราะห์วิจัย สร้างองค์ความรู้และพัฒนาปรับปรุงตนเองอย่างต่อเนื่อง

1.2.3 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่เป็นผู้นำทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีความเชี่ยวชาญและสามารถประยุกต์กรรมวิธีทางคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหา ร่วมกับภาครัฐและภาคเอกชน ให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ

1.2.4 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีศักยภาพในการประกอบอาชีพทางธุรกิจ มีความเป็นมืออาชีพประพฤติปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพอย่างเคร่งครัด

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
<ul style="list-style-type: none"> ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิตให้มีมาตรฐานตามที่ สกอ.กำหนด 	<ul style="list-style-type: none"> พัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์-มหาบัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด ติดตามประเมินผลหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ 	<ul style="list-style-type: none"> เอกสารปรับปรุงหลักสูตร รายงานผลการประเมินหลักสูตร
<ul style="list-style-type: none"> ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี 	<ul style="list-style-type: none"> ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ 	<ul style="list-style-type: none"> รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้มหาบัณฑิตของสถานประกอบการ ความพึงพอใจในทักษะ ความรู้ความสามารถในการทำงานของมหาบัณฑิต รายงานความก้าวหน้าในวิชาชีพของผู้สำเร็จการศึกษา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นแบบระบบทวิภาค ข้อกำหนดต่าง ๆ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 หมวดที่ 2 ข้อ 6 (ภาคผนวก ก)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1

เดือนมิถุนายน-ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2

เดือนพฤศจิกายน-มีนาคม

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2.2 คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต ทุกสาขาวิชา หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องจากสถาบันการศึกษาในหรือต่างประเทศ ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ก.พ. หรือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา โดยมีคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.50 หรือจากการพิจารณาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.2.2 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับงานทางคหกรรมศาสตร์อย่างน้อย 1 ปี หรือจากการพิจารณาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

การคัดเลือกนักศึกษา เป็นตามระเบียบการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษาของ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษามีความรู้ด้านสถิติ การวิจัย และภาษาอังกฤษ ไม่เพียงพอ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

ในกรณีที่พบว่านักศึกษาแรกเข้า มีปัญหาข้อ 2.3 นักศึกษาต้องปรับพื้นฐานตามดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเห็นสมควร และให้เรียนรายวิชาปรับพื้นฐาน เพื่อเสริมสร้างความรู้และความเข้าใจให้กับนักศึกษา

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี (ภาคสมทบ)

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
ชั้นปีที่ 1	20	20	20	20	20
ชั้นปีที่ 2	-	20	20	20	20
รวม	20	40	40	40	40
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	20	20	20	20

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ ภาคสมทบ (หน่วย: บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนเรียน และ ค่าสนับสนุนการจัดการเรียน การศึกษาแบบเหมาจ่าย	1,600,000.00	3,200,000.00	3,200,000.00	3,200,000.00	3,200,000.00
เงินงบประมาณแผ่นดิน	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	1,600,000.00	3,200,000.00	3,200,000.00	3,200,000.00	3,200,000.00

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย ภาคสมทบ (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	-	-	-	-	-
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวมข้อ 3 และข้อ 4)	595,000.00	1,190,000.00	1,190,000.00	1,190,000.00	1,190,000.00
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. ใช้จ่ายระดับมหาวิทยาลัย	320,000.00	640,000.00	640,000.00	640,000.00	640,000.00
(รวม ก)	915,000.00	1,830,000.00	1,830,000.00	1,830,000.00	1,830,000.00
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
(รวม ข)	-	-	-	-	-
รวม (ก) + (ข)	915,000.00	1,830,000.00	1,830,000.00	1,830,000.00	1,830,000.00

หมายเหตุ: งบลงทุนใช้ร่วมกับระดับปริญญาตรี

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

หลักสูตรประกอบด้วยการศึกษารายวิชาและการทำวิทยานิพนธ์ หรือการศึกษารายวิชาและทำการศึกษาค้นคว้าอิสระ รวมทั้งสอบประมวลความรู้เมื่อศึกษาครบตามหลักสูตร ซึ่งแบ่งออกได้เป็น 2 แผนการศึกษา คือ

1. แผน ก แบบ ก2 ประกอบด้วยการศึกษาวิชาและวิทยานิพนธ์ รวมทั้งสอบประมวลความรู้
2. แผน ข ประกอบด้วยการศึกษาวิชาและการค้นคว้าอิสระ รวมทั้งสอบประมวลความรู้

ผู้เข้าศึกษาต้องเลือกศึกษาวิชาให้สอดคล้องกับแผนการศึกษาแต่ละแผน และมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้

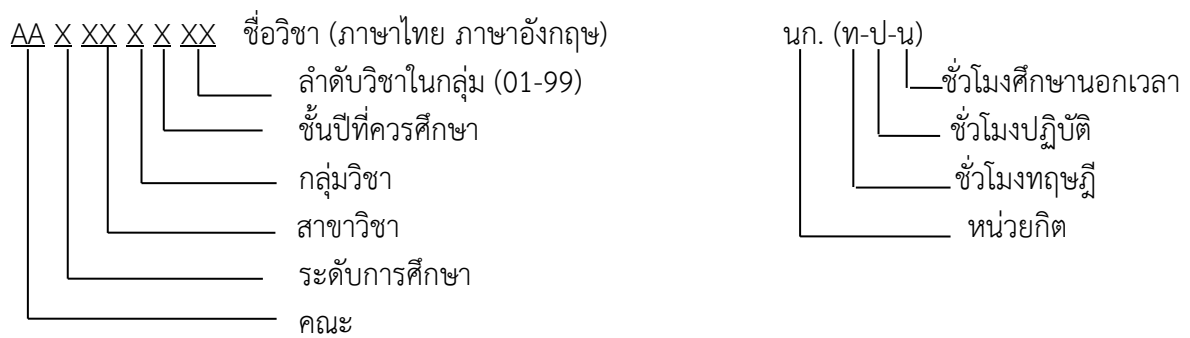
3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 36 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

- 1) แผนการศึกษาแผน ก แบบ ก2 คือ การศึกษารายวิชาและการทำวิทยานิพนธ์ รวมทั้งการสอบประมวลความรู้ ดังนี้
 1. วิชาบังคับ 15 หน่วยกิต
 2. วิชาเลือก 9 หน่วยกิต
 3. วิทยานิพนธ์ 12 หน่วยกิต
- 2) แผนการศึกษาแผน ข คือ การศึกษารายวิชาและการทำการศึกษาค้นคว้าอิสระ รวมทั้งการสอบประมวลความรู้ ดังนี้
 1. วิชาบังคับ 15 หน่วยกิต
 2. วิชาเลือก 15 หน่วยกิต
 3. การศึกษาค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต

- รหัสวิชา

รหัสวิชาประกอบด้วยตัวภาษาอังกฤษและตัวเลขรวมกันจำนวน 9 ตัว ดังนี้



รหัสคณะ	HE	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (Faculty of Home Economics Technology)	
รหัสสาขาวิชา	01	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ระดับการศึกษา	1	อนุปริญญา	2 ปริญญาตรี
	3	ประกาศนียบัตรบัณฑิต	4 ปริญญาโท
	5	ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง	6 ปริญญาเอก
กลุ่มวิชาเอก	1	กลุ่มวิชาบังคับ	2 วิทยานิพนธ์
	3	การศึกษาค้นคว้าอิสระ	4 – 9 กลุ่มวิชาเลือก

3.1.3 รายวิชา

1) วิชาบังคับ 15 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE4011101	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์ (Perspectives in Home Economics)	3(3-0-6)
HE4011102	เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์ (Information Technology and Innovation in Home Economics)	3(3-0-6)
HE4011103	การวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์ (Experimental Research in Home Economics)	3(3-0-6)
HE4011104	การวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์ (Qualitative Research in Home Economics)	3(3-0-6)
HE4011105	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย (Seminar on Contemporary Home Economics)	3(3-0-6)

2) วิทยานิพนธ์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE4012201	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	12

3) การศึกษาค้นคว้าอิสระ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE4013201	การศึกษาค้นคว้าอิสระ (Independent Study)	6

4) วิชาเลือก

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

4.1) กลุ่มวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและสิ่งทอ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE4014101	การสร้างสรรค์และวิเคราะห์แบบตัด (Pattern Creativity and Analysis)	3(2-2-5)
HE4014102	ภูมิปัญญาผ้าไทยและผ้าอาเซียน (Thai Fabric Wisdom and ASEAN Fabrics)	3(3-0-6)
HE4014103	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกาย (Clothing Products Development)	3(2-2-5)
HE4014104	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบสิ่งทอ (Computer Technology for Textiles Design)	3(2-2-5)
HE4014105	เสื้อผ้าสำหรับบุคคลที่มีความต้องการพิเศษ (Clothing for People of Special Needs)	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE4014106	เทคโนโลยีการย้อมสีสิ่งทอ (Textile Dyeing Technology)	3(2-2-5)
HE4014107	นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ (Textile Innovation and Technology)	3(3-0-6)
HE4014108	การวิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่นเครื่องแต่งกาย (Clothing Fashion Trends Analysis)	3(3-0-6)
HE4014109	การจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ (Fashion and Textile Business Management)	3(3-0-6)

4.2) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE4015101	ระบบการจัดการด้านโภชนาการในโรงพยาบาล (Nutrition Management Systems in Hospitals)	3(3-0-6)
HE4015102	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ (Nutritious Food Products Development)	3(3-0-6)
HE4015103	การประเมินภาวะทางโภชนาการ (Nutritional Assessment)	3(3-0-6)
HE4015104	วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร (Science of Food Preparation and Cookery)	3(3-0-6)
HE4015105	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Processing Technology)	3(3-0-6)
HE4015106	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส (Food Products Development and Sensory Evaluation)	3(2-2-5)
HE4015107	การจัดการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Management)	3(3-0-6)

4.3) กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE4016101	การจัดการธุรกิจการให้บริการอาหาร (Food Service Business Management)	3(3-0-6)
HE4016102	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ทางคหกรรมศาสตร์ (Human Resources Management in Home Economics)	3(3-0-6)
HE4016103	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร (Food Business Economics)	3(3-0-6)
HE4016104	การเงินและการบัญชีในธุรกิจอาหาร (Finance and Accounting in Food Business)	3(3-0-6)
HE4016105	การประเมินผลทางธุรกิจอาหาร (Food Business Evaluation)	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE4016106	ธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Business)	3(3-0-6)
HE4016107	นวัตกรรมธุรกิจอาหาร (Food Business Innovation)	3(3-0-6)

4.4) กลุ่มวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE4017101	กลยุทธ์การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ (Strategies of Starting Small Business in Home Economics)	3(3-0-6)
HE4017102	การวิเคราะห์และพัฒนาการออกแบบศิลปะพื้นบ้าน (Analysis and Development of Folk Art Design)	3(2-2-5)
HE4017103	การประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (Computer Application for Home Economics Research)	3(3-0-6)
HE4017104	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม (Industrial Craft Products Development)	3(3-0-6)
HE4017105	การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์ (Creative Design for Home Economics)	3(3-0-6)
HE4017106	การบริหารงานพัฒนาการเด็กก่อนวัยเรียน (Management of Preschool Child Development)	3(3-0-6)
HE4017107	ศิลปะสร้างสรรค์สำหรับเด็ก (Creative Art for Children)	3(2-2-5)
HE4017108	การจัดการงานบริบาลผู้สูงอายุ (Elderly Care Management)	3(3-0-6)

3.1.4 แผนการศึกษา

1) แผน ก แบบ ก2 หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง	
HE4011101	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE4011102	เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE4011103	การวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE4011104	การวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
รวม	12	12	0	24	

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 12

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE4011105	สัมมนาคุณธรรมศาสตร์ร่วมสมัย	3	3	0	6
HE401xxxx	วิชาเลือก (1)	3	x	x	x
HE401xxxx	วิชาเลือก (2)	3	x	x	x
HE401xxxx	วิชาเลือก (3)	3	x	x	x
รวม		12	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE4012201	วิทยานิพนธ์	6	-	-	-
รวม		6	-	-	-

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE4012201	วิทยานิพนธ์	6	-	-	-
รวม		6	-	-	-

2) แผน ข หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE4011101	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE4011102	เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE4011103	การวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE4011104	การวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
รวม		12	12	0	24

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 12

- HE4011102** **เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์** **3(3-0-6)**
Information Technology and Innovation
In Home Economics
เทคโนโลยีสารสนเทศทางคหกรรมศาสตร์ การสื่อสารและนวัตกรรม การสื่อสารข้อมูลและระบบการเชื่อมกับอินเทอร์เน็ต นวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศกับการจัดการนวัตกรรม การออกแบบและการจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์
Information technology in Home Economics; communication and innovation; data communication and Internet connecting system; innovation relating to Home Economics; application of information technology system to innovation management; Home Economics business design and management
- HE4011103** **การวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์** **3(3-0-6)**
Experimental Research in Home Economics
ระเบียบวิธีวิจัยเชิงการทดลองทางคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์ปัญหาเพื่อกำหนดหัวข้องานวิจัย วิธีรวบรวมข้อมูลเพื่อการวางแผนการวิจัย เทคนิควิธีการกำหนดตัวอย่าง แผนการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว แผนการวิเคราะห์ความแปรปรวนในบล็อก การวิเคราะห์แปดผลและการอภิปรายผลการวิจัย การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติและการแปลความหมาย
Experimental Research methodology in Home Economics; problem analysis for research topic identification; data collection for research planning; sampling techniques, one-way analysis of variance; randomized complete block design; data analysis, conclusion and result discussion; use of statistical package and interpreting statistical results
- HE4011104** **การวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์** **3(3-0-6)**
Qualitative Research in Home Economics
ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์ การออกแบบวิจัย การวิเคราะห์สถิติ การสำรวจ การสุ่มตัวอย่าง การสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่ม การวิเคราะห์เนื้อหา การเขียนรายงานและการตีพิมพ์
Qualitative research methodology in Home Economics; research design; statistical analysis; survey; random sampling; indepth interview; group discussion; content analysis; writing and publishing research
- HE4011105** **สัมมนา คหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย** **3(3-0-6)**
Seminar on Contemporary Home Economics
กระบวนการจัดสัมมนา รูปแบบการจัดสัมมนา การนำเสนอรายบุคคลและอภิปรายกลุ่ม ในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์

- HE4014102** **ภูมิปัญญาผ้าไทยและผ้าอาเซียน** **3(3-0-6)**
Thai Fabric Wisdom and ASEAN Fabrics
 ประวัติศาสตร์และที่มาของภูมิปัญญา วัฒนธรรมวิถีชีวิตและสิ่งทอไทย เทคนิคการทอ ลวดลายและเอกลักษณ์ของผ้าทอพื้นเมืองในภูมิภาคต่างๆของไทย สิ่งทอและการแต่งกาย ประจำชาติของประเทศสมาชิกอาเซียน การบูรณาการวัฒนธรรมผ้าชนเผ่าในกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน
 History and origin of wisdom; Thai way of living and textiles; weaving techniques; patterns and uniqueness of fabrics woven in different regions of Thailand; textiles and national costumes of ASEAN countries; Integration of tribal fabric in ASEAN member countries
- HE4014103** **การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกาย** **3(2-2-5)**
Clothing Products Development
 การออกแบบเสื้อผ้า วิธีการวิเคราะห์แบบ การพัฒนาและการปรับแต่งผลิตภัณฑ์ เครื่องแต่งกาย การผสมผสานการใช้วัสดุและนวัตกรรมใหม่ การสร้างคอลเลกชันสินค้าแฟชั่น เครื่องแต่งกาย ระบบโซ่อุปทานและรูปแบบธุรกิจของสถานประกอบการแฟชั่น
 Clothing design; pattern analysis; development and adaptation of clothing products, combination of material usage and new innovation; creation of a fashion collection of costumes; supply chain and business model of fashion enterprises
- HE4014104** **เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบสิ่งทอ** **3(2-2-5)**
Computer Technology for Textiles Design
 การใช้คอมพิวเตอร์ในการออกแบบลายทอ ลายถัก ลายพิมพ์ การบันทึก ลวดลายจากผ้าและนำมาใช้ในการออกแบบ ระบบการค้นคว้า การซื้อขายหรือบริการผ่านระบบ อิเล็กทรอนิกส์
 Computer usage in textiles design, knitting, printing pattern; making data record of fabric patterns and application to textiles design; searching systems, trading or service via the Internet
- HE4014105** **เสื้อผ้าสำหรับบุคคลที่มีความต้องการพิเศษ** **3(2-2-5)**
Clothing for People with Special Needs
 ประเภทของบุคคลที่มีความต้องการพิเศษ การวิเคราะห์กายภาพ หลักการ ออกแบบเฉพาะกลุ่ม การทำแบบตัด การดัดแปลงแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บและการตกแต่งเสื้อผ้า การใช้เครื่องเกาะเกี่ยว การตัดเย็บเสื้อผ้าสำหรับบุคคลที่มีความต้องการพิเศษ
 Types of persons with special needs; physical analysis; principles of design for specific groups; pattern making; pattern modification; sewing techniques and decorative clothing; use of fastening; clothing construction for people with special needs

4.2 กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

- | | | |
|-----------|--|----------|
| HE4015101 | <p>ระบบการจัดการด้านโภชนาการในโรงพยาบาล
 Nutrition Management Systems in Hospitals
 การจัดการอาหารในโรงพยาบาล นักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร การบริหารจัดการอาหารในโรงพยาบาล การผลิต การควบคุมและการประเมินผล ระบบการประกันคุณภาพ การจัดการอาหารในโรงพยาบาล โปรแกรมการบริหารจัดการด้วยคอมพิวเตอร์</p> <p>Managing Food Management in hospitals; role and responsibility of nutritionist and dietitians; administration of food management in hospitals; production, control and evaluation; quality assurance system; management of food service; computer programs for administration in hospitals</p> | 3(3-0-6) |
| HE4015102 | <p>การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ
 Nutritious Food Product Development
 สถานการณ์ด้านโภชนาการ ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ การแปรรูปและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์อาหาร กฎหมายอาหาร</p> <p>Nutrition situation, food product and nutrition for health, development of food for health; processing and quality control of food product; changes of food product during storage; food laws</p> | 3(3-0-6) |
| HE4015103 | <p>การประเมินภาวะทางโภชนาการ
 Nutritional Assessment
 การประเมินภาวะโภชนาการ บทบาทของสารอาหารต่อร่างกาย ระบาดวิทยาทางด้านโภชนาการ โรคและการกระจายทางด้านอาหาร ปัญหาและแนวทางแก้ไขทางโภชนาการ การติดตามและเฝ้าระวังปัญหาทางโภชนาการ</p> <p>Nutritional assessment; role of nutrients in the body; nutritional epidemiology; diseases and their spreading through food; nutritional problems and solutions; nutritional monitoring</p> | 3(3-0-6) |
| HE4015104 | <p>วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร
 Science of Food Preparation and Cookery
 วิทยาศาสตร์การอาหาร องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร ปัจจัยที่มีผลในการคัดเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร คุณภาพของอาหาร</p> <p>Food science; chemical composition of food; factors affecting the selection and preparation of raw materials; cookery; quality of food</p> | 3(3-0-6) |

- HE4015105** **เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร** **3(3-0-6)**
Food Processing Technology
 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ผลของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ระบบการเก็บรักษาและคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารแปรรูป ผลกระทบของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารในระบบอุตสาหกรรม
 Food processing technology; effects of food processing; storage system and quality of food products; consumers' acceptance of processed foods; impact of food processing on the industrial system.
- HE4015106** **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส** **3(2-2-5)**
Food Product Development and Sensory Evaluation
 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พฤติกรรมผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับบุคคลที่มีความต้องการพิเศษ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารทางประสาทสัมผัส
 Food product development; consumer behavior; food products for individuals with special needs; food laws; sensory evaluation of food products
- HE4015107** **การจัดการความปลอดภัยอาหาร** **3(3-0-6)**
Food Safety Management
 ระบบความปลอดภัยในการผลิตอาหาร อันตรายทางอาหาร สุขาภิบาลอาหาร การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร การประเมินการจัดการความปลอดภัยอาหาร
 Safety system in food production; food hazard; food sanitation; good practice in food production; assessment of food safety management

4.3 กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร

- HE4016101** **การจัดการธุรกิจการให้บริการอาหาร** **3(3-0-6)**
Food Service Business Management
 การจัดการบริการอาหาร ระบบปฏิบัติการในสถานประกอบการ มาตรฐานเมนู การผลิตอาหารด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย การเก็บรักษาอาหาร สุขาภิบาลอาหาร การจัดการและพัฒนาด้านบุคลากรและงบประมาณ
 Food service operation; operating system in food service establishments; standard menu; food production with modern technology, food storage; food sanitation; human resource management and budget management

- HE4016102** **การจัดการทรัพยากรมนุษย์ทางคหกรรมศาสตร์** **3(3-0-6)**
Human Resources Management in Home Economics
 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การวางแผนทรัพยากรมนุษย์ทางคหกรรมศาสตร์
 การสรรหาและการคัดเลือกบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงานทางคหกรรมศาสตร์ การพัฒนา
 ทรัพยากรมนุษย์ ระบบสารสนเทศสำหรับทรัพยากรมนุษย์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องการจัดการทรัพยากรมนุษย์
 Human resources management; human resources planning in Home
 Economics; recruitment and personnel selection; performance evaluation in Home
 Economics; human resources development; information system for human resources; laws
 related to human resources management
- HE4016103** **เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร** **3(3-0-6)**
Food Business Economics
 แนวคิดเกี่ยวกับเศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร การตลาดธุรกิจอาหารในประเทศไทย
 และต่างประเทศ การพยากรณ์และการตัดสินใจทางธุรกิจอาหาร ต้นทุน รายรับ และกำไรในธุรกิจอาหาร
 การกำหนดราคาในตลาดธุรกิจอาหาร เทคโนโลยีกับธุรกิจอาหาร นโยบายส่งเสริมธุรกิจอาหาร
 Concepts of food business economics; marketing of food business in
 Thailand and abroad; forecasting and decision making in food business, food costs, income
 and profit in food business; pricing in food business markets; technology in food business;
 food business promotion policy
- HE4016104** **การเงินและการบัญชีในธุรกิจอาหาร** **3(3-0-6)**
Finance and Accounting in Food Business
 โครงสร้างการวางแผนการลงทุน การเงิน และแหล่งเงินทุน การจัดการการลงทุน
 และการเงิน กระบวนการทางการเงินสำหรับผู้ประกอบการ รายงานการลงทุนและการเงิน การวิเคราะห์
 และการพยากรณ์งบการลงทุนและการเงิน งบประมาณเงินทุนและจรรยาบรรณทางการเงิน
 Investment and finance planning structure; sources of funding;
 investment and finance management; financing for entrepreneurs; investment and
 financial reporting; investment and financial analysis and forecasting; budget and ethics in
 finance
- HE4016105** **การประเมินผลทางธุรกิจอาหาร** **3(3-0-6)**
Food Business Evaluation
 การประเมินผลทั่วไปทางธุรกิจอาหาร การประเมินความเสี่ยงในการบริหารความ
 ต่อเนื่องทางธุรกิจ การประเมินผลการปฏิบัติงานบุคลากร การวิเคราะห์และการกำหนดเกณฑ์การ
 ประเมินผลกระทบต่อธุรกิจอาหาร การควบคุมและประเมินผลการดำเนินงาน การประยุกต์ใช้เทคนิค
 การประเมินทางธุรกิจอาหาร

General assessment of food business; risk assessment of business continuity management; evaluation of personnel performance; impact analysis and criteria for assessing impact on food business; control and performance evaluation; application of techniques to assess food businesses

HE4016106 ธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
Healthy Food Business

ขอบเขตธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การบริหารและการวางแผนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การดำเนินงานและกลยุทธ์การตลาดธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การวิเคราะห์โอกาส อุปสรรค จุดแข็ง และจุดอ่อนของธุรกิจ การประเมินความเป็นไปได้ของธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ

Scope of healthy food business; management and planning of healthy food business planing; operations and marketing strategies of healthy food business; SWOT analysis and feasibility study of healthy food businesses

HE4016107 นวัตกรรมธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)
Food Business Innovation

การบูรณาการเทคโนโลยีและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร การจัดการนวัตกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่การแข่งขันทางการตลาด การสร้างกลยุทธ์นวัตกรรมอาหารสู่ปฏิบัติ กฎหมาย ข้อบังคับ และมาตรฐานนวัตกรรมอาหาร

Integration of technology and innovation to food business; food innovation management; product development for market competition; creation and implementation of strategies; laws, regulations and standards for food innovation

7) วิชาเลือก กลุ่มวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

HE4017101 กลยุทธ์และการจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)
Strategies of Starting Small Business in Home Economics

การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ การจัดการแผนงาน การควบคุมงบประมาณ การวิเคราะห์และกำหนดกลยุทธ์การแข่งขันทางการค้า การวิเคราะห์ข้อได้เปรียบและเสียเปรียบทางธุรกิจ การควบคุมนโยบาย การขยายและการเลิกกิจการ

Establishment of small business in Home Economics; planning management; budget control; analysis and setting of strategies of trade competition; analysis of advantages and disadvantages of business; policy control; extension and termination of business

- HE4017102 การวิเคราะห์และพัฒนารูปแบบศิลปะพื้นบ้าน 3(2-2-5)
Analysis and Development of Folk Art Design
 ศิลปะพื้นบ้าน การวิเคราะห์ปัญหาด้านการออกแบบและความนิยมศิลปะพื้นบ้าน การออกแบบและประยุกต์รูปแบบงานศิลปะพื้นบ้าน การผลิตสินค้าตามความต้องการของตลาด ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจงานประดิษฐ์
 Folk art; analysis of problem of design and popularity folk art; design and application forms of folk art; production based on market demand; factors affecting craft business
- HE4017103 การประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)
Computer Application for Home Economics Research
 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์และสถิติ การวางแผนการทดลอง การจัดการข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลและการอภิปรายผล การนำเสนอข้อมูลผลงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
 Application of computer programs and statistics; experimental design planning; data management; data analysis; interpretation and result discussion; research presentation in Home Economics
- HE4017104 การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม 3(3-0-6)
Industrial Craft Product Development
 การวิเคราะห์ปัญหาเกี่ยวกับการออกแบบและธุรกิจงานประดิษฐ์ ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจงานประดิษฐ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม การวางแผนและประเมินผล การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐานสากลเพื่อธุรกิจการส่งออก
 Problem analysis of design and craft business; factors affecting craft business; development craft products in the craft industry; planning and evaluation of craft; packaging design with international standards for export business
- HE4017105 การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)
Creative Design for Home Economics
 ทฤษฎีและกระบวนการสร้างสรรค์ทางศิลปะ ความคิดสร้างสรรค์ หลักและองค์ประกอบของการสร้างสรรค์ การสร้างสรรค์ทางการออกแบบและทัศนศิลป์ การประยุกต์การสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาผลงานทางคหกรรมศาสตร์
 The theory and process of creating arts; creative thinking; principles and elements of creativity; design and visual arts design; application of creativity to develop Home Economics products

- HE4017106** **การบริหารงานพัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน** **3(3-0-6)**
Management of Preschool Child Development
 การจัดการบริหารงานพัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน การจัดโครงสร้างองค์กรและระบบงานบริหาร บุคลิกภาพผู้บริหารและบุคลากรผู้ดูแลเด็ก การจัดสภาพแวดล้อมในการพัฒนาเด็ก นวัตกรรมและเทคโนโลยีการใช้สื่อในการพัฒนาเด็ก การวิเคราะห์การบริหารงานพัฒนาเด็ก
 Preschool child management; organizational structure and management system; personality of administrators and caregivers; environment for child development; innovation and media technologies in child development ; analysis of child development management
- HE4017107** **ศิลปะสร้างสรรค์สำหรับเด็ก** **3(2-2-5)**
Creative Art for Children
 แนวคิดและทฤษฎีศิลปะสำหรับเด็กและความคิดสร้างสรรค์ การพัฒนาทางศิลปะสำหรับเด็ก เครื่องมือและการวัดระดับความคิดสร้างสรรค์ การเรียนแผนการจัดประสบการณ์ทางศิลปะ การวางแผนและการประเมินผลพัฒนาการทางศิลปะสร้างสรรค์สำหรับเด็ก
 Art for children and creative thinking; artistic development for children; tools and measurements of creativity levels; learning to plan an artistic experience; planning and evaluation of creative art development for children
- HE4017108** **การจัดการงานบริบาลผู้สูงอายุ** **3(3-0-6)**
Elderly Care Management
 กระบวนการชราและการเปลี่ยนแปลงในวัยสูงอายุ สุขภาพจิตของผู้สูงอายุ โรคในกลุ่มผู้สูงอายุ การป้องกันและการดูแลเบื้องต้น การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ การจัดกิจกรรมนันทนาการสำหรับผู้สูงอายุ สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ
 Aging process and changes in the elderly; mental health of the elderly; diseases in the elderly; protection and primary care; promotion of health of the elderly; recreational activities for the elderly; appropriate environment for the elderly

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
						2560	2561	2562	2563
1	นางอมรรัตน์ เจริญชัย x xxxx xxxxx xx x	ศาสตราจารย์	Ph.D. M.Sc. B.Sc.	Foods and Nutrition Foods and Nutrition Foods Technology	The Ohio State University, U.S.A., 1962 The Ohio State University, U.S.A., 1960 The Ohio State University, U.S.A., 1958	3	3	3	3
2	นางนวลแข पालิวนิช x xxxx xxxxx xx x	รอง ศาสตราจารย์	M.S. กศ.บ.	Home Economics Education การอาชีวศึกษา	Florida State University, U.S.A., 1967 วิทยาลัยวิชาการศึกษา ประสานมิตร, 2507	3	3	3	3
3	นางน้อมจิตต์ สุธีบุตร x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยี ชีวภาพ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์, 2559 มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์, 2544 มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์, 2541	3	3	3	3
4	นางชญากัณฑ์ กีอาริโอ x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	บธ.ด. คศ.ม. คศ.บ.	การพัฒนาธุรกิจ อุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์ คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2558 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2528	3	3	3	3

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
						2560	2561	2562	2563
1	นางสาววไลภรณ์ สุทธา x xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	ศศ.ด. คศ.ม. คศ.บ.	อาชีวศึกษา คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2557 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2528	9	9	9	9
2	นางสาวธนพรรณ บุญยรัตกลิน x xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศป.ด. ค.ม. ค.บ.	นฤมิตรศิลป์ ศิลปศึกษา ศิลปศึกษา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2558 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2525	9	9	9	9

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
						2560	2561	2562	2563
1	นางพรรรัตน์ สิ้นชัยพานิช x xxxx xxxxxx xx x	รอง ศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Technology	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547	3	3	3	3
2	นางสาวพัชรานี ภาวัตกุล x xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด.	โภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2546	3	3	3	3
3	นายธงชัย พุฒทองศิริ x xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	Ph.D.	Food Science	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2553	3	3	3	3
4	นายผดุงชัย ภูพัฒน์ x xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ด.	การวัดและ ประเมินผล การศึกษา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537	3	3	3	3

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

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

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ในงานที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง รู้จัก คิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการแนวคิด โดยนำหลักทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ได้ด้วยตนเอง สามารถเขียนโครงการ หรือวิทยานิพนธ์ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาและเวลาที่กำหนดไว้

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้ ความเข้าใจ จากกระบวนการศึกษาค้นคว้า มีความสามารถในการประยุกต์ วิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการแนวคิด ในการนำวิธีการทางคหกรรมศาสตร์มาแก้ไขปัญหา วิจัย หรือวางแผนในการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์

5.3 ช่วงเวลา

5.3.1 แผน ก แบบ ก2 เริ่มลงทะเบียนวิทยานิพนธ์ ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 2 จนกระทั่งการทำวิทยานิพนธ์เสร็จสมบูรณ์ แต่ไม่เกินระยะเวลาการศึกษา 5 ปี

5.3.2 แผน ข เริ่มลงทะเบียนการศึกษาค้นคว้าอิสระได้ ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 2 จนกระทั่งทำการศึกษาค้นคว้าอิสระเสร็จสมบูรณ์ แต่ไม่เกินระยะเวลาการศึกษา 5 ปี

5.4 จำนวนหน่วยกิต

วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต
การศึกษาค้นคว้าอิสระ	6	หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

การเตรียมการจัดทำวิทยานิพนธ์ เริ่มต้นจากนักศึกษานำเสนอหัวข้อวิทยานิพนธ์ หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ ไปยังอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อพิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีความรู้ความสามารถ ตรงกับกลุ่มวิชาที่นักศึกษาสังกัด ในการให้คำปรึกษา มีการกำหนดขอบเขตของการศึกษา รวมทั้งข้อมูลข่าวสารที่เป็นแนวทางในการจัดทำวิทยานิพนธ์และการศึกษาค้นคว้าอิสระ

5.6 กระบวนการประเมินผล

กระบวนการประเมินผล ประกอบด้วย 2 ขั้นตอน ดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 การสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ

ขั้นตอนที่ 2 การสอบวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ

โดยนักศึกษาต้องสอบผ่านการประเมินตามลำดับ หากสอบไม่ผ่านการประเมินขั้นตอนใด นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสอบใหม่ได้อีก 1 ครั้ง

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1. มีจริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ	สอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ ในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ วิชาทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์ วิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร และนวัตกรรมสำหรับคหกรรมศาสตร์ เป็นต้น
2. มีทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์	กำหนดให้มีรายวิชาที่จัดให้นักศึกษาได้เกิดกระบวนการคิดในระหว่างการเรียนการสอน ได้แก่ วิชาสัมมนาประเด็นปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์ วิชาเทคนิควิจัยทางคหกรรมศาสตร์ วิทยานิพนธ์ การศึกษาค้นคว้าอิสระ เป็นต้น
3. มีภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบตลอดจนความมีวินัยในตนเอง	กำหนดให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม และทำการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำงานในรายวิชา และการจัดกิจกรรมร่วมกับคณะ ได้แก่ กิจกรรมการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ วิชาสัมมนาคหกรรมศาสตร์ ร่วมสมัย เป็นต้น การสร้างวินัยในตนเอง การบริหารโครงการ รายวิชา การตรงต่อเวลา ความสม่ำเสมอในการเสนอผลงาน วิทยานิพนธ์

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

หมวดวิชาเฉพาะ

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

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่ม และการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่ทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดเวลาที่มอบหมายและการเข้าร่วมกิจกรรม ประเมินจากการมีวินัยความพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ประเมินจากการกระทำทุจริตในการสอบ ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่างๆ คือ

- (1) การทดสอบย่อย และการสอบปลายภาคเรียน
- (2) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (3) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- (4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

หมวดวิชาเฉพาะ

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

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

- (1) กรณีศึกษาทางคหกรรมศาสตร์
- (2) การอภิปรายกลุ่ม
- (3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น การประเมินจากการเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

หมวดวิชาเฉพาะ

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

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานกับผู้อื่น ข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและสามารถในการรับผิดชอบ

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงาน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวดวิชาเฉพาะ

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

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง
- (2) ประเมินจากความสามารถจากการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

2.6 ด้านทักษะพิสัย

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

หมวดวิชาเฉพาะ

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

2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะพิสัย

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริงโดยใช้ความรู้จากวิชาต่าง ๆ ที่ได้ศึกษามา การวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหา เพื่อให้เกิดการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย ดังนี้

- (1) สร้างทักษะในการปฏิบัติงาน
- (2) สาธิตการปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ
- (3) สนับสนุนการเข้าประกวดทักษะด้านการปฏิบัติ
- (4) จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษา
- (5) สนับสนุนการทำโครงการ

2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น

- (1) มีการประเมินพฤติกรรมในการปฏิบัติงาน
- (2) มีการประเมินผลการทำงานในภาคปฏิบัติ
- (3) มีการประเมินโครงการของนักศึกษา

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ใดบ้าง (ตามทีระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรอง ซึ่งบางรายวิชาอาจไม่นำสู่ผลการเรียนรู้บางเรื่องก็ได้ ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

คุณธรรม จริยธรรม

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

ความรู้

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ

ทักษะทางปัญญา

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

ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

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

ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน

- (3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ทักษะพิสัย

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

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
HE4011101 ทักษะมิติทางคหกรรมศาสตร์	●	○	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○			
HE4011102 เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	●			
HE4011103 การวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์	●	○	●	○	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	●	○			
HE4011104 การวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	○			
HE4011105 สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●			
HE4012201 วิทยานิพนธ์	●	○	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	○	●
HE4013201 การศึกษาค้นคว้าอิสระ	●	○	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●
HE4014101 การสร้างสรรค์และวิเคราะห์แบบตัด	○	○	●	○	○	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	○	●
HE4014102 ภูมิปัญญาผ้าไทยและผ้าอาเซียน	●		●	●	○		●	○		○		●		○	●	○			
HE4014103 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกาย	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	●	
HE4014104 เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบสิ่งทอ	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	●	●	○	○	●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
HE4014105 เสื้อผ้าสำหรับบุคคลที่มีความต้องการ พิเศษ	○	○	●	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	●	○	●	
HE4014106 เทคโนโลยีการย้อมสีสิ่งทอ	●		●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	●	●	○	○	●	
HE4014107 นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ	○	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●	●	○			
HE4014108 การวิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่น เครื่องแต่งกาย	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	●	○		○	●	○			
HE4014109 การจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○		○	●	●			
HE4015101 ระบบการจัดการด้านโภชนาการ ในโรงพยาบาล	●	○	●	○	●		○	●	●	○	●	●	○	●	●	○			
HE4015102 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ โภชนาการ	●	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●	●	○			
HE4015103 การประเมินภาวะทางโภชนาการ	●	○	○	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○			
HE4015104 วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบ อาหาร	●	○	●	○	●		○	●		○	○	●	○	●	○	○			
HE4015105 เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	○	○	●	●	○		○	●	○	○	○	●	○	●	○	●			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
HE4015106 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการ ประเมินทางประสาทสัมผัส	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
HE4015105 การจัดการความปลอดภัยอาหาร	●	○	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●		○	●	○			
HE4016101 การจัดการธุรกิจการให้บริการอาหาร	●	○	●	○	●	○	●	●		●	●	●	○	○	●	○			
HE4016102 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ทาง คหกรรมศาสตร์	●	○	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●		○	●	○			
HE4016103 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร	●	●	●	●	○		●	●	○	○	○	●	●	●	○	○			
HE4016104 การลงทุนและการบัญชีในธุรกิจอาหาร	●	○	●	●	●	○	●	●		○	○	●	●	●	○	○			
HE4016105 การประเมินผลทางธุรกิจอาหาร	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○			
HE4016106 ธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ	●	○	●	●		○	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○			
HE4016107 นวัตกรรมธุรกิจอาหาร	●	○	●	●	●	○	●	●		○	○	●	●	○	●	○			
HE4017101 กลยุทธ์และการจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อม ทางคหกรรมศาสตร์	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย			
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	
HE4017102 การวิเคราะห์และพัฒนารูปแบบ ศิลปะพื้นบ้าน	○	○	●	○	●	●	●	●	○	○		●	○	●	●	○	○	○	○	●
HE4017103 การประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัย ทางคหกรรมศาสตร์	○	○	●	○	●	○	●	●	○	○		●	○	●	●	○				
HE4017104 การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ใน ระดับอุตสาหกรรม	●	○	●	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	○				
HE4017105 การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทาง คหกรรมศาสตร์	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	○				
HE4017106 การบริหารงานพัฒนาการเด็กก่อน วัยเรียน	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○		○	○	●				
HE4017107 ศิลปะสร้างสรรค์สำหรับเด็ก	●	○	○	●	○	●	●	●	○	●	●	○		○	○	●	○	●		
HE4017108 การจัดการงานบริหารผู้สูงอายุ	●	●	○	●	○	○	○	●	○	●	●	●		○	○	●				

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชานั้นๆ ตามประเด็นการทวนสอบ ให้ดำเนินการตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา โดยกำหนดให้มีการทวนสอบอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา

2.1.2 นำผลสัมฤทธิ์ของการเรียนรู้จากการทวนสอบเข้าสู่การพิจารณาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบการทำงานอาชีพ

2.2.2 ผลประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตในแต่ละรุ่นที่สำเร็จการศึกษา โดยการประเมินด้วยแบบสอบถามหรือการสัมภาษณ์

2.2.3 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

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

3.1 การวัดผล และการสำเร็จการศึกษา

3.1.1 การวัดผล และการสำเร็จการศึกษา ให้ปฏิบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2549 หมวดที่ 7 ข้อ 35-36 (ภาคผนวก ก)

3.1.2 การประเมินผลการศึกษาในแต่ละวิชาให้กำหนดเป็นระดับคะแนนต่างๆ 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/เป็นที่พอใจ (Satisfactory)
U	-	สอบไม่ผ่าน/ไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory)
I	-	การวัดผลรายวิชายังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
W	-	ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (Withdrawal)
AU	-	เข้าร่วมฟังการบรรยาย

3.1.3 การประเมินผลการสอบประมวลความรู้ การสอบวัดคุณสมบัติ การสอบภาษาต่างประเทศ การสอบวิทยานิพนธ์และการศึกษาค้นคว้าอิสระ

(ก) การประเมินผลการสอบประมวลความรู้ การสอบวัดคุณสมบัติ การสอบภาษาต่างประเทศให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน ดังนี้

ระดับคะแนน	ผลการศึกษา
S	สอบผ่าน/เป็นที่พอใจ (Satisfactory)
U	สอบไม่ผ่าน/ไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory)

(ข) การประเมินผลวิทยานิพนธ์/การศึกษาค้นคว้าอิสระให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนนดังนี้

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

3.1.4 การสำเร็จการศึกษา

- แผน ก แบบ ก2 ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตรโดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า พร้อมทั้งเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่สถาบันอุดมศึกษานั้นแต่งตั้งและต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceeding)

- แผน ข ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และสอบผ่านการสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) ด้วยข้อเขียนและ/หรือปากเปล่าในสาขาวิชานั้น พร้อมทั้งเสนอรายงานการค้นคว้าอิสระและสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่สถาบันอุดมศึกษานั้นแต่งตั้ง โดยเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ และรายงานการค้นคว้าอิสระหรือส่วนหนึ่งของรายงานการค้นคว้าอิสระต้องได้รับการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งที่สืบค้นได้

3.2 นักศึกษาที่มีสิทธิแสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

3.2.1 เป็นนักศึกษาภาคสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร

3.2.2 ผ่านกิจกรรมภาคบังคับ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3.2.3 ให้นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วน ยื่นคำร้องแสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาผ่านขั้นตอนต่างๆ ตามกำหนดของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และเสนอต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นอาจไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติให้ปริญญาในภาคการศึกษานั้น

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะนำแนวการเป็นครูให้กับอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะ ตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

1.3 ให้ความรู้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรายใหม่ เรื่อง การบริหารจัดการหลักสูตร

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง การสนับสนุนการศึกษาต่อ การทำผลงานทางวิชาการ การไปประชุมวิชาการในต่างประเทศ การศึกษาดูงานทั้งในและต่างประเทศ

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 การกระตุ้นอาจารย์ในการพัฒนาผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชา

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ พัฒนาการเรียนการสอน และพัฒนาความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต กำหนดการกำกับคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ให้สอดคล้องกับกฎกระทรวงว่าด้วย ระบบ หลักเกณฑ์ และวิธีการ ประกันคุณภาพการศึกษา พ.ศ. 2553 เพื่อให้การจัดการศึกษามีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ในการพัฒนา คุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัย อย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับบริบทและวิสัยทัศน์ มหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมอบหมายให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหาร จัดการหลักสูตรในภาพรวมของมหาวิทยาลัย และคณะบดีทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารหลักสูตรในระดับ คณะ โดยในระดับหลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่บริหารหลักสูตร ให้เป็นไป ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร รวมทั้งมีการติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานเป็นประจำทุกปี และพิจารณา ปรับปรุงแก้ไขการดำเนินงานหรือพัฒนาหลักสูตร

2. มหาบัณฑิต

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีการติดตามคุณภาพของ มหาบัณฑิต ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน คือ 1) คุณธรรม จริยธรรม 2) ความรู้ 3) ทักษะทาง ปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยพิจารณาจากผลการสอบรายวิชา การสอบวิทยานิพนธ์ การ สอบการศึกษาค้นคว้าอิสระ การสอบประมวลความรู้

นอกจากนั้นมหาวิทยาลัยได้ทำการสำรวจความพึงพอใจและความคาดหวังจากผู้ใช้บัณฑิต เป็นประจำทุกปี และแจ้งผลการสำรวจให้คณะรับทราบเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตร และการจัดการเรียนการสอน

3. นักศึกษา

หลักสูตรให้ความสำคัญกับการรับหรือคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษา และมีความพร้อมในการเรียนใน หลักสูตรจนสำเร็จการศึกษา โดยการส่งเสริมพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมทางการเรียน และมีกิจกรรม การพัฒนานักศึกษาในรูปแบบต่างๆ มีทักษะการวิจัยที่สามารถสร้างองค์ความรู้ได้ ในการดำเนินงานค่านึงถึง ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ได้แก่ อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา อัตราการสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจ ต่อหลักสูตร

4. อาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาจารย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตบัณฑิตจึงมีการ กำหนดระบบ กลไก เกี่ยวกับการรับสมัครอาจารย์เพื่อให้มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดยคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือตามมาตรฐานวิชาชีพที่กำหนด นอกจากนั้นยังจัดทำระบบการบริหาร อาจารย์ ส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ตามบริบทของหลักสูตร โดยให้คณาจารย์เข้ามามีส่วนร่วม

4.1 การรับอาจารย์ประจำบรรจุใหม่ ต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 และต้องมีคะแนนสอบความสามารถภาษาอังกฤษ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด พร้อมทั้งให้ความรู้ความเข้าใจถึงวัตถุประสงค์และเป้าหมายหลักสูตร

4.2 การมีส่วนร่วมของอาจารย์ในการวางแผน การติดตาม และทบทวนหลักสูตร คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและผู้สอนจะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผล และทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะดำเนินงานต่างๆ ของหลักสูตรให้บรรลุเป้าหมายและได้มาซึ่งบัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

4.3 อาจารย์พิเศษ ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอนและต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาและเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการ อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ทั้งนี้ อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชาโดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

4.4 การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ

1. คุณสมบัติอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ

1.1 ที่ปรึกษาหลัก

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือการศึกษาค้นคว้าอิสระหลัก ต้องเป็นอาจารย์ประจำ มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่เปิดสอนหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

1.2 ที่ปรึกษาร่วม (ถ้ามี)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมหรือการศึกษาค้นคว้าอิสระร่วม ต้องเป็นอาจารย์ประจำ หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่เปิดสอนหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

2. ภาระงานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ

2.1 อาจารย์ประจำ 1 คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโทและปริญญาเอกได้ไม่เกิน 5 คน หากหลักสูตรใดมีอาจารย์ประจำที่มีศักยภาพพร้อมที่จะดูแลนักศึกษาได้มากกว่า 5 คน ให้อยู่ในดุลพินิจของมหาวิทยาลัยแต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 10 คน

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

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

มหาวิทยาลัยให้ความสำคัญกับกระบวนการออกแบบหลักสูตร เพื่อให้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และกำหนดเป็นมาตรฐานผลการเรียนรู้ซึ่งสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัยและคณะ มีกระบวนการกำหนดสาระสำคัญของหลักสูตรให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย และบริบทที่เปลี่ยนแปลงของสังคม มีกระบวนการทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยเมื่อครบวงจรของการศึกษา

หลักสูตรให้ความสำคัญกับอาจารย์ผู้สอนในรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและประสบการณ์ในวิชาที่สอน ความสามารถในการออกแบบการสอนที่ส่งเสริมให้เกิดทักษะการเรียนรู้

หลักสูตรกำหนดให้มีการประเมินผู้เรียนที่แสดงมาตรฐานผลการเรียนรู้ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอน

6. บุคลากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีการบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนหรือสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้

6.1 ด้านบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน กำหนดคุณสมบัติบุคลากรให้ตรงตามภาระงานที่มอบหมาย และบุคลากรต้องได้รับการอบรมให้ความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารหลักสูตร

6.2 ห้องเรียนห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุดและสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ ใช้ร่วมกับการศึกษาของระดับปริญญาตรี

6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม มีการสำรวจความต้องการ โดยอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา และอาจารย์พิเศษมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อนั่งหนังสือ คุรุภัณฑ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ และสื่ออื่นๆ ที่จำเป็น ที่เพียงพอสำหรับให้บริการนักศึกษาและอาจารย์ ได้ค้นคว้า ประกอบการเรียนการสอน

6.4 การประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อนำผลไปพัฒนาปรับปรุงการจัดหาสิ่งสนับสนุนในปีถัดไป

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

(ให้ทำเครื่องหมาย X ลงในช่องที่มีการดำเนินงาน)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่
	1	2	3	4	5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผนติดตาม และทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/ สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอน ในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ของปีที่ผ่านมา	-	X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ หรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำหลักสูตร ทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/ หรือ วิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/ หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/ มหาบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยมากกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	X	X	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้มหาบัณฑิตที่มีต่อมหาบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยมากกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	X	X	X

หมายเหตุ: X หมายถึง มีการดำเนินงาน - หมายถึง ไม่มีการดำเนินงาน

หมวดที่ 8 การประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 การสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ จากวิธีการที่ใช้โดยใช้แบบสอบถาม หรือ การสนทนากับกลุ่มนักศึกษาระหว่างภาคการศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอน และประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษาจากพฤติกรรมแสดงออก การทำกิจกรรมและผลการสอบ

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกภาคการศึกษา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินจากนักศึกษา โดยระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่จบตามหลักสูตร ระบบภาวะการทำงานทำของบัณฑิต และโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา

2.2 ประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต

2.3 ประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก และรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและการเยี่ยมชม

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะ

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูลจากการประเมินของนักศึกษา คณาจารย์ ผู้ใช้บัณฑิต และผู้ทรงคุณวุฒิ

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

เอกสารแนบ

ภาคผนวก ก	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
ภาคผนวก ข	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน
ภาคผนวก ค	ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร
ภาคผนวก ง	ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร
ภาคผนวก จ	ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำ
ภาคผนวก ฉ	คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

หมายเหตุ : ดูรายละเอียดในภาคผนวก