



หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาครุศาสตร ฉบับนี้เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 โดยได้มีการปรับปรุงให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) และเป็นไปตาม ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560 รวมทั้งมี ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศและวิสัยทัศน์ พันธกิจ ของมหาวิทยาลัย โดยมุ่งมั่นให้ ผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ มีความรู้ทางด้านวิชาการและมีทักษะการวิจัยทางวิชาชีพขั้นสูง ที่สามารถ ทำงานต่อยอดงานวิจัยหรือการสร้างนวัตกรรมในสถานประกอบการได้เป็นอย่างดี

หลักสูตรฉบับนี้ได้จัดทำโดยมีสาระสำคัญ 8 หมวด ได้แก่

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

นอกจากการนำหลักสูตรไปใช้ ซึ่งต้องพิจารณาถึงความสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ที่ได้ กำหนดไว้แล้วนั้น ผู้บริหาร ผู้สอน และผู้ที่เกี่ยวข้องยังคงต้องศึกษา ทำความเข้าใจรายละเอียดให้ครบถ้วน เพื่อประสิทธิภาพของการนำหลักสูตรไปใช้ในการเรียนการสอนและปฏิบัติให้มีประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หมวดที่	
1 ข้อมูลทั่วไป	1
2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	9
3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร	11
4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	43
5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	54
6 การพัฒนาคณาจารย์	56
7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	58
8 การประเมินผลและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	67
ภาคผนวก	
ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับ บัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560	71
ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559	101
ค ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง วิธีการและเกณฑ์มาตรฐาน ความรู้ภาษาต่างประเทศ ของนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท	109
ง ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร	113
จ ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร	125
ฉ ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร	141
ช ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำ	157
ซ คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	169

หลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาศึกษาศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะ/สถาบัน/ศูนย์ : คณะเทคโนโลยีศึกษาศาสตร์ ศูนย์โชนติเวช

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25491941102799
ภาษาไทย : หลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาศึกษาศาสตร์
ภาษาอังกฤษ : Master of Home Economics Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

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

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

-

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 2 36 หน่วยกิต
แผน ข 36 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาโท 2 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนใช้ภาษาไทยเป็นหลัก

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่ใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่จัดการเรียนการสอนโดยเฉพาะ

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2560

6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

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

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2565

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 นักวิชาการ นักวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- 8.2 ผู้ประกอบการในธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- 8.3 ครู อาจารย์ บุคลากรทางการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์
- 8.4 บุคลากรสายส่งเสริมสุขภาพ นักโภชนาการ
- 8.5 นักพัฒนาชุมชน นักพัฒนาท้องถิ่น
- 8.6 ที่ปรึกษาทางคหกรรมศาสตร์
- 8.7 ผู้บริหาร บุคลากรในองค์กรที่มีการใช้ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งภาครัฐ และเอกชน

9. ชื่อ ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	พ.ศ./ค.ศ.
1	นางจุฑามาศ พิธีพัชระ	รองศาสตราจารย์	บธ.ด. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์) ค.ม. (อุดมศึกษา) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ธุรกิจ – การโรงแรมและภัตตาคาร) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา – อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2561
				จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2534
				มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2543
				วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2525
2	นางชญานัทธ์ ก่ออารีย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	บธ.ด. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์) คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2558
				มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2536
				วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2528
3	นางน้อมจิตต์ สุธิบุตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2559
				มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544
				มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541
4	นายธนภพ โสทรโยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. (Food Science and Engineering) ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	South China University of Technology, Republic of China	2016
				มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2550
				สถาบันราชภัฏพระนคร	2545

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เลขที่ 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวงชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ความก้าวหน้าทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อการพัฒนาทางเศรษฐกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของเทคโนโลยีและความรู้ใหม่ขั้นสูง ทำให้เกิดการพัฒนาและขยายตัวของภาคการผลิตอย่างรวดเร็วและต่อเนื่องทั้งในระดับอุตสาหกรรม ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ซึ่งต้องการบุคลากรที่มีความสามารถในการวิจัยและสร้างนวัตกรรม สามารถพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ การพัฒนาทางเศรษฐกิจสามารถทำได้จากการเร่งพัฒนาความรู้ การถ่ายทอดความรู้และการปรับใช้เทคโนโลยีจากภายนอก เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพภาคการผลิตภายในประเทศ ซึ่งการพัฒนา

ขีดความสามารถทางการแข่งขันทุกระดับ ได้กำหนดไว้อย่างชัดเจนในทิศทางหรือยุทธศาสตร์การ พัฒนาประเทศในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) และ การพัฒนากำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตอ้บโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคตที่มีการ กำหนดไว้ในร่างแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) รวมถึง การจัดตั้งประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community – AEC) เพื่อเพิ่ม ขีดความสามารถการแข่งขันทางด้านเศรษฐกิจระดับโลก ทั้งนี้ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม เป็นหน่วยงานส่งเสริมให้สถาบันการศึกษาพัฒนา กำลังคน ด้านอุตสาหกรรมและธุรกิจขนาดกลาง ขนาดย่อมและกลุ่มบริการในอุตสาหกรรม 4.0 ที่ต้องการ ปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่ “Value-Based Economy” หรือ “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วย นวัตกรรม” โดยมีฐานความคิดหลัก คือ เปลี่ยนจากการผลิตสินค้าด้านโภคภัณฑ์ไปสู่สินค้า เชนวัตกรรม เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรมไปสู่การขับเคลื่อนด้วย เทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมที่เน้นย้ำถึงความจำเป็นในการเปลี่ยนแปลงแนวคิด การจัดการศึกษา การเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้คิดอย่างสร้างสรรค์และเข้ากับบริบท ของโลกที่ได้เปลี่ยนแปลงไป ดังนั้น จึงจำเป็นต้องเตรียมพร้อมให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ซึ่งเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาทางเศรษฐกิจ ทำให้เกิดการพัฒนาด้านนวัตกรรม และ ขยายตัวของภาคการผลิตและบริการอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง ทั้งในระดับอุตสาหกรรมและธุรกิจ ขนาดกลางและขนาดย่อม ซึ่งต้องการบุคลากรทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีองค์ความรู้จากผลงานวิจัย และสร้างนวัตกรรมใหม่ ๆ ได้ สามารถพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขัน การถ่ายทอดความรู้ และการปรับใช้เทคโนโลยีจากภายนอกเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพภาคการผลิตภายในประเทศ โดยต้องมื การบริหารจัดการองค์ความรู้อย่างเป็นระบบทั้งการพัฒนาหรือสร้างองค์ความรู้ รวมถึง การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม มาผสมผสานร่วมกับจุดแข็งในสังคมไทยกับเป้าหมาย ยุทธศาสตร์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ผนวกกับแผนกลยุทธ์ที่ สำคัญของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทย จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องการบุคลากรทางด้านคหกรรมศาสตร์ซึ่งมีคุณภาพเป็นจำนวนมากที่ สอดคล้องกับความต้องการสำหรับการพัฒนาประเทศในอนาคต

การพัฒนาบุคลากร นักวิจัย นักวิชาการและนักวิชาชีพในระดับสูงของสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์จึงต้องเป็นบทบาทจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะหน่วยงานในมหาวิทยาลัย สถาบันการศึกษาที่มีความพร้อมในการผลิตบุคลากร นักวิจัยและนักวิชาการระดับสูงในสาขาวิชา ดังกล่าว ซึ่งเป็นสาขาหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจในภาคการผลิต ทำให้ต้องมื การพัฒนาความรู้ใหม่ ๆ ทางด้านคหกรรมศาสตร์อย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างบุคลากรที่สามารถนำ ความรู้ใหม่มาบูรณาการกับศาสตร์สาขาอื่นๆ เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณภาพและมีมาตรฐานสากล นำพาให้ประเทศสามารถพึ่งพาเทคโนโลยีตนเอง สามารถแข่งขันการผลิตนวัตกรรมใหม่ ๆ เชิงพาณิชย์ในตลาดโลกหรือในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนได้อย่างยั่งยืน

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

จากการขยายตัวอย่างต่อเนื่องของภาคการผลิตในอุตสาหกรรมและความต้องการพึ่งพาเทคโนโลยีตนเอง ก่อให้เกิดการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งความสำคัญของการพัฒนาเทคโนโลยีนั้นส่งผลต่อการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การพึ่งพาเทคโนโลยีตนเองที่เป็นรูปธรรม การบริหารจัดการทรัพยากรทางด้านเศรษฐศาสตร์ การเพิ่มโอกาสการแข่งขันเชิงพาณิชย์ และการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้และผลงานวิจัย สิ่งเหล่านี้ล้วนมีผลต่อการมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น และเพื่อสร้างความมั่นคงให้กับประชาคม ชุมชนและธุรกิจ ต่อการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงต้องมีความเข้าใจอย่างลึกซึ้งในผลกระทบต่อสังคมและวัฒนธรรม รวมถึงการมีคุณธรรม จริยธรรม จะช่วยการเปลี่ยนแปลงการพัฒนาประเทศในรูปแบบที่เหมาะสมกับวิถีสังคมไทย รวมถึงการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Life-long Learning) ทั้งนี้การพัฒนาสังคมและวัฒนธรรมที่ดีจะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานสากล ตามข้อตกลงว่าด้วยประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community) ซึ่งต้องมีการแข่งขันสูงด้านการเคลื่อนย้ายแรงงาน นักวิจัยและนักวิชาการสายวิชาชีพระหว่างกลุ่มประเทศอาเซียนที่มีข้อตกลงร่วมกัน การวางแผนพัฒนาหลักสูตร จึงต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมและวัฒนธรรมที่เป็นทั้งโอกาสและผลกระทบต่อสังคม การพัฒนานวัตกรรมใหม่ในด้านเศรษฐศาสตร์เพื่อให้สามารถนำองค์ความรู้จากการวิจัยมาสนับสนุนการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นและสร้างมูลค่าเพิ่มจนเป็นสินทรัพย์ทางปัญญาที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้ กระบวนการพัฒนาทุกขั้นตอนจึงต้องใช้ความรู้ในการพัฒนาด้วยความรอบคอบและเป็นไปตามลำดับขั้นตอนให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของสังคมไทย รวมทั้งการเสริมสร้างศีลธรรม คุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติหน้าที่และการดำเนินชีวิตด้วยความเพียรตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง อันเป็นภูมิคุ้มกันในตัวที่ดีพร้อมเผชิญการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระดับครอบครัว ชุมชน สังคมและประเทศชาติ

นอกจากนี้ ยังต้องให้ความสำคัญกับการพัฒนากำลังคนให้มีความสามารถในการสร้างสรรค์และสร้างนวัตกรรมความรู้ใหม่ ๆ ดังนั้น การพัฒนาบุคลากรในสาขาวิชาเศรษฐศาสตร์จึงต้องคำนึงถึงความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการสร้างและประยุกต์ความรู้เพื่อการพัฒนาและสังคม มุ่งมั่นให้มีความสามารถในการค้นคว้าวิจัยเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้หรือนวัตกรรมซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนางาน สังคมและประเทศชาติ นอกจากนี้ยังต้องให้ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านในระดับสากลเพื่อนำไปสู่การสร้างและจ้างงานที่มีคุณค่าสูงในยุคเศรษฐกิจและสังคมที่ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเป็นปัจจัยหลักในการขับเคลื่อน และเพื่อสร้างโอกาสให้มหาบัณฑิตได้ทำงานด้านการวิจัยหรือมีโอกาสไปทำงานต่างประเทศมากขึ้น หลักสูตรจึงฝึกทักษะการสื่อสารด้วยภาษาต่างประเทศโดยเฉพาะภาษาอังกฤษให้มากขึ้น เพื่อให้มหาบัณฑิตมีทักษะในการนำเสนอผลงานวิจัยในที่ประชุมระดับชาติหรือนานาชาติ มีความรู้และความสามารถที่จะเรียนรู้ด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลใหม่ ๆ ได้อย่างรวดเร็ว และรองรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว สอดคล้องและเหมาะสมกับวิถีสังคมไทย อาเซียนและสังคมโลกในยุคดิจิทัล

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอก ในการพัฒนาหลักสูตรจึงจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุก ที่มีศักยภาพที่สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามวิวัฒนาการของเทคโนโลยียุคดิจิทัล โดยเฉพาะสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์จำเป็นต้องอย่างยิ่งที่ต้องวางแผนในการบริหารหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เพื่อฝึกฝนให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะด้านผลงานวิจัย การสร้างนวัตกรรม การแสดงออกเชิงสร้างสรรค์ รวมไปถึงฝึกฝนทักษะให้เกิดการสร้างสรรค์สร้างความรู้ใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเชิงวิจัย เพื่อรองรับการแข่งขันการทำงานด้านการวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีทั้งในประเทศและต่างประเทศ การผลิตมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์นี้ จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องให้มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการสร้างและประยุกต์ใช้ความรู้ใหม่เพื่อการพัฒนางานและสังคม และมีความสามารถในการสร้างสรรค์จำลอง ความก้าวหน้าทางวิชาการ เชื่อมโยงและบูรณาการศาสตร์ที่ตนเชี่ยวชาญกับศาสตร์อื่นได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรมและจริยธรรมทางวิชาการและวิชาชีพ และให้เป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของ มหาวิทยาลัย โดยสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน

ตามกรอบแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) ที่มุ่งพัฒนา ประเทศสู่ เศรษฐกิจสร้างคุณค่า สังคมเดินหน้าอย่างยั่งยืน ดังนั้น การพัฒนาบุคลากร นักวิจัยและ นักวิชาการในระดับสูงสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อรองรับการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ สังคมและ วัฒนธรรมของประเทศ เป็นภารกิจหลักอันหนึ่ง การพัฒนาและเสริมสร้างความรู้ใหม่โดยเฉพาะ ทางด้านคหกรรมศาสตร์ จำเป็นต้องมีการเรียนการสอนที่มีกระบวนการวิจัยเป็นหลักในการศึกษา ซึ่งหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์นี้ ได้พัฒนาขึ้นเพื่อตอบสนองต่อ ความต้องการในการผลิตบุคลากร นักวิจัยและนักวิชาการ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ที่จะมีรู้ความสามารถอย่างน้อย ดังนี้

ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในทฤษฎีผลการวิจัยและพัฒนาล่าสุดในระดับแนวหน้าทางวิชาการหรือ การปฏิบัติในวิชาชีพ และสิ่งที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการเหล่านี้ต่อองค์ความรู้ในสาขาวิชา

- (1) ความรอบรู้และความสามารถในการใช้เทคนิคการวิจัย เพื่อศึกษาค้นคว้าในระดับสูงเพื่อใช้ในวิชาการ หรือการปฏิบัติทางวิชาชีพ และใช้เทคนิคเหล่านี้ในการดำเนินการวิจัยที่สำคัญหรือทำโครงการ ค้นคว้าในวิชาชีพ
- (2) ความสามารถในการสังเคราะห์ และประยุกต์ใช้ผลของการวิจัย และพัฒนาการใหม่ ๆ ในการปฏิบัติ ทางวิชาชีพในการวิเคราะห์ พัฒนาและทดสอบสมมติฐานตลอดถึงการเสนอแนะแนวทางการแก้ไข ปัญหาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
- (3) ความสามารถในการสื่อสารผลการค้นคว้าและการวิจัย โดยการเผยแพร่ในรูปแบบของสื่อต่าง ๆ ต่อกลุ่มนักวิชาการ นักวิชาชีพ และบุคคลอื่น ๆ ในชุมชน

โดยคาดหวังว่าจะเป็นการสร้างศักยภาพให้กับประเทศ สามารถพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน เน้นการสร้างความรู้ใหม่ในระดับสูงด้านกระบวนการผลิต การปรับปรุงคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม และสามารถประยุกต์หรือบูรณาการสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้อย่างหลากหลาย ทั้งนี้ เพื่อให้มีการใช้ทรัพยากรและวัตถุดิบที่มีอยู่อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันเชิงพาณิชย์ด้านการผลิตเพื่อส่งออกและทดแทนการนำเข้า รวมทั้งส่งเสริมให้ประชาคมมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี ทั้งทางสังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม โดยหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่ดำเนินการนี้ จะเป็นการยกระดับการศึกษาของชาติ และยังช่วยส่งเสริมหรือสนับสนุนให้การเรียนการสอนของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีความเข้มแข็งด้านวิชาการวิชาชีพ ตลอดจนการพัฒนางานวิจัยตามมาตรฐานสากล สามารถชี้แนะทิศทางความก้าวหน้าทางด้านคหกรรมศาสตร์ในระดับประเทศ และสอดคล้องต่อแนวทางการพัฒนาประเทศ ที่ต้องมีการเตรียมความพร้อมเข้าสู่ข้อตกลงว่าด้วยประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในอนาคต

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นด้านทักษะ การวิจัยและการสร้างความรู้ใหม่ที่มีคุณภาพผ่านกระบวนการวิจัย ทั้งนี้เป็นไปตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการจัดการศึกษาวิชาชีพระดับอุดมศึกษาบนพื้นฐานระดับบัณฑิตศึกษา สร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรม ความรู้ใหม่ รวมถึงการถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันเชิงพาณิชย์ของประเทศ รวมทั้งสอดคล้องกับปรัชญาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่มุ่งเน้นการพัฒนากำลังคนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรนี้ ยังมีการส่งเสริมความสำคัญของคุณธรรม จริยธรรม ทั้งนี้เพื่อให้มหาบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม รวมถึงการทำนุบำรุงศาสนา และศิลปวัฒนธรรม เป็นที่พึงของสังคมและประเทศชาติได้เป็นอย่างดี และส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการถ่ายทอดความรู้จากผลงานวิจัยสู่ชุมชนในการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติผ่านกระบวนการให้คำปรึกษา ทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพซึ่งเป็นไปตามนโยบาย แผนกลยุทธ์และวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นในมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาปรับพื้นฐานสำหรับนักศึกษาที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ วิชาหลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเปิดสอนในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยคณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เพื่อพิจารณาวางแผน และประสานงานร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการจัดการเรียนการสอน แผนการเรียน เพื่อให้นักศึกษาที่ต้องลงทะเบียนวิชาปรับพื้นฐานสามารถเรียนได้ตามความเหมาะสม

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถในวิชาชีพบนพื้นฐานวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และนวัตกรรม สามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ครอบครัว และชุมชน โดยใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ดำเนินการปรับปรุงนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อการสร้างมหาบัณฑิตที่จะเป็นนักวิชาการ นักวิจัย ผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อเป็นกำลังสำคัญในวงวิชาการ เป็นนักวิจัยที่จะสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ให้สามารถตอบสนองความต้องการขององค์กรภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง และเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ที่สามารถบูรณาการองค์ความรู้เพื่อพัฒนางานในอาชีพได้ตามความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และประเทศชาติต่อไปได้

1.3 วัตถุประสงค์

- 1.3.1 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่สามารถศึกษาค้นคว้าปัญหาทางวิชาการหรือวิชาชีพที่ซับซ้อนอย่างสม่ำเสมอในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สามารถแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ด้วยดุลพินิจที่เหมาะสม และใช้ทักษะเหล่านี้ในสถานการณ์ที่จำเป็นได้ แม้ไม่มีข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับประเด็นปัญหานั้น ๆ
- 1.3.2 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่สามารถแสดงออกอย่างเป็นอิสระในการจัดการ และแก้ไขปัญหา ทั้งที่คาดการณ์ได้และคาดการณ์ไม่ได้ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในกลุ่มได้อย่างเหมาะสม
- 1.3.3 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่ตระหนักและมุ่งมั่นในการสนับสนุนให้ผู้อื่นรู้จักประยุกต์ใช้ดุลพินิจอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรมอันเหมาะสมในการดำเนินการเกี่ยวกับปัญหาที่ยุ่งยาก ซับซ้อนและละเอียดอ่อน ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับความขัดแย้งทางค่านิยม
- 1.3.4 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีความรับผิดชอบอย่างเต็มที่ในการศึกษาหาความรู้ด้วยตนเอง และมีภาวะผู้นำในการให้โอกาสและสนับสนุนผู้อื่นให้มีการพัฒนาทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
<ul style="list-style-type: none"> ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย สอดคล้องและมีมาตรฐานตามที่ สป.อว. กำหนด 	<ul style="list-style-type: none"> พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด ติดตาม ประเมินผลหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ 	<ul style="list-style-type: none"> เอกสารปรับปรุงหลักสูตร รายงานผลการประเมินหลักสูตร
<ul style="list-style-type: none"> ปรับปรุงหลักสูตรให้มีความสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี 	<ul style="list-style-type: none"> ติดตามการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีในสภาวะการณ์ของโลกปัจจุบัน 	<ul style="list-style-type: none"> รายงานผลการประเมินความพึงพอใจต่องานวิจัยหรือด้านการสร้างนวัตกรรมของมหาบัณฑิตโดยหน่วยงานหรือสถานประกอบการ ความพึงพอใจในทักษะและความรู้ในการทำงานด้านความคิดสร้างสรรค์ของมหาบัณฑิต
<ul style="list-style-type: none"> พัฒนาศักยภาพผู้สอน 	<ul style="list-style-type: none"> ส่งเสริมสนับสนุนการเพิ่มประสบการณ์ทางด้านวิชาการและการวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพผลงานวิจัย 	<ul style="list-style-type: none"> ผู้สอนมีผลงานวิจัยที่มีการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานในระดับที่มีคุณภาพสูงขึ้น ผู้สอนมีโอกาสร่วมนำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมระดับนานาชาติ

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

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

- (1) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไป เป็นเวลา 16 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย
- (2) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไป เป็นเวลา 16 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

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

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 มิถุนายน - ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 พฤศจิกายน - มีนาคม

ภาคการศึกษาฤดูร้อน มีนาคม - พฤษภาคม

วัน-เวลา การสอนภาคสมทบ วันเสาร์- อาทิตย์ เวลา 9.00 น. ถึง 17.00 น.

2.2 คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

2.2.1 แผน ก แบบ ก 2

- (1) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีทุกสาขาวิชาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต หรือ สาขาวิชาที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์ ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร หรือ
- (2) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี และเป็นผู้มีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับงานทางคหกรรมศาสตร์อย่างน้อย 1 ปี หรือ ให้เป็นไปตามดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

- (3) มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560 หรือให้เป็นไปตามดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.2.2 แผน ข

- (1) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีทุกสาขาวิชาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์ ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร หรือ
- (2) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี และเป็นผู้มีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับงานทางคหกรรมศาสตร์อย่างน้อย 1 ปี หรือ ให้เป็นไปตามดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
- (3) มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560 หรือ ให้เป็นไปตามดุลพินิจของ คณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

จากการสำรวจข้อมูลหลักสูตรสาขาวิชาเดียวกันและใกล้เคียงจากมหาวิทยาลัยอื่น และการสัมภาษณ์นักศึกษารุ่นปัจจุบันเพิ่มเติม พร้อมทั้งได้ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน มคอ. 7 ในปีที่ผ่านมา ๆ มา มีประเด็นซึ่งเป็นนัยสำคัญ อาทิ พบว่ากรณีนักศึกษาไม่ได้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิตโดยตรงแต่เป็นสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง อาจไม่เข้าใจในเนื้อหาสาระทางด้านคหกรรมศาสตร์ครอบคลุมทุกด้าน และด้วยการศึกษาในระดับปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์นั้น เน้นการศึกษาข้อมูลและทำวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาพัฒนาหรือสร้างผลงานวิจัยต่อยอดให้สมบูรณ์ผ่านกระบวนการวิจัยของมหาวิทยาลัย ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ โดยมีการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยตามเกณฑ์ที่กำหนด รวมทั้งการเขียนและการสอบวิทยานิพนธ์เพื่อขอสำเร็จการศึกษา ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่นักศึกษาต้องได้รับคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เพื่อให้ได้หัวข้อในการทำวิทยานิพนธ์ที่ชัดเจนตั้งแต่ระยะแรกของการเข้าศึกษาเพื่อให้สามารถดำเนินการได้ทันตามแผนการศึกษา ประการต่อมานักศึกษาต้องมีการหาประสบการณ์การวิจัยจากผู้เกี่ยวข้องทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ดังนั้นคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ต้องมีการเตรียมความพร้อมของเครื่องมือในการทำวิจัย อาทิ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่ทันสมัยต่อการใช้ในงานวิจัยหรือสถานการณ์ต่าง ๆ และต้องมีความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์และห้องวิจัยในการทำงานวิจัยได้อย่างต่อเนื่อง

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

- 2.4.1 นักศึกษาต้องปรับพื้นฐานตามดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเห็นสมควร เพื่อเสริมสร้างความรู้และความเข้าใจให้กับนักศึกษา โดยให้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชา หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ หรือรายวิชาที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรเห็นชอบ เพื่อปรับพื้นฐานด้านคหกรรมศาสตร์โดยไม่นับหน่วยกิต ซึ่งเป็นรายวิชาในหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต
- 2.4.2 จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำขั้นตอนและวิธีการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัย การแบ่งเวลาเรียนและกิจกรรมให้เหมาะสม การใช้ห้องสมุดดิจิทัล การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นต่อการเรียนของนักศึกษา
- 2.4.3 จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ ที่มอบหมายให้มีกิจกรรม คำแนะนำด้านวิชาการเฉพาะ แก่นักศึกษา ทั้งด้านวิชาการและปัญหาส่วนตัวที่สามารถ ให้คำปรึกษาได้ มีระบบและกลไกในการกำกับ ติดตาม ผลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์/ การค้นคว้าอิสระ ประเมินผลจากนักศึกษาที่มาขอเข้าพบทุกคน นำผลการประเมินไปปรับปรุง อย่างต่อเนื่อง
- 2.4.4 จัดเวทีกิจกรรมทางวิชาการ มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลงานวิจัยซึ่งกันและกันในทีมนักวิจัย ด้วยกัน เชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมาวิพากษ์ผลงานวิจัยของนักศึกษา และให้ข้อเสนอแนะ ในการพัฒนาขั้นต่อไป ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ
- 2.4.5 จัดเตรียมห้องวิจัยและเครื่องมือสำหรับการปฏิบัติงานที่จำเป็นในห้องวิจัยหรือประสานงาน กับหน่วยงานภายนอกที่มีความพร้อมด้านเครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับงานวิจัยเฉพาะทาง
- 2.4.6 มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุง ทุกกิจกรรมในข้อ 2.4.1-2.4.5 อย่างต่อเนื่อง

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

รวมแผน ก แบบ ก 2

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	15	15	15	15	15
ชั้นปีที่ 2	-	15	15	15	15
รวม		30	30	30	30
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	15	15	15

รวมแผน ข

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	5	5	5	5	5
ชั้นปีที่ 2	-	5	5	5	5
รวม		10	10	10	10
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	5	5	5

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนเรียน และ ค่า สนับสนุนการจัดการเรียน การศึกษาแบบเหมาจ่าย	1,600,000	3,200,000	3,200,000	3,200,000	3,200,000
(จำนวนเงิน/เทอม/คน)	40,000	40,000	40,000	40,000	40,000
รวมรายรับ	1,600,000	3,200,000	3,200,000	3,200,000	3,200,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ก. งบดำเนินงาน					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	-	-	-	-	-
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวมข้อ 3 และข้อ 4)	595,000	1,190,000	1,190,000	1,190,000	1,190,000
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	320,000	640,000	640,000	640,000	640,000
รวม ก.	915,000	1,830,000	1,830,000	1,830,000	1,830,000
ข. งบลงทุน	-	-	-	-	-
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
รวม ข.	-	-	-	-	-
รวม ก. + ข.	915,000	1,830,000	1,830,000	1,830,000	1,830,000
จำนวนนักศึกษา	20	40	40	40	40
สรุปค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัว (บาท)	45,750	45,750	45,750	45,750	45,750

2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียนหรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์
- แบบทางไกล
- ผ่านสิ่งพิมพ์เป็นสื่อหลัก
 - ผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
 - ทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-Learning)
 - ทางอินเทอร์เน็ต
 - การประชุมทางไกลผ่านจอภาพ
- แบบอื่น ๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัย/สถาบันการศึกษาอื่น ในระดับอุดมศึกษามาก่อน เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้สามารถเทียบโอนผลการเรียนได้ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 2	36	หน่วยกิต
แผน ข	36	หน่วยกิต

3.1.2 หลักสูตรปริญญาโท 2 ปี

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

แผน ก แบบ ก 2

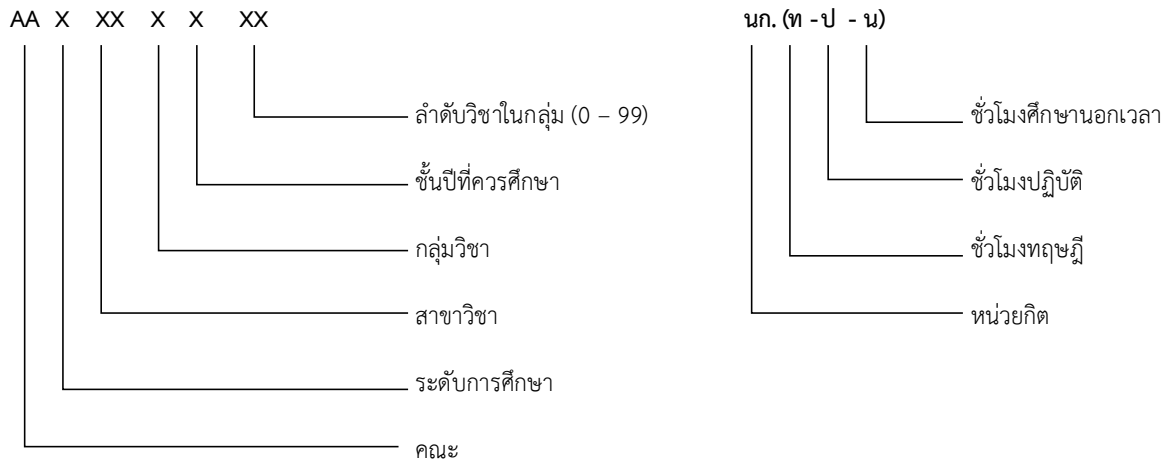
1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเลือก	9	หน่วยกิต
3. วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต

แผน ข

1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเลือก	15	หน่วยกิต
3. การค้นคว้าอิสระ	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

- ❖ **รหัสวิชา** ประกอบด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษและตัวเลขรวมกันจำนวน 9 ตัว จำแนกตามแผนภูมิดังนี้



เช่น LA2011101 ST2012201 BA2013204 EN2052207

- ❖ **รหัสคณะ**

HE คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (Faculty of Home Economics Technology)

- ❖ **รหัสสาขาวิชา**

01 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

- ❖ **ระดับการศึกษา**

4 ปริญญาโท

- ❖ **กลุ่มวิชา**

1	กลุ่มวิชาบังคับ	2	วิทยานิพนธ์
3	การค้นคว้าอิสระ	4	กลุ่มวิชาเลือก

❖ รายวิชาหลักสูตรระดับปริญญาโท 2 ปี

แผน ก แบบ ก 2 และ แผน ข

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
1. หมวดวิชาบังคับ		
HE4011101	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์ Perspectives in Home Economics	3(3-0-6)
HE4011102	เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์ Information Technology and Innovation in Home Economics	3(3-0-6)
HE4011103	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research Methods in Home Economics	3(3-0-6)
HE4011104	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Statistics and Computer Application for Home Economics Research	3(3-0-6)
HE4011105	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย Seminar on Contemporary Home Economics	3(3-0-6)
2. หมวดวิชาเลือก		
HE4014101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ Nutritious Food Product Development	3(3-0-6)
HE4014102	การประเมินภาวะทางโภชนาการ Nutritional Assessment	3(3-0-6)
HE4014103	การจัดการอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Food and Nutrition Management for the Elderly	3(3-0-6)
HE4014104	ภูมิปัญญาอาหารไทยในบริบทใหม่ Thai Food Wisdom in a New Context	3(3-0-6)
HE4014105	การจัดการความปลอดภัยอาหาร Food Safety Management	3(3-0-6)
HE4014106	วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร Science of Food Preparation and Cookery	3(3-0-6)
HE4014107	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร Food Processing Technology	3(3-0-6)
HE4014108	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร Food Service Business Management	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE4014109	นวัตกรรมธุรกิจบริการอาหาร Food Service Business Innovation	3(3-0-6)
HE4014110	การประเมินผลทางธุรกิจอาหาร Food Business Evaluation	3(3-0-6)
HE4014111	นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ Textile Innovation and Technology	3(3-0-6)
HE4014112	การจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ Fashion and Textile Business Management	3(3-0-6)
HE4014113	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบสิ่งทอ Computer Technology for Textiles Design	3(2-2-5)
HE4014114	การวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพสิ่งทอ Quality Textile Testing and Analysis	3(2-2-5)
HE4014115	กลยุทธ์การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ Strategies of Starting Small Business in Home Economics	3(3-0-6)
HE4014116	การวิเคราะห์และพัฒนาการออกแบบศิลปะพื้นบ้าน Analysis and Development of Folk-Art Design	3(3-0-6)
HE4014117	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม Industrial Craft Products Development	3(3-0-6)
HE4014118	การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์ Creative Design for Home Economics	3(3-0-6)
HE4014119	การจัดการงานบริหารผู้สูงอายุ Elderly Care Management	3(3-0-6)
HE4014120	คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนานวัตกรรมเพื่อชุมชน Home Economics and Innovation for Community	3(3-0-6)
HE4014121	การสร้างสรรค์และนำเสนอผลงานคหกรรมศาสตร์ Creation and Presentation of Home Economics	3(3-0-6)
HE4014122	คหกรรมศาสตร์กับชีวิตวิถีใหม่ Home Economics in New Normal	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
3. วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ		
HE4012201	วิทยานิพนธ์ Thesis	12
HE4013201	การค้นคว้าอิสระ Independent Study	6

3.1.4 แผนการศึกษาเสนอแนะ

(1) แผน ก แบบ ก 2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE4011101	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE4011102	เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE4011103	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE401xxxx	วิชาเลือก (1)	3	x	x	x
รวม		12	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE4011104	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์ เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE4011105	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	3	3	0	6
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

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE4011101	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE4011102	เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE4011103	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE401xxxx	วิชาเลือก (1)	3	x	x	x
รวม		12	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE4011104	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	3	3	0	6
HE4011105	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์ เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
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
HE401xxxx	วิชาเลือก (4)	3	x	x	x
HE401xxxx	วิชาเลือก (5)	3	x	x	x
HE4013201	การค้นคว้าอิสระ	3	-	-	-
รวม		9	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE4013201	การค้นคว้าอิสระ	3	-	-	-
รวม		3	-	-	-

3.1.5 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่กำหนดไว้ดังนี้

ชั้นปี	รายละเอียด	
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในการจัดการและแก้ปัญหาทางานที่เกิดจากผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและนวัตกรรม 2. วิเคราะห์ความสัมพันธ์และความแตกต่างของงานวิจัยเพื่อใช้ในการดำเนินงานได้ถูกต้องตามระเบียบวิธีวิจัย 3. เลือกใช้วิธีการและสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประโยชน์ในการเรียนรู้และนำเสนอผลงานวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 	
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. สร้างสรรค์ผลงานวิจัยจากองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ที่ใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการและเชิงธุรกิจ 2. บูรณาการความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาตนเอง หน่วยงาน และสังคม 3. ให้คำปรึกษาแนะนำการปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์แก่ผู้อื่นที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและการเปลี่ยนแปลงของสังคม 	
การออกแบบรายวิชาในแต่ละชั้นปี และสมรรถนะวิชาชีพที่คาดหวัง		
ชั้นปี	รายวิชาต่าง ๆ ที่ออกแบบให้นักศึกษาเรียน เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	สมรรถนะวิชาชีพที่ต้องการประเมิน หรือทดสอบในแต่ละชั้นปี
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทักษะมิติทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 2. เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 3. ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 4. สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 5. สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย 3(3-0-6) 	สามารถใช้ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในการจัดการและแก้ปัญหาทางานที่เกิดจากผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและนวัตกรรม วิเคราะห์ความสัมพันธ์และความแตกต่างของศาสตร์คหกรรมและงานวิจัยเพื่อใช้ในการดำเนินงานได้ถูกต้องตามระเบียบวิธีวิจัย และเลือกใช้วิธีการและสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประโยชน์ในการนำเสนอผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยานิพนธ์ 12 หน่วยกิต 2. การค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต 	สามารถใช้ความรู้ที่ได้รับในการสร้างสรรค์ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เป็นองค์ความรู้ใหม่โดยได้รับการเผยแพร่ในแหล่งตีพิมพ์เผยแพร่ที่ได้รับการยอมรับในวงวิชาการ วิเคราะห์และบูรณาการความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและหน่วยงาน และการให้คำปรึกษา แนะนำการปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์แก่ผู้อื่น ที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและการเปลี่ยนแปลงบริบทของโลกและสังคม

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

❖ กลุ่มรายวิชาในหมวดวิชาบังคับ

HE4011101	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
Perspectives in Home Economics		
ปรัชญาและหลักการของคหกรรมศาสตร์ การจัดการทรัพยากรของครอบครัวด้านอาหาร ด้านโภชนาการ ด้านสิ่งทอ เครื่องนุ่งห่มและสิ่งประดิษฐ์ พัฒนาการครอบครัว เครื่องทุ่นแรงสำหรับงานบ้าน 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		
HE4011102	เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
Information Technology and Innovation in Home Economics		
เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมเพื่อการสื่อสาร การสืบค้นข้อมูลและการจัดทำสารสนเทศ พฤติกรรมและเครื่องมือทางการตลาด การผลิตสื่อและนวัตกรรมเพื่อนำเสนอ การประเมินผลทางเทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรม การประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมเพื่อการสื่อสารทางคหกรรมศาสตร์		
Information technology and innovation for communication; data retrieval and information preparation; behavior and marketing tools; media production and presentation Innovation; evaluation of information technology and innovation; application of information technology and innovation to Home Economics communication		

HE4011103	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
	Research Methods in Home Economics หลักการและระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การกำหนดปัญหาวิจัย การทบทวนวรรณกรรม การสืบค้นข้อมูลงานวิจัย การจำแนกและสร้างกรอบแนวคิดการวิจัย การออกแบบการวิจัย การสร้างเครื่องมือวิจัย การกำหนดประชากรและตัวอย่าง การรวบรวมข้อมูล การเลือกใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานการวิจัย การจัดทำบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ การประเมินคุณภาพงานวิจัย และจริยธรรมในการวิจัย Principles and research methodology in Home Economics; formulating research problem; literature review; searching; classifying and research conceptual frameworks; research designs; research instrument construction; identifying population and sample; data collection; selecting the appropriate statistical analysis; research report writing; preparation of research articles for publication; research quality assessment and research ethics	
HE4011104	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
	Statistics and Computer Application for Home Economics Research สถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน การประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการค้นคว้า การพัฒนาเครื่องมือวิจัย การจัดการข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอผลงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Descriptive statistics; inferential statistics; application of computer programs for research; research instrument development; data management; data analysis and research presentation in Home Economics	
HE4011105	สัมมนา คหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	3(3-0-6)
	Seminar on Contemporary Home Economics กระบวนการจัดสัมมนา รูปแบบการจัดสัมมนา การนำเสนอรายบุคคล และอภิปรายกลุ่มในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย Seminar process; seminar format; individual presentation and group discussion on topics related to modern Home Economics	

❖ กลุ่มรายวิชาในหมวดวิชาเลือก

HE4014101	<p>การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ</p> <p>Nutritious Food Product Development</p> <p>สถานการณ์ด้านโภชนาการ ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ การแปรรูปและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร กฎหมายอาหาร</p> <p>Nutritional situation; food and nutrition products for health; healthy food development; processing and quality control of food products; changes in food products during storage; food laws</p>	3(3-0-6)
HE4014102	<p>การประเมินภาวะทางโภชนาการ</p> <p>Nutritional Assessment</p> <p>การประเมินภาวะทางโภชนาการ บทบาทของสารอาหารต่อร่างกาย ระบาดวิทยาทางด้านโภชนาการ โรคและการกระจายทางด้านอาหาร ปัญหาและแนวทางแก้ไขทางโภชนาการ การติดตามและเฝ้าระวังปัญหาทางโภชนาการ</p> <p>Nutritional assessment; role of nutrients in the body; nutritional epidemiology; disease and food distribution; nutritional problems and solutions; monitoring and surveillance of nutritional issues</p>	3(3-0-6)
HE4014103	<p>การจัดการอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ</p> <p>Food and Nutrition Management for the Elderly</p> <p>การเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาคและสรีรวิทยาของผู้สูงอายุ สุขภาพและภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ โภชนาการและโภชนบำบัดสำหรับผู้สูงอายุ การแก้ไขและป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ</p> <p>Anatomical and physiology changes in the elderly; health and nutrition in the elderly; nutrition and nutrition therapy for the elderly; solving and preventing nutritional problems for the elderly</p>	3(3-0-6)

HE4014104	ภูมิปัญญาอาหารไทยในบริบทใหม่ Thai Food Wisdom in a New Context แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทย การเรียนรู้ ถ่ายทอดและประยุกต์ใช้ ภูมิปัญญาไทย การวิเคราะห์ภูมิปัญญาอาหารไทยบนพื้นฐานงานวิจัย การบันทึกภูมิปัญญาอาหารไทย การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อประยุกต์ใช้ในธุรกิจอาหาร และกรณีศึกษา Concepts and theories of Thai wisdom; learning, transmitting and applying of Thai wisdom; analyzing the wisdom of Thai food based on research; recording the wisdom of Thai food; developing the wisdom of Thai food for application in food business and case studies	3(3-0-6)
HE4014105	การจัดการความปลอดภัยอาหาร Food Safety Management ระบบความปลอดภัยในการผลิตอาหาร อันตรายทางอาหาร สุขภาพอาหาร การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร การประเมินการจัดการความปลอดภัยอาหาร การป้องกันสินค้าอาหารจากการปนเปื้อนแบบเจตนา Safety system in food production; food hazard; food sanitation; good practice in food production; food safety management assessment; food protection from intentional contamination (food defense)	3(3-0-6)
HE4014106	วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร Science of Food Preparation and Cookery วิทยาศาสตร์การอาหาร องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร ปัจจัยที่มีผลในการคัดเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหารตามหลักวิทยาศาสตร์ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของอาหาร Food science; chemical composition of food; factors affecting the selection and preparation of raw materials; scientific method of cooking; change in food quality	3(3-0-6)

HE4014107	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)
	Food Processing Technology	
	หลักการแปรรูปอาหาร ผลของการแปรรูปที่มีต่ออาหาร ระบบการเก็บรักษาและคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารแปรรูป กรณีศึกษาด้านการแปรรูปอาหาร	
	Food processing principles; effects of processing on foods; storage system and food product quality; food product development; consumer acceptance of processed foods; case studies in food processing	
HE4014108	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร	3(3-0-6)
	Food Service Business Management	
	แนวคิดธุรกิจบริการอาหาร ระบบปฏิบัติการในสถานประกอบการ มาตรฐานเมนูการผลิตอาหารด้วยเทคโนโลยี การจัดการและพัฒนาบุคลากร การเงินและการบัญชีในธุรกิจอาหาร	
	Food service business concept; operating system in the workplace; establishment standard menu; food production by technology; personnel management and development; finance and accounting in food business	
HE4014109	นวัตกรรมธุรกิจบริการอาหาร	3(3-0-6)
	Food Service Business Innovation	
	วิวัฒนาการของธุรกิจบริการอาหาร ประเภทของนวัตกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมบริการอาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การสร้างกลยุทธ์นวัตกรรมอาหารสู่การปฏิบัติ กฎหมาย ข้อบังคับ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรม	
	Evolution of the food service business; types of food service innovations; technology for food service innovation; new product development process; creation and implementation of strategies; law, regulations and standard for food innovation	

HE4014110	การประเมินผลทางธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)
	Food Business Evaluation	
	<p>เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร การประเมินผลทั่วไปทางธุรกิจอาหาร การประเมินความเสี่ยงในการบริหารความต่อเนื่องทางธุรกิจ การประเมินผลการปฏิบัติงานบุคลากร การวิเคราะห์และการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลกระทบต่อธุรกิจอาหาร การควบคุมและประเมินผลการดำเนินงาน การประยุกต์ใช้เทคนิคการประเมินทางธุรกิจอาหาร</p> <p>Food business economics; food business general assessment; risk assessment in the management of business continuity; evaluation of personnel performance; analysis and formulation of criteria for assessing impact on food business; control and performance evaluation; application of food business assessment techniques</p>	
HE4014111	นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ	3(3-0-6)
	Textile Innovation and Technology	
	<p>ประเภทของนวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ นวัตกรรมนาโนเทคโนโลยี นวัตกรรมสิ่งทอสีเขียว เทคโนโลยีการย้อมสีสิ่งทอ เทคโนโลยีการผลิตเส้นใย เส้นด้าย และผืนผ้า แนวโน้มความต้องการใช้ประโยชน์นวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ</p> <p>Types of innovation and textile technology; innovative nanotechnology; green textile innovation; textile dyeing technology; fiber production technology; yarn and fabric; trends in demand for utilizing of innovation and textile technology</p>	
HE4014112	การจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ	3(3-0-6)
	Fashion and Textile Business Management	
	<p>กระบวนการผลิต การออกแบบระบบการจัดการ การกำหนดงบประมาณจัดซื้อ การวิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่นเครื่องแต่งกาย การวางแผนการจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ กลยุทธ์การตลาดและการกระจายสินค้า การจัดตั้งร้านค้าและการตลาดดิจิทัลด้านแฟชั่นและสิ่งทอ</p> <p>Production process; management system design; purchasing budget; clothing fashion trends analysis; fashion and textile business management planning; marketing and distribution strategy; store establishment and digital marketing for fashion and textiles</p>	

HE4014113	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบสิ่งทอ	3(2-2-5)
	Computer Technology for Textiles Design	
	การใช้คอมพิวเตอร์ในการออกแบบลายทอ ลายถัก ลายพิมพ์ การบันทึกลวดลายจากผ้า และนำมาใช้ในการออกแบบ ระบบการค้นคว้า การซื้อขายหรือบริการผ่านระบบ อิเล็กทรอนิกส์	
	Computer usage in textiles design, knitting, printing pattern; fabric pattern recording and applying for textile pattern design; searching systems, trading or service via the Internet	
HE4014114	การวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพสิ่งทอ	3(2-2-5)
	Quality Textile Testing and Analysis	
	คุณภาพและมาตรฐานการทดสอบทางสิ่งทอ การทดสอบเส้นใยและเส้นด้าย การทดสอบ ผืนผ้าและเครื่องนุ่งห่ม การทดสอบสิ่งทอสมบัติพิเศษ การทดสอบความคงทนของสี การทดสอบสารต้องห้ามบนวัสดุสิ่งทอ	
	Textile quality and testing standards; fiber and yarn testing; testing of fabrics and garments; textile special properties test; color fastness testing; prohibited substance test on textile materials	
HE4014115	กลยุทธ์การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
	Strategies of Starting Small Business in Home Economics	
	การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ การจัดการแผนงาน การควบคุม งบประมาณ การวิเคราะห์และกำหนดกลยุทธ์การแข่งขันทางการค้า การวิเคราะห์ข้อ ได้เปรียบและเสียเปรียบทางธุรกิจ 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	
HE4014116	การวิเคราะห์และพัฒนาการออกแบบศิลปะพื้นบ้าน	3(3-0-6)
	Analysis and Development of Folk-Art Design	
	ศิลปะพื้นบ้าน การวิเคราะห์ปัญหาด้านการออกแบบและความนิยมศิลปะพื้นบ้าน การออกแบบและพัฒนารูปแบบงานศิลปะพื้นบ้าน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามความ ต้องการของตลาด ปัจจัยที่มีผลต่อธุรกิจงานประดิษฐ์	
	Folk-art; analysis of design problems and folk-art popularity; design and development of folk-art forms; product development according to market demand; factors affecting craft business	

HE4014117	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม Industrial Craft Products Development	3(3-0-6)
	<p>การวิเคราะห์ปัญหาการออกแบบและธุรกิจงานประดิษฐ์ ปัจจัยที่มีผลต่อธุรกิจงานประดิษฐ์ แนวโน้มนวัตกรรมการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม การวางแผนและประเมินผลงานประดิษฐ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐานสากลเพื่อธุรกิจการส่งออก</p> <p>Analysis of design and crafts business problems; factors affecting craft business; trend of innovation in design and development of industrial craft products; planning and evaluation of craft; international standard packaging design for export business</p>	
HE4014118	การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์ Creative Design for Home Economics	3(3-0-6)
	<p>ทฤษฎีและกระบวนการสร้างสรรค์ทางศิลปะ ความคิดสร้างสรรค์ หลักและองค์ประกอบของการสร้างสรรค์ การสร้างสรรค์ทางการออกแบบและทัศนศิลป์ การประยุกต์การสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาผลงานทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Theory and process of artistic creations; creative thinking; principles and elements of creativity; creativity in design and visual arts design; application of creativity to develop Home Economics products</p>	
HE4014119	การจัดการงานบริบาลผู้สูงอายุ Elderly Care Management	3(3-0-6)
	<p>หลักการและกระบวนการจัดการงานบริบาลผู้สูงอายุ เทคโนโลยีในการจัดการงานบริบาลผู้สูงอายุ บทบาทและจรรยาบรรณของผู้ดูแลผู้สูงอายุ หลักการดูแลผู้สูงอายุ จิตวิทยาผู้สูงอายุ กิจกรรมและนันทนาการสำหรับผู้สูงอายุ สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ</p> <p>Principles and processes of elderly care management; technology in the management of elderly care; roles and ethics of elderly caregivers; principles of caring for the elderly; elderly psychology; activities and recreation for the elderly; appropriate environment for the elderly</p>	

HE4014120	คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนานวัตกรรมเพื่อชุมชน	3(3-0-6)
	Home Economics and Innovation for Community	
	แนวคิดและทฤษฎีนวัตกรรมและชุมชน บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนานวัตกรรม การศึกษาบริบทชุมชน การกำหนดประเด็นปัญหาและความต้องการ กระบวนการแก้ปัญหาและความต้องการตลอดห่วงโซ่คุณค่า การสร้างนวัตกรรมชุมชน การประเมินผล และกรณีศึกษา	
	Innovation and community concepts and theories; roles of Home Economics in innovation development; community context studies; identifying issues and needs; problem-solving processes and requirements throughout the value chain; community innovation; evaluation and case studies	
HE4014121	การสร้างสรรคและนำเสนองานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
	Creation and Presentation of Home Economics	
	หลักการการสร้างสรรคและนำเสนองาน เนื้อหางานคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการสร้างสรรคเนื้อหา เทคนิคการนำเสนองาน การเตรียมตัวเพื่อนำเสนองาน การนำเสนอผ่านสื่อต่าง ๆ และกรณีศึกษา	
	Principles of creation and presentation; Home Economics content; content creation techniques; presentation techniques; preparing for the presentation; presentation through various media and case studies	
HE4014122	คหกรรมศาสตร์กับชีวิตวิถีใหม่	3(3-0-6)
	Home Economics in New Normal	
	วิกฤติการณ์และผลกระทบต่อชีวิตวิถีใหม่ แนวทางพัฒนางานคหกรรมศาสตร์ในยุคชีวิตวิถีใหม่ ประเด็นปัญหาพิเศษในงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน ทักษะดิจิทัลเพื่ออนาคตในงานคหกรรมศาสตร์ คุณธรรมและจริยธรรมในสังคมสื่อออนไลน์	
	Crisis and impact on a new normal; guidelines for the development of Home Economics in a new normal; special issues in the current Home Economics; digital skills for the future in Home Economics; moral and ethics in social media	

❖ รายวิชาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

HE4012201	วิทยานิพนธ์	12 หน่วยกิต
Thesis		
การค้นคว้า วิจัย สำรวจในงานด้านคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้องตามระเบียบวิธีวิจัย เขียนวิทยานิพนธ์ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่ได้รับการแต่งตั้ง		
Study, research, survey in Home Economics or related fields according to research methodology; writing a thesis under the supervision of advisors and getting approval of the appointed thesis committee		
HE4013201	การค้นคว้าอิสระ	6 หน่วยกิต
Independent Study		
การศึกษาค้นคว้า เขียนรายงาน และนำเสนอผลงานการค้นคว้าอิสระในรูปแบบของงานวิจัยที่ผ่านการพิจารณาภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระที่ได้รับการแต่งตั้ง		
Independent study, writing reports and presenting independent study under the supervision of advisors and getting approval of the appointed independent study committee		

3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ. (ค.ศ.)	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 3 รายการ)	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
1	นางจุฑามาศ พิรพัชระ รองศาสตราจารย์ บธ.ด. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์), มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2561 ค.ม. (อุดมศึกษา), จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2534 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ธุรกิจ-การโรงแรม และภัตตาคาร), มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมาธิราช, 2543 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและ โภชนาการ), วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา, 2525	จุฑามาศ พิรพัชระ. (2564). ความต้องการสวัสดิการของ ผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือจังหวัดเพชรบุรี. <i>วารสาร บัณฑิตวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต</i> , 17(2), 1-13. (พ.ศ.-ส.ศ.) จุฑามาศ พิรพัชระ, สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง, จุจิรา จุ๋นบุญ และ ธภัทร อาจศรี. (2564). การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหาร จากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต. <i>วารสารวิชาการ นวัตกรรมสื่อสารสังคม</i> , 9(1), 42-53. (ม.ค.-มิ.ย.) ศุภพล เมธีเสริมสกุล, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ จุฑามาศ พิรพัชระ. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนบัญญัติ 9 ประการกับการตัดสินใจสั่งอาหารผ่านแอปพลิเคชัน ออนไลน์ของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย เขตพื้นที่ การศึกษามัธยมศึกษาเขต 1 ภายใต้ฐานวิถีชีวิตใหม่. <i>วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา</i> , 13(1), 139-155. (ม.ค.-มิ.ย.)	3	3	3	3
2	นางชญากัณฑ์ กี่อารีโย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ บธ.ด. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์), มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2558 คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2528	ฐิติพัฒน์ ภาคพรต, ธนภพ โสตรโยม และชญากัณฑ์ กี่อารีโย. (2563). แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหาร ริมทางในแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว ต่างชาติ. <i>พัฒนวารสาร</i> , 7(2), 330-339. (ก.ค.-ธ.ค.) จิรวัดน์ สุภักดิ์ศรีทิวัฒน์ และ ชญากัณฑ์ กี่อารีโย. (2563). แนวทางการพัฒนาการดำเนินธุรกิจดอกไม้สดของ ผู้ประกอบการในชุมชนปากคลองตลาด เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i> , 32(115), 83-93. (ก.ค.-ก.ย.) ธีรพล ชมชื่น และ ชญากัณฑ์ กี่อารีโย. (2563). คุณลักษณะ ของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่สถาน ประกอบการต้องการในยุคประเทศไทย 4.0. <i>วารสาร พัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i> , 32(115), 57-68. (ก.ค.-ก.ย.)	3	3	-	-

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ. (ค.ศ.)	ผลงานวิชาการ (เรียงล่าสุด 3 รายการ)	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
3	นางน้อมจิตต์ สุธิบุตร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2559 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544 วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2541	วราภรณ์ ขำนาญการ, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, ชญาภัทร์ กีอาริโอ และ จุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). การใช้ แป้งควินัวและแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์เค้กผลไม้. <i>การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ จันทรเกษม ครั้งที่ 4</i> . คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย ราชภัฏจันทรเกษม, 22 พฤษภาคม 2564, 693-699. ธีรพล ฟ้าคำตัน, ธนภพ โสตรโยม และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกเสาวรสมแช่ส้ม อบแห้งและการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค ในเขตชุมชนเทศบาลตำบลแม่คำ อำเภอมะนัง จังหวัดเชียงราย. <i>วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย</i> , 13(1), 165-177. (ม.ค.-มิ.ย.). เติมพงษ์ สร้อยจรุง และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2563). การผลิตกุนเชียงปลาลดไขมัน. <i>การประชุมวิชาการ นำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 50 The 50thNational Graduate Research Conference</i> . สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 6-7 มิถุนายน 2563, 579- 584.	3	3	3	3
4	นายธนภพ โสตรโยม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ Ph.D. (Food Science and Engineering), South China University of Technology, Republic of China, 2016 ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร), สถาบันราชภัฏพระนคร, 2545	รัชฎู ปินตาดง และ ธนภพ โสตรโยม. (2564). พฤติกรรม การบริโภคอาหารของพระสงฆ์ในวัดเขตดุสิต. <i>วารสารวิชาการครุศาสตร์อุตสาหกรรมพระจอมเกล้า พระนครเหนือ</i> , 12(1), 119-126. (ม.ค.-เม.ย.) Xu, Z., Lu, Z., Soteyome, T., Ye, Y., Huang, T., Liu, J., Harro, J.M. Kjellerup, B.V. & Peters, B. M. (2021). Polymicrobial interaction between Lactobacillus and <i>Saccharomyces cerevisiae</i> : coexistence - relevant mechanisms. <i>Critical Reviews in Microbiology</i> , 1-11. (March 2021) Xu, Z., Luo, Y., Mao, Y., Peng, R., Chen, J., Soteyome, T., Bai, C., Chen, L., Liang, Y., Su, J., Wang, K. Liu, J. & Kjellerup, B. V. (2020). Spoilage lactic acid bacteria in the brewing industry. <i>Journal of microbiology and biotechnology</i> , 30(7), 955-961. (July 2020)	3	3	3	3

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ. (ค.ศ.)	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 3 รายการ)	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
5	นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์ รองศาสตราจารย์ ปร.ด. (นวัตกรรมการจัดการ), มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2564 บธ.ม. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2559 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2528	สุภาพร เขียวชู, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ วิชัย เจริญธรรมานนท์. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่าง คุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อ ผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่. <i>วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย</i> , 15(1), 56-65. (ม.ค.-ม.ย.) ศุภพล เมธีเสริมสกุล, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ จุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่าง โภชนบัญญัติ 9 ประการกับการตัดสินใจสั่งอาหาร ผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ ของนักเรียนมัธยมศึกษา ตอนปลาย เขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขต 1 ภายใต้ฐานวิถีชีวิตใหม่. <i>วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา</i> , 13(1), 139-155. (ม.ค.-ม.ย.) จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, ทิมเพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธีมา ทิริญอัครวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์โงมค์. (2563). กรรมวิธี การปรับกรดของผักแกละสลักด้วย เครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุม อุณหภูมิและความดันบรรยากาศ. <i>วารสารวิชาการ และวิจัย มทร.พระนคร</i> , 14(2), 198-209. (ก.ค.- ธ.ค.)	3	3	3	3
6	นางสาววไลภรณ์ สุทธา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศศ.ด. (อาชีวศึกษา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2557 คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2528	ยอดขวัญ ไซไซ และ วไลภรณ์ สุทธา. (2561). ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการบริโภคผักและผลไม้ของ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่าย มัธยม). <i>วารสารวิชาการ VERIDIAN E-Journal, Silpakorn University ฉบับภาษาไทย สาขา มนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ</i> , 11(3), 1038-1055. (ก.ย.-ธ.ค.) ศิวพร ไวทยะพิศาล และ วไลภรณ์ สุทธา. (2561). พฤติกรรมการบริโภคกาแฟสดของบุคลากรสาย วิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> , 61(3), 4-18. (ก.ย.-ธ.ค.) สุชาดา ธรรมเจริญ และ วไลภรณ์ สุทธา. (2561). พฤติกรรมการบริโภคขนมขบเคี้ยวของนักเรียน มัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนเทพนิมิตร์ศึกษา จังหวัด สุราษฎร์ธานี. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> , 61(2), 55-72. (พ.ค.-ส.ค.)	3	3	-	-

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ. (ค.ศ.)	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 3 รายการ)	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
7	นายรัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ Ph.D. (Textile Technology), Technical University of Liberec, Czech Republic, 2011 วท.ม. (ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546 วศ.บ. (วิศวกรรมเคมีสิ่งทอ), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2541 ศษ.บ.(บริหารการศึกษาศึกษา), ม.สุโขทัยธรรมมาธิราช, 2541	ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์, วาสนา ช่างม่วง, นฤพน ไผศาลตันติวงศ์, นิตยา วันโสภา, ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์, เกษม มานะรุ่งวิทย์, ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ และจิรพร มหาอินทร์. (2563). การ จัดการความรู้เรื่องการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ สิ่งทอบ้านนายาว ต.ท่ากระดาน อ.สนามชัยเขต จ. ฉะเชิงเทรา. <i>วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ</i> , 22(1), 45-59. (ก.ค.-ธ.ค.). Fan, Y. N., Wang, W. Y., Kan, C. W., Maha-In, K., Changmuong, W., Wanitchottayanont, S., & Mongkhorrattanasit, R. (2020). Wicking properties of men's quick-dry sportswear. In <i>Applied Mechanics and Materials</i> . 901 (August), 79-87. Trans Tech Publications Ltd. Lam, Y. L., Wang, W. Y., Kan, C. W., Viengsim, M., Manarungwit, K., Sasithorn, N., Pattavanitch, J. & Mongkhorrattanasit, R. (2020). Thermal conductivity properties of summer cooling towels. In <i>Applied Mechanics and Materials</i> . 901(August), 95-102. Trans Tech Publications Ltd.	3	3	3	3
8	นายเกษม มานะรุ่งวิทย์ อาจารย์ ปร.ด. (วิจัยศิลปะและวัฒนธรรม), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2559 ค.อ.ม. (เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2551 ค.อ.บ.(ศิลปอุตสาหกรรม), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2541	ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์, วาสนา ช่างม่วง, นฤพน ไผศาลตันติวงศ์, นิตยา วันโสภา, ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์, เกษม มานะรุ่งวิทย์, ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ และ จิรพร มหาอินทร์. (2563). การ จัดการความรู้เรื่องการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ สิ่งทอบ้านนายาว ต. ท่ากระดาน อ. สนามชัยเขต จ. ฉะเชิงเทรา. <i>วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ</i> , 22(1), 45-59. (ก.ค.-ธ.ค.) Lam, Y. L., Wang, W. Y., Kan, C. W., Viengsim, M., Manarungwit, K., Sasithorn, N., Pattavanitch, J. & Mongkhorrattanasit, R. (2020). Thermal conductivity properties of summer cooling towels. In <i>Applied Mechanics and Materials</i> . 901(August), 95-102. Trans Tech Publications Ltd. Lam, Y. L., Wang, W. Y., Kan, C. W., Manarungwit, K., Changmuong, W., Pattavanitch, J., Wongphakdee, W. & Mongkhorrattanasit, R. (2020). Evaluating the air permeability properties of summer cooling towels. In <i>Materials Science Forum</i> . 1007 (August), 125- 130. Trans Tech Publications Ltd.	3	3	3	3

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ. (ค.ศ.)	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 3 รายการ)	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
			256 5	256 6	256 7	2568
9	นายก้องเกียรติ มหาอินทร์ อาจารย์ ศศ.ด (ศิลปวัฒนธรรมวิจัย), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2559 ศป.ม. (ทัศนศิลป์: ศิลปะสมัยใหม่), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2546 ค.อ.บ. (ศิลปอุตสาหกรรม), สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2539	ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธี, วาสนา ช้างม่วง, นฤพน ไพศาลตันติวงศ์, นิตยา วันโสภา, ทวีศักดิ์ สาঙ্গเคราะห์, เกษม มานะรุ่งวิทย์ม, ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ และ จิรพร มหาอินทร์. (2563). การจัดการความรู้ เรื่องการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ บ้านนายาว ต.ท่ากระดาน อ. สนามชัยเขต จ. ฉะเชิงเทรา. <i>วารสารสถาบันวัฒนธรรมและ ศิลปะ</i> , 22(1), 45-59. (ก.ค.-ธ.ค.) ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธี และจรรยา คล้ายจ้อย. (2563). การใช้ประโยชน์ ใบลำไยหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการย้อมผ้าไหม ตำบลยู่หว้า จังหวัดเชียงใหม่. <i>วารสารวิจัยเพื่อ การพัฒนาเชิงพื้นที่</i> , 12(5), 373-387. (ก.ย.- ต.ค.) Fan, Y. N., Wang, W. Y., Kan, C. W., Maha-In, K. Changmuong, W., Wanitchottayanont, S. & Mongkhorrattanasit, R. (2020). Wicking properties of men's quick-dry sportswear. In <i>Applied Mechanics and Materials</i> , 901(August), 79-87. Trans Tech Publications Ltd.	3	3	3	3

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ. (ค.ศ.)	ผลงานวิชาการ (เรียงล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
1	นางสาววรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2554 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2545 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม, 2542	มณี ภาชนะทอง, วไลยภรณ์ สุทธา และวรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์. (2561). การใช้ความร้อน ระดับครัวเรือนเพื่อปรับปรุงคุณภาพของ มะขามหวาน. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i> . 12(1), 102-112. (ม.ค.-มิ.ย.)	3	3	3	3
2	นางสาวสุภัคชรา มาแสวง อาจารย์ Ph.D. (Food Processing Technology), Université Bourgogne Franche-Comté, France, 2019 วท.ม (เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2551 วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2545	Chaiwarit, T., Masavang, S., Mahe, J. Sommano, S., Ruksiriwanich, W., Brachais, C. H., Chambin, O. & Jantrawut, P. (2020). Mango (cv. Nam Dokmai) peel as a source of pectin and its potential use as a film- forming polymer. <i>Food Hydrocolloids</i> , 102, 105611, 1-8. (May).	3	3	3	3
3	นางสาวสุชีรา ผ่องใส อาจารย์ ปร.ด. (พัฒนธรรมศึกษา), มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2560 กศ.ม. (ศิลปศึกษา), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2550 กศ.บ. (ศิลปศึกษา), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2545	อนุสรณ์ ใจทน, ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล, สุชีรา ผ่องใส, กิตติ ยอดอ่อน และอัมพวัน ยันเสน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมไม้ไผ่ ขดลวดลายล้านนา ด้วยเทคนิคเคคูพาง ชุมชนบ้านร่องดอนชัย อำเภอสารภี จังหวัด เชียงใหม่. <i>วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา</i> . 13(1), 69- 81. (ม.ค.-มิ.ย.)	3	3	3	3
4	นางสาวฉันทนา ปาปิดถา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปร.ด. (เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่อ การศึกษา), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า พระนครเหนือ, 2557 ค.อ.ม. (เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์), สถาบัน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2549 ศศ.บ. (วารสารสื่อประสม), มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2556 ค.บ. (คอมพิวเตอร์ศึกษา), สถาบันราชภัฏธนบุรี, 2547	ฉันทนา ปาปิดถา, สรญา เปี้ยวประสิทธิ์ และ วิไลวรรณ ตระกูลรุ่งษ์. (2564). การ สังเคราะห์และพัฒนาสมรรถนะดิจิทัลครู อาชีวศึกษาเพื่อรองรับนโยบายประเทศไทย 4.0. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการ อาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i> , 4(1), 2-27. (ม.ค.-มิ.ย.)	3	3	3	3

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ. (ค.ศ.)	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
5	นางสาวกิงกาญจน์ พิจักขณา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สศ.ด. (สหวิทยาการการวิจัยเพื่อการออกแบบ), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2558 ค.อ.ม. (เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2548 ค.อ.บ. (ศิลปอุตสาหกรรม), สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2540	Pijukkana, K., Laowattanaphong, S., and Pijukkana, P. (2018). Developing environmentally friendly products from rice stumps for community economy. <i>Asian Social Science</i> , 14, (12), 18-28. (January)	3	3	3	3

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทาง วิชาการ/ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	นางปราณี อานเป็รื่อง	Ph.D. (Food Technology) Post-Graduate diploma (Applied Biochemistry) M.Sc. (Food Technology) B.Sc. (Chemical Technology)	ศาสตราจารย์ กิตติคุณ	ข้าราชการบำนาญ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
2	นายผดุงชัย ภูพัฒน์	ค.ด. (การวัดและการประเมินผล การศึกษา) ศศ.ม. (การวัดและการประเมินผล) ศศ.บ. (การมัธยมศึกษา)	อาจารย์	ข้าราชการบำนาญ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
3	นายวิชัย เจริญธรรมานนท์	Ph.D. (การบริหารพัฒนาทรัพยากรมนุษย์) ร.บ.ม.(การจัดการภาครัฐและเอกชน) น.บ. (นิติศาสตร์)	-	ที่ปรึกษาด้านพัฒนาองค์การและธุรกิจ บริษัท วิชนันท์ จำกัด
4	นายพิสุทธิ หนักแน่น	ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	อาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
5	นางสาวธนพรรณ บุญรัตกลิน	ศป.ด. (นฤมิตรศิลป์) ค.ม. (ศิลปศึกษา) ค.บ. (ศิลปศึกษา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการบำนาญ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
6	นางสาวสุนีย์ สหัสโพธิ์	วท.ม. (โภชนศาสตร์) วท.บ. (ชีวเคมี)	รองศาสตราจารย์	ข้าราชการบำนาญ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
7	นางสาวทักษิณา เครือหงส์	กศ.ด. (การวิจัยและพัฒนาหลักสูตร) คศ.ม. (เทคโนโลยีเทคนิคศึกษา) วท.บ. (สถิติ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	อาจารย์ประจำ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์วิชาชีพภาคสนาม (สหกิจศึกษา/การฝึกงาน/การฝึกสอน)

ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำงานวิจัย

ข้อกำหนดเฉพาะที่เกี่ยวกับการทำวิทยานิพนธ์ /การค้นคว้าอิสระ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ในงานที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง รู้จักคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการแนวคิด โดยนำหลักทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ได้ด้วยตนเอง สามารถเขียนโครงการ หรือวิทยานิพนธ์ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาและเวลาที่กำหนดไว้

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้ ความเข้าใจ จากกระบวนการค้นคว้า 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 เริ่มลงทะเบียนการค้นคว้าอิสระได้ ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 2 จนกระทั่งทำการค้นคว้าอิสระเสร็จสมบูรณ์ แต่ไม่เกินระยะเวลาการศึกษา 5 ปี

5.4 จำนวนหน่วยกิต (วิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ)

วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต
การค้นคว้าอิสระ	6	หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

5.5.1 นักศึกษานำเสนอหัวข้อวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ ไปยังอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อพิจารณาอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีความรู้ความสามารถตรงกับหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ เพื่อให้คำปรึกษา กำหนดขอบเขตของการศึกษา รวมทั้งข้อมูลที่เป็นแนวทางในการจัดทำวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ แก่นักศึกษา

5.5.2 แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์(ร่วม)/การค้นคว้าอิสระร่วม (ถ้ามี)

- 5.5.3 ดำเนินการสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ โดยประธานและกรรมการสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ ซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกและภายในมหาวิทยาลัยที่ได้รับการแต่งตั้งและมีคุณสมบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา
- 5.5.4 ดำเนินการสอบวิทยานิพนธ์ ในกรณีของนักศึกษาแผน ก แบบ ก2 หลังจากได้รับอนุมัติการสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ มาแล้วไม่น้อยกว่า 120 วัน
- 5.5.5 ดำเนินการสอบการค้นคว้าอิสระ ในกรณีของนักศึกษาแผน ข หลังจากได้รับอนุมัติการสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์มาแล้วไม่น้อยกว่า 30 วัน
- 5.5.6 นักศึกษาต้องจัดทำรูปเล่มพร้อมแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสอบให้แล้วเสร็จตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา
- 5.5.7 ดำเนินการส่งค่าระดับคะแนน และรูปเล่มวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ ที่เสร็จสมบูรณ์ให้กับมหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติสำเร็จการศึกษาตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัย

5.6 กระบวนการประเมินผล

นักศึกษาต้องสอบผ่านการประเมินตามลำดับ หากสอบไม่ผ่านการประเมินขั้นตอนใด นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสอบใหม่ได้อีก 1 ครั้ง โดยมีขั้นตอนการประเมินผล ดังนี้

- 5.6.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำเกณฑ์การประเมินผลการสอบวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ และประเมินผลความสำเร็จในการจัดทำและนำเสนอวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ ของนักศึกษา
- 5.6.2 นักศึกษาที่ผ่านการสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระแล้ว ต้องรายงานความก้าวหน้าของวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ เสนอต่อคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรในทุกภาคการศึกษา
- 5.6.3 การสอบวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระให้เป็นการสอบปากเปล่าอย่างเปิดเผย โดยประธานและคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ ตัดสินผลการสอบ
- 5.6.4 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรดำเนินการตรวจสอบรูปเล่มวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระตามหลักวิชาการ และตรวจสอบผลงานการตีพิมพ์เผยแพร่วิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
<p>1. มีความรู้ในศาสตร์ด้านคหกรรมที่ทันสมัยโดยเข้าใจอย่างลึกซึ้งในเนื้อหาสาระหลักและสามารถพัฒนาเป็นความรู้ใหม่เพื่อประยุกต์ใช้กับวิชาชีพ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ส่งเสริมให้นักศึกษาสืบค้นความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาเดิม และค้นคว้าองค์ความรู้ใหม่ในวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ในรายวิชาทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์ และรายวิชาอื่น เพื่อเพิ่มความรู้ ความเข้าใจด้านคหกรรมศาสตร์อย่างลึกซึ้ง - ฝึกฝนให้นักศึกษาพัฒนาทักษะในการสืบค้น ตีความ วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปเรียบเรียง และสื่อสารผ่านการนำเสนอผลงานในรูปแบบที่หลากหลาย โดยสอดแทรกในระหว่างเรียนและการทำกรณีศึกษาในรายวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์ และรายวิชาต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องตลอดการศึกษา - ส่งเสริมให้นักศึกษามีโอกาสศึกษาดูงาน หรือ มีส่วนร่วมในการสัมมนาการประชุมวิชาการที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ
<p>2. มีทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์งานที่บูรณาการศาสตร์ด้านคหกรรมกับศาสตร์ย่อยและศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กำหนดให้มีรายวิชาที่จัดให้นักศึกษาได้ฝึกกระบวนการคิด การแก้ปัญหา การบูรณาการความรู้ในสาขาวิชากับศาสตร์ด้านอื่น ๆ ในระหว่างการเรียนการสอน เช่น วิชาการเปรียบเทียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ วิทยานิพนธ์ และการทำกรณีศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ - ส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีโอกาสนำเสนอผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ และร่วมอภิปรายผลงาน แลกเปลี่ยนความคิดเห็น ประสพการณ์ในงานอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น ในรายวิชาสัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย และในรายวิชาต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องตลอดการศึกษา
<p>3. การดำรงความเป็นไทยในศาสตร์คหกรรมท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมโดยรู้เท่าทันต่อความเปลี่ยนแปลงของสังคม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กำหนดให้นักศึกษา ศึกษา ค้นคว้านอกห้องเรียน ในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการทะนุบำรุง การเรียนรู้ การสืบสานและถ่ายทอด ศิลปวัฒนธรรมไทยด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อใช้เป็นประเด็นในการสัมมนา และหรือการทำวิทยานิพนธ์ - ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมด้านคหกรรมศาสตร์ของชาติอื่นเพื่อวิเคราะห์ความเหมือนหรือความแตกต่าง เป็นประโยชน์ในการทำงานและอยู่ร่วมกับผู้อื่นที่มีวัฒนธรรมแตกต่างกัน โดยยังดำรงความเป็นไทยของตนเองได้อย่างเหมาะสม

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) สามารถจัดการปัญหาทางคุณธรรม จริยธรรมที่ซับซ้อนเชิงวิชาการหรือวิชาชีพ และเมื่อไม่มีข้อมูลทางจรรยาบรรณวิชาชีพ หรือไม่มีระเบียบข้อบังคับเพียงพอที่จะจัดการกับปัญหาที่เกิดขึ้น ก็สามารถวินิจฉัยอย่างผู้รู้ด้วยความยุติธรรมและชัดเจน
- (2) สนับสนุนอย่างจริงจังให้ผู้อื่นใช้การวินิจฉัยทางด้านคุณธรรม จริยธรรมในการจัดการกับข้อโต้แย้งและปัญหาที่มีผลกระทบต่อตนเองและผู้อื่น
- (3) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคมที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย
- (4) มีภาวะผู้นำในการส่งเสริมให้มีการประพฤติปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรมในสภาพแวดล้อมของการทำงานวิจัยเป็นหมู่คณะ

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ปลูกฝังให้นักศึกษามีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในการทำงานวิจัย
- (2) เปิดโอกาสให้นักศึกษาจัดกิจกรรมที่เป็นการแก้ปัญหาข้อโต้แย้งด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพจากงานวิจัย จากกรณีศึกษาที่กำหนดให้
- (3) สอดแทรกความรู้ ระเบียบ ข้อบังคับต่าง ๆ มีตัวอย่างที่เป็นประเด็นกำลังพูดคุยในสังคม และอภิปรายความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมในมุมมองที่หลากหลาย
- (4) จัดกิจกรรมประเด็นการนำเสนอผลงานวิจัยต่อผู้ฟัง ให้มีการแสดงความเป็นผู้นำ สามารถชี้แจงองค์ความรู้ ตัดสินปัญหาที่เกิดขึ้นด้วยหลักคุณธรรมและจริยธรรม

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม กรณีศึกษาด้านการมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณ ในการทำงานวิจัย
- (2) ประเมินจากผลการทำงานวิจัย การนำเสนอผลงานวิจัย ตามกรอบระยะเวลาที่กำหนด
- (3) ประเมินจากการมีจริยธรรมในการทำงานวิจัย โดยไม่คัดลอกผลงานของผู้อื่น และมีการอ้างอิงทุกครั้งเมื่อนำผลงานผู้อื่นมานำเสนอหรือนำมาอ้างอิงในผลงานของตนเอง
- (4) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) มีความรู้อย่างถ่องแท้ในเนื้อหาสาระหลักของสาขาวิชา ตลอดจนหลักการและทฤษฎีที่สำคัญและนำมาประยุกต์ในการค้นคว้าทางวิชาการหรือการปฏิบัติในวิชาชีพ
- (2) มีความเข้าใจการวิจัยและการปฏิบัติทางวิชาชีพนั้นอย่างลึกซึ้งในสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หรือกลุ่มวิชาเฉพาะในระดับแนวหน้าทั้งภายในและภายนอกองค์กร
- (3) มีความเข้าใจต่อการพัฒนาความรู้ใหม่ ๆ และการประยุกต์จากงานวิจัย ครอบคลุมถึงผลกระทบของความรู้ใหม่ ๆ นั้นต่อสภาพปัจจุบันและอนาคต
- (4) มีความรู้ ความเข้าใจในระเบียบวิธีวิจัยที่ถูกต้อง และสอดคล้องกับระเบียบข้อบังคับที่ใช้อยู่ในสภาพแวดล้อมระดับชาติและนานาชาติที่อาจมีผลกระทบต่อสาขาวิชาชีพ

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- (2) ให้ความรู้ ความเข้าใจ ระเบียบวิธีวิจัยที่ถูกต้องตามบริบทของสาขาวิชา
- (3) ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นทางด้าน Research Based Learning
- (4) มีความรู้ในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหา และต่อยอดความรู้ใหม่ ๆ ในสาขาวิชาทั้งระดับชาติและนานาชาติ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) ประเมินด้านความรู้จากการทำงานกิจกรรมของนักศึกษา
- (2) ประเมินความรู้จากการทดสอบ การส่ง และการนำเสนอผลงานวิจัย
- (3) ประเมินจากผลการปฏิบัติจากงานที่มอบหมาย
- (4) สังเกตพฤติกรรมจากการสร้างสถานการณ์จำลอง

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) พัฒนาแนวคิดริเริ่มและสร้างสรรค์เพื่อตอบสนองประเด็นหรือปัญหา สามารถใช้ดุลพินิจในการตัดสินใจในสถานการณ์ที่มีข้อมูลไม่เพียงพอ
- (2) พัฒนาความคิดใหม่ ๆ โดยการบูรณาการให้เข้ากับองค์ความรู้เดิม หรือเสนอเป็นความรู้ใหม่ที่ท้าทาย ใช้เทคนิคเฉพาะทางในการวิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อนได้อย่างสร้างสรรค์
- (3) สามารถวางแผนและดำเนินการโครงการวิจัย ค้นคว้าทางวิชาการได้ด้วยตนเอง โดยการใช้ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตลอดถึงการใช้เทคนิคการวิจัย

- (4) ให้ข้อสรุปที่สมบูรณ์ซึ่งขยายองค์ความรู้ หรือแนวทางการปฏิบัติในวิชาชีพที่มีอยู่เดิมได้อย่างมีนัยสำคัญ

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

- (1) มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์และสังเคราะห์
- (2) ส่งเสริมการเรียนรู้จากการแก้ปัญหาด้วยงานวิจัย
- (3) การอภิปรายกลุ่มในงานวิจัยรายบุคคล
- (4) มอบหมายการศึกษา ค้นคว้า รายงานทางเอกสารและนำเสนอหน้าชั้นเรียน

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย
- (2) ประเมินจากกิจกรรมด้านทักษะการแก้ปัญหาจากงานวิจัย
- (3) ประเมินผลการปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง
- (4) สังเกตนักศึกษาในด้านการใช้ความคิดสร้างสรรค์ การออกแบบแนวความคิดริเริ่ม

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) สามารถแก้ไขปัญหามีความซับซ้อน หรือความยุ่งยากระดับสูงทางวิชาชีพได้ด้วยตนเอง
- (2) สามารถตัดสินใจและประเมินผลในการดำเนินงานด้วยตนเองได้ รวมทั้งวางแผนในการปรับปรุงตนเองให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานระดับสูงได้
- (3) มีความรับผิดชอบในการดำเนินงานของตนเอง และร่วมมือกับผู้อื่นอย่างเต็มที่ในการจัดการข้อโต้แย้งและปัญหาต่าง ๆ
- (4) แสดงออกถึงทักษะการเป็นผู้นำได้อย่างเหมาะสมตามโอกาส และสถานการณ์เพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการทำงานของกลุ่ม

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) กำหนดการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่มและผลัดกันเป็นผู้นำเสนอ
- (2) ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น โดยการจัดอภิปราย มีการเสวนางานที่มอบหมายที่ให้ค้นคว้าและวิจัย
- (3) ปลุกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายในงานกลุ่ม
- (4) ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) ประเมินผลจากพฤติกรรมกรรมการทำหน้าที่เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
- (2) ประเมินผลจากการจัดกิจกรรมในลักษณะในการเสวนาและการอภิปราย
- (3) ประเมินผลจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
- (4) สังเกตพฤติกรรมจากกิจกรรมการระดมสมอง การแก้ปัญหาทางานวิจัย

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อนำมาใช้ในการค้นคว้า ปัญหาสรุปปัญหาและเสนอแนะการแก้ไขปัญหในด้านต่าง ๆ
- (2) สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับกลุ่มบุคคลต่าง ๆ ทั้งในวงการวิชาการและวิชาชีพ รวมถึงชุมชนทั่วไป
- (3) นำเสนอรายงานทั้งในรูปแบบที่เป็นทางการ และไม่เป็นทางการผ่านสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการและวิชาชีพ รวมทั้งวิทยานิพนธ์หรือโครงการค้นคว้าที่สำคัญ
- (4) มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศกับการค้นคว้าจัดทำข้อมูลเพื่องานวิจัย

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ส่งเสริมให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูลและข้อมูลเชิงตัวเลข
- (2) มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ และให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้นในงานวิจัยของตนเองและที่เกี่ยวข้อง
- (3) การใช้ศักยภาพทางเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานวิจัย
- (4) ส่งเสริมการเรียบเรียงข้อมูลและการนำเสนอ โดยให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง
- (2) ประเมินจากความสามารถการอธิบายเหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือที่เหมาะสมและการอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน
- (3) ประเมินจากการนำเสนอผลงานวิจัยผ่านสื่อดิจิทัลที่เหมาะสม

- (4) สังเกตพฤติกรรมนักศึกษาด้านความมีเหตุผลและมีการบันทึกเป็นระยะ

2.6 ด้านทักษะพิสัย

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

- (1) สามารถปฏิบัติงานหรือสร้างผลงานจากการค้นคว้า วิจัยและพัฒนา จากกรณีศึกษาได้โดยอิสระ
- (2) สามารถนำเสนอชิ้นงานหรือผลงานจากการพัฒนาด้วยความคิดสร้างสรรค์ อย่างโดดเด่น
- (3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงาน หรือใช้องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการ แก้ปัญหาในสภาพจริงได้

2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะพิสัย

- (1) พัฒนาทักษะในการปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์
- (2) ฝึกฝนความชำนาญในการปฏิบัติ โดยผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง
- (3) ศึกษาดูงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์
- (4) จัดให้มีนิทรรศการ หรือเวทีสำหรับการนำเสนอผลงาน/ชิ้นงานที่มาจากการค้นคว้า วิจัย และการสร้างสรรค์ของนักศึกษา

2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

- (1) ประเมินจากผลงาน/ชิ้นงานที่มีการวิจัยพัฒนา หรือสร้างสรรค์ขึ้น
- (2) ประเมินจากการนำเสนอผลงาน/การจัดนิทรรศการของนักศึกษา หรือการเผยแพร่ ผลงานวิจัย
- (3) สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ในการอภิปราย การสะท้อนความคิด การจัดการ ผ่านกิจกรรมในและนอกห้องเรียน

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ทักษะพิสัย
1) สามารถจัดการปัญหาทางคุณธรรม จริยธรรมที่ซับซ้อนเชิงวิชาการหรือวิชาชีพ และเมื่อไม่มีข้อมูลทางจรรยาบรรณวิชาชีพ หรือไม่มีระเบียบข้อบังคับเพียงพอที่จะจัดการกับปัญหาที่เกิดขึ้น ก็สามารถวินิจฉัยอย่างผู้รู้ด้วยความยุติธรรมและชัดเจน	1) มีความรู้อย่างถ่องแท้ในเนื้อหาสาระหลักของสาขาวิชา ตลอดจนหลักการและทฤษฎีที่สำคัญและนำมาประยุกต์ในการค้นคว้าทางวิชาการหรือการปฏิบัติในวิชาชีพ	1) พัฒนาแนวคิดริเริ่มและสร้างสรรค์ เพื่อตอบสนองประเด็นหรือปัญหาสามารถใช้ดุลพินิจในการตัดสินใจในสถานการณ์ที่มีข้อมูลไม่เพียงพอ	1) สามารถแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อน หรือความยุ่งยากระดับสูงทางวิชาชีพได้ด้วยตนเอง	1) สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อนำมาใช้ในการค้นคว้า ปัญหา สรุปปัญหาและเสนอแนะแก้ไขปัญหาในด้านต่าง ๆ	1) สามารถปฏิบัติงาน หรือสร้างผลงานจากการค้นคว้า วิจัยและพัฒนาจากกรณีศึกษาได้โดยอิสระ
2) สนับสนุนอย่างจริงจังให้ผู้อื่นใช้การวินิจฉัยทางด้านคุณธรรม จริยธรรมในการจัดการกับข้อโต้แย้งและปัญหาที่มีผลกระทบต่อตนเองและผู้อื่น	2) มีความเข้าใจการวิจัยและการปฏิบัติทางวิชาชีพนั้นอย่างลึกซึ้ง ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือกลุ่มวิชาเฉพาะในระดับแนวหน้าทั้งภายในและภายนอกองค์กร	2) พัฒนาความคิดใหม่ๆ โดยการบูรณาการให้เข้ากับองค์ความรู้เดิมหรือเสนอเป็นความรู้ใหม่ที่ท้าทายใช้เทคนิคเฉพาะทางในการวิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อนได้อย่างสร้างสรรค์	2) สามารถตัดสินใจและประเมินผลในการดำเนินงานด้วยตนเองได้ รวมทั้งวางแผนในการปรับปรุงตนเองให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานระดับสูงได้	2) สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับกลุ่มบุคคลต่าง ๆ ทั้งในวงการวิชาการและวิชาชีพรวมถึงชุมชนทั่วไป	2) สามารถนำเสนอชิ้นงานหรือผลงานจากการพัฒนาด้วยความคิดสร้างสรรค์อย่างโดดเด่น
3) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคมที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย	3) มีความเข้าใจต่อการพัฒนาความรู้ใหม่ ๆ และการประยุกต์จากงานวิจัย ตระหนักถึงผลกระทบของความรู้ใหม่ ๆ นั้นต่อสภาพปัจจุบันและอนาคต	3) สามารถวางแผนและดำเนินการโครงการวิจัย ค้นคว้าทางวิชาการได้ด้วยตนเอง โดยการใช้ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตลอดจนการใช้เทคนิคการวิจัย	3) มีความรับผิดชอบในการดำเนินงานของตนเอง และร่วมมือกับผู้อื่นอย่างเต็มที่ในการจัดการข้อโต้แย้งและปัญหาต่าง ๆ	3) นำเสนอรายงานทั้งในรูปแบบที่เป็นทางการ และไม่เป็นการผ่านสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการและวิชาชีพ รวมทั้งวิทยานิพนธ์หรือโครงการค้นคว้าที่สำคัญ	3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงาน หรือใช้องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้
4) ภาวะผู้นำในการส่งเสริมให้มีการประพฤติ ปฏิบัติ ตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ในสภาพแวดล้อมของการทำงานวิจัยเป็นหมู่คณะ	4) มีความรู้ ความเข้าใจในระเบียบวิธีวิจัยที่ถูกต้อง และสอดคล้องกับระเบียบข้อบังคับที่ใช้อยู่ในสภาพแวดล้อมระดับชาติและนานาชาติที่อาจมีผลกระทบต่อสาขาวิชาชีพ	4) ให้ข้อสรุปที่สมบูรณ์ซึ่งขยายองค์ความรู้ หรือแนวทางการปฏิบัติในวิชาชีพที่มีอยู่เดิมได้อย่างมีนัยสำคัญ	4) แสดงออกทักษะการเป็นผู้นำได้อย่างเหมาะสมตามโอกาส และสถานการณ์เพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการทำงานของกลุ่ม	4) มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศกับการค้นคว้า จัดทำข้อมูลเพื่องานวิจัย	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้				ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบต่อ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
หมวดวิชาบังคับ																							
HE4011101 ทักษะมิติทางคหกรรมศาสตร์	●	○			●	○	○		●	○			●			○		●	○				
HE4011102 เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทาง คหกรรมศาสตร์			●	○	●		●			●	○		○	●			○	●		●			
HE4011103 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์		○	○	●	○		●	●		●	●			○	●		●		●	○			
HE4011104 สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัย ทางคหกรรมศาสตร์			●	○	○	●		●		●	●		●	○			●			●			
HE4011105 สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	○			●	●	○			○	○		●	●		○	●	○	●					

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้				ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
หมวดวิชาเลือก																							
HE4014101 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	●	○	○		○	●				●	○			○	●		○	●	○				
HE4014102 การประเมินภาวะทางโภชนาการ		○	○	●		●	○	●	●			●	●	○	●		○		●				
HE4014103 การจัดการอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	○	●		○	●	○		○	○		●	○	○	●		○	○		●	○			
HE4014104 ภูมิปัญญาอาหารไทยในบริบทใหม่	●		○	●		○	●		○	●		●	●		○	●		○	●	●			
HE4014105 การจัดการความปลอดภัยอาหาร		○	●		○	●	○		●		●	○	○		●	○		○	●				
HE4014106 วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร	●			○	○	●		○	○	●		○		○	●		○	●		○			
HE4014107 เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	○		●	○	●	○		○	○	●	○		○	●	○			●	○	●			
HE4014108 การจัดการธุรกิจบริการอาหาร	●	○			○	●	○			●		●		●		●	●	○		○			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้				ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
หมวดวิชาเลือก																							
HE4014109 นวัตกรรมธุรกิจบริการอาหาร	●		●		●		○	●	●		●		○	○	●		●	○		●			
HE4014110 การประเมินผลทางธุรกิจอาหาร	○	●		●	●	○	○	○			●	○	●		○	○		●	○				
HE4014111 นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ	○		●	○	●		●	●		○	○	●	○	●		○				○			
HE4014112 การจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ	○	●		○	●		●		○	○	●	○		○	●	●				○			
HE4014113 เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบสิ่งทอ		○	●	○		●	●		○	●		●	○	●		○	○	●			○	●	
HE4014114 การวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพสิ่งทอ	○	●		○	○	●		○	●		●		○	●					●	○	●		○
HE4014115 กลยุทธ์การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทาง คหกรรมศาสตร์	●	○			●	○	●		●	●	○			●	●	○	●	○					
HE4014116 การวิเคราะห์และพัฒนารูปแบบศิลปะ พื้นบ้าน	○		●	○		●	●	●	○	○		●	○		●	○	○		●	○			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้				ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ				ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
หมวดวิชาเลือก																							
HE4014117 การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับ อุตสาหกรรม	●	○		○	●		●	●	○	○	●		○	●	○		●	○		○			
HE4014118 การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์		○	●	○		●	○		●	○		●		●		○		○	●	○			
HE4014119 การจัดการงานบริหารผู้สูงอายุ	●		○	●	○		○	●	○	●	●			○	○	●	●		○	●			
HE4014120 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนานวัตกรรมเพื่อชุมชน	○	●	○		●	○		●	●	○		●	●	○	●		○	●	○				
HE4014121 การสร้างสรรค์และนำเสนองานคหกรรมศาสตร์	○		○	●	○	●	●	○	●		○	●	●		●	○	○		○	●			
HE4014122 คหกรรมศาสตร์กับชีวิตวิถีใหม่	●	○			○		●		●	○				○		●	○	●					
วิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ																							
HE4012201 วิทยานิพนธ์	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●
HE4013201 การค้นคว้าอิสระ	●		●		○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○		○		●	●	●	●	

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยต้องกำหนดระบบและกลไกในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา และสร้างความเข้าใจให้กับผู้ปฏิบัติงานทั้งองค์กรให้มีแนวทางในการดำเนินการเป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยถือเป็นส่วนหนึ่งของการประกันคุณภาพภายใน เพื่อยืนยันว่าผู้สำเร็จการศึกษาทุกคน มีผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างน้อยเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 การทวนสอบในระดับรายวิชา

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

2.1.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตร

มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) ประจำปีการศึกษา หรืออย่างน้อยประจำปีการศึกษาเป็นไปตามระบบประกันคุณภาพภายในระดับหลักสูตร เพื่อเป็นการทวนสอบว่าแต่ละรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละภาคการศึกษา/ปีการศึกษา มีรายวิชาใดบ้างในภาพรวมที่นักศึกษา ผู้สอน และคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ พบปัญหาและอุปสรรค หรือข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุง พัฒนา และต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะ เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุง หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

มีกระบวนการในการดำเนินการเพื่อยืนยันว่ามหาบัณฑิตทุกคนที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษามีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้มหาบัณฑิตโดยอาจใช้การประเมินจาก

- (1) การทวนสอบหรือความพึงพอใจของผู้ใช้มหาบัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และ/หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก นำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษามาประกอบการจัดทำ มคอ.7 เพื่อการพัฒนาปรับปรุงสาระรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา
- (2) ทักษะความสามารถของมหาบัณฑิตในแต่ละรุ่นปีการศึกษาในด้านที่เป็นนัยสำคัญต่อการนำข้อมูลมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตร อาทิ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ที่นำไปใช้ในการทำงาน ความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างงานนวัตกรรมให้กับองค์กร และข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร เป็นต้น
- (3) การประเมินจากสถานศึกษาอื่นถึงระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม คุณสมบัติ ด้านอื่น ๆ ของมหาบัณฑิตที่เข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกในสถานศึกษานั้น ๆ

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1 ศึกษารายวิชาครบตามที่กำหนดในหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต และสอบผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ดังนี้

- (1) แผน ก แบบ ก 2 ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนน หรือเทียบเท่า พร้อมทั้งเสนอหัวข้อวิทยานิพนธ์ และต้องสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการ โดยบทความที่นำเสนอต้องเป็นบทความฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) และได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว
- (2) แผน ข ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และสอบผ่านการสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) ด้วยข้อเขียนและ/หรือปากเปล่าในสาขาวิชานั้น พร้อมทั้งเสนอรายงานการค้นคว้าอิสระ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระ โดยเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ และรายงานการค้นคว้าอิสระหรือส่วนหนึ่งของรายงานการค้นคว้าอิสระต้องได้รับการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งที่สืบค้นได้

3.2 สอบผ่านภาษาต่างประเทศ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด

3.3 ส่งเล่มวิทยานิพนธ์/รายงานการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์พร้อมแผ่นบันทึกข้อมูลตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนดต่อคณะภายในระยะเวลาที่กำหนด

3.4 ศึกษาภายในระยะเวลาการศึกษาตามที่กำหนดไว้ในข้อบังคับ

3.5 ปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นที่ระบุไว้ในหลักสูตร

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

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

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- (1) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมการสอน และการทำงานวิจัยเชิงคุณภาพในสาขาวิชาชีพเฉพาะด้านอย่างต่อเนื่อง
- (2) มีการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลให้ทันสมัย
- (3) สนับสนุนให้อาจารย์มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการวัดและประเมินผลร่วมกับคณาจารย์ในหลักสูตรอื่น รวมทั้งงานวิจัยในสาขาวิชาที่เปิดสอน
- (4) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ด้านภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนการสอน
- (5) ศึกษาดูงาน อบรม สัมมนา ด้านการเรียนการสอนและการวัดและการประเมินผล

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

- (1) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม
- (2) ส่งเสริม สนับสนุนการทำวิจัยในชั้นเรียน วิจัยเชิงวิชาชีพและเชิงวิชาการ การบูรณาการงานวิจัยเข้ากับการเรียนการสอน
- (3) ส่งเสริมให้อาจารย์มีประสบการณ์ในงานอุตสาหกรรม ให้ความร่วมมือกับสถานประกอบการ ในการทำวิจัยร่วมกัน เพื่อสร้างนวัตกรรมอันเป็นประโยชน์ในเชิงพาณิชย์
- (4) ให้การสนับสนุนการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการ และวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์เฉพาะด้าน

- (5) สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
- (6) สนับสนุนให้อาจารย์เขียนตำรา หรือจัดทำผลงานทางวิชาการ เพื่อส่งเสริมการมีตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น

2.3 การพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ใหม่)

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

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

การดำเนินการด้านการประกันคุณภาพหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 รวมทั้งระบบประกันคุณภาพการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2557 ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม โดยใช้เกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบ ดังนี้

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

โดยหลักสูตรต้องมีการดำเนินการให้เป็นไปตามเกณฑ์และ/หรือประเด็นสำคัญในแต่ละองค์ประกอบดังกล่าวอย่างมีคุณภาพ ตามรายละเอียด ดังนี้

1. การกำกับมาตรฐาน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำหนดการกำกับมาตรฐานให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 และตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 สอดคล้องกับกฎกระทรวงว่าด้วย ระบบ หลักเกณฑ์ และวิธีการประกันคุณภาพการศึกษา พ.ศ. 2557 คำนี้ถึงการจัดการศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ในการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับบริบทและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมอบหมายให้กองวิชาการและพัฒนาคณาจารย์ ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมของมหาวิทยาลัย และคณะดีทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารหลักสูตรในระดับคณะ โดยในระดับหลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่บริหารหลักสูตร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร รวมทั้งมีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานเป็นประจำทุกปี และพิจารณาปรับปรุงแก้ไขการดำเนินงานหรือพัฒนาหลักสูตร

ทั้งนี้ การกำกับมาตรฐานในด้านการบริหารหลักสูตร จะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร บริหารหลักสูตรจำนวน 3 คน โดยมีผู้บริหารคณะ เป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งการกำกับมาตรฐานหลักสูตรต้องเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ดังนี้

- 1.1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 3 คน
- 1.2 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย
- 1.3 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย
- 1.4 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือสาขาวิชาในรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ทั้งนี้ อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอน ไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น
- 1.5 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย
- 1.6 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ที่เป็นอาจารย์ประจำต้องมีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการเป็นไปตามข้อ 1.5 กรณีที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง
- 1.7 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ กรณีเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการเป็นไปตามข้อ 1.5 กรณีที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง

1.8 ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

1.8.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร 1 คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักของนักศึกษาระดับปริญญาโทและเอก ตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

- (1) อาจารย์ประจำหลักสูตร ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์ ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับปริญญาโทและเอก รวมได้ไม่เกิน 5 คน ต่อภาคการศึกษา
- (2) อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ขึ้นไป หรือมีคุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ขึ้นไป และมีผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์ ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับปริญญาโทและเอก รวมได้ไม่เกิน 10 คน ต่อภาคการศึกษา

1.8.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร 1 คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระของนักศึกษาระดับปริญญาโทได้ไม่เกิน 15 คน หากเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาทั้งวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ให้คิดสัดส่วนจำนวนนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ 1 คนเทียบได้กับจำนวนนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน แต่ทั้งนี้รวมแล้วต้องไม่เกิน 15 คนต่อภาคการศึกษา

1.9 กรอบระยะเวลาในการปรับปรุงหลักสูตรไม่เกิน 5 ปี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะต้องวางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับฝ่ายบริหารและอาจารย์ผู้สอน โดยมีการติดตาม รวบรวมข้อมูลสำหรับการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรทุกปีอย่างต่อเนื่อง

2. บัณฑิต

หลักสูตรต้องมีการบริหารคุณภาพของมหาบัณฑิตให้เป็นไปตามเกณฑ์โดยมีประเด็น ดังนี้ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ในคู่มือ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับอุดมศึกษา (ระดับหลักสูตร) พ.ศ. 2557 หรือล่าสุด

3. นักศึกษา

หลักสูตรมีการดำเนินการเกี่ยวกับนักศึกษา

3.1 การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.1 การรับนักศึกษา สาขาวิชาดำเนินการรับนักศึกษาภายในกำหนดของมหาวิทยาลัย โดยมีดำเนินการตามกระบวนการหรือระบบและกลไก คือ

- (1) แต่งตั้งคณะกรรมการสอบคัดเลือก สอบสัมภาษณ์และออกข้อสอบ
- (2) กำหนดคุณสมบัติผู้สมัคร
- (3) กำหนดวัน-เวลาการสอบข้อเขียนและสัมภาษณ์
- (4) ประกาศผู้ผ่านการสอบคัดเลือกและลงทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

มีการตรวจสอบความรู้พื้นฐานด้านภาษาอังกฤษและการมีคุณสมบัติพื้นฐานที่นำไปสู่การพัฒนา ศักยภาพการทำงานวิจัย โดยพิจารณาจากผลการสอบคัดเลือก หากมีการพบว่าความรู้พื้นฐาน ดังกล่าวไม่เพียงพอ ให้จัดกิจกรรมสอนเสริมให้ ส่วนการปรับตัวของนักศึกษาให้มีความพร้อม สำหรับการดำเนินงานวิจัย ให้จัดอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งทางคณะ/สาขาได้เตรียมไว้เป็นผู้นำคำปรึกษา ทางวิชาการและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ และแนะแนวแก่นักศึกษาทุกคน รวมทั้งมีการพัฒนา เสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ที่เน้นทักษะความคิดสร้างสรรค์ ทักษะการแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง ให้กับนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง ทั้งก่อนเข้าเรียนและ ระหว่างเรียน ผ่านกิจกรรมที่เหมาะสม ซึ่งสามารถสอดแทรกในรายวิชาต่าง ๆ ได้

3.2 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

หลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ ให้แก่นักศึกษาทุกคน โดย นักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียน สามารถปรึกษาได้ ซึ่งอาจารย์ผู้สอนทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาได้ และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระทุกคนต้อง กำหนดวัน-เวลาและชั่วโมง สถานที่ให้คำปรึกษา โดยมีการประกาศแจ้งให้นักศึกษาทราบอย่างเป็น ระบบ เพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ อาจมีที่ปรึกษากิจกรรมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการ จัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษาที่เอื้อประโยชน์ต่อการทำงานวิจัย

3.3 กระบวนการและผลการดำเนินงาน (การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการ ข้อร้องเรียนของนักศึกษา)

3.3.1 การคงอยู่ของนักศึกษา

แต่ละปีการศึกษาของนักศึกษาในแต่ละชั้นปี หลักสูตรต้องมีการติดตามจำนวนหรืออัตราการ คงอยู่ของนักศึกษาในแต่ละรุ่น อย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้ม (Trend) ทางด้านการคงอยู่ของนักศึกษา ในกรณีที่มีแนวโน้มที่ลดลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้อง วิเคราะห์หาสาเหตุ หรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการ ตามแผนปรับปรุงดังกล่าว เพื่อให้้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.2 การสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรต้องมีการติดตามจำนวนมหาบัณฑิตหรืออัตราการสำเร็จการศึกษาในแต่ละรุ่นตาม ระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร อย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มด้าน การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา ในกรณีที่มีแนวโน้มที่ลดลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องวิเคราะห์หาสาเหตุ หรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าว เพื่อให้การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตร สูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา ในประเด็นความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการที่ดำเนินการให้กับนักศึกษา ตามกิจกรรมด้านการคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา รวมทั้งผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา อย่างน้อย 3 ปีต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงาน สามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4. อาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาจารย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตมหาบัณฑิต จึงมีการกำหนดระบบและกลไก ในประเด็นเกี่ยวกับการบริหารและพัฒนาอาจารย์ คุณภาพอาจารย์และผลที่เกิดกับอาจารย์ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพเหมาะสม มีคุณสมบัติสอดคล้องกับสภาพบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย โดยผู้บริหารมีการกำหนดนโยบาย แผนระยะยาวในการส่งเสริม สนับสนุน ให้อาจารย์มีการพัฒนาจนมีคุณสมบัติทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดไว้ โดยพิจารณาจากองค์ประกอบด้านอาจารย์ ดังนี้

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

หลักสูตรต้องมีระบบและกลไก หรือกระบวนการในการรับอาจารย์ใหม่ มีการกำหนดเกณฑ์ คุณสมบัติ และการคัดเลือกอาจารย์ ที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร นอกจากนี้ หลักสูตรต้องมีระบบการบริหารอาจารย์และระบบการส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ (โดยเฉพาะอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557) ทั้งด้านการเรียนการสอน วิจัย การนำเสนอผลงานวิชาการ หรือการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น โดยมีนโยบายและแผนพัฒนาอาจารย์ประจำปีและระยะปานกลาง มีระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ที่ชัดเจน สามารถปฏิบัติได้ ภายใต้ข้อจำกัด งบประมาณ ทรัพยากร รวมทั้งกิจกรรมและระยะเวลาที่ใช้ในการพัฒนา ทั้งนี้ ในการดำเนินการดังกล่าว หลักสูตรต้องมีกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็นสำคัญที่ประกอบด้วย (1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ (3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งการกำกับ ติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วนและต่อเนื่อง

4.2 คุณภาพอาจารย์

หลักสูตรมีการตระหนักถึงคุณภาพอาจารย์ให้มีคุณสมบัติที่เหมาะสม ด้านความรู้ ทักษะความเชี่ยวชาญในหลักสูตรที่สอน การทำงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาตามหลักสูตรที่เปิดสอน และปริมาณที่เพียงพอต่อการบริหารหลักสูตร เพื่อให้การผลิตมหาบัณฑิตในสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ มีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์ โดยการพัฒนาอาจารย์ทางคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ หลักสูตรคำนึงถึงประเด็นสำคัญให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณภาพตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

พ.ศ. 2557 ดังนี้ (1) ร้อยละของการมีคุณวุฒิปริญญาเอก (2) ร้อยละของการดำรงตำแหน่งทางวิชาการ (3) ผลงานทางวิชาการ รวมทั้งการกำกับ ติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วน และต่อเนื่อง

4.3 ผลลัพธ์ที่เกิดกับอาจารย์

หลักสูตรต้องมีระบบและกลไกในการส่งเสริม สนับสนุน ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามเกณฑ์ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557) มีอัตราการคงอยู่ที่สูง หรือมีแนวโน้ม ที่จะไม่โยกย้าย หรือการไม่ถูกปรับให้ไปอยู่ในหลักสูตรอื่นในแต่ละปี และสิ่งสำคัญ หลักสูตรต้องมีการ ใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน ต่อการ ทำหน้าที่บริหารหลักสูตรโดยเป็นการประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการ ที่ได้ดำเนินการให้กับ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามกิจกรรมต่าง ๆ ในประเด็นการบริหารและพัฒนาอาจารย์ ทั้งนี้ หลักสูตรต้องเก็บข้อมูลอย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงาน สามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการบริหารจัดการเพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับ หลักสูตร พ.ศ. 2557 ในประเด็นสำคัญ ดังนี้

5.1 สารระยวิชาในหลักสูตร

หลักสูตรมีการออกแบบสารระยวิชาโดยการกำกับ ติดตาม ควบคุม การจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มี เนื้อหาที่ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของยุทธศาสตร์ชาติ ด้านอุตสาหกรรม 4.0 ก้าวทัน ความทันสมัยในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการรายวิชา ต่าง ๆ การเปิด-ปิดรายวิชา ให้สอดคล้องกับแผนการเรียนที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของ นักศึกษา ผู้ใช้มหาบัณฑิตและตลาดแรงงาน โดยการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ กระบวนการที่ ดำเนินการครอบคลุม (1) การออกแบบหลักสูตรและสารระยวิชา และ (2) การปรับปรุงหลักสูตรให้ ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ทั้งนี้ หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร ต้องมีการวิเคราะห์ข้อมูลการเรียนการสอนทุกรายวิชา จากรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.5) ทุกภาคการศึกษา เพื่อหาประเด็นที่มีนัยสำคัญต่อการออกแบบรายวิชา ให้มีเนื้อหาสาร ระยวิชาที่ทันสมัย เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของโลกและสอดคล้องกับความต้องการของ ตลาดแรงงาน เป็นประจำทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยศึกษาข้อมูลจากความคิดเห็นของผู้สอนและ นักศึกษาที่รายงานใน มคอ.5 ซึ่งจะเป็นนัยสำคัญที่ต้องนำมาเขียนในรายงานผลการดำเนินการของ หลักสูตร (มคอ.7) ต่อไป เพื่อการประเมินผล ปรับปรุง ควบคุมและพัฒนา ในประเด็นการออกแบบ สารระยวิชาในหลักสูตรทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน รวมทั้งการทำงานวิจัยและเป็นความรู้ที่ต้องทันสมัยของผู้สอน ที่ได้รับการมอบหมายให้รับผิดชอบในรายวิชาที่สอน เพื่อให้ให้นักศึกษามีโอกาสได้เรียนรู้จากผู้สอนที่มีประสบการณ์ และนักศึกษาได้รับการเรียนรู้จากผู้รู้จริง สำหรับกระบวนการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรต้องมีการดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็น ดังนี้ (1) การกำหนดผู้สอน (2) การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (3) การควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์ (4) การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องกับหัวข้อ (5) การกำกับ ติดตามในการทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระรวมทั้งการตีพิมพ์ผลงาน ทั้งนี้ หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องใช้กระบวนการเรียนการสอนที่ใช้สื่อเทคโนโลยีสมัยใหม่ สอดคล้องกับทักษะในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ผู้สอนมีหน้าที่อำนวยความสะดวก ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา มีกลไกในการส่งเสริม กำกับ ติดตาม ให้ผู้สอนมีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในการเขียน มคอ.3 และ มคอ.5 อย่างมีคุณภาพ

5.3 การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมิน เครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพ ที่ใช้ในระบบการประเมินผู้เรียน รวมทั้งวิธีการให้เกรดที่สะท้อนถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการทำงานวิจัยจริงของนักศึกษา โดยมีข้อมูลป้อนกลับไปยังผู้เรียน เพื่อให้สามารถแก้ไขจุดอ่อนและเสริมจุดแข็งของตนเองได้ ทั้งนี้ กระบวนการหรือระบบการประเมิน หลักสูตรต้องดำเนินการในประเด็นที่สำคัญ ดังนี้ (1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อย่างน้อย 5 ด้าน (2) การตรวจสอบการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา (3) การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (4) การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ หลักสูตรต้องตระหนักถึงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา มีระบบและกลไกในการดำเนินการที่ชัดเจน มีการวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน มคอ.5 และ มคอ.7 เพื่อประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes) ของนักศึกษาเป็นประจำทุกภาคการศึกษา/ประจำปี อย่างต่อเนื่อง

5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ในแต่ละปีการศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีการดำเนินการตามตัวบ่งชี้ที่กำหนดในกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อย่างน้อย 12 ตัวบ่งชี้ ที่ปรากฏในหลักสูตร (มคอ.2) หมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยมีการรายงานผลการดำเนินงานประจำปี ใน มคอ.7 และ/หรือรายงานการประเมินตนเอง (Self-Assessment Report - SAR) เพื่อรองรับการตรวจสอบและประเมินคุณภาพการบริหารหลักสูตร ตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีการบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนหรือสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วยความพร้อมทางกายภาพ ได้แก่ ห้องเรียน ห้องทำงานวิจัย, ความพร้อมด้านอุปกรณ์ ได้แก่ เครื่องมือและอุปกรณ์การเรียนการสอน และการทำงานวิจัย ห้องสมุดดิจิทัลหรือห้องสมุดอัตโนมัติ และการบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ Wifi และอื่น ๆ ที่เพียงพอสำหรับการทำงานวิจัย รวมทั้งการบำรุงรักษา สนับสนุนให้นักศึกษาเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้ใช้บริการ โดยพิจารณาพร้อมกับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ โดยผลการประเมินต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0 ทั้งนี้ หลักสูตรอาจจะบุ่งสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็น (เพิ่มเติม) ในแต่ละปีการศึกษาให้ชัดเจนนอกเหนือจากสิ่งสนับสนุนทั่วไป สำหรับหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วย

- 6.1 ด้านบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน กำหนดคุณสมบัติบุคลากรให้ตรงตามภาระงานที่มอบหมาย และบุคลากรต้องได้รับการอบรมให้ความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารหลักสูตร
- 6.2 ห้องเรียนห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุดและสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ ใช้ร่วมกับการศึกษาระดับปริญญาตรี
- 6.3 ห้องประชุม และบริการโสตทัศนูปกรณ์สำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
- 6.4 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม มีการสำรวจความต้องการ โดยอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาและอาจารย์พิเศษมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ คุรุภัณฑ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ และสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็นให้เพียงพอสำหรับให้บริการนักศึกษาและอาจารย์ได้ค้นคว้าประกอบการเรียนการสอน
- 6.5 หลักสูตรมีการวางแผนและจัดทำงบประมาณของหลักสูตรเป็นรายปีการศึกษา และจัดทำโครงการต่างๆ เพื่อสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษา เช่น การศึกษาดูงาน การจัดเสวนาทางวิชาการในรายวิชาโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาให้ความรู้กับนักศึกษา
- 6.6 มีการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อนำผลไปพัฒนาปรับปรุงการจัดการสิ่งสนับสนุนในปีถัดไป

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการประเมินตามตัวบ่งชี้ ต้องบรรลุเป้าหมายตามเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้ในคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ซึ่งต้องมีผลการดำเนินงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี ทั้งนี้ ในแต่ละปีการศึกษา หลักสูตรต้องดำเนินงานให้ตัวบ่งชี้ตามข้อ 1-5 ผ่านการประเมินทุกปีการศึกษา

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม 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/ หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	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
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้มหาบัณฑิตที่มีต่อมหาบัณฑิตใหม่ เฉลี่ย มากกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					X
รวมตัวบ่งชี้บังคับที่ต้องดำเนินการ (ข้อ 1-5) ในแต่ละปี	5	5	5	5	5
รวมตัวบ่งชี้ในแต่ละปี	9	10	10	11	12

หมายเหตุ :

ตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2558 ระบุคำว่า “อาจารย์ใหม่” ในข้อ 8 ให้หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เพิ่งเข้ามาทำหน้าที่ในหลักสูตรคนใหม่ แม้ว่าจะเป็นอาจารย์เก่าที่มาจากหลักสูตร/สาขาวิชาอื่น ก็ถือว่าเป็นอาจารย์ใหม่

หมวดที่ 8 การประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- 1.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดการประชุมร่วมของอาจารย์ประจำในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีความรู้ และทักษะในการใช้วิธีสอนหรือกลยุทธ์การสอนที่หลากหลายและมีประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพ รวมทั้งกลยุทธ์ในการทำงานวิจัยให้มีผลงานวิชาการอย่างต่อเนื่อง
- 1.1.2 อาจารย์ผู้สอนต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามจากนักศึกษาในชั้นเรียนหรือในห้องทำงานวิจัย ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว จะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการสอนที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอนหรือกลยุทธ์การสอนให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน โดยช่วงหลังการสอน ให้มีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอน โดยนักศึกษา และ/หรือการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา หรือผลงานการวิจัยของนักศึกษา
- 1.1.3 การสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้โดยอาจารย์ผู้สอน ด้วยเครื่องมือที่เหมาะสม อาทิ ใช้แบบสอบถาม หรือการสัมภาษณ์รายกลุ่ม รายบุคคล และประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษา จากการทำกิจกรรมและดูคะแนนจากผลทดสอบและการทำงานวิจัย
- 1.1.4 ส่วนกระบวนการดำเนินการนำผลการประเมินไปปรับปรุง ทำโดยรวบรวมปัญหาข้อเสนอแนะ เพื่อปรับปรุงและกำหนดให้ทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- 1.2.1 การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกภาคการศึกษา
- 1.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประเมินโดยการดูแผนการสอนที่ผู้สอนเขียนหรือออกแบบวิธีสอนหรือกลยุทธ์ในการสอน จากรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) และติดตามผลการนำไปใช้จากรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) หากพบว่าไม่มีประสิทธิผล ต้องมีแนวทางในการปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น และกำกับ ติดตาม ประเมินผลอย่างต่อเนื่อง
- 1.2.3 ประเมินการใช้กลยุทธ์ในการสอนจากผู้ร่วมสอนในรายวิชาด้วยวิธีการที่เหมาะสม อาทิ การเข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนในชั้นเรียน ดูบริบทต่าง ๆ ในห้องเรียน ห้องทำงานวิจัย สภาพความสนใจของผู้เรียน และการทำกิจกรรมแลกเปลี่ยนงานวิจัยกับกลุ่มอื่น

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- 2.1 ประเมินโดยนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย หรือมหาดบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร
 นักศึกษาใช้ระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ กรณีมหาดบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ทางหลักสูตร อาจมีเครื่องมือ (tool) ที่เหมาะสมในการสำรวจหรือติดตามทักษะการทำงาน หลังสำเร็จการศึกษา ของมหาดบัณฑิต เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง
- 2.2 ประเมินโดยผู้ใช้มหาดบัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
 แบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของมหาดบัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ โดยผู้ใช้มหาดบัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
- 2.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน/ภายนอก
 ประเมินจากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ. 7) หรือรายงานผลการประเมินตนเอง รวมทั้งการสัมภาษณ์ผู้บริหารและผู้เกี่ยวข้อง จากการเยี่ยมชมบริบทหรือสภาพการเรียนการสอน ทั่วไป

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะ ซึ่งหลักสูตรดำเนินการ ตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

การทบทวนผลการประเมินจะทำให้ทราบจุดอ่อน จุดแข็ง วิฤติ และโอกาสของการบริหารหลักสูตร ทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา หากพบปัญหาต้องทำการพัฒนาปรับปรุง โดยอาจจำแนกออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การปรับปรุงย่อยและการปรับปรุงใหญ่ โดยที่การปรับปรุงย่อย หมายถึง กรณีที่พบปัญหาใน ระดับรายวิชา สามารถดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้นได้ทันทีตลอดเวลาที่พบปัญหา ส่วนการปรับปรุงใหญ่ หมายถึง การปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับซึ่งจะดำเนินการ ทุก ๆ 5 ปี เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและ สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้มหาดบัณฑิต และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานสากล โดยดำเนินการ ดังนี้

- 4.1 ผู้สอนวิเคราะห์หรือทบทวนข้อมูลที่ได้จากการประเมินการสอนโดยนักศึกษาในระหว่างการสอน แล้ว ทำการปรับปรุงทันทีก่อนการสอนในครั้งต่อไป เมื่อสิ้นภาคการศึกษาต้องรายงานผลการดำเนินการ รายวิชา (มคอ.5) หากมีนัยสำคัญที่ต้องแก้ไขด้านกลยุทธ์การสอนและ/หรือ การประเมินกลยุทธ์ การสอน และส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง ให้มีการวางแผนปรับปรุงสาเหตุหรือปัญหาดังกล่าว โดยจัดทำ รายละเอียดใหม่ในการเขียน มคอ.3 เพื่อใช้ในการสอนครั้งต่อไป ทั้งนี้ ต้องมีการเสนออาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ความเห็นชอบก่อนนำไปสอนจริง

- 4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) มีการให้ข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุงหลักสูตรเป็นประจำปี จากการรวบรวมข้อมูลการประเมินโดยนักศึกษา ปีสุดท้าย มหาบัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้มหาบัณฑิต ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาจัดทำแผนพัฒนาปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการ และดำเนินการตามแผน มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล พัฒนาอย่างต่อเนื่อง
- 4.3 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เสนอแนวทางและความคิดที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรร่วมกัน ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาด้านบุคลากร งบประมาณ ห้องเรียน ห้องทำงานวิจัย อุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้ ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับวิธีการสอนและวิธีประเมินการสอนที่มีคุณภาพ รวมทั้งการทบทวนกระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาจากการทำงานวิจัย ให้มีความสอดคล้องกับระบบและกลไกที่กำหนดไว้
- 4.4 ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยปีละ 4 ครั้ง พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินการหลักสูตร จากร่างรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดมความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินการเพื่อใช้ในรอบปีการศึกษาต่อไป โดยจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) เสนอคณะกรรมการบริหารคณะ เพื่อให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมในมุมมองของผู้บริหารและผู้ทรงคุณวุฒิ

เอกสารแนบ : ภาคผนวก

ภาคผนวก ก	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560
ภาคผนวก ข	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559
ภาคผนวก ค	ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่อง วิธีการและเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาต่างประเทศ ของนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท
ภาคผนวก ง	ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร
ภาคผนวก จ	ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
ภาคผนวก ฉ	ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร
ภาคผนวก ช	ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำ
ภาคผนวก ซ	คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
พ.ศ. ๒๕๖๐

โดยที่เห็นสมควรปรับปรุงหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพได้มาตรฐาน สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘

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

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

(๑) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๙

(๒) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๖

(๓) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๘

(๔) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะในมหาวิทยาลัยที่จัดการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

“คณบดี” หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการวิทยาลัย หรือหัวหน้าส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะในมหาวิทยาลัยที่จัดการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

“สาขาวิชา” หมายความว่า สาขาวิชาต่าง ๆ ที่จัดการเรียนการสอนในคณะ

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรสาขาวิชาต่าง ๆ ในระดับบัณฑิตศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่เข้ารับการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาในมหาวิทยาลัย

“คณะกรรมการบริหารหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หรืออาจารย์ประจำหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง โดยคำแนะนำของคณะ เพื่อบริหารและจัดการศึกษาในหลักสูตร

“อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่มีคุณสมบัติและได้รับการแต่งตั้งให้มีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย

“ค่าจัดการศึกษา” หมายความว่า ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่าสนับสนุนการจัดการศึกษาแบบเหมาจ่าย

“แผนการเรียน” หมายความว่า แผนการจัดการเรียนในแต่ละภาคการศึกษาของแต่ละหลักสูตร ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยตามระยะเวลาและรายวิชาที่กำหนด การจัดทำแผนการเรียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศหรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

การใดที่ไม่ได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ ให้นำเสนอสภามหาวิทยาลัยพิจารณา โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาวิชาการ

หมวด ๑

ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๖ ปีการศึกษาให้เริ่มต้นตั้งแต่วันที่ ๑ มิถุนายนของทุกปี และสิ้นสุดลงในวันที่ ๓๑ พฤษภาคมของปีถัดไป

ข้อ ๗ ระบบการศึกษา

(๑) มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาโดยการกำกับ ดูแลคณะและสาขาวิชาต่าง ๆ คณะใดหรือสาขาวิชาใดมีหน้าที่จัดการศึกษาในหลักสูตรใด ให้จัดการศึกษาหลักสูตรนั้นแก่นักศึกษาทุกคนทั้งมหาวิทยาลัย

(๒) การศึกษาในมหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค (Semester System) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่ง ๆ ออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ คือ

(๒.๑) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไป เป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

(๒.๒) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไปเป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

กำหนดวันเปิดภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาดูร้อน (Summer Session) ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้เวลาศึกษา ๘ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้มีชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาเท่ากับภาคการศึกษาปกติ

ข้อ ๘ รูปแบบการจัดการศึกษา

(๑) การศึกษาภาคปกติ เป็นการจัดการศึกษาในเวลาราชการในภาคการศึกษาปกติ

(๒) การศึกษาภาคสมทบ เป็นการจัดการศึกษาในช่วงเวลาวันหยุดสุดสัปดาห์ หรือนอกเวลา
ราชการในภาคการศึกษาปกติ

(๓) การศึกษาภาคพิเศษ เป็นการจัดการศึกษาในภาคการศึกษาปกติ หรือรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง หรือ
แบบผสมผสาน ดังนี้

(๓.๑) การศึกษาเฉพาะช่วงเวลาของปี เป็นการจัดการศึกษาเฉพาะช่วงของภาคการศึกษาหรือ
จัดเฉพาะภาคฤดูร้อน

(๓.๒) การศึกษาแบบนานาชาติ เป็นการจัดการศึกษาโดยความร่วมมือของสถาบันอุดมศึกษาใน
ต่างประเทศ หรือเป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยที่มีการจัดการและมาตรฐานเดียวกันกับหลักสูตรนานาชาติ
โดยอาจจัดในระยะเวลาที่สอดคล้องกับช่วงเวลาในต่างประเทศตามโครงการความร่วมมือทางวิชาการ

การจัดการศึกษาแต่ละรูปแบบให้พิจารณาตามความเหมาะสมกับแต่ละหลักสูตร ทั้งนี้ ต้องจัด
การศึกษาให้ได้เนื้อหาโดยรวมที่มีน้ำหนักสมดุลกับโครงสร้างหลักสูตร/จำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตร โดยคิด
เทียบเคียงน้ำหนักหน่วยกิต ตามข้อ ๙

ข้อ ๙ การคิดหน่วยกิต

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาค
การศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่า
เท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๓) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่า
เท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๔) การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการ หรือ
กิจกรรมนั้นไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๕) วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ที่ใช้เวลาศึกษาค้นคว้า ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาค
การศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

หมวด ๒

หลักสูตรการศึกษา

ข้อ ๑๐ หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต เป็นหลักสูตรการศึกษาที่พัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพให้
มีความชำนาญในสาขาวิชาเฉพาะ เพื่อให้มีความรู้เชี่ยวชาญ สามารถปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้น โดยเป็นหลักสูตร
การศึกษาที่มีลักษณะเบ็ดเสร็จในตัวเอง

(๒) หลักสูตรปริญญาโท เป็นหลักสูตรการศึกษาที่พัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพที่มีความรู้
ความสามารถระดับสูงในสาขาวิชาต่าง ๆ โดยกระบวนการวิจัยเพื่อให้สามารถบุกเบิกแสวงหาความรู้ใหม่ได้
อย่างมีอิสระ รวมทั้งมีความสามารถในการสร้างสรรค์จริงใจความก้าวหน้าทางวิชาการ เชื่อมโยงและบูรณาการ
ศาสตร์ที่ตนเชี่ยวชาญกับศาสตร์อื่นได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ โดยมุ่งให้มี
ความรู้ความเข้าใจในกระบวนการสร้างและประยุกต์ความรู้ใหม่เพื่อการพัฒนางานและสังคม

(๓) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง เป็นหลักสูตรการศึกษาที่พัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพให้มีความชำนาญในสาขาวิชาเฉพาะ เพื่อให้มีความรู้เชี่ยวชาญ สามารถปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้น โดยเป็นหลักสูตรการศึกษาที่มีลักษณะเบ็ดเสร็จในตัวเอง

(๔) หลักสูตรปริญญาเอก เป็นหลักสูตรการศึกษาที่พัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพที่มีความรู้ความสามารถระดับสูงในสาขาวิชาต่าง ๆ โดยกระบวนการวิจัยเพื่อให้สามารถบุกเบิกแสวงหาความรู้ใหม่ได้อย่างมีอิสระ รวมทั้งมีความสามารถในการสร้างสรรค์จรจองความก้าวหน้าทางวิชาการ เชื่อมโยงและบูรณาการศาสตร์ที่ตนเชี่ยวชาญกับศาสตร์อื่นได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ โดยมุ่งให้มีความสามารถในการค้นคว้าวิจัยเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรม ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนางานสังคม และประเทศ

ข้อ ๑๑ โครงสร้างหลักสูตร

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

(๒) หลักสูตรปริญญาโท ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต โดยแบ่งการศึกษาเป็น ๒ แผน คือ

(๒.๑) แผน ก เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย โดยมีการทำวิทยานิพนธ์ ดังนี้

(ก) แบบ ก ๑ ทำเฉพาะวิทยานิพนธ์ ซึ่งมีค่าเทียบได้ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต หลักสูตรอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาเพิ่มเติมหรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มขึ้นก็ได้โดยไม่นับหน่วยกิต แต่จะต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด

(ข) แบบ ก ๒ ทำวิทยานิพนธ์ ซึ่งมีค่าเทียบได้ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต และศึกษางานรายวิชาในหลักสูตรอีกไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

(๒.๒) แผน ข เป็นแผนการศึกษาที่เน้นศึกษางานรายวิชา โดยไม่ต้องทำวิทยานิพนธ์ แต่ต้องมีการค้นคว้าอิสระไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิต และไม่เกิน ๖ หน่วยกิต

หากหลักสูตรใดที่จัดการเรียนการสอนแผน ก ไม่จำเป็นต้องจัดการเรียนการสอน แผน ข แต่หากหลักสูตรจัดการเรียนการสอนแผน ข จะต้องจัดการเรียนการสอน แผน ก ด้วย

(๓) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

(๔) หลักสูตรปริญญาเอก แบ่งการศึกษาเป็น ๒ แบบ โดยเน้นการวิจัยเพื่อพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพชั้นสูง ดังนี้

(๔.๑) แบบ ๑ เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัยโดยมีการทำวิทยานิพนธ์ที่ก่อให้เกิดความรู้ใหม่ หลักสูตรอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาเพิ่มเติมหรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มขึ้นก็ได้โดยไม่นับหน่วยกิต แต่จะต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด ดังนี้

(ก) แบบ ๑.๑ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๔๘ หน่วยกิต

(ข) แบบ ๑.๒ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาตรี จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

ทั้งนี้ วิทยานิพนธ์ตามแบบ ๑.๑ และแบบ ๑.๒ จะต้องมีมาตรฐานและคุณภาพเดียวกัน

(๔.๒) แบบ ๒ เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัยโดยมีการทำวิทยานิพนธ์ที่มีคุณภาพสูงและก่อให้เกิดความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพ และศึกษางานรายวิชาเพิ่มเติม ดังนี้

(ก) แบบ ๒.๑ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และศึกษางานรายวิชาอีกไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

(ข) แบบ ๒.๒ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาตรี จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๔๘ หน่วยกิต และศึกษางานรายวิชาอีกไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

ทั้งนี้ วิทยานิพนธ์ตามแบบ ๒.๑ และแบบ ๒.๒ จะต้องมีความมาตรฐานและคุณภาพเดียวกัน

ข้อ ๑๒ ระยะเวลาการศึกษา

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๓ ปีการศึกษา

(๒) หลักสูตรปริญญาโท ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๕ ปีการศึกษา

(๓) หลักสูตรปริญญาเอก ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีแล้วเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษา ส่วนผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทแล้วเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๖ ปีการศึกษา

(๔) การนับระยะเวลาการศึกษา ให้นับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกที่นักศึกษาเข้าศึกษาในหลักสูตร โดยที่มีสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๑๖(๓) (๓.๑) และข้อ ๑๖(๓) (๓.๒)

หมวด ๓

การรับเข้าเป็นนักศึกษา ประเภท และสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๓ คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตและปริญญาโท ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

(๒) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต หรือปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

(๓) หลักสูตรปริญญาเอก ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษา โดยมีคุณสมบัติดังนี้

(๓.๑) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาเดียวกันหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันกับหลักสูตรที่เข้าศึกษาโดยมีผลการเรียนดีมาก หรือสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด

(๓.๒) มีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

(๓.๓) ไม่เคยพ้นสภาพจากการเป็นนักศึกษา เนื่องจากการสอบวัดคุณสมบัติไม่ผ่านตามข้อ ๑๓ ในการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย ในหลักสูตรเดิมที่จะเข้าศึกษา

ข้อ ๑๔ การรับเข้าศึกษา

(๑) วิธีการสมัครเข้าเป็นนักศึกษาใช้หลักเกณฑ์และวิธีการตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๒) ในกรณีที่ผู้สมัครกำลังรอผลการศึกษาระดับปริญญาขั้นใดขั้นหนึ่งอยู่ การรับเข้าศึกษาจะมีผลสมบูรณ์เมื่อผู้สมัครได้แสดงหลักฐานว่าสำเร็จการศึกษาแล้วก่อนวันรายงานตัวเป็นนักศึกษา ตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาอนุมัติให้รับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และปฏิบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

(๔) มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาอนุมัติให้รับบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาเข้าเป็นนักศึกษาพิเศษตามความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร แต่บุคคลนั้นต้องมีคุณสมบัติและคุณสมบัติตามข้อ ๑๓

ข้อ ๑๕ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

(๑) ผู้ที่ได้รับการคัดเลือก จะมีสภาพเป็นนักศึกษาต่อเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย โดยปฏิบัติตามประกาศมหาวิทยาลัย

(๒) การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาต้องดำเนินการด้วยตนเอง โดยนำหลักฐานตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดมารายงานตัว พร้อมทั้งชำระเงินค่าจัดการศึกษา ตามวัน เวลาและสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกที่ไม่อาจมาขึ้นทะเบียน ตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนดจะหมดสิทธิขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้แจ้งเหตุขัดข้องให้มหาวิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษรภายในวันที่กำหนดให้มารายงานตัว และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องมารายงานตัวภายใน ๗ วัน นับจากวันสุดท้ายที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้มารายงานตัว

(๔) ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจะขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาเกินกว่า ๑ สาขาวิชาในขณะเดียวกันไม่ได้

(๕) นักศึกษาต้องมีบัตรประจำตัวนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ซึ่งออกให้โดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

ข้อ ๑๖ ประเภทนักศึกษา การเปลี่ยนประเภท และสภาพการเป็นนักศึกษา

(๑) นักศึกษาของมหาวิทยาลัยมี ๓ ประเภท ดังนี้

(๑.๑) นักศึกษาภาคปกติ ได้แก่ นักศึกษาที่ศึกษาตามรูปแบบในข้อ ๘(๑)

(๑.๒) นักศึกษาภาคสมทบ ได้แก่ นักศึกษาที่ศึกษาตามรูปแบบในข้อ ๘(๒)

(๑.๓) นักศึกษาภาคพิเศษ ได้แก่ นักศึกษาที่ศึกษาตามรูปแบบในข้อ ๘(๓)

(๒) การเปลี่ยนประเภทนักศึกษา

(๒.๑) ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นอย่างยิ่ง มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้นักศึกษาภาคปกติเปลี่ยนประเภทเป็นนักศึกษาภาคสมทบหรือนักศึกษาภาคพิเศษได้ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องปฏิบัติตามข้อบังคับ ระเบียบ และประกาศของมหาวิทยาลัย รวมทั้งชำระค่าจัดการศึกษา และค่าธรรมเนียมการศึกษาต่าง ๆ สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษหรือภาคสมทบตามจำนวนที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ นับตั้งแต่ภาคการศึกษาที่เปลี่ยนประเภท

(๒.๒) นักศึกษาภาคสมทบหรือนักศึกษาภาคพิเศษจะเปลี่ยนประเภทเป็นนักศึกษาภาคปกติไม่ได้

(๒.๓) นักศึกษาภาคสมทบจะเปลี่ยนประเภทเป็นนักศึกษาภาคพิเศษไม่ได้

(๓) นักศึกษาของมหาวิทยาลัยจะมีสภาพการเป็นนักศึกษา ดังนี้

(๓.๑) นักศึกษาสามัญ หมายถึง ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษาโดยสมบูรณ์ เพื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่ง

(๓.๒) นักศึกษาทดลองเรียน หมายถึง ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษาทดลองเรียนในภาคการศึกษาแรกตามเงื่อนไขที่กำหนด เนื่องจากคุณสมบัติผู้เข้าศึกษาบางประการไม่ครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ยกเว้นหลักสูตรปริญญาโท แผน ก แบบ ก ๑ และหลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๑ มิให้มีนักศึกษาทดลองเรียน

นักศึกษาทดลองเรียนที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาแรกและลงทะเบียนเรียนรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาตามเกณฑ์ที่กำหนด และสอบได้คะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ ให้เปลี่ยนสภาพเป็นนักศึกษาสามัญได้เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาแรก มิฉะนั้นให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(๓.๓) นักศึกษาพิเศษ หมายถึง ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าร่วมศึกษาและ/หรือทำการวิจัยโดยไม่ขอรับปริญญาของมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับบุคคลเข้าเป็นนักศึกษาพิเศษได้ โดยอยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และได้รับอนุมัติจากอธิการบดีให้เข้าศึกษาและ/หรือทำการวิจัยได้ โดยต้องชำระเงินตามระเบียบหรือประกาศที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัย

หมวด ๔

อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๑๗ อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา ประกอบด้วย

(๑) อาจารย์ประจำ หมายถึง บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ ในมหาวิทยาลัย ที่มีหน้าที่ตามพันธกิจของการอุดมศึกษาและปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา

สำหรับอาจารย์ประจำที่มหาวิทยาลัยรับเข้าใหม่ตั้งแต่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ เริ่มบังคับใช้ ต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง มาตรฐานความสามารถภาษาอังกฤษของอาจารย์ประจำ

(๒) อาจารย์ประจำหลักสูตร หมายถึง อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน แต่ต้องเป็นหลักสูตรที่อาจารย์ผู้นั้นมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร

(๓) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามและประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้นพบวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน ๒ คน

(๔) อาจารย์ผู้สอน หมายถึง อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ ที่ได้รับมอบหมายหรือแต่งตั้งให้ทำหน้าที่สอนในรายวิชาหรือบางหัวข้อในแต่ละรายวิชา

(๕) อาจารย์ที่ปรึกษา หมายถึง อาจารย์ประจำที่คณะแต่งตั้งเพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาด้านการศึกษาและการจัดการเรียนของนักศึกษา

(๖) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

(๖.๑) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือการค้นคว้าอิสระหลัก หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ทำหน้าที่ในการให้คำแนะนำ ควบคุมดูแลการทำวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระของนักศึกษาเฉพาะราย

(๖.๒) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมหรือการค้นคว้าอิสระร่วม หมายถึง อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่คณะแต่งตั้ง เพื่อทำหน้าที่ร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือการค้นคว้าอิสระหลัก

(๗) อาจารย์พิเศษ หมายถึง อาจารย์ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

(๗.๑) ผู้ทรงคุณวุฒิ หมายถึง บุคคลภายนอกมหาวิทยาลัยที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์สูงจนเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชานั้น ๆ

(๗.๒) ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ หมายถึง บุคคลที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชา ที่เปิดสอนเป็นอย่างดี ซึ่งอาจเป็นบุคลากรในมหาวิทยาลัยที่ไม่อยู่ในสายวิชาการ หรือเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัยโดยไม่ต้องพิจารณาด้านคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ

ข้อ ๑๘ จำนวนคุณวุฒิและคุณสมบัติของอาจารย์

(๑) ประกาศนียบัตรบัณฑิต

(๑.๑) อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

สำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตทางวิชาชีพ อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนั้น ๆ

(๑.๒) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวนหรือมีจำนวนนักศึกษาน้อยกว่า ๑๐ คน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี

(๑.๓) อาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโท หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาและเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

ในกรณีของอาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทแต่ทั้งนี้ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี ทั้งนี้อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชาโดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

สำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตทางวิชาชีพอาจารย์ผู้สอนต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนั้น ๆ

(๒) ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง

(๒.๑) อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

สำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูงทางวิชาชีพ อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนั้น ๆ

(๒.๒) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาและเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวนหรือมีจำนวนนักศึกษาน้อยกว่า ๑๐ คน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายการ

(๒.๓) อาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอน และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาและเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

ในกรณีของอาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาเอก แต่ทั้งนี้ต้องมีคุณวุฒิชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้วไม่น้อยกว่า ๔ ปี ทั้งนี้อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชาโดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

สำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูงทางวิชาชีพ อาจารย์ผู้สอนต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนั้น ๆ

(๓) ปริญญาโท

(๓.๑) อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

(๓.๒) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๓ คน มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวนหรือมีจำนวนนักศึกษาน้อยกว่า ๑๐ คน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายการ

(๓.๓) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

(ก) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือการค้นคว้าอิสระหลัก ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มี

ตำแหน่งรองศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

(ข) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมหรือการค้นคว้าอิสระร่วม (ถ้ามี) ต้องมีคุณวุฒิและคุณสมบัติดังนี้

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมหรือการค้นคว้าอิสระร่วม ที่เป็นอาจารย์ประจำต้องมีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการเช่นเดียวกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือการค้นคว้าอิสระหลัก

สำหรับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมหรือการค้นคว้าอิสระร่วม ที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระไม่น้อยกว่า ๑๐ เรื่อง

กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่ไม่มีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการตามที่กำหนดข้างต้น ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และแจ้งคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบ

(๓.๔) อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน รวมไม่น้อยกว่า ๓ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องไม่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก หรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

อาจารย์ผู้สอบการค้นคว้าอิสระ ต้องประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และ/หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน รวมไม่น้อยกว่า ๓ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องไม่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระหลัก หรืออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม

อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ต้องมีคุณวุฒิ คุณสมบัติ และผลงานทางวิชาการ ดังนี้

(ก) กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตร ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

(ข) กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระไม่น้อยกว่า ๑๐ เรื่อง

กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่ไม่มีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการตามที่กำหนดข้างต้นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระโดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และแจ้งคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบ

(๓.๕) อาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอน และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และ

เป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

ทั้งนี้อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

(๔) ปริญาเอก

(๔.๑) อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

(๔.๒) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๓ คน มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน หรือมีจำนวนนักศึกษาน้อยกว่า ๑๐ คน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี

(๔.๓) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

(ก) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

(ข) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) ต้องมีคุณวุฒิและคุณสมบัติ ดังนี้
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมที่เป็นอาจารย์ประจำ ต้องมีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการเช่นเดียวกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

สำหรับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๕ เรื่อง

กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่ไม่มีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการตามที่กำหนดข้างต้น ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงมากเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และแจ้งคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบ

(๔.๔) อาจารย์ผู้สอววิทยานิพนธ์ ต้องประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน รวมไม่น้อยกว่า ๕ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก โดยอาจารย์ผู้สอววิทยานิพนธ์ต้องมีคุณวุฒิคุณสมบัติและผลงานทางวิชาการ ดังนี้

(ก) กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตร ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือ ชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง โดยอย่างน้อย ๑ รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

(ข) กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๕ เรื่อง

กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่ไม่มีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการตามที่กำหนดข้างต้น ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงมากเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และแจ้งคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบ

(๔.๕) อาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอน และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

ในกรณีรายวิชาที่สอนไม่ใช่วิชาในสาขาวิชาของหลักสูตร อนุมัติให้อาจารย์ที่มีคุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งทางวิชาการต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนได้

ทั้งนี้อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

ข้อ ๑๙ ภาระงานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๑) อาจารย์ประจำหลักสูตร ๑ คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักของนักศึกษาปริญญาโทและปริญญาเอก ตามหลักเกณฑ์ดังนี้

กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์ ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับปริญญาโทและเอก รวมได้ไม่เกิน ๕ คน ต่อภาคการศึกษา

กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ขึ้นไป หรือมีคุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ขึ้นไป และมีผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์ ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับปริญญาโทและเอก รวมได้ไม่เกิน ๑๐ คน ต่อภาคการศึกษา

กรณีอาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่งศาสตราจารย์ และมีความจำเป็นต้องดูแลนักศึกษาเกินกว่าจำนวนที่กำหนด ให้เสนอต่อสภามหาวิทยาลัยพิจารณา แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน ๑๕ คน ต่อภาคการศึกษา หากมีความจำเป็นต้องดูแลนักศึกษามากกว่า ๑๕ คน ให้ขอความเห็นชอบจากคณะกรรมการการอุดมศึกษาเป็นรายกรณี

(๒) อาจารย์ประจำหลักสูตร ๑ คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระของนักศึกษาปริญญาโทได้ไม่เกิน ๑๕ คน หากเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาทั้งวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ให้คิดสัดส่วน

จำนวนนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ ๑ คนเทียบได้กับจำนวนนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ ๓ คน แต่ทั้งนี้รวมแล้ว ต้องไม่เกิน ๑๕ คนต่อภาคการศึกษา

(๓) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และ/หรือ อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ และ/หรืออาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรนั้นด้วย

หมวด ๕ การจัดการศึกษา

ข้อ ๒๐ การลงทะเบียนเรียน

(๑) มหาวิทยาลัยจะจัดให้มีการลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาตามปฏิทินการศึกษาของ มหาวิทยาลัยให้แล้วเสร็จ ก่อนการเปิดภาคการศึกษานั้น ๆ

การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆ ต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ที่ปรึกษาและหัวหน้าสาขาวิชาที่ นักศึกษาสังกัด และนักศึกษาต้องรับผิดชอบต่อการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่าง ๆ ตามวัน เวลาและสถานที่ ซึ่งมหาวิทยาลัยกำหนด พร้อมทั้งชำระเงินค่าจัดการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๒) ในกรณีมีเหตุอันควร คณะอาจประกาศงดการเรียนการสอนรายวิชาใด หรือจำกัดจำนวน นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้

(๓) การงดการเรียนการสอนรายวิชาใดที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไปบ้างแล้ว จะต้องกระทำ ภายใน ๒ สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาค การศึกษาฤดูร้อน

(๔) การลงทะเบียนเรียน ให้กระทำตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

(๔.๑) ในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาในระดับ บัณฑิตศึกษาไม่ต่ำกว่า ๖ หน่วยกิต มิฉะนั้น จะถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

(๔.๒) ในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาในระดับ บัณฑิตศึกษาได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต

(๔.๓) ในภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาในระดับ บัณฑิตศึกษาได้ไม่เกิน ๖ หน่วยกิต

(๕) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพื่อเข้าร่วมฟังการบรรยายหมายถึง การลงทะเบียนเรียน รายวิชาเป็นพิเศษ โดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้าในจำนวนหน่วยกิตตามภาคการศึกษา และจำนวนหน่วย กิต รวมตลอดหลักสูตร โดยให้บันทึกระดับคะแนน AU ให้กับผู้ที่ใช้เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของ เวลาเรียนทั้งหมดในรายวิชานั้น

(๖) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต โดย “รายวิชาไม่นับหน่วยกิต” หมายถึง รายวิชาที่กำหนดในหลักสูตร หรือรายวิชาที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด ให้ศึกษาเพิ่มเติม โดยนักศึกษา จะต้องศึกษาและสอบผ่าน โดยไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

(๖.๑) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ก แบบ ก ๑ และนักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๑ หลักสูตรอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาไม่นับหน่วยกิต

(๖.๒) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโทที่ไม่มีพื้นฐานพอเพียงสำหรับการศึกษาในหลักสูตรที่เข้า ศึกษา คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจกำหนดให้เรียนรายวิชานอกเหนือจากหลักสูตร โดยต้องสอบผ่าน

ให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน S คือ สอบผ่าน/เป็นที่พอใจ (Satisfactory) หรือ U คือ สอบไม่ผ่าน/ไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory)

(๗) มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เมื่อพ้นกำหนด ๒ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา ไม่ว่ากรณีใดๆ

(๘) การขอลอณคินเงินค่าจัดการศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการลอณคินเงินค่าจัดการศึกษา

ข้อ ๒๑ การขอเพิ่มและถอนรายวิชาให้ดำเนินการดังนี้

(๑) การขอเพิ่มรายวิชาต้องกระทำภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน

(๒) การขอลอณรายวิชา ให้มีผลดังนี้

(๒.๑) การขอลอณรายวิชาภายใน ๔ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์ที่สอง นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่ขอลอณจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

(๒.๒) การขอลอณรายวิชาหลังจาก ๔ สัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ภายในระยะเวลา ๑๒ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือหลังสัปดาห์ที่สอง แต่ยังคงอยู่ภายในระยะเวลา ๖ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน w ในรายวิชาที่ขอลอณ

(๒.๓) การขอลอณรายวิชาเมื่อพ้นระยะเวลา ๑๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือเมื่อพ้นระยะเวลา ๖ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน F หรือ U ในรายวิชาที่ขอลอณ

ข้อ ๒๒ การรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาได้ครบถ้วน ให้ชำระค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมการศึกษาอื่นๆ ตามที่กำหนด

ข้อ ๒๓ ลาพักการศึกษา หมายถึง การที่นักศึกษายังศึกษาไม่ครบตามหลักสูตร แต่มีความประสงค์ขอยุติเรียนชั่วคราว โดยยื่นคำร้องต่อคณบดี เพื่อขออนุญาตลาพักการศึกษาได้ไม่เกิน ๒ ภาคการศึกษาปกติ และชำระค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ตามที่กำหนดดังกรณีต่อไปนี้

(๑) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารประจำการ

(๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

(๓) ป่วยต้องพักรักษาตัวตามคำสั่งแพทย์เป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ ๒๐ ของเวลาศึกษาในภาคการศึกษาหนึ่งๆ โดยมีใบรับรองแพทย์

(๔) มีความจำเป็นส่วนตัว โดยนักศึกษาผู้นั้นได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาปกติ

เมื่อได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา ให้นับระยะที่ลาพักการศึกษาอยู่ในระยะเวลาการศึกษาด้วยยกเว้นการลาพักการศึกษาตามข้อ ๒๓ วรรคหนึ่ง (๑) และในการลาพักการศึกษา นักศึกษาจะลาพักการศึกษาเกินกว่า ๒ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน หรือในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดีเป็นกรณีพิเศษ

ในภาคการศึกษาปกติ หากนักศึกษาผู้ใดไม่ลงทะเบียนเรียน แล้วไม่ทำการขอลาพักการศึกษาภายใน ๒ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา มหาวิทยาลัยจะลอณชื่อนักศึกษาผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาแล้ว เมื่อจะกลับเข้าศึกษา ต้องยื่นคำร้อง ขอกลับเข้าศึกษาต่อคณบดีก่อนกำหนดวันลงทะเบียนของมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์

การลาพักการศึกษาในระหว่างการศึกษา จะมีผลดังต่อไปนี้

(๑) ถ้าวันที่ลาพักการศึกษาอยู่ในระหว่าง ๔ สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือ สัปดาห์ที่สอง นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนทั้งหมดจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

(๒) ถ้าวันที่ลาพักการศึกษาพ้นกำหนด ๔ สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือพ้นกำหนดสัปดาห์ที่สอง นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๒๔ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย มีดังต่อไปนี้

(๑) ตาย

(๒) ลาออก

(๓) ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๑๓

(๔) ถูกลงโทษให้ออกจากมหาวิทยาลัยเพราะกระทำผิดวินัยอย่างร้ายแรง

(๕) มหาวิทยาลัยประกาศถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา เนื่องจาก

(๕.๑) ไม่ลงทะเบียนเรียน และ/หรือไม่ชำระค่าจัดการศึกษา หรือค่าธรรมเนียมการศึกษาในเวลาที่กำหนด

(๕.๒) ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขของการลาพักการศึกษา

(๖) ไม่ผ่านเกณฑ์การวัดผลและประเมินผลการศึกษา ในหมวด ๖

(๗) ไม่สามารถสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาการศึกษา ตามข้อ ๑๒

ข้อ ๒๕ การคืนสภาพการเป็นนักศึกษา

ให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้ใดที่ถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ตามข้อ ๒๔(๕) สามารถคืนสภาพการเป็นนักศึกษา ในกรณีมีเหตุอันสมควร ทั้งนี้ต้องไม่พ้นกำหนดเวลา ๑ ปี นับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้นถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ในกรณีเช่นนี้นักศึกษาต้องชำระค่าจัดการศึกษา และค่าธรรมเนียมการศึกษาต่าง ๆ ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้คืนสภาพการเป็นนักศึกษาจะมีสภาพเป็นนักศึกษาเช่นเดียวกับก่อนถูกถอนชื่อ ทั้งนี้การนับระยะเวลาการศึกษาให้เป็นไปตามข้อ ๑๒

ข้อ ๒๖ การขอเข้าศึกษาใหม่เป็นกรณีพิเศษ เนื่องจากหมดระยะเวลาการศึกษา

นักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ตามข้อ ๒๔(๗) หากลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด ผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ และมีการทำวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระแล้ว เหลือเพียงการสอบวิทยานิพนธ์หรือการสอบการค้นคว้าอิสระ หรือตีพิมพ์เผยแพร่ ให้มีสิทธิ์ยื่นคำร้องขอเข้าศึกษาใหม่เป็นกรณีพิเศษได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกิน ๒ ปี นับแต่วันพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เมื่อมหาวิทยาลัยอนุมัติให้เข้าศึกษาใหม่เป็นกรณีพิเศษ จะมีระยะเวลาการศึกษาไม่เกิน ๑ ปีการศึกษา และมีสิทธิ์ขอเข้าศึกษาใหม่เป็นกรณีพิเศษ เนื่องจากหมดระยะเวลาการศึกษาได้เพียงครั้งเดียว

ข้อ ๒๗ การเปลี่ยนสาขาวิชา และแผนการศึกษา

นักศึกษาสามารถขอเปลี่ยนสาขาวิชา กลุ่มวิชา หรือแผนการศึกษาในคณะเดียวกันได้ เมื่อได้ศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษา ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และได้รับอนุมัติจากคณบดี

หมวด ๖

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๒๘ การสอบรายวิชาเป็นการสอบเพื่อวัดว่านักศึกษามีความรู้ในวิชานั้น ๆ ซึ่งอาจเป็นการสอบข้อเขียน หรือการประเมินผลการศึกษาโดยวิธีอื่น ทั้งนี้ต้องประกาศถึงวิธีการสอบ และเกณฑ์การพิจารณาผลการสอบให้นักศึกษาทราบล่วงหน้าตั้งแต่ต้นภาคการศึกษา การวัดผลและประเมินผลรายวิชาให้คณบดีเป็นผู้อนุมัติ

ข้อ ๒๙ การสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination)

(๑) การสอบประมวลความรู้ ใช้สำหรับนักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ข

(๒) การสอบประมวลความรู้ ประกอบด้วย การสอบข้อเขียนและ/หรือการสอบปากเปล่า การสอบข้อเขียนให้ดำเนินการจัดสอบทุกหมวดวิชาในคราวเดียวกัน เพื่อวัดความสามารถและศักยภาพในการนำหลักวิชาการและประสบการณ์การเรียนรู้ไปประยุกต์ใช้

(๓) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรรับผิดชอบในการจัดสอบประมวลความรู้อย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง เมื่อมีนักศึกษายื่นคำร้องขอสอบ

(๔) นักศึกษาจะมีสิทธิ์ขอสอบประมวลความรู้ได้ เมื่อสอบผ่านรายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยได้คะแนนระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐

(๕) นักศึกษาที่ประสงค์จะขอสอบ ต้องยื่นคำร้องขอสอบ ผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา และคณะกรรมการบริหารหลักสูตรไปยังคณะ

(๖) ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรเสนอรายชื่อคณะกรรมการสอบประมวลความรู้จำนวน ๓ - ๕ คน ต่อคณบดี เพื่อพิจารณาแต่งตั้ง โดยกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานกรรมการสอบ คณะกรรมการสอบเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการสอบ และให้รายงานผลการสอบต่อคณบดีโดยผ่าน คณะกรรมการบริหารหลักสูตรภายใน ๔ สัปดาห์ หลังจากเสร็จสิ้นการสอบ

(๗) ผู้ที่สอบไม่ผ่าน/ไม่เป็นที่พอใจ มีสิทธิ์ขอสอบแล้วแก้ตัวได้อีก ๑ ครั้งภายใน ๑ ปีนับจากการสอบครั้งแรก ผู้ที่สอบครั้งที่สองไม่ผ่าน/ไม่เป็นที่พอใจ ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๐ การสอบภาษาต่างประเทศ

(๑) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท และปริญญาเอกทุกคนต้องสอบผ่านภาษาต่างประเทศอย่างน้อย ๑ ภาษา

(๒) วิธีการและเกณฑ์การสอบภาษาต่างประเทศ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๑ การสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)

(๑) การสอบวัดคุณสมบัติ เป็นการสอบเพื่อประเมินความพร้อมสำหรับนักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แบบ ก ๑ และนักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๑ และ แบบ ๒ เพื่อวัดว่านักศึกษามีความรู้พื้นฐานและมีความพร้อมในการทำวิทยานิพนธ์ และเพื่อมีสิทธิ์เสนอเค้าโครงวิทยานิพนธ์

(๒) ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจัดสอบวัดคุณสมบัติอย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง เมื่อมีนักศึกษายื่นคำร้องขอสอบ ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

(๓) การสอบวัดคุณสมบัติประกอบด้วย การสอบข้อเขียนหรือการสอบปากเปล่าหรือทั้งสองแบบในสาขาวิชาเอกและสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๔) ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตร เสนอรายชื่อคณะกรรมการสอบวัดคุณสมบัติ จำนวน ๓ - ๕ คน ต่อคณบดีเพื่อพิจารณาแต่งตั้ง โดยกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานกรรมการสอบ คณะกรรมการสอบ

เป็นผู้รับผิดชอบในการดำเนินการสอบ และให้รายงานผลการสอบต่อคณบดี โดยผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ภายใน ๒ สัปดาห์ หลังจากเสร็จสิ้นการสอบ

(๕) นักศึกษาจะมีสิทธิ์สอบวัดคุณสมบัติ เมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรว่ามีความรู้พื้นฐานพร้อมที่จะสอบได้

(๖) นักศึกษาที่ประสงค์จะขอสอบต้องยื่นคำร้องขอสอบผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรไปยังคณะ

(๗) เมื่อนักศึกษาได้รับอนุมัติให้สอบในภาคการศึกษาใด ๆ แล้ว ถ้าขาดสอบโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร ถือว่าสอบไม่ผ่านในการสอบคราวนั้น ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของประธานกรรมการสอบ

(๘) ผู้ที่สอบครั้งแรกไม่ผ่าน/ไม่เป็นที่พอใจ มีสิทธิ์สอบแก้ตัวได้อีก ๑ ครั้ง ภายในเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน นับจากวันสอบครั้งแรก ผู้ที่สอบครั้งที่สองไม่ผ่าน/ไม่เป็นที่พอใจ ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

(๙) นักศึกษาต้องสอบวัดคุณสมบัติให้ผ่านโดยได้ผลการประเมินระดับคะแนนเป็น S ภายในระยะเวลาตามหลักสูตรต่างๆ ต่อไปนี้ โดยนับตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา มิฉะนั้นจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

(๙.๑) หลักสูตรปริญญาโท แบบ ก ๑ ภายใน ๓ ภาคการศึกษาปกติ

(๙.๒) หลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๑.๑ ภายใน ๔ ภาคการศึกษาปกติ

(๙.๓) หลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๑.๒ ภายใน ๔ ภาคการศึกษาปกติ

(๙.๔) หลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๒.๑ ภายใน ๔ ภาคการศึกษาปกติ

(๙.๕) หลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๒.๒ ภายใน ๖ ภาคการศึกษาปกติ

ข้อ ๓๒ การประเมินผลการศึกษาจะต้องกระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาและแต่ละภาคการศึกษา โดยให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน (Grade) ซึ่งระดับคะแนน ค่าระดับคะแนนและผลการศึกษาเป็นดังนี้

ระดับคะแนน	ค่าระดับคะแนน	ผลการศึกษา
A	๔.๐	ดีเลิศ (Excellent)
B+	๓.๕	ดีมาก (Very Good)
B	๓.๐	ดี (Good)
C+	๒.๕	ค่อนข้างดี (Fairly Good)
C	๒.๐	พอใช้ (Fair)
D+	๑.๕	ค่อนข้างพอใช้ (Poor)
D	๑.๐	อ่อน (Very Poor)
F	๐	ตก (Fail)
S	-	สอบผ่าน/เป็นที่พอใจ (Satisfactory)
U	-	สอบไม่ผ่าน/ไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory)
I	-	การวัดผลรายวิชายังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
W	-	ขอลอนวิชาเรียนหลังกำหนด (Withdrawal)
AU	-	เข้าร่วมฟังการบรรยาย (Audit)

ข้อ ๓๓ การประเมินผลการสอบประมวลความรู้ การสอบวัดคุณสมบัติ การสอบภาษาต่างประเทศ การสอบวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๑) การประเมินผลการสอบประมวลความรู้ การสอบวัดคุณสมบัติ การสอบภาษาต่างประเทศ ให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน ดังนี้

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

(๒) การประเมินผลวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ ให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน ดังนี้

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

ข้อ ๓๔ การคำนวณหน่วยกิตสะสมและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๑) การคำนวณหน่วยกิตสะสมและค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ให้กระทำเมื่อสิ้นแต่ละภาคการศึกษา

(๒) หน่วยกิตสะสม คือ จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน ทั้งหมดที่ได้รับค่าระดับคะแนนตามข้อ ๓๒

(๓) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ย มี ๒ ประเภทคือ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม การคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ทำดังนี้

(๓.๑) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลคูณของหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของผลการศึกษาแต่ละรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่นักศึกษาได้รับรวมกันเป็นตัวตั้งหารด้วยผลรวมของหน่วยกิตรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาในภาคการศึกษานั้น ๆ

(๓.๒) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยจนถึงการประเมินผลครั้งสุดท้าย โดยเอาผลคูณของหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของผลการศึกษาแต่ละรายวิชาที่นักศึกษาได้รับรวมกันเป็นตัวตั้งหารด้วยหน่วยกิตสะสม

ข้อ ๓๕ สภาพการเป็นนักศึกษา และการเรียนซ้ำ

(๑) นักศึกษาที่ได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคต่ำกว่า ๒.๕๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาแรกที่ลงทะเบียนเรียน หรือได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๕๐ ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

(๒) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาใด ๆ นักศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๕๐ ขึ้นไป แต่ต่ำกว่า ๓.๐๐ ให้มีสถานภาพ “รอพินิจ” โดยการรอพินิจนั้นให้นับทุกภาคการศึกษาและจะต้องทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ได้ไม่น้อยกว่า ๓.๐๐ ภายในระยะเวลาที่กำหนด ดังต่อไปนี้ มิฉะนั้น จะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

(๒.๑) หนึ่งภาคการศึกษาถัดไป สำหรับนักศึกษาประกาศนียบัตรบัณฑิตและประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง

(๒.๒) สองภาคการศึกษาถัดไป สำหรับนักศึกษาปริญญาโทและนักศึกษาปริญญาเอก

(๓) นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนนรายวิชาต่ำกว่า C หรือได้รับผลการประเมินการศึกษาเป็นระดับคะแนน U ในรายวิชาบังคับตามหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำ

(๔) นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนนรายวิชาต่ำกว่า C หรือได้รับผลการประเมินการศึกษาเป็นระดับคะแนน U ในรายวิชาเลือกตามหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา อาจจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นแทนได้ โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

(๕) นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนซ้ำรายวิชาที่เคยลงทะเบียนเรียนไปแล้วมิได้ ยกเว้นการเรียนซ้ำตามความในข้อ ๓๕(๓) และข้อ ๓๕(๔) และมีให้นับหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนซ้ำครั้งก่อนมารวมคำนวณเป็นหน่วยกิตสะสมและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๓๖ การเทียบโอนรายวิชา ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

ข้อ ๓๗ การลงโทษนักศึกษาที่ทุจริตในการสอบรายวิชาหรือการคัดลอกวิทยานิพนธ์/ผลงานการค้นคว้าอิสระของผู้อื่น

(๑) การลงโทษนักศึกษาที่ทุจริตในการสอบรายวิชาให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วยวินัยนักศึกษา

(๒) การลงโทษนักศึกษาที่คัดลอกวิทยานิพนธ์/ผลงานการค้นคว้าอิสระของผู้อื่นหรือให้ผู้อื่นจัดทำ ให้เป็นหน้าที่ของคณะกรรมการสอบในการเสนอคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อแต่งตั้งกรรมการตรวจสอบ และพิจารณาตามสมควรแก่กรณีดังต่อไปนี้

(๒.๑) กรณีที่ตรวจสอบพบในขณะที่ยังไม่สำเร็จการศึกษา ให้ถือว่าเป็นการกระทำผิดวินัยนักศึกษา และมีโทษสูงสุดให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

(๒.๒) กรณีที่ตรวจสอบพบเมื่อได้มีการอนุมัติปริญญาไปแล้ว ให้เสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและคณบดี เพื่อนำเสนอสภามหาวิทยาลัยพิจารณาเพิกถอนปริญญา

หมวด ๗

การทำและการสอบวิทยานิพนธ์

ข้อ ๓๘ วิทยานิพนธ์ หมายถึง เรื่องที่เขียนเรียบเรียงขึ้นจากการศึกษาค้นคว้า วิจัย หรือสำรวจอันเป็นส่วนหนึ่งของงานที่นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ก และนักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอกต้องทำเพื่อสิทธิในการรับปริญญาตามที่มหาวิทยาลัยได้กำหนดไว้

ข้อ ๓๙ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ต้องมีองค์ประกอบ ดังนี้

(๑) วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ๑ คน ในกรณีที่มีความจำเป็นอาจเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมได้อีก ๑ คน

(๒) วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอก ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ๑ คน ในกรณีที่มีความจำเป็นอาจเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมได้อีกไม่เกิน ๒ คน

ข้อ ๔๐ คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ หมายถึง คณะกรรมการที่คณะแต่งตั้งขึ้นเพื่อทำการสอบวิทยานิพนธ์ โดยมีกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานกรรมการสอบ คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์มีจำนวนและองค์ประกอบดังนี้

(๑) วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท คณะกรรมการสอบต้องประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย รวมไม่น้อยกว่า ๓ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องไม่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

(๒) วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอก คณะกรรมการสอบต้องประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย รวมไม่น้อยกว่า ๕ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

ข้อ ๔๑ การเสนอหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ นักศึกษาจะเสนอหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ได้ ต้องลงทะเบียนวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิตในภาคการศึกษานั้น และดำเนินการดังนี้

(๑) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ก ๑ ทำเฉพาะวิทยานิพนธ์ ต้องสอบวัดคุณสมบัติผ่าน/เป็นที่พอใจแล้ว

(๒) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ก ๒ ต้องศึกษารายวิชาตามหลักสูตรมาแล้วไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และต้องได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐

(๓) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอก ต้องสอบวัดคุณสมบัติ ผ่าน/เป็นที่พอใจแล้ว

(๔) การพิจารณาหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามขั้นตอนที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด

(๕) หัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ที่จะเสนอขออนุมัติ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก แล้วจึงเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณา และให้นำผลการพิจารณาเสนอต่อคณะ

(๖) การเปลี่ยนแปลงใด ๆ เกี่ยวข้องกับหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ที่ได้รับอนุมัติแล้ว หากเป็นการเปลี่ยนแปลงหัวข้อวิทยานิพนธ์ หรือสาระสำคัญของวิทยานิพนธ์ ให้การประเมินผลวิทยานิพนธ์ ที่ลงทะเบียนผ่านมาทั้งหมดเป็นโมฆะ นักศึกษาต้องยื่นขออนุมัติหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ใหม่ โดยให้นับเวลาจากวันที่ได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ครั้งสุดท้าย

ข้อ ๔๒ การสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ และการสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์

(๑) นักศึกษาปริญญาโท สอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ ส่วนนักศึกษาปริญญาเอก สอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ และสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์

(๒) นักศึกษาต้องยื่นคำร้องพร้อมหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์โดยย่อตามรูปแบบที่คณะกำหนด จำนวน ๕ ชุดต่อคณะ ก่อนวันสอบเป็นเวลาอย่างน้อย ๕ วันทำการ และเมื่อได้รับอนุมัติให้มีการสอบ คณะจะประกาศวัน เวลา และสถานที่สอบให้ทราบทั่วกัน

(๓) การสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันที่ยื่นคำร้องขอสอบ และได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ที่เสนอ มิฉะนั้นจะต้องเสนอหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ใหม่

(๔) หลังจากเสร็จสิ้นการสอบ ให้ประธานการสอบวิทยานิพนธ์รายงานผลการสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์ต่อคณะเพื่อประกาศผล ถ้าผลการสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์มีการปรับปรุงแก้ไขให้นักศึกษาดำเนินการแก้ไขแล้วเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก เพื่อรายงานคณะภายใน ๓๐ วันนับตั้งแต่วันประกาศผลสอบหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์

(๕) การสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทราบความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ และเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหา นักศึกษาต้องสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ นักศึกษาจะขอสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ได้ ต้องลงทะเบียนวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์ในหลักสูตรนั้น

(๖) ให้ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์รายงานผลการสอบความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ไปยังคณะทันทีหลังเสร็จสิ้นการสอบ

(๗) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ต้องแจ้งผลการประเมินความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ไปยังคณะ ก่อนวันอนุมัติผลการศึกษาทุกภาคการศึกษา

ข้อ ๔๓ การสอบวิทยานิพนธ์

(๑) นักศึกษามีสิทธิ์ขอสอบวิทยานิพนธ์ได้ เมื่อนักศึกษาทำวิทยานิพนธ์เสร็จเรียบร้อยแล้ว และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์อนุญาตให้สอบ และเป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้

(๑.๑) ได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงวิทยานิพนธ์แล้ว ไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน

(๑.๒) มีคุณสมบัติอื่น ๆ ครบตรงตามข้อกำหนดในหลักสูตร

(๑.๓) ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักให้ขอสอบวิทยานิพนธ์ได้

(๒) การยื่นคำร้องขอสอบวิทยานิพนธ์

(๒.๑) หลักสูตรปริญญาโท ให้นักศึกษายื่นคำร้องก่อนวันสอบเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๑๕ วันทำการ

(๒.๒) หลักสูตรปริญญาเอก ให้นักศึกษายื่นคำร้องก่อนวันสอบเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วันทำการ

(๒.๓) การยื่นคำร้องขอสอบ ให้ยื่นคำร้องพร้อมสำเนาบทความคัดย่อตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัย กำหนด จำนวน ๕ ชุด พร้อมทั้งวิทยานิพนธ์ฉบับสอบจำนวนเท่ากับกรรมการสอบ เพื่อคณะกรรมการ ดำเนินการจัดส่งให้กรรมการสอบ และอีก ๑ เล่ม เพื่อให้คณะกรรมการตรวจสอบ นักศึกษาต้องแก้ไขรูปแบบให้ ถูกต้องตามที่คณะกรรมการได้ตรวจสอบและเสนอแนะ

(๒.๔) เมื่อได้รับอนุมัติให้สอบวิทยานิพนธ์คณะกรรมการจะประกาศกำหนดวัน เวลา และสถานที่สอบให้ ทราบโดยทั่วกันก่อนสอบ ๗ วัน

(๓) การสอบวิทยานิพนธ์ ให้เป็นการสอบปากเปล่าอย่างเปิดเผย นักศึกษาและผู้สนใจอื่น ๆ สามารถเข้าร่วมรับฟังได้ตามกำหนด วัน เวลา และสถานที่ตามที่คณะกรรมการกำหนดในคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ สอบวิทยานิพนธ์ โดยผู้เข้าร่วมรับฟังไม่มีสิทธิ์ในการสอบถาม เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการสอบ

ข้อ ๔๔ การตัดสินผลการสอบวิทยานิพนธ์

(๑) เมื่อการสอบวิทยานิพนธ์เสร็จสิ้น ให้คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์อภิปรายแสดงความ คิดเห็นและลงมติ พร้อมตัดสินผลการสอบวิทยานิพนธ์ตามเกณฑ์ดังนี้

(๑.๑) “ผ่าน” หมายถึง การที่นักศึกษาแสดงผลงานวิทยานิพนธ์ และตอบข้อซักถามได้เป็นที่ น่าพอใจของคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ไม่ต้องมีการแก้ไขหรือเพิ่มเติมสาระสำคัญ นักศึกษาสามารถ จัดพิมพ์รูปเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ส่งคณะกรรมการได้ทันที

(๑.๒) “ผ่านโดยมีเงื่อนไข” หมายถึง การที่นักศึกษายังไม่สามารถแสดงผลงานวิทยานิพนธ์ให้ เป็นที่น่าพอใจของคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้อย่างสมบูรณ์ คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์พิจารณา เห็นสมควรให้แก้ไขหรือเพิ่มเติมสาระสำคัญ และ/หรือเรียบเรียงวิทยานิพนธ์ตามที่คณะกรรมการสอบ วิทยานิพนธ์เสนอแนะไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ทั้งนี้ให้คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์กำหนดระยะเวลาที่ นักศึกษาจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงวิทยานิพนธ์ โดยในระดับปริญญาโทต้องไม่เกิน ๖๐ วัน และใน ระดับปริญญาเอกต้องไม่เกิน ๙๐ วันนับจากวันสอบวิทยานิพนธ์

(๑.๓) “ไม่ผ่าน” หมายถึง การที่นักศึกษาไม่สามารถแสดงผลงานวิทยานิพนธ์ให้เป็นที่พอใจของ คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และ/หรือไม่สามารถตอบข้อซักถามของคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ ซึ่งแสดงว่านักศึกษาผู้นั้นไม่มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้ถึงสาระของวิทยานิพนธ์ที่ตนได้ทำ

กรณีที่นักศึกษาสอบครั้งแรกไม่ผ่าน ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบใหม่ได้อีก ๑ ครั้ง

(๒) กรณีนักศึกษาไม่สามารถปฏิบัติตามการตัดสินผลการสอบวิทยานิพนธ์ของคณะกรรมการสอบ วิทยานิพนธ์ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ไม่ว่าจะเป็นกรณี “ผ่านโดยมีเงื่อนไข” หรือ “ไม่ผ่าน” ผลการ

สอบจะถูกปรับเป็น F นักศึกษาต้องดำเนินการลงทะเบียนวิทยานิพนธ์และจัดทำวิทยานิพนธ์ภายใต้หัวข้อใหม่ พร้อมทั้งเริ่มต้นขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์ใหม่ทั้งหมด

(๓) ให้ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ รายงานผลการสอบต่อคณะภายใน ๑ สัปดาห์นับจากวันสอบ

ข้อ ๔๕ การเรียบเรียงวิทยานิพนธ์

(๑) ภาษาที่ใช้ในการเขียนวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามที่กำหนดในหลักสูตร ในกรณีที่ไม่ได้กำหนดไว้ในหลักสูตร ให้นักศึกษาแจ้งความประสงค์เป็นกรณีพิเศษต่อคณะ

(๒) รูปแบบการจัดทำรูปเล่มให้เป็นไปตามคู่มือการจัดทำวิทยานิพนธ์ของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๖ นักศึกษาต้องส่งวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ที่มีลายมือชื่อคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ครบถ้วนทุกคน จำนวน ๑ เล่ม พร้อมด้วยแผ่นบันทึกข้อมูลวิทยานิพนธ์และบทคัดย่อตามแบบที่กำหนดให้แก่คณะ ภายในวันอนุมัติผลประจำภาคการศึกษา ในกรณีที่นักศึกษามีข้อผูกพันต้องมอบวิทยานิพนธ์ให้แก่หน่วยงานใด ให้นักศึกษาจัดส่งไปยังหน่วยงานนั้นด้วย

ข้อ ๔๗ การยกเลิกผลการสอบวิทยานิพนธ์ ในกรณีที่คณะไม่ได้รับเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ พร้อมแผ่นบันทึกข้อมูลวิทยานิพนธ์ครบถ้วนภายในกำหนดเวลา ๖๐ วัน สำหรับปริญญาโท และ ๙๐ วัน สำหรับปริญญาเอก หลังจากวันสอบวิทยานิพนธ์ผ่าน คณะจะยกเลิกผลการสอบ และประเมินผลวิทยานิพนธ์ที่ลงทะเบียนผ่านมาทั้งหมดเป็นระดับคะแนน F หากนักศึกษายังต้องการรับปริญญาอันอื่น นักศึกษาต้องลงทะเบียนและเริ่มขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์ใหม่ทั้งหมด

ข้อ ๔๘ ในกรณีที่สอบวิทยานิพนธ์แล้ว แต่ยังไม่ส่งวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ต่อคณะ ภายในวันอนุมัติผลประจำภาคการศึกษา ให้ถือว่านักศึกษาผู้นั้นยังไม่สำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะต้องดำเนินการขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา และชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ต้องไม่ขัดแย้งกับระยะเวลาในข้อ ๔๗

ข้อ ๔๙ วิทยานิพนธ์ที่ได้รับอนุมัติจากคณะ จึงจะถือว่าเป็นวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ และให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

ลิขสิทธิ์หรือสิทธิบัตรในวิทยานิพนธ์เป็นของมหาวิทยาลัย นักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักในเรื่องนั้น ๆ สามารถนำไปเผยแพร่ในเชิงวิชาการได้ แต่การนำเนื้อหาหรือผลการศึกษาไปใช้เพื่อประโยชน์อื่นให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด กรณีที่การทำวิทยานิพนธ์ได้รับทุนวิจัยที่มีข้อผูกพันเกี่ยวกับลิขสิทธิ์หรือสิทธิบัตร โดยได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย ให้ดำเนินการตามข้อผูกพันนั้น ๆ

หมวด ๘

การทำและการสอบการค้นคว้าอิสระ

ข้อ ๕๐ การค้นคว้าอิสระเป็นการค้นคว้าอิสระของนักศึกษาภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ การค้นคว้าอิสระอาจจะทำในรูปของการวิจัย การประยุกต์ทฤษฎี การวิจัยปฏิบัติการ การวิจัยในชั้นเรียน ชุดการสอน ชุดฝึกอบรม กรณีศึกษา สิ่งประดิษฐ์ การรวบรวมและวิเคราะห์งานวิชาการ หรือการสร้างผลงานวิชาการในลักษณะอื่น ๆ ที่อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระหลักเห็นสมควร

ข้อ ๕๑ อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ ประกอบด้วย อาจารย์บัณฑิตศึกษา จำนวน ๑ หรือ ๒ คนที่คณะแต่งตั้งขึ้นเพื่อทำหน้าที่แนะนำและควบคุมการทำ การค้นคว้าอิสระ

ข้อ ๕๒ อาจารย์ผู้สอบการค้นคว้าอิสระ ต้องประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร และ/หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบัน รวมไม่น้อยกว่า ๓ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องไม่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระหลัก หรืออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระร่วม

ข้อ ๕๓ การเสนอหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ นักศึกษาจะเสนอหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระได้ ต้องลงทะเบียนการค้นคว้าอิสระในภาคการศึกษานั้น และดำเนินการดังนี้

(๑) ต้องศึกษารายวิชามาแล้วไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต และต้องมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐

(๒) การพิจารณาหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นไปตามขั้นตอนที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด

(๓) หัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระที่จะเสนอขออนุมัติต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระแล้วจึงเสนอคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณา และให้นำผลการพิจารณาเสนอต่อคณะ

(๔) การเปลี่ยนแปลงใดๆ เกี่ยวข้องกับหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระที่ได้รับอนุมัติแล้ว หากเป็นการเปลี่ยนแปลงหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ หรือสาระสำคัญของหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ ให้การประเมินผลการค้นคว้าอิสระที่ลงทะเบียนผ่านมาทั้งหมดเป็นโมฆะ นักศึกษาต้องยื่นขออนุมัติหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระใหม่ โดยให้นับเวลาจากวันที่ได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระครั้งสุดท้าย

ข้อ ๕๔ การสอบหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ

(๑) การสอบหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันที่ยื่นคำร้องขอสอบหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ และได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระที่เสนอ มิฉะนั้นต้องดำเนินการเสนอหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระใหม่

(๒) หลังจากเสร็จสิ้นการสอบ ให้ประธานการสอบการค้นคว้าอิสระรายงานผลการสอบหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระต่อคณะเพื่อประกาศผล ถ้าผลการสอบ “ผ่าน” คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะดำเนินการอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระ แต่ถ้าต้องมีการปรับปรุงแก้ไข ให้นักศึกษาดำเนินการแก้ไขแล้วเสนอผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อรายงานคณะภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันสอบ

ข้อ ๕๕ การเรียบเรียงการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นไปตามคู่มือการจัดทำรายงานการค้นคว้าอิสระของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๖ การสอบการค้นคว้าอิสระ

(๑) นักศึกษามีสิทธิ์ขอสอบการค้นคว้าอิสระได้ เมื่อนักศึกษาทำการค้นคว้าอิสระเสร็จเรียบร้อยแล้ว และอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระอนุญาตให้สอบ และเป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้

(๑.๑) ได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงการค้นคว้าอิสระแล้ว ไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

(๑.๒) มีคุณสมบัติอื่นๆ ครบตรงตามข้อกำหนดในหลักสูตร

(๑.๓) ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระให้ขอสอบการค้นคว้าอิสระได้

(๒) การยื่นคำร้องขอสอบการค้นคว้าอิสระ นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสอบก่อนวันสอบเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ วันทำการพร้อมสำเนาบทคัดย่อตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด จำนวน ๕ ชุด เมื่อได้รับอนุมัติให้สอบการค้นคว้าอิสระคณะจะประกาศกำหนดวัน เวลาและสถานที่สอบให้ทราบโดยทั่วกันก่อนสอบ ๗ วัน

(ก) การสอบการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นการสอบแบบปากเปล่าอย่างเปิดเผย ซึ่งนักศึกษาและผู้สนใจอื่นๆ สามารถเข้าร่วมรับฟังได้ตามกำหนดวัน เวลาและสถานที่ตามที่คณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระ โดยผู้เข้าร่วมรับฟังไม่มีสิทธิ์ในการสอบถาม เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการสอบ

ข้อ ๕๗ การตัดสินผลการสอบการค้นคว้าอิสระ

(๑) เมื่อการสอบการค้นคว้าอิสระเสร็จสิ้น ให้คณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระอภิปราย แสดงความคิดเห็นและลงมติ พร้อมตัดสินผลการสอบการค้นคว้าอิสระตามเกณฑ์ดังนี้

(๑.๑) “ผ่าน” หมายถึง การที่นักศึกษาแสดงผลงานการค้นคว้าอิสระ และตอบข้อซักถามได้ เป็นที่น่าพอใจของคณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระ ไม่ต้องมีการแก้ไขหรือเพิ่มเติมสาระสำคัญ นักศึกษาสามารถจัดพิมพ์รูปเล่มการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ส่งคณะได้ทันที

(๑.๒) “ผ่านโดยมีเงื่อนไข” หมายถึง การที่นักศึกษายังไม่สามารถแสดงผลงานการค้นคว้าอิสระให้เป็นที่พอใจของคณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระได้อย่างสมบูรณ์ คณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระพิจารณาเห็นสมควรให้แก้ไขหรือเพิ่มเติมสาระสำคัญ และ/หรือเรียบเรียงการค้นคว้าอิสระตามที่คณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระเสนอแนะไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ทั้งนี้ให้คณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระกำหนดระยะเวลาที่นักศึกษาจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงการค้นคว้าอิสระซึ่งต้องไม่เกิน ๔๕ วันนับจากวันสอบการค้นคว้าอิสระ

(๑.๓) “ไม่ผ่าน” หมายถึง การที่นักศึกษาไม่สามารถแสดงผลงานการค้นคว้าอิสระให้เป็นที่พอใจของคณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระ และ/หรือไม่สามารถตอบข้อซักถามของคณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระได้ ซึ่งแสดงว่านักศึกษาผู้นั้นไม่มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้ถึงสาระของการค้นคว้าอิสระที่ตนได้ทำ

กรณีที่นักศึกษาสอบครั้งแรกไม่ผ่าน ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบใหม่ได้อีก ๑ ครั้ง

(๒) กรณีนักศึกษาไม่สามารถปฏิบัติตามการตัดสินผลการสอบการค้นคว้าอิสระของคณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ ไม่ว่าจะกรณี “ผ่านโดยมีเงื่อนไข” หรือ “ไม่ผ่าน” ผลการสอบจะถูกปรับเป็น F นักศึกษาต้องดำเนินการลงทะเบียนการค้นคว้าอิสระและจัดทำการค้นคว้าอิสระภายใต้หัวข้อใหม่ พร้อมทั้งเริ่มต้นขั้นตอนการทำการค้นคว้าอิสระใหม่ทั้งหมด

(๓) ให้ประธานกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระรายงานผลการสอบต่อคณะภายใน ๑ สัปดาห์นับจากวันสอบ

ข้อ ๕๘ นักศึกษาต้องส่งผลงานการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ที่มีลายมือชื่อคณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระครบถ้วนทุกคน จำนวน ๑ เล่ม พร้อมด้วยแผ่นบันทึกข้อมูลการค้นคว้าอิสระและบทคัดย่อตามแบบที่กำหนดให้แก่คณะ ภายในวันอนุมัติผลประจำภาคการศึกษา ในกรณีที่นักศึกษามีข้อผูกพันต้องมอบผลงานการค้นคว้าอิสระให้แก่หน่วยงานใด ให้นักศึกษาจัดส่งไปยังหน่วยงานนั้นด้วย

ข้อ ๕๙ การยกเลิกผลการสอบการค้นคว้าอิสระ ในกรณีที่คณะไม่ได้รับผลงานการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ พร้อมแผ่นบันทึกข้อมูลการค้นคว้าอิสระครบถ้วนภายในกำหนดเวลา ๖๐ วัน หลังจากวันสอบการค้นคว้าอิสระผ่าน คณะจะยกเลิกผลการสอบ และประเมินผลการค้นคว้าอิสระที่ลงทะเบียนผ่านมาทั้งหมดเป็นระดับคะแนน F หากนักศึกษายังต้องการรับปริญญาใหม่อีก นักศึกษาต้องลงทะเบียนและเริ่มขั้นตอนการทำการค้นคว้าอิสระใหม่ทั้งหมด

ข้อ ๖๐ ในกรณีที่สอบการค้นคว้าอิสระแล้ว แต่ยังไม่ส่งผลงานการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ต่อคณะพร้อมด้วยแผ่นบันทึกข้อมูลการค้นคว้าอิสระต่อคณะภายในวันอนุมัติผลประจำภาคการศึกษา ให้ถือว่า

นักศึกษาผู้นั้นยังไม่สำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะต้องดำเนินการขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา และชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ต้องไม่ขัดแย้งกับระยะเวลาในข้อ ๕๘

ข้อ ๖๑ ผลงานการค้นคว้าอิสระที่ได้รับอนุมัติจากคณะ จึงจะถือว่าเป็นผลงานการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ และให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

ลิขสิทธิ์หรือสิทธิบัตรในผลงานการค้นคว้าอิสระเป็นของมหาวิทยาลัย นักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระหลักในเรื่องนั้น ๆ สามารถนำไปเผยแพร่ในเชิงวิชาการได้ แต่การนำเนื้อหาหรือผลการศึกษาไปใช้เพื่อประโยชน์อื่นให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด กรณีที่การทำกรค้นคว้าอิสระได้รับทุนวิจัยที่มีข้อผูกพันเกี่ยวกับลิขสิทธิ์หรือสิทธิบัตร โดยได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย ให้ดำเนินการตามข้อผูกพันนั้น ๆ

หมวด ๘

การสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญาหรือประกาศนียบัตร

ข้อ ๖๒ การสำเร็จการศึกษา นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาได้ ต้องมีคุณสมบัติและปฏิบัติตามเงื่อนไขดังนี้

(๑) ศึกษารายวิชาครบตามที่กำหนดในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา และสอบผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ดังนี้

(๑.๑) ประกาศนียบัตรบัณฑิตและประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ต้องเรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า

(๑.๒) ปริญญาโท

(ก) แผน ก แบบ ก ๑ สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ สำหรับผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

(ข) แผน ก แบบ ก ๒ ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนน หรือเทียบเท่า พร้อมทั้งเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว

(ค) แผน ข ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และสอบผ่านการสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) ด้วยข้อเขียนและ/หรือปากเปล่าในสาขาวิชานั้น พร้อมทั้ง

เสนอรายงานการค้นคว้าอิสระ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระ โดยเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ และรายงานการค้นคว้าอิสระหรือส่วนหนึ่งของรายงานการค้นคว้าอิสระต้องได้รับการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งที่สืบค้นได้

(๑.๓) ปริญญาเอก

(ก) แบบ ๑ สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำวิทยานิพนธ์ เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ซึ่งจะต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

สำหรับผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ อย่างน้อย ๒ เรื่อง

(ข) แบบ ๒ ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตรโดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำวิทยานิพนธ์ เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ซึ่งจะต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

สำหรับผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

(๒) สอบผ่านภาษาต่างประเทศ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในข้อ ๓๐

(๓) ส่งรูปเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์/ผลงานการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์พร้อมแผ่นบันทึกข้อมูลตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด ต่อคณะ ตามข้อ ๔๖ หรือข้อ ๕๘

(๔) กรณีที่เรียนรายวิชา หรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มเติมโดยไม่นับหน่วยกิต ต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด

(๕) ศึกษาภายในระยะเวลาศึกษาตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๒

(๖) ปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นที่ระบุไว้ในหลักสูตร

ข้อ ๖๓ การขออนุมัติปริญญาหรือประกาศนียบัตร

(๑) นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษา จะต้องทำหนังสือตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนดยื่นต่อคณะภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๑๕ วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อนที่จะสำเร็จการศึกษา เพื่อมหาวิทยาลัยเสนอขออนุมัติปริญญาหรือประกาศนียบัตรต่อสภามหาวิทยาลัย

การทำหนังสือตามข้อ ๖๓(๑) วรรคหนึ่ง จะต้องกระทำทุกภาคการศึกษาจนกว่าจะถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามประกาศสภามหาวิทยาลัย

นักศึกษาผู้ใดมิได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรือประกาศนียบัตรในภาคการศึกษานั้นๆ

(๒) นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาที่มีได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขอรับปริญญาหรือประกาศนียบัตรในภาคการศึกษานั้นๆ และจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุกภาคการศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษาทำหนังสือ

ยื่นเพื่อขอรับปริญญาหรือประกาศนียบัตร และได้รับการอนุมัติ มิฉะนั้น มหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษาผู้นั้น ออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(๓) นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรือประกาศนียบัตร จะต้องชำระหนี้สินที่มี ทั้งหมดต่อมหาวิทยาลัย และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๔) นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรือประกาศนียบัตร จะต้องไม่เป็นผู้ที่อยู่ใน ระหว่างการดำเนินการทางวินัยนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ ๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๐



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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 หากเป็นหลักสูตรที่มีองค์วิชาซึ่งควบคุมและต้องใช้ ผลการเรียนประกอบวิชาชีพ 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) วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้จะกระทำได้โดยการทดสอบมาตรฐาน การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การประเมินการจัดการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และการประเมินเพิ่มสะสมงาน

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยโดยรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

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

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์รววิชาซีพควบคุม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดขององค์รววิชาซีพนั้น

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) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินเพิ่มสะสมงาน ให้บันทึกอักษร “CP” (Credits from Portfolio)

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในวรรคแรก ให้บันทึกไว้ส่วนท้ายของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์รววิชาซีพควบคุม และต้องใช้ผลการเรียนประกอบการขอใบอนุญาตประกอบวิชาซีพ 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 การประเมินเพิ่มสะสมงาน

การแสดงผลงานอันเป็นที่ประจักษ์ ทั้งนี้ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจกำหนดวิธีการประเมินในรูปแบบอื่นก็ได้ที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับปรัชญาของแต่ละหลักสูตร

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาที่มีหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกินร้อยละสี่สิบของจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมดในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ไม่นับรวมหน่วยกิตของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

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

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๒๑ ให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน ดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรก ที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ขอเทียบโอนได้ทราบจำนวนรายวิชาที่เทียบโอนได้และรายวิชาที่ต้องศึกษาเพิ่มเติมตามหลักสูตร

ข้อ ๒๒ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้บันทึกผลตามวิธีการประเมิน ดังนี้

(๑) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร "CS" (Credits from Standardized Tests)

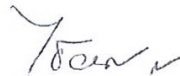
(๒) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร "CE" (Credits from Examination)

(๓) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึกอักษร "CT" (Credits from Training)

(๔) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกอักษร "CP" (Credits from Portfolio)

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในวรรคก่อน ให้บันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ค

ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เรื่อง วิธีการและเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาต่างประเทศ
ของนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท



ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เรื่อง วิธีการและเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาต่างประเทศ
ของนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท

ตามที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นควรปรับแก้เกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาต่างประเทศสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท เพื่อประโยชน์ในการจัดการเรียนการสอน และเพื่อให้สอดคล้องตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ และหนังสือสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ อว ๐๒๒๔.๑/ว ๑๑๑๙ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๓ เรื่อง การอนุมัติผลการสอบภาษาอังกฤษสำหรับผู้เข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๕ และข้อ ๓๐ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๐ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ ๑๐/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๒๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จึงกำหนดวิธีการและเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาต่างประเทศของนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโท ไว้ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้ภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาเอก และปริญญาโท

ข้อ ๒ กำหนดให้ผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาเอก จะต้องมียุทธศาสตร์การสอบภาษาอังกฤษ 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 ในรายวิชา ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา จำนวน ๑ รายวิชา 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 จำนวน ๒ รายวิชา ๓.๒ ยื่นผลคะแนนการสอบใหม่ ตามเกณฑ์ที่ระบุในเงื่อนไขการเข้าศึกษาแบบเข้าศึกษาได้ โดยไม่มีเงื่อนไข	๖๐ - ๖๙ จากคะแนนเต็ม ๑๒๐	๔๐๐ - ๔๒๔	๔๐ - ๔๙	๔.๐

ข้อ ๓ หลักสูตรปริญญาเอกหลักสูตรใดกำหนดเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษสำหรับผู้เข้าศึกษาสูงกว่าเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ใช้เกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษที่หลักสูตรนั้นกำหนด

ข้อ ๔ กำหนดให้นักศึกษาระดับปริญญาโท จะต้องเลือกดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่ง โดยให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของคุณสมบัติการสำเร็จการศึกษา ดังนี้

๔.๑ ยื่นผลคะแนนการสอบภาษาอังกฤษอย่างใดอย่างหนึ่ง โดยผลคะแนนการสอบนั้น ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด 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 จำนวน ๑ รายวิชา โดยไม่นับหน่วยกิต

ข้อ ๕ รายวิชาภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา จะจัดการเรียนการสอนโดยสถาบันภาษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาเอกและปริญญาโทที่เข้าศึกษา ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สหรัตน์ วงษ์ศรีษะ)
รักษาราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ง

ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร

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

สาเหตุในการปรับปรุงแก้ไข

การพัฒนาหลักสูตรได้ดำเนินการให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 เพื่อให้รายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรมีเนื้อหาที่ทันสมัยในด้านการบริหารจัดการและด้านเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลง มีความทันสมัยมากขึ้น รองรับและสอดคล้องกับนโยบายประเทศในยุคอุตสาหกรรม 4.0 ด้านอุตสาหกรรมเส้นโค้งเอส (S-Curve) และเส้นโค้งเอสใหม่ (new S-Curve) โดยมุ่งเน้นให้การผลิตและพัฒนากำลังคนในระดับปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีประสิทธิภาพในการดำเนินการยิ่งขึ้น

สาระในการปรับปรุงแก้ไข

การปรับปรุงสาระและการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 มีสาระในการปรับปรุงเนื้อหาต่าง ๆ ประกอบด้วย วัตถุประสงค์ รายวิชาเรียน และคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<p>ชื่อหลักสูตร</p> <p>ภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์</p> <p>ภาษาอังกฤษ : Master of Home Economics Program in Home Economics</p>	<p>ชื่อหลักสูตร</p> <p>ภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์</p> <p>ภาษาอังกฤษ : Master of Home Economics Program in Home Economics</p>
<p>ชื่อปริญญา</p> <p>ชื่อเต็ม (ไทย) : คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)</p> <p>ชื่อย่อ (ไทย) : คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)</p> <p>ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Master of Home Economics (Home Economics)</p> <p>ชื่อย่อ (อังกฤษ) : M.H.E. (Home Economics)</p>	<p>ชื่อปริญญา</p> <p>ชื่อเต็ม (ไทย) : คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)</p> <p>ชื่อย่อ (ไทย) : คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)</p> <p>ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Master of Home Economics (Home Economics)</p> <p>ชื่อย่อ (อังกฤษ) : M.H.E. (Home Economics)</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565																																																
<p>วัตถุประสงค์หลักสูตร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้งมีเจตคติต่อวิชาชีพของตนในทางที่ดี 2. เพื่อผลิตมหาบัณฑิตด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการวิเคราะห์ วิจัยสร้างองค์ความรู้และพัฒนา ปรับปรุงตนเองอย่างต่อเนื่อง 3. เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่เป็นผู้นำทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความเชี่ยวชาญและสามารถประยุกต์กรรมวิธีทางคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหาร่วมกับภาครัฐและภาคเอกชน ให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ 4. เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีศักยภาพในการประกอบอาชีพทางธุรกิจ มีความเป็นมืออาชีพ ประพฤติปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพอย่างเคร่งครัด 	<p>วัตถุประสงค์หลักสูตร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่สามารถศึกษาค้นคว้าปัญหาทางวิชาการหรือวิชาชีพที่ซับซ้อนอย่างสม่ำเสมอในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สามารถแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ด้วยดุลพินิจที่เหมาะสม และใช้ทักษะเหล่านี้ในสถานการณ์ที่จำเป็นได้ แม้ไม่มีข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับประเด็นปัญหานั้น ๆ 2. เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่สามารถแสดงออกอย่างเป็นอิสระในการจัดการ และแก้ไขปัญหาทั้งที่คาดการณ์ได้และคาดการณ์ไม่ได้ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในกลุ่มได้อย่างเหมาะสม 3. เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่ตระหนักและมุ่งมั่นในการสนับสนุนให้ผู้อื่นรู้จักประยุกต์ใช้ดุลพินิจอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรมอันเหมาะสมในการดำเนินการเกี่ยวกับปัญหาที่ยุ่งยากซับซ้อนและละเอียดอ่อน ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับความขัดแย้งทางค่านิยม 4. เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีความรับผิดชอบอย่างเต็มที่ในการศึกษาหาความรู้ด้วยตนเอง และมีภาวะผู้นำในการให้โอกาสและสนับสนุนผู้อื่นให้มีการพัฒนาทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง 																																																
<p>โครงสร้างหลักสูตร</p> <p style="text-align: center;">แผน ก แบบ ก2</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">1. หมวดวิชาบังคับ</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">15</td> <td style="width: 10%;">หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2. หมวดวิชาเลือก</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>3. วิทยานิพนธ์</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</td> <td style="text-align: center;">36</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">แผน ข</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">1. หมวดวิชาบังคับ</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">15</td> <td style="width: 10%;">หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2. หมวดวิชาเลือก</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>3. การศึกษาค้นคว้าอิสระ</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</td> <td style="text-align: center;">36</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> </table>	1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเลือก	9	หน่วยกิต	3. วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	36	หน่วยกิต	1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเลือก	15	หน่วยกิต	3. การศึกษาค้นคว้าอิสระ	6	หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	36	หน่วยกิต	<p>โครงสร้างหลักสูตร</p> <p style="text-align: center;">แผน ก แบบ ก2</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">1. หมวดวิชาบังคับ</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">15</td> <td style="width: 10%;">หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2. หมวดวิชาเลือก</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>3. วิทยานิพนธ์</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</td> <td style="text-align: center;">36</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">แผน ข</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">1. หมวดวิชาบังคับ</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">15</td> <td style="width: 10%;">หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2. หมวดวิชาเลือก</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>3. การค้นคว้าอิสระ</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</td> <td style="text-align: center;">36</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> </table>	1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเลือก	9	หน่วยกิต	3. วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	36	หน่วยกิต	1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเลือก	15	หน่วยกิต	3. การค้นคว้าอิสระ	6	หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	36	หน่วยกิต
1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต																																															
2. หมวดวิชาเลือก	9	หน่วยกิต																																															
3. วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต																																															
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	36	หน่วยกิต																																															
1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต																																															
2. หมวดวิชาเลือก	15	หน่วยกิต																																															
3. การศึกษาค้นคว้าอิสระ	6	หน่วยกิต																																															
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	36	หน่วยกิต																																															
1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต																																															
2. หมวดวิชาเลือก	9	หน่วยกิต																																															
3. วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต																																															
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	36	หน่วยกิต																																															
1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต																																															
2. หมวดวิชาเลือก	15	หน่วยกิต																																															
3. การค้นคว้าอิสระ	6	หน่วยกิต																																															
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	36	หน่วยกิต																																															
<p>จำนวนรายวิชาในแต่ละหมวดวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หมวดวิชาบังคับ จำนวน 5 รายวิชา หน่วยกิตรวม 15 หน่วยกิต 	<p>รายวิชาที่มีการตัดออก/เพิ่มเข้ามาในแต่ละหมวดวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หมวดวิชาบังคับ มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ ตัดออกจากหมวดวิชา จำนวน 2 รายวิชา HE4011103 การวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) HE4011104 การวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) เพิ่มขึ้นจากหมวดวิชา จำนวน 2 รายวิชา HE4011103 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) HE4011104 สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์ เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 																																																

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<p>2. หมวดวิชาเลือก</p> <p>จำนวน 31 รายวิชา หน่วยกิตรวม 93 หน่วยกิต</p>	<p>2. หมวดวิชาเลือก</p> <p>การเปลี่ยนแปลงดังนี้</p> <p>ตัดออกจากหมวดวิชา จำนวน 16 รายวิชา</p> <p>HE4014101 การสร้างสรรค์และวิเคราะห์แบบตัด 3(2-2-5)</p> <p>HE4014102 ภูมิปัญญาผ้าไทยและผ้าอาเซียน 3(3-0-6)</p> <p>HE4014103 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกาย 3(2-2-5)</p> <p>HE4014105 เสื้อผ้าสำหรับบุคคลที่มีความต้องการพิเศษ 3(2-2-5)</p> <p>HE4014106 เทคโนโลยีการย้อมสีสิ่งทอ 3(2-2-5)</p> <p>HE4014108 การวิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่นเครื่องแต่งกาย 3(2-2-5)</p> <p>HE4015101 ระบบการจัดการด้านโภชนาการในโรงพยาบาล 3(3-0-6)</p> <p>HE4015106 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมิน 3(2-2-5) ทางประสาทสัมผัส</p> <p>HE4016102 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)</p> <p>HE4016103 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>HE4016104 การเงินและการบัญชีในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>HE4016106 ธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)</p> <p>HE4017103 การประยุกต์คอมพิวเตอร์ 3(3-0-6) เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>HE4017106 การบริหารงานพัฒนาการเด็กก่อนวัยเรียน 3(3-0-6)</p> <p>HE4017107 ศิลปะสร้างสรรค์สำหรับเด็ก 3(3-0-6)</p> <p>เพิ่มขึ้นจากหมวดวิชา จำนวน 6 รายวิชา</p> <p>HE4014103 การจัดการอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) สำหรับผู้สูงอายุ</p> <p>HE4014104 ภูมิปัญญาอาหารไทยในบริบทใหม่ 3(3-0-6)</p> <p>HE4014114 การวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพสิ่งทอ 3(2-2-5)</p> <p>HE4014120 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนานวัตกรรม 3(3-0-6) เพื่อชุมชน</p> <p>HE4014121 การสร้างสรรค์และนำเสนองาน 3(3-0-6) คหกรรมศาสตร์</p> <p>HE4014122 คหกรรมศาสตร์กับชีวิตวิถีใหม่ 3(3-0-6)</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565																																																
	<p>ปรับรหัส/ชื่อรายวิชา จำนวน 16 รายวิชา</p> <table border="0"> <tr> <td>HE4014101</td> <td>การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014102</td> <td>การประเมินภาวะทางโภชนาการ</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014105</td> <td>การจัดการความปลอดภัยอาหาร</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014106</td> <td>วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014107</td> <td>เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014108</td> <td>การจัดการธุรกิจบริการอาหาร</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014109</td> <td>นวัตกรรมธุรกิจบริการอาหาร</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014110</td> <td>การประเมินผลทางธุรกิจอาหาร</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014111</td> <td>นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014112</td> <td>การจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014113</td> <td>เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบสิ่งทอ</td> <td>3(2-2-5)</td> </tr> <tr> <td>HE4014115</td> <td>กลยุทธ์การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014116</td> <td>การวิเคราะห์และพัฒนารูปแบบศิลปะพื้นบ้าน</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014117</td> <td>การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014118</td> <td>การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> <tr> <td>HE4014119</td> <td>การจัดการงานบริหารผู้สูงอายุ</td> <td>3(3-0-6)</td> </tr> </table>	HE4014101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	3(3-0-6)	HE4014102	การประเมินภาวะทางโภชนาการ	3(3-0-6)	HE4014105	การจัดการความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)	HE4014106	วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร	3(3-0-6)	HE4014107	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)	HE4014108	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร	3(3-0-6)	HE4014109	นวัตกรรมธุรกิจบริการอาหาร	3(3-0-6)	HE4014110	การประเมินผลทางธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	HE4014111	นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ	3(3-0-6)	HE4014112	การจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ	3(3-0-6)	HE4014113	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบสิ่งทอ	3(2-2-5)	HE4014115	กลยุทธ์การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	HE4014116	การวิเคราะห์และพัฒนารูปแบบศิลปะพื้นบ้าน	3(3-0-6)	HE4014117	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม	3(3-0-6)	HE4014118	การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	HE4014119	การจัดการงานบริหารผู้สูงอายุ	3(3-0-6)
HE4014101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	3(3-0-6)																																															
HE4014102	การประเมินภาวะทางโภชนาการ	3(3-0-6)																																															
HE4014105	การจัดการความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)																																															
HE4014106	วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร	3(3-0-6)																																															
HE4014107	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)																																															
HE4014108	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร	3(3-0-6)																																															
HE4014109	นวัตกรรมธุรกิจบริการอาหาร	3(3-0-6)																																															
HE4014110	การประเมินผลทางธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)																																															
HE4014111	นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ	3(3-0-6)																																															
HE4014112	การจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ	3(3-0-6)																																															
HE4014113	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบสิ่งทอ	3(2-2-5)																																															
HE4014115	กลยุทธ์การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)																																															
HE4014116	การวิเคราะห์และพัฒนารูปแบบศิลปะพื้นบ้าน	3(3-0-6)																																															
HE4014117	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม	3(3-0-6)																																															
HE4014118	การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)																																															
HE4014119	การจัดการงานบริหารผู้สูงอายุ	3(3-0-6)																																															
<p>3. วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ</p> <p>วิทยานิพนธ์ หน่วยกิตรวม 12 หน่วยกิต</p> <p>การค้นคว้าอิสระ หน่วยกิตรวม 6 หน่วยกิต</p>	<p>3. วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ</p> <p>วิทยานิพนธ์ หน่วยกิตรวม 12 หน่วยกิต</p> <p>การค้นคว้าอิสระ หน่วยกิตรวม 6 หน่วยกิต</p>																																																

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (เดิม)		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	
รายวิชาที่มีการปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา (ชื่อรายวิชาเดิม)			
1. หมวดวิชาบังคับ		1. หมวดวิชาบังคับ	
HE4011101	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) หลักการของคหกรรมศาสตร์ พัฒนาการครอบครัวและ ด้กการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การจัดการด้านอาหารและโภชนาการ สิ่งทอ เครื่องนุ่งห่ม สิ่งประดิษฐ์ เศรษฐกิจสร้างสรรค์ และ เครื่องนุ่งห่มสำหรับงานบ้าน พัฒนาการและผลกระทบ ของการเปลี่ยนแปลงที่มีต่องานคหกรรมศาสตร์	HE4011101	ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) ปรัชญาและหลักการของคหกรรมศาสตร์ การจัดการ ทรัพยากรของครอบครัวด้านอาหาร ด้านโภชนาการ ด้านสิ่งทอ เครื่องนุ่งห่มและสิ่งประดิษฐ์ พัฒนาการ ครอบครัว เครื่องนุ่งห่มสำหรับงานบ้าน เศรษฐกิจ สร้างสรรค์ ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงด้าน เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีต่องานคหกรรมศาสตร์
HE4011102	เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรม 3(3-0-6) ทางคหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศทางคหกรรมศาสตร์ การสื่อสาร และนวัตกรรม การสื่อสารข้อมูลและระบบการเชื่อมกับ อินเทอร์เน็ต นวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับ คหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศกับการจัดการ นวัตกรรม การออกแบบและการจัดการธุรกิจทาง คหกรรมศาสตร์	HE4011102	เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรม 3(3-0-6) ทางคหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมเพื่อการสื่อสาร การสืบค้นข้อมูลและการจัดทำสารสนเทศ พฤติกรรม และเครื่องมือทางการตลาด การผลิตสื่อและนวัตกรรม เพื่อนำเสนอ การประเมินผลทางเทคโนโลยี สารสนเทศและนวัตกรรม การประยุกต์เทคโนโลยี สารสนเทศและนวัตกรรมเพื่อการสื่อสารทาง คหกรรมศาสตร์
2. หมวดวิชาเลือก		2. หมวดวิชาเลือก	
HE4014107	การจัดการความปลอดภัยอาหาร 3(3-0-6) ระบบความปลอดภัยในการผลิตอาหาร อันตรายทาง อาหาร สุขากิจาอาหาร การปฏิบัติที่ดีในการผลิต อาหาร การประเมินการจัดการความปลอดภัยอาหาร	HE4014105	การจัดการความปลอดภัยอาหาร 3(3-0-6) ระบบความปลอดภัยในการผลิตอาหาร อันตรายทาง อาหาร สุขากิจาอาหาร การปฏิบัติที่ดีในการผลิต อาหาร การประเมินการจัดการความปลอดภัยอาหาร การป้องกันสินค้าอาหารจากการปนเปื้อนแบบเจตนา
HE4015104	วิทยาศาสตร์การเตรียมและ 3(3-0-6) การประกอบอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร องค์ประกอบทางเคมีของ อาหาร ปัจจัยที่มีผลในการคัดเลือกและการเตรียม วัตถุดิบ การประกอบอาหาร คุณภาพของอาหาร	HE4014106	วิทยาศาสตร์การเตรียมและ 3(3-0-6) การประกอบอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร องค์ประกอบทางเคมีของ อาหาร ปัจจัยที่มีผลในการคัดเลือกและการเตรียม วัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหารตามหลักวิทยาศาสตร์ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของอาหาร
HE4015105	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร 3(3-0-6) เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ผลของการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหาร ระบบการเก็บรักษาและคุณภาพ ผลิตภัณฑ์อาหาร การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่ออาหาร แปรรูป ผลกระทบของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารใน ระบบอุตสาหกรรม	HE4014107	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร 3(3-0-6) หลักการแปรรูปอาหาร ผลของการแปรรูปที่มีต่อ อาหาร ระบบการเก็บรักษาและคุณภาพผลิตภัณฑ์ อาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การยอมรับของ ผู้บริโภคที่มีต่ออาหารแปรรูป กรณีศึกษาด้าน การแปรรูปอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (เดิม)		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	
HE4016101	การจัดการธุรกิจการให้บริการอาหาร 3(3-0-6) การจัดบริการอาหาร ระบบปฏิบัติการในสถานประกอบการ มาตรฐานเมนู การผลิตอาหารด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย การเก็บรักษาอาหาร สุขาภิบาลอาหาร การจัดการและพัฒนาด้านบุคลากรและงบประมาณ	HE4014108	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6) แนวคิดธุรกิจบริการอาหาร ระบบปฏิบัติการในสถานประกอบการ มาตรฐานเมนู การผลิตอาหารด้วยเทคโนโลยี การจัดการและพัฒนาบุคลากร การเงินและการบัญชีในธุรกิจอาหาร
HE4016107	นวัตกรรมธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) การบูรณาการเทคโนโลยีและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร การจัดการนวัตกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่การแข่งขันทางการตลาด การสร้างกลยุทธ์นวัตกรรมอาหารสู่ปฏิบัติ กฎหมาย ข้อบังคับ และมาตรฐานนวัตกรรมอาหาร	HE4014109	นวัตกรรมธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6) วิวัฒนาการของธุรกิจบริการอาหาร ประเภทของนวัตกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมบริการอาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การสร้างกลยุทธ์นวัตกรรมอาหารสู่การปฏิบัติ กฎหมาย ข้อบังคับ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรม
HE4016105	การประเมินผลทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) การประเมินผลทั่วไปทางธุรกิจอาหาร การประเมินความเสี่ยงในการบริหารความต่อเนื่องทางธุรกิจ การประเมินผลการปฏิบัติงานบุคลากร การวิเคราะห์และการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลกระทบต่อธุรกิจอาหาร การควบคุมและประเมินผลการดำเนินงาน การประยุกต์ใช้เทคนิคการประเมินผลทางธุรกิจอาหาร	HE4014110	การประเมินผลทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร การประเมินผลทั่วไปทางธุรกิจอาหาร การประเมินความเสี่ยงในการบริหารความต่อเนื่องทางธุรกิจ การประเมินผลการปฏิบัติงานบุคลากร การวิเคราะห์และการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลกระทบต่อธุรกิจอาหาร การควบคุมและประเมินผลการดำเนินงาน การประยุกต์ใช้เทคนิคการประเมินผลทางธุรกิจอาหาร
HE4014107	นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ 3(3-0-6) ประเภทของนวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ นวัตกรรมนาโนเทคโนโลยี นวัตกรรมสิ่งทอสีเขียว เทคโนโลยีการผลิตเส้นใย เส้นด้าย และผืนผ้า แนวโน้มความต้องการใช้ประโยชน์นวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ	HE4014111	นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสิ่งทอ 3(3-0-6) ประเภทของนวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ นวัตกรรมนาโนเทคโนโลยี นวัตกรรมสิ่งทอสีเขียว เทคโนโลยีการย้อมสีสิ่งทอ เทคโนโลยีการผลิตเส้นใย เส้นด้าย และผืนผ้า แนวโน้มความต้องการใช้ประโยชน์นวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอ
HE4014109	การจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ 3(3-0-6) กระบวนการผลิต การออกแบบระบบการจัดการ การกำหนดงบประมาณจัดซื้อ การวางแผนการจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ กลยุทธ์การตลาดและการกระจายสินค้า การจัดตั้งร้านค้าและการตลาดดิจิทัลด้านแฟชั่นและสิ่งทอ	HE4014112	การจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ 3(3-0-6) กระบวนการผลิต การออกแบบระบบการจัดการ การกำหนดงบประมาณจัดซื้อ การวิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่นเครื่องแต่งกาย การวางแผนการจัดการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ กลยุทธ์การตลาดและการกระจายสินค้า การจัดตั้งร้านค้าและการตลาดดิจิทัลด้านแฟชั่นและสิ่งทอ
HE4017102	การวิเคราะห์และพัฒนา 3(2-2-5) การออกแบบศิลปะพื้นบ้าน ศิลปะพื้นบ้าน การวิเคราะห์ปัญหาด้านการออกแบบและความนิยมศิลปะพื้นบ้าน การออกแบบและประยุกต์รูปแบบงานศิลปะพื้นบ้าน การผลิตสินค้าตามความต้องการของตลาด ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจงานประดิษฐ์	HE4014116	การวิเคราะห์และพัฒนา 3(3-0-6) การออกแบบศิลปะพื้นบ้าน ศิลปะพื้นบ้าน การวิเคราะห์ปัญหาด้านการออกแบบและความนิยมศิลปะพื้นบ้าน การออกแบบและพัฒนาแบบงานศิลปะพื้นบ้าน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของตลาด ปัจจัยที่มีผลต่อธุรกิจงานประดิษฐ์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (เดิม)			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
HE4017104	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ ในระดับอุตสาหกรรม การวิเคราะห์ปัญหาเกี่ยวกับการออกแบบและธุรกิจงาน ประดิษฐ์ ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจงานประดิษฐ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม การวางแผนและประเมินผล การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มี มาตรฐานสากลเพื่อธุรกิจการส่งออก	3(3-0-6)	HE4014117	การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ ในระดับอุตสาหกรรม การวิเคราะห์ปัญหาการออกแบบและธุรกิจงาน ประดิษฐ์ ปัจจัยที่มีผลต่อธุรกิจงานประดิษฐ์ แนวโน้ม นวัตกรรมการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์งาน ประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม การวางแผนและ ประเมินผลงานประดิษฐ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มี มาตรฐานสากลเพื่อธุรกิจการส่งออก	3(3-0-6)
3. วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ			3. วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ		
HE4012201	วิทยานิพนธ์ การศึกษาค้นคว้า วิจัย สํารวจในงานด้านคหกรรมศาสตร์ หรือสาขาที่เกี่ยวข้องตามระเบียบวิธีวิจัย เขียน วิทยานิพนธ์ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการสอบ วิทยานิพนธ์ที่ได้รับการแต่งตั้ง	12 หน่วยกิต	HE4012201	วิทยานิพนธ์ การค้นคว้า วิจัย สํารวจในงานด้านคหกรรมศาสตร์หรือ สาขาที่เกี่ยวข้องตามระเบียบวิธีวิจัย เขียนวิทยานิพนธ์ ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และผ่าน ความเห็นชอบของคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่ ได้รับการแต่งตั้ง	12 หน่วยกิต
HE4013201	การศึกษาค้นคว้าอิสระ การศึกษาค้นคว้า เขียนรายงาน และนำเสนอผลงาน การศึกษาค้นคว้าอิสระในรูปแบบของงานวิจัยที่ผ่านการ พิจารณาภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และ ผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการสอบการศึกษา ค้นคว้าอิสระที่ได้รับการแต่งตั้ง	6 หน่วยกิต	HE4013201	การค้นคว้าอิสระ การศึกษาค้นคว้า เขียนรายงาน และนำเสนอผลงาน การค้นคว้าอิสระในรูปแบบของงานวิจัยที่ผ่าน การพิจารณาภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการสอบการ ค้นคว้าอิสระที่ได้รับการแต่งตั้ง	6 หน่วยกิต
รายวิชาใหม่ในหลักสูตร					
			1. หมวดวิชาบังคับ		
			HE4011103	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ หลักการและระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การกำหนดปัญหาวิจัย การทบทวนวรรณกรรม การ สืบค้นข้อมูลงานวิจัย การจำแนกและสร้างกรอบ แนวคิดการวิจัย การออกแบบการวิจัย การสร้าง เครื่องมือวิจัย การกำหนดประชากรและตัวอย่าง การรวบรวมข้อมูล การเลือกใช้สถิติในการวิเคราะห์ ข้อมูล การเขียนรายงานการวิจัย การจัดทำบทความ วิจัยเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ การประเมินคุณภาพงานวิจัย และจริยธรรมในการวิจัย	(3-0-6)
			HE4011104	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์ เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ สถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน การประยุกต์ใช้ โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการค้นคว้า การพัฒนา เครื่องมือวิจัย การจัดการข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอผลงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
	<p>2. หมวดวิชาเลือก</p> <p>HE4014103 การจัดการอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) สำหรับผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาคและสรีรวิทยาของผู้สูงอายุ สุขภาพและภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ โภชนาการและโภชนบำบัดสำหรับผู้สูงอายุ การแก้ไขและป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ</p> <p>HE4014104 ภูมิปัญญาอาหารไทยในบริบทใหม่ 3(3-0-6) แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทย การเรียนรู้ ถ่ายทอดและประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาไทย การวิเคราะห์ ภูมิปัญญาอาหารไทยบนพื้นฐานงานวิจัย การบันทึก ภูมิปัญญาอาหารไทย การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาอาหารไทยเพื่อประยุกต์ใช้ในธุรกิจอาหาร และกรณีศึกษา</p> <p>HE4014114 การวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพสิ่งทอ 3(2-2-5) คุณภาพและมาตรฐานการทดสอบทางสิ่งทอ การทดสอบเส้นใยและเส้นด้าย การทดสอบผืนผ้าและเครื่องนุ่งห่ม การทดสอบสิ่งทอสมบัติพิเศษ การทดสอบความคงทนของสี การทดสอบสารต้องห้ามบนวัสดุสิ่งทอ</p> <p>HE4014120 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนานวัตกรรม เพื่อชุมชน 3(3-0-6) แนวคิดและทฤษฎีนวัตกรรมและชุมชน บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนานวัตกรรม การศึกษาบริบทชุมชน การกำหนดประเด็นปัญหาและความต้องการ กระบวนการแก้ปัญหาและความต้องการตลอดห่วงโซ่คุณค่า การสร้างนวัตกรรมชุมชน การประเมินผล และกรณีศึกษา</p> <p>HE4014121 การสร้างสรรค์และนำเสนองาน คหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) หลักการการสร้างสรรค์และนำเสนองาน เนื้อหาทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการสร้างสรรค์เนื้อหา เทคนิคการนำเสนองาน การเตรียมตัวเพื่อนำเสนองาน การนำเสนอผ่านสื่อต่าง ๆ และกรณีศึกษา</p> <p>HE4014122 คหกรรมศาสตร์กับชีวิตวิถีใหม่ 3(3-0-6) วิถีการดำเนินชีวิตและผลกระทบต่อชีวิตวิถีใหม่ แนวทางพัฒนางานคหกรรมศาสตร์ในยุคชีวิตวิถีใหม่ ประเด็นปัญหาพิเศษในงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน ทักษะดิจิทัลเพื่อนำมาคตในงานคหกรรมศาสตร์ คุณธรรมและจริยธรรมในสังคมสื่อออนไลน์</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	
	<p>ชั้นปี 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในการจัดการและแก้ปัญหาทางที่เกิดจากผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและนวัตกรรม 2. วิเคราะห์ความสัมพันธ์และความแตกต่างของงานวิจัยเพื่อใช้ในการดำเนินงานได้ถูกต้องตามระเบียบวิธีวิจัย 3. เลือกใช้วิธีการและสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประโยชน์ในการเรียนรู้และนำเสนอผลงานวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
	<p>ชั้นปี 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สร้างสรรค์ผลงานวิจัยจากองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ที่ใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการและเชิงธุรกิจ 2. บูรณาการความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาตนเอง หน่วยงาน และสังคม 3. ให้คำปรึกษาแนะนำการปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์แก่ผู้อื่นที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและการเปลี่ยนแปลงของสังคม

ภาคผนวก จ

ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางจุฑามาศ พิรพัชระ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	บธ.ด.	การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรม และทรัพยากรมนุษย์	2561	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ
	ค.ม.	อุดมศึกษา	2534	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ธุรกิจ- การโรงแรมและภัตตาคาร	2543	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหาร และโภชนาการ	2525	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา และโภชนาการ
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	4 สิงหาคม 2564	การวิจัยและพัฒนา (R&D) และ การพัฒนานวัตกรรมในงานวิจัย ทางการศึกษา	มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณ ราชวิทยาลัย ร่วมกับ หน่วยปฏิบัติการวิจัยนวัตกรรม การเรียนรู้เพื่อสังคมไทย คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	
	8-10 พฤษภาคม 2564	จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ด้านสังคมศาสตร์ และ พฤติกรรมศาสตร์ รุ่นที่ 1	มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณ ราชวิทยาลัย และสำนักงาน การวิจัยแห่งชาติ	
	14 เมษายน 2564	ชีวิตวิถีใหม่และความฉลาด ทางดิจิทัล	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
	8-9 เมษายน 2564	การวิจัยเชิงคุณภาพ: เทคนิคและ ตัวอย่างการเขียนรายงานการวิจัย	มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณ ราชวิทยาลัย	
	6 มีนาคม- 16 พฤษภาคม 2564	หลักสูตรวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์ เพื่อการจัดการประมงและ ทรัพยากรชายฝั่ง	คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย	
	15 พฤศจิกายน 2563	หลักสูตรการเสริมทักษะ การเรียนรู้ในศตวรรษ ที่ 21 หัวข้อ การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย ในระดับชาติและนานาชาติ	คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	
	15-16 กันยายน 2560	หลักสูตรความปลอดภัย ในการทำงานระดับหัวหน้างาน	เครือยูไนเต็ด กรุ๊ป ร่วมกับ บริษัทสองทอง จำกัด	

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : - มือถือ : 0892043158 อีเมล : chutamas.p@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ประวัติการทำงาน	2559 – 2561 กรรมการผู้จัดการ บริษัท ยูไนเต็ทวิตเตอร์ จำกัด 2559 – 2561 รองประธานเจ้าหน้าที่บริหาร ยูไนเต็ท กรุ๊ป 2558 ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2556 – 2557 รักราชการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2555 – 2556 ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2550 – 2558 ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2549 – 2550 ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2544 – 2549 ผู้ช่วยผู้อำนวยการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช 2551 – 2559 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2525 - 2550 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช
ผลงานทางวิชาการงานวิจัย	จุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). ความต้องการสวัสดิการของผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือจังหวัดเพชรบุรี. <i>วารสารวิชาการ บัณฑิตวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต</i> , 17(2), 1-13. (พ.ค.-ส.ค.) ศุภพล เมธีเสริมสกุล, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ จุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนบัญญัติ 9 ประการกับการตัดสินใจสั่งอาหารผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ ของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย เขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขต 1 ภายใต้ฐานวิถีชีวิตใหม่. <i>วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา</i> , 13(1), 139-155. (ม.ค.-มิ.ย.) จุฑามาศ พีรพัชระ, สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง, รุจิรา จุ่นบุญ และ ธกัทร อาจศรี. (2564). การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต. <i>วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม</i> , 9(1), 42-53. (ม.ค.-มิ.ย.) วรภรณ์ ชำนาญการ, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, ชญาภัทร์ กี่อารีโย และ จุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). การใช้แปงควินัวและแปงข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์เค้กผลไม้. <i>การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม ครั้งที่ 4</i> . คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, 22 พฤษภาคม. 2564, 693-699.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางชญาภัทร์ กี่อารีโย			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	บธ.ด.	การพัฒนารัฐกิจอุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์	2558	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ
	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	2536	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2528	วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	14-15 พฤศจิกายน 2563	การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย ในระดับชาติและนานาชาติ และจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	
	10 กรกฎาคม 2563	Google Application สำหรับสอนออนไลน์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	
	10 เมษายน 2561	การบริหารหลักสูตร ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อการเผยแพร่ (Thai Qualification Register: TOR)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	
	17-19 พฤษภาคม 2560	หลักสูตรฐานสมรรถนะ Competency based Curriculum: การจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับ การทำงาน (Work – integrated Learning : WiL)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02 665 3777 ต่อ 5555 โทรสาร 02 665 3800 E-mail: chayapat.s@mutp.ac.th , chayapat2009@hotmail.com			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	18 มิถุนายน 2563 – ปัจจุบัน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต และ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)		
	พ.ศ.2561 – 17 มิถุนายน 2563	ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายการคลังและทรัพย์สิน มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		

ประวัติและผลงานทางวิชาการ	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	<p>พ.ศ. 2553 – 2561 คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>พ.ศ. 2556-2563 ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>พ.ศ. 2552 – 2553 รักษาการแทนคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>พ.ศ. 2550 รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>พ.ศ. 2549 รักษาการแทนรองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน วิทยาเขตโชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>พ.ศ. 2543 หัวหน้าแผนกแผนงานและงบประมาณ ฝ่ายวางแผนและพัฒนา วิทยาเขตโชติเวช สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล</p>
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>บทความในวารสารวิชาการ</p> <p>ฐิติพัฒน์ ภาคพรต, ธนภพ ไสตรโยม และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2563). แนวทางการส่งเสริมและ พัฒนาร้านอาหารริมทางในแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวต่างชาติ. <i>พัฒนวารสาร</i>, 7(2), 330-339. (ก.ค.-ธ.ค.)</p> <p>จิรวัดน์ สุภักศรีทิวัฒน์ และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2563). แนวทางการพัฒนาการค้าเงินธุรกิจดอกไม้ สดของผู้ประกอบการในชุมชนปากคลองตลาด เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร. <i>วารสารพัฒนา เทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 32(115), 83-93. (ก.ค.- ก.ย.)</p> <p>ธีรพล ชมชื่น และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2563). คุณลักษณะของบัณฑิตคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่สถานประกอบการต้องการใน ยุคประเทศไทย 4.0. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า พระนครเหนือ</i>, 32(115), 57-68. (ก.ค.-ก.ย.)</p> <p>ทิพภาภรณ์ ทนงค์ และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2563). การพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย เรื่องการเย็บผ้าพื้นฐาน วิชาการงานอาชีพสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม). <i>วารสารวิชาการอุตสาหกรรมศึกษา. มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร</i>, 14(1), 9-24. (ม.ค.-มิ.ย.)</p> <p>คำเพียร เจริญรัตน์ และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2563). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจซื้อ กาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมันของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. <i>วารสารพัฒนา เทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 32(114), 113-124. (เม.ย.-มิ.ย.)</p> <p>ศิวกร ตลับนาค และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2563). ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการธุรกิจร้านอาหาร ญี่ปุ่น ประเภทชาบู ในอำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 32(114), 100-112. (เม.ย.-มิ.ย.)</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	<p>อมฤตปะ นาคชลธี และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2562). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวในการเลือกซื้ออาหารไทยในเมืองมัลลิกา ร.ศ. 124 อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 32(112), 132-141. (ต.ค.-ธ.ค.)</p> <p>อรุณรัตน์ อ่อนเย็น และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2562). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารจากธุรกิจประเภทเดลิเวอรี่ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 31(109), 62-72. (ม.ค.-มี.ค.)</p> <p>จิรายุทธ จูมพลหล้า, ธนภพ โสตรโยม, ชญาภัทร์ กี่อารีโย และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงแก่นตะวันผงเพื่อสุขภาพ. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 30(106), 81-92. (เม.ย.-มิ.ย.)</p> <p>น้อมจิตต์ สุธิบุตร, ชญาภัทร์ กี่อารีโย, จิตาพร ศรียี่ทอง, ธนภพ โสตรโยม และ นพพร สุกุลยืนยงสุข. (2560). สมบัติบางประการทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัสของปลาส้มปัก. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i>, 11(2), 69-79. (ก.ค.-ธ.ค.)</p> <p>นุดา มั่งเจียม และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2561). ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้อสินค้าด้านหัตถกรรมของนักท่องเที่ยวในตลาดน้ำจังหวัดสมุทรสงคราม. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 31(108), 129-139. (ต.ค.-ธ.ค.)</p> <p>บุญยูนุช ภูระหงษ์ และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2561). ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของนักท่องเที่ยวชาวไทย ตลาดน้ำจังหวัดนนทบุรี. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 30(106), 56-63. (เม.ย.-มิ.ย.)</p> <p>พันธิภา สุกุณี และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2561). การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน. <i>วารสารบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา</i>, 11(1), 209-217. (ม.ค.-มิ.ย.)</p> <p>วีราภรณ์ คำนึ่ง และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2561). แนวทางการลดภาวะโภชนาการเกินของนักเรียนโรงเรียนจิตรลดา (สายวิชาชีพ). <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์</i>, 4(2), 115-126. (มิ.ย.-ก.ย.)</p> <p>ศิริินภา โออิน และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2561). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการเลือกซื้อดอกไม้สดจากธุรกิจงานประดิษฐ์ของผู้บริโภคในเขตอำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 31(108), 140-150. (ต.ค.-ธ.ค.)</p> <p>อกนิษฐ์ เขยคำดี และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2561). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารติ่มซำ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช. <i>วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี</i>, 5(1), 39-57. (ม.ค.-มิ.ย.)</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	<p>อัศม์เดชเดชา ปานท่าไข และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2561). แนวทางการพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนสมุทรปราการ. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 30(106), 150-158. (เม.ย.-มิ.ย.)</p> <p>อารยา หงษ์ปัญญา และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2561). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร. <i>สารอาศรมวัฒนธรรมวลัยลักษณ์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์</i>, 18(2), 57-74. (ก.ค.-ธ.ค.)</p> <p>บทความในการประชุมวิชาการ</p> <p>วารภรณ์ ชำนาญการ, น้อมจิตต์ สุธีบุตร, ชญาภัทร์ กี่อารีโย และ จุฑามาศ พิรพิชระ. (2564). การใช้แบ่งควินัวและแบ่งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์เค้กผลไม้. <i>การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม ครั้งที่ 4. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม</i>, 22 พฤษภาคม. 2564, 693-699.</p> <p>สุอาพร เส็งสุข และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2562). การบริโภคอาหารเข้าของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยกาญจนบุรี. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน ครั้งที่ 16 ประจำปี 2562 เกษตรกำแพงแสน ตามรอยพ่อ สานต่อศาสตร์แห่งแผ่นดิน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 3-4 ธันวาคม 2562</i>, 219-220.</p> <p>มัฐธิชา ชวนมา และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2562). การพัฒนาจากไบยานาง ผักหวานบ้าน และ ดอกคำฝอย. <i>การประชุมวิชาการการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา (Symposium) ครั้งที่ 11 ประจำปี 2561 เสริมพลังต่อยอดงานวิจัยเพื่อประโยชน์ต่อชุมชนสู่ความยั่งยืน. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี. 30 มีนาคม 2562</i>.</p> <p>ฉัตรเพชร ชมใจ และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2562). ปัจจัยในการเลือกเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ของนักเรียนโรงเรียนจิตรลดา (สายวิชาชีพ). <i>การประชุมวิชาการการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา (Symposium) ครั้งที่ 11 ประจำปี 2561 เสริมพลังต่อยอดงานวิจัยเพื่อประโยชน์ต่อชุมชนสู่ความยั่งยืน. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี. 30 มีนาคม 2562</i>.</p> <p>ธนภพ โสทรโยม, นพพร สกุลยืนยงสุข, ชญาภัทร์ กี่อารีโย และ สุมภา เทิดขวัญชัย. (2561). การศึกษาคลอโรฟิลล์สกัดพร้อมขงจากผักตบชวา. <i>การประชุมวิชาการวิจัยระดับชาติ สืบสานศาสตร์ศิลป์ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี, สุพรรณบุรี, 18 กรกฎาคม 2561</i>, 45-51.</p> <p>วรัมพา เล้าสุขศรี, น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2561). ขนมครองแครงกรอบปราศจากกลูเตนจากข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าวเหนียวดำ. <i>การประชุมวิชาการวิจัยระดับชาติ สืบสานศาสตร์ศิลป์ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี, สุพรรณบุรี, 18 กรกฎาคม 2561</i>, 62-69.</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ				
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางน้อมจิตต์ สุธิบุตร			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ปร.ด	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	2559	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
	วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	2544	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
	วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	2541	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	20 กรกฎาคม 2564	กฎหมายอาหารและการขออนุญาตด้านอาหาร (รุ่นที่ 1/2564)	สถาบันอาหาร	
	10-11 มิถุนายน 2564	เทคนิคและวิธีการเขียนบทความทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในระดับชาติและนานาชาติ	มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย	
	8-10 พฤษภาคม 2564	จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ด้านสังคมศาสตร์และพฤติกรรมศาสตร์ รุ่นที่ 1	มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย และ สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ	
	14 เมษายน 2564	ชีวิตวิถีใหม่และความฉลาดทางดิจิทัล	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
	8-9 เมษายน 2564	การวิจัยเชิงคุณภาพ: เทคนิคและตัวอย่างการเขียนรายงานการวิจัย	มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย	
	2 เมษายน 2564	การแสดงผลอาหารและการประยุกต์ใช้ตามกฎหมายประเทศไทย	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารแห่งประเทศไทย	
	24 มีนาคม 2564	การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ	สถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	
	21 มกราคม 2564	อบรมออนไลน์โปรแกรม SPSS รุ่นที่ 2	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	
	14-15 พฤศจิกายน 2563	การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยในระดับชาติและนานาชาติ และจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ในโครงการการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
	6-7 สิงหาคม 2563	หลักสูตรการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (shelf-life evaluation)	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารแห่งประเทศไทย	

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)			
	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด
	23-24 มกราคม 2563	หลักสูตรหลักจริยธรรมการวิจัย พื้นฐานด้านสังคมศาสตร์ และ พฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัย และคณะกรรมการจริยธรรม การวิจัย	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร ร่วมกับ สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ และ ชมรมจริยธรรมการวิจัยในคน ในประเทศไทย
	2-3 เมษายน 2562	หลักสูตรผู้ประเมินเอกสารคำขอ อนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและ การพิจารณาแบบแปลนแผนผัง	สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา (อย.) ร่วมกับ สมาคมวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร แห่งประเทศไทย
	5-9 มิถุนายน 2560	หลักสูตร Talent Mobility สาขา อุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการ อุดมศึกษา
	5-7 พฤษภาคม 2560	หลักสูตร The Food Safety Preventive Controls Alliance course: FSPCA Preventive Controls for Human Food	บริษัท Food Professional Co. Ltd.
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 มือถือ : 0853464522 อีเมล : nomjit.s@rmutp.ac.th		
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์		
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561 – ปัจจุบัน	หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
	พ.ศ. 2547 – 2561	อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
	พ.ศ. 2545-2547	นักวิทยาศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>บทความในวารสารวิชาการ</p> <p>ธีรพล ฟ้าคำตัน, ธนภพ โสตรโยม และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกเสาวรสแช่อบแห้งและการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในเขตชุมชนเทศบาลตำบลแม่คำ อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย. <i>วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย</i>, 13(1), 165-177. (ม.ค.-มิ.ย.)</p> <p>จิรายุทธ จุมพลหล้า, ธนภพ โสตรโยม, ชญาภัทร์ กี่อาริโอ และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงแก่นตะวันผงเพื่อสุขภาพ. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 30(106), 81-92. (เม.ย.-มิ.ย.)</p> <p>บทความจากการประชุมวิชาการ</p> <p>วรารณณ์ ชำนาญการ, น้อมจิตต์ สุธีบุตร, ชญาภัทร์ กี่อาริโอ และ จุฑามาศ พิรพัชระ. (2564). การใช้แปงควินัวและแปงข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์เค้กผลไม้. <i>การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม ครั้งที่ 4</i>. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, 22 พฤษภาคม. 2564, 693-699.</p> <p>เต็มพงษ์ สร้อยจรง และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2563). การผลิตกุนเชียงปลาสดไขมัน. <i>การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 50 The 50th National Graduate Research Conference</i>. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 6-7 มิถุนายน 2563, 579-584.</p> <p>ปิ่นณวิชญ์ หมายอด และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2563). การใช้ประโยชน์จากไข่ขาวในการผลิตขนมหยอดเงิน. <i>การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 50 The 50th National Graduate Research Conference</i>. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 6-7 มิถุนายน 2563, 585-592.</p> <p>ศทามาส เข้าเมือง และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดเสริมงาขี้ม่อน. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติมหาวิทยาลัยรังสิต (RSUSSH 2020) ประจำปี 2563</i>. มหาวิทยาลัยรังสิต, 1 พฤษภาคม 2563, 683-691.</p> <p>นรารธ สัตย์ชื่อ, น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ อมรรัตน์ เจริญชัย. (2563). การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์เลียนแบบน้ำนมจากกระเจ็บ. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต (RSUSSH 2020) ประจำปี 2563</i>. มหาวิทยาลัยรังสิต, 1 พฤษภาคม 2563, 925-935.</p> <p>มานิสาคำวิไล, น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ ชญาภัทร์ กี่อาริโอ. (2563). การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซูปครีมผักขยาสำเร็จรูปแช่แข็ง. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติมหาวิทยาลัยรังสิต (RSUSSH 2020) ประจำปี 2563</i>. มหาวิทยาลัยรังสิต, 1 พฤษภาคม 2563, 623-631.</p> <p>ปาริฉัตร สร้อยน้ำ และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2562). การพัฒนาแป้งผสมกึ่งสำเร็จรูปสำหรับขนมขอม่วง. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติมหาวิทยาลัยรังสิต (RSUSSH 2020) ประจำปี 2562</i>. มหาวิทยาลัยรังสิต, 26 เมษายน 2562, 592-600.</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	<p>ศุภชัย พิทักษ์มงคล และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2562). กัมมีเยลลีเสริมเวย์โปรตีน. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยสวนสุนันทา ประจำปี 2562</i>. มหาวิทยาลัยสวนสุนันทา, 2 เมษายน 2562, 1348-1354.</p> <p>น้อมจิตต์ สุธีบุตร, ฤดี คล่องวิถิ และ ชนิตา ตุ่มแสงทอง. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตลูกหนามแดง. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11</i>. ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเชียงใหม่ เฉลิมพระเกียรติ 7 รอบ พระชนมพรรษา จังหวัดเชียงใหม่, 24 – 26 กรกฎาคม พ.ศ. 2562, 569-577.</p> <p>ฐานิศร กนกเลิศฤทธิ์ และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์มาการองจากถั่วดาวอินคา. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 9 วิจัยและนวัตกรรมเพื่อสังคม</i>. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี, 18-19 ตุลาคม 2561, 651-658.</p> <p>น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ พรรรัตน์ สังข์ทอง. (2561). ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากข้าวกล้องเสริมโปรตีนถั่วเหลืองและพรีไบโอติก. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 9 วิจัยและนวัตกรรมเพื่อสังคม</i>. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี, 18-19 ตุลาคม 2561, 808-819.</p> <p>น้อมจิตต์ สุธีบุตร, ทิพรัตน์ ผดุงสุข และ กฤษฎา ศิริพงษ์. (2561). ขนมครองแครงกรอบปราศจากกลูเตนจากข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าวเหนียวดำ. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ สืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยามสู่ความยั่งยืน</i>. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี, 18 กรกฎาคม 2561, 62-69.</p> <p>ปิยชนัน มหแสงสวรรค์ และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2561). ผลิตภัณฑ์บราวนี่ปราศจากกลูเตนและทดแทนน้ำตาลบางส่วนด้วยหญ้าหวานผงสำเร็จรูป. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 9 วิจัยและนวัตกรรมเพื่อสังคม</i>. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี, 18-19 ตุลาคม 2561, 749-757.</p> <p>วรัมพา เล้าสุขศรี, น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2561). ผลิตภัณฑ์ทาขนมปังจากปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ สืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยามสู่ความยั่งยืน</i>. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี, 18 กรกฎาคม 2561, 62-69.</p> <p>สาธิต ทองสุกงาม และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมชั้นแซ่แข็งจากแป้งข้าว. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 9 วิจัยและนวัตกรรมเพื่อสังคม</i>. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี, 18-19 ตุลาคม 2561, 659-666.</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายธนภพ โสตรโยม			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	Ph.D.	Food Science and Engineering	2016	South China University of Technology
	ศ.ม.	เศรษฐศาสตร์	2550	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการอาหาร	2545	สถาบันราชภัฏพระนคร
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	18 มกราคม 2564	ผู้ประเมินภายนอกหน่วยงาน	สำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (องค์การมหาชน) จังหวัดกรุงเทพฯ	
	5 มีนาคม 2564	แนวทางการประเมินคุณภาพภายนอก ภายใต้สถานการณ์ COVID- 19	สำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (องค์การมหาชน)	
	พฤศจิกายน 2563	Food safety inspector Food industry for export EU FSPCA	บริษัท Food Professional Co. ltd	
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 0 2281 9756-8 ต่อ 5234 โทรสาร 0 2281 9759 E-mail: thanapop.s@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร			
ตำแหน่งบริหาร	ผู้ช่วยคณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561 – ปัจจุบัน	ผู้ช่วยคณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
	พ.ศ. 2557 – 2561	หัวหน้างานยานพาหนะ		
	พ.ศ. 2550	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
	พ.ศ. 2545-2546	เจ้าหน้าที่ควบคุมการผลิต บริษัท ยู เอ็ม ไทร์ดอกเตอร์ สวีท จำกัด		

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>บทความในวารสารวิชาการ</p> <p>รัชну ปินตาดง และ ธนภพ โสทรโยม. (2564) พฤติกรรมการบริโภคอาหารของพระสงฆ์ในวัดเขตดุสิต. <i>วารสารวิชาการครุศาสตร์อุตสาหกรรม พระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 12(1), 119-126. (ม.ค.-เม.ย.)</p> <p>ฐิติพัฒน์ ภาคพรต, ธนภพ โสทรโยม และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2563). แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารริมทางในแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวต่างชาติ. <i>พัฒนวารสาร</i>, 7(2), 330-339. (ก.ค.-ธ.ค.)</p> <p>วิมล อุ๋นเพ็ชร และ ธนภพ โสทรโยม. (2563). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกเรียนระดับปริญญาตรีของนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 วิทยาลัยดุสิตธานี. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 32(115), 31-39. (ก.ค.-ก.ย.)</p> <p>ธีรพล ฟ้าคำตัน, ธนภพ โสทรโยม และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกเสาวรสเชื่อมอบแห้ง และการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคในเขตชุมชนเทศบาลตำบลแม่คำ อำเภอมะจัน จังหวัดเชียงราย. <i>วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย</i>, 13(1), 165-177. (ม.ค.-มิ.ย.)</p> <p>คัมภีร์ พิศาล และ ธนภพ โสทรโยม. (2562). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความพึงพอใจของผู้เข้าอบรมหลักสูตรวิชาชีพ วิชาแกะสลักและงานใบตองดอกไม้: กรณีศึกษาศูนย์ฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 32(114), 35-45. (เม.ย.- มิ.ย.)</p> <p>จิรายุทธ จุมพลหล้า, ธนภพ โสทรโยม, ชญาภัทร์ กี่อารีโย และ น้อมจิตต์ สุธิบุตร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงแก่นตะวันผงเพื่อสุขภาพ. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 30(106), 81-92. (เม.ย.-มิ.ย.)</p> <p>ธนวรรณ สอ้าง และ ธนภพ โสทรโยม. (2561). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการเลือกเรียนประเภทวิชาทหารในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงของผู้เรียนวิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 31(108), 118-128. (ต.ค.-ธ.ค.)</p> <p>ธัญญาภรณ์ บุญยีน และ ธนภพ โสทรโยม. (2561). คุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียนฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาทหารกรมศาสตร์ตามความต้องการของสถานประกอบการ: กรณีศึกษาสถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 31(108), 87-97. (ต.ค.-ธ.ค.)</p> <p>อิทธิพล อเนกธนทรัพย์ และ ธนภพ โสทรโยม. (2561). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อแรงจูงใจในการเข้าชั้นเรียนประเภทวิชาทหาร ในระดับต่ำกว่าอุดมศึกษาของวิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 31(108), 70-79. (ต.ค.-ธ.ค.)</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	<p>Xu, Z., Lu, Z., Soteyome, T., Ye, Y., Huang, T., Liu, J., Harro, J.M. Kjellerup, B.V. & Peters, B. M. (2021). Polymicrobial interaction between <i>Lactobacillus</i> and <i>Saccharomyces cerevisiae</i>: coexistence-relevant mechanisms. <i>Critical Reviews in Microbiology</i>, 1-11. (March 2021)</p> <p>Wang, J., Ye, C., Fan, X., Liu, J., Huang, Y., Lin, X., Soteyome, T., Cjen, L. Liang, Y. Yu, G. & Xu, Z. (2021). Letter to editor: four novel types of gene cassettes from Carbapenem-resistant <i>Pseudomonas aeruginosa</i> in Southern China—First report of qnrVC7. <i>Microbial Drug Resistance</i>. https://doi.org/10.1089/mdr.2020.0453. (February 2021)</p> <p>Wan, L., Ye, C., Li, B., Soteyome, T., Bao, X., Lu, Z., Xu, W., Mao, Y., Li, L., Chen, D., Yang, L., Xu, Z. & Harro, J. (2020). Antimicrobial susceptibility and genetic features of a heterogeneous vancomycin intermediate - resistant <i>Staphylococcus aureus</i> strain. <i>Infection, Genetics and Evolution</i>, 85, 104565. (November 2020)</p> <p>Xu, Z., Lu, Z., Soteyome, T., Chen, L., Liang, Y., Bai, C., Huang, T., Liu, J. Harro, J.M. & Kjellerup, B. V. (2020). Resistome and virulome study on pathogenic <i>Streptococcus agalactiae</i> Guangzhou - SAG036. <i>Microbial Pathogenesis</i>, 147, 104258. (October 2020)</p> <p>Xu, Z., Xu, R., Soteyome, T., Deng, Y., Chen, L., Liang, Y., Bai, C., Huang, T., Liu, J., Harro, J.M. & Kjellerup, B. V. (2020). Genomic analysis of a hop-resistance <i>Lactobacillus brevis</i> strain responsible for food spoilage and capable of entering into the VBNC state. <i>Microbial pathogenesis</i>, 145, 104186. (August 2020)</p> <p>Xu, Z., Luo, Y., Mao, Y., Peng, R., Chen, J., Soteyome, T., Bai, C., Chen, L., Liang, Y., Su, J., Wang, K. Liu, J. & Kjellerup, B. V. (2020). Spoilage lactic acid bacteria in the brewing industry. <i>Journal of microbiology and biotechnology</i>, 30(7), 955-961. (July 2020)</p> <p>Xu, Z., Luo, Y., Soteyome, T., Lin, C. W., Xu, X., Mao, Y., Su, J. & Liu, J. (2020). Rapid detection of food-borne <i>Escherichia coli</i> O157: H7 with visual inspection by crossing priming amplification (CPA). <i>Food Analytical Methods</i>, 13(2), 474-481. (November 2019)</p> <p>Liu, L., Ye, C., Soteyome, T., Zhao, X., Xia, J., Xu, W., Mao, Y., Peng, R. Chen, J. Xu, Z. Shirtiff, M.E. & Harro, J. M. (2019). Inhibitory effects of two types of food additives on biofilm formation by foodborne pathogens. <i>Microbiology Open</i>, 8(9), e00853. (June 2019)</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	<p>Miao, J., Lin, S., Soteyome, T., Peters, B.M., Li, Y., Chen, H., Su, J., Li, L., Li, B., Xu, Z. & Shirtliff, M.E. (2019). Biofilm formation of <i>Staphylococcus aureus</i> under food heat processing conditions: first report on CML production within biofilm. <i>Scientific reports</i>, 9(1), 1-9. (February 2019)</p> <p>Xu, Z., Xie, J., Soteyome, T., Peters, B. M., Shirtliff, M. E., Liu, J., & Harro, J. M. (2019). Polymicrobial interaction and biofilms between <i>Staphylococcus aureus</i> and <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: an underestimated concern in food safety. <i>Current opinion in food science</i>, 26, 57-64. (April 2019)</p> <p>Zhao, L., Wang, K., Li, W., Soteyome, T., Xiao, H., & Hu, Z. (2019). Protective effects of polyphenolic extracts from longan seeds promote healing of deep second-degree burn in mice. <i>Food & function</i>, 10(3), 1433-1443. (February 2019)</p> <p>Liu, J., Yang, L., Hou, Y., Soteyome, T., Zeng, B., Su, J., Li, L., Li, B., Chen, D., Li, Y. & Wu, A. (2018). Transcriptomics study on <i>Staphylococcus aureus</i> biofilm under low concentration of ampicillin. <i>Frontiers in microbiology</i>, 9, 2413. (October 2018)</p> <p>Liu, J., Deng, Y., Soteyome, T., Li, Y., Su, J., Li, L., Li, B., Shirtliff, M.E., Xu, Z. & Peters, B. M. (2018). Induction and recovery of the viable but nonculturable state of hop-resistance <i>Lactobacillus brevis</i>. <i>Frontiers in microbiology</i>, 9, 2076. (October 2018)</p>

ภาคผนวก จ

ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ปร.ด.	นวัตกรรมการจัดการ	2564	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
	บธ.ม.	การพัฒนาธุรกิจ อุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์	2559	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า พระนครเหนือ
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2528	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม		หน่วยงานที่จัด
	8-10 พฤษภาคม 2564	จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ด้าน สังคมศาสตร์และพฤติกรรมศาสตร์ รุ่นที่ 1		มหาวิทยาลัย มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย และสำนักงานการวิจัย แห่งชาติ
	24 มีนาคม 2564	การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ ในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับ นานาชาติ		สถาบันภาษา มทร.พระนคร
	24-25 พฤศจิกายน 2563 และ 12 มกราคม 2564	เขียนบทความอย่างไร ให้ได้ตีพิมพ์ ใน วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร. TCI 1		มหาวิทยาลัย มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย
	ตลอดเดือนพฤศจิกายน 2563	ผู้นำ-นำการเปลี่ยนแปลง รุ่นที่ 11 (Leadership for Change 11) ในหัวข้อ Food and Health โอกาสทองในวิกฤต อาหารและสมุนไพรไทยสู่ตลาดโลก		มูลนิธิสัมมาชีพ
	25 สิงหาคม 2563	การออกแบบสื่อเพื่อการนำเสนอ ผลงานวิจัย		เครือข่ายวิจัยอุดมศึกษา ภาคกลางตอนล่างและ สำนักงานบริหารการวิจัย นวัตกรรมและ การสร้างสรรค์ ม.ศิลปากร
	23-24 มกราคม 2563	หลักจริยธรรมการวิจัยพื้นฐานด้าน สังคมศาสตร์และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัยและคณะกรรมการ จริยธรรมการวิจัย		สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร
	ตลอดเดือนพฤศจิกายน 2562	Reading Skills & Strategies, Structure Skills & Strategies, and Listening & Speaking Skills		สถาบันสร้างสรรค์และ ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอด ชีวิต ม.ราชภัฏสวนสุนันทา

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)			
	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด
	1-2 พฤษภาคม 2562	Highfields Level 2 Award in Food Safety in Catering (RGF)	Highfields Qualifications UK
	8-9 พฤศจิกายน 2561	การวิเคราะห์สถิติเบื้องต้นด้วยโปรแกรม R	สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรจักรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02 665 3777 โทรสาร 02 665 3800 E-mail: jomkhwun.s@rmutp.ac.th		
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร		
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2557-ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
	พ.ศ. 2553-2557	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย	
	พ.ศ. 2550-2553	หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
	พ.ศ. 2530	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
	พ.ศ. 2528-2530	อาจารย์ 1 ระดับ 3 โรงเรียนบ้านศรีอุดมธัญญา จังหวัดกำแพงเพชร	
ผลงานทางวิชาการงานวิจัย	<p>บทความในวารสารวิชาการ</p> <p>สุภาพร เขียวชู, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ วิชัย เจริญธรรมานนท์. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารสดกับกระบวนการตัดสินใจเลือกซื้อผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ภายใต้บรรทัดฐานใหม่. <i>วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย</i>, 15(1), 56-65. (ม.ค.-มิ.ย.)</p> <p>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.)</p> <p>ธณัฐพล เวียงสิมมา และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2564). กลยุทธ์ทางการตลาดบริการที่มีผลต่อผู้บริโภคกลุ่มมิลเลนเนียลในการตัดสินใจสั่งอาหารจากร้านอาหารผ่านแอปพลิเคชันส่งอาหารเดลิเวอรี่. <i>วารสารวิชาการบัณฑิตวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต</i>, 17(1). (ม.ค.-เม.ย.)</p> <p>เจนจิรา เพียรศิริภิญโญ และจอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการกับกระบวนการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ได้รับรางวัล บิบ กูร์มองด์ โดยมีชลินในกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี</i>, 10(1). (ม.ค.-มิ.ย.)</p> <p>ชานนท์ มหาสิงห์, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ วิชัย เจริญธรรมานนท์. (2563). ปัจจัยความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางที่มีสาขาเครือข่ายในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. <i>วารสารบริหารธุรกิจและสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง</i>, 3(3), 81-99. (ก.ย.- ธ.ค.)</p>		

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	<p>จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมเพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธิมา หิรัญอัครวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรมวิธีการปรับกรดของผักแกละสลักด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i>, 14(2), 198-209. (ก.ค.- ธ.ค.)</p> <p>จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, ชมภูณช ฝื่อนพิภพ, นิธิยา รัตนাপนนท์, ศันสนีย์ ทิมทอง, สุกัญญา จันทกุล และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2560). กระบวนการผลิตผักแกละสลักบรรจุในภาชนะปิดสนิท. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i>, 11(2), 142-154. (ก.ค.- ธ.ค.)</p> <p>บทความในงานประชุมวิชาการ</p> <p>คมกริช ฉายศรี, อมรัตน์ เจริญชัย, ทักษิณา เครือหงส์ และ จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2563). การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพเฉพาะทาง เรื่องการแกละสลักผักและผลไม้. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ครั้งที่ 3</i>. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. 31 สิงหาคม 2563.</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวโลภรณ์ สุทธา			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ศศ.ด.	อาชีวศึกษา	2557	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	2536	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	ศศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2528	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	25-26 มีนาคม 2564	โครงการปรับปรุงหลักสูตร ระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ ระยะที่ 2 การวิพากษ์หลักสูตร	คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร	
	21 มกราคม 2564	อบรมเรื่องการใช้ SPSS	สำนักวิทยบริการและ เทคโนโลยีสารสนเทศ (สวส.) มทร.พระนคร	
	16-18 พฤศจิกายน 2563	โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับ ปริญญาตรี คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ ระยะที่ 1 การพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร การพัฒนาทักษะกำลังคน ของประเทศ	คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร	
	17 มิถุนายน 2563	Food Processing: Vacuum Frying	สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	
	13 -15 ธันวาคม 2562	โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียน การสอนสู่โลกดิจิทัล	คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์	
	1-3 ตุลาคม 2562	ประชุมวิชาการโภชนาการ แห่งชาติครั้งที่ 13 เรื่อง โภชนาการและวิถีชีวิตเพื่อสุข ภาวะ (Nutrition, Behavior and Lifestyle for Well-Being)	สมาคมโภชนาการ แห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี	
	19 กรกฎาคม 2562	สัมมนาผู้ตรวจประเมินองค์กร ที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะ ของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ของประเทศไทยก้าวไกลสู่สากล	สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ	

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)			
	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด
	15 สิงหาคม 2561	การเสวนาซีรีส์ อาหารปลอดภัย ครั้งที่ 4 เรื่องอาหารปลอดภัย สบายใจเมื่อรับประทาน กรณีไร่ไขมันทรานส์	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	2 พฤษภาคม 2561	อบรมหลักสูตร Google site รุ่นที่ 1	สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ (สวส.) มทร.พระนคร
	10 - 12 ตุลาคม 2560	การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 เรื่อง “อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต Healthy Diet for Life”	สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
	28-30 สิงหาคม 2560	ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 2	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 8292 มือถือ : 081-8277133 อีเมล : walaiporn.s@rmutp.ac.th		
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ		
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561-ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
	พ.ศ. 2555-2560	รองคณบดีฝ่ายวางแผน	
	พ.ศ. 2554-2560	หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
	พ.ศ. 2550-2552	ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
	พ.ศ. 2539-2546	หัวหน้างานประเมินผลและรายงาน	
	พ.ศ. 2536-2539	หัวหน้างานประกันอุบัติเหตุ	
	พ.ศ. 2528	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ 1. งานวิจัย	<p>บทความในวารสารวิชาการ</p> <p>ยอดขวัญ ชาญ และ วไลภรณ์ สุทธา. (2561). ความรู้ ทักษะคิด และพฤติกรรมกรบรีโคคฝึกและผลไม้นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม). <i>วารสารวิชาการ VERIDIAN E-Journal, Silpakorn University ฉบับภาษาไทย สาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ</i>, 11(3), 1038-1055. (ก.ย.-ธ.ค.)</p> <p>ศิวพร ไททยะพิศาล และ วไลภรณ์ สุทธา. (2561). พฤติกรรมกรบรีโคคกาแฟสดของบุคลากรสายวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i>, 61(3), 4-18. (ก.ย.-ธ.ค.)</p> <p>สุชาดา ธรรมเจริญ และ วไลภรณ์ สุทธา. (2561). พฤติกรรมกรบรีโคคขนมขบเคี้ยวของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนเทพนิมิตศึกษา จังหวัดสุราษฎร์ธานี. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i>, 61(2), 55-72. (พ.ค.-ส.ค.)</p> <p>มณี ภาชนะทอง, วไลภรณ์ สุทธา และ วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงษ์. (2561). การใช้ความร้อนระดับครัวเรือนเพื่อปรับปรุงคุณภาพมะขามหวาน. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i>, 12(1), 102-112. (ม.ค.-มิ.ย.)</p>
2. หนังสือ/ตำรา	<p>วไลภรณ์ สุทธา. (2563). <i>พื้นฐานการประกอบอาหาร</i>. พิมพ์ครั้งที่ 3. โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ. 196 หน้า</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายรัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	Ph.D.	Textile Technology	2011	Technical University of Liberec, Czech Republic
	วท.ม.	ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์	2546	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
	วศ.บ.	วิศวกรรมเคมีสิ่งทอ	2541	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
	ศษ.บ.	บริหารการศึกษา	2541	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	4 กุมภาพันธ์ 2564	การปฐมนิเทศโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย)	สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร	
	13 พฤศจิกายน 2563	อบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2564 กิจกรรมที่ 2 การประเมินผลการสอน	กองบริหารงานบุคคล มทร.พระนคร	
	30 ตุลาคม - 13 พฤศจิกายน 2563	International Training Program, Workshop on Processing Technology and Innovation Design of Modern Silk Products	Zhejiang Sci-Tech University	
	4 สิงหาคม 2563	สัมมนาออนไลน์ GFT “กู๊ซีพอุตสาหกรรม จากวิกฤตโลก (ระบอบ)” แนวคิดการพัฒนาโมเดลธุรกิจในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่มและสิ่งทอและผลิตภัณฑ์แนวใหม่แบบ New Normal พร้อมปรับวิกฤตให้เป็นโอกาส	Reedtradex.co.th	
สังกัดหน่วยงาน	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02 665 3555 ต่อ 3019 โทรสาร 02 665 3543 E-mail: rattanaphol.m@mutp.ac.th			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
ประวัติการทำงาน	<p>พ.ศ. 2563 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>พ.ศ. 2561- 2563 คณบดีคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>พ.ศ. 2554 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p>
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>บทความในวารสารวิชาการ</p> <p>ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์, วาสนา ช้างม่วง, นฤพน ไทศาลตันติวงศ์, นิตยา วันโสภา, ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์, เกษม มานะรุ่งวิทย์, ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ และ จิรพร มหาอินทร์. (2563). การจัดการความรู้เรื่องการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ บ้านยาว ต. ท่ากระดาน อ.สนามชัยเขต จ. ฉะเชิงเทรา. <i>วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ</i>, 22(1), 45-59. (ก.ค.-ธ.ค.)</p> <p>ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์ และ จรุณ คล้ายจ้อย. (2563). การใช้ประโยชน์ ใบลำไยหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการย้อมผ้าไหม ตำบลยู่หว้า จังหวัดเชียงใหม่. <i>วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่</i>, 12(5), 373-387. (ก.ย.-ต.ค.)</p> <p>Fan, Y. N., Wang, W. Y., Kan, C. W., Maha-In, K., Changmuong, W., Wanitchottayanont, S., & Mongkhorrattanasit, R. (2020). Wicking Properties of Men's Quick-Dry Sportswear. In <i>Applied Mechanics and Materials</i>. 901(August), 79-87. Trans Tech Publications Ltd.</p> <p>Lam, Y. L., Wang, W. Y., Kan, C. W., Viengsima, M., Manarungwit, K., Sasithorn, N., Pattavanitch, J. & Mongkhorrattanasit, R. (2020). Thermal Conductivity Properties of Summer Cooling Towels. In <i>Applied Mechanics and Materials</i>. 901(August), 95-102. Trans Tech Publications Ltd.</p> <p>Lam, Y. L., Wang, W. Y., Kan, C. W., Manarungwit, K., Changmuong, W., Pattavanitch, J., Wongphakdee, W. & Mongkhorrattanasit, R. (2020). Evaluating the Air Permeability Properties of Summer Cooling Towels. In <i>Materials Science Forum</i>. 1007(August), 125-130. Trans Tech Publications Ltd.</p> <p>Lam, M. T., Wang, W. Y., Kan, C. W., Udon, S., Manarungwit, K., & Mongkhorrattanasit, R. (2020). Evaluation on the Air Permeability Properties of the Mainstream Sportswear Brands. In <i>Applied Mechanics and Materials</i>. 897(August), 20-24. Trans Tech Publications Ltd.</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

	<p>Lam, Y. L., Wang, W., Kan, C. W., Sasithorn, N., Maha-in, K., Sujarittanonta, L., Puakpong, S. & Mongkholrattanasit, R. (2020). Evaluating the water vapor transmission properties of summer cooling towels. <i>In E3S Web of Conferences</i> 165, 05011. (March)</p> <p>Nutchawanit, M., Satirapipathkul, C. and Mongkholrattanasit, R. (2019). The Effects of cationization on dyeing properties of cotton fabric dyed with marigold and rose. <i>International Journal of Chemical Engineering and Applications</i>, 10, 2, 60-63. (April)</p> <p>Sittikijyothin, W., Khumduang, K., Khounvilay, K. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Rheological behavior of seed gum from <i>Cassia fistula</i>. <i>Key Engineering Materials</i>, 818, 16-20. (August)</p> <p>Sittikijyothin, W., Khumduang, K., Khounvilay, K. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Physicochemical characterization of seed gum from <i>Cassia fistula</i>. <i>Key Engineering Materials</i>, 818 (August), 12-15.</p> <p>Wang, W.Y., Hui, K.T., Kan, C.W., Boontorn, K., Manarungwit, K., Pholam, K. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Examining moisture management property of socks. <i>Key Engineering Materials</i>, 805 (June), 82-87.</p> <p>Wang, W.Y., Yau, Y.L.S., Kan, C.W., Manarungwit, K., Rungruangkitkrai, N. and Mongkholrattanasit, R. (2019). A study of wickability of Gauze products for Infant. <i>Key Engineering Materials</i>, 814 (July), 291-296.</p> <p>Wang, W. Y., Choi, H. T., Kan, C. W., Jaroensappayanant, P., Rug-Ngam, P., Surakul, K. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Effect of plasma pre-treatment on the dyeability of silk fabric with metal-complex dye. <i>Key Engineering Materials</i>, 818 (August), 21-25.</p> <p>Wang, W. Y., Yim, H. H. L., Kan, C. W., Diswat, J., Krajangpo, W., Rungruangkitkrai, N. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Evaluating the thermal conductivity and Q-max properties of quick dry inner wears. <i>Key Engineering Materials</i>, 818 (August), 26-30.</p> <p>Wang, W. Y., Heng, H., Yim, H. H. L., Kan, C. W., Sasithorn, N., Wangkanai, P. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Evaluation of wickability of quick dry inner wear. <i>Key Engineering Materials</i>, 814 (July), 285-290.</p> <p>Wang, W. Y., Hui, K. T., Kan, C. W., Maha-in, K., Pukjaroon, S., Wanitchottayanont, S. and Mongkholrattanasit, R. (2019). An analysis of air permeability of cotton-fiber-based socks. <i>Key Engineering Materials</i>, 805 (June), 76-81.</p>
--	--

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

- Jamnongkan, T., Boonjuban, N., Sangkhachat, J., Wattanakornsiri, A. and Mongkholrattanasit, R. (2018). Mechanical properties of biocomposite films based on poly (lactic acid) reinforced with cellulose fibers. *Solid State Phenomena*, 280 (August), 410-414.
- Jamnongkan, T., Kaewpirom, S., Wattanakornsiri, A. and Mongkholrattanasit, R. (2018). Effect of ZnO concentration on the diameter of electrospun fibers from poly (Vinyl Alcohol) composited with ZnO nanoparticles. *Key Engineering Materials*, 759 (January), 81-85.
- Jamnongkan, T., Kamlong, N., Thiangtrong, N. and Mongkholrattanasit, R., (2018). Comparison the physical and antimicrobial properties of poly (Lactic acid) film and its composites with ZnO nanoparticles. *Key Engineering Materials*, 772 (July), 100-104.
- Kan, C. W., Ko, C. M. C., Udon, S., Wanitchottayanont, S., Pangsai, M. and Mongkholrattanasit, R. (2018). Characteristics of Fabric-Foam-Fabric plied material: water transport capability. *Key Engineering Materials*, 777 (August), 13-16.
- Kan, C. W., Ko, C. M. C., Sasithorn, N. and Mongkholrattanasit, R. (2018). Liquid spreading speed measurement of Fabric-Foam-Fabric plied material. *Key Engineering Materials*, 772 (July), 3-7.
- Kan, C. W., Ko, C. M. C., Rungruangkitkrai, N., Vuthiganond, N. and Mongkholrattanasit, R. (2018). Examining the overall moisture management capability of Fabric-Foam-Fabric plied material. *Solid State Phenomena*, 279 (August), 109-112.
- Kan, C. W., Ko, C. M. C., Jaroensappayanant, P., Pangsai, M. and Mongkholrattanasit, R. (2018). Absorption rate Evaluation of Fabric-Foam-Fabric Plied Material. *Materials Science Forum*, 932 (September), 97-101.
- Mongkholrattanasit, R., Klaichoi, C., Sasithorn, N., Changmuang, W., Manarungwit, K., Maha-In, K., Ruenma, P., Boonkerd, N. Sangaphat, N. & Pangsai, M. (2018). Screen printing on silk fabric using natural indigo. *Vlákna a Textile*, 25, 51-56.
- Nakpathom, M., Somboon, B., Narumol, N. and Mongkholrattanasit, R. (2018). Dyeing of cationized cotton with natural colorant from Purple Corn cob. *Journal of Natural Fibers*. 15, 5 (September), 668-679.
- Vuthiganond, N., Nakpathom, M. and Mongkholrattanasit, R. (2018). Metal-free dyeing of cotton fabric using mangrove bark polyphenols via azoic dyeing. *Fibers and Polymers*, 19, 12 (December), 2524-2532.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายเกษม มานะรุ่งวิทย์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ปร.ด.	วิจัยศิลปะและวัฒนธรรม	2559	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
	ค.อ.ม.	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	2551	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
	ค.อ.บ.	ศิลปอุตสาหกรรม	2541	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	22 กุมภาพันธ์ 2564	การจัดทำข้อมูลด้านเศรษฐศาสตร์ โครงการวิจัยเด่น ประจำปี 2562	สถาบันพัฒนา อุตสาหกรรมสิ่งทอ	
	2 - 6 สิงหาคม 2563	การนำเสนอผลงานวิจัยและผลิตภัณฑ์ในงาน มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2563 (Thailand Research Expo 2020) เรื่อง การจัดการความรู้ และถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาเส้นใย ป่านครนารายณ์ในเชิงพาณิชย์	สำนักงานการวิจัย แห่งชาติ	
	17 กรกฎาคม 2563	การประชุมให้ความรู้ส่งเสริมแนวคิด ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กิจกรรมพัฒนาศักยภาพ Service Provider กิจกรรมโครงการสนับสนุน เครือข่าย SME กลุ่ม Cluster 2563	สถาบันพัฒนา อุตสาหกรรมสิ่งทอ	
	12 ธันวาคม 2562	กิจกรรม MHESI Enterprise Innovation Award, 2019 รอบที่1 โครงการพัฒนา นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับผู้ประกอบการ รุ่นใหม่ ประเภทผลิตภัณฑ์พาและเครื่องแต่งกาย และของใช้ของตกแต่งและของที่ระลึก ป 2562	สถาบันพัฒนา อุตสาหกรรมสิ่งทอ	
สังกัดหน่วยงาน	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02 665 3555 ต่อ 3020 โทรสาร 02 665 3543 E-mail: kasem.m@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02 665 3555 ต่อ 3020 โทรสาร 02 665 3543 E-mail: kasem.m@rmutp.ac.th			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2551 – ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>บทความในวารสารวิชาการ</p> <p>ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนาลิทธิ์, วาสนา ช่างม่วง, นฤพน ไทศาลตันติวงศ์, นิตยา วันโสภา, ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์, เกษม มานะรุ่งวิทย์, ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ และ จิรพร มหาอินทร์. (2563). การจัดการความรู้เรื่องการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ บ้านยาว ต. ท่ากระดาน อ.สนามชัยเขต จ. ฉะเชิงเทรา. <i>วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ</i>, 22(1), 45-59. (ก.ค.-ธ.ค.)</p> <p>กาญจนา ลือพงษ์, นงนุช ศศิธร และ เกษม มานะรุ่งวิทย์. (2559). การเตรียมกระดาษกราฟท์จาก ผักตบชวา ใบสับปะรดและกากกล้วย. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i>, 11(1), 15-22. (ม.ค.-มิ.ย.)</p> <p>Lam, Y. L., Wang, W. Y., Kan, C. W., Viengsima, M., Manarungwit, K., Sasithorn, N., Pattavanitch, J. and Mongkholrattanasit, R. (2020). Thermal conductivity properties of Summer Cooling Towels. In <i>Applied Mechanics and Materials</i>. 901(August), 95-102. Trans Tech Publications Ltd.</p> <p>Lam, Y. L., Wang, W. Y., Kan, C. W., Manarungwit, K., Changmuong, W., Pattavanitch, J., Wongphakdee, W. and Mongkholrattanasit, R. (2020). Evaluating the Air Permeability Properties of Summer Cooling Towels. In <i>Materials Science Forum</i>. 1007 (August), 125-130. Trans Tech Publications Ltd.</p> <p>Lam, M. T., Wang, W. Y., Kan, C. W., Udon, S., Manarungwit, K., & Mongkholrattanasit, R. (2020). Evaluation on the Air Permeability Properties of the Mainstream Sportswear Brands. In <i>Applied Mechanics and Materials</i>. 897, 20-24. Trans Tech Publications Ltd,</p> <p>Wang, W.Y., Hui, K.T., Kan, C.W., Boontorn, K., Manarungwit, K., Pholam, K. and Mongkholrattanasit, R. (2019). Examining moisture management property of socks. <i>Key Engineering Materials</i>, 805 (June), 82-87.</p> <p>Wang, W.Y., Yau, Y.L.S., Kan, C.W., Manarungwit, K., Rungruangkitkrai, N. and Mongkholrattanasit, R. (2019). A study of wickability of Gauze products for Infant. <i>Key Engineering Materials</i>, 814 (July), 291-296.</p> <p>Mongkholrattanasit, R., Klaichoi, C., Sasithorn, N., Changmuang, W., Manarungwit, K., Maha-In, K., Ruenma, P., Boonkerd, N. Sangaphat, N. and Pangasai, M. (2018). Screen printing on silk fabric using natural indigo. <i>Vlákna a Textile</i>, 25, 51-56.</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายก้องเกียรติ มหาอินทร์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ศศ.ด	ศิลปวัฒนธรรมวิจัย	2559	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
	ศป.ม.	ทัศนศิลป์: ศิลปะสมัยใหม่	2546	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
	ค.อ.บ.	ศิลปอุตสาหกรรม	2539	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	16 กันยายน 2563	สัมมนาเชิง ปฏิบัติการ เรื่อง ทบทวนผล การดำเนินงานตามนโยบาย สภามหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และทบทวน แผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 (RMUTP Retreat & Reinventing University	กองนโยบายและแผน มทร.พระนคร	
	5-6 สิงหาคม 2562	ประชุมหารือประเด็นงานวิจัย หัวขอ สำรวจศักยภาพทรัพยากรท้องถิ่น พื้นที่อุทยาน ธรรมชาติวิทยา	คณะสัตวศาสตร์และ เทคโนโลยีเกษตร ม.ศิลปากร	
	4-5 มิถุนายน 2562	การประชุมวิชาการนานาชาติ ครั้งที่ 10 ภายใต้ การประชุม ICON Sci The 10 th RMUTP International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Development: Turning Digital Disruptions into Opportunities	กองวิเทศสัมพันธ์ มทร.พระนคร	
สังกัดหน่วยงาน	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02 665 3555 ต่อ 3028 โทรสาร 02 665 3543 E-mail: kongkiat.m@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น			
ตำแหน่งบริหาร	ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2540 – ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>บทความในวารสารวิชาการ</p> <p>ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์, วาสนา ช่างม่วง, นฤพน ไทศาลตันติวงศ์, นิตยา วันโสภา, ทวีศักดิ์ สาสงเคราะห์, เกษม มานะรุ่งวิทย์, ขวัญฤทัย วงศ์กำแหงหาญ และ จิรพร มหาอินทร์. (2563). การจัดการความรู้เรื่องการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ บ้านนายาว ต. ท่ากระดาน อ.สนมชัยเขต จ. ฉะเชิงเทรา. <i>วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ</i>, 22(1), 45-59. (ก.ค.-ธ.ค.)</p> <p>ก้องเกียรติ มหาอินทร์, รัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์ และจรรยา คล้ายจ้อย. (2563). การใช้ประโยชน์ ใบลำไยหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการย้อมผ้าไหม ตำบลอุหาว่า จังหวัดเชียงใหม่. <i>วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่</i>, 12(5), 373-387. (กย.-ต.ค.)</p> <p>Fan, Y. N., Wang, W. Y., Kan, C. W., Maha-In, K. Changmuong, W., Wanitchottayanont, S., and Mongkholrattanasit, R. (2020). Wicking Properties of Men's Quick-Dry Sportswear. <i>In Applied Mechanics and Materials</i>, 901(August), 79-87. Trans Tech Publications Ltd.</p> <p>Lam, Y. L., Wang, W., Kan, C. W., Sasithorn, N., Maha-in, K., Sujarittanonta, L., & Mongkholrattanasit, R. (2020) , Evaluating the Water Vapor Transmission Properties of Summer Cooling Towels. In E3S Web of Conferences, 165 March, 05011.</p> <p>Wang, W. Y., Hui, K. T., Kan, C. W., Maha-In, K., Pukjaroon, S., Wanitchottayanont, S. and Mongkholrattanasit, R. 2019. An Analysis of Air Permeability of Cotton-Fibre-Based Socks. <i>Key Engineering Materials</i>, 805 (June), 76-81.</p> <p>Mongkholrattanasit, R., Klaichoi, C., Sasithorn, N., Changmuong, W., Manarungwit, K., Maha-In, K., & Pangsai, M. (2018). Screen printing on silk fabric using natural indigo. <i>Vlákna a Textile</i>, 25, 51-56.</p>

ภาคผนวก ช

ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำ

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำ				
ชื่อ-สกุล	นางสาววรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	2554	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	2545	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	2542	สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	5 เมษายน 2564	Hydrocolloids: Key Ingredients in Plant-Based Food and Beverages	เมืองนวัตกรรมอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร	
	4 มีนาคม 2564	The Science behind Croissants	เมืองนวัตกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	
	6 สิงหาคม 2563	Ohmic Heating for The Food and Beverage Industry: A Potential Technology to Develop High Value- Added Foods	เมืองนวัตกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
	1 กรกฎาคม 2563	Chilling and freezing	เมืองนวัตกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
	24 มิถุนายน 2563	Spray Drying, Drum Drying and Freeze drying	เมืองนวัตกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
	17 มิถุนายน 2563	Vacuum Frying	เมืองนวัตกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้	

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำ (ต่อ)	
	<p>10 มิถุนายน 2563 High-Pressure Processing เมืองนวัตกรรมอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากร ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร</p> <p>27 พฤษภาคม 2563 Sterilization and เมืองนวัตกรรมอาหาร Pasteurization คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม</p> <p>20 พฤษภาคม 2563 Packaging for เมืองนวัตกรรมอาหาร Extending Shelf คณะวิทยาศาสตร์ Life จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p>
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์ไซโตเวซ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-6653888 ต่อ 8291 มือถือ : 08 9891 3433 อีเมล : woralak.p@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ประวัติการทำงาน	<p>2561 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</p> <p>2557 – 2561 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</p> <p>2554 – 2557 หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ช่วยคณบดี (งานประกันคุณภาพ และงานวิจัยและพัฒนา)</p> <p>2548-2554 อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</p> <p>2545-2548 อาจารย์ประจำสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตไซโตเวซ</p>
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	มณี ภาชนะทอง วไลภรณ์ สุทธา และวรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์. (2561). การใช้ความร้อนระดับ ครัวเรือนเพื่อปรับปรุงคุณภาพของมะขามหวาน. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร.</i> 12(1), 102-112. (ม.ค.-มิ.ย.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำ				
ชื่อ-สกุล	นางสาวศุภกัษร มาแสวง			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	Ph.D.	Food Processing Biotechnology	2019	Université de Bourgogne Franche-Comté, France
	วท.ม.	เทคโนโลยีการอาหาร	2551	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
	วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	2545	มหาวิทยาลัยมหิดล
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	1-31 สิงหาคม 2563	กฎหมายอาหารและมาตรฐาน สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร (Food Laws and Standard for Food Industry)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ในโครงการยกระดับสมรรถนะ กำลังคนวัยแรงงานเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ปี 2563	
	1-31 กรกฎาคม 2563	หลักการวิทยาศาสตร์และปฏิบัติ การสำหรับกระบวนการแปรรูป อาหารและถนอมอาหารเบื้องต้น ทักษะด้านอุตสาหกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ในโครงการยกระดับสมรรถนะ กำลังคนวัยแรงงานเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ปี 2563	
	23-24 มกราคม 2563	หลักสูตรหลักจริยธรรมการวิจัย พื้นฐานด้านสังคมศาสตร์ และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับ นักวิจัยและคณะกรรมการ จริยธรรมการวิจัย	มทร.พระนคร ร่วมกับ สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ และชมรมจริยธรรมการวิจัย ในคนในประเทศไทย	
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-6653888 มือถือ: 061 635 3997 อีเมล: supuksom.m@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำ (ต่อ)	
ประวัติการทำงาน	<p>2562 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>2555-2555 หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ บริษัท Northeastern Starch Co., Ltd. นครราชสีมา</p> <p>2553-2555 หัวหน้าฝ่ายควบคุมและประกันคุณภาพ บริษัท Eiamheng Modified Starch Co., Ltd. นครราชสีมา</p> <p>2551-2553 เจ้าหน้าที่ประกันคุณภาพ บริษัท Cargill Siam Limited, มหาสารคาม</p> <p>2548-2549 เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ บริษัท Chaiyaphum Starch Co., Ltd., ชัยภูมิ</p> <p>2545-2548 เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ บริษัท General Starch Co., Ltd. นครราชสีมา</p>
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>Chaiwarit, T., Masavang, S., Mahe, J. Sommano, S., Ruksiriwanich, W., Brachais, C.-H., Chambin, O. & Jantrawut, P. (2020). Mango (cv. Nam Dokmai) peel as a source of pectin and its potential use as a film-forming polymer. <i>Food Hydrocolloids</i>, 102, 105611, 1-8. (May).</p> <p>Masavang, S., Roudaut, G., Champion, D. (2019). Identification of complex glass transition phenomena by DSC in expanded cereal-based food extrudates: Impact of plasticization by water and sucrose. <i>Journal of Food Engineering</i>, 245, 43-52. (March).</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำ				
ชื่อ-สกุล	นางสาวสุชีรา ผ่องใส			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ปร.ด.	วัฒนธรรมศึกษา	2560	มหาวิทยาลัยทักษิณ
	กศ.ม.	ศิลปศึกษา	2550	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
	กศ.บ.	ศิลปศึกษา	2545	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	9 - 11 มกราคม 2563	การพัฒนาศักยภาพบุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
	28 พฤษภาคม 2562	อบรมเชิงปฏิบัติการการเขียนข้อเสนอแผนบูรณาการวิจัยและนวัตกรรม	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	
	16 พฤศจิกายน 2561	อบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2562	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์ซีทีไอ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0-2665-3777 ต่อ 5652 มือถือ : 086 904 0272 อีเมล : sucheera.p@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ประวัติการทำงาน	2548 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
ผลงานทางวิชาการงานวิจัย	<p>อภิสิทธิ์ บัวลอย, ชญาภัทร์ กี่อารีย์ และ สุชีรา ผ่องใส. (2564). แนวทางการพัฒนาธุรกิจดอกไม้สดของผู้ประกอบการขนาดย่อมกลุ่มชนพื้นเมือง ในตลาดวโรรส จังหวัดเชียงใหม่. <i>วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</i>, 34(120), xx-xx. (ต.ค.-ธ.ค.)</p> <p>อนุสรณ์ ใจทน, ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล, สุชีรา ผ่องใส, กิตติ ยอดอ่อน และ อัมพวัน ยันเสน. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมไม้ไผ่ขดลวดลายล้านนาด้วยเทคนิคเคคูพาง ชุมชนบ้านร่องดอนชัย อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่. <i>วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา</i>. 13(1), 69 – 81. (ม.ค.-มี.ย.)</p> <p>สุชีรา ผ่องใส. (2562). ถอดบทเรียนภูมิปัญญานวัตกรรมดอกไม้ไทยในจิตรกรรมฝาผนังสู่การเรียนรู้นอกห้องเรียนของเยาวชนในกรุงเทพฯ. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11, (24 – 26 กรกฎาคม 2562), 1-18.</p>			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำ				
ชื่อ-สกุล	นางสาวฉันทนา ปาปัดถา			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ปร.ด.	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่อการศึกษา	2557	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
	ค.อ.ม.	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์	2549	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
	ศศ.บ.	วารสารสื่อประสม	2556	มหาวิทยาลัยรามคำแหง
	ค.บ.	คอมพิวเตอร์ศึกษา	2547	สถาบันราชภัฏธนบุรี
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	2 มิถุนายน 2564	จิตวิทยาการปรึกษาสำหรับผู้เริ่มต้น	วิทยาลัยการศึกษาดลอดชีวิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (CMU School of Lifelong Education: CMU-LE)	
	23 พฤษภาคม 2564	การสร้างเพิ่มสะสมผลงานด้วย New Google Site	สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา	
	5 พฤษภาคม 2564	ชีวิตวิถีใหม่และความฉลาดทางดิจิทัล ในรูปแบบออนไลน์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
	5 พฤษภาคม 2564	TDGA Learn D'Club : Data driven government for all หัวข้อที่ 2: การเปิดข้อมูล และการใช้ข้อมูล : Open Data and Use Cases	สถาบันพัฒนาบุคลากรภาครัฐ ด้านดิจิทัล (TDGA)	
	28 เมษายน 2564	TDGA Learn D'Club : Data driven government for all หัวข้อที่ 1 กฎหมาย กฎเกณฑ์ : Data Governance, Data Regulation, and Data Sharing Policy	สถาบันพัฒนาบุคลากรภาครัฐ ด้านดิจิทัล (TDGA)	
	20 มกราคม 2564	แนวทางในการนำเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์มาใช้สำหรับบริการภาครัฐ (AI for Government Services)	สถาบันพัฒนาบุคลากรภาครัฐ ด้านดิจิทัล	
	18 พฤศจิกายน 2563	การใช้งานโปรแกรม Adobe XD และการออกแบบ UX/UI	borntoDev (borntoDe.com)	
	30-31 พฤษภาคม 2562	IP Club ReThink IP ของ Huawei Sout east Asia IP Club Carnival 2019	Huawei	
	4 เมษายน 2562	Work-based Education	สถาบันปัญญาภิวัฒน์	

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำ (ต่อ)		
วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด
27 พฤศจิกายน 2561	หลักจริยธรรมพื้นฐานและการทบทวน พิจารณาโครงการวิจัยด้านสังคมศาสตร์ และศิลปกรรมศาสตร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สำนักงานกองทุนสนับสนุน การวิจัย (สกว.) และสำนักงาน คณะกรรมการการอุดมศึกษา
16-17 กุมภาพันธ์ 2562	Technology Enhanced Learning สู่อจารย์มืออาชีพ ณ โรงแรม เดอะรีเจนท์ ซะอ่า บีช รีสอร์ท จังหวัดเพชรบุรี	สำนักส่งเสริมวิชาการและ งานทะเบียน มทร.พระนคร
11-15 มิถุนายน 2561	สร้างนักวิจัยรุ่นใหม่ (ลูกไก่) รุ่นที่ 3	สำนักงานวิจัยแห่งชาติ ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
2-3 กรกฎาคม 2561	อุตสาหกรรมสร้างสรรค์ทางอาหาร การเขียนแผนธุรกิจ แนวโน้มทางธุรกิจ และฝึกปฏิบัติทำอาหาร	มทร.รัตนโกสินทร์
7 กันยายน 2561	พลังสื่อสร้างสรรค์สังคมไทย ครั้งที่ 2	คณะมนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา
24 มกราคม 2561	นิเทศศาสตร์และสื่อสารมวลชน จะปรับการเรียนการสอนอย่างไร ในยุค Disruption	คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
3-4 กุมภาพันธ์ 2561	Technology Enhanced Learning	สำนักส่งเสริมวิชาการและ งานทะเบียน มทร.พระนคร
16 กุมภาพันธ์ 2561	การใช้งานโปรแกรม Turn it in	สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร
19 มีนาคม 2561	หลักสูตรผู้ประเมินโครงการวิจัย	สำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ (วช.) ร่วมกับ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
21-23 มีนาคม 2561	หลักสูตรพัฒนาผู้จัดการงานวิจัย	สำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ (วช.) ร่วมกับ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์
17-19 พฤษภาคม 2560	หลักสูตรการพัฒนาหลักสูตรฐาน สมรรถนะ : การจัดการศึกษาเชิงบูรณา การกับการทำงาน	สำนักส่งเสริมวิชาการและ งานทะเบียน มทร.พระนคร
29-31 พฤษภาคม 2560	หลักสูตร Google for Education	สำนักส่งเสริมวิชาการและ งานทะเบียน มทร.พระนคร

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำ (ต่อ)	
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ 02 665 3777 ต่อ 6815 โทรสาร 02 665 3800 E-mail: papadttha.c@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีมีเดีย คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2562-ปัจจุบัน รองคณบดีฝ่ายวางแผน และอาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2560-2561 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย และอาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2557- 2559 ผู้ช่วยคณบดี หัวหน้างานประกัน และอาจารย์ประจำคณะ เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2551-2559 อาจารย์คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2554-2555 ที่ปรึกษาการเก็บข้อมูลโครงการวิจัย Thailand's Most Admired Brand 2011 และ 2012 บริษัทไทยคุณแบรนด์เอจ จำกัด พ.ศ. 2547-2551 เจ้าพนักงานบริหารงานทั่วไป ประจำฝ่ายบริหารและ งานแผน สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพณิชยการพระนคร พ.ศ. 2543-2547 ครู- คอมพิวเตอร์ โรงเรียนภาษาอนุสรณ์ ธนบุรี
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	ฉันทนา ปาปัดถา, สรญา เปรี๊ยะวประสิทธิ์ และ วิไลวรรณ ตระกูรวงษ์ (2564). การสังเคราะห์และ พัฒนาสมรรถนะดิจิทัลครูอาชีวศึกษาเพื่อรองรับนโยบายประเทศไทย 4.0. <i>วารสารวิจัยและ นวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i> , 4(1), 2-27. (ม.ค.-มิ.ย.) สิทธิชัย พิทักษ์พงศ์ และ ฉันทนา ปาปัดถา. (2563). ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อรองเท้า มือสองแบรนด์เนมทางเฟซบุ๊ก. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรมสถาบันการอาชีวศึกษา กรุงเทพมหานคร</i> , 3(2), 103-117. (ก.ค.-ธ.ค.) ฉันทนา ปาปัดถา. (2563). การพัฒนาตัวบ่งชี้สมรรถนะหลักนักสื่อสารมวลชนดิจิทัลด้วยเทคนิค เดลฟาย. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษา กรุงเทพมหานคร</i> , 3(1), 78-88. (ม.ค.-มิ.ย.) ฉันทนา ปาปัดถา. (2563). การพัฒนาตัวบ่งชี้สมรรถนะวิชาชีพนักสื่อสารมวลชนดิจิทัลด้วยเทคนิค เดลฟาย. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i> , 3(1), 89-100. (ม.ค.-มิ.ย.) อัญชญา มุ่งหมาย และ ฉันทนา ปาปัดถา. (2562). ความพึงพอใจในการปฏิบัติงานของครูในโรงเรียน สาธิตมหาวิทยาลัยรามคำแหง. <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา</i> , 7(2), 58-73. (ก.ค.-ธ.ค.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำ (ต่อ)	
	<p>อภิสิทธิ์ หลังโສ๊ะ และฉันทนา ปาปัดถา. (2562). พฤติกรรมการบริโภคอาหารแช่แข็งของบุคลากรและนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. <i>วารสารความปลอดภัยและสุขภาพ</i>, 12(1), 24-36.</p> <p>ฉันทนา ปาปัดถา ดุริยางค์ คมขำ และชาญ เดชอัครวง. (2562). ภาพลักษณ์องค์กรที่ส่งผลต่อการเลือกซื้อสินค้าจากร้านค้าปลีกสมัยใหม่. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรมสถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>, 2(2), 65-76. (ก.ค-ธ.ค.)</p> <p>ฉันทนา ปาปัดถา พงษ์กฤษฎี พลเลิศ และณัฐภณ สุเมธอธิคม. (2562). การเปิดรับสื่อโฆษณาที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเครื่องดื่มบำรุงกำลัง. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรมสถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>, 2(2), 77-88. (ก.ค-ธ.ค.)</p> <p>ฉันทนา ปาปัดถา. (2562). สังเคราะห์องค์ประกอบการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาบัณฑิตสื่อสารมวลชนในยุคดิจิทัล. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</i>, 4(1), 52-68. (ม.ค-มิย.)</p> <p>ฉันทนา ปาปัดถา. และอรปริยา หนองใหญ่ (2562) โมชันอินโฟกราฟิกระบบการรับสมัครนักศึกษา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>, 3(2), 128-136). (ก.ค-ธ.ค.)</p> <p>ฉันทนา ปาปัดถา. (2561). การสังเคราะห์คุณลักษณะของนักสื่อสารมวลชนดิจิทัลตามกรอบสมรรถนะ. <i>วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</i>, 26(52), (143-165). (ก.ย.-ธ.ค.)</p> <p>ฉันทนา ปาปัดถา และคณะ. (2561). ผลกระทบที่เกิดจากการรับชมเนื้อหาพฤติกรรมความรุนแรงผ่านวิดีโอเกมของนักศึกษา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร</i>, 1(2), 109-118. (ก.ค-ธ.ค.)</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำ				
ชื่อ-สกุล	นางสาวกิงกามญจน์ พิจักขณา			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	สศ.ด.	สหวิทยาการการวิจัยเพื่อการ ออกแบบ	2558	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
	ค.อ.ม.	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	2548	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
	ค.อ.บ.	ศิลปอุตสาหกรรม	2540	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
การฝึกอบรม	วัน/เดือน/ปี	หลักสูตรอบรม	หน่วยงานที่จัด	
	26 กรกฎาคม 2562	การยกระดับคุณภาพข้อเสนอทุน KM	สำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ	
สังกัดหน่วยงาน	คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ 02 665 3777 ต่อ 5142 โทรสาร 02 665 3800 E-mail: kingkarn.p@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2545-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ			
ผลงานทางวิชาการ บทความวิจัย	Pijukkana, K., Laowattanaphong, S., and Pijukkana, P. (2018). Developing Environmentally Friendly Products from Rice Stumps for Community Economy. <i>Asian Social Science</i> , 14(12), 18-28. (January)			

ภาคผนวก ซ

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

กรรมการที่ปรึกษา

- | | |
|---|------------------|
| 1. อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
อาจารย์ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล | ประธานกรรมการ |
| 2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคณาจารย์
รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐโชติ รักรไทยเจริญชีพ | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผู้อำนวยการกองวิชาการและพัฒนาคณาจารย์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิษฎา ทองรักษา | กรรมการ |
| 4. คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล | กรรมการ |

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

- | | |
|--|---------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ อนันต์วราพงษ์
อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ | ประธานกรรมการ |
| 2. ดร.วิชัย เจริญธรรมานนท์
ที่ปรึกษาด้านพัฒนาองค์กรและธุรกิจ บริษัท วิชนันท์ จำกัด | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิสุทธิ หนักแน่น
อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนพล มงคลรัตนาสีทธิ์
อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร | กรรมการ |

กรรมการดำเนินงาน

1. ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย	ที่ปรึกษาหลักสูตร
2. นางสาวนীর ดาวเจริญพร	ประธานกรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อารีโย	รองประธานกรรมการ
4. นางสาวรติமாகานต์ ห้วยหงษ์ทอง	กรรมการ
5. รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม	กรรมการ
7. รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์	กรรมการ
8. รองศาสตราจารย์สุณีย์ สหัสโพธิ์	กรรมการ
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนพรรณ บุญยรัตกลิน	กรรมการ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วไลภรณ์ สุทธา	กรรมการ
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์	กรรมการ
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อังชา หัตยานานนท์	กรรมการ
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน ชมโฉม	กรรมการ
14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพนมงคล	กรรมการ
15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดวงกมล ตั้งสถิตพร	กรรมการ
16. นายศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ	กรรมการ
17. ดร.สุชีรา ผ่องใส	กรรมการ
18. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กฤตพร ชูแสง	กรรมการ
19. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์	กรรมการ
20. นางสาวทิพวรรณ คุณมินทร์	กรรมการ
21. นางสาวดุสิตา อิศรภักดี	กรรมการ
22. นายณัฐชัย ลาภบรรลือศักดิ์	กรรมการ
23. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร	กรรมการและเลขานุการ