



(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	3
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณา ในการวางแผนหลักสูตร	3
12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับ พันธกิจของมหาวิทยาลัย	4
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของ มหาวิทยาลัย	5
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	6
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	6
2. แผนพัฒนาปรับปรุง	7
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	8
1. ระบบการจัดการศึกษา	8
2. การดำเนินการหลักสูตร	8
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	11
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการ ฝึกงาน)	36
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	37
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	38
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	38
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	39
3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จาก หลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	42

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 5	
หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	49
1. ภาวะเทียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)	49
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	49
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	50
หมวดที่ 6	
การพัฒนาคณาจารย์	51
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	51
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	51
หมวดที่ 7	
การประกันคุณภาพหลักสูตร	52
1. การกำกับมาตรฐาน	52
2. บัณฑิต	52
3. นักศึกษา	53
4. อาจารย์	54
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	55
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	58
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	61
หมวดที่ 8	
การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	62
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	62
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	62
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	62
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง	62
ภาคผนวก	62
ภาคผนวก ก	
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและ ปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561	64
ภาคผนวก ข	
หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	95
ภาคผนวก ค	
คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ที่ 885/2563 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการ ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์	107

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ง รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	109
ภาคผนวก จ รายงานการวิพากษ์หลักสูตร	121
ภาคผนวก ฉ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตร	134
ภาคผนวก ช รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการ ของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติและความ ต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตร คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี	149
ภาคผนวก ซ ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับ หลักสูตรที่ปรับปรุง	155
ภาคผนวก ฌ แผนบริหารความเสี่ยง หลักสูตรคหกรรมศาสตร์	197
ภาคผนวก ญ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการการจัด การศึกษา หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ระหว่างมหาวิทยาลัยราช ภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี กับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)	209
ภาคผนวก ฎ มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557	215
ภาคผนวก ฏ ตารางแสดงความสอดคล้องระหว่างรายวิชาในหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 กับ มาตรฐานคุณวุฒิระดับ ปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557	234

(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25471531101234
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อย่อ : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Home Economics)
ชื่อย่อ : B.Sc. (Home Economics)

3. วิชาเอก ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ประเภทหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 10/ 2563 เมื่อวันที่ 15 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2563

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

การเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2566

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 หัวหน้าฝ่ายครัว หรือพนักงานฝ่ายอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร

8.2 นักวางแผนอาหาร

8.3 นักพัฒนาตำรับและรายการอาหาร

8.4 ผู้จัดการหรือผู้ช่วยผู้จัดการธุรกิจอาหาร

8.5 นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

8.6 เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิตอาหารและควบคุมคุณภาพอาหารในองค์กรที่เกี่ยวข้อง

8.7 เจ้าของธุรกิจส่วนตัวทางด้านอาหาร งานดอกไม้ งานศิลปะประดิษฐ์

9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1	นางสาวสินีนาด สุขทนาร์ักษ์	อาจารย์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2561
			วท.ม.(วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2556
			วท.บ.(เทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร และการจัดการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนคร เหนือ	2553
2	นางสาวมนัญญา คำวชิระพิทักษ์	รองศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
			วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2542
			วท.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2538
3	นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย	อาจารย์	คศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
			วท.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
4	นางสาวจूरีมาศ ดีอำมาตย์	อาจารย์	คศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2550
			คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	2545
5	นางเบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
			คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	2544

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ปัจจุบันรัฐบาลต้องการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศในด้านกลุ่มอาหาร เกษตรและ เทคโนโลยีชีวภาพ ซึ่งธุรกิจด้านการประกอบอาหารและการบริการจัดว่าเป็นยุทธศาสตร์ในกลุ่มอาหารที่รัฐบาลต้องการพัฒนาให้ก้าวสู่ยุค 4.0 จากยุทธศาสตร์ในการพัฒนาประเทศข้างต้น จึงได้นำมาพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้สามารถผลิตบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในด้านคหกรรมศาสตร์ โดยมุ่งเน้นการประกอบอาหารและการบริการ มาใช้พัฒนา

สร้างสรรค์ เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ยกระดับมาตรฐานและเพิ่มขีดความสามารถแข่งขันให้ประเทศในกลุ่มธุรกิจการประกอบอาหารและการบริการ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

เนื่องจากสถานการณ์การพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจและสังคมมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านวัฒนธรรม ดังนั้นการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรจึงมุ่งคำนึงถึงการเปลี่ยนทางสังคมและวัฒนธรรม โดยยังคงอนุรักษ์ในเรื่องการทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรมที่ยังคงเป็นรากฐานของความเป็นไทยเอาไว้ ไม่ให้สูญหาย

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการปรับปรุงหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การปรับปรุงหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์เป็นหลักสูตรที่มุ่งพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคลในครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ สำหรับการพัฒนหลักสูตรออกมาเพื่อให้สอดคล้องกับปรัชญาของหลักสูตร “คหกรรมศาสตร์สร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารและการบริการ พัฒนาคุณภาพชีวิต และอนุรักษ์ภูมิปัญญา” เน้นการจัดการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมให้บัณฑิตมีทักษะปฏิบัติการด้านการประกอบอาหารและการบริการตามมาตรฐานสากล และใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แก้ไขปัญหา และสร้างสรรค์นวัตกรรมด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ซึ่งช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตและสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน และเป็นการยกระดับมาตรฐาน และเพิ่มขีดความสามารถแข่งขันในกลุ่มธุรกิจการประกอบอาหารและการบริการให้แก่ประเทศ รวมทั้งยังสืบสานและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมของชาติจากรุ่นสู่รุ่น คงความเป็นไทยในบริบทใหม่สืบต่อไป ตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ผลกระทบจากสถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมที่มีต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัยในการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมเพื่อชุมชนและท้องถิ่น ทำให้หลักสูตรต้องมีการพัฒนาเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นการประกอบอาหารและการบริการ โดยใช้ความคิดสร้างสรรค์ทำให้เกิดนวัตกรรม เพื่อพัฒนาท้องถิ่น ควบคู่กับการทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรม เพื่อช่วยสืบสานศิลปวัฒนธรรมของชาติไม่ให้สูญหายคงความเป็นไทยสืบไป ซึ่งสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดวิชาเฉพาะ

หมวดวิชาเลือกเสรี

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้ นักศึกษาสาขาวิชาอื่นภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี สามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้

13.3 การบริหารจัดการ

13.3.1 มอบหมายคณะกรรมการประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ควบคุมการดำเนินการเกี่ยวกับกระบวนการจัดการเรียนการสอน

13.3.2 แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นในคณะที่เกี่ยวข้องด้านเนื้อหาสาระการจัดตารางเรียนและสอบ

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

คหกรรมศาสตร์สร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารและการบริการ พัฒนาคุณภาพชีวิต และอนุรักษ์ภูมิปัญญา

1.2 ความสำคัญ

ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้และทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการ มีทักษะในการศึกษาหาความรู้และสามารถบูรณาการความรู้ได้ สามารถคิดวิเคราะห์ได้ และบัณฑิตที่ผลิตได้มีจุดเด่น คือ สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารบนรากฐานความเป็นไทย มีเหตุผลในการทำงานและแก้ไขปัญหา ตลอดจนการมีคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อสังคม ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่นักศึกษาต้องนำมาใช้ประกอบอาชีพ และเข้าไปมีบทบาทช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตด้านต่างๆ ในระดับบุคคล สังคม และประเทศชาติ

1.3 วัตถุประสงค์

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ ทักษะด้านการประกอบอาหารและบริการ สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์ และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการสื่อสาร ทักษะการวางแผนและบริหารจัดการงาน และ การใช้เทคโนโลยีในการปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์

1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และสำนึกในความรับผิดชอบต่อ

2. แผนปรับปรุง

แผนการปรับปรุง/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
พัฒนาหลักสูตรให้มีมาตรฐานตามที่ สกอ. กำหนด และสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย	ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	รายงานผลการประเมินหลักสูตร (มคอ.2 ฉบับปรับปรุง)
พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการ ให้มีประสบการณ์จากการนำความรู้และสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจ	1. สนับสนุนให้บุคลากรทำงานบริการวิชาการให้แก่ท้องถิ่นและสังคม 2. สนับสนุนให้บุคลากรมีการค้นคว้าวิจัย สร้างนวัตกรรมและเข้าร่วมเสนอผลงานในการประชุมทางวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติ	1. ร้อยละของงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร 2. ร้อยละของการเข้าร่วมประชุมสัมมนาและการเสนอผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร
ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์	1. ติดตามความเปลี่ยนแปลงในงานคหกรรมศาสตร์ 2. ติดตามปัญหาทางด้านงานด้านงานคหกรรมศาสตร์ 3. ติดตามความเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	1. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต 2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตโดยเฉลี่ยในระดับดี

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ แต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ กรณีที่มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2562 (ภาคผนวก ก)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน มิถุนายน - กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน พฤศจิกายน - กุมภาพันธ์

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

2.2.2 ผ่านการคัดเลือกตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2562 (ภาคผนวก ก)

2.2.3 ให้เป็นไปตามมติของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

การปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและเทียบเท่าเป็นระดับอุดมศึกษาที่เน้นกระบวนการเรียนรู้ด้วยตนเองตามสถานการณ์ปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไป

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

จัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ทั้งในระดับมหาวิทยาลัย คณะ และสาขาวิชา จัดระบบการให้คำปรึกษาแนะแนวโดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาและฝ่ายกิจการนักศึกษาดูแลประสานงานกับคณาจารย์ผู้สอนและผู้ปกครองในกรณีที่มีปัญหา และมีช่องทางการติดต่อที่หลากหลาย

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
ชั้นปีที่ 1	60	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 2	-	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 3	-	-	60	60	60
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	60	60
รวม	60	120	180	240	240
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	60	60

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
1. ค่าลงทะเบียน	1,440,000	2,880,000	4,320,000	5,760,000	5,760,000
2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล					
2.1 งบบุคลากร	2,197,800	2,306,850	2,422,193	2,543,303	2,543,303
2.2 งบดำเนินการ	60,000	120,000	180,000	240,000	240,000
2.3 งบลงทุน					
2.3.1 ค่าที่ดินและ สิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.3.2 ค่าครุภัณฑ์	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
รวมรายรับ	4,207,800	5,816,850	7,432,193	9,053,303	9,053,303

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
1. งบบุคลากร	2,197,800	2,306,850	2,422,193	2,543,303	2,543,303
2. งบดำเนินการ					
2.1 ค่าตอบแทน	40,000	40,000	40,000	40,000	40,000
2.2 ค่าใช้สอย	200,000	400,000	600,000	800,000	800,000
2.3 ค่าวัสดุ	60,000	120,000	180,000	240,000	240,000
2.4 ค่าสาธารณูปโภค	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000
3. งบลงทุน					
2.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.2 ค่าครุภัณฑ์	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
4. เงินอุดหนุน					
4.1 การทำวิจัย	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
4.2 การบริการวิชาการ	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000
รวมรายจ่าย	3,204,800	3,573,850	3,949,193	4,330,303	4,330,303

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 23,081 บาท/คน/ปี

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2562 (ภาคผนวก ก)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

การเทียบโอน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2562 (ภาคผนวก ก)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1	จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	137	หน่วยกิต
3.1.2	โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้		
1)	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
		101	หน่วยกิต
2)	หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า		
2.1)	กลุ่มวิชาแกน	18	หน่วยกิต
2.2)	วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	19	หน่วยกิต
2.3)	วิชาเฉพาะ	57	หน่วยกิต
2.3.1)	วิชาเฉพาะบังคับ	27	หน่วยกิต
2.3.2)	วิชาเฉพาะเลือก	30	หน่วยกิต
2.4)	วิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
3)	หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
3.1.3	รายวิชาในหมวดต่างๆ		
1)	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ข)	30	หน่วยกิต
2)	หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	101	หน่วยกิต
2.1)	กลุ่มวิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
SBT110	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Biological Science		3(3-0-6)
SBT111	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ Biological Science Laboratory		1(0-3-2)
SCH111	เคมีทางอาหาร Food Chemistry		3(3-0-6)
SCH112	ปฏิบัติการเคมีทางอาหาร Food Chemistry Laboratory		1(0-3-2)
SMS117	สถิติพื้นฐาน Basic Statistics		3(3-0-6)
SMS306	โปรแกรมประยุกต์ด้านสถิติและวิจัย Programming Application for Statistics and Research		3(3-0-6)

SPY117	ฟิสิกส์สังเขป Abridged Physics	3(3-0-6)
SPY118	ปฏิบัติการฟิสิกส์สังเขป Laboratory in Abridged Physics	1(0-3-2)

	2.2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า	19	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
MEC101	หลักเศรษฐศาสตร์ Principle of Economics		3(3-0-6)
SHE101	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ Home Economics Knowledge		3(3-0-6)
SHE108	บริโภคศึกษา Education for Consumers		2(2-0-4)
SHE301	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics		2(1-2-3)
SHE310	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม Small and Medium Enterprises Management		3(2-2-5)
SHE405	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics		3(2-2-5)
SIT103	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานอาชีพ คหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology for Home Economics Profession		3(2-2-5)

	2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	57	หน่วยกิต
	2.3.1 วิชาเฉพาะบังคับ จำนวนไม่น้อยกว่า	27	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
SHE103	หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย Principles of Thai Cuisine and Thai Desserts		3(2-2-5)
SHE104	การจัดดอกไม้สดและใบตอง Floral and Banana Leaf Arrangements		3(2-2-5)
SHE106	อาหารและโภชนาการ Food and Nutritions		3(2-2-5)
SHE110	ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ Creative Arts and Crafts of Home Economics		3(2-2-5)

SHE111	การจัดการทรัพยากรเพื่อพัฒนาครอบครัวและชุมชน Resource Management for Family and Community Development	3(2-2-5)
SHE205	การแกะสลักผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Carving	3(2-2-5)
SHE206	สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยและควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation, Safety and Quality Control	3(2-2-5)
SHE415	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textile and Clothing	3(2-2-5)
SHE416	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ Family Development and Reproduction Hygiene	3(2-2-5)

2.3.2 วิชาเฉพาะเลือก ให้เลือกเรียนจากรายวิชา

รหัส	ชื่อวิชา	30	หน่วยกิต น(ท-ป-ศ)
AFS335	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology		3(2-3-5)
AFS416	วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additives		3(2-3-5)
SHE107	อาหารไทย Thai Cuisine		3(2-2-5)
SHE201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Culinary Science		3(2-2-5)
SHE208	การผสมเครื่องดื่ม Mixology		3(2-2-5)
SHE209	ศิลปะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม Service Art in Food and Beverage		3(2-2-5)
SHE302	การถนอมอาหาร Food Preservation		3(2-2-5)
SHE309	การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์ Experimental Research in Home Economics		3(2-2-5)
SHE311	เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก Bakery and Cake Decoration		3(2-2-5)
SHE312	อาหารฮาลาล Halal Cuisine		3(2-2-5)

SHE313	อาหารเพื่อสุขภาพ Health Cuisine	3(2-2-5)
SHE317	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร Art Design and Food Decoration	3(2-2-5)
SHE318	นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Innovation for Food Product Development	3(2-2-5)
SHE319	อาหารเพื่อการประกอบธุรกิจ Foods for Business	3(2-2-5)
SHE320	ไอศกรีม Ice Cream	3(2-2-5)
SHE321	อาหารสตรีทฟู้ด Street Foods	3(2-2-5)
SHE322	อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Food and Nutritions for Elderly People	3(2-2-5)
SHE324	อาหารประจำถิ่น Local Cuisine	3(2-2-5)
SHE325	อาหารผสมผสานวัฒนธรรม Fusion Cuisine	3(2-2-5)
SHE407	ขนมไทยและอาหารว่างไทย Thai Desserts and Thai Snacks	3(2-2-5)
SHE408	การพัฒนาที่อยู่อาศัย Home Improvement	3(2-2-5)
SHE410	การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร Food Analysis and Quality Measurement	3(2-2-5)
SHE411	การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Application of Arts to Flower Arrangements	3(2-2-5)
SHE413	อาหารนานาชาติ International Cuisine	3(2-2-5)
SHE417	การบริหารงานแม่บ้าน Housekeeping Management	3(2-2-5)

2.4) วิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต

2.4.1) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE402	เตรียมสหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์	1(45)

Preparation for Cooperative Education in Home Economics

SHE404	สหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์	6(640)
--------	------------------------	--------

Cooperative Education in Home Economics

2.4.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	2(90)

Preparation for Professional Experience in Home Economics

SHE403	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	5(540)
--------	-------------------------------------	--------

Field Experience in Home Economics

2.4.3) กลุ่มสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
UBI101	การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่	7(640)

Building and Expanding Start-ups' Performance

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

*** ข้อกำหนดเฉพาะ ในกรณีที่ศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาไม่น้อยกว่า 3 ปี และจำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ โดยต้องศึกษารายวิชาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบไปด้วยหมวดวิชาต่างๆ ดังนี้

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า | 30 หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า | 45 หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า | 3 หน่วยกิต *** |

ชื่ออนุปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : อนุปริญญาวิทยาศาสตร (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อย่อ : อ.วท.(คหกรรมศาสตร์)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Associate of Science Program
in Home Economics

ชื่อย่อ : A.S. (Home Economics)

หมายเหตุ

ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

รหัสรายวิชาประกอบด้วยอักษรภาษาอังกฤษ 3 ตัว ตัวเลข 3 ตัว

อักษรภาษาอังกฤษตัวแรกบ่งบอกถึงคณะ

อักษรภาษาอังกฤษตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงสาขาวิชา

ตัวเลขตัวแรกบ่งบอกถึงระดับความยากง่าย

ตัวเลขตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

ความหมายของหมวดวิชาและหมู่วิชาในหลักสูตร

AFS	หมู่วิชาวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร
SBT	หมู่วิชาชีววิทยา
SCH	หมู่วิชาเคมี
SMS	หมู่วิชาคณิตศาสตร์และคณิตศาสตร์ประยุกต์
SPY	หมู่วิชาฟิสิกส์
STI	หมู่วิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ
MEC	หมู่วิชาเศรษฐศาสตร์และเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ
SHE	หมู่วิชาคหกรรมศาสตร์
VEG	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
UBI	หมวดการพัฒนาผู้ประกอบการ

3.1.4 การจัดแผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	7(X-X-X)
	VLE101	การเตรียมความพร้อมทักษะภาษาอังกฤษ ระดับอุดมศึกษา	0(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาแกน)	SCH111	เคมีทางอาหาร	3(3-0-6)
	SCH112	ปฏิบัติการเคมีทางอาหาร	1(0-3-2)
หมวดวิชาเฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพ)	SHE101	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะบังคับ)	SHE110	ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	SHE103	หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			20

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	7(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาแกน)	SBT110	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(3-0-6)
	SBT111	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	1(0-3-2)
หมวดวิชาเฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพ)	SHE108	บริโภคนศาสตร์	2(2-0-4)
	SIT103	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับงานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะบังคับ)	SHE106	อาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			19

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาแกน)	SPY117	ฟิสิกส์สังเขป	3(3-0-6)
	SPY118	ปฏิบัติการฟิสิกส์สังเขป	1(0-3-2)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะบังคับ)	SHE206	สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยและ ควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือกเสรี)	xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะเลือก)	SHE107	อาหารไทย	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			19

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาแกน)	SMS117	สถิติพื้นฐาน	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพ)	MEC101	หลักเศรษฐศาสตร์	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะบังคับ)	SHE205	การแกะสลักผักและผลไม้	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะเลือก)	SHE201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			18

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	4(X-X-X)
	VLE205	ภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมพร้อมเข้าสู่งานอาชีพ	0(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพ)	SHE301	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาแกน)	SMS306	โปรแกรมประยุกต์ด้านสถิติและวิจัย	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะบังคับ)	SHE416	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะเลือก)	SHE302	การถนอมอาหาร	3(2-2-5)
	SHE311	เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะบังคับ)	SHE209	ศิลปะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพ)	SHE310	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะบังคับ)	SHE415	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะเลือก)	SHE407	ขนมไทยและอาหารว่างไทย	3(2-2-5)
	SHE309	การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	SHE318	นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
	SHE319	อาหารเพื่อการประกอบธุรกิจ	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			18

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพ)	SHE405	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะบังคับ)	SHE111	การจัดการทรัพยากรเพื่อพัฒนาครอบครัว และชุมชน	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะเลือก)	SHE325	อาหารผสวนวัฒนธรรม	3(2-2-5)
	SHE413	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือกเสรี)	xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SHE402	เตรียมสหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์	1(45)
	SHE401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์	2(90)
รวมหน่วยกิต			16 หรือ 17

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SHE404	สหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์	6(640)
	SHE403	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	5(540)
	UBI101	การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ ใหม่	7(640)
รวมหน่วยกิต			5-7

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS335	<p>เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology</p> <p>ความสำคัญและหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์ วัสดุ รูปแบบ เครื่องจักรและเทคโนโลยีที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์อาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหาร การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุแนวใหม่ การปนเปื้อนจากบรรจุภัณฑ์สู่อาหาร บรรจุภัณฑ์กับสิ่งแวดล้อม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อการสื่อสารสิ่งที่เรียนรู้ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารของชุมชน</p>	3(2-3-5)
AFS416	<p>วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additives</p> <p>ความหมายและกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ ผลของสารเจือปนที่มีต่ออาหาร ด้านเคมี กายภาพ และชีววิทยา และการเก็บรักษาอาหาร ข้อกำหนดหรือมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p>	3(2-3-5)
MEC101	<p>หลักเศรษฐศาสตร์ Principle of Economics</p> <p>ศึกษาถึงมูลค่า ราคา การจัดสรรทรัพยากร พฤติกรรมผู้บริโภค อุปสงค์ อุปทาน ปัจจัยการผลิต การแข่งขัน การค้าระหว่างประเทศ รายได้ประชาชาติ บทบาทของรัฐบาล ความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจระหว่างประเทศ</p>	3(3-0-6)
SBT110	<p>วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Biological Science</p> <p>หลักชีววิทยาพื้นฐาน สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบต่างๆของสิ่งมีชีวิต ความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยา สันฐานวิทยา โครงสร้าง การจัดจำแนก การเพาะเลี้ยง ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโต เมแทบอลิซึม วิธีการควบคุมจุลินทรีย์ ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ในอาหาร สิ่งแวดล้อม</p>	3(3-0-6)
SBT111	<p>ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ Biological Science Laboratory</p> <p>ปฏิบัติการเรื่องคุณสมบัติของสารเคมีในสิ่งมีชีวิต การใช้กล้องจุลทรรศน์ เซลล์ เนื้อเยื่อ การทำงานของระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต การย้อมสีแบคทีเรีย เทคนิคการทำปลอดเชื้อ การเตรียมอาหารสำหรับเลี้ยงจุลินทรีย์ การตรวจเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารชนิดต่าง ๆ การตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์ม</p>	1(0-3-2)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SCH111	เคมีทางอาหาร Food Chemistry ศึกษาเกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมีของอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามินเกลือแร่ และน้ำ รวมทั้งรงควัตถุในอาหาร คุณสมบัติทางเคมีและสมบัติเชิงหน้าที่ขององค์ประกอบ การเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบเมื่อผ่านกระบวนการแปรรูป	3(3-0-6)
SCH112	ปฏิบัติการเคมีทางอาหาร Food Chemistry Laboratory ศึกษาและวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามินเกลือแร่ และน้ำ รวมทั้งรงควัตถุในอาหาร ทั้งในเชิงคุณภาพและปริมาณ ศึกษาผลของกระบวนการแปรรูปต่อการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีของอาหาร	1(0-3-2)
SHE101	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ Home Economics Knowledge ความสำคัญของคหกรรมศาสตร์ ประโยชน์ของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายของวิชาคหกรรมศาสตร์ การศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ งานอาชีพคหกรรมศาสตร์ จรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ บทบาทของคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตและอาชีพ การพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์โดยยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง	3(3-0-6)
SHE103	หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย Principles of Thai Cuisine and Thai Desserts เครื่องมือเครื่องใช้ มาตรการชั่ง การตวงอาหาร หลักการและเทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหารไทยและขนมไทย คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง วัตถุดิบในการประกอบอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผักและผลไม้ ธัญชาติและแป้ง ไขมันและน้ำมัน เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส การเลือกซื้อและการเก็บรักษา การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
SHE104	การจัดดอกไม้สดและใบตอง Floral and Banana Leaf Arrangements ความเป็นมา คุณค่าของการจัดดอกไม้สดลักษณะและประเภทของดอกไม้และใบไม้ที่ใช้ การเลือก การเตรียม การดูแลรักษาดอกไม้ใบไม้ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้การประดิษฐ์และการจัดดอกไม้สดและใบตอง เพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน งานประเพณีนิยมและภูมิปัญญา การฝึกปฏิบัติ และสร้างสรรค์ผลงาน	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE106	อาหารและโภชนาการ Food and Nutritions ความสำคัญของวิชาโภชนาการต่อสุขภาพอนามัย อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัดอาหารสมส่วน หน้าที่และประโยชน์ของสารอาหารแต่ละประเภท การย่อย การดูดซึม และการขับถ่าย ความต้องการของสารอาหารแต่ละชนิด ปัญหาโภชนาการและแนวทางการบริโภคอาหาร การจัดอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มอายุ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
SHE107	อาหารไทย Thai Cuisine ศึกษาความสำคัญและประวัติความเป็นมา เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียมวัตถุดิบท้องถิ่น การประกอบอาหารแบบดั้งเดิมและอาหารไทยร่วมสมัย การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์งานอาหารแนวใหม่	3(2-2-5)
SHE108	บริโภคศึกษา Education for Consumers ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคล ต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ความต้องการที่จำเป็นและไม่จำเป็น การเลือกซื้อเครื่องบริโภคและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของการโฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคในการนิยมใช้ของไทย	2(2-0-4)
SHE110	ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ Creative Arts and Crafts of Home Economics ความสำคัญของศิลปะ องค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น การออกแบบของงานศิลปะเพื่อเป็นพื้นฐานและสามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ โดยการจัดและตกแต่งบ้าน การจัดดอกไม้ การจัดอาหาร การเลือกเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย และการประยุกต์ใช้ศิลปวัฒนธรรมไทย เพื่อการสร้างสรรค์ผลงานและบริการด้านคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงาน	3(2-2-5)
SHE111	การจัดการทรัพยากรเพื่อพัฒนาครอบครัวและชุมชน Resource Management for Family and Community Development ความสำคัญ และประเภทของทรัพยากรครอบครัวและชุมชน กระบวนการของทรัพยากรครอบครัวและท้องถิ่น การใช้หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร กระบวนการปรับปรุง การแก้ปัญหา การจัดความสัมพันธ์ระหว่างครอบครัว ท้องถิ่น ให้เกิดประสิทธิภาพทั้งในด้านการจัดการเงิน เวลา เครื่องมือเครื่องใช้ แรงงาน การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Culinary Science คุณลักษณะและคุณสมบัติพื้นฐานสำคัญขององค์ประกอบในอาหาร และการเปลี่ยนแปลงสำคัญระหว่างการเตรียมและปรุงประกอบ ปฏิบัติเคมีที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาหาร การประยุกต์ใช้หลักวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร เทคนิคใหม่ในการประกอบอาหาร และแนวโน้มในปัจจุบัน การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
SHE205	การแกะสลักผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Carving ความสำคัญ ความเป็นมาและประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาใช้ออกแบบฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก คว้านผัก ผลไม้ เพื่อการรับประทานในชีวิตประจำวันและประเพณีนิยม การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงาน	3(2-2-5)
SHE206	สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัย และควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation, Safety and Quality Control สุขาภิบาลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำไม่ปลอดภัย สุขวิทยาส่วนบุคคล อุปกรณ์และสถานที่ในการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานอาหาร การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
SHE208	การผสมเครื่องดื่ม Mixology ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น	3(2-2-5)
SHE209	ศิลปะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม Service Art in Food and Beverage โครงสร้างและลักษณะของงานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยงทั้งไทยและสากล เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มการวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง กำหนดรายการและราคาอาหาร ศิลปะการให้บริการ และเทคนิคการให้บริการและการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE301	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics หลักการจัดสัมมนา การสืบค้นข้อมูลแบบต่างๆ การเรียบเรียง วิเคราะห์ข้อมูล และการเขียนเอกสารทางวิชาการทั้งในรูปแบบรายงาน เอกสารประกอบการสัมมนา การนำเสนอในรูปแบบสัมมนาและเทคนิคการอภิปราย การแลกเปลี่ยนความรู้ในหัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)
SHE302	การถนอมอาหาร Food Preservation ความมุ่งหมายของการถนอมอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่างๆ การเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่น	3(2-2-5)
SHE309	การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์ Experimental Research in Home Economics การใช้หลักการทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ผลทางสถิติ การฝึกปฏิบัติเพื่อสร้างสรรค์ผลงาน	3(2-2-5)
SHE310	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม Small and Medium Enterprises Management ศึกษาประเด็นปัญหาเกี่ยวข้องข้องในการดำเนินงานธุรกิจขนาดย่อม ในด้านการจัดองค์การ การปฏิบัติงาน การเริ่มต้นประกอบธุรกิจขนาดย่อม การลงทุน เงินทุน การควบคุม การบริหาร การติดต่อประสานงานในวงการธุรกิจ และความสัมพันธ์ด้านกฎหมายกับหน่วยงานรัฐบาล การประเมินผลการดำเนินการธุรกิจขนาดย่อม และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
SHE311	เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก Bakery and Cake Decoration ประเภทของเบเกอรี่ วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคและกรรมวิธีการผลิต เค้ก คุกกี้ พาย เพสตรี และขนมปัง เบเกอรี่แบบไม่ใช้เตาอบ และการตกแต่งหน้าเค้ก การฝึกปฏิบัติ และสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE312	อาหารฮาลาล Halal Cuisine ความหมายของอาหารฮาลาลและฮะรอม มาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทย และมาตรฐานสากล ความแตกต่างของข้อกำหนดในประเทศมุสลิม รูปแบบอาหารฮาลาลในแต่ละท้องถิ่นของไทย การผลิตอาหารฮาลาลแต่ละประเภทตามหลักการของศาสนาอิสลาม รูปแบบการรับประทาน วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การประกอบอาหาร ฉลากและเครื่องหมายบนบรรจุภัณฑ์ ข้อกำหนดและการขออนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล และฝึกปฏิบัติการอาหารฮาลาล	3(2-2-5)
SHE313	อาหารเพื่อสุขภาพ Health Cuisine หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพดี ประเภทอาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารเจ อาหารวีแกน อาหารมังสวิรัต อาหารแมคโครไบโอติก อาหารตามกรุ๊ปเลือด อาหารตามธาตุเจ้าเรือน การดัดแปลงอาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค การใช้ตารางแลกเปลี่ยน อาหารเสริม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร แนวทางการออกแบบและพัฒนารายการอาหารเพื่อสุขภาพ การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	3(2-2-5)
SHE317	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร Art Design and Food Decoration การออกแบบและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงามและโดดเด่นสำหรับการบริการและการแต่งงาน การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	3(2-2-5)
SHE318	นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Innovation for Food Product Development การแปรรูปวัตถุดิบประเภทต่างๆ ธัญชาติ พืชหัวและตระกูลถั่ว เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและความก้าวหน้าของนวัตกรรมอาหาร การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE319	อาหารเพื่อการประกอบธุรกิจ Foods for Business ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหารและบริการ แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึงการเลือกซื้อและสำรองวัตถุดิบ เครื่องปรุง จรรยาบรรณผู้ประกอบการในแง่ผู้ผลิตและผู้บริการอาหาร หลักการประกอบอาหารจำนวนมากและการสร้างตำรับมาตรฐาน การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมากและสร้างสรรค์ผลงาน	3(2-2-5)
SHE320	ผลิตไอศกรีม Ice Cream ประเภทและคุณลักษณะของไอศกรีม วัตถุดิบ คุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของไอศกรีม หลักการผลิตไอศกรีมชนิดต่างๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดเสิร์ฟ การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	3(2-2-5)
SHE321	อาหารสตรีทฟู้ด Street Foods ความหมาย ลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ดหรืออาหารริมทาง การจัดรายการอาหารริมทาง หลักการเลือกวัตถุดิบอาหาร เครื่องปรุงต่างๆ เทคนิคการเตรียมและการประกอบอาหารให้สะดวกและรวดเร็ว การเก็บรักษา สถานที่การผลิตและจัดจำหน่าย ตลอดจนเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการเสิร์ฟและจัดจำหน่ายที่เหมาะสมกับเวลาและโอกาส สถานที่ เศรษฐกิจของผู้บริโภค แนวทางการปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดีของครัวอาหารริมทาง และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
SHE322	อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Food and Nutritions for Elderly People ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพผู้สูงอายุ สารอาหารที่จำเป็นสำหรับผู้สูงอายุ กระบวนการเปลี่ยนแปลงสรีระวิทยาของอาหารและเมตาบอลิซึมในผู้สูงอายุ สาเหตุและภาวะทุพโภชนาการในผู้สูงอายุ การจัดอาหารและวิธีการปรุงอาหารที่เหมาะสมกับสุขภาพผู้สูงอายุ	3(2-2-5)
SHE324	อาหารประจำถิ่น Local Cuisine ลักษณะอาหารประจำถิ่นภาคต่างๆ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมแต่ละภูมิภาค การจัดเสิร์ฟ การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์จานอาหารแนวใหม่	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE325	<p>อาหารผสมวัฒนธรรม Fusion Cuisine</p> <p>แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และการปรุงอาหาร อาหารต่างพื้นบ้าน และรากฐานทางวัฒนธรรมมาบูรณาการให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีความสมดุลทางรสชาติ นำอาหารผสมผสานมาใช้ในเชิงพาณิชย์ การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงาน</p>	3(2-2-5)
SHE401	<p>การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Preparation for Professional Experience in Home Economics</p> <p>กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อม ก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้านการรับรู้ ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยปฏิบัติการในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์</p>	2(90)
SHE402	<p>เตรียมสหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์ Preparation for Cooperative Education in Home Economics</p> <p>จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เกี่ยวกับลักษณะของงาน และโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ ศึกษาดูงานในหน่วยงานที่จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p>	1(45)
SHE403	<p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Field Experience in Home Economics</p> <p>ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศ และปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ</p>	5(540)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE404	สหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์ Cooperative Education in Home Economics นักศึกษาต้องปฏิบัติงานเชิงวิชาการ หรือวิชาชีพเต็มเวลาเสมือนหนึ่งเป็นพนักงานชั่วคราว ณ สถานประกอบการภายในประเทศหรือต่างประเทศ จนครบ 1 ภาคการศึกษา สหกิจศึกษาตามที่สาขาคหกรรมศาสตร์กำหนด เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานแล้ว นักศึกษาต้องส่งรายงานและนำเสนอผลการไปปฏิบัติงานต่อคณาจารย์ในสาขาวิชา โดยวัดผลการประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา พนักงานที่ควบคุมการปฏิบัติงานในสถานประกอบการและจากรายงานวิชาการ	6(640)
SHE405	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics ประเภทของงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ จรรยาบรรณของนักวิจัย การเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย เลือกใช้เครื่องมือในการวิจัยและสถิติสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล การรวบรวมข้อมูล ปฏิบัติงานวิจัย สร้างองค์ความรู้และนวัตกรรม ตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนรายงานวิจัยและนำเสนอผลงาน	3(2-2-5)
SHE407	ขนมไทยและอาหารว่างไทย Thai Desserts and Thai Snacks ความสำคัญและประวัติความเป็นมา ประเพณี วัฒนธรรมไทย และประเภทของขนมไทยและอาหารว่างไทย เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ การประกอบขนมไทยและอาหารว่างไทย การจัดตกแต่งงานและการจัดเสิร์ฟ การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงานแนวใหม่	3(2-2-5)
SHE408	การพัฒนาที่อยู่อาศัย Home Improvement ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิต ครอบครัวที่มีผลต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่องเรือน และการปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ การฝึกปฏิบัติให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตความเป็นไทย	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE410	<p>การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร Food Analysis and Quality Measurement</p> <p>ความสำคัญการใช้เทคนิคการวิเคราะห์คุณภาพอาหารประเภทต่างๆ และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ปัจจัยทางสรีระวิทยาและปัจจัยทางจิตวิทยาที่มีผลต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส วิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบต่างๆ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ผลทางสถิติ การฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
SHE411	<p>การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Application of Arts to Flower Arrangements</p> <p>รูปแบบและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้ การปรับปรุงแก้ไข ตลอดจนการเก็บรักษาดอกไม้ การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติออกแบบและขั้นตอนการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ที่การผสมผสานระหว่างแบบไทยดั้งเดิม แบบประยุกต์ไทยร่วมสมัย เพื่อใช้ในประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ การบริหารจัดการเชิงธุรกิจ คิดต้นทุนและราคาจำหน่าย การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงาน</p>	3(2-2-5)
SHE413	<p>อาหารนานาชาติ International Cuisine</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ทั้งอาหารตะวันตกและอาหารตะวันออก ลักษณะอาหารนานาชาติ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่อยู่ในความนิยม การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น</p>	3(2-2-5)
SHE415	<p>สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textile and Clothing</p> <p>ความสำคัญของสิ่งทอพื้นเมืองและผลิตภัณฑ์ในวัฒนธรรมไทย วัสดุ อุปกรณ์ การย้อมสี ลวดลาย การตกแต่งสำเร็จและการใช้ประโยชน์ หลักการออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย และเคหะสิ่งทอ การดูแลรักษาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ การฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้าพื้นฐาน</p>	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE416	<p>พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ Family Development and Reproductive Hygiene</p> <p>ศึกษาความหมายของครอบครัว ความสัมพันธ์ในครอบครัว การเลือกคู่ครอง การครองเรือน การวางแผนชีวิต และการวางแผนครอบครัว การปลูกฝังค่านิยมคุณธรรมจริยธรรม การดูแลหญิงมีครรภ์ อนามัยแม่และเด็ก ภาวะมีบุตรยาก การแท้งและภาวะแทรกซ้อน ภาวะหลังวัยเจริญพันธุ์และวัยสูงอายุ โรคติดเชื้อในระบบสืบพันธุ์ การป้องกันโรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับครอบครัว</p>	3(2-2-5)
SHE417	<p>การบริหารงานแม่บ้าน Housekeeping Management</p> <p>ศึกษาความหมาย ความสำคัญของการจัดการงานแม่บ้าน คุณสมบัติและหน้าที่ของแม่บ้าน อนามัยส่วนบุคคล บุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ของแม่บ้าน การบริหารเวลา การจัดการด้านงานเลี้ยงรูปแบบต่างๆ จัดทำงบประมาณ บัญชีรายละเอียดเครื่องเรือนเครื่องใช้ การเลือกซื้อ การเลือกใช้ การทำความสะอาด การดูแลรักษา การบริการ สื่อสารงานแม่บ้าน และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
SIT103	<p>คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานอาชีพ คหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology for Home Economics Profession</p> <p>คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การใช้งานอินเทอร์เน็ต และเครือข่ายสังคมออนไลน์ การดำเนินการธุรกิจซื้อ-ขาย และการจัดทำสื่อโฆษณาหรือประชาสัมพันธ์ผ่านระบบออนไลน์ เพื่อประกอบอาชีพทางธุรกิจออนไลน์ การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการพิมพ์เอกสาร การนำเสนอผลงาน การคำนวณ จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>	3(2-2-5)
SMS117	<p>สถิติพื้นฐาน Basic Statistics</p> <p>อัตราส่วน สัดส่วน ค่าเฉลี่ย และร้อยละ การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย ค่าสัดส่วน และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวัดความสัมพันธ์ การวัดความเชื่อมั่นและเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย และการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป</p>	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SMS306	<p>โปรแกรมประยุกต์ด้านสถิติและวิจัย Programming Application for Statistics and Research</p> <p>การคำนวณและการเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์เกี่ยวกับค่าร้อยละ การวัดแนวโน้มสู่ส่วนกลาง การวัดการกระจาย การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย ค่าสัดส่วนและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวัดความสัมพันธ์ การวัดความเชื่อมั่นและเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวและสองทาง การทดสอบนอนพาราเมตริก เช่น ไค-สแควร์ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิจัย</p>	3(3-0-6)
SPY117	<p>ฟิสิกส์สังเขป Abridged Physics</p> <p>หน่วยและการวัด ความรู้เบื้องต้นทางกลศาสตร์ แสง เสียง ความร้อน แม่เหล็กไฟฟ้า ไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน</p>	3(3-0-6)
SPY118	<p>ปฏิบัติการฟิสิกส์สังเขป Laboratory in Abridged Physics</p> <p>เครื่องมือวัดอย่างละเอียด สมดุลของแรง การเคลื่อนที่ในแนวราบ การตกอิสระ การขยายตัววัสดุเมื่อได้รับความร้อน ค่าความจุความร้อนของวัสดุ การใช้มัลติมิเตอร์เบื้องต้น การต่อวงจรไฟฟ้าแบบอนุกรม การต่อวงจรไฟฟ้าแบบขนาน การทดลองการทำงานของไมโครเวฟอย่างง่าย</p>	1(0-3-2)
UBI101	<p>การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่ Building and Expanding Start-ups' Performance</p> <p>การฝึกปฏิบัติ เพื่อการเป็นผู้ประกอบการใหม่ โดยการวิเคราะห์ศักยภาพขององค์กรธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการลงทุน การสร้างแบรนด์ กลยุทธ์การบริหารธุรกิจ ให้ประสบความสำเร็จ การบริหารและพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจ การเขียนแบบจำลองธุรกิจ การทำธุรกิจเพื่อสังคม การดำเนินงานตามบรรษัทภิบาล ตลอดจนการใช้สื่อสังคมออนไลน์ในการบริหารจัดการธุรกิจและแนะนำแนวทางการประกอบธุรกิจจากผู้มีประสบการณ์</p>	7(640)

3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่ จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2564	2565	2566	2567
1	นางสาวสินีนาด สุขหนารักษ์	อาจารย์	ปร.ต. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.บ.(เทคโนโลยี อุตสาหกรรม เกษตรและการ จัดการ)	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระ จอมเกล้าพระนคร เหนือ	2561	12	12	12	12
					2556				
					2553				
2	นางสาวมัญญา คำชิริพิทักษ์	รอง ศาสตราจารย์	ปร.ต. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2548	12	12	12	12
					2542				
					2538				
3	นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย	อาจารย์	คศ.ม. วท.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2547	12	12	12	12
					2544				
4	นางสาวจรีมาศ ดีอำมาตย์	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ. (อาหาร และโภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2550	12	12	12	12
					2545				
5	นางเบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ. (อาหาร และโภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2547	12	12	12	12
					2544				

3.2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ- สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2564	2565	2566	2567
1	นางสาวสินีนาด สุขทนารักษ์	อาจารย์	ปร.ต. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยี อุตสาหกรรม เกษตรและการ จัดการ)	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอม เกล้าพระนครเหนือ	2561	12	12	12	12
					2556				
					2553				
2	นางสาวมนัญญา คำวชิระพิทักษ์	รอง ศาสตราจารย์	ปร.ต. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) วท.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2548	12	12	12	12
					2542				
					2538				
3	นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย	อาจารย์	คศ.ม. วท.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2547	12	12	12	12
					2544				
4	นางสาวจวีร์มาศ ดีอำมาตย์	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ. (อาหาร และโภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2550	12	12	12	12
					2545				
5	นางเบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ. (อาหาร และโภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2547	12	12	12	12
					2544				
6	นางกนกวรรณ ปุ่นณะตระกูล	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	MAT.HE (Home Economics) ค.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	Technological University of the Philippines, Manila. Philippines. วิทยาลัยครูสวนดุสิต	2535	12	12	12	12
					2527				
7	นายวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	อาจารย์	คศ.ม. ศศ.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	2558	12	12	12	12
					2555				

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
					2564	2565	2566	2567
1	นางบังอร ธรรมศิริ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. (การพัฒนาค รอบครัวและ สังคม) กศ.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมาธิราช มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒประสานมิตร	6	6	6	6
2	นางสาวนวรรณ์ แก้วอ่อน	อาจารย์	ปร.ด. (เทคโนโลยี ทางภาพ) วท.ม. (เทคโนโลยี ทางภาพ) วท.บ (วิทยาศาสตร์ทาง ภาพถ่ายและ เทคโนโลยีทางการ พิมพ์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	6	6	6	6
3	นางสาวภัทรร ภควีระชาติ	อาจารย์	วท.ม. (วิศวกรรม กระบวนการ อาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยี การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี	6	6	6	6
4	นางสาวศพร พลายไธ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด. (โภชนศาสตร์) วท.ม. (พิษวิทยา ทาง อาหารและ โภชนาการ) วท.บ. (สาธารณสุข ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล	6	6	6	6
5	นางสาวอาตยา สันตะกุล	อาจารย์	คศ.ม. วท.บ. (คหกรรม ศาสตร์) ศษ.บ. (การวัด และการ ประเมินผล การศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมาธิราช	6	6	6	6

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
					2564	2565	2566	2567
6	นางสาวนริศรา อุไทย	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.ม. (เทคโนโลยี การจัดบริการ อาหาร ศศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	6	6	6	6

หมายเหตุ อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอน ไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น และหากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้ความเชี่ยวชาญของบุคลากรภายนอกมากกว่าร้อยละ 50 สามารถดำเนินการได้แต่ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาตลอดการจัดการเรียนการสอนของรายวิชานั้น ๆ ด้วย โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยก่อน

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

จากความต้องการที่บัณฑิตควรมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นหลักสูตรได้กำหนดกลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นวิชาบังคับและให้มีแผนการเรียนสำหรับนักศึกษาที่ต้องการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นักศึกษาต้องลงเรียนรายวิชาสหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เว้นแต่กรณีที่นักศึกษามีปัญหาไม่สามารถไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้ก็จะเป็นการอนุมัติให้เรียนรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์แทน

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางธุรกิจโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือได้อย่างเหมาะสม

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำโครงการ หรืองานวิจัย ควรเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ โดยควรมีองค์การที่อ้างอิงและคาดว่าจะนำไปใช้งานหากโครงการสำเร็จ โดยมีจำนวนผู้ร่วมโครงการ 1-3 คน และมีรายงานที่ต้องนำเสนอตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด อย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางาน

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

โครงการคหกรรมศาสตร์ที่นักศึกษาสนใจและสามารถอธิบายทฤษฎีหรือวิธีการทดลองที่นำมาประยุกต์ในการทำโครงการประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำโครงการมีขอบเขตโครงการที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีม มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือ โปรแกรม ในการทำโครงการ โครงการสามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อได้

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

อาจารย์ประจำรายวิชาให้คำแนะนำกับนักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาจัดกลุ่มตามความสนใจ และเลือกอาจารย์ที่ปรึกษาตามความเชี่ยวชาญในหัวข้องานวิจัยที่นักศึกษาสนใจ มีการกำหนดชั่วโมงการประชุมนักศึกษา การให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา จัดเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้มีสภาพพร้อมใช้งาน ตลอดจนดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์

5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ถ้ามี) และประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย จากการสังเกตจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสารตามระยะเวลา

5.6.2 ประเมินด้วยการจัดสอบการนำเสนอผลงานวิจัยจากรายงาน หรือการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ โดยการนำเสนอด้วยวาจา มีการตอบคำถามของนักศึกษา โดยกำหนดอาจารย์ประจำวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์อื่น รวมไม่น้อยกว่า 3 คน

5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1.1 มีความรู้พื้นฐานในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี สามารถประยุกต์ได้อย่างเหมาะสมในการประกอบวิชาชีพและศึกษาต่อในระดับสูง	<p>รายวิชาบังคับของหลักสูตรต้องปรับพื้นฐานของศาสตร์ และสร้างความเชื่อมโยงระหว่างภาคทฤษฎีและปฏิบัติ มีปฏิบัติการ แบบฝึกหัด โครงการ และกรณีศึกษา ให้นักศึกษาเข้าใจการประยุกต์องค์ความรู้กับปัญหาจริง โดยใช้รูปแบบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Active Learning คือ ผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง สร้างการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านการเรียนรู้เชิงปฏิบัติจริง - Blended Learning คือ กระบวนการเรียนรู้แบบผสมผสานทั้งภายในและภายนอกห้องเรียน - Cooperative Learning คือ การเรียนรู้แบบร่วมมือ โดยให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงและเรียนรู้การทำงานร่วมกัน - Design Thinking คือ การเรียนรู้ที่ใช้กระบวนการความคิด การทำความเข้าใจ เพื่อแก้ไขปัญหาและโจทย์
1.2 มีความรู้ทันสมัย ใฝ่รู้ และมีความสามารถพัฒนาความรู้ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางาน และพัฒนาสังคม	<p>รายวิชาเลือกที่เปิดสอนต้องต่อยอดความรู้พื้นฐานในภาคบังคับ และปรับตามวิวัฒนาการของศาสตร์ มีโจทย์ปัญหาที่ท้าทายให้นักศึกษาค้นคว้าความรู้ในการพัฒนาศักยภาพ โดยใช้รูปแบบ Blended Learning คือ มีการจัดการเรียนรู้แบบผสมทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน โดยให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเอง ผ่านแผนการจัดการเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนรู้ และสื่อเรียนรู้ที่หลากหลาย</p>
1.3 คิดเป็น ทำเป็น และเลือกวิธีการแก้ปัญหาได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสม	<p>ทุกรายวิชาต้องมีโจทย์ปัญหา แบบฝึกหัด หรือโครงการ ให้นักศึกษาได้ฝึกคิด ฝึกปฏิบัติ ฝึกแก้ปัญหาแทนการท่องจำ โดยใช้รูปแบบ Design Thinking ที่กระบวนการคิดออกแบบมาใช้ในการพัฒนาแผนกิจกรรมการเรียนรู้ โดยมุ่งเน้นการสร้างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ก่อให้เกิดสมรรถนะที่พึงประสงค์อย่างต่อเนื่อง</p>
1.4 มีความสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะการบริหารจัดการและทำงานเป็นหมู่คณะ	<p>การฝึกปฏิบัติ หรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือโครงการของรายวิชาต่างๆ ควรจัดแบบคณะทำงาน แทนการทำงานแบบเดี่ยว เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้ฝึกฝนการทำงานเป็นหมู่คณะ โดยใช้รูปแบบ Cooperative Learning เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้ฝึกฝนการทำงานเป็นหมู่คณะ</p>

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1.5 รู้จักแสวงหาความรู้ด้วยตนเองและสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี	มีการมอบหมายงานให้นักศึกษาได้สืบค้นข้อมูลรวบรวมความรู้ที่นอกเหนือจากที่ได้นำเสนอในชั้นเรียน และเผยแพร่ความรู้ที่ได้ระหว่างนักศึกษาด้วยกัน หรือให้กับผู้สนใจภายนอก
1.6 มีความสามารถในการใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีได้ดี	มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการสื่อสารแลกเปลี่ยนความรู้หรือความคิดเห็นในหมู่นักศึกษาหรือบุคคลภายนอก เพื่อส่งเสริมให้เกิดการแสวงหาความรู้ที่ทันสมัย การเผยแพร่ การถามตอบและการแลกเปลี่ยนความรู้ โดยการศึกษาจากกรณีศึกษา เช่น บทความวิจัย บทความวิชาการ สูตรอาหาร เป็นต้น ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง
- 2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม
- 3) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม รวมทั้งอาจารย์ผู้สอนควรเป็นแบบอย่างที่ดี เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ
- 2) ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดจิตสำนึกความซื่อสัตย์ โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบ หรือลอกการบ้านของผู้อื่น และยกย่องนักศึกษาที่ทำดี เสียสละ มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์ เพื่อส่วนรวม
- 3) ใช้วิธีการสอนโดยใช้กรณีตัวอย่าง วิธีการสอนโดยใช้บทบาทสมมติ ใช้ตัวแบบที่ดี เช่น ตัวแบบที่เป็นจริง ข่าวเหตุการณ์ ชีวประวัติ สื่ออินเทอร์เน็ต ใช้กระบวนการปรับพฤติกรรม โดยให้การเสริมแรงที่เหมาะสมกิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาตนเอง
- 4) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย
- 5) นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้น ต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม
- 2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- 3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- 4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 5) ประเมินจากผลงานกลุ่มเพื่อนและเครื่องมือวัดต่างๆ เช่น แบบสอบถาม แบบสังเกต แบบวัดเจตคติ

2.2 ความรู้

2.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน
- 2) มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตนได้อย่างถูกต้อง
- 3) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 4) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัย เพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ
- 2) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- 4) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- 5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 6) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษา

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณอย่างสม่ำเสมอ
- 2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของตนเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
- 3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) กรณีศึกษาทางคหกรรมศาสตร์
- 2) การอภิปรายกลุ่ม
- 3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง
- 4) ฝึกให้มีการลงมือปฏิบัติ โดยใช้สถานการณ์หลากหลายจนเกิดความชำนาญ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ประมวลผล
- 5) ใช้วิธีการสอนแบบต่างๆ เช่น การสาธิต การแสดง การทดลอง การไปทัศนศึกษา ใช้เทคนิคการสอนต่างๆ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ที่เรียนนำมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน และการแก้ไขปัญหา รวมทั้งพัฒนาการต่อยอดองค์ความรู้

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริง จากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน และการทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์
- 2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม
- 3) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบดังนี้

- 1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
- 4) มนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- 5) มีภาวะผู้นำ

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน
- 2) สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆและความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูล เพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม
- 3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นข้อมูลและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆให้นักศึกษาได้วิเคราะห์จากกรณีศึกษา การเรียนรู้เทคนิคและประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ต่างๆ ควรเน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะทางภาษาและการสื่อสาร
- 2) นำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม
- 3) มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นและนำเสนอรายงานในประเด็นที่มีความเกี่ยวข้องกับการเรียนด้านคหกรรมศาสตร์

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอ โดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง
- 2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบายถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปรายกรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน
- 3) ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1. AFS335 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	●		○		●	○				●			●			●	
2. AFS416 วัตถุเจือปนในอาหาร	●		●		●	●				●		●	●			●	
3. MEC101 หลักเศรษฐศาสตร์	●				●				●					●	●		
4. SBT110 วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	●	●			●	○			●	○		●	○		●		
5. SB111 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	●				●				●			●			○		
6. SCH111 เคมีทางอาหาร	●	○	●	○	●	●	●	○	●	○	○	●				●	○
7. SCH112 ปฏิบัติการเคมีทางอาหาร	●	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●
8. SHE101 ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์	●		●		●				●				●			●	○
9. SHE103 หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย	●				●	●			●			●					●
10. SHE104 การจัดดอกไม้สดและใบตอง	●				●					●				●			●
11. SHE106 อาหารและโภชนาการ	●				●		●			●		●	●				●
12. SHE107 อาหารไทย	●				●	●	○		●					●		○	●
13. SHE108 บริโภคศึกษา	●				●				●					●			●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3
14. SHE110 ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์	●				●				●			●					●
15. SHE111 การจัดการทรัพยากรเพื่อพัฒนาครอบครัวและชุมชน	●				●		●		●	○		●	●		●		○
16. SHE201 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●				●	●			●			●					●
17. SHE205 การแกะสลักผักและผลไม้	●				●					●				●			●
18. SHE206 การสุขาภิบาลอาหารความปลอดภัยและควบคุมคุณภาพอาหาร	●				●		○			●		●	○			○	●
19. SHE208 การผสมเครื่องดื่ม	●				●	●			●			●					●
20. SHE209 ศิลปะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	●				●				●			●					●
21. SHE301 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	●		●	○	●	●			●				●	●		●	●
22. SHE302 การถนอมอาหาร	●				●	●	○		●			●					●
23. SHE309 การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์	●		●		●		○	●		●		●			●	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3
24. SHE310 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	●				●				●			●					●
25. SHE311 เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก	●				●	●			●				●				●
26. SHE312 อาหารฮาลาล	●				●	○	○		●			●					●
27. SHE313 อาหารเพื่อสุขภาพ	●				●	●			●			●					●
28. SHE317 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร	●				●	●	○		●	○				●			
29. SHE318 นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	●				●	●	○		●			●					●
30. SHE319 อาหารเพื่อการประกอบธุรกิจ	●				●	○			●			●					●
31. SHE320 ไอศกรีม	●				●	●			●			●					●
32. SHE321 อาหารสตรีทฟู้ด	●				●	●			●			●					●
33. SHE322 อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	●				●		●			●		●	●				●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3
34. SHE324 อาหารประจำถิ่น	●				●	○			●					●			●
35. SHE325 อาหารผสวนวัฒนธรรม	●				●	○	○		●	○				●			●
36. SHE401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	●	●		●	●		○		●			●	●			○	●
37. SHE402 เตรียมสหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์	●	●		●	●		○		●			●	●			○	●
38. SHE403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	●		●		●		○	●	●	●			●	○	●	○	●
39. SHE404 สหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์	●		●		●		○	●	●	●			●	○	●	○	●
40. SHE405 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	●				●	●		●	●		●		●		●		●
41. SHE407 ขนมไทยและอาหารว่างไทย	●				●	●			●				●				●
42. SHE408 การพัฒนาที่อยู่อาศัย	●				●		○		●	○				●			●
43. SHE410 การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร	○		●	●	●	●		○	○	●		○	●	○	●	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3
44. SHE411 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์	●					●	●						●		●		●
45. SHE413 อาหารนานาชาติ	●				●	●	○		●			●					●
46. SHE415 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	●					●	●				●		●		●		
47. SHE416 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	●		○		○		●		○	●			○	●	○	○	●
48. SHE417 การบริหารงานแม่บ้าน	●	○	●		●	○	●		●		○	○	○	●	○	○	●
49. SIT103 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานอาชีพคหกรรมศาสตร์	●			○	○		●		●	○		●	○		○	○	●
50. SMS117 สถิติพื้นฐาน	●				●				●			●			●	○	
51. SMS306 โปรแกรมประยุกต์ด้านสถิติและวิจัย	●				○	●			○	●		○	●		●		
52. SPY117 ฟิสิกส์สังเขป	●				●	●			●	○			●		●	●	
53. SPY118 ปฏิบัติการฟิสิกส์สังเขป	●			●	●	●			●	○		○	●		●		

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3
54. UBI101 การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่	●		●		●		○	●	●	●			●	○	●	○	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2562 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดให้ระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

การทวนสอบในระดับรายวิชา ให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแผนการสอน

การทวนสอบในระดับหลักสูตร สามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัย สัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิตที่ทำอย่างต่อเนื่อง และนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนและหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรและหน่วยงานโดยองค์กรระดับสากล โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการดังตัวอย่างต่อไปนี้

1) ภาวะการณ์ได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบ การงานอาชีพ

2) การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การแบบสอบถามสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ในคาบ ระยะเวลาต่าง ๆ เช่น ปีที่ 1 หรือ ปีที่ 5

3) การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

4) การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตจะจบการศึกษาและ เข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น ๆ

5) การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชา ที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้ง เปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

6) ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือเป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

7) ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ เช่น (1) จำนวนโปรแกรมสำเร็จรูปที่พัฒนาเอง และวางขาย (2) จำนวนสิทธิบัตร (3) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ (4) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ (5) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

2.3 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้
1	มีองค์ความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ และทางด้านคหกรรมศาสตร์
2	มีทักษะการปฏิบัติทางด้านคหกรรมศาสตร์ รวมทั้งทักษะการประกอบอาหาร
3	สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการสร้างผลงานและเข้าร่วมประกวดแข่งขัน
4	สามารถนำความรู้ ภูมิปัญญาไทย มาสร้างนวัตกรรม และนำไปเผยแพร่ทั้งภายในและภายนอก

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2562 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่อง บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ รายละเอียดของหลักสูตร การจัดทำรายละเอียดต่าง ๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 (TQF) ตลอดจนให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของคณะและมหาวิทยาลัย

- 1.2 จัดนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชา
- 1.3 ให้อาจารย์ใหม่สังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ผู้มีประสบการณ์
- 1.4 จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) แก่อาจารย์ใหม่
- 1.5 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่
- 1.6 จัดปฐมนิเทศ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอน และการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาที่ไม่ใช่วิจัยในแนวคอมพิวเตอร์ ศึกษาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลัก และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพเป็นรอง

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรมีการดำเนินงานเกี่ยวกับอาจารย์ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังนี้

1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1.1 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งทำหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร

1.1.2 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คน ต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้

1.1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

กำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

2. บัณฑิต

จัดให้มีการผลิตบัณฑิต หรือการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนมีความรู้ในวิชาการและวิชาชีพมีคุณลักษณะบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 คือเป็นผู้มีความรู้ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุขทั้งร่างกายและจิตใจมีความสำนึกและความรับผิดชอบต่อในฐานะพลเมืองและพลโลก และมีคุณลักษณะตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ดังนี้

2.1 ส่งเสริมสนับสนุนให้บัณฑิตมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 คือ

2.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.2 ด้านความรู้

2.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2 ร้อยละของบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

โดยสำรวจจากบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ภาคพิเศษ ได้งานทำหรือมีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำภายในระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่สำเร็จการศึกษา เมื่อเทียบกับบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษานั้นๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

3. นักศึกษา

3.1 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

3.1.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา

คณะฯ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจการรวมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

3.1.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำร้องขออุทธรณ์คำตัดสินในการสอบ ตลอดจนจุดคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

3.2 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

3.2.1 ความต้องการบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์ในตลาดแรงงานของสังคมมีมาก โดยนักศึกษาสำเร็จการศึกษาได้งานทำไม่เกิน 1 ปี

3.2.2 จากผลสำรวจเพื่อปรับปรุงหลักสูตร พบว่าผู้ใช้บัณฑิตต้องการบัณฑิตที่มีทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถปฏิบัติงานได้จริง

3.3 การประกันคุณภาพด้านนักศึกษา

3.3.1 การรับนักศึกษา

เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกนักศึกษามีความโปร่งใส ชัดเจนและสอดคล้องกับคุณสมบัติของนักศึกษาที่กำหนดในหลักสูตร มีเครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือก ข้อมูล หรือวิธีการคัดเลือกนักศึกษาให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียน และมีเวลาเรียนเพียงพอเพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด โดยดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบ กลไกในการคัดเลือกนักศึกษา
- 2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินการ
- 3) มีการประเมินกระบวนการ
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนา กระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

3.3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบและกลไกในการพัฒนานักศึกษา

- 2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินการ
- 3) มีการประเมินกระบวนการ
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

3.3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

ผลที่เกิดกับนักศึกษามีรายงานผลการดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) การคงอยู่ของนักศึกษา
- 2) การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา
- 3) ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

4. อาจารย์

4.1. การบริหารคณาจารย์

4.1.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไป ในสาขาวิชาหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง และต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง มาตรฐานความสามารถภาษาอังกฤษของอาจารย์ประจำ

4.1.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

4.1.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

สำหรับอาจารย์พิเศษถือว่ามีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติให้กับนักศึกษา ดังนั้นคณะฯ ต้องกำหนดนโยบายว่าให้อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา และมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น และอาจารย์พิเศษจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรงวุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาโท หากมีวุฒิการศึกษาต่ำกว่าปริญญาโท ต้องมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี และให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง เกณฑ์การพิจารณาและการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ

4.2 การประกันคุณภาพด้านหลักสูตร

4.2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

ดำเนินการบริหารและพัฒนาอาจารย์ดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบและกลไกในการบริหารและพัฒนาอาจารย์
- 2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน
- 3) ประเมินกระบวนการดำเนินการบริหารและพัฒนาอาจารย์

4) มีการปรับปรุง/พัฒนา/ บูรณาการ กระบวนการจากผลการประเมิน

4.2.2 คุณภาพอาจารย์

1) อาจารย์ต้องมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกร้อยละ 20 ขึ้นไปของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตร

2) อาจารย์ต้องมีตำแหน่งทางวิชาการร้อยละ 60 ขึ้นไปของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตร

3) มีค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรร้อยละ 20 ขึ้นไป

4.2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

มีการรายงานผลการดำเนินงานเกี่ยวกับอาจารย์ดังนี้

1) การคงอยู่ของอาจารย์

2) ความพึงพอใจของอาจารย์

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผลผู้เรียน

5.1 การบริหารหลักสูตร

หลักสูตรมีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะ โดยรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตรทำหน้าที่จัดการเรียนการสอนและบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตร มีดังนี้

5.1.1 มีการบริหารหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 (TQF)

5.1.2 มีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คือ คณบดี รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่ บริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร นอกจากนี้ยังมีหน่วยงานเลขานุการคณะทำหน้าที่ประสานงานอำนวยความสะดวกในการเรียนการสอนการบริหารทรัพยากรการจัดการ

5.1.3 มีคณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่กำหนดนโยบาย แผนงานและแผนปฏิบัติการดังต่อไปนี้

1) ร่วมกันกำหนดปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และแผนพัฒนามหาวิทยาลัย โดยยึดมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพในระดับอุดมศึกษา

2) กำหนดคุณสมบัติผู้เข้าศึกษา คุณลักษณะบัณฑิตและพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่ต้องการ

3) ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับสภาพสังคมและมาตรฐานทางวิชาการและวิชาชีพ อีกทั้งแปลงหลักสูตรสู่กระบวนการเรียนการสอนและการประเมินผลการใช้หลักสูตร

4) เสนออาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาที่เหมาะสมและเพียงพอกับจำนวนนักศึกษาทำการประเมินประสิทธิภาพในการเรียนการสอน

5) ส่งเสริม สนับสนุนอาจารย์ในหลักสูตรให้พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

6) รับผิดชอบในการกำหนดแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่เหมาะสมจัดอาจารย์จัดอาจารย์นิเทศ เตรียมความพร้อมของนักศึกษา และการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

7) จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติงบประมาณ ในการสร้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการ วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์และอื่นๆ อันจะเอื้อต่อการพัฒนากระบวนการเรียนการสอน

5.2 การบริหารจัดการเรียนการสอน

5.2.1 การเตรียมความพร้อมก่อนการเปิดการเรียนการสอน

1) แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตรง หรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา

2) หลักสูตรมอบหมายผู้สอนเตรียมความพร้อมในเรื่องอุปกรณ์การเรียนการสอน สื่อการสอน เอกสารประกอบการสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ รวมทั้งการติดตามผลการเรียนการสอนและการจัดทำรายงาน

5.2.2 การติดตามการจัดการเรียนการสอน

1) สาขาวิชาจัดทำระบบสังเกตการณ์จัดการเรียนการสอน เพื่อให้ทราบปัญหาอุปสรรค และขีดความสามารถของผู้สอน

2) สาขาวิชาสนับสนุนให้ผู้สอนจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นความใฝ่รู้ของผู้เรียน และใช้สื่อประสมอย่างหลากหลาย

3) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน สาขาวิชา/มหาวิทยาลัยจัดทำระบบการประเมินผลผู้สอน โดยผู้เรียน ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง และผู้สอนประเมินผลรายวิชา

4) เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา สาขาวิชา ติดตามผลการประเมินคุณภาพการสอน การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

5) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละปี สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี ซึ่งประกอบด้วยผลการประเมินคุณภาพการสอน รายงานรายวิชา ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เสนอต่อคณบดี

6) คณะกรรมการประจำหลักสูตรจัดประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรวิเคราะห์ผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี และใช้ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงกลยุทธ์การสอนทักษะของอาจารย์ผู้สอนในการใช้กลยุทธ์ การสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของหลักสูตร และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรเสนอคณบดี

5.3 การติดตามประเมินผลหลักสูตร

5.3.1 จัดทำมาตรฐานขั้นต่ำของการบริหารหลักสูตรของสาขาวิชาให้บังเกิดประสิทธิผล

5.3.2 มีการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของบัณฑิตก่อนสำเร็จการศึกษา

5.3.3 มีระบบการประเมินอาจารย์ชัดเจน และแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ

5.3.4 มีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา

5.3.5 เมื่อครบรอบ 4 ปี สาขาวิชาเสนอแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตร โดยประเมินจากการเยี่ยมชม รวบรวมงานผลการดำเนินงานหลักสูตร และจัดประเมินคุณภาพหลักสูตรโดยนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษา และผู้ใช้บัณฑิต

5.3.6 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ที่มีจำนวนและคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ของสกอ. เพื่อให้มีการปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก 5 ปี โดยนำความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ บัณฑิตใหม่ ผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมาประกอบการพิจารณา

5.4 การประกันคุณภาพด้านหลักสูตร

5.4.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร

ดำเนินการเกี่ยวกับสาระของรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้

1) หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

2) ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าของวิชาการสาขา

2.1) มีระบบ กลไกในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร

2.2) มีการนำระบบกลไกสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน

2.3) ประเมินกระบวนการในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร

2.4) ปรับปรุง/พัฒนา/บูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน

5.4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

ดำเนินการเกี่ยวกับการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

1) กำหนดผู้สอน

2) การกำกับติดตาม และตรวจสอบการทำ มคอ.3 – 4

3) กำกับกระบวนการเรียนการสอน

4) จัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติในระดับปริญญาตรี

5) บูรณาการพันธกิจต่างๆ เข้ากับการเรียนการสอน โดย

ดำเนินการดังต่อไปนี้

5.1 มีระบบกลไกเกี่ยวกับการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2 นำระบบกลไกสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน

5.3 ประเมินกระบวนการ

5.4 ปรับปรุงบูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน

5.5 ดำเนินการตามวงจร PDCA

5.4.3 การประเมินผู้เรียน

ดำเนินการประเมินผู้เรียนดังนี้

1) ประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

2) ตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

3) กำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6

และมคอ.7)

โดยดำเนินการดังนี้

- 3.1) มีระบบกลไกเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียน
- 3.2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน
- 3.3) ประเมินกระบวนการในการประเมินผู้เรียน
- 3.4) ปรับปรุง พัฒนา บูรณาการ กระบวนการจากผลการประเมิน
- 3.5) เรียนรู้โดยดำเนินการตามวงจร PDCA

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

6.1.1 การบริหารงบประมาณ

คณะฯ จัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และ วัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

6.1.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะฯ มีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักหอสมุดกลางที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่น ๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะก็มีห้องปฏิบัติการและอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง

1) สถานที่และอุปกรณ์การสอน

การสอน การปฏิบัติการและการทำวิจัย ใช้สถานที่ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี รายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์การสอน การปฏิบัติการ และการทำวิจัย มีดังนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	เครื่องซิงดิจิตอล (ละเอียด 1 กรัม) พิกัด 2 กิโลกรัม	6 เครื่อง
2	เครื่องซิงสารทศนิยม 2 ตำแหน่ง	2 เครื่อง
3	เครื่องซิงสารทศนิยม 4 ตำแหน่ง	2 เครื่อง
4	ตู้อบลมร้อน	1 เครื่อง
5	เครื่องกวนสารละลาย	2 เครื่อง
6	เครื่องปั่นโกลสแตนเลส	1 เครื่อง
7	เครื่องปั่น	1 เครื่อง
8	หม้อนึ่งอัดความดัน	1 อัน
9	เครื่องวัดความหวาน 0-32 บริกซ์	1 เครื่อง
10	เครื่องวัดความหวาน 58-90 บริกซ์	1 เครื่อง
11	เครื่องวัดความหวาน 28-62 บริกซ์	1 เครื่อง
12	เครื่องปั่นไอศกรีม	2 เครื่อง

ลำดับ	รายการ	จำนวน
13	เตาไฟฟ้า 2 หัว	2 เตา
14	เตาทอดไฟฟ้า ตั้งอุณหภูมิสูง ขนาด 4.5 ลิตร	1 เครื่อง
15	เครื่องทอดไฟฟ้า	1 เครื่อง
16	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	2 เครื่อง
17	โต๊ะตัดผ้าขนาดหน้ากว้าง 72 นิ้ว	1 เครื่อง
18	ตู้วอร์มแป้ง	2 เครื่อง
19	เครื่องตีแบบผสม	4 เครื่อง
20	เครื่องนวดแบบ 2 แขน	2 เครื่อง
21	เครื่องวัดความเป็นกรด-เบส	2 เครื่อง
22	ตู้แช่แข็ง	3 เครื่อง
23	ตู้เย็น	4 เครื่อง
24	เตาอบไฟฟ้า	2 เครื่อง
25	เครื่องหั่นขนมปัง	1 เครื่อง
26	เครื่องอบผลไม้แห้ง	1 เครื่อง
27	เครื่องทำน้ำเย็น	1 เครื่อง
28	เครื่องชั่งแบบสปริง น้ำหนัก 2 กิโลกรัม	4 เครื่อง
29	เครื่องชั่งแบบสปริง น้ำหนัก 500 กรัม	6 เครื่อง
30	เตาอุ่นกาแฟและเหยือกแก้ว	1 เครื่อง
31	เครื่องรีดแป้งเส้นสปาเกตตี้	2 เครื่อง
32	เครื่องบดอาหาร	1 เครื่อง
33	เตาย่างไร้ควีน	1 เครื่อง
34	เครื่องซักผ้า	1 เครื่อง
35	เครื่องร่อนแป้งพร้อมมอเตอร์	1 เครื่อง
36	เครื่องบดผงแห้ง	2 เครื่อง
37	เครื่องตัดหัวผ้าไฟฟ้า	1 ตัว
38	จักรอุตสาหกรรม	4 ตัว
39	จักรเย็บผ้ามอเตอร์	2 ตัว
40	เครื่องอบแห้งแบบถาด	1 เครื่อง
41	ห้องแช่ดอกไม้	1 ห้อง
42	เครื่องทำน้ำเต้าหู้	1 เครื่อง
43	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	2 เครื่อง
44	เตาแก๊สตั้งโต๊ะ	2 เครื่อง
45	เทอร์โมมิเตอร์ดิจิตอล	2 เครื่อง

2) สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัย มีแหล่งความรู้ที่สนับสนุนวิชาการทางด้านคหกรรมศาสตร์และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีหนังสือทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทั่วไปมากกว่า 140,000 เล่ม และมีวารสารวิชาการต่าง ๆ กว่า 1,800 รายการ มีตำราที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศไม่น้อยกว่า 2,000 เล่ม และวารสารที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อีกไม่น้อยกว่า 80 รายการ

นอกจากนี้ห้องสมุดของคณะฯ ได้จัดเตรียมหนังสือสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กว่า 5,600 เล่ม วารสารด้านคอมพิวเตอร์กว่า 50 รายการ ทีวีดีรอมการศึกษา 300 เรื่อง และซีดีรอม 5,400 แผ่น เพื่อเป็นแหล่งความรู้เพิ่มเติม

6.1.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการจัดซื้อหนังสือ และตำรา ที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อ ก็มีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ สำหรับให้หอสมุดกลางจัดซื้อหนังสือด้วย

ในส่วนของคณะฯ จะมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารเฉพาะทาง และคณะฯ จะต้องจัดสื่อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดีย โปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องฉายทอดภาพ 3 มิติ และเครื่องฉายสไลด์

6.1.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร คณะฯ มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของคณะฯ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหาหนังสือเพื่อเข้าหอสมุดกลาง และทำหน้าที่ประเมินความเพียงพอของหนังสือ ตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ ด้านโสตทัศนูปกรณ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้วยังต้องประเมินความเพียงพอและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย

6.2 การประกันคุณภาพด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ดำเนินการเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังนี้

6.2.1 ดำเนินงานโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.2.2 มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

6.2.3 ปรับปรุงกระบวนการดำเนินงานตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ดำเนินการเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียน ดังนี้

- 1) มีระบบกลไกในการประเมินผู้เรียน
- 2) นำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนิน
- 3) ประเมินกระบวนการประเมินผู้เรียน
- 4) ปรับปรุง พัฒนา บูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) เรียนรู้โดยดำเนินการตามวงจร PDCA

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	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 ปีที่แล้ว		X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ 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/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0				X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					X

หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

ช่วงก่อนการสอนให้มีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยทีมผู้สอนหรือระดับหลักสูตร และ/หรือ การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน ส่วนช่วงหลังการสอนให้มีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

ด้านกระบวนการนำผลการประเมินไปปรับปรุง ทำโดยรวบรวมปัญหา/ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง และกำหนดประธานกรรมการประจำหลักสูตรและทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถทำได้โดยการ

1.2.1 ประเมินโดยนักศึกษาในแต่ละวิชา

1.2.2 การสังเกตการณ์ของผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร และ/หรือทีมผู้สอน

1.2.3 ภาพรวมของหลักสูตรประเมินโดยบัณฑิตใหม่จาก มคอ. 3

การทดสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเทียบเคียงกับสถาบันการศึกษาอื่นในหลักสูตรเดียวกัน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

2.1 นักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่

2.2 ผู้ใช้บัณฑิต

2.3 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

รวมทั้งสำรวจสัมฤทธิ์ผลของบัณฑิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล จากการประเมินจากนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ และจาก มคอ. 7

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี
พ.ศ. 2557 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2562



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี
พ.ศ. 2557

.....

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 12/2557 เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2557 จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1/2558 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ในข้อบังคับนี้

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอน ในหลักสูตร ไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะ” หมายความว่า คณะหรือหน่วยงานที่มีหลักสูตรระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรี ที่นักศึกษาสังกัด มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะ

“คณะกรรมการวิชาการ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการวิชาการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการคณะที่นักศึกษาสังกัด

“คณะกรรมการประจำหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตร ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนของนักศึกษา

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละหมู่เรียน

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า อาจารย์ที่สังกัดในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษาสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนและศึกษาเป็นรายวิชาเพื่อสะสมหน่วยกิต ในหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 ที่มีการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาปัจจุบัน และก่อนภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาถัดไป

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี โดยเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“หน่วยกิต” หมายความว่า มาตรฐานที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

“การเทียบโอนผลเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียนรายวิชา” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยและให้หมายความรวมถึงการนำเนื้อหาวิชาของรายวิชา กลุ่มวิชา จากหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้ศึกษาแล้ว และการเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงานมาใช้

โดยไม่ต้องศึกษารายวิชาหรือชุดวิชาใดวิชาหนึ่งในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

“แฟ้มสะสมงาน (Portfolio)” หมายความว่า เอกสารหลักฐานที่แสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ 4 บรรดากฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 5 ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

หมวด 1

ระบบการบริหารงานวิชาการ

ข้อ 6 มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน บุคคล และคณะบุคคล ดำเนินงาน ดังต่อไปนี้

- 6.1 สภาวิชาการ
- 6.2 คณะกรรมการวิชาการ
- 6.3 คณะกรรมการวิชาการคณะ
- 6.4 คณะกรรมการประจำหลักสูตร
- 6.5 อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ 7 การแต่งตั้งสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา 19 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

ข้อ 8 อำนาจหน้าที่ของสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา 19 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

ข้อ 9 ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ ประกอบด้วย

- 9.1 อธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย เป็นประธาน
- 9.2 คณบดีทุกคณะและหัวหน้าหน่วยงานที่รับผิดชอบหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เป็นกรรมการ
- 9.3 นายทะเบียน เป็นกรรมการ
- 9.4 ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

9.5 รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน จำนวน 1 คน เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ 10 ให้คณะกรรมการวิชาการมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

10.1 พิจารณากลับกรองร่างประกาศ ระเบียบ หรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาก่อนนำเสนอสภาวิชาการ

10.2 พิจารณากลับกรองบุคคลเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

10.3 กำกับดูแลการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

10.4 พิจารณากลับกรองแผนการรับนักศึกษา

10.5 พิจารณากลับกรองผู้สำเร็จการศึกษาและเสนอชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติจะสำเร็จ การศึกษาระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรีต่อสภาวิชาการ

10.6 พิจารณาแผนพัฒนาหลักสูตรและกลับกรองโครงการพัฒนาหลักสูตร

10.7 ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ 11 ให้คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหาร งานวิชาการโดยคณบดีและคณะกรรมการวิชาการคณะ ซึ่งคณะกรรมการวิชาการคณะประกอบด้วย

11.1 คณบดี เป็นประธาน

11.2 ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรทุกหลักสูตร เป็นกรรมการ

11.3 รองคณบดีที่ดูแลงานวิชาการ เป็นกรรมการและเลขานุการ

11.4 หัวหน้าสำนักงานคณบดี เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ 12 ให้คณะกรรมการวิชาการคณะมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

12.1 พิจารณากลับกรองหลักสูตรการเรียนการสอนและการวัดผลประเมินผล การศึกษา

12.2 พิจารณากลับกรองโครงการพัฒนาสาขาวิชา เอกสาร ตำรา และสื่อประกอบการเรียนการสอน

12.3 พิจารณาและกลับกรองรายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3) รายละเอียดของ ประสพการณ์ภาคสนาม (มคอ. 4) รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) รายงานผลการดำเนินการ ของประสพการณ์ภาคสนาม (มคอ. 6) ทุกรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ทุกสาขาวิชา

12.4 พิจารณากลับกรองอัตรากำลังผู้สอน

12.5 พิจารณากลับกรองการขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และ อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

12.6 พิจารณากลับกรองการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา

12.7 พิจารณากลับกรองการเสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตาม
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

12.8 พิจารณากลับกรองการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของ
มหาวิทยาลัย

12.9 พิจารณากลับกรองการดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษา

12.10 ปฏิบัติหน้าที่ตามที่คณบดีมอบหมาย

ข้อ 13 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐาน
หลักสูตร จากอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชานั้น ๆ

ข้อ 14 คณะกรรมการประจำหลักสูตรมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

14.1 พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
ระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของกระทรวงศึกษาธิการหรือสภาวิชาชีพ

14.2 จัดทำโครงการพัฒนาสาขาวิชา เอกสาร ตำรา สื่อ ประกอบการเรียน
การสอน และจัดทำแนวการสอน รายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3) รายละเอียดของประสบการณ์
ภาคสนาม (มคอ. 4) ทุกรายวิชา

14.3 พิจารณาและกลับกรองรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) รายงาน
ผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 6) ทุกรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของ
หลักสูตร (มคอ. 7) ทุกสาขาวิชา

14.4 จัดทำอัตรากำลังผู้สอนเสนอต่อคณบดีและมหาวิทยาลัย

14.5 เสนอขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงาน
รายวิชา

14.6 เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณบดีและมหาวิทยาลัย

14.7 เสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามวัตถุประสงค์ของ
หลักสูตร

14.8 ดำเนินการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของ
มหาวิทยาลัย

14.9 ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตร

14.10 ดำเนินงานตามประกาศมาตรฐานภาระงานของคณะกรรมการประจำ
หลักสูตร

14.11 ปฏิบัติหน้าที่ตามที่คณบดีมอบหมาย

ข้อ 15 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่
ให้คำปรึกษาดูแล สนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียน และให้มีส่วนในการ
ประเมินผลความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษา และภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด 2 ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ 16 การจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี ใช้ระบบทวิภาคโดย 1 ปี การศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 โดยแต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ต่อจากภาคการศึกษาที่ 2 โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

ข้อ 17 การกำหนดหน่วยกิตแต่ละรายวิชา ให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

17.1 รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.2 รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

ข้อ 18 การจัดการศึกษา มีดังนี้

18.1 การศึกษาแบบเต็มเวลา (Full Time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต และภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

18.2 การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part-time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

18.3 การศึกษาแบบเฉพาะบางช่วงเวลา (Particular Time Period Education) เป็นการจัดการศึกษาในบางช่วงเวลาของปีการศึกษา หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.4 การศึกษาแบบทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนทางไกลผ่านระบบการสื่อสารหรือเครือข่ายสารสนเทศต่าง ๆ หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.5 การศึกษาแบบชุดวิชา (Module Education) เป็นการจัดการศึกษาเป็นชุดรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.6 การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course Education) เป็นการจัดการศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตลอดหลักสูตร ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.7 การศึกษาแบบนานาชาติ (International Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้ภาษาต่างประเทศทั้งหมดซึ่งอาจจะเป็นความร่วมมือของสถานศึกษาหรือหน่วยงานในประเทศ หรือต่างประเทศ และมีการจัดการให้มีมาตรฐานเช่นเดียวกับหลักสูตรสากล

18.8 การศึกษาแบบสะสมหน่วยกิต (Pre-degree Education) เป็นการศึกษาแบบรายวิชาเพื่อสะสมหน่วยกิตในระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.9 การศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรี 2 ปริญญา (Dual Bachelor's Degree Program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนศึกษาในระดับปริญญาตรีพร้อมกัน 2 หลักสูตร โดยผู้สำเร็จการศึกษาจะได้รับปริญญาจากทั้ง 2 หลักสูตร ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.10 การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ 2 (The Second Bachelor's Degree Program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนที่สำเร็จปริญญาตรีแล้วมาศึกษาในระดับปริญญาตรีเพื่อรับปริญญาที่ 2 ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.11 การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีแบบก้าวหน้า (Bachelor's Honors Program) เป็นการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษด้านสติปัญญา ความรู้ความสามารถ ได้ศึกษาตามศักยภาพ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.12 การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสม ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 3

หลักสูตรการศึกษาและระยะเวลาการศึกษา

ข้อ 19 หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ 2 ระดับ ดังนี้

19.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา 3 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

19.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรีซึ่งจัดไว้ 3 ประเภท ดังนี้

19.2.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

19.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต

19.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

ข้อ 20 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่กำหนด ดังนี้

20.1 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาให้ใช้เวลาการศึกษา ดังนี้

20.1.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 5 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

20.1.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

20.1.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 10 ปีการศึกษา

20.1.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 4 ปีการศึกษา

20.2 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลาให้ใช้เวลากการศึกษา ดังนี้

20.2.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 10 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 9 ปีการศึกษา

20.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 14 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 12 ปีการศึกษา

20.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 17 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 15 ปีการศึกษา

20.2.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

20.3 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาและตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 4

การรับนักศึกษาและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ 21 การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 22 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

22.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี 4 ปี และปริญญาตรี 5 ปี ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

22.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

22.3 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

22.4 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมรังเกียจ

22.5 มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่จะเข้าศึกษาหรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 23 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาสะสมหน่วยกิต

23.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

23.2 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

23.3 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพ

23.4 มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 5

การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ 24 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

24.1 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาต้องมารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

24.2 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาไม่มารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ข้อ 25 ประเภทนักศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

25.1 นักศึกษาเต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต

25.2 นักศึกษาไม่เต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต

ข้อ 26 การลงทะเบียนเรียน

26.1 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษาหากพ้นกำหนดจะถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เว้นแต่มีการชำระเงินเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

26.2 กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน และการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

26.3 การลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน 9 หน่วยกิต ในกรณีการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้ลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาที่นักศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

หรือภาคการศึกษาที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา หรือนักศึกษาที่ขอยกเว้นการลงทะเบียนรายวิชา สามารถลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า 9 หน่วยกิตได้

ในกรณีที่มีความจำเป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลาลงทะเบียนเรียนไม่เกิน 25 หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลาลงทะเบียนได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต และไม่เกิน 12 หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตร ก่อนการลงทะเบียน

การเปิดสอนรายวิชาใดในภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยมีเวลาการจัดการศึกษาให้จัดเวลาการเรียนการสอนไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ แต่ไม่เกิน 12 สัปดาห์ ในกรณีมีความจำเป็นอาจจัดเวลาการเรียนการสอน 6 สัปดาห์ โดยต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนต่อหน่วยกิตในแต่ละรายวิชาเท่ากันกับการเรียนการสอนในภาคการศึกษาปกติ

นักศึกษาที่เรียนแบบเต็มเวลาอาจลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนได้ในรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

26.3.1 วิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาที่หลักสูตรให้เปิดสอนในภาคฤดูร้อน และจะต้องมีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 10 คน

26.3.2 วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเฉพาะ จะเปิดสอนให้แก่นักศึกษาที่เคยเรียนวิชานั้นมาก่อนและมีผลการประเมินไม่ผ่านเท่านั้น

26.3.3 วิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี ให้เปิดสอนได้ตามความจำเป็นโดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

26.3.4 วิชาที่ต้องศึกษาเป็นภาคการศึกษาสุดท้าย เพื่อให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

26.3.5 วิชาอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.4 นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะถูกปรับค่าลงทะเบียนเรียนล่าช้าเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.5 เมื่อพ้นระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เว้นแต่จะมีเหตุผลอันควรและต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายก่อนหมดกำหนดการลงทะเบียนเรียน

26.6 นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรหนึ่ง สามารถขอลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรอื่นได้อีกหนึ่งหลักสูตร และขอรับปริญญาได้ทั้งสองหลักสูตร ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

26.7 นักศึกษามีสิทธิ์ขอเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.8 นักศึกษาที่เรียนครบหน่วยกิตตามหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมอยู่ในเกณฑ์ที่สำเร็จการศึกษาแล้ว จะลงทะเบียนเรียนอีกไม่ได้ เว้นแต่ศึกษา

อยู่ในระยะเวลาตามที่หลักสูตรกำหนด หรือเป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรเพื่อขออนุมัติ
2 ประโยชน์

26.9 ในกรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจดสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือ
จำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

26.10 นักศึกษาต้องตรวจสอบสถานสภาพการเป็นนักศึกษา ก่อน ถ้าไม่มีสิทธิใน
การลงทะเบียนเรียน แต่ได้ลงทะเบียนเรียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาไปแล้ว จะไม่มีสิทธิขอ
ค่าธรรมเนียมการศึกษานั้น ๆ คืน

26.11 ผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน หากผู้พ้นสภาพการ
เป็นนักศึกษาลงทะเบียนเรียน ให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนนั้นไม่สมบูรณ์

26.12 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบ
ของมหาวิทยาลัย

ข้อ 27 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับและได้ผลการเรียนไม่ต่ำกว่า
D หรือ P ก่อนลงทะเบียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็น
โมฆะ เว้นแต่บางหลักสูตรที่มีลักษณะเฉพาะหรือภายใต้การควบคุมขององค์กรวิชาชีพให้เป็นไปตาม
มาตรฐานของหลักสูตรนั้นอาจมีผลการเรียนเป็น F ได้ ยกเว้นการลงทะเบียนในภาคการศึกษาสุดท้าย
เพื่อให้ครบตามโครงสร้างของหลักสูตร

ข้อ 28 การลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเรียนแทน

28.1 รายวิชาใดที่นักศึกษาสอบได้ D⁺ หรือ D นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนซ้ำได้
ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะที่รายวิชาสังกัด โดยจำนวนหน่วยกิตและค่าคะแนนของ
รายวิชาที่เรียนซ้ำนี้ต้องนำไปคิดรวมในระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมทุกครั้งเช่นเดียวกับรายวิชาอื่น

28.2 นักศึกษาที่ได้ F หรือ NP ในรายวิชาบังคับ จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชา
นั้นซ้ำอีก จนกว่าจะได้รับผลการเรียนไม่ต่ำกว่า D หรือ P

28.3 นักศึกษาที่ได้รับ F หรือ NP ในรายวิชาเลือกหมวดวิชาเฉพาะ สามารถลงทะเบียน
เรียนรายวิชาอื่น ๆ ในกลุ่มเดียวกันแทนได้ เพื่อให้ครบตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

28.4 นักศึกษาที่ได้รับ F หรือ NP ในรายวิชาเลือกเสรี สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชา
อื่น ๆ แทนได้ ทั้งนี้หากเรียนครบตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว จะไม่เลือกรายวิชาเรียนแทน
ก็ได้

ข้อ 29 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

29.1 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต หมายถึง การลงทะเบียน
เรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตตาม
หลักสูตร

29.2 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

29.3 มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้บุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ นักศึกษาเข้าเรียนบางรายวิชาเป็นพิเศษได้ แต่ผู้นั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นฐานการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยทั้งนี้ต้องเสียค่าธรรมเนียมการศึกษาเช่นเดียวกับนักศึกษาที่เรียนแบบไม่เต็มเวลา

ข้อ 30 การขอเปิดหมู่เรียนพิเศษ

มหาวิทยาลัยเปิดหมู่เรียนพิเศษที่เปิดสอนนอกเหนือแผนการเรียน ให้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

30.1 เป็นภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา แต่รายวิชาที่จะเรียนตามโครงสร้างของหลักสูตรไม่เปิดสอนหรือเปิดสอนแต่นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนได้

30.2 รายวิชาดังกล่าวจะไม่มีเปิดสอนอีกเลย ตลอดแผนการเรียน

30.3 รายวิชาที่ขอเปิดจะต้องมีเวลาเรียนและเวลาสอบไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น ๆ ในตารางเรียนปกติ

30.4 นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอเปิดหมู่พิเศษภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษา

ข้อ 31 การขอเพิ่ม ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชา

31.1 การขอเพิ่ม ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชาต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา

31.2 การขอเพิ่มหรือขอลถอนรายวิชาต้องกระทำภายใน 3 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน หากมีความจำเป็นอาจขอเพิ่มหรือขอลถอนรายวิชาได้ภายใน 6 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามข้อ 26.3 แต่จำนวนหน่วยกิตที่คงเหลือจะต้องไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

31.3 การขอยกเลิกรายวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์

ข้อ 32 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

32.1 นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกมหาวิทยาลัยสั่งให้พักการเรียน จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยมิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

32.2 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 3 สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกจากวันเปิดภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 33 การวัดผลและการประเมินผลการศึกษา รายวิชา ให้เป็นไปตามหมวด 7 การวัดและการประเมินผล

หมวด 6

การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา

ข้อ 34 การเรียน

นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิ์สอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 80 แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ให้ยื่นคำร้องขอมีสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนต่ออาจารย์ผู้สอน โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการคณะของรายวิชานั้น ๆ ก่อนการสอบปลายภาคการศึกษา 1 สัปดาห์ สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 60 ให้ได้รับผลการเรียนเป็น F หรือ NP

ข้อ 35 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา

35.1 นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร ถ้าผู้ใดปฏิบัติไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

35.2 ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศหรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาอาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาใหม่

หมวด 7

การวัดและการประเมินผล

ข้อ 36 ให้มีการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น 2 ระบบ ดังนี้

36.1 ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.0
B+	ดีมาก (Very Good)	3.5
B	ดี (Good)	3.0
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	2.5
C	พอใช้ (Fair)	2.0
D+	อ่อน (Poor)	1.5
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.0
F	ตก (Fail)	0

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาที่บังคับเรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าได้รับการประเมินผ่านต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านักศึกษาได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดต่ำกว่า “D” ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ กรณีวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนน F สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้ ส่วนการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา และรายวิชาสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

36.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
PD (Pass with Distinction)	ผลการประเมินผ่านดีเยี่ยม
P (Pass)	ผลการประเมินผ่าน
NP (No Pass)	ผลการประเมินไม่ผ่าน
W (Withdraw)	การยกเลิกการเรียนโดยได้รับอนุมัติ
T (Transfer of Credits)	การยกเว้นการเรียนรายวิชา
I (Incomplete)	ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์
Au (Audit)	การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษ โดยไม่นับหน่วยกิต

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม หรือใช้สำหรับการลงทะเบียนเรียนรายวิชา โดยไม่นับหน่วยกิต

กรณีรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะและรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่มถ้าได้ผลการประเมินไม่ผ่าน (NP) นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะผ่าน

ข้อ 37 ข้อกำหนดเพิ่มเติมตามสัญลักษณ์ต่างๆ มีดังนี้

37.1 Au (Audit) ใช้สำหรับการประเมินผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต

37.2 W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกวิชานั้น โดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

37.3 T (Transfer of Credits) ใช้สำหรับบันทึกการยกเว้นการเรียนรายวิชา

37.4 I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่ผลการเรียนไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป การเปลี่ยนระดับคะแนน “I” ให้ดำเนินการดังนี้

37.4.1 กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากอาจารย์ผู้สอนไม่ส่งผลการศึกษตามกำหนด มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F” เว้นแต่กรณีที่มิใช่ความบกพร่องของนักศึกษา อธิการบดีอาจให้ขยายเวลาต่อไปได้

37.4.2 กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค และได้รับอนุญาตให้สอบ แต่ไม่มาสอบภายในเวลาที่กำหนด หรือสำหรับนักศึกษาที่ไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากอาจารย์ไม่ส่งผลการศึกษตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F”

ข้อ 38 รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียน ให้ได้รับผลการประเมินเป็น “T” และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคิดค่าคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 39 นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ ยกเว้นได้รับอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่

ข้อ 40 การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมของนักศึกษาตามโครงสร้างของหลักสูตรให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้รับการประเมินผลการเรียนว่าผ่านเท่านั้น

ข้อ 41 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยเฉพาะรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการศึกษานักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 2 ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ 42 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการศึกษานักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่ศึกษาทั้งหมดเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 2 ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ 43 รายวิชาที่ได้ผลการศึกษาเป็น F ให้นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยหรือค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 44 ผลการศึกษาระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่ต้องนับรวมหน่วยกิตเป็นตัวหารแต่ให้นับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ 45 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ I ให้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยรายภาคการศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ I เท่านั้น

ข้อ 46 เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.80 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 2.00 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมที่ได้รับผลการศึกษาเป็น D⁺ หรือ D หรือเลือกเรียนรายวิชาใหม่เพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ถึง 2.00 กรณีเป็นการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมให้ฝ่ายทะเบียนนำค่าระดับคะแนนทุกรายวิชามาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม และต้องอยู่ในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

ข้อ 47 ในกรณีที่มีความจำเป็นอันไม่อาจก้าวล่วงเสียได้ ที่อาจารย์ผู้สอนไม่สามารถประเมินผลการศึกษาได้ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินผลการศึกษาในรายวิชานั้น

หมวด 8

การย้ายคณะ การเปลี่ยนหลักสูตร และการรับโอนนักศึกษา

ข้อ 48 การย้ายคณะหรือการเปลี่ยนหลักสูตร

48.1 นักศึกษาที่จะขอย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรเดิมไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาและมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2.50 ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียนและไม่เคยได้รับอนุมัติให้ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรมาก่อน

48.2 ในการยื่นคำร้องขอย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร นักศึกษาต้องแสดงเหตุผลประกอบ และผ่านการพิจารณา หรือดำเนินการตามที่หลักสูตร หรือมหาวิทยาลัยกำหนด

48.3 การย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น ๆ

48.4 รายวิชาต่าง ๆ ที่นักศึกษาย้ายคณะ เรียนมา ให้เป็นไปตามหมวดที่ 9 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

48.5 ระยะเวลาเรียน ให้นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียนในคณะหรือหลักสูตรเดิม

48.6 การพิจารณาอนุมัติการขอย้ายให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

48.7 นักศึกษาที่ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรที่ย้ายไปไม่น้อยกว่า 1 ปีการศึกษาจึงจะขอสำเร็จการศึกษาได้ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียน

48.8 นักศึกษาที่ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 49 การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

49.1 มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับและมาตรฐานเทียบเคียงได้กับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรและคณบดี และขออนุมัติจากมหาวิทยาลัย

49.2 คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน

49.2.1 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 22

49.2.2 ไม่เป็นผู้ที่พ้นสภาพนักศึกษาจากสถาบันเดิมด้วยมีกรณีความผิดทางวินัย

49.2.3 ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งให้พักการเรียน และต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป

49.2.4 นักศึกษาที่ประสงค์จะโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัย จะต้องส่งใบสมัครถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษานั้นพร้อม กับแนบเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

49.2.5 นักศึกษาที่โอนมาต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 1 ปี การศึกษา โดยการเทียบโอนผลการเรียนและการขอยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามหมวด 9 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

หมวด 9

การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ 50 ผู้มีสิทธิได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

50.1 กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่งของมหาวิทยาลัยแล้วโอนย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร

50.2 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยและเข้าศึกษาระดับปริญญาตรีที่ 2

50.3 ผ่านการศึกษาในรายวิชาใดวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย

50.4 เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 51 การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียน

51.1 ต้องเป็นรายวิชาที่ศึกษาจากมหาวิทยาลัยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่โอนย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือก

51.2 ต้องเป็นรายวิชาที่มีคำอธิบายรายวิชาเดียวกันหรือสัมพันธ์และเทียบเคียงกันได้

51.3 ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา

ข้อ 52 ผู้มีสิทธิได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

52.1 สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา

52.2 ผ่านการศึกษาหรืออบรมในรายวิชาใดวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย

52.3 ขอย้ายสถานศึกษามาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

52.4 ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือ ประสบการณ์ทำงานและต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับ นักศึกษาปริญญาตรี

52.5 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาและเข้าศึกษา ปริญญาตรีใบที่ 2 สามารถยกเว้นการเรียนรายวิชาหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต และต้องเรียนเพิ่มรายวิชาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 53 การพิจารณาขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

53.1 การเรียนจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษา

53.1.1 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่า ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

53.1.2 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่า สามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

53.1.3 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือได้ ค่าระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่าในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ผลการประเมิน ผ่านในรายวิชาที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับไม่ต่ำกว่า P ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรนั้น กำหนด

53.1.4 จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชารวมแล้วต้องไม่เกิน สามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่กำลังศึกษา

53.1.5 รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ให้บันทึกใน ใบรายงานผลการเรียนของนักศึกษา โดยใช้อักษร T

53.1.6 ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา

53.1.7 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ เทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ ไม่เกินชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มีนักศึกษาเรียนอยู่ ตามหลักสูตรที่ได้รับความ เห็นชอบแล้ว

53.1.8 กรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อ 53.1.1 – 53.1.7 ให้อยู่ในดุลยพินิจของ คณะกรรมการประจำหลักสูตร

53.2 การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบ

53.2.1 การเทียบความรู้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย ประสบการณ์ทำงาน จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอน ในมหาวิทยาลัย

53.2.2 การประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอก ระบบการศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบให้คณะกรรมการประเมิน

การยกเว้นการเรียนรายวิชาใช้วิธีการอย่างไรอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างดังต่อไปนี้ เป็นหลักเกณฑ์ในการประเมิน

(1) การทดสอบมาตรฐาน (Credits from Standardized Tests)
(2) การทดสอบที่คณะ หรือหลักสูตรจัดสอบเอง (Credits from Examination)

(3) การประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ (Credits from Training)

(4) การเสนอแฟ้มสะสมงาน (Credits from Portfolio)
ผลการประเมินจะต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าคะแนน C หรือ ค่าระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่าสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มวิชา จึงจะให้จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น แต่จะไม่ให้ระดับคะแนน และไม่มีการนำมาคิดค่าระดับคะแนน หรือค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

53.2.3 ให้มีการบันทึกผลการเรียนตามวิธีการประเมินดังนี้

(1) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกเป็น “CS” (Credits from Standardized Tests)

(2) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่คณะหรือหลักสูตรจัดสอบเองให้บันทึกเป็น “CE” (Credits from Examination)

(3) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึกเป็น “CT” (Credits from Training)

(4) หน่วยกิตที่ได้จากการเสนอแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกเป็น “CP” (Credits from Portfolio)

53.2.4 นักศึกษาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจะต้องมีเวลาเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษา จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

53.2.5 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ประกอบด้วย

(1) คณบดีคณะที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาเป็นประธาน

(2) อาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญในหลักสูตรที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจำนวนอย่างน้อยหนึ่งคนแต่ไม่เกินสามคนโดยคำแนะนำของคณบดีตาม (1) เป็นกรรมการ

(3) ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรของรายวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาเป็นกรรมการและเลขานุการ

เมื่อคณะกรรมการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว ให้รายงานผลการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อเสนอให้มหาวิทยาลัยอนุมัติต่อไป

ข้อ 54 กำหนดเวลาการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาหรือกลุ่มวิชา จะต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยภายใน 6 สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 ภาคการศึกษา โดยมีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาได้เพียงครั้งเดียว

ข้อ 55 การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ดังนี้

55.1 นักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาให้นับจำนวนหน่วยกิต ได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

55.2 นักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

ข้อ 56 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด 10

การลาพักการเรียน การลาออก และการฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 57 การลาพักการเรียน

57.1 นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีต่อไปนี้

57.1.1 ถูกเกณฑ์หรือเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

57.1.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

57.1.3 เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

57.1.4 เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ ถ่าลงทะเบียนเรียนมาแล้วอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

57.1.5 เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

57.2 นักศึกษาที่ต้องลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องภายในสัปดาห์ที่ 3 ของภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียน โดยการอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้เป็นอำนาจของคณบดี

นักศึกษามีสิทธิ์ขอลาพักการเรียนโดยขออนุมัติต่อคณบดีไม่เกิน 1 ภาคการศึกษา ถ้านักศึกษามีความจำเป็นที่จะต้องลาพักการเรียนมากกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือเมื่อครบกำหนดพักการเรียนแล้วยังมีความจำเป็นที่จะต้องพักการเรียนต่อไปอีก ให้ยื่นคำร้องขอพักการเรียนใหม่และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

57.3 ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียนเข้าร่วมในระยะเวลาการศึกษาด้วย

57.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนจะต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีแล้วจึงจะกลับเข้าเรียนได้

ข้อ 58 นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่นหนังสือลาออก และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อน การลาออกจึงจะสมบูรณ์

ข้อ 59 การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

59.1 สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

59.2 ได้รับอนุมัติให้ลาออก

59.3 ไม่รักษาสภาพนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา

59.4 ได้ระดับคะแนนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา หรือรายวิชาสหกิจศึกษา ต่ำกว่า C เป็นครั้งที่ 2 ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒินุปรินญาในสาขาเดียวกัน

59.5 ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 เมื่อสิ้นปีการศึกษาปกติที่ 1 หรือมีผลการประเมินได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80 เมื่อสิ้นปีการศึกษาปกติที่ 2 นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน และในทุก ๆ ปีการศึกษาปกติถัดไป ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒินุปรินญาในสาขาเดียวกัน

สำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้นำภาคฤดูร้อนมารวมเป็นภาคการศึกษาด้วย

ในกรณีที่ภาคการศึกษานั้นมีผลการเรียน “1” ไม่ต้องนำมาคิด ให้คิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเฉพาะรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนน

59.6 ใช้เวลาการศึกษาเกินระยะเวลาที่กำหนด

59.7 ขาดคุณสมบัติตามข้อ 22 ใดๆอย่างหนึ่ง

59.8 ตาย

ข้อ 60 นักศึกษาฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพนักศึกษาสามารถยื่นคำร้อง พร้อมแสดงเหตุผลอันสมควร ขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงิน ค่าธรรมเนียมขอการคืนสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 11 การสำเร็จการศึกษา

ข้อ 61 นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

61.1 มีความประพฤติดี

61.2 สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์
การประเมินผล

61.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

61.4 สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

61.5 ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

61.6 มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ 62 การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

62.1 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอสำเร็จ
การศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยมหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนง
ขอสำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ 61 และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุ
สารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย เพื่อขออนุมัติโอนุปริญญาหรือปริญญาตรี

62.2 คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติของนักศึกษาว่าครบถ้วนตาม
ข้อบังคับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี และให้ถือวันที่คณะกรรมการวิชาการ
ตรวจสอบคุณสมบัติว่าครบถ้วนเป็นวันสำเร็จการศึกษา

ในกรณีที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 3 ปี และ
จำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาของแต่ละหลักสูตรตาม
ประกาศของมหาวิทยาลัย โดยศึกษารายวิชามาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบด้วยวิชาศึกษาทั่วไปไม่
น้อยกว่า 30 หน่วยกิต วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต วิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต และ
คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 หรือ

กรณีศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 4 ปี สอบได้รายวิชา
ต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรและมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 1.75 สามารถยื่นขอ
สำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาของแต่ละหลักสูตรตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 63 นักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและจะได้รับเกียรติคุณ ต้องมีคุณสมบัติ
ดังนี้

63.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี หรือปริญญาตรี 5 ปี เมื่อเรียนครบหลักสูตร
แล้วได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนน
เฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับสอง

หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจาก
ระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.60 และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจาก
การศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับหนึ่ง และได้รับ
ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.25 ขึ้นไป และเรียนครบ
หลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.25
แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับสอง

63.2 สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้
“NP” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

63.3 มีระยะเวลาเรียนดังนี้

63.3.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลา ใช้เวลาไม่เกิน 12 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.3.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 10 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาใช้เวลาไม่เกิน 15 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.3.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 4 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาใช้เวลาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.4 ต้องไม่เคยขอยกเว้นการเรียนรายวิชา ยกเว้นกรณีการเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัย

63.5 นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ 64 การให้รางวัลเหรียญทองซึ่งมีรูปร่างลักษณะและขนาดตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด สำหรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

64.1 ได้เกียรตินิยมอันดับหนึ่งและมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.75

64.2 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในกลุ่มผู้สำเร็จการศึกษาในปีเดียวกันใน

แต่ละคณะ

หมวด 12

การควบคุมคุณภาพ

ข้อ 65 ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ 66 ให้คณะและหลักสูตรมีการวิจัยเพื่อติดตาม และประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่องภายใน 5 ปี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ 24 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2557



(นายจรูญ ถาวรจักร์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ. ๒๕๖๑

.....

โดยที่เป็นการแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ เพื่อให้การจัดการศึกษา และการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ ๑๐/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา และปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้เพิ่มเติมข้อความใน ข้อ ๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน แต่ต้องเป็นหลักสูตรที่อาจารย์ผู้นั้นมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และ การพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น พหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน ๒ คน”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ และข้อ ๘ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗

ข้อ ๕ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๑๖ เป็นวรรคสอง แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“กรณีหลักสูตรใดมีเหตุอันสมควร สภามหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้ภาคการศึกษาของหลักสูตรนั้น แตกต่างจากที่กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ได้ ทั้งนี้ต้องไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกข้อความใน ข้อ ๑๘.๑๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๑๘.๑๒ การศึกษาหลักสูตรอบรมระยะสั้น (Short Course Curriculum) เป็นการจัดการศึกษาสำหรับกลุ่มบุคคลเพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๗ ให้เพิ่มข้อ ๑๘.๑๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“๑๘.๑๓ การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสม ตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๘ ให้เพิ่มข้อ ๒๓/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๓/๑ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าศึกษาหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑) ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

(๒) ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคม

รังเกียจ

(๓) มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่จะเข้าศึกษาหรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๙ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๔ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๒๔.๑ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาต้องมารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

๒๔.๒ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาไม่มารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ ให้เพิ่มข้อ ๒๔/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๔/๑ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๑ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๕ ประเภทนักศึกษา แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ได้แก่

๒๕.๑ นักศึกษาเต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๕.๒ นักศึกษาไม่เต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๕.๓ นักศึกษาตามหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๒ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๖.๓.๑ ๒๖.๓.๒ ๒๖.๓.๓ ๒๖.๓.๔ และ ๒๖.๓.๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้ แทน

“๒๖.๓.๑ วิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาที่หลักสูตรให้เปิดสอนในภาคฤดูร้อน อาจเป็นรายวิชาที่เคยเรียนมาก่อนและผลการประเมินไม่ผ่าน หรือรายวิชาที่จำเป็นต้องเรียนเพื่อให้ครบโครงสร้างในการสำเร็จการศึกษา

๒๖.๓.๒ วิชาที่คณะหรือหลักสูตรเปิดสอนในภาคฤดูร้อน นอกเหนือไปจากรายวิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษา โดยนักศึกษาสามารถเลือกเรียนเป็นรายวิชาในหมวดวิชาต่าง ๆ ได้

ทั้งนี้กรณีที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๑๐ คน ให้เสนอต่อคณะกรรมการวิชาการพิจารณา”

ข้อ ๑๓ ให้เพิ่มข้อ ๒๖/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๖/๑ การลงทะเบียนเรียน สำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการลงทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๔ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๓๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๓๕ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่

๓๕.๑ นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ ตามที่ระบุไว้ในหลักสูตรถ้าผู้ใดปฏิบัติไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

๓๕.๒ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศหรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ อาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่อีกครั้ง

๓๕.๓ นักศึกษาต้องผ่านรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา หรือการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเป็นอย่างอื่นก่อน จึงจะสามารถลงทะเบียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ ได้”

ข้อ ๑๕ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสี่ ของข้อ ๓๖.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“กรณีการประเมินผลสำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการประเมินผลให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๖ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๓๗.๔.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๓๗.๔.๒ กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบปลายภาคต่อคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัด ภายใน ๒ สัปดาห์หลังจากเปิดภาคการศึกษาถัดไป เมื่อได้รับอนุญาตจากคณบดีให้สอบปลายภาค ให้ขณะที่รายวิชานั้นสังกัด จัดวัน - เวลา และคณะกรรมการคุมสอบ หากไม่มาสอบภายในเวลาที่กำหนด หรือไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามคะแนนที่มีอยู่ หากอาจารย์ไม่ส่งผลการเรียนตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F””

ข้อ ๑๗ ให้เพิ่มข้อ ๔๖/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๔๖/๑ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามกำหนดการลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา หรือประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๘ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๖๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)”

ข้อ ๑๙ ให้เพิ่มข้อ ๖๑/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๖๑/๑ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการประเมินผลให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๒๐ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๖๓.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๖๓.๒ สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า “D” ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ “NP” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน”

ข้อ ๒๑ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๖๓.๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๖๓.๓.๔ การสำเร็จการศึกษาสำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ระยะเวลาในการสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑



(ศาสตราจารย์ ดร.วิรุณ ตั้งเจริญ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓)
พ.ศ. ๒๕๖๒

.....

โดยที่เป็นการแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ เพื่อให้การจัดการศึกษา และการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัย อำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และโดยมติ สภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา และปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่ยังคงมีสภาพนักศึกษาในวันที่ประกาศฉบับนี้ประกาศ ใช้บังคับเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒๘ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความ ดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๘ การลงทะเบียนเรียนซ้ำ

๒๘.๑ รายวิชาใดที่มีการลงทะเบียนเรียน และมีผลการศึกษาเป็น F หากมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมนั้นซ้ำครั้งเดียวหรือหลายครั้ง ให้ใช้ผลการศึกษาที่ได้คะแนนสูงสุดเป็นผลการศึกษา แต่รายวิชาที่มีผลการศึกษาเป็น F จะยังคงปรากฏอยู่ในหลักฐานทางทะเบียนของภาคการศึกษานั้น

๒๘.๒ รายวิชาใดที่มีการลงทะเบียนเรียน และมีผลการศึกษา เป็น D หรือ D+ หากมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมนั้นซ้ำครั้งเดียวหรือหลายครั้ง ให้ใช้ผลการศึกษาที่ได้คะแนนสูงสุดเป็นผลการศึกษา แต่รายวิชาที่มีผลคะแนนที่ลงทะเบียนก่อนหน้านั้น จะยังคงปรากฏอยู่ในหลักฐานทางทะเบียนของภาคการศึกษานั้น

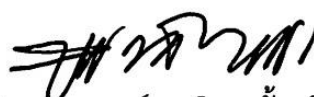
ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความ ดังต่อไปนี้แทน

“๔๓ รายวิชาที่ได้ผลการศึกษาเป็น “F” ให้เป็นไปตามข้อ ๒๘”

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔๘.๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความ ดังต่อไปนี้แทน

“๔๘.๑ นักศึกษาที่จะขอย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรเดิม ไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาและมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ ทั้งนี้ ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียน หรือถูกสั่งให้พักการเรียนและไม่เคยได้รับอนุมัติให้ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรมาก่อน หรือแล้วแต่เงื่อนไข ของหลักสูตรที่ได้รับโอนย้าย”

ประกาศ ณ วันที่ ๗ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒



(ศาสตราจารย์ ดร.วิรุณ ตั้งเจริญ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ข
หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08)
พ.ศ. 2559

1. ชื่อหลักสูตร

ชื่อภาษาไทย : วิชาศึกษาทั่วไป

ภาษาอังกฤษ : General Education

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

งานวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

3. ความเป็นมาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง พ.ศ. 2559

กระทรวงศึกษาธิการได้มีประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษ 39 ง วันที่ 25 พฤษภาคม 2548 โดยในข้อ 8.1 ให้ความหมายวิชาศึกษาทั่วไปไว้ว่า “วิชาศึกษาทั่วไป หมายถึงวิชาที่มุ่งพัฒนา ผู้เรียนให้มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมาย ได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทย และของประชาคมนานาชาติ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต และดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี” สำหรับวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เดิมมีการใช้หลักสูตรวิชาศึกษาทั่วไปหลักสูตรกลางของสถาบันราชภัฏ ในปี พ.ศ. 2549 ได้มีการพัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปใช้ในมหาวิทยาลัย และในปี พ.ศ. 2556 ได้พัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปขึ้นมาใหม่ เพื่อให้เข้าสู่กรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษา TQF โดยให้สอดคล้องกับกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ที่ระบุไว้ว่า มหาวิทยาลัยอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชา หรือ ลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยให้ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ภาษาศาสตร์และคณิตศาสตร์ โดยมีหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

วิชาศึกษาทั่วไปตามหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น มีลักษณะบูรณาการศาสตร์เนื้อหาวิชาต่างๆ (Integrated) อันได้แก่ กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ รวม 5 รายวิชา รายวิชาละ 6 หน่วยกิต รวม 30 หน่วยกิต โดยจัดการเรียนการสอนแบบเน้นกิจกรรม (Active Learning) ให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (21st Century Learning Skills) ให้นักศึกษาได้ปฏิบัติจริง เรียนรู้จากเหตุการณ์ สถานการณ์จริงนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน มีจิตอาสา ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากกระบวนการวิจัย (Research-based) และทำโครงการต่างๆ (Project-based) ให้นักศึกษานำมาอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน (Discussions) โดยให้อาจารย์สอนเป็นทีม (Team Teaching) ลดการสอนแบบบรรยาย นอกจากนี้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากเอกสารประกอบการสอน เว็บไซต์ บทเรียน

ออนไลน์ และการฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้วยบทเรียนออนไลน์ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาคุณลักษณะและความรู้ของนักศึกษาให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพต่อไปในบริบทของสังคมไทยและสังคมโลกได้ โดยมีความตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย สำหรับอาจารย์ผู้สอน มหาวิทยาลัยได้พิจารณาคัดเลือกอาจารย์ผู้สอนและจัดอบรมอาจารย์ผู้สอนให้มีความรู้ความเข้าใจในโครงสร้างหลักสูตร และกระบวนการจัดการเรียนรู้

หลังจากที่ใช้หลักสูตรดังกล่าวมาเป็นเวลา 2 ปี คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจึงได้จัดประชุมเพื่อปรึกษาหารือเกี่ยวกับข้อดี-ข้อเสียของหลักสูตร และแนวทางในการแก้ปัญหาพบว่ายังขาดการฝึกทักษะบางส่วน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อนักศึกษาในอนาคต จึงเห็นควรปรับปรุงแก้ไขโดยจัดทำเป็นเอกสารสมอ.08 นำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย และสภามหาวิทยาลัยมีมติอนุมัติในการประชุมครั้งที่ 6/2559 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2559 ด้วยเหตุผลดังต่อไปนี้

1. การเปิดเสรีทางการค้าเข้าสู่ประชาคมอาเซียน และการสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ ทำให้นักศึกษามีความจำเป็นต้องเรียนรู้ และมีทักษะด้านภาษาทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษเพิ่มขึ้น หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการวิชาภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ไว้ในรายวิชา GE101 ภาษา การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานี้เน้นหนักไปในทางบูรณาการ ไม่ได้ฝึกทักษะของภาษาอย่างโดดเด่นจริงจัง รวมถึงไม่มีรายวิชาด้านภาษาปรากฏในใบรายงานผลการเรียน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการศึกษาต่อหรือการทำงานในอนาคต คณะกรรมการบริหารจึงเห็นควรให้เพิ่มรายวิชา ภาษาไทย 1 รายวิชา และภาษาอังกฤษ 2 รายวิชา เพื่อให้การฝึกทักษะชัดเจนขึ้น และปรากฏในใบรายงานผลการเรียน

2. การเรียนรู้เกี่ยวกับพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของมหาวิทยาลัย ซึ่งจะช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับพระราชประวัติ พระอัจฉริยภาพ และการดำเนินชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงนั้น รายวิชาตามหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการรวมกับความเป็นพลเมือง จิตอาสา และหลักสูตรโตไปไม่โกง ของสำนักงานป้องกัน และปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ ทำให้การเรียนรู้ และฝึกทักษะตามรอยเบื้องพระยุคลบาทไม่ชัดเจน

3. การเพิ่มรายวิชา 4 รายวิชา จึงจำเป็นต้องปรับลดจำนวนหน่วยกิตบางรายวิชาลงเพื่อให้จำนวนหน่วยกิต รวมไม่เกิน 30 หน่วยกิต

4. จากการประชุมคณบดี และประธานหลักสูตร เพื่อปรับรหัสวิชาของทุกรายวิชาในมหาวิทยาลัยให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ซึ่งจะส่งผลให้สามารถจำแนกสังกัดของรายวิชา รวมถึงระดับความยากง่ายเพื่อให้สามารถจัดแผนการเรียนได้สะดวกขึ้น ที่ประชุมดังกล่าวมีมติให้ปรับตัวอักษรนำหน้าวิชาจาก GE เป็น VGE ประกอบกับการเพิ่มรายวิชา ตามข้อ 1 และ 2 งานนักศึกษาศึกษาทั่วไปจึงได้ปรับรหัสรายวิชาใหม่ ให้สอดคล้องตามมติที่ประชุม

5. จากการประชุมคณบดี และประธานหลักสูตร เพื่อปรับปรุงการพัฒนาผลการเรียนรู้ 5 ด้านของทุกหลักสูตรในมหาวิทยาลัย หมวดวิชาศึกษาทั่วไปจึงมีความจำเป็นต้องปรับกระบวนการพัฒนาผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ให้สอดคล้องตามมติของที่ประชุม

4. ปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 ปรัชญา

เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ รู้ เข้าใจ และเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรม มีความรักและความปรารถนาดี พร้อมให้ความช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทย และสังคมโลก

4.2 วัตถุประสงค์

วิชาศึกษาทั่วไปมีวัตถุประสงค์ในการพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

4.2.1 มีความรู้พื้นฐานการดำรงชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรม ได้แก่ การรู้จักตนเอง รู้จักท้องถิ่น รู้จักประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก รู้เท่าทันเทคโนโลยี

4.2.2 มีความสามารถคิดวิเคราะห์ อย่างมีวิจารณญาณ สามารถเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคม และธรรมชาติ

4.2.3 มีทักษะในการดำรงชีวิต การใช้ภาษา การติดต่อสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การนำเสนอ ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต

4.2.4 ใช้คุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิต น้อมนำแนวทางการดำเนินชีวิตตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และมีจิตอาสา มีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาพัฒนาสังคม

5. กำหนดการเปิดสอน

เปิดสอน หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559 ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561 เป็นต้นไป

6. อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้สอนมีทั้งอาจารย์ประจำจากหมวดวิชาศึกษาทั่วไป คณาจารย์คณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี และอาจารย์พิเศษที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องเป็นผู้มีความสามารถในการจัดการเรียนการสอน และเข้ารับการอบรมวิธีการจัดการเรียนการสอน แบบ Active Learning และกิจกรรมเป็นฐาน (Project Based Learning : PBL) ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จไปเป็นบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตามวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ทั้งนี้ อาจารย์ผู้สอนรายวิชาเดียวกันจะต้องร่วมกันจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) เพื่อให้การสอนเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

7. นักศึกษา

นักศึกษาทุกคนที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย ที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2561 จะต้องเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559 ให้ครบตามโครงสร้าง ซึ่งถูกบรรจุไว้ในหลักสูตรของสาขาวิชานั้น

8. หลักสูตร และคำอธิบายรายวิชา

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษ 39 ง วันที่ 25 พฤษภาคม 2548 โดยในข้อ 8.1สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษา และกลุ่มวิทยาศาสตร์ กับคณิตศาสตร์ในสัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

8.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า **30 หน่วยกิต**

8.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็น 4 รายวิชา และ 5 ชุดการเรียนรู้ บัณฑิตเรียนทั้งหมด ดังนี้

8.2.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร **7 หน่วยกิต**

VGE102 การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณเพื่อการสื่อสาร
Critical Thai Language for Communication 3(2-2-5)

VGE103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
English for Communication 2(1-2-3)

VGE104 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน
English for Study Skills Development 2(1-2-3)

8.2.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ **13 หน่วยกิต**

VGE101 ตามรอยพระยุคลบาท
To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King 3(2-2-5)

VGE108 ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน
และประชาคมโลก 4(2-4-6)

VGE109 อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์
VRU Identities 4(2-4-6)

VGE111 ทักษะการรู้สารสนเทศ
Information Literacy Skills 2(1-2-3)

8.2.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี **10 หน่วยกิต**

VGE106 นวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์
Innovation and Scientific Thinking 4(2-4-6)

VGE107 สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต
Health for Quality of Life 4(2-4-6)

VGE110 ความฉลาดทางดิจิทัล
Digital Intelligence 2(1-2-3)

8.3 คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อ และคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE101	<p>ตามรอยพระยุคลบาท</p> <p>To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King</p> <p>พระราชประวัติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช พระอัจฉริยภาพ พระจริยวัตร หลักการทรงงาน การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ทรัพยากรธรรมชาติ เศรษฐกิจ และสังคม โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ทศพิธราชธรรมในการปกครองระบอบประชาธิปไตย</p>	3(2-2-5)
VGE102	<p>การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Critical Thai Language for Communication</p> <p>ความสำคัญของภาษาไทย การสื่อสาร พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทักษะการสรุปความ การขยายความ การแปลความ การตีความ การพิจารณาสาร การนำเสนอสารด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร อย่างมีวิจารณญาณ และ การใช้สื่อผสมในทางวิชาการ และสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน</p>	3(2-2-5)
VGE103	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร</p> <p>English for Communication</p> <p>ฝึก และพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ โดยเน้นการฟัง การพูด ในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน โดยคำนึงถึงบริบทของสังคมไทย และสากล การแนะนำตนเอง และผู้อื่น การทักทาย การกล่าวลา การถามข้อมูล การซื้อสินค้า การบอกทิศทาง และสถานที่ตั้ง การนัดหมาย และการขอร้อง</p>	2(1-2-3)
VGE104	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน</p> <p>English for Study Skills Development</p> <p>ฝึก และพัฒนาการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียน โดยเน้นการอ่าน เพื่อหาหัวเรื่อง การอ่านจับใจความสำคัญ และรายละเอียด การเขียนสรุปความเรื่องทีอ่านจากสื่อต่างๆ เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ รวมถึงทักษะในการสืบค้นข้อมูล เป็นต้น</p>	2(1-2-3)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE106	นวัตกรรม และการคิดทางวิทยาศาสตร์ Innovation and Scientific Thinking ส่งเสริม และพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อให้เกิดแนวคิดในการเลือกใช้ที่เหมาะสม รู้เท่าทัน มีความคิดสร้างสรรค์ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดอย่างมีเหตุผล มีทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และมีเจตคติทางวิทยาศาสตร์ มีความรู้พื้นฐานการคำนวณทางคณิตศาสตร์ และสถิติเพื่อนำไปสู่การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	4(2-4-6)
VGE107	สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต Health for Quality of Life ส่งเสริม และพัฒนาผู้เรียนให้มีพฤติกรรมการสร้างสุขภาพกาย จิต และสังคม มีทักษะชีวิต มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขภาพผู้บริโภค การชื้อยา การออกกำลังกายที่เหมาะสมกับเพศ และวัย ป้องกันอุบัติเหตุ และเตรียมความพร้อมในภาวะฉุกเฉิน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถรับรู้ถึงความงาม ความรู้สึกสุนทรีย์ในงานศิลปะ และสภาพแวดล้อมในชีวิตประจำวัน และชีวิตการทำงาน	4(2-4-6)
VGE108	ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก Internationalization for Living in the ASEAN and Global Communities ศึกษาความหมาย ที่มาของความเป็นสากล ตลอดจนความร่วมมือที่เกิดขึ้นจากการเข้าสู่ความเป็นสากล เช่น ประชาคมอาเซียน ประชาคมโลก เรียนรู้ และปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมจากการเข้าสู่ความเป็นสากล และเข้าใจผลกระทบต่อความเป็นไทยจากการเข้าสู่ความเป็นสากล	4(2-4-6)
VGE109	อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ VRU Identities ส่งเสริม และพัฒนาผู้เรียนให้มีความภาคภูมิใจในความเป็น “วไลยอลงกรณ์” มีจิตอาสา มีคุณธรรม จริยธรรม เคารพกฎระเบียบ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง มหาวิทยาลัย และสังคม มีทักษะชีวิตความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ มีบทบาทความเป็นผู้นำ และผู้ตาม มีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหา พัฒนาสังคม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	4(2-4-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE110	ความฉลาดทางดิจิทัล (Digital Intelligence) การเป็นพลเมืองดิจิทัลที่สามารถรักษาอัตลักษณ์ของตนเองในโลกออนไลน์ และความเป็นจริง สามารถจัดสรรเวลาหน้าจอ รับมือภัยคุกคามทางโลกออนไลน์ รักษาความปลอดภัยของตนเองในโลกออนไลน์ รักษาข้อมูลส่วนตัว และบริหารจัดการข้อมูลที่ทิ้งไว้บนโลกออนไลน์ คิดอย่างมีวิจารณญาณในการใช้เทคโนโลยี และสื่อในโลกยุคดิจิทัลได้อย่างเกิดประโยชน์ มีความรับผิดชอบ มีจริยธรรม ในการใช้เทคโนโลยี มีทักษะในการสร้างสรรค์ข้อมูลเพื่อเปลี่ยนความคิดใหม่ ๆ ให้เป็นจริง ด้วยการใช้เครื่องมือดิจิทัล และการใช้สื่อดิจิทัล หรือเทคโนโลยี เพื่อแก้ปัญหาที่ท้าทาย หรือเพื่อสร้างโอกาสใหม่ ๆ	2(1-2-3)
VGE111	ทักษะการรู้สารสนเทศ (Information Literacy Skills) ความหมาย ความสำคัญของกระบวนการพัฒนาทักษะการรู้สารสนเทศ ได้แก่ การวิเคราะห์ความต้องการสารสนเทศ แหล่งทรัพยากรสารสนเทศ การคัดเลือกแหล่งสารสนเทศ เครื่องมือสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศ กลยุทธ์การค้นสารสนเทศ การประเมินคุณค่าของสารสนเทศ การวิเคราะห์ และสังเคราะห์สารสนเทศ การรวบรวม การเรียบเรียง และการนำเสนอสารสนเทศ ในรูปแบบมาตรฐาน และการใช้สารสนเทศอย่างมีจริยธรรม	2(1-2-3)

9. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

9.1 คุณธรรม จริยธรรม

9.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง
- 2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

9.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นแบบอย่าง
- 2) กำหนดกติกาในห้องเรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา การแต่งกายที่เป็นไประเบียบของมหาวิทยาลัย
- 3) จัดทำโครงการและกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรม ใน และนอกสถาบันการศึกษา โดยให้นักศึกษามีโอกาสคิด ตัดสินใจดำเนินการด้วยตนเอง
- 4) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม สอดแทรกในโครงการที่นักศึกษาทำ โดยอาจารย์ เป็นผู้ชี้ให้นักศึกษาสามารถติดตาม

9.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังเรียน
- 2) สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

- 3) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 4) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน และการจัดกิจกรรม
- 5) ประเมินผลจากโครงการที่ทำ และการรายงานผลโครงการ รวมทั้งการอภิปราย
- 6) เปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน

9.2 ความรู้

9.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ในหลักการแนวคิดทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน
- 2) มีความเข้าใจ และสามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตนได้อย่างถูกต้อง

9.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้กระบวนการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productivity Based Learning) ซึ่งเป็นรูปแบบการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสร้างผลงาน สร้างผลผลิต สร้างองค์ความรู้จากการเรียนรู้เรื่องนั้นๆ โดยผ่านกระบวนการและวิธีการสอนแบบต่างๆ เช่น

- 1) การจัดทำโครงการ/โครงการประจำวิชา (Project Based Learning)
- 2) การสอนแบบสืบเสาะหาความรู้ และวัฏจักรการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry, Inquiry Cycle)
- 3) อภิปรายเป็นกลุ่มโดยให้ผู้สอนตั้งคำถามตามเนื้อหา โดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง
- 4) ศึกษานอกสถานที่ เช่น ศึกษาดูงาน เข้าร่วมโครงการกับหน่วยงานอื่น การทำโครงการร่วมกับชุมชน การศึกษาพื้นที่จริงก่อนทำโครงการ

9.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ตรวจสอบกระบวนการทำงาน ผลผลิตและผลลัพธ์ของงาน
- 2) ตรวจสอบงานการศึกษาค้นคว้าที่มีเนื้อหาครบถ้วนถูกต้อง
- 3) ประเมินจากการรวบรวมข้อมูลประกอบโครงการ
- 4) การนำเสนอผลงานของนักศึกษา
- 5) ผลการทดสอบของนักศึกษา

9.3 ทักษะทางปัญญา

9.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณอย่างสม่ำเสมอ
- 2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของตน เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

9.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การถามตอบ กรณีเนื้อหาภาคทฤษฎี โดยเน้นให้นักศึกษาคิดวิเคราะห์จากสถานการณ์จริง หรือใช้กรณีศึกษา
- 2) จัดกิจกรรมอภิปราย ระดมสมอง การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ เชื่อมโยงความรู้และสรุปผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงสู่การนำไปใช้จริง
- 3) จัดทำโครงการ โดยมีอาจารย์เป็นผู้ให้คำปรึกษา และควบคุมดูแล

9.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากใบกิจกรรม การเขียนรายงานประกอบโครงการ และการนำเสนอโครงการ
- 2) ประเมินจากการอภิปราย และการนำเสนอผลที่ได้จากการอภิปรายในแต่ละครั้ง
- 3) ประเมินจากผลงานโครงการที่ได้รับมอบหมาย

9.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

9.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์
- 2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม

9.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายงานเป็นกลุ่มย่อยหรือโครงการ และแบ่งหน้าที่ ความรับผิดชอบ
- 2) การจัดกิจกรรมของกลุ่ม

9.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) ให้ผู้เรียนประเมินซึ่งกันและกัน และประเมินตนเอง
- 2) สังเกตพฤติกรรมในการเรียน ความรับผิดชอบ การแสดงบทบาท ผู้นำ ผู้ตาม การเป็นสมาชิก และความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียน
- 3) ประเมินจากผลของงานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) การจัดกิจกรรมสะท้อนความคิด (Reflection)

9.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

9.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

9.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) บูรณาการ การใช้ภาษา และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเรียนการสอนและกิจกรรมในชั้นเรียน
- 2) มอบหมายให้สืบค้นข้อมูลในรูปแบบต่างๆ จาก หนังสือ เอกสาร งานวิจัย อินเทอร์เน็ต และฐานข้อมูลต่างๆ
- 3) การฝึกวิเคราะห์เชิงตัวเลขด้านต่างๆ

9.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินผลจากการการใช้ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศในการดำเนินโครงการ
- 2) ประเมินจากการสืบค้นข้อมูล การนำเสนอข้อมูล และการวิเคราะห์เชิงตัวเลขต่างๆ
- 3) ผลงานการทำรายงาน และการนำเสนองาน

10. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่กระบวนวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ที่	รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม		ความรู้		ทักษะทางปัญญา		ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ		ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	VGE101 ตามรอยพระยุคลบาท	●	●	●			●	●	●		●
2	VGE102 การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณ	●		●		●		●	●		●
3	VGE103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●		●			●	●	●		●
4	VGE104 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน	●		●			●	●	●		●
5	VGE106 นวัตกรรม และความคิดทางวิทยาศาสตร์	●			●	●			●	●	
6	VGE107 สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต	●			●	●	●	●	●		●
7	VGE108 ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียนและประชาคมโลก	●			●	●	●	●	●		●
8	VGE109 อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●
9	VGE110 ความฉลาดทางดิจิทัล	●		●		●		●	●	●	
10	VGE111 ทักษะการรู้สารสนเทศ	●		●		●	●	●		●	

ภาคผนวก ค

คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ที่ 1021/2563

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ที่ ๑๐๒๖ / ๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต ดังนี้

๑. ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส	ถกถกภัคดี	ที่ปรึกษา	คณบดี
๒. อาจารย์ ดร.สินีนารถ	สุขทนารักษ์	ประธานกรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๓. อาจารย์พัชรลักษณ์	วัฒนไชย	รองประธานกรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๔. ผศ.ดร.เปรมฤทัย	แย้มบรรจง	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๕. เชฟประชัน	วงศ์อุทัยพันธ์	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๖. นายยงวุฒิ	เสาวพฤกษ์	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๗. ผศ.ดร.ยศพร	พลายไธ	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๘. ผศ.ดร.มนัญญา	คำวชิระพิทักษ์	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๙. อาจารย์จรีมาศ	ดีอำมาตย์	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๐. ผศ.กนกวรรณ	ปุ่นณะตระกูล	กรรมการ	อาจารย์ประจำหลักสูตร
๑๑. อาจารย์วีระศักดิ์	ศรีลารัตน์	กรรมการ	อาจารย์ประจำหลักสูตร
๑๒. อาจารย์ ดร.นพมาศ	ประทุมสูตร	กรรมการ	
๑๓. อาจารย์ ดร.เพชรวรรณ	รัตนทรงธรรม	กรรมการ	
๑๔. ผศ.ดร.พรรณวิภา	แพงศรี	กรรมการ	
๑๕. ผศ.วัฒนา	อัจฉริยะไพธา	กรรมการ	
๑๖. อาจารย์สิโรรัตน์	จันทาม	กรรมการ	
๑๗. ผศ.เบญจางค์	อัจฉริยะไพธา	กรรมการและเลขานุการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๘. นางสาวสุชัญญา	ปิ่นสวัสดิ์	ผู้ช่วยเลขานุการ	

สั่ง ณ วันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพจน์ ททรายแก้ว)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก ง
รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
 วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 ครั้งที่ 1/2563
 วันที่ 2 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2563
 ณ อาคารคหกรรมศาสตร์

กรรมการผู้มาประชุม

- | | |
|-------------------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ ดร.สินีนารถ สุขทนาร์ักษ์ | ประธานกรรมการ |
| 2. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผศ.ดร.มนัญญา คำวชิระพิทักษ์ | กรรมการ |
| 4. อาจารย์จรีมาศ ดีอำมาตย์ | กรรมการ |
| 5. ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา | กรรมการและเลขานุการ |
| 6. นางสาวสุชัญญา ปิ่นสวัสดิ์ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

กรรมการที่ไม่สามารถเข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

-

ผู้เข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| 1. ผศ.กนกวรรณ ปุณณะตระกูล | อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| 2. อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ | อาจารย์ประจำหลักสูตร |

เริ่มประชุม เวลา 9.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 ประธานนำเสนอข้อคิดเห็นจากคณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ครั้งที่ 1/2563 เมื่อวันที่ 16 มกราคม 2563 ดังนี้

ผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 1

1. ควรมีการเตรียมการให้นักศึกษาสามารถทำงาน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาเข้ารับการทดสอบของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
2. ควรมีการเน้นพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณสมบัติเด่นชัด
3. ในการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาเข้ารับการทดสอบของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เพื่อไปทำงานต่างประเทศ ควรมีการเตรียมความพร้อมเรื่องภาษาด้วยเช่นกัน

4. ควรมีการร่วมมือกับองค์กรภายนอก(MOU) ให้ชัดเจน เพื่อให้การดำเนินการจัดการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

ผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 2

1. ควรมีรายวิชาเกี่ยวกับการผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร (multi culture) เพื่อที่จะสามารถทำงานและให้บริการคนชาติต่างๆได้ด้วย เช่น การทำงานในเรือสำราญ
2. ในการนำเสนอหลักสูตร ควรมีการนำเสนอเหตุผลในการปรับปรุงหลักสูตรให้ชัดเจน ตลอดจนรายละเอียดในการปรับรายวิชา

ผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 3

1. ควรเก็บสำรวจข้อมูลผู้เรียนกลุ่มเป้าหมายจากจังหวัดต่างๆที่ต้องการเรียนด้านการประกอบอาหาร โดยคาดว่าน่าจะเป็น จ.สุพรรณบุรี, อ่างทอง และอยุธยา เนื่องจากเป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ของเกษตรกรรมแหล่งอาหาร
2. ควรมีการจัดหลักสูตรระยะสั้นเพื่อให้บริการกับกลุ่มชุมชน อบต. หน่วยงานท้องถิ่น เพื่อการผลิตอาหารร่วมกันการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกัน เช่น การทำสังขยาจำหน่าย โดยมีการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำไปเตยมาขยำ เพื่อให้สังขยาขึ้นฟู
3. ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ สำหรับวิชาสายวิทยาศาสตร์ ควรมีการเชิญอาจารย์สายวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องมาร่วมจัดทำหลักสูตร เช่น การเชิญอาจารย์สาขาวิชาเคมี ตลอดจนควรปรับเปลี่ยนรายวิชาเพื่อให้เหมาะสมกับหลักสูตร เช่น วิชาเคมีสำหรับคหกรรมศาสตร์ โดยให้ใช้รหัสของสาขาวิชาเคมี
4. การวัดผลและการประเมินผลผู้เรียน ควรประเมินผลแบบเชิงประจักษ์ ตลอดจนมีการปรับการเรียนการสอนให้ผู้เรียนในรายวิชา มีการสร้างผลงานเชิงประจักษ์ด้วย
5. หลักสูตรควรมีการพิจารณาความต้องการหรือเป้าหมายของผู้เรียนในการทำงานนอกประเทศหรือในประเทศ เพื่อที่จะได้มีการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับเป้าหมายของผู้เรียน

ผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 4

1. เนื่องจากหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มีเป้าหมายผลิตบัณฑิตที่มีทักษะในการประกอบอาหาร ควรพิจารณาถึงการสร้างบัณฑิตเป็นผู้ประกอบการชุมชนรายย่อยได้หรือไม่ ซึ่งจะมีความแตกต่างกับหลักสูตรโภชนาการและหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ ตลอดจนควรมีการกำหนดเป้าหมายในการผลิตบัณฑิตให้มีความชัดเจน บัณฑิตสามารถทำงานด้านการประกอบอาหารสู่ระดับโลก (International) ได้
2. ควรมีการบูรณาการสาขาวิชาศิลปะประดิษฐ์ สาขาวิชาการตัดเย็บเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย การตีไซน์ ให้มีการเชื่อมโยงหรือประยุกต์กับศาสตร์การประกอบอาหาร
3. ควรมีการปรับรายวิชาด้านการจัดการที่อยู่อาศัย ให้คู่กันสมัยเป็นสากล
4. หลักสูตรควรมีการร่วมมือกับองค์กรภายนอกในการจัดการเรียนการสอน

5. ควรมีการปรับปรุงหลักสูตรให้แตกต่างจากหลักสูตรอื่น อาทิ มีเงินทุนให้บัณฑิตหลังเรียนจบ โดยมีการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้มีการทำธุรกิจอาหาร เริ่มตั้งแต่ชั้นปีที่ 1 ถึงปีที่ 4 และรวบรวมเงินกำไรนั้นเป็นเงินทุนให้หลังเรียนการศึกษา เพื่อเป็นเงินขวัญถุงในการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต
6. หลักสูตรควรมีสินค้าที่มีเอกลักษณ์ (Signature) ชัดเจน เช่น ถ้ามีบุคคลภายนอกเข้ามาที่มหาวิทยาลัย ต้องนึกถึงข้าวห่อใบบัว ที่มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และมีน้ำจิ้มซีฟู้ดเสิร์ฟร่วมด้วย

ผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 5

1. หลักสูตรควรครอบคลุมศาสตร์สามารถสร้างจุดเด่นได้ เช่น เป็นผู้ประกอบการที่ทำอาหารคาวอร่อย คล้ายคลึงกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีทอफीเค้กรสชาติอร่อย
2. ควรมีการเรียนการสอนเกี่ยวกับวิชาการสร้างผู้ประกอบการ การตลาด(marketing), สื่อสังคมออนไลน์ (Social Media)
3. ควรให้หลักสูตรเป็นไปตามค่านิยมในปัจจุบันและเทรนด์ในอนาคต เช่น ปัจจุบันคนให้ความสำคัญกับอาหารเพื่อสุขภาพ, อาหารมังสวิรัต, อาหารแมลง เพราะมีโปรตีนสูง เป็นต้น

ผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 6

1. ควรมีกิจกรรมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเปิดร้านอาหาร เช่น เปิดแคนทีน หรือบริการอาหารในงานประชุมในมหาวิทยาลัย เป็นต้น และอาหารควรมีความต่างจากร้านค้าทั่วไป เช่น ทำสีอาหาร สกัดสีเองจากวัตถุดิบธรรมชาติ, การนำผักปลอดสารเคมีจาก จ.สระแก้ว มาประกอบอาหาร, การนำเอาบรรจุภัณฑ์อาหารจากคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมมาบริการให้ลูกค้า

ผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 7

1. เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัย 4 ครอบคลุมที่คนกินอาหาร อาหารก็ยังคงเป็นที่ต้องการ ควรหาวิธีลดสารพิษในอาหารให้มีความปลอดภัยกับผู้บริโภค เช่น การทำอาหารหมักดองที่ดีต่อสุขภาพ หรือควรมีการหาวิธีให้อาหารที่มีขายในตลาดมีความปลอดภัย สะอาด (อาจมาจากการทำวิจัย แล้วนำผลวิจัยมาเผยแพร่เพื่อชี้แนะสังคม สร้างเครือข่าย (Network) ตลอดจนการทำอาหารตามวัย, อาหารพิเศษ (Special Food), อาหารป้องกันโรค (อาจมาจากการ Review ในห้องเรียนหรือการทำปัญหาพิเศษของนักศึกษาก็ได้)

ผู้ทรงคุณวุฒิ ท่านที่ 8

1. ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาผลงานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตรพบว่า ส่วนใหญ่เชี่ยวชาญด้านอาหาร มีงานวิจัยด้านอาหาร ซึ่งถือเป็นเรื่องดี อยากให้ค้นหาความเชี่ยวชาญให้เจอ และจัดทำเป็นคลังวิจัย

มติที่ประชุม: คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรเห็นชอบให้มีการปรับเนื้อหาสาระรายวิชาในหมวดต่างๆ โดยมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละรายวิชาไปพิจารณารายละเอียด และส่งผลกลับมาที่นางสาวสุชัญญา ปิ่นสวัสดิ์ ภายในวันที่ 9 มีนาคม 2563 เพื่อรวบรวมจัดทำเล่มและเข้าที่ประชุมเพื่อพิจารณาต่อไป โดยในการประชุมครั้งนี้ได้มีการกำหนดทิศทางความต้องการปรับปรุงรายวิชาร่วมกัน โดยพิจารณาถึงความต้องการของผู้เรียนและสถานประกอบการที่ได้ทำการสำรวจมา ตลอดจนมีความทันสมัยและน่าสนใจ สอดคล้องกับคอนเซ็ปการปรับปรุงหลักสูตรรายละเอียดดังนี้

1) วิชาแกน

- ปรับเปลี่ยนรายวิชาเคมีทั่วไป, ปฏิบัติการเคมีทั่วไป, ชีววิทยาทั่วไป, ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป, ฟิสิกส์ทั่วไป, ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป เพื่อให้สอดคล้องกับศาสตร์ด้านการประกอบอาหาร

2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ

- ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

3) วิชาเฉพาะ

- ปรับชื่อรายวิชาการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ

- ปรับคำอธิบายรายวิชาอาหารไทย, สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัย และควบคุมคุณภาพอาหาร, การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์, การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์, สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม, พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์

- ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชาหลักศิลปะและการประยุกต์, การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน, การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร, ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก, การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป, ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม, ขนมไทยและอาหารว่าง

3) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- เพิ่มรูปแบบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ประสบการณ์ที่หลากหลายและสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย

5.2 พิจารณาผู้ทรงคุณวุฒิในการวิพากษ์หลักสูตร

ในขั้นตอนการปรับปรุงหลักสูตร จำเป็นต้องมีการเชิญผู้ที่เกี่ยวข้องมาเสนอความคิดเห็นหรือการวิพากษ์หลักสูตร เพื่อให้หลักสูตรมีความครอบคลุมและเนื้อหา มีความชัดเจนมากขึ้น

มติที่ประชุม: คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรเห็นชอบให้มีเชิญบุคคลหรือองค์กรภายนอกที่เกี่ยวข้องจำนวน 4 ท่าน มาจากสายวิชาการ ผู้ใช้บัณฑิต และเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

- ผศ.ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง อาจารย์คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

- ผศ.ดร.ยศพร พลายไถ อาจารย์สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ Asst. Director of the Competition, Thailand and International สมาคมเชฟประเทศไทย และ Executive Chef โรงแรมอนิมา แกรนด์

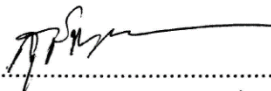
- นายยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร หรือตัวแทน
โดยมอบหมายให้ ผศ.ดร.มนัญญา คำวชิระพิทักษ์, อาจารย์ ดร.สินีนาด สุขทนารักษ์ เป็นผู้
ทาบตามเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ

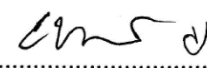
ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

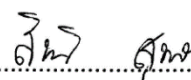
6.1 กำหนดการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ครั้งที่ 2 ในวันที่ 10 มีนาคม
2563 เวลา 13.30 น. ณ อาคารคหกรรมศาสตร์

มติที่ประชุม: รับทราบ

ปิดประชุม เวลา 13.00 น.

ลงชื่อ..... .....ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(นางสาวสุชัญญา ปันสวัสดิ์)
ผู้ช่วยเลขานุการ

ลงชื่อ..... .....ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา)
กรรมการและเลขานุการ

ลงชื่อ..... .....ผู้รับรองรายงานการประชุม
(อาจารย์ ดร.สินีนาด สุขทนารักษ์)
ประธานกรรมการ

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
 วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 ครั้งที่ 2/2563
 วันที่ 10 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2563
 ณ อาคารคหกรรมศาสตร์

กรรมการผู้มาประชุม

1. อาจารย์ ดร.สินีนารถ สุขทนาร์ักษ์	ประธานกรรมการ
2. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย	รองประธานกรรมการ
3. ผศ.ดร.มนัญญา คำวิชิระพิทักษ์	กรรมการ
4. อาจารย์จรีมาศ ดีอำมาตย์	กรรมการ
5. ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	กรรมการและเลขานุการ
6. นางสาวสุชัญญา ปิ่นสวัสดิ์	ผู้ช่วยเลขานุการ

กรรมการที่ไม่สามารถเข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

-

ผู้เข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

1. ผศ.กนกวรรณ ปุณณะตระกูล	อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
2. อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลาร์ตัน	อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
3. อาจารย์ ดร.นพมาศ ประทุมสูตร	อาจารย์ประจำหลักสูตรฟิสิกส์
4. อาจารย์ ดร.พชรวรรณ รัตนทรงธรรม	อาจารย์ประจำหลักสูตรเคมี
5. ผศ.ดร.พรรณวิภา แพงศรี	อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ
6. ผศ.วัฒนา อัจฉริยะโพธา	อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ

เริ่มประชุม เวลา 13.30 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 ประธานแจ้งวันดำเนินการประชุมวิพากษ์หลักสูตร วันที่ 5 พฤษภาคม 2563 โดยได้เรียนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิ 4 ท่าน ดังนี้

- ผศ.ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายกิจการพิเศษ
 คณะการจัดการธุรกิจอาหาร
 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

- ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ อาจารย์สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 - เซฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ Asst. Director of the Competition, Thailand and
International สมาคมเซฟประเทศไทย
และ Executive Chef โรงแรมอโนมา แกรนด์
 - นายยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร
- ที่ประชุม :** รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

ประธานที่ประชุม เสนอรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2563 รายละเอียดดังเอกสารแนบท้ายระเบียบวาระการประชุม ให้ที่ประชุมเพื่อพิจารณา รับทราบและรับรองรายงานการประชุม

มติที่ประชุม:

รับทราบและรับรองรายงานการประชุม

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

3.1 จากการปรับโครงสร้างหลักสูตร ให้มีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแต่ละหมวด และหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 รายละเอียดดังนี้

โครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	137 หน่วยกิต
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	101 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
2.2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	19 หน่วยกิต
2.3) วิชาเฉพาะ	57 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ	27 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก	30 หน่วยกิต
2.4) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

มติที่ประชุม: รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ

-

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

5.1 คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรเสนอการการปรับชื่อรายวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชา ยกเลิกรายวิชา และเพิ่มรายวิชา ในหมวดวิชาต่างๆ ดังนี้

1) วิชาแกน

ปรับเปลี่ยนรายวิชาและคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับศาสตร์ด้านการประกอบอาหาร ดังนี้

- SBT110 วิทยาศาสตร์ชีวภาพ และ SBT111 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ
- SCH111 เคมีทางอาหาร และ SCH112 ปฏิบัติการเคมีทางอาหาร
- SPY117 ฟิสิกส์สังเขป และ SPY118 ปฏิบัติการฟิสิกส์สังเขป

2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ

- ปรับชื่อรายวิชา SHE305 การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Home Economics in Business Management เป็นการจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม Small and Medium Enterprises Management และปรับคำอธิบายรายวิชา

3) วิชาเฉพาะ

- ปรับชื่อรายวิชา SHE102 หลักศิลปะและการประยุกต์ Principles of Art and Application เป็น ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ Creative Arts and Crafts of Home Economics และปรับคำอธิบายรายวิชา

- ปรับชื่อรายวิชา SHE105 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family Management and Community เป็น การจัดการทรัพยากรเพื่อพัฒนาครอบครัวและชุมชน Resource Management for Family and Community Development และปรับคำอธิบายรายวิชา

- ปรับชื่อรายวิชา SHE203 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Banqueting and Food Services เป็น ศิลปะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม The Art of Food and Beverage Service และปรับคำอธิบายรายวิชา

- ปรับชื่อรายวิชา SHE304 ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก Bakery and Cake Decoration เป็นเบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก Bakery and Cake Decoration และปรับคำอธิบายรายวิชา

- ปรับชื่อรายวิชา SHE306 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป Development of Food Processing Product เป็น นวัตกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Innovation of Food Product Development และปรับคำอธิบายรายวิชา

- ปรับคำอธิบายรายวิชา SHE308 การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ Commercial Food Preparation เป็น อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparation และปรับคำอธิบายรายวิชา

- ปรับชื่อรายวิชา SHE316 ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม Ice Cream and Dairy Product เป็นการผลิตไอศกรีม Ice Cream และปรับคำอธิบายรายวิชา

- ปรับชื่อรายวิชา SHE406 ขนมไทยและอาหารว่าง Thai Desserts and Snacks เป็น ขนมไทยและอาหารว่างไทย Thai Desserts and Thai Snacks และปรับคำอธิบายรายวิชา

- ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน โดยชื่อรายวิชา ยังคงเดิม ซึ่งมีรายวิชาดังต่อไปนี้

SHE107 อาหารไทย Thai Cuisine

SHE206 สุขภาพโภชนาการ ความปลอดภัย และควบคุมคุณภาพอาหาร

SHE309 การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์

SHE411 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์

SHE415 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

SHE416 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์

- ยกเลิกรายวิชา SHE307 โภชนบำบัด เนื่องจากรวมกับรายวิชา SHE313 อาหารเพื่อสุขภาพ

- ยกเลิกรายวิชา SHE314 อาหารแนวใหม่ เนื่องจากรวมกับรายวิชา SHE306 นวัตกรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- ยกเลิกรายวิชา SHE323 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น เนื่องจากมีความซ้ำซ้อนกับ วิชา นวัตกรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและวิชาอาหารประจำถิ่น

- ยกเลิกรายวิชา SHE326 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ เนื่องจากงานศูนย์ภาษา เปิดสอนรายวิชาภาษาอังกฤษหลากหลายวิชาที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับงานคหกรรมศาสตร์ได้

- ยกเลิกรายวิชา SHE409 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า เนื่องจากเนื้อหาใกล้เคียงกับวิชา SHE415 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

- ยกเลิกรายวิชา SHE414 ศิลปะงานใบตอง เนื่องจากรวมกับรายวิชา SHE104 การจัดดอกไม้และใบตอง

- เพิ่มรายวิชา และมอบหมายให้ผศ.เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา เป็นผู้ออกเลขรหัสวิชา รายวิชาดังต่อไปนี้

การผสมเครื่องดื่ม Mixology

อาหารสตรีทฟู้ด Street Food

บริหารงานแม่บ้าน Housekeeping Management

4) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- เพิ่มรูปแบบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เป็น 3 รูปแบบ โดยเพิ่มรายวิชา UBI101 การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่ Building and Expanding Start-ups' Performance

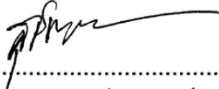
มติที่ประชุม: คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรเห็นชอบการปรับชื่อรายวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชา ยกเลิกรายวิชา และเพิ่มรายวิชา


ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

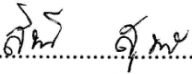
6.1 กำหนดการประชุมวิพากษ์หลักสูตร ในวันที่ 5 พฤษภาคม 2563 เวลา 08.30 น. เป็นต้นไป และจะมีการประชุมร่วมกันกับอาจารย์ประจำหลักสูตรฟิสิกส์, อาจารย์ประจำหลักสูตรเคมี, อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ เพื่อร่วมรับฟังข้อเสนอแนะของรายวิชาในหมวดวิชาแกน

มติที่ประชุม: รับทราบ

ปิดประชุม เวลา 16.30 น

ลงชื่อ..........ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(นางสาวสุขัญญา ปันสวัสดิ์)
ผู้ช่วยเลขานุการ

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา)
กรรมการและเลขานุการ

ลงชื่อ..........ผู้รับรองรายงานการประชุม
(อาจารย์ ดร.สินีนาถ สุขทนารักษ์)
ประธานกรรมการ

ภาคผนวก จ
รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 1/2563
วันที่ 5 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2563
ณ ห้องประชุมการเวก ชั้น 3 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. อาจารย์ ดร.สินีนารถ สุขทวนรักษ์ | ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 2. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย | รองประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 3. ผศ.ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง | ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายกิจการพิเศษ คณะการจัดการ
ธุรกิจอาหาร
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ |
| 4. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ | Executive Chef โรงแรมอโนมา แกรนด์
และ Asst. Director of the Competition,
Thailand and International สมาคมเชฟ
ประเทศไทย |
| 5. นายยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ | ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร |
| 6. ผศ.ดร.ยศพร พลายไถ | อาจารย์สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบ
อาหาร
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต |
| 7. ผศ.ดร.มนัญญา คำวชิระพิทักษ์ | กรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 8. อาจารย์จุรีมาศ ตีอำมาตย์ | กรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 9. ผศ.กนกวรรณ ปุณณะตระกูล | กรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 10. อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ | กรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 11. อาจารย์ ดร.นพมาศ ประทุมสูตร | อาจารย์ประจำหลักสูตรฟิสิกส์ |
| 12. อาจารย์ ดร.พชรวรรณ รัตนทรงธรรม | อาจารย์ประจำหลักสูตรเคมี |
| 13. ผศ.ดร.พรรณวิภา แพงศรี | อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ |
| 14. ผศ.วัฒนา อัจฉริยะโพธา | อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ |
| 15. อาจารย์สิโรรัตน์ จันทาม | อาจารย์ประจำหลักสูตรคณิตศาสตร์ |
| 16. ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา | กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 17. นางสาวสุชัญญา ปิ่นสวัสดิ์ | ผู้ช่วยเลขานุการปรับปรุงหลักสูตรฯ |

เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 09.00 น.

อาจารย์ ดร.สินีนารถ สุขทวนรักษ์ ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ เปิดประชุมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 รวมถึงแนะนำผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการวิพากษ์หลักสูตรแก่ที่ประชุม จากนั้นนำเสนอข้อมูลและรายละเอียดของหลักสูตร

ปรับปรุง ข้อเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุงแก่คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร และรับฟังข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ

ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

ข้อเสนอแนะของ ผศ.ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง มีดังนี้

1. เสนอแนะให้ปรับเนื้อหาในหัวข้อ การพัฒนาหลักสูตร เพื่อให้มีความชัดเจนมากขึ้น

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์เป็นหลักสูตรที่มุ่งพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคลในครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ สำหรับการพัฒนาหลักสูตรออกแบบมาเพื่อให้สอดคล้องกับปรัชญาของหลักสูตร “คหกรรมศาสตร์สร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารและการบริการ พัฒนาคุณภาพชีวิต และอนุรักษ์ภูมิปัญญา” เน้นการจัดการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมให้บัณฑิตมีทักษะปฏิบัติการด้านการประกอบอาหาร และการบริการตามมาตรฐานสากล และใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แก้ไขปัญหา และสร้างสรรค์นวัตกรรมด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ซึ่งช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตและสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน และเป็นการยกระดับมาตรฐาน และเพิ่มขีดความสามารถแข่งขันในกลุ่มธุรกิจการประกอบอาหารและการบริการให้แก่ประเทศ รวมทั้งยังสืบสานและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมของชาติจากรุ่นสู่รุ่น คงความเป็นไทยในบริบทใหม่สืบต่อไป ตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลุ่มวิชาพื้นฐานทางการประกอบอาหารที่ทุกคนต้องเรียน หากต้องการผลิตบัณฑิตเพื่อให้มีความรู้พื้นฐานและทักษะพื้นฐานด้านการประกอบอาหารเพื่อให้เทียบเท่ามาตรฐานสากลและนำไปประกอบวิชาชีพได้จริง รวมทั้งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ และคิดสร้างสรรค์นวัตกรรมได้นั้น ควรมีรายวิชาพื้นฐานที่ต้องบังคับให้เลือก หรือจะเป็นวิชาบังคับ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ตามปรัชญาของหลักสูตรและสามารถประกอบอาชีพได้จริง ซึ่งจำเป็นต้องเรียนเพื่อให้มีความรู้และทักษะพื้นฐาน ในความเห็นคิดว่ารายวิชาที่ควรมีในหลักสูตรและบัณฑิตทุกคนต้องเรียน มีดังนี้

2.1 หลักการประกอบอาหารไทย อาจมีการปรับคำอธิบายรายวิชา และเสนอแนะให้เพิ่มวิชาหลักการประกอบอาหารตะวันตก ซึ่งวิชานี้ไม่ใช่วิชาอาหารนานาชาติตามที่เสนอมาในเล่ม โดยวิชานี้ผู้เรียนจะต้องเข้าใจหลักการและวิธีการประกอบอาหารแบบตะวันตก

2.2 หลักการผลิตเบเกอรี่ หรือเบเกอรี่ แนะนำว่าคำอธิบายและเนื้อหาต้องครอบคลุมถึงการผลิตเบเกอรี่พื้นฐานทุกประเภทที่มีอยู่ในปัจจุบัน

2.3 Mixology

2.4 Innovation for Food Product Development

2.5 เสนอแนะให้เพิ่มวิชา Culinary Innovation and Technology ซึ่งเป็นเรื่องสำคัญที่บัณฑิตสาขานี้ต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการใช้เทคนิคใหม่ในการประกอบอาหาร และสอดคล้องกับปรัชญาของทางมหาวิทยาลัย

2.6 SHE 410 Food Analysis and Quality Measurement เสนอแนะว่าวิชานี้ควรเรียนทุกคน เพราะจำเป็นต้องใช้

2.7 อาหารเพื่อสุขภาพ เสนอแนะให้เพิ่มคำอธิบายรายวิชา เน้นเรื่อง Special Dietary Requirements เนื่องจากผู้บริโภคในปัจจุบันมีการแพ้อาหารเพิ่มมากขึ้น และสังคมผู้สูงอายุ

3. วิชาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร เสนอแนะให้เพิ่มคำอธิบายรายวิชาเรื่อง Menu Vision, Costing, Recipe Management

4. เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับ Food Microbiology ในรายวิชา SBT110 วิทยาศาสตร์ชีวภาพ

ข้อเสนอแนะของ เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ มีดังนี้

1. ให้ข้อคิดเห็นในเรื่องการจัดการเรียนการสอนที่มีการเรียนเนื้อหาในหมวดวิชาวิทยาศาสตร์พื้นฐาน ควบคู่ไปกับการเรียนในหมวดวิชาชีพนั้นเป็นผลดีกับนักศึกษา และการสอนในหมวดวิชาชีพให้พิจารณาสอดคล้องไปกับเทรนด์ด้านอาหารและการโรงแรมที่จะเกิดขึ้นในอนาคตด้วย
2. ในรายวิชา SHE413 อาหารนานาชาติ ให้ระบุประเภทของอาหารนานาชาติให้ชัดเจนในคำอธิบายในรายวิชา เช่น อาหารตะวันตก อาหารตะวันออก หรือ อาหารยุโรป อาหารเกาหลี อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น อาหารอินเดีย
3. ให้คำแนะนำเกี่ยวกับแนวทางการส่งนักศึกษาเข้าประกวดแข่งขันอาหารว่าควรมีการเตรียมความพร้อม เพื่อการประกวดในระดับต่างๆ ศึกษากฎกติกา, เกณฑ์การให้คะแนน, เครื่องแต่งกาย, การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์, กระบวนการผลิตที่หลากหลาย, สัดส่วนอาหารต่อจาน, Food Presentation, Kitchen Flow, Timing และความสะอาด
4. ให้ข้อคิดเห็นเรื่องกำหนดระยะเวลาในการฝึกงาน แต่ละสถานศึกษามีข้อกำหนดชั่วโมงฝึกงานที่แตกต่างกัน เพื่อให้ นักศึกษามีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์มากยิ่งขึ้น
5. เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับ Molecular Gastronomy ในรายวิชา SHE201 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร หรือ SHE306 นวัตกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้ นักศึกษาได้เรียนรู้เทคนิคการประกอบอาหารหลากหลายรูปแบบ
6. เสนอแนะเพิ่มเนื้อหาแนวโน้มด้านอาหาร ในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เช่น อาหารสุขภาพ อาหารไทย
7. ให้คำแนะนำในการประกอบอาชีพเชฟที่ดี นักศึกษาควรมีความรู้เรื่องการใช้คอมพิวเตอร์และโซเชียลมีเดีย, การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์, การทำบัญชีเกี่ยวกับอาหาร, การจัดการครัว Kitchen Management, การตั้งราคา, การกำหนดเมนูอาหาร

ข้อเสนอแนะของ นายยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ มีดังนี้

1. ในรายวิชา SHE405 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ให้ข้อเสนอแนะว่าควรมีเนื้อหาทั้งการวิจัยเชิงปริมาณ และการวิจัยเชิงคุณภาพ เช่น การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค และนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. ในรายวิชา SHE326 อาหารสตรีทฟู้ด เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาเรื่องการเลือกใช้วัสดุในการดีไซน์ Food Truck เช่น ไม้ สแตนเลส รวมถึงการเก็บรักษา การทำความสะอาดเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อม และการเดลิเวอรี่
3. ในรายวิชา SHE312 อาหารฮาลาล เสนอแนะว่าในเนื้อหาวิชาควรมีการอธิบายถึงการผลิตอาหารฮาลาลในแต่ละจังหวัดด้วย เนื่องจากข้อปฏิบัติหรือข้อบัญญัติของศาสนาในแต่ละจังหวัดมีความแตกต่างกัน โดยมีการอ้างอิงตามมาตรฐานของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และมีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารโคเชอร์ด้วย
4. ในรายวิชา UBI101 การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่ เสนอแนะว่าในรายวิชาควรมีการยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับการลงทุนธุรกิจ SME ด้วย


ข้อเสนอแนะของ ผศ.ดร.ยศพร ปลายไธ มีดังนี้

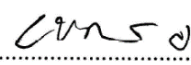
1. เสนอแนะให้เพิ่มรายวิชาภาษาอังกฤษที่เป็นวิชาเฉพาะของหลักสูตร เช่น การสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี เพื่อให้สอดคล้องกับคุณลักษณะพิเศษของบัณฑิต
2. เสนอแนะให้กำหนดคุณลักษณะพิเศษของบัณฑิตให้มีความเด่นชัดกว่านี้ เติมนกว่ามหาวิทยาลัยอื่นอย่างไร หรือเด่นกว่าหลักสูตรอื่นในคณะเดียวกันอย่างไร ควรระบุให้ชัดเจนและเด่นชัด เพื่อเพิ่มจุดขายและตอบโจทย์ปรัชญาของหลักสูตร เช่น เป็นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารได้
3. เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับบริบทวัฒนธรรมในรายวิชา SCH111 เคมีทางอาหาร ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับการใช้สีในการประกอบอาหาร
4. การเขียนคำอธิบายรายวิชาในรายวิชาเกี่ยวกับอาหาร เสนอแนะให้เขียนกำหนดเมนูอาหารที่สอน เพื่อให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น และเป็นแนวทางให้กับอาจารย์ผู้สอน
5. ในรายวิชา SHE313 อาหารเพื่อสุขภาพ เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารสุขภาพแบบต่างๆ เช่น อาหารตามกรุ๊ปเลือด อาหารวีแกน อาหารเจ อาหารมังสวิรัต อาหารตามธาตุเจ้าเรือน
6. เสนอแนะให้แยกรายวิชา SHE406 ขนมไทยและอาหารว่างไทย เป็น 2 วิชา คือ วิชาขนมไทย และวิชาอาหารว่างไทย
7. ในรายวิชา SHE106 อาหารและโภชนาการ เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาในหัวข้อความต้องการของสารอาหารแต่ละชนิด แนวทางการบริโภคอาหาร และฉลากอาหารและธงโภชนาการ
8. ให้ข้อคิดเห็นว่าควรมีการปรับพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ให้กับนักศึกษาใหม่ เนื่องจากหลักสูตรรับนักศึกษาที่ไม่ได้จบจากสายวิทย์ด้วย
9. ให้ข้อแนะนำว่าควรมีกิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกงานให้กับนักศึกษา การส่งนักศึกษาฝึกงานในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย เช่น ศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ก่อนออกไปฝึกงานหน่วยงานภายนอก และเสนอแนะเพิ่มเติมว่าให้มีการจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ในรายวิชา SHE401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ด้วย

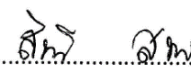
ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม เรื่อง การจัดทำแขนงสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็น 2 แขนง คือ คหกรรมศาสตร์
ทั่วไป และอาหารและการบริการ

ผู้ทรงคุณวุฒิ ทั้ง 4 ท่าน ให้ข้อคิดเห็นว่าคหกรรมศาสตร์ยังคงมีความต้องการจากผู้ใช้บัณฑิตและ
ตลาดแรงงานในด้านศาสตร์การประกอบอาหาร โดยในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 ควรมีแนวทางในการ
ผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะพิเศษที่เด่นชัด

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 16.00 น.

(ลงชื่อ)..........ผู้จัดรายงานการวิพากษ์หลักสูตร
(นางสาวสุชญญา ปิ่นสวัสดิ์)
ผู้ช่วยเลขานุการปรับปรุงหลักสูตรฯ

(ลงชื่อ)..........ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์หลักสูตร
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา)
กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตรฯ

(ลงชื่อ)..........ผู้รับรองรายงานการวิพากษ์หลักสูตร
(อาจารย์ ดร.สินีนารถ สุขทนารักษ์)
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ

รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 2/2563
วันที่ 9 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2563
ณ อาคารคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. อาจารย์ ดร.สินีนารถ สุขทวนรักษ์ | ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 2. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย | รองประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 3. ผศ.ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง | ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายกิจการพิเศษ คณะการจัดการ
ธุรกิจอาหาร |
| 4. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ | สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
Executive Chef โรงแรมอโนมา แกรนด์
และ Asst. Director of the Competition,
Thailand and International สมาคมเชฟ
ประเทศไทย |
| 5. นายยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ | ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร |
| 6. ผศ.ดร.ยศพร พลายไถ | อาจารย์สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบ
อาหาร |
| 7. ผศ.ดร.มนัญญา คำวชิระพิทักษ์ | โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต |
| 8. อาจารย์จุรีมาศ ตีอำมาตย์ | กรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 9. ผศ.กนกวรรณ ปุณณะตระกูล | กรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 10. อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ | กรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 11. ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา | กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตรฯ |
| 12. นางสาวสุชัญญา ปิ่นสวัสดิ์ | ผู้ช่วยเลขานุการปรับปรุงหลักสูตรฯ |

เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 09.00 น.

อาจารย์ ดร.สินีนารถ สุขทวนรักษ์ ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ เปิดประชุมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 โดยได้นำเสนอการปรับแก้ตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ ดังนี้

ตารางเปรียบเทียบการปรับแก้ตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ

ข้อเสนอแนะ	การปรับแก้
ข้อเสนอแนะของ ผศ.ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง	
<p>1. เสนอแนะให้ปรับเนื้อหาในหัวข้อ การพัฒนาหลักสูตร เพื่อให้มีความชัดเจนมากขึ้น</p> <p>หลักสูตรคหกรรมศาสตร์เป็นหลักสูตรที่มุ่งพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคลในครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ สำหรับการพัฒนหลักสูตรออกแบบมาเพื่อให้สอดคล้องกับปรัชญาของหลักสูตร “คหกรรมศาสตร์สร้างสรรค์นวัตกรรม การประกอบอาหารและการบริการ พัฒนาคุณภาพชีวิต และอนุรักษ์ภูมิปัญญา” เน้นการจัดการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมให้บัณฑิตมีทักษะปฏิบัติการด้านการประกอบอาหารและการบริการตามมาตรฐานสากล และใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แก้ไขปัญหา และสร้างสรรค์นวัตกรรมด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ซึ่งช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตและสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน และเป็นการยกระดับมาตรฐาน และเพิ่มขีดความสามารถแข่งขันในกลุ่มธุรกิจการประกอบอาหารและการบริการให้แก่ประเทศ รวมทั้งยังสืบสานและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมของชาติจากรุ่นสู่รุ่น คงความเป็นไทยในบริบทใหม่สืบต่อไป ตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย</p>	<p>ปรับตามผู้ทรงคุณวุฒิเสนอแนะ</p>
<p>2. กลุ่มวิชาพื้นฐานทางการประกอบอาหารที่ทุกคนต้องเรียน หากต้องการผลิตบัณฑิตเพื่อให้มีความรู้พื้นฐานและทักษะพื้นฐานด้านการประกอบอาหารเพื่อให้เทียบเท่ามาตรฐานสากลและนำไปประกอบวิชาชีพได้จริง รวมทั้งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ และคิดสร้างสรรค์นวัตกรรมได้นั้น ควรมีรายวิชาพื้นฐานที่ต้องบังคับให้เลือก หรือถ้าเป็นวิชาบังคับได้จะเป็นดีมาก เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ตามปรัชญาของหลักสูตรและสามารถประกอบอาชีพได้จริง ซึ่งจำเป็นต้องเรียนเพื่อให้มีความรู้และทักษะพื้นฐาน ในความเห็นคิดว่ารายวิชาที่ควรมีในหลักสูตรและบัณฑิตทุกคนต้องเรียน มีดังนี้</p>	
<p>2.1 หลักการประกอบอาหารไทย อาจมีการปรับคำอธิบายรายวิชา และเสนอแนะให้เพิ่มวิชาหลักการประกอบอาหารตะวันตก ซึ่งวิชานี้ไม่ใช่วิชาอาหารนานาชาติตามที่เสนอมาในเล่ม โดยวิชานี้ผู้เรียนจะต้องเข้าใจหลักการและวิธีการประกอบอาหารแบบตะวันตก</p>	<p>หลักการและวิธีการประกอบอาหารแบบตะวันตกแทรกอยู่ในเนื้อหารายวิชา SHE413 อาหารนานาชาติ</p>

ข้อเสนอแนะ	การปรับแก้
2.2 หลักการผลิตเบเกอรี่ หรือเบเกอรี่ แนะนำว่าคำอธิบาย และเนื้อหาต้องครอบคลุมถึงการผลิตเบเกอรี่พื้นฐานทุกประเภทที่มีอยู่ในปัจจุบัน	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามข้อเสนอแนะ
2.3 Mixology	มีการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา SHE208 การผสมเครื่องดื่ม ให้นักศึกษาในหมวดวิชาเลือกเสรี (ภาคการศึกษา 1 ของนักศึกษาชั้นปีที่3)
2.4 Innovation for Food Product Development	มีการจัดการเรียนการสอนอยู่ในรายวิชา SHE306 นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ตามแผนการเรียนในภาคการศึกษาที่ 2 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 3)
2.5 เสนอแนะให้เพิ่มวิชา Culinary Innovation and Technology ซึ่งเป็นเรื่องสำคัญที่บัณฑิตสาขานี้ต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการใช้เทคนิคใหม่ในการประกอบอาหาร และสอดคล้องกับปรัชญาของทางมหาวิทยาลัย	มีการปรับคำอธิบายรายวิชาในเนื้อหาวิชา SHE201 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
2.6 SHE 410 Food Analysis and Quality Measurement เสนอแนะว่าวิชานี้ควรเรียนทุกคน เพราะจำเป็นต้องใช้	เนื่องจากการวิเคราะห์และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส มีการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา SHE309 การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์
2.7 อาหารเพื่อสุขภาพ เสนอแนะให้เพิ่มคำอธิบายรายวิชาเน้นเรื่อง Special Dietary Requirements เนื่องจากผู้บริโภคในปัจจุบันมีการแพ้อาหารเพิ่มมากขึ้น และสังคมผู้สูงอายุ	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามข้อเสนอแนะ
3. วิชาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร เสนอแนะให้เพิ่มคำอธิบายรายวิชาเรื่อง Menu Vision, Costing, Recipe Management	ปรากฏในรายวิชาตามแผนการเรียนอยู่แล้ว - Menu Vision : SHE203 ศิลปะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - Costing, Recipe Management : SHE308 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ
4. เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับ Food Microbiology ในรายวิชา SBT110 วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	มีปรากฏในเนื้อหาเรื่องความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ในอาหาร โดยศึกษาเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในอาหาร การถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร และการเสื่อมเสียของอาหาร
ข้อเสนอแนะของ เซฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์	
1. ให้ข้อคิดเห็นในเรื่องการจัดการเรียนการสอนที่มีการเรียนเนื้อหาในหมวดวิชาวิทยาศาสตร์พื้นฐาน ควบคู่ไปกับการเรียนในหมวดวิชาชีพนั้นเป็นผลดีกับนักศึกษา และการสอนในหมวดวิชาชีพให้พิจารณาสอดคล้องไปกับเทรนด์ด้านอาหารและการโรงแรมที่จะเกิดขึ้นในอนาคตด้วย	มีการจัดรายวิชาที่มีการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหารแนวใหม่ ในรายวิชา SHE201 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร, SHE306 นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และ SHE313 อาหารเพื่อสุขภาพ

ข้อเสนอแนะ	การปรับแก้
2. ในรายวิชา SHE413 อาหารนานาชาติ ให้ระบุประเภทของอาหารนานาชาติให้ชัดเจนในคำอธิบายในรายวิชา เช่น อาหารยุโรป อาหารเกาหลี อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น อาหารอินเดีย	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามข้อเสนอแนะ
3. ให้คำแนะนำในการส่งนักศึกษาเข้าประกวดแข่งขันอาหาร ว่าควรมีการเตรียมความพร้อม เพื่อการประกวดในระดับต่างๆ ศึกษากฎกติกา, เกณฑ์การให้คะแนน, เครื่องแต่งกาย, การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์, กระบวนการผลิตที่หลากหลาย, สัดส่วนอาหารต่อจาน, Food Presentation, Kitchen Flow, Timing และความสะอาด	หลักสูตรจัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อสนับสนุนทักษะดังกล่าว
4. ให้ข้อคิดเห็นเรื่องการกำหนดระยะเวลาในการฝึกงาน แต่ละสถานศึกษามีข้อกำหนดชั่วโมงฝึกงานที่แตกต่างกัน เพื่อให้ นักศึกษามีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์มากยิ่งขึ้น	หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 หมวด 2 ระบบการจัดการศึกษา ข้อ 17
5. เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับ Molecular Gastronomy ในรายวิชา SHE201 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร หรือ SHE306 นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้ นักศึกษาได้เรียนรู้เทคนิคการประกอบอาหารหลากหลายรูปแบบ	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามข้อเสนอแนะ
6. เสนอแนะเพิ่มเนื้อหาแนวโน้มด้านอาหาร ในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เช่น อาหารสุขภาพ อาหารไทย	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามข้อเสนอแนะ
7. ให้คำแนะนำในการประกอบอาชีพเซฟที่ดี นักศึกษาควรมีความรู้เรื่องการใช้คอมพิวเตอร์และโซเชียลมีเดีย การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ การทำบัญชีเกี่ยวกับอาหาร การจัดการครัว Kitchen Management การตั้งราคา การกำหนดเมนูอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ การใช้คอมพิวเตอร์และโซเชียลมีเดีย ปรากฏในรายวิชา SIT103 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ - ภาษาอังกฤษ ปรากฏใน 6 รายวิชาของงานวิชาศึกษาทั่วไปและงานศูนย์ภาษา ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> VGE103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร VGE104 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน VLE101 การเตรียมพร้อมทักษะภาษาอังกฤษระดับอุดมศึกษา VLE205 ภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมพร้อมเข้าสู่งานอาชีพ VLE210 กลยุทธ์การฟัง-พูดสำหรับผู้เรียนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ VLE310 กลยุทธ์การอ่าน-เขียนสำหรับผู้เรียนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศและโครงการสื่อสารภาษาอังกฤษ

ข้อเสนอแนะ	การปรับแก้
	<p>- การทำบัญชีเกี่ยวกับอาหาร การจัดการครัว Kitchen Management การตั้งราคา การกำหนดเมนูอาหาร ปรากฏในรายวิชา SHE305 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม SHE308 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ และกิจกรรมในรายวิชา SHE401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ร้านค้าคหกรรมศาสตร์)</p>
<p>ข้อเสนอแนะของ นายยงวุฒิ เสาวพฤกษ์</p>	
<p>1. ในรายวิชา SHE405 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ให้ข้อเสนอแนะว่าควรมีเนื้อหาทั้งการวิจัยเชิงปริมาณ และการวิจัยเชิงคุณภาพ เช่น การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค และนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	<p>เนื้อหาดังกล่าวมีการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา SHE405 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p>
<p>2. ในรายวิชา SHE326 อาหารสตรีทฟู้ด เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาเรื่องการเลือกใช้วัสดุในการดีไซน์ Food Truck เช่น ไม้ สแตนเลส รวมถึงการเก็บรักษา การทำความสะอาดเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อม และการเดลิเวอรี่</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาตามข้อเสนอแนะ</p>
<p>3. ในรายวิชา SHE312 อาหารฮาลาล เสนอแนะว่าในเนื้อหารายวิชาควรมีการอธิบายถึงการผลิตอาหารฮาลาลในแต่ละจังหวัดด้วย เนื่องจากข้อปฏิบัติหรือข้อบัญญัติของศาสนาในแต่ละจังหวัดมีความแตกต่างกัน โดยมีการอ้างอิงตามมาตรฐานของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และมีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารโคเชอร์ด้วย</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาตามข้อเสนอแนะ</p>
<p>4. ในรายวิชา UBI101 การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่ เสนอแนะว่าในรายวิชาควรมีการยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับการลงทุนธุรกิจ SME ด้วย</p>	<p>มีในกิจกรรมการเรียนการสอนอยู่แล้ว</p>
<p>ข้อเสนอแนะของ ผศ.ดร.ยศพร พลายน้อย</p>	
<p>1. เสนอแนะให้เพิ่มรายวิชาภาษาอังกฤษที่เป็นวิชาเฉพาะของหลักสูตร เช่น การสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับนักคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้สอดคล้องกับคุณลักษณะพิเศษของบัณฑิต</p>	<p>ภาษาอังกฤษ ปรากฏใน 6 รายวิชาของงานวิชาศึกษาทั่วไป และงานศูนย์ภาษา ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - VGE103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร - VGE104 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน - VLE101 การเตรียมพร้อมทักษะภาษาอังกฤษระดับอุดมศึกษา - VLE205 ภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมพร้อมเข้าสู่งานอาชีพ - VLE210 กลยุทธ์การฟัง-พูดสำหรับผู้เรียนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ - VLE310 กลยุทธ์การอ่าน-เขียนสำหรับผู้เรียนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศและโครงการสื่อสารภาษาอังกฤษ

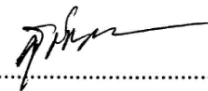
ข้อเสนอแนะ	การปรับแก้
2. เสนอแนะให้กำหนดคุณลักษณะพิเศษของบัณฑิตให้มีความเด่นชัดกว่านี้ เเด่นกว่ามหาวิทยาลัยอื่นอย่างไร หรือเด่นกว่าหลักสูตรอื่นในคณะเดียวกันอย่างไร ควรระบุให้ชัดเจนและเด่นชัด เพื่อเพิ่มจุดขายและตอบโจทย์ปรัชญาของหลักสูตร เช่น เป็นนักคหกรรมศาสตร์ที่สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารได้	<p>การสร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารและบริการ ได้ปรากฏในการเรียนการสอนรายวิชา SHE306 นวัตกรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ตลอดจนกิจกรรมในรายวิชา ปฏิบัติได้มีการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาสามารถผลิตผลงานเชิงประจักษ์ (Productive Learning) โดยการประยุกต์และสร้างสรรค์ผลิตอาหารในวิชาเรียนให้เกิดนวัตกรรมใหม่ และยังคงมีความเป็นไทยร่วมด้วย (Thai Gastronomy) ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - SHE107 อาหารไทย - SHE302 การถนอมอาหาร - SHE304 เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก - SHE308 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ - SHE325 อาหารผสมานวัฒนธรรม - SHE405 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ - SHE406 ขนมไทยและอาหารว่าง - SHE413 อาหารนานาชาติ
3. เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับรวงควัตถุในรายวิชา SCH111 เคมีทางอาหาร ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับการใช้สีในการประกอบอาหาร	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามข้อเสนอแนะ
4. การเขียนคำอธิบายรายวิชาในรายวิชาเกี่ยวกับอาหาร เสนอแนะให้เขียนกำหนดเมนูอาหารที่สอน เพื่อให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น และเป็นแนวทางให้กับอาจารย์ผู้สอน	การกำหนดเมนูอาหารที่สอนมีปรากฏในแนวการสอนทุกรายวิชาที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร
5. ในรายวิชา SHE313 อาหารเพื่อสุขภาพ เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารสุขภาพแบบต่างๆ เช่น อาหารตามกรุ๊ปเลือด อาหารวีแกน อาหารเจ อาหารมังสวิรัต อาหารตามธาตุเจ้าเรือน	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามข้อเสนอแนะ
6. เสนอแนะให้แยกรายวิชา SHE406 ขนมไทยและอาหารว่างไทย เป็น 2 วิชา คือ วิชาขนมไทย และวิชาอาหารว่างไทย	ยังคงกำหนดเป็นรายวิชาเดียว เนื่องจากการควบรายวิชาดังกล่าว จะสามารถทำให้นักศึกษาได้เรียนรายวิชาในศาสตร์อื่นๆมากยิ่งขึ้น
7. ในรายวิชา SHE106 อาหารและโภชนาการ เสนอแนะให้เพิ่มเนื้อหาในหัวข้อความต้องการของสารอาหารแต่ละชนิด แนวทางการบริโภคอาหาร และฉลากอาหารและธงโภชนาการ	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามข้อเสนอแนะ
8. ให้ข้อคิดเห็นว่าการปรับพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ให้กับนักศึกษาใหม่ เนื่องจากหลักสูตรรับนักศึกษาที่ไม่ได้จบจากสายวิทย์ด้วย	คณะและหลักสูตรมีการจัดกิจกรรมปรับพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ก่อนเปิดภาคเรียน

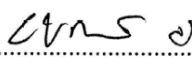
ข้อเสนอแนะ	การปรับแก้
9. ให้ข้อเสนอแนะว่าควรมีกิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกงานให้กับนักศึกษา การส่งนักศึกษาฝึกงานในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย เช่น ศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ก่อนออกไปฝึกงานหน่วยงานภายนอก และเสนอแนะเพิ่มเติมว่าให้มีการจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ในรายวิชา SHE401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ด้วย	หลักสูตรได้มีการจัดกิจกรรมเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยมีกิจกรรมฝึกปฏิบัติร้านค้าจำลองก่อนฝึกงาน ตลอดจนจัดการอบรมบุคลิกภาพ ทักษะทางด้านการปฏิบัติงาน ทักษะทางด้านจิตใจ และการเสริมสร้างบุคลิกภาพในการทำงาน รวมทั้งภาษาอังกฤษ

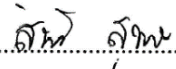
ข้อคิดเห็นของผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

ผู้ทรงคุณวุฒิ เห็นชอบการปรับแก้ตามที่คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ นำเสนอ

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 12.00 น.

(ลงชื่อ)..........ผู้จดยางานการวิพากษ์หลักสูตร
(นางสาวสุชญญา ปันสวัสดิ์)
ผู้ช่วยเลขานุการปรับปรุงหลักสูตรฯ

(ลงชื่อ)..........ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์หลักสูตร
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา)
กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตรฯ

(ลงชื่อ)..........ผู้รับรองรายงานการวิพากษ์หลักสูตร
(อาจารย์ ดร.สินีนารถ สุขทนารักษ์)
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ

ภาคผนวก ฉ
ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางสาวสินีนารถ นามสกุล สุขทนารักษ์

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2561
ปริญญาโท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2556
ปริญญาตรี	วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตรและการจัดการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2553

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

1.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

สินีนารถ สุขทนารักษ์ และปรเมธ กระจศิริ. (2562). การใช้ข้าวโพดหวานทดแทนถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์นํ้านมถั่วเหลือง. เอกสารสืบเนื่องในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 7. วันที่ 7 มิถุนายน 2562, (130 – 135). ปทุมธานี. มหาวิทยาลัยรังสิต.

สินีนารถ สุขทนารักษ์, อนุชา ผลมะเฟือง และชนิษฐา ศรีรัตนเกตุ. (2561). การใช้เห็ดหูหนูทดแทนเนื้อไก่ในผลิตภัณฑ์กะหรี่ปั๊ปลั้ไก่. เอกสารสืบเนื่องในการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา, ครั้งที่ 9. วันที่ 18-19 ตุลาคม 2561. (766 – 773). ปทุมธานี. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ.

สินีนารถ สุขทนารักษ์, สุธิดา รักษาอินทร์, วาสนา พูลฤทธิ์ และนัฐพล ครามเขียว. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำชาดาวอินคาทรงกลมด้วยเทคนิคการขึ้นรูปแบบทรงกลม. ในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 6. วันที่ 30 มีนาคม 2561. (AS357 – AS361). สมุทรปราการ. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

รัชรัตน์ สัตยเลขา, ปฐมพร พรหมใจ, อังคณา เจริญวัย, จุฑารัตน์ พงษ์ไรรี และสินีนารถ สุขทนารักษ์. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่เสริมเห็ดหูหนู. ในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 5. วันที่ 25 พฤษภาคม 2560. (233 - 257). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยสยาม.

Sukthanaruk, S. and Teerachaichayut, S. (2019). **Detection of Adulteration in Thai Pathumthani Fragrant Rice by Hyperspectral Imaging**. Asian Conference on Engineering and Natural Sciences. 22-24 January 2019. (300-307). Hokkaido. Japan.

Sukthanaruk, S., Boonpiam, S. and Teerachaichayut, S. (2018). **Quantitative and Qualitative Assessment of Pork Meatball Containing Borax Using Near Infrared Spectroscopy**. AIP Conference Proceedings. (020210-1 - 020210-1). Ho chi minh. Vietnam.

1.3.3 บทความทางวิชาการ

-

1.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

1.4 ประสบการณ์ในการสอน

3 ปี

1.5 ภาระงานสอน

1.5.1 วิชาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

1.5.2 วิชาสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยและควบคุมคุณภาพอาหาร

1.5.3 วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

1.5.4 วิชาการค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์

1.5.5 วิชาการถนอมอาหาร

2. ชื่อ นางเบญจรงค์ นามสกุล อัจฉริยะโพธา

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	ศศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
ปริญญาตรี	ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2544

2.3 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

2.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

- เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา. (2563). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์สโตรปวาฟเฟิลจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ไส้คาราเมลมะกรูด**. ในเอกสารสืบเนื่องรายงานการประชุมและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 16. มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น. (211-220). ปทุมธานี. มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น.
- เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา, เตือนเด่น กลิ่นอบเชย และมนทิรา อมรสังข์. (2562). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีฟฟอนเค้กใบมะรุ่ม**. ในเอกสารสืบเนื่องรายงานการประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน (ASTC) ครั้งที่ 7. มหาวิทยาลัยรังสิต. (228-235). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยรังสิต.
- เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา, อาทิตยา ณ นคร, อภัสรา วงษ์มา และณัฐวิมล ทรัพย์ศิริ. (2562). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมพริกสดน้ำตาล**. ในเอกสารสืบเนื่องรายงานการประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน (ASTC) ครั้งที่ 7. มหาวิทยาลัยรังสิต. (248-259). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยรังสิต.
- เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา. (2561). **ความแตกต่างของคุณลักษณะและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของเครื่องดื่มจากฟักเขียวและฟักหอม**. ในเอกสารสืบเนื่องรายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา. 19-20 กรกฎาคม 2561. (689-695). กรุงเทพฯ. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.
- เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา. (2561). **พฤติกรรมและความคิดเห็นด้านผลกระทบจากการใช้สื่อสังคมออนไลน์ ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**. ในเอกสารสืบเนื่องรายงานการประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6 (ASTC 2018). มหาวิทยาลัยหัวเฉียว. (SH54-62). สมุทรปราการ. มหาวิทยาลัยหัวเฉียว.

- ปวรรัตน์ อุทัยฉาย, สุภารัตน์ เอี่ยมจิตร, เสกสิทธิ์ เสถียรจันทร์และ เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา. (2560). **การใช้ประโยชน์จากผงไข่น้ำในผลิตภัณฑ์วาฟเฟิลกรอบ.** ในเอกสารสืบเนื่องรายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5 (ASTC 2017). 25 พฤษภาคม 2560. โรงแรมมิราเคิล แกรนด์คอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร. (82-88). กรุงเทพฯ. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา. (2559). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้แครอท.** ในเอกสารสืบเนื่องรายงานการประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 43 และนานาชาติ ครั้งที่ 5. 8-9 ธันวาคม 2559. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. (255-263). ปทุมธานี. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- มัญญา คำวชิระพิทักษ์, พะยอม รอดเล็ก, มรกต กิจเจา, สุวิญา สิงห์ทอง, เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา, จุฑารัตน์ พงษ์โนรี, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง และ เบญจพรรณ บุรวัฒน์ (2559). ผลของสารให้ความหวานฟรุกโตสไซรัปและซูคราโลสที่มีต่อคุณลักษณะบางประการของแยมผลไม้ผสม. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.** ปีที่ 11 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม – สิงหาคม 2559: 15-23.
- Ascharyaphotha B., Ascharyaphothab W., Noichinda S. and Na Nakorn P. (2016). **Difference in Aroma Component among White and Wax Gourd Fruits.** The 4th Seoul International Conference on Applied Science and Engineering (SICASE 2016). Higher Education Forum (HEF). Korea. (241-249).

2.3.3 บทความทางวิชาการ

-

2.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

2.4 ประสบการณ์ในการสอน

16 ปี

2.5 ภาระงานสอน

- 2.5.1 วิชาความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์
- 2.5.2 วิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
- 2.5.3 วิชาการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน
- 2.5.4 วิชาอาหารและโภชนาการ
- 2.5.5 วิชาอาหารนานาชาติ

3. ชื่อ นางสาวจรีมาศ นามสกุล ดีอำมาตย์

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	ศศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2550
ปริญญาตรี	ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2545

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

3.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

ชลธิชา ปริวัฒน์, วิชิตา บุญเสริม, อุโลมาศ ทั้งรีน, และจรีมาศ ดีอำมาตย์. การศึกษาตำหรับอาหารพื้นบ้านชาวมอญชุมชนศาลาแดงเหนือ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5. 25 พฤษภาคม 2560. (171-176). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยสยาม.

จรีมาศ ดีอำมาตย์, ศศมล ผาสุข, และสิตา ทิศาดลติก. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ธัญพืชใช้ข้าวเหนียวทดแทนข้าวพองไรซ์เบอร์รี่. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6. 6 มิถุนายน 2561. (AS362-366). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

จรีมาศ ดีอำมาตย์, สุดารัตน์ สุวรรณดี, อรทัย ปัญญา และศศิธรณ์ แขกระจำง. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าใช้ผงโทระพาททดแทนแป้งข้าวโพด. การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6. 6 มิถุนายน 2561. (AS289-293). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

Deeamart J., Wiraphan D., Wattanuruk D., and Phasuk S., (2017). **Product Development of Banana-Pumpkin Fries**. The 1st National and International Conference 2017 by Bansomdejchaopraya Rajabhat University in Bangkok, 29 July 2017. (579-582). Di-Vit Limited Partnership.

จรีมาศ ดีอำมาตย์. (2562). การศึกษาตำรับข้าวสงกรานต์ชาวมอญชุมชนศาลาแดงเหนือ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี. ปีที่ 8 ฉบับที่ 2. กรกฎาคม-ธันวาคม 2562 : 265-276.

จรีมาศ ดีอำมาตย์. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอาซูรอทดแทนน้ำดอกคำฝอย. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). ปีที่ 13 ฉบับที่ 2. พฤษภาคม-สิงหาคม 2561 : 45-52.

จรีมาศ ดีอำมาตย์, นฤมล บุญประสิทธิ์, ชุตินา แยมชมนวน และสุกัญญา อธิอักษร. (2561). การเสริมคุณค่าทางโภชนาการโดยใช้ผักโขมในคุกกี้เนย. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย ราชภัฏอุดรธานี. ปีที่ 6 ฉบับที่ 2. กรกฎาคม-ธันวาคม 2561 : 43-52.

3.3.3 บทความทางวิชาการ

-

3.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

3.4 ประสบการณ์ในการสอน

9 ปี

3.5 ภาระงานสอน

- 3.5.1 วิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- 3.5.2 วิชาหลักศิลปะและการประยุกต์
- 3.5.3 วิชาวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
- 3.5.4 วิชาการจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร
- 3.5.5 วิชาอาหารผสมผสานวัฒนธรรม
- 3.5.6 วิชาการพัฒนาที่อยู่อาศัย

4. ชื่อ นางสาวพัชรลักษณ์ นามสกุล วัฒนไชย

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	ศศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
ปริญญาตรี	วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544

4.3 ผลงานทางวิชาการ

4.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

4.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

-

4.3.3 บทความทางวิชาการ

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, วัลลภา สอนภักดี, ทัดดาว จุติชัย และนภิศญา โตนวล. (2562). **ศึกษาการใช้ใบบัวบกทดแทนใบเตยในขนมชาห์หมิม**. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 7. วันที่ 7 มิถุนายน 2562. (130 – 135). ปทุมธานี. มหาวิทยาลัยรังสิต.

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, ปรียา จิตรเมต, สมฤทัย นิลบรรจง และสุวิมล เพ็ชรแพง. (2561). **การใช้แป้งเมล็ดขนุนทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนย**. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา. ครั้งที่ 9. วันที่ 18 - 19 ตุลาคม 2561. (800 - 807). ปทุมธานี. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ.

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, ธัญลักษณ์ ประสานตรี, ดวงรัตน์ ประดับธรรม, และนพวรรณ จงบุตรดี. (2561). **การศึกษาการใช้แป้งมันเทศสีส้มพันธุ์โอกูดทดแทนแป้งสาลีในโดนัทเค้ก**. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 6. วันที่ 30 มีนาคม 2561. (263 - 267). สมุทรปราการ. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, นิจรินทร์ วงษ์ปาน, ศุภวรรณ ภูมิดา, และมงคลรัตน์ มารยาท. (2560). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่จากผลมะม่วงหาวมะนาวโห่**. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 5. วันที่ 25 พฤษภาคม 2560. (186 - 195). กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยสยาม.

4.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

4.4 ประสบการณ์ในการสอน

12 ปี

4.5 ภาระงานสอน

- 4.5.1 วิชาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- 4.5.2 วิชาหลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย
- 4.5.3 วิชาขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก
- 4.5.4 วิชาการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
- 4.5.5 วิชาขนมไทยและอาหารว่าง

5. ชื่อ นางสาวมณัญญา นามสกุล คำวชิระพิทักษ์

5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์

5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
ปริญญาโท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2542
ปริญญาตรี	วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2538

5.3 ผลงานทางวิชาการ

5.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

มณัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2561). **วิทยาศาสตร์เพื่อการถนอมและแปรรูปอาหาร สำหรับคหกรรมศาสตร์**. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี. 221 หน้า.

มณัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2560). **การถนอมอาหาร**. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี. 145 หน้า.

5.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

มณัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2560). **การพัฒนาสูตรน้ำปลาหวานลดพลังงานโดยใช้สารให้ความหวานพลังงานต่ำและไฮโดรคอลลอยด์**. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี. 57 หน้า.

มณัญญา คำวชิระพิทักษ์ และเบญจพรรณ บุรวัฒน์. (2559). **นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเสริมจากข้าวหนึ่ง : อาหารเสริมทางการแพทย์ ประเภทอาหารทางสายให้อาหารชนิดดื่มสำหรับผู้ที่มีภาวะเบาหวานชนิดที่ 2 จากแป้งด้านการย่อยจากข้าวหนึ่ง**. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี. 44 หน้า.

มณัญญา คำวชิระพิทักษ์, กาญจนา เสือโพธิ์ไทย และ อารีรัตน์ ทับกลาง. (2560). **การผลิตและพัฒนาสูตรของน้ำปลาหวาน**. วารสารวิจัย มสท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 10 ฉบับที่ 1. มกราคม-เมษายน 2560.: 1-12.

มณัญญา คำวชิระพิทักษ์, สุนิษา สืบสายจันทร์, อำพรพันธุ์ สุขชู และ เบญจพรรณ บุรวัฒน์. (2560). **คุณสมบัติบางประการของฟักทองผงที่ผ่านการทำให้แห้งเพื่อใช้ในอาหารทางสายให้อาหารปั่นผสมชนิดดื่ม**. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 12 ฉบับที่ 3. กันยายน-ธันวาคม 2560 : 117-126.

มัญญา คำวชิระพิทักษ์, พะยอม รอดเล็ก, มรกต กิจเงา, สุวิชญา สิงห์ทอง, เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา จุฑารัตน์ พงษ์โนรี, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, ทรงพลธนฤทธ์ มฤครัฐอินแปลง และ เบญจพรรณ บุรวัฒน์. (2560). ผลของสารให้ความหวานฟรุคโตสไซรัป และซูคราโลสที่มีต่อ คุณลักษณะของแยมผลไม้ผสม. **วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. ปีที่ 11 ฉบับที่ 2. พฤษภาคม-สิงหาคม 2560 : 15-23.

จารุวรรณ สุขสัมพันธ์, ชุติมา ก้องจวน, นูริน ประดับญาติ และ มัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2560). **การพัฒนาแปงตอติญาจากแปงข้าวฮางงอกสำหรับผลิตภัณฑ์เคบับไส้ไก่**. ในเอกสาร สืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติวิจัยรำไพพรรณ ครั้งที่ 11 และงานประชุมวิชาการ ระดับชาติ กลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 8. 19-20 ธันวาคม 2560, (559-566). จันทบุรี: มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณ.

มัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2561). **นวัตกรรมผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดผงสำเร็จจากแปงข้าวฮางงอกตัดแปรสำหรับผู้ที่มีภาวะกลืนลำบาก**. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6. 6 มิถุนายน 2561, (AS 56-61). สมุทรปราการ: มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ (พื้นที่ส่วนขยาย มฉก.2).

จूरिमाศ दीआमादी, मञ्जुणा कआवशिरेपिठकषि, पिडे गल्लापरेसरेरु, गनगनगुण पुरहमनकर, दुरुणककुदी ददीडेलगेडे, पिमपुरण पिमलरुदीन, वुदुमिवुदुन ऑननंदपुदुमिमेठ, रिंगसररु सुकुआ, ऑदुरकेषम दआसी, गनगवररण पुणुणडेदुरेकुल, बेणुजङक ऑङुनरिडेपोठ, पॅडुरलकषण वुदुनडुडे, सिनीनग सुखनरुङकषि, वीरेककुदी सरुलरुदीन लेडेसुखुणुणा पिनुसवुदी. (2562). **การวิจัยบูรณาการเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนด้านอาหารของหมู่บ้านคลองอาราง ภายใต้แผนงาน หมู่บ้านต้นแบบนำอยู่ด้วยการพัฒนาแบบพลังร่วมตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง**. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. 29 หน้า.

दुरुणककुदी ददीडेलगेडे, मञ्जुणा कआवशिरेपिठकषि, पिडे गल्लापरेसरेरु, गनगनगुण पुरहमनकर, पिमपुरण पिमलरुदीन, वुदुमिवुदुन ऑननंदपुदुमिमेठ, रिंगसररु सुकुआ, ऑदुरकेषम दआसी, जूरिमास दीआमादी, गनगवररण पुणुणडेदुरेकुल, बेणुजङक ऑङुनरिडेपोठा, पॅडुरलकषण वुदुनडुडे, सिनीनग सुखनरुङकषि, वीरेककुदी सरुलरुदीन लेडेसुखुणुणा पिनुसवुदी. (2562). **การถอดบทเรียนปัจจัยความสำเร็จที่ส่งเสริมการเป็น “คนดี และการมีรายได้ดี สุขภาพดี และสิ่งแวดล้อมดีในชุมชนพึ่งตนเอง” ของหมู่บ้านคลองอาราง ภายใต้แผนงาน หมู่บ้านต้นแบบนำอยู่ ด้วยการพัฒนาแบบพลังร่วม ตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง**. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. 28 หน้า.

5.3.3 บทความทางวิชาการ

5.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

5.4 ประสบการณ์ในการสอน

21 ปี

5.5 ภาระงานสอน

- 5.5.1 วิชาวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
- 5.5.2 วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
- 5.5.3 วิชาโภชนบำบัด
- 5.5.4 วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ

6. ชื่อ นางกนกวรรณ นามสกุล ปุณณะตระกูล

6.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

6.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	MAT.HE (Home Economics)	Technological University of the Philippines, Manila. Philippines	2535
ปริญญาตรี	ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	วิทยาลัยครูสวนดุสิต	2527

6.3 ผลงานทางวิชาการ

6.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

6.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, ยศพรพลายไถ และอัจฉิมามันทน. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก
แห้งจากเม็ดบัว. *วิจัยและพัฒนาวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์*. ปีที่ 11 ฉบับที่ 1.
เดือนมกราคม-เดือนเมษายน. 2559 : 109-117.

กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, อัมพล ฤทธิสุธี, วสุมิตรา กฤษพิยเดชา และประภาพร สันติเพชร. (2561).
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลลี่ส้มจี๊ด. ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบันครั้งที่ 6 (ASTC 2018). มหาวิทยาลัยหัวเฉียว
เฉลิมพระเกียรติ. (AS-274 – AS-278). สมุทรปราการ, มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระ
เกียรติ.

6.3.3 บทความทางวิชาการ

-

6.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

6.4 ประสบการณ์ในการสอน

34 ปี

6.5 ภาระงานสอน

6.5.1 วิชาหลักการประกอบอาหารและขนมไทย

6.5.2 วิชาอาหารไทย

6.5.3 วิชาพัฒนาการเด็กและการเลี้ยงดู

6.5.4 วิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

6.5.5 วิชาการจัดการร้านค้าและงานครัว

7. ชื่อ นายวีระศักดิ์ นามสกุล ศรีลารัตน์

7.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

7.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	ศศ.ม.	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	2559
ปริญญาตรี	ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	2555

7.3 ผลงานทางวิชาการ

7.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

7.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์, กาญจนา ศรีสำราญ, กิตติศักดิ์ บุญธรรักษ์ และรัชพงศ์ สาสดี. (2560).

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมรังผึ้งจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5 วันที่ 25 พฤษภาคม 2560 ณ. โรงแรมมิราเคิล แกรนด์คอนเวนชั่นเซ็นเตอร์. (166-170). กรุงเทพมหานคร. มหาวิทยาลัยสยาม.

วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์, วิไลพรกานสุวรรณ์, วรณวิภา ผิวผ่อง และจันทร์ธิดา ผ่องผกามาศ. (2561).

การใช้ประโยชน์จากเมล็ดขนุนในการผลิตขนมมันสำปะหลัง. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6 วันที่ 6 มิถุนายน 2561. (AS258-AS262). ณ. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ กรุงเทพมหานคร.

วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์, สาวิตรี แจ่มดวง, ศักดินันท์ ญัฐพรลาภิสรา และนวรรตน์ มากผึ้ง. (2562).

การย้อมสีผ้าฝ้ายด้วยบัวหลวงปทุม. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 7. วันที่ 7 มิถุนายน 2562. (1690-1695). ณ. มหาวิทยาลัยรังสิตกรุงเทพมหานคร.

มนัสพร โพธิ์ทอง, ญัฐสิมา โทจันทร์ และวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์. (2562). การสะสมโลหะหนักในเห็ดฟางจากวัสดุเพาะที่แตกต่างกัน. ในเอกสารสืบเนื่องประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 20 วันที่ 28-29 มกราคม 2562. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. **วารสารแก่นเกษตร**. ปีที่ 47 (ฉบับพิเศษ 1). 2562: 1711-1716.

จิตติยา ผจงฤทธิ์, จุริมาศ ดีอำมาตย์, สินีนาถ สุขทนารักษ์, เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา, พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และมนัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนของชุมชนบ้านคลองอาราง : ชาสมุนไพรรักษาอาการไข้หวัดใหญ่. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**. สาขา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 14 ฉบับที่ 3. กันยายน-ธันวาคม. 2562: 95-103.

7.3.3 บทความทางวิชาการ

-

7.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

7.4 ประสบการณ์ในการสอน

3 ปี

7.5 ภาระงานสอน

7.5.1 วิชาการจัดดอกไม้สดและงานใบตอง

7.5.2 วิชาการแกะสลักผักและผลไม้

7.5.3 วิชาความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย

7.5.4 วิชาบริโภคนศาสตร์

ภาคผนวก ข
รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ
และ
ความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

1. ความคิดเห็นของสถานประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของสถานประกอบการที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ที่พึงประสงค์ เพื่อเป็นข้อมูลมาปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยเป็นแบบสอบถามลักษณะเลือกตอบ โดยคัดเลือกผู้ตอบแบบสอบถามจากสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องหรือเป็นสถานประกอบการที่มีตำแหน่งงานเกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์(ด้านอาหารและโภชนาการ) ได้แก่ โรงแรม ร้านอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจส่วนตัวเกี่ยวกับอาหาร และโรงงานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม และได้รับแบบสอบถามกลับคืนมาจำนวน 77 ฉบับ

ผลการวิจัยพบว่า ตัวแทนของสถานประกอบการส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 53.2 และเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 46.8 อายุของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุ 41 - 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 42.9 มีวุฒิการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรีคิดเป็นร้อยละ 46.8 ส่วนใหญ่เป็นสถานประกอบการประเภทโรงแรม คิดเป็นร้อยละ 85.7 มีประสบการณ์ทำงานมากกว่า 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 51.9 ส่วนใหญ่มีการนำความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์มาใช้ในการทำงานของบุคลากร 5 อันดับแรกได้แก่ ฝ่ายผลิตอาหารหรือการบริการอาหาร, ฝ่ายควบคุมคุณภาพอาหาร, ฝ่ายโภชนาการ, ผู้สอน/ ผู้ให้ความรู้/ คำแนะนำ และฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารคิดเป็นร้อยละ 81.8, 61.0, 45.5, 45.5 และ 39.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทหน่วยงาน/สถานประกอบการ		
โรงแรม	66	85.7
ร้านอาหารและเครื่องดื่ม	5	6.5
ธุรกิจส่วนตัวเกี่ยวกับอาหาร	4	5.2
โรงงานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม	2	2.6
ประสบการณ์ทำงาน		
น้อยกว่า 5 ปี	9	11.7
5 - 10 ปี	28	36.4
มากกว่า 10 ปี	40	51.9
การนำความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์มาใช้ในการทำงานของบุคลากร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ไม่มี	5	6.5
ฝ่ายจัดซื้อ	16	20.8

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
ฝ่ายควบคุมคุณภาพอาหาร	47	61.0
ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	30	39.0
ฝ่ายขาย/ การตลาด	16	20.8
ฝ่ายโภชนาการ	35	45.5
ผู้สอน/ ผู้ให้ความรู้/ คำแนะนำ	35	45.5
ผู้จัดการ/ผู้ช่วยผู้จัดการร้านค้าอาหาร	24	31.2
นักพัฒนาการ	5	6.5
ฝ่ายผลิตอาหารหรือการบริการอาหาร	63	81.8
ฝ่ายบริหาร/ วางแผน	26	33.8
อื่น ๆ ได้แก่	0	0

จากการศึกษาความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการ พบว่า คุณลักษณะที่บัณฑิตควรมีระดับมากที่สุดมีทั้งหมด 5 ประเด็น ได้แก่ ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพอาหาร ($\bar{x} = 4.61$), อาหารและโภชนาการ ($\bar{x} = 4.49$), หลักการประกอบอาหาร ($\bar{x} = 4.31$), การใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร ($\bar{x} = 4.31$) และการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ($\bar{x} = 4.21$) ตามลำดับ ความคิดเห็นที่บัณฑิตควรมีระดับมากใน 5 ประเด็นแรก ได้แก่ อาหารว่าง ($\bar{x} = 4.16$), อาหารนานาชาติ ($\bar{x} = 4.14$), การถนอมอาหาร ($\bar{x} = 4.13$), การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ($\bar{x} = 4.13$) และศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร ($\bar{x} = 4.12$) ตามลำดับ

ตารางที่ 2 ความคิดเห็นที่มีต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการ

คุณลักษณะพึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น		แปลผลว่า
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	
1 สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพอาหาร	4.61	0.67	มากที่สุด
2 อาหารและโภชนาการ	4.49	0.74	มากที่สุด
3 หลักการประกอบอาหาร	4.31	0.86	มากที่สุด
4 การใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร	4.31	0.80	มากที่สุด
5 การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.21	0.83	มากที่สุด
6 อาหารว่าง	4.16	0.80	มาก
7 อาหารนานาชาติ	4.14	0.93	มาก
8 การถนอมอาหาร	4.13	0.88	มาก
9 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	4.13	0.89	มาก
10 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร	4.12	0.92	มาก

นอกจากนี้สถานประกอบการนี้ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมด้านความต้องการคุณลักษณะบัณฑิตที่ ต้องการเพิ่มเติม ได้แก่ ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสาร, ควรมุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติให้มาก เช่น การ ฝึกงานในตำแหน่งงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยทยอยฝึกตั้งแต่ชั้นปีที่ 2, 3 และ 4 เพื่อนักศึกษาจะได้มี ความรู้ทักษะครอบคลุม ตลอดจนทำให้นักศึกษาทราบว่าตนเองเอา มีความถนัดและต้องการทำงาน ด้านใดเมื่อเรียนจบการศึกษา การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นการส่งเสริมทักษะความชำนาญ, การ สอนควรมีการแยกวิชาเอกให้ชัดเจนว่ามีการมุ่งเน้นความรู้ด้านใด เช่น อาหารตะวันตก เบเกอรี่ อาหารไทย เป็นต้น, ควรมีการสอนด้านการใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร ตลอดจนการ เก็บรักษา, การเลือกวัตถุดิบ เครื่องเทศ, ความปลอดภัยในการการผลิตอาหาร Food Hygiene, Food Safety, นำความรู้วิชาอาหารและโภชนาการมาประยุกต์ใช้กับการผลิตอาหารในปัจจุบัน, การ ประกอบอาหารจีน และควรมีกิจกรรมที่เน้นการสร้างให้บัณฑิตศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมในการ ประกอบอาชีพ, ความเป็นผู้นำ และการบริหารงานบุคคล, ความคิดสร้างสรรค์, ไหวพริบ, การมี ทักษะที่ดีต่อวิชาชีพ เช่น การมีใจรักในการบริการ, ความรับผิดชอบ, กระตือรือร้นในการทำงาน, การระเบียบวินัยในการทำงาน, ตรงต่อเวลา, ความซื่อสัตย์สุจริต, เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่, อดทน และทักษะ การทำงานเป็นทีม

2. ความต้องการศึกษาต่อหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความต้องการเข้าศึกษาต่อและปัจจัยที่ใช้ในการ ตัดสินใจเข้าศึกษาต่อหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6 กำหนดขนาด กลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางของ Krejcie and Morgan จำนวนนักเรียน 313 คน โดยใช้วิธีสุ่มตัวอย่าง ด้วยวิธีการสุ่มแบบหลายขั้นตอน (Multi-Stage Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยเป็น แบบสอบถามลักษณะเลือกตอบ ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 60.1 อายุของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุ 17 ปี ร้อยละ 49.8 แหล่งเงินทุนที่ใช้ในการศึกษาต่อมาจาก ผู้ปกครอง ร้อยละ 78.9 และการตัดสินใจเรื่องการศึกษาต่อส่วนใหญ่มาจากตนเอง คิดเป็นร้อยละ 50.8 เมื่อพิจารณาความต้องการเข้าศึกษาต่อในแต่ละสาขาวิชา พบว่า นักเรียนต้องการเรียนวิชา ต่างๆในสาขาอาหารและโภชนาการมากที่สุด โดยรายวิชาที่ต้องการเรียนมากที่สุด 10 อันดับแรก เป็นสาขาอาหารและโภชนาการ จำนวน 8 รายวิชา และสาขาวิชาการจัดการที่อยู่อาศัย จำนวน 2 รายวิชา ได้แก่ อาหารไทย, ไอศกรีมและเครื่องดื่ม, ขนมไทยและอาหารว่าง, ขนมอบและการ แต่งหน้าเค้ก, การออกแบบตกแต่งภายใน, การออกแบบตกแต่งภายนอก, อาหารเพื่อสุขภาพและ โภชนบำบัด, อาหารตะวันตก, อาหารแนวใหม่ และการจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร ตามลำดับ

รายวิชาที่นักเรียนต้องการเรียน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
อาหารไทย	3.68	1.05	มาก
ไอศกรีมและเครื่องดื่ม	3.67	1.07	มาก
ขนมไทยและอาหารว่าง	3.65	1.08	มาก
ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก	3.63	1.03	มาก
การออกแบบตกแต่งภายใน	3.61	0.95	มาก
การออกแบบตกแต่งภายนอก	3.60	0.92	มาก

รายวิชาที่นักเรียนต้องการเรียน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด	3.60	1.10	มาก
อาหารตะวันตก	3.59	1.01	มาก
อาหารแนวใหม่	3.58	1.10	มาก
การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร	3.58	1.07	มาก

เมื่อพิจารณาในรายละเอียดแต่ละสาขาวิชา พบว่า

สำหรับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการรายวิชาที่ต้องการศึกษาเพิ่มเติมสูงสุด 3 อันดับแรกคือ วิชาอาหารไทย (\bar{x} = 3.68, S.D. = 1.05) รองลงมาคือ ไอศกรีมและเครื่องดื่ม และขนมไทยและอาหารว่าง (\bar{x} = 3.67, S.D. = 1.07 และ \bar{x} = 3.65, S.D. = 1.08) ตามลำดับ

รายวิชาที่ต้องการศึกษา	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
อาหารไทย	3.68	1.05	มาก
ไอศกรีมและเครื่องดื่ม	3.67	1.07	มาก
ขนมไทยและอาหารว่าง	3.65	1.08	มาก

สำหรับสาขาวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์รายวิชาที่ต้องการศึกษาเพิ่มเติมสูงสุด 3 อันดับแรกคือ งานศิลปหัตถกรรม (\bar{x} = 3.48, S.D. = 1.02) รองลงมาคือ การประดิษฐ์เศษวัสดุเหลือใช้, งานถัก งานสานและงานทอ และ การแกะสลักผักและผลไม้ (\bar{x} = 3.45 S.D. = 1.03, \bar{x} = 3.45, S.D. = 1.03 และ \bar{x} = 3.44, S.D. = 1.03) ตามลำดับ

รายวิชาที่ต้องการศึกษา	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
งานศิลปหัตถกรรม	3.48	1.02	มาก
การประดิษฐ์เศษวัสดุเหลือใช้	3.45	1.03	มาก
งานถัก งานสาน และงานทอ	3.45	1.03	มาก

สาขาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว โดยต้องการศึกษารายวิชาเพิ่มเติมสูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ การให้คำปรึกษาด้านครอบครัว (\bar{x} = 3.53, S.D. = 0.92) รองลงมาคือ เพศศึกษาและสุขภาพครอบครัว การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก สุขภาพผู้บริโภครวม และการอบรมเลี้ยงดูเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ (\bar{x} = 3.51 S.D. = 1.03, \bar{x} = 3.50 S.D. = 0.98 \bar{x} = 3.50 S.D. = 1.01 และ \bar{x} = 3.50 S.D. = 1.00) ตามลำดับ

รายวิชาที่ต้องการศึกษา	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
การให้คำปรึกษาด้านครอบครัว	3.53	0.92	มาก
เพศศึกษาและสุขภาพครอบครัว	3.51	1.03	มาก
การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก	3.50	0.98	มาก

สำหรับสาขาวิชาการจัดการที่อยู่อาศัยและรายวิชาที่ต้องการศึกษาเพิ่มเติมสูงสุด 3 อันดับแรกคือ การออกแบบตกแต่งภายใน ($\bar{x} = 3.61$, S.D.= 0.95) รองลงมาคือ การออกแบบตกแต่งภายนอก, การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน และการออกแบบเครื่องเรือนเครื่องใช้ในครอบครัว, คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบภายใน ($\bar{x} = 3.60$ S.D.= 0.92 และ $\bar{x} = 3.57$, S.D.= 0.95) ตามลำดับ

รายวิชาที่ต้องการศึกษา	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
การออกแบบตกแต่งภายใน	3.61	0.95	มาก
การออกแบบตกแต่งภายนอก	3.60	0.92	มาก
การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน	3.57	0.95	มาก

สำหรับสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มรายวิชาที่ต้องการศึกษาเพิ่มเติมสูงสุด 3 อันดับแรกคือ ที่ต้องการศึกษาต่อสูงสุด คือ การออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ($\bar{x} = 3.44$, S.D.= 0.98) รองลงมาคือ การออกแบบลวดลายด้วยการพิมพ์ การสกรีน และการมัดย้อม และการควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย($\bar{x} = 3.41$ S.D.= 1.04 และ $\bar{x} = 3.39$ S.D.= 1.09) ตามลำดับ

รายวิชาที่ต้องการศึกษา	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
การออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย	3.44	0.98	มาก
การออกแบบลวดลายด้วยการพิมพ์	3.41	1.04	มาก
การสกรีนและการมัดย้อม			
การควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย	3.39	1.09	ปานกลาง

และเมื่อศึกษาปัจจัยที่ใช้ในการตัดสินใจในการเข้าศึกษาต่อของนักเรียน พบว่า มีความคิดเห็นระดับเห็นด้วยทุกรายข้อ ($\bar{x} = 3.83$, S.D.= 12.7) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ปัจจัยที่ใช้ในการตัดสินใจในการเข้าศึกษาต่อมากที่สุดคือ ความสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ ($\bar{x} = 3.99$, S.D.= 0.90) รองลงมาคือ ความสะดวกในการเดินทาง และเป็นสถาบันที่มีค่าใช้จ่ายเป็นที่ยอมรับได้ ($\bar{x} = 3.95$, S.D. = 0.82 และ $\bar{x} = 3.95$, S.D.= 0.82) ตามลำดับ

ปัจจัยที่ใช้ในการตัดสินใจในการเข้าศึกษาต่อ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	3.99	0.90	เห็นด้วย
ความสะดวกในการเดินทาง	3.95	0.82	เห็นด้วย
เป็นสถาบันที่มีค่าใช้จ่ายเป็นที่ยอมรับได้	3.95	0.82	เห็นด้วย
มีระบบการให้ทุนการศึกษา	3.94	0.83	เห็นด้วย
ความชอบและถนัดส่วนตัว	3.92	0.87	เห็นด้วย
สามารถนำไปประกอบอาชีพได้หลากหลาย	3.91	0.90	เห็นด้วย
สอดคล้องกับความรู้พื้นฐานและความถนัด	3.88	0.87	เห็นด้วย
มีช่องทางการศึกษาต่อได้ในระดับสูง	3.86	0.84	เห็นด้วย

ภาคผนวก ซ
ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

1. เปรียบเทียบชื่อปริญญา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผล
หลักสูตรเดิม วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	หลักสูตรปรับปรุง วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	คงเดิมตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์การกำหนดชื่อปริญญา พ.ศ.2549

2. เปรียบเทียบโครงสร้าง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผล
หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 139 หน่วยกิต	หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต	ปรับโครงสร้างหลักสูตรตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2557 (มคอ.1) และปรัชญาของหลักสูตร
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	
2) หมวดวิชาเฉพาะ 103 หน่วยกิต	2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 101 หน่วยกิต	
2.1) กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต	2.1) กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต	
2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 19 หน่วยกิต	2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 19 หน่วยกิต	
2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ 59 หน่วยกิต	2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ 57 หน่วยกิต	
2.1.1) วิชาเฉพาะบังคับ 29 หน่วยกิต	2.1.1) วิชาเฉพาะบังคับ 27 หน่วยกิต	
2.1.2) วิชาเฉพาะเลือก 30 หน่วยกิต	2.1.2) วิชาเฉพาะเลือก 30 หน่วยกิต	
2.4) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึก	2.4) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึก	
ประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต	ประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต	
3) หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	3) หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาแกน						
1. SBT102	ชีววิทยาทั่วไป General Biology สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ องค์ประกอบ โครงสร้างและหน้าที่ของ เซลล์ทั้งโพรคาริโอติกและยูคาริโอติก การแบ่งเซลล์ การลำเลียง การ เคลื่อนที่เข้าออก เมแทบอลิซึมการ หายใจและการสังเคราะห์แสง เนื้อเยื่อ ของสิ่งมีชีวิต การเจริญเติบโตของ สิ่งมีชีวิต การสืบพันธุ์โครงสร้างของพืช โครงสร้างของสัตว์ ความหลากหลาย ของสิ่งมีชีวิต หลักพันธุศาสตร์เบื้องต้น วิวัฒนาการ พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา การจัดการทรัพยากรและ สิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)	1. SBT110	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Biological Science หลักชีววิทยาพื้นฐาน สารประกอบเคมี ในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบต่างๆของ สิ่งมีชีวิต ความรู้พื้นฐานทางจุล ชีววิทยา สัณฐานวิทยา โครงสร้าง การ จัดจำแนก การเพาะเลี้ยง ปัจจัยที่มีผล ต่อการเจริญเติบโต เมแทบอลิซึม วิธีการควบคุมจุลินทรีย์ ความสัมพันธ์ ของจุลินทรีย์ในอาหาร สิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)	ปรับรายวิชาเพื่อให้สามารถนำมา ประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาแกน						
2. SBT103	<p>ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป General Biology Laboratory</p> <p>ปฏิบัติการเกี่ยวกับการใช้กล้องจุลทรรศน์ เซลล์ การแบ่งเซลล์ เนื้อเยื่อ การแลกเปลี่ยนสารเช่น การแพร่ การออสโมซิส การสังเคราะห์แสง การหายใจ การลำเลียง การคายน้ำ การสืบพันธุ์ของสิ่งมีชีวิต การเจริญเติบโต การจำแนกประเภทของสิ่งมีชีวิต การทำงานของระบบต่างๆ เช่น ระบบกล้ามเนื้อ ระบบหมุนเวียนเลือด ระบบประสาท พันธุศาสตร์ พฤติกรรม การปรับตัว ระบบนิเวศ การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม</p>	1(0-3-2)	2. SBT111	<p>ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ Biological Science Laboratory</p> <p>ปฏิบัติการเรื่องคุณสมบัติของสารเคมีในสิ่งมีชีวิต การใช้กล้องจุลทรรศน์ เซลล์ เนื้อเยื่อ การทำงานของระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต การย้อมสีแบคทีเรีย เทคนิคการทำปอดเชื้อ การเตรียมอาหารสำหรับเลี้ยงจุลินทรีย์ การตรวจเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารชนิดต่าง ๆ การตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์ม</p>	1(0-3-2)	ปรับรายวิชาเพื่อให้สามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาแกน						
3. SCH102	เคมีทั่วไป General Chemistry สารและการจำแนก โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี ปริมาณสาร สัมพันธ์ แก๊ส ของแข็ง ของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด เบส กลีโ บ์เฟอร์ และเคมีไฟฟ้า	3(3-0-6)	3. SCH111	เคมีทางอาหาร Food Chemistry ศึกษาเกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมี ของอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามินเกลือแร่ และน้ำ รวมทั้งรงควัตถุในอาหาร คุณสมบัติ ทางเคมีและสมบัติเชิงหน้าที่ของ องค์ประกอบ การเปลี่ยนแปลงของ องค์ประกอบเมื่อผ่านกระบวนการ แปรรูป	3(3-0-6)	ปรับรายวิชาเพื่อให้สามารถนำมา ประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาแกน						
4. SCH103	<p>ปฏิบัติการเคมีทั่วไป</p> <p>General Chemistry Laboratory</p> <p>ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคการสังเคราะห์ การแยกของผสม การแยกสารโดยวิธีโครมาโทกราฟีแบบกระดาษ การเตรียมสารละลาย เทคนิคการไทเทรต การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมี การหาผลึกน้ำเลี้ยงของสารประกอบ และปฏิบัติการอื่นๆ ที่สอดคล้องกับเนื้อหาเคมีทั่วไป</p>	1(0-3-2)	4. SCH112	<p>ปฏิบัติการเคมีทางอาหาร</p> <p>Food Chemistry Laboratory</p> <p>ศึกษาและวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามินเกลือแร่ และน้ำ รวมทั้งรงควัตถุในอาหาร ทั้งในเชิงคุณภาพและปริมาณ ศึกษาผลของกระบวนการแปรรูปต่อการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีของอาหาร</p>	1(0-3-2)	ปรับรายวิชาเพื่อให้สามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาแกน						
5. SMS103	<p>หลักสถิติ</p> <p>Principles of Statistics</p> <p>ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวซอง และแบบปกติ โมเมนต์การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์ วิชานี้เน้นถึงตัวอย่างและแบบประยุกต์ของวิธีการให้เหมาะสมกับแต่ละวิชาเอกและการใช้โปรแกรมทางสถิติ</p>	3(3-0-6)	5. SMS117	<p>สถิติพื้นฐาน</p> <p>Basic Statistics</p> <p>อัตราส่วน สัดส่วน ค่าเฉลี่ย และร้อยละ การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย ค่าสัดส่วน และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวัดความสัมพันธ์ การวัดความเชื่อมั่นและเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย และการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป</p>	3(3-0-6)	ปรับรายวิชาเพื่อให้สามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาแกน						
6. SPY102	ฟิสิกส์ทั่วไป General Physics ระบบ หน่วยและการวัดปริมาณทางฟิสิกส์ การเคลื่อนที่ในลักษณะต่างๆ งาน กำลังงาน โมเมนตัม สมบัติของสสาร คลื่นกล และคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า แสง เสียง สนามไฟฟ้า และของไหล อุณหภูมิจลศาสตร์ กัมมันตภาพรังสี ฟิสิกส์ยุคใหม่	3(3-0-6)	6. SPY117	ฟิสิกส์สังเขป Abridged Physics หน่วยและการวัด ความรู้เบื้องต้นทางกลศาสตร์ แสง เสียง ความร้อน แม่เหล็กไฟฟ้า ไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน	3(3-0-6)	ปรับรายวิชาเพื่อให้สามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์
7. SPY103	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป General Physics Laboratory ปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชาฟิสิกส์ทั่วไป	1(0-3-2)	7. SPY118	ปฏิบัติการฟิสิกส์สังเขป Laboratory in Abridged Physics เครื่องมือวัดอย่างละเอียด สมดุลของแรง การเคลื่อนที่ในแนวราบ การตกอิสระ การขยายตัววัสดุเมื่อได้รับความร้อน ค่าความจุความร้อนของวัสดุ การใช้มัลติมิเตอร์เบื้องต้น การต่อวงจรไฟฟ้าแบบอนุกรม การต่อวงจรไฟฟ้าแบบขนาน การทดลองการทำงานของไมโครเวฟอย่างง่าย	1(0-3-2)	ปรับรายวิชาเพื่อให้สามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ						
8. SHE108	บริโภคศึกษา Education for Consumers ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจ ส่วนบุคคล ต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค ความต้องการที่จำเป็น และไม่จำเป็น การเลือกซื้อเครื่องบริโภค อย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของการ โฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคในการนิยมใช้ ของไทย	2(2-0-4)	8. SHE310	บริโภคศึกษา Education for Consumers ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจ ส่วนบุคคล ต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค ความต้องการที่จำเป็น และไม่จำเป็น การเลือกซื้อเครื่องบริโภค และบริการอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพล ของการโฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคใน การนิยมใช้ของไทย	2(2-0-4)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความ ทันสมัยและเป็นไปตามปรัชญาของ หลักสูตร
9. SHE305	การบริหารธุรกิจทางเศรษฐศาสตร์ Home Economics in Business Management ลักษณะของธุรกิจทางเศรษฐศาสตร์ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การ บริหารงาน การประชาสัมพันธ์ การเงินและ การลงทุน โครงสร้างและองค์ประกอบของ ตลาด บทบาทของธุรกิจทางเศรษฐศาสตร์	3(2-2-5)	9. SHE310	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาด ย่อม Small and Medium Enterprises Management ศึกษาประเด็นปัญหาเกี่ยวข้อง ในการดำเนินงานธุรกิจขนาดย่อม ใน ด้านการจัดองค์การ การปฏิบัติงาน การเริ่มต้นประกอบธุรกิจขนาดย่อม การลงทุน เงินทุน การควบคุม การบริหาร การติดต่อประสานงาน ในวงการธุรกิจ และความสัมพันธ์ ด้านกฎหมายกับหน่วยงานรัฐบาล การประเมินผลการดำเนินการธุรกิจขนาด ย่อม และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา และคำอธิบายรายวิชา เพื่อมุ่งเน้นการนำไปประกอบอาชีพ ด้านอาหารและการบริการ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ						
10. SHE405	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics ประเภทของงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ จรรยาบรรณของนักวิจัย การเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย เลือกใช้เครื่องมือในการวิจัยและสถิติ สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล การรวบรวมข้อมูล ปฏิบัติงานวิจัย ตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนรายงานวิจัย และนำเสนอผลงาน	3(2-2-5)	10. SHE405	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics ประเภทของงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ จรรยาบรรณของนักวิจัย การเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย เลือกใช้เครื่องมือในการวิจัยและสถิติ สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล การรวบรวมข้อมูล ปฏิบัติงานวิจัย สร้างองค์ความรู้และนวัตกรรม ตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนรายงานวิจัยและนำเสนอผลงาน	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความทันสมัยและเป็นไปตามปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ						
11. SIT103	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology for Home Economics Profession คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การใช้งานอินเทอร์เน็ต และเครือข่ายสังคมออนไลน์ การจัดเก็บข้อมูลฐานข้อมูลและการสืบค้นข้อมูล การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการพิมพ์เอกสาร การนำเสนอผลงาน การคำนวณ จริยธรรม และความปลอดภัยในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	3(2-2-5)	11. SIT103	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology for Home Economics Profession คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพ คหกรรมศาสตร์การใช้งานอินเทอร์เน็ต และเครือข่ายสังคมออนไลน์ การดำเนินการธุรกิจซื้อขาย และการจัดทำสื่อโฆษณาหรือประชาสัมพันธ์ผ่านระบบออนไลน์ เพื่อประกอบอาชีพทางธุรกิจออนไลน์ การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการพิมพ์เอกสาร การนำเสนอผลงาน การคำนวณ จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ทันสมัยและส่งเสริมการประกอบอาชีพในช่องทางออนไลน์

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
12. SHE102	หลักศิลปะและการประยุกต์ Principles of Art and Application	3(2-2-5)	12. SHE110	ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ Creative Arts and Crafts of Home Economics	3(2-2-5)	ปรับชื่อรายวิชาให้ทันสมัยและมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น
	<p>ความสำคัญของศิลปะ องค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น การออกแบบของงานศิลปะ เพื่อเป็นพื้นฐานและสามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ โดยการจัดและตกแต่งบ้าน การจัดดอกไม้ การจัดอาหาร การเลือกเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย และการประยุกต์ใช้ศิลปะเพื่อการสร้างสรรคผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติ</p>			<p>ความสำคัญของศิลปะ องค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น การออกแบบของงานศิลปะ เพื่อเป็นพื้นฐานและสามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ โดยการจัดและตกแต่งบ้าน การจัดดอกไม้ การจัดอาหาร การเลือกเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย และการประยุกต์ใช้ศิลปวัฒนธรรมไทย เพื่อการสร้างสรรคผลงานและการบริการด้านคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรคผลงาน</p>		

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล	
กลุ่มวิชาเฉพาะ					
13.	ไม่มี	13. AFS335	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology ความสำคัญและหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์ วัสดุ รูปแบบ เครื่องจักรและเทคโนโลยีที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์อาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหาร การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุแนวใหม่ การปนเปื้อนจากบรรจุภัณฑ์สู่อาหาร บรรจุภัณฑ์กับสิ่งแวดล้อม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อการสื่อสารสิ่งที่เรียนรู้ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารของชุมชน	3(2-3-5)	เพิ่มรายวิชาให้มีความน่าสนใจและสอดคล้องกับปรัชญาของหลักสูตร
14.	ไม่มี	14. AFS416	วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additives ความหมายและกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ ผลของสารเจือปนที่มีต่ออาหาร ด้านเคมี กายภาพ และชีววิทยา และการเก็บรักษาอาหาร ข้อกำหนดหรือมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	3(2-3-5)	เพิ่มรายวิชาให้มีความน่าสนใจและสอดคล้องกับปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
15. SHE104	การจัดดอกไม้สดและใบตอง Thai Traditional Floral and Banana Leaf Arrangements ความเป็นมา คุณค่าของการจัดดอกไม้สด ลักษณะและประเภทของดอกไม้และใบไม้ที่ใช้ การเลือก การเตรียม การดูแลรักษา ดอกไม้ใบไม้ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้การ ประดิษฐ์และการจัดดอกไม้สดและใบตอง เพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และงานประเพณี นิยม การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	15. SHE104	การจัดดอกไม้สดและใบตอง Floral and Banana Leaf Arrangements ความเป็นมา คุณค่าของการจัดดอกไม้สด ลักษณะและประเภทของดอกไม้และใบไม้ที่ใช้ การเลือก การเตรียม การดูแลรักษาดอกไม้ใบไม้ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้การ ประดิษฐ์และการจัดดอกไม้สดและใบตอง เพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และงาน ประเพณีนิยม การฝึกปฏิบัติและ สร้างสรรค์ผลงาน	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความทันสมัยและเป็นไปตามปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
16. SHE105	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family Management and Community ความสำคัญ และประเภทของทรัพยากรครอบครัวและชุมชน กระบวนการของทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การใช้หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร กระบวนการปรับปรุงการแก้ปัญหา การจัดการความสัมพันธ์ระหว่างครอบครัว ชุมชน สังคม เศรษฐกิจ และทรัพยากรสิ่งแวดล้อมปัจจุบันให้เกิดประสิทธิภาพทั้งในด้านการจัดการเงิน เวลา เครื่องมือเครื่องใช้ แรงงาน การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	16. SHE111	การจัดการทรัพยากรเพื่อพัฒนาครอบครัวและชุมชน Resource management for family and community development ความสำคัญ และประเภทของทรัพยากรครอบครัวและชุมชน กระบวนการของทรัพยากรครอบครัวและท้องถิ่น การใช้หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร กระบวนการปรับปรุง การแก้ปัญหา การจัดการความสัมพันธ์ระหว่างครอบครัว ท้องถิ่น ให้เกิดประสิทธิภาพทั้งในด้านการจัดการเงิน เวลา เครื่องมือเครื่องใช้ แรงงาน การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชาให้มีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
17. SHE106	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition ความสำคัญของวิชาโภชนาการต่อสุขภาพ อนามัย อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัด อาหารสมส่วน หน้าที่และประโยชน์ของ สารอาหารแต่ละประเภท การย่อย การ ดูดซึม และการขับถ่าย ปัญหาโภชนาการ และวิธีการป้องกันแก้ไข การจัดอาหารให้ เหมาะสมกับกลุ่มอายุ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	17. SHE106	อาหารและโภชนาการ Food and Nutritions ความสำคัญของวิชาโภชนาการต่อ สุขภาพอนามัย อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัดอาหารสมส่วน หน้าที่และ ประโยชน์ของสารอาหารแต่ละประเภท การย่อย การดูดซึม และการขับถ่าย ความต้องการของสารอาหารแต่ละชนิด ปัญหาโภชนาการและแนวทางการบริโภค อาหาร การจัดอาหารให้เหมาะสมกับ กลุ่มอายุ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความ ทันสมัย

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
18. SHE107	อาหารไทย Thai Cuisine ความเป็นมา อาหารไทยที่เกี่ยวข้องกับ วัฒนธรรมและประเพณี ส่วนประกอบ ประเภทอาหารไทย วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคและ วิธีการประกอบอาหารแบบดั้งเดิมและ อาหารไทยร่วมสมัย การจัดและ ตกแต่งอาหาร การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	18. SHE107	อาหารไทย Thai Cuisine ศึกษาความสำคัญและประวัติความ เป็นมา เอกลักษณะ วัฒนธรรม และ ประเภทของอาหารไทย เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียมวัตถุดิบท้องถิ่น การประกอบอาหารแบบดั้งเดิมและ อาหารไทยร่วมสมัย การฝึกปฏิบัติและ สร้างสรรค์งานอาหารแนวใหม่	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความ กระชับในเนื้อหามากยิ่งขึ้นและ เป็นไปตามปรัชญาของหลักสูตร
19. SHE201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Culinary Science คุณลักษณะและคุณสมบัติพื้นฐาน สำคัญขององค์ประกอบในอาหาร และ การเปลี่ยนแปลงสำคัญระหว่างการ เตรียมและปรุงประกอบ ปฏิกริยาเคมี ที่เกี่ยวข้องใน การประกอบอาหาร การประยุกต์ใช้หลักวิทยาศาสตร์ใน การประกอบอาหาร และแนวโน้มใน ปัจจุบัน การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	19. SHE201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Culinary Science คุณลักษณะ และคุณสมบัติพื้นฐาน สำคัญขององค์ประกอบในอาหาร และ การเปลี่ยนแปลงสำคัญระหว่างการ เตรียมและปรุงประกอบ ปฏิกริยาเคมีที่ เกี่ยวข้องใน การประกอบอาหาร การ ประยุกต์ใช้หลักวิทยาศาสตร์ในการ ประกอบอาหาร เทคนิคใหม่ในการ ประกอบอาหาร และแนวโน้มใน ปัจจุบัน การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุม เนื้อหามากยิ่งขึ้น

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
20. SHE203	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Banqueting and Food Services รูปแบบของการบริการอาหาร เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารความรู้ เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม กำหนด รายการและราคาอาหาร การวางแผน ดำเนินงานจัดเลี้ยงและบริการ ฝึกการ บริการอาหาร	3(2-2-5)	20. SHE209	ศิลปะ การให้บริการอาหารและ เครื่องดื่ม Service Art in Food and Beverage โครงสร้างและลักษณะของงานในแผนก บริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบ ของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง ทั้งไทยและสากล เครื่องมือเครื่องใช้ใน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้ เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การ วางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง กำหนด รายการและราคาอาหาร ศิลปะการ ให้บริการ และเทคนิคการให้บริการ และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา และคำอธิบายรายวิชา ให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้นและ เป็นไปตามปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
21. SHE205	<p>การแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>Fruit and Vegetable Carving</p> <p>ความสำคัญ ความเป็นมาและประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาใช้ ออกแบบฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอกคว้านผัก ผลไม้ เพื่อการรับประทานและการจัดตกแต่งในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ตามความเหมาะสม การฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)	21. SHE203	<p>การแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>Fruit and Vegetable Carving</p> <p>ความสำคัญ ความเป็นมาและประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาใช้ ออกแบบฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอกคว้านผัก ผลไม้ เพื่อการรับประทานในชีวิตประจำวันและประเพณีนิยม การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงาน</p>	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความทันสมัยและเป็นไปตามปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
22. SHE206	สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยและ ควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation, Safety and Quality Control หลักสุขาภิบาลในการผลิตอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร อุปกรณ์และสถานที่ประกอบอาหาร การออกแบบการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์ ให้ถูกหลักสุขาภิบาลสำหรับการผลิต อาหาร การเก็บรักษาและการขนส่ง อาหาร มาตรฐานการควบคุมคุณภาพที่ เกี่ยวข้องกับอาหาร หลักการควบคุม คุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์ สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและ ข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง และมาตรฐาน อาหาร การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	22. SHE206	สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัย และ ควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation, Safety and Quality Control สุขาภิบาลและความปลอดภัยในการ ผลิตอาหาร อันตรายที่เกิดจากอาหาร และน้ำไม่ปลอดภัย สุขวิทยาส่วนบุคคล อุปกรณ์และสถานที่ในการประกอบ อาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับ มาตรฐานอาหาร และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ และทันสมัยมากขึ้น

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล	
กลุ่มวิชาเฉพาะ					
23.	ไม่มี	23. SHE208	การผสมเครื่องดื่ม Mixology ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภท เครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสม เครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มี แอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัด เครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม การฝึกปฏิบัติ และสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบจาก ท้องถิ่น	3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชาให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับสถานการณ์ตลาดใน ปัจจุบัน
24. SHE304	ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก Bakery and Cake Decoration ประเภทของขนมอบ วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ เทคนิคและกรรมวิธีการผลิต เค้ก คุกกี้ พาย และขนมปัง การตก แต่งหน้าเค้ก และการพัฒนาตำรับขนม อบ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	24. SHE311 เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก Bakery and Cake Decoration ประเภทของเบเกอรี่ วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ เทคนิคและกรรมวิธีการ ผลิตเค้ก คุกกี้ พาย เพสตรี และขนมปัง เบเกอรี่แบบไม่ใช้เตาอบ และการตก แต่งหน้าเค้ก การฝึกปฏิบัติและ สร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบจาก ท้องถิ่น	3(2-2-5)	ปรับชื่อและปรับคำอธิบายรายวิชา ให้ทันสมัย กระชับยิ่งขึ้น และเป็นไป ตามปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
25. SHE306	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป Development of Food Processing Product การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและการแปรรูปวัตถุดิบประเภทต่างๆ คือ วัตถุดิบประเภทธัญชาติ พืชหัวและตระกูลถั่ว เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารด้วยกระบวนการและหลักการแปรรูปประเภทต่างๆ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	25. SHE318	นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Innovation for Food Product Development การแปรรูปวัตถุดิบประเภทต่างๆ ธัญชาติ พืชหัวและตระกูลถั่ว เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และความก้าวหน้าของนวัตกรรมอาหาร การฝึกปฏิบัติและการสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น	3(2-2-5)	ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชา เนื่องจากรวมเนื้อหา กับ SHE314 อาหารแนวใหม่
26. SHE307	โภชนบำบัด Diet Therapy จุดมุ่งหมายของการใช้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล การใช้ตารางแลกเปลี่ยน หลักและการคำนวณ การดัดแปลงอาหารสำหรับโรคต่างๆ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	26.	ตัดออก		รวมกับรายวิชา SHE313 อาหารเพื่อสุขภาพ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
27. SHE308	การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ Commercial Food Preparation แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสม กับการค้าปัจจุบันและในอนาคต การ วิเคราะห์อุปสงค์ อุปทานตลาดและการ แข่งขัน การวางแผนการผลิตและจำหน่าย เทคนิคการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร จรรยาบรรณผู้ประกอบการ หลักการ ประกอบอาหารจำนวนมากและสร้าง ตำรับมาตรฐาน การคิดต้นทุนและการ กำหนดราคาขาย การฝึกปฏิบัติการ	3(2-2-5)	27. SHE319	อาหารเพื่อการประกอบธุรกิจ Foods for Business ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหารและ บริการ แนวโน้มของประเภทอาหาร ที่ เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึงการเลือกซื้อและสำรอง วัตถุดิบ เครื่องปรุง จรรยาบรรณ ผู้ประกอบการ หลักการประกอบอาหาร จำนวนมากและการสร้างตำรับมาตรฐาน การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การ ฝึกปฏิบัติการอาหารจำนวนมากและ สร้างสรรค์ผลงาน	3(2-2-5)	ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชาให้ ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น เพื่อเป็น พื้นฐานในการประกอบอาชีพด้าน อาหาร
28. SHE309	การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์ Experimental Research in Home Economics การใช้หลักการทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการวิเคราะห์และการประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัส ใช้โปรแกรม สำเร็จรูปในการวิเคราะห์ผลทางสถิติ	3(2-2-5)	28. SHE309	การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์ Experimental Research in Home Economics การใช้หลักการทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือและ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ผล ทางสถิติ การฝึกปฏิบัติเพื่อสร้างสรรค์ ผลงาน	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ และทันสมัยมากขึ้น

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
29. SHE312	อาหารฮาลาล Halal Cuisine ความหมายของอาหารฮาลาลและฮะ รอม มาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทยและมาตรฐานสากล ความแตกต่าง ของข้อกำหนดในประเทศมุสลิม การ ผลิตอาหารฮาลาลแต่ละประเภทตาม หลักการของศาสนาอิสลาม รูปแบบการ รับประทาน วัตถุประสงค์ เครื่องปรุง อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การประกอบอาหาร ฉลากและเครื่องหมายบนบรรจุภัณฑ์ ข้อกำหนดและการขออนุญาตใช้ เครื่องหมายฮาลาล และฝึกปฏิบัติการ อาหารฮาลาล	3(2-2-5)	29. SHE312	อาหารฮาลาล Halal Cuisine ความหมายของอาหารฮาลาลและฮะ รอม มาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทยและมาตรฐานสากล ความแตกต่าง ของข้อกำหนดในประเทศมุสลิม รูปแบบอาหารฮาลาลในแต่ละท้องถิ่น ของไทย การผลิตอาหารฮาลาลแต่ละ ประเภทตามหลักการของศาสนาอิสลาม รูปแบบการรับประทาน วัตถุประสงค์ เครื่องปรุง อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การประกอบอาหาร ฉลากและ เครื่องหมายบนบรรจุภัณฑ์ ข้อกำหนด และการขออนุญาตใช้เครื่องหมาย ฮาลาล และฝึกปฏิบัติการอาหารฮาลาล	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุม เนื้อหามากยิ่งขึ้น

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
30. SHE313	อาหารเพื่อสุขภาพ Health Cuisine หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพดี อาหารเพื่อบำบัดโรค การใช้ตาราง แลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหารสำหรับ โรคต่างๆ อาหารเสริมและผลิตภัณฑ์เสริม อาหาร และการออกแบบและพัฒนา รายการอาหารเพื่อสุขภาพ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	30. SHE313	อาหารเพื่อสุขภาพ Health Cuisine หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพดี ประเภทอาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารเจ อาหารวีแกน อาหารมังสวิรัต อาหารแมคโครไบโอติก อาหารตามกรุ๊ป เลือด อาหารตามธาตุเจ้าเรือน การ ดัดแปลงอาหารเพื่อป้องกันและบำบัด โรค การใช้ตารางแลกเปลี่ยน อาหาร เสริมและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร แนว ทิศทางการออกแบบและพัฒนารายการ อาหารเพื่อสุขภาพ การฝึกปฏิบัติและ สร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุม เนื้อหามากยิ่งขึ้นและเป็นไปตาม ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ					
31. SHE314	อาหารแนวใหม่ Novel Cuisine ความก้าวหน้าของนวัตกรรมอาหาร อาหารที่มีการดัดแปลงพันธุกรรม อาหารเสริมและผลิตภัณฑ์อาหารเสริม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร แนว ทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คั้นคว่ำและ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	31.	ตัดออก	ร่วมกับรายวิชา SHE306 นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร
32. SHE316	ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม Ice Cream and Dairy Product ประเภท เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ เทคนิค การเก็บรักษา การควบคุม คุณภาพ การตกแต่ง การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขายไอศกรีมและผลิตภัณฑ์ นมต่างๆ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	32. SHE320	ไอศกรีม Ice Cream ประเภทและคุณลักษณะของไอศกรีม วัตถุดิบ คุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อ คุณลักษณะและคุณภาพของไอศกรีม หลักการผลิตไอศกรีมชนิดต่างๆ การเก็บ รักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดเสิร์ฟ การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงานโดย ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	3(2-2-5) ปรับปรุงเนื้อหาให้มีความทันสมัย และครอบคลุมยิ่งขึ้น โดยแยก เนื้อหาออกจากผลิตภัณฑ์นม และ เป็นไปตามปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
33. SHE317	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่ง อาหาร Art of Food Design and Decoration การออกแบบและศิลปะการตกแต่ง อาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการ ตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิด สร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์ สวยงามและโดดเด่นสำหรับ การบริการ และการแต่งงาน การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	33. SHE317	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่ง อาหาร Art Design and Food Decoration การออกแบบและศิลปะการตกแต่ง อาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการ ตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิด สร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์ สวยงาม และ โดดเด่น สำหรับ การบริการและการแต่งงาน การฝึก ปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้ วัสดุบิตท้องถิ่น	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความ ทันสมัยและเป็นไปตามปรัชญาของ หลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ					
34. SHE323	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น Development of local Food Product ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น ลักษณะของอาหารประจำท้องถิ่น เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่น การบริการและมารยาทในการรับประทานอาหารท้องถิ่น ผักปฏิบัติการประกอบอาหารทั้งคาว หวาน โดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	2(2-0-4)	34.	ตัดออก	ควบรวมเนื้อหาเกี่ยวกับรายวิชานวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และรายวิชาอาหารไทย

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
35. SHE324	อาหารประจำถิ่น Fusion Cuisine ลักษณะอาหารประจำถิ่นภาคต่างๆ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิค และวิธีการประกอบอาหาร ให้ สอดคล้องกับวัฒนธรรมแต่ละภูมิภาค การจัดเสิร์ฟ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	35. SHE324	อาหารประจำถิ่น Fusion Cuisine ลักษณะอาหารประจำถิ่นภาคต่างๆ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิค และวิธีการประกอบอาหาร ให้ สอดคล้องกับวัฒนธรรมแต่ละภูมิภาค การจัดเสิร์ฟ การฝึกปฏิบัติและ สร้างสรรค์จานอาหารแนวใหม่	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความ ทันสมัยและเป็นไปตามปรัชญาของ หลักสูตร
36. SHE325	อาหารผสมวัฒนธรรม Fusion Cuisine แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมวัฒนธรรม ที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และการปรุง อาหาร อาหารต่างพื้นบ้าน และรากฐาน ทางวัฒนธรรมมาบูรณาการให้เกิดเป็น รายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีความสมดุลทางรสชาติ นำอาหาร ผสมผสานมาใช้ในเชิงพาณิชย์ การฝึก ปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงาน	3(2-2-5)	36. SHE325	อาหารผสมวัฒนธรรม Fusion Cuisine แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสม วัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และการปรุงอาหาร อาหารต่าง พื้นบ้าน และรากฐานทางวัฒนธรรม มาบูรณาการให้เกิดเป็นรายการอาหาร ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีความ สมดุลทางรสชาติ นำอาหารผสมผสาน มาใช้ในเชิงพาณิชย์ การฝึกปฏิบัติและ สร้างสรรค์ผลงาน	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความ ทันสมัยและเป็นไปตามปรัชญาของ หลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ					
37. SHE326	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง กับวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ การ พัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ ทั้งด้านการฟัง พูด อ่าน และการเขียน ตลอดจนการประยุกต์ใช้ทักษะด้าน ภาษาอังกฤษในงานด้านคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)	37.	ตัดออก	เนื่องจากเนื้อหาที่มีความทับซ้อนกับ รายวิชาของงานศูนย์ภาษา - VLE101 การเตรียมความพร้อม ทักษะภาษาอังกฤษระดับอุดมศึกษา - VGE103 ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสาร - VGE104 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนา ทักษะการเรียนรู้ - VLE205 ภาษาอังกฤษเพื่อการ เตรียมพร้อมเข้าสู่งานอาชีพ - VLE310 กลยุทธ์การอ่าน-เขียน สำหรับผู้เรียนภาษาอังกฤษเป็น ภาษาต่างประเทศและโครงการ สื่อสารภาษาอังกฤษ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล	
กลุ่มวิชาเฉพาะ					
38.	ไม่มี	38. SHE321	<p>อาหารสตรีทฟู้ด Street Foods</p> <p>ความหมาย ลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ดหรืออาหารริมทาง การจัดการรายการอาหารริมทาง หลักการเลือกวัตถุดิบอาหาร เครื่องปรุงต่างๆ เทคนิคการเตรียมและการประกอบอาหารให้สะดวกและรวดเร็ว การเก็บรักษา สถานที่การผลิตและจัดจำหน่าย ตลอดจนเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการเสิร์ฟและจัดจำหน่ายที่เหมาะสมกับเวลาและโอกาส สถานที่ เศรษฐกิจของผู้บริโภค แนวทางการปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดีของครัวอาหารริมทาง และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)	เป็นรายวิชาใหม่เพิ่มขึ้นมาเพื่อเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพที่มีความสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
39. SHE406	ขนมไทยและอาหารว่าง Thai Desserts and Snacks ความเป็นมาที่เกี่ยวข้องกับขนมไทยและ อาหารว่าง ประเภท วิธีการประกอบของ ขนมไทยและอาหารว่าง เทคนิคในการ ประกอบขนมไทยและอาหารว่าง วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบขนมไทยและ อาหารว่าง การจัดตกแต่งและการจัด เสิร์ฟ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	39. SHE407	ขนมไทยและอาหารว่างไทย Thai Desserts and Thai Snacks ความสำคัญและประวัติความเป็นมา ประเพณี วัฒนธรรมไทย และประเภท ของขนมไทยและอาหารว่างไทย เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ การ ประกอบขนมไทยและอาหารว่างไทย การจัดตกแต่งงานและการจัดเสิร์ฟ การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงาน แนวใหม่	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้นและเป็นไปตาม ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ				
40. SHE408	การพัฒนาที่อยู่อาศัย Home Improvement ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิต ครอบครัวที่มีผลต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่องเรือน และการปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	40. SHE408	การพัฒนาที่อยู่อาศัย Home Improvement ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิต ครอบครัวที่มีผลต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่องเรือน และการปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ การฝึกปฏิบัติให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตความเป็นไทย
				3(2-2-5)
				ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น และเป็นไปตามปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ		
41. SHE409 หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-2-5) Principles of Dressmaking ความสำคัญของวัสดุ อุปกรณ์ในการตัดเย็บ เสื้อผ้า ความรู้และเทคนิค การใช้จักรเย็บผ้า ชนิดต่างๆ การวัดตัว การสร้างแบบตัด เบื้องต้นของเสื้อและกระโปรง การเตรียมผ้า การกลิ้งรอย การตัดเย็บ ก้นยัด การใช้ เทคนิคต่างๆ ขั้นตอนการเย็บเสื้อผ้า การ ลองตัวและการแก้ไข การเลือกผ้าและ เทคนิคการตัดเย็บ ตลอดจนการเลือกเสื้อผ้า ให้เหมาะสมกับรูปร่าง การฝึกปฏิบัติ	41. ตัดออก	เนื้อหาใกล้เคียงกับวิชา SHE415 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
42. SHE411	<p>การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์</p> <p>Application of Arts to Flower Arrangements</p> <p>รูปแบบและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้ การปรับปรุงแก้ไข ตลอดจนการเก็บรักษาดอกไม้ การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ - อุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติออกแบบและขั้นตอนการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ ที่การผสมผสานระหว่างแบบไทยดั้งเดิม และแบบประยุกต์ไทยร่วมสมัย เพื่อใช้ในประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ คิดต้นทุนและราคาจำหน่าย การฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)	42. SHE411	<p>การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์</p> <p>Application of Arts to Flower Arrangements</p> <p>รูปแบบและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้ การปรับปรุงแก้ไข ตลอดจนการเก็บรักษาดอกไม้ การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติออกแบบและขั้นตอนการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ที่การผสมผสานระหว่างแบบไทยดั้งเดิม แบบประยุกต์ไทยร่วมสมัย เพื่อใช้ในประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ การบริหารจัดการเชิงธุรกิจ คิดต้นทุนและราคาจำหน่าย การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงาน</p>	3(2-2-5)	เพิ่มคำอธิบายรายวิชาเพื่อให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
43. SHE413	<p>อาหารนานาชาติ</p> <p>International Cuisine</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ</p> <p>ลักษณะอาหารนานาชาติ วัฒนธรรมการ</p> <p>รับประทานอาหาร วัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การประกอบ</p> <p>อาหารพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่</p> <p>อยู่ในความนิยม การฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)	43. SHE413	<p>อาหารนานาชาติ</p> <p>International Cuisine</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ</p> <p>ทั้งอาหารตะวันตกและอาหาร</p> <p>ตะวันออก ลักษณะอาหารนานาชาติ</p> <p>วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร</p> <p>วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการ</p> <p>ประกอบอาหาร การประกอบอาหาร</p> <p>พื้นฐานของอาหารประจำชาติที่อยู่ใน</p> <p>ความนิยม การฝึกปฏิบัติ และ</p> <p>สร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัตถุดิบ</p> <p>ท้องถิ่น</p>	3(2-2-5)	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุม</p> <p>เนื้อหามากยิ่งขึ้นและเป็นไปตาม</p> <p>ปรัชญาของหลักสูตร</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ					
44. SHE414	ศิลปะงานใบตอง Arts of Banana Leaves ศึกษาคุณค่าของงานใบตองที่เกี่ยวข้อง ในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ ใบตองเพื่อห่ออาหาร ขนมและสิ่งของ ใบตองประดิษฐ์เพื่องานประเพณีและ วัฒนธรรม การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การ ประดิษฐ์งานใบตอง รูปแบบ ขั้นตอน และวิธีการประดิษฐ์งานใบตอง เพื่อห่อ ขนม ห่ออาหาร ห่อดอกไม้ ประดิษฐ์ ใบตองเป็นจาน ถาด ภาชนะบรรจุ กระถางดอกไม้และบายศรี การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	44.	ตัดออก	รวมกับรายวิชา SHE104 การจัดดอกไม้และใบตอง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
45. SHE415	<p>สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</p> <p>Textile and Clothing</p> <p>ความสำคัญของสิ่งทอพื้นเมืองและผลิตภัณฑ์ในวัฒนธรรมไทย วัสดุอุปกรณ์ การย้อมสี ลวดลาย การตกแต่งสำเร็จและการใช้ประโยชน์ หลักการออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย และเคหะสิ่งทอ การดูแลรักษาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ การฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)	45. SHE415	<p>สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</p> <p>Textile and Clothing</p> <p>ความสำคัญของสิ่งทอพื้นเมืองและผลิตภัณฑ์ในวัฒนธรรมไทย วัสดุอุปกรณ์ การย้อมสี ลวดลาย การตกแต่งสำเร็จและการใช้ประโยชน์ หลักการออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย และเคหะสิ่งทอ การดูแลรักษาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ การฝึกปฏิบัติหลักการตัดเย็บเสื้อผ้าพื้นฐาน</p>	3(2-2-5)	เพิ่มคำอธิบายรายวิชาเพื่อให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ						
46.SHE416	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ Family Development and Reproductive Hygiene ศึกษาความหมายของครอบครัว ความสัมพันธ์ในครอบครัว พัฒนาการครอบครัวในสังคมไทยอดีต-ปัจจุบัน การสร้างค่านิยมเป้าหมาย และการเตรียมความพร้อมเพื่อสร้างครอบครัวที่มั่นคง การเลือกคู่ครอง การครองเรือน การวางแผนชีวิต การวางแผนครอบครัว การปลูกฝังค่านิยม คุณธรรมจริยธรรม การดูแลหญิงมีครรภ์ อนามัยแม่และเด็ก ภาวะมีบุตรยาก การแท้งและภาวะการณั้แทรกซ้อน ภาวะหลังวัยเจริญพันธุ์และวัยสูงอายุ โรคติดเชื้อในระบบเพศสัมพันธ์ และการป้องกันโรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอนามัยเจริญพันธุ์และครอบครัว	3(3-0-6)	46.SHE416	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ Family Development and Reproductive Hygiene ศึกษาความหมายของครอบครัว ความสัมพันธ์ในครอบครัว การเลือกคู่ครอง การครองเรือน การวางแผนชีวิต และการวางแผนครอบครัว การปลูกฝังค่านิยมคุณธรรมจริยธรรม การดูแลหญิงมีครรภ์ อนามัยแม่และเด็ก ภาวะมีบุตรยาก การแท้งและภาวะแทรกซ้อน ภาวะหลังวัยเจริญพันธุ์และวัยสูงอายุ โรคติดเชื้อในระบบสืบพันธุ์ การป้องกันโรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับครอบครัว	3(3-0-6)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีเนื้อหาที่กระชับ ไม่ซ้ำซ้อนและทันต่อยุคสมัยของสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปในยุคปัจจุบัน

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล	
กลุ่มวิชาเฉพาะ					
47.	ไม่มี	47. SHE417	<p>การบริหารงานแม่บ้าน Housekeeping Management</p> <p>ศึกษาความหมาย ความสำคัญของการจัดการงานแม่บ้าน คุณสมบัติและหน้าที่ของแม่บ้าน อนามัยส่วนบุคคล บุคลิกภาพ และมนุษยสัมพันธ์ของแม่บ้าน การบริหารเวลา การจัดการด้านงานเลี้ยงรูปแบบต่างๆ จัดทำงบประมาณ บัญชีรายละเอียดเครื่องเรือนเครื่องใช้ การเลือกซื้อ การเลือกใช้ การทำความสะอาด การดูแลรักษา การบริการ สื่อสารงานแม่บ้าน และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)	เป็นรายวิชาใหม่เพิ่มขึ้นมาเพื่อเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถสร้างธุรกิจด้านบริการนี้เพื่อพัฒนางานด้านแม่บ้านให้มีระบบมาตรฐานตามหลักสากลมากยิ่งขึ้น

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ				
48.	ไม่มี	48. UBI101 การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่ Building and Expanding Start-ups' Performance การฝึกปฏิบัติ เพื่อการเป็นผู้ประกอบการใหม่ โดยการวิเคราะห์ศักยภาพขององค์กรธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการลงทุน การสร้างแบรนด์ กลยุทธ์การบริหารธุรกิจให้ประสบความสำเร็จ การบริหารและพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจ การเขียนแบบจำลองธุรกิจ การทำธุรกิจเพื่อสังคม การดำเนินงานตามบริษัทภิบาล ตลอดจนการใช้สื่อสังคมออนไลน์ในการบริหารจัดการธุรกิจและแนะนำแนวทางการประกอบธุรกิจจากผู้มีประสบการณ์	7(640)	เพิ่มรายวิชาเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์วิชาชีพจากสถานการณ์จริงเพื่อให้เกิดรายได้

4. เปรียบเทียบอื่น ๆ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	เหตุผล
หมวดที่ 1		
อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา 1. เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิตอาหารและควบคุมคุณภาพอาหาร 2. พนักงานฝ่ายโภชนาการในองค์กรที่เกี่ยวข้อง 3. ผู้จัดการอาหารและเครื่องดื่ม 4. พนักงานฝ่ายอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร 5. เจ้าของธุรกิจส่วนตัวจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจงานดอกไม้ งานศิลปะประดิษฐ์	อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา 1. หัวหน้าฝ่ายครัว หรือพนักงานฝ่ายอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร 2. นักวางแผนอาหาร 3. นักพัฒนาตำรับและรายการอาหาร 4. ผู้จัดการหรือผู้ช่วยผู้จัดการธุรกิจอาหาร 5. นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 6. เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิตอาหารและควบคุมคุณภาพอาหารในองค์กรที่เกี่ยวข้อง 7. เจ้าของธุรกิจส่วนตัวทางด้านอาหาร งานดอกไม้ งานศิลปะประดิษฐ์	เนื่องจากหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559 เป็นหลักสูตรที่เน้นไปทางคหกรรมศาสตร์ ทั้ง 5 ด้าน แต่หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 เป็นหลักสูตรทางคหกรรมศาสตร์ ที่เน้นการประกอบอาหารและบริการให้เด่นชัดทางอาชีพมากขึ้น
หมวดที่ 2		
ปรัชญา วิทยาศาสตร์สร้างสรรค์ คหกรรมศาสตร์สร้างเสริม คุณธรรมเด่นเน้น พัฒนาคุณภาพชีวิต	ปรัชญา คหกรรมศาสตร์สร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารและการบริการ พัฒนาคุณภาพชีวิต และอนุรักษ์ภูมิปัญญา	ปรับให้สอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ฅ
แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

ระบุความเสี่ยง

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	ปัจจัยเสี่ยง
ด้านการเรียนการสอน	
จำนวนนักศึกษาแรกเข้า	จำนวนนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการรับนักศึกษาของหลักสูตรฯ
ผลการเรียนของนักศึกษา	ผลการเรียนเฉลี่ยน้อยกว่าเกณฑ์
จำนวนนักศึกษาลดลงระหว่างภาคการศึกษา	1. ผลการเรียนเฉลี่ยไม่ผ่านเกณฑ์ 2. นักศึกษาขาดแคลนทุนทรัพย์ในการเล่าเรียน
ด้านงบประมาณ	
งบประมาณสำหรับการดำเนินงานของหลักสูตร	งบประมาณไม่เพียงพอสำหรับการดำเนินงานภายในหลักสูตร
งบประมาณสำหรับการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	เครื่องมือและอุปกรณ์ในงานด้านอาหาร เกิดการชำรุด ไม่สามารถรองรับนักศึกษาได้ครบทุกชั้นปี
ด้านการวิจัยและผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์	1.งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่เป็นไปตามเป้าหมาย 2. ขาดอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำงานวิจัยเพื่อสร้างสรรค์ผลงานทางวิชาการ

หมายเหตุ ความเสี่ยงทั้งหมดมี 4 ด้าน คือ ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (S) ความเสี่ยงด้านการเงิน (F) ความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน (O) และความเสี่ยงด้านกฎระเบียบ (C) ความเสี่ยงด้านใดมีค่าระหว่าง 20-25 ถือว่าสูงมาก ถ้ามีค่าระหว่าง 10-19 ถือว่าสูง และ มีค่าระหว่าง 1-9 ถือว่าปานกลาง

การประเมินและวิเคราะห์ความเสี่ยง

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง(ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
<u>ด้านการเรียนการสอน</u>					
จำนวนนักศึกษาแรกเข้า	จำนวนนักศึกษาไม่เข้าไปตามแผนการรับนักศึกษาของหลักสูตรฯ	3	3	$3 \times 3 = 9$	1 ความเสี่ยงที่ยอมรับได้
ผลการเรียนของนักศึกษา	ผลการเรียนเฉลี่ยน้อยกว่าเกณฑ์	2	2	$2 \times 2 = 4$	1 ความเสี่ยงที่ยอมรับได้
จำนวนนักศึกษาลดลงระหว่างภาคการศึกษา	1. ผลการเรียนเฉลี่ยไม่ผ่านเกณฑ์ 2. นักศึกษาขาดแคลนทุนทรัพย์ในการเล่าเรียน	2	2	$2 \times 2 = 4$	1 ความเสี่ยงที่ยอมรับได้
<u>ด้านงบประมาณ</u>					
งบประมาณสำหรับการดำเนินงานของหลักสูตร	งบประมาณไม่เพียงพอสำหรับการดำเนินงานภายในหลักสูตร	2	2	$2 \times 2 = 4$	1 ความเสี่ยงที่ยอมรับได้

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง(ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
งบประมาณสำหรับการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อันสนับสนุนการเรียนรู้	เครื่องมือและอุปกรณ์ในงานด้านอาหาร เกิดการชำรุด ไม่สามารถรองรับนักศึกษาได้ครบทุกชั้นปี	3	3	$3 \times 3 = 9$	1 ความเสี่ยงที่ยอมรับได้
ด้านการวิจัยและผลงานทางวิชาการ					
งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์	1.งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่เป็นไปตามเป้าหมาย 2. ขาดอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำงานวิจัยเพื่อสร้างสรรค์ผลงานทางวิชาการ	2	3	$2 \times 3 = 6$	1 ความเสี่ยงที่ยอมรับได้

หมายเหตุ ระดับความเสี่ยง 3 มีค่าระหว่าง 20-25 (ความเสี่ยงที่ยอมรับไม่ได้), 2 มีค่าระหว่าง 10-19 (ความเสี่ยงสูง) และ 1 มีค่าระหว่าง 1-9 (ความเสี่ยงที่ยอมรับได้)

การกำหนดกิจกรรมควบคุมความเสี่ยง

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของ หลักสูตร) (1)	การควบคุม ที่ควรจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
<u>ด้านการเรียนการสอน</u>						
1	จำนวนนักศึกษาไม่ เป็นไปตามแผนการ รับนักศึกษาของ หลักสูตรฯ	ดำเนินการ ประชาสัมพันธ์ หลักสูตร หลากหลายช่องทาง - จัดทำ ประชาสัมพันธ์ หลักสูตรตาม โรงเรียน มัธยมต่างๆและทาง Website มหาวิทยาลัย	●	○ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	
2.	ผลการเรียนเฉลี่ย น้อยกว่าเกณฑ์	- แต่งตั้งอาจารย์ที่ ปรึกษาเพื่อกำกับ ดูแล	●	○ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอน	

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของ หลักสูตร) (1)	การควบคุม ที่ควรจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	การจัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
		- จัดกิจกรรมเตรียม ความพร้อมก่อน เปิดภาคการศึกษา - อาจารย์ที่ปรึกษา พบนักศึกษาอย่าง น้อยเดือนละ 2 ครั้ง - อาจารย์ที่ปรึกษา มีช่องทางการติดต่อ กับนักศึกษา หลากหลายช่องทาง		หลีกเลี่ยง	
3	1 .ผลการเรียน เฉลี่ยไม่ผ่านเกณฑ์ ทำให้จำนวน นักศึกษาลดลง ระหว่างภาค การศึกษา	- แต่งตั้งอาจารย์ที่ ปรึกษากำกับดูแล การคงอยู่ของ นักศึกษา - อาจารย์ที่ปรึกษา พบนักศึกษาอย่าง น้อยเดือนละ 2 ครั้ง	●	○ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของ หลักสูตร) (1)	การควบคุม ที่ควรจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการ จัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
	2. นักศึกษาขาด แคลนทุนทรัพย์ใน การเล่าเรียน	- อาจารย์ที่ปรึกษา มีช่องทางการติดต่อกับนักศึกษา หลากหลายช่องทาง				
ด้านงบประมาณ						
1	งบประมาณไม่ เพียงพอสำหรับการ ดำเนินงานภายใน หลักสูตร	จัดทำแผน งบประมาณ หลักสูตร	●	○ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	
2	เครื่องมือและ อุปกรณ์ในงานด้าน อาหาร เกิดการ ชำรุด ไม่สามารถ	- แต่งตั้งอาจารย์ ผู้ดูแลสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้ - แต่งตั้งเจ้าหน้าที่ ในการบริหาร	●	○ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของ หลักสูตร) (1)	การควบคุม ที่ควรจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการ จัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
	รองรับนักศึกษาได้ ครบทุกชั้นปี	จัดการ ห้องปฏิบัติการ				
ด้านการวิจัยและผลงานทางวิชาการ						
1	1.งานวิจัยและ ผลงานทางวิชาการ ของอาจารย์ประจำ หลักสูตรไม่เป็นไป ตามเป้าหมาย 2. ขาดอุปกรณ์และ เครื่องมือในการ ทำงานวิจัยเพื่อ สร้างสรรค์ผลงาน ทางวิชาการ	- ส่งเสริมให้อาจารย์ ประจำหลักสูตร สร้างทีมเพื่อจัดทำ งานวิจัยและผลงาน วิชาการที่เกี่ยวข้อง กับหลักสูตร คหกรรมศาสตร์และ สัมพันธ์กับ ยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัย	●	○ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	

หมายเหตุ ช่อง 3 ● หมายถึง มี ○ หมายถึง มีแต่ไม่สมบูรณ์ × หมายถึง ไม่มี

ช่อง 4 ● หมายถึง ได้ผลตามที่คาดหวัง ○ หมายถึง ได้ผลบ้างแต่ไม่สมบูรณ์
× ไม่ได้ผลตามที่คาดหวัง

แผนการดำเนินงานการจัดการความเสี่ยง

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมี อยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรฯ ดำเนินกิจกรรม ประชาสัมพันธ์ร่วมกับคณะฯ และมหาวิทยาลัย และเพิ่ม ช่องทางในการประชาสัมพันธ์ หลักสูตรฯ	- ดำเนินการประชาสัมพันธ์ หลักสูตรตามโรงเรียน เครือข่ายและโรงเรียนนอก พื้นที่บริการของ มหาวิทยาลัย - ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ โซเชียลมีเดียต่างๆ เช่น Website มหาวิทยาลัย และ Facebook ของหลักสูตรฯ - การประชาสัมพันธ์ผ่าน ศิษย์ปัจจุบันของหลักสูตร	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	จำนวนนักศึกษา ไม่เป็นไปตาม แผนการรับ นักศึกษาของ หลักสูตรฯ	- จัดเตรียมความ พร้อมในการ ประชาสัมพันธ์ เช่น ทำแผ่นพับ ทำวิดีโอ ประชาสัมพันธ์ หลักสูตร - การให้นักศึกษาเข้า มามีส่วนร่วมในการ ประชาสัมพันธ์เชิงรุก	อาจารย์ประจำ หลักสูตร
- แต่งตั้งอาจารย์ประจำ หลักสูตรเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ดูแลควบคุม - อาจารย์ที่ปรึกษาดำเนินการ ติดตามกำกับ ดูแลผลการ	- จัดให้นักศึกษาเข้าพบ อาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อ ติดตามผลการเรียน	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	ผลการเรียนเฉลี่ย ของนักศึกษาชั้นปี ที่ 1 น้อยกว่า เกณฑ์	- จัดตารางให้ นักศึกษาเข้าพบ อาจารย์ที่ปรึกษา - จัดกิจกรรมทบทวน เนื้อหาในรายวิชาที่มี	อาจารย์ประจำ หลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมี อยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ
เรียนของนักศึกษาเป็น รายบุคคล					แนวโน้มว่าผลการ เรียนจะไม่ผ่านเกณฑ์ โดยเพื่อนร่วมชั้นหรือ รุ่นพี่ที่มีผลการเรียนดี	
- จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์ให้ เกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่าง เพื่อนร่วมชั้น - มีระบบสายรหัสในการดูแล ให้คำปรึกษาของนักศึกษา ภายในหลักสูตรฯ	- อาจารย์ที่ปรึกษาติดตาม อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา แต่ละชั้นปี - ดำเนินกิจกรรมและ โครงการให้มีการสาน สัมพันธ์ของนักศึกษา	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	อัตราการคงอยู่ ของนักศึกษา ลดลง	- จัดกิจกรรมเพื่อ สร้างความสัมพันธ์ที่ดี ของนักศึกษา และ สร้างความภาคภูมิใจ ต่อหลักสูตรฯ - จัดโครงการเพื่อ สร้างแรงจูงใจในการ เรียนให้ประสบ ผลสำเร็จ โดยการจัด เวทีเสวนาแลกเปลี่ยน ความรู้และ ประสบการณ์ทาง วิชาชีพ	อาจารย์ประจำ หลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมี อยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ
- ประชุมร่วมกันจัดทำแผน งบประมาณประจำปีให้ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของ มหาวิทยาลัยฯและรายวิชาที่ เปิดสอนในหลักสูตรฯ	- นำเสนอแผนงบประมาณ ประจำปีของหลักสูตรต่อ คณะ	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	งบประมาณยังไม่ เพียงพอในการ ดำเนินงานภายใน หลักสูตร	- สร้างเครือข่ายความ ร่วมมือ เพื่อใช้ ทรัพยากรร่วมกันกับ หน่วยงานอื่นภายใน มหาวิทยาลัย และ การสนับสนุนด้าน งบประมาณรวมถึงสิ่ง อำนวยความสะดวก ในการดำเนิน โครงการภายใน หลักสูตรฯ	อาจารย์ประจำ หลักสูตร
- จัดทำแผนส่งเสริมการ ทำงานวิจัยและผลงานทาง วิชาการของอาจารย์	- จัดทำรายงานสรุปผลการ ทำวิจัยและผลงานทาง วิชาการของอาจารย์ประจำ หลักสูตร	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	งานวิจัยที่มีการ เผยแพร่ใน ระดับชาติยังมี จำนวนน้อย	- บูรณาการงานวิจัย ร่วมกับการเรียนการ สอนในรายวิชาของ หลักสูตรและกระตุ้น ให้อาจารย์เิน	อาจารย์ประจำ หลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมี อยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ
					หลักสูตรส่งผลงาน เพิ่มขึ้น	

ผู้รายงาน *วิภา คุ้ม*
 ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ภาคผนวก ญ
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการการจัดการศึกษา
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
กับ
บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด มหาชน



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
ระหว่าง บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) และบริษัทในกลุ่มฯ
กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้จัดทำขึ้น ณ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2561 ระหว่าง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ โดย ดร.สุพจน์ ทราญแก้ว รักษาการแทนอธิการบดีผู้มีอำนาจลงนาม ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) และบริษัทในกลุ่มธุรกิจการตลาดและการจัดจำหน่าย รวมถึงบริษัทย่อยหรือบริษัทร่วมตามกฎหมายใดๆ ที่กำหนดความหมายในเรื่องบริษัทย่อยและหรือบริษัทร่วมไว้เป็นเฉพาะ โดย นายสุวิทย์ กิ่งแก้ว ผู้มีอำนาจลงนาม ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง

ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือกัน โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. หลักการ

ตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ที่ได้ให้ความสำคัญในการพัฒนา และส่งเสริมความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน การศึกษาภาครัฐและภาคเอกชน เพื่อให้การจัดการศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถผลิตกำลังคนได้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) และบริษัทในกลุ่มฯ ซึ่งประกอบธุรกิจด้านการค้าปลีกเป็นหลัก ได้เล็งเห็นความสำคัญของการผลิตและพัฒนาบุคลากรให้สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจ จึงได้ให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่จัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา ผลิตกำลังคนที่มีประสิทธิภาพให้สามารถรองรับธุรกิจด้านการค้าปลีก ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน

2. วัตถุประสงค์

เพื่อการพัฒนาการผลิตบัณฑิตในระดับปริญญาตรี ให้มีคุณภาพสูง และสมรรถนะตรงตามความต้องการของประเทศและสถานประกอบการ อีกทั้งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง โดยความร่วมมือของมหาวิทยาลัยกับบริษัท

3. กรอบและแนวทางความร่วมมือ

3.1 ด้านทุนการศึกษาและสวัสดิการอื่นๆ

บริษัทบริจาคเงินสนับสนุนทุนการศึกษาให้กับนักศึกษาที่ศึกษาตามหลักสูตรที่เข้าร่วมโครงการความร่วมมือ รวมทั้งรับผิดชอบเงินค่าเบี้ยเลี้ยง และสวัสดิการอื่นๆ ในช่วงที่นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือฝึกงาน หรือฝึกสหกิจศึกษาในพื้นที่ที่บริษัทจัดหาให้

3.2 ด้านทรัพยากรทางการศึกษา

บริษัทรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือฝึกงาน หรือฝึกสหกิจศึกษาในกิจการและพื้นที่ที่บริษัทจัดหาให้

3.3 ด้านการประกันคุณภาพการศึกษา

บริษัทสนับสนุนร่องรอยหลักฐานประกอบการประกันคุณภาพการศึกษาของมหาวิทยาลัยในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบริษัท รวมทั้ง สนับสนุนผู้เชี่ยวชาญให้ความรู้ด้านการบริหารคุณภาพตามเกณฑ์คุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ (Education Criteria for Performance Excellence)

3.4 ด้านหลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผล

บริษัทและมหาวิทยาลัยร่วมมือกันพัฒนาหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน และประเมินผลในหลักสูตรที่เข้าร่วมโครงการความร่วมมือตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

3.5 ด้านการพัฒนาคณาจารย์

บริษัทและมหาวิทยาลัย ร่วมมือกันพัฒนาคณาจารย์ของมหาวิทยาลัย ให้เรียนรู้วิธีการดำเนินธุรกิจ และผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำแก่คณาจารย์ของมหาวิทยาลัย

3.6 ด้านการวิจัยและนวัตกรรม

บริษัทและมหาวิทยาลัยร่วมกันพัฒนานวัตกรรมและงานวิจัยของคณาจารย์และนักศึกษา เพื่อยกระดับคุณภาพการจัดการศึกษา และต่อยอดนวัตกรรมและงานวิจัยสู่การพาณิชย์ ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

3.7 ด้านการแนะแนวการศึกษา

บริษัทและมหาวิทยาลัยร่วมมือกันแนะแนว ประชาสัมพันธ์ และรับสมัครนักศึกษาใหม่กับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพและนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ตามภูมิลำเนาของนักเรียนกลุ่มเป้าหมาย

3.8 ด้านการจัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยกำหนดผู้รับผิดชอบ โครงการ จัดการเรียนการสอน ดำเนินกิจกรรมพัฒนาคุณภาพผู้เรียนตลอดหลักสูตร และ ดำเนินการนิเทศให้คำแนะนำนักศึกษาขณะฝึกประสบการณ์อย่างใกล้ชิดตามที่ตกลงร่วมกัน

3.9 ด้านอื่นๆ

บริษัทและมหาวิทยาลัยร่วมกันดำเนินกิจกรรมหรือดำเนินโครงการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาความร่วมมือให้เกิดความยั่งยืน เป็นประโยชน์สูงสุดต่อผู้เรียน ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

4. ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้มีผลบังคับใช้เป็นระยะเวลา 5 (ห้า) ปีการศึกษา เริ่มตั้งแต่ปีการศึกษา 2562 ถึงปีการศึกษา 2566

หากบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้สิ้นสุดไม่ว่าด้วยสาเหตุใด ไม่มีผลให้ต้องยกเลิกกิจกรรมความร่วมมือที่ได้ดำเนินการไปเรียบร้อยแล้ว หรืออยู่ระหว่างดำเนินการภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ เว้นแต่ทั้งสองฝ่ายจะได้ตกลงกันเป็นอย่างอื่น โดยทำเป็นหนังสือ

ทั้งนี้ เมื่อครบกำหนดระยะเวลาตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้แล้ว หากทั้งสองฝ่ายมีความประสงค์จะดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ต่อไป ทั้งสองฝ่ายตกลงทำความตกลงร่วมกันเป็นลายลักษณ์อักษรต่อไป

5. ภาษี

บรรดาภาระค่าภาษีใด ๆ ที่เกิดขึ้นตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ซึ่งกฎหมายกำหนดให้ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีหน้าที่ในการชำระ หัก หรือเรียกเก็บภาษีจากอีกฝ่ายหนึ่ง ให้ทั้งสองฝ่ายที่มีหน้าที่ต้องดำเนินการดังกล่าวนั้น ชำระ หัก หรือเรียกเก็บภาษีจากอีกฝ่ายหนึ่ง เพื่อนำส่งให้หน่วยงานของรัฐตามกฎหมาย

6. สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา

6.1 สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาหรือสิทธิอื่นใดของผลงาน สิ่งประดิษฐ์ กลุ่มมือ เอกสาร โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ข้อมูล หรือสิ่งอื่นใดที่ฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดนำมาใช้ในการดำเนินงานภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ย่อมเป็นกรรมสิทธิ์ของฝ่ายนั้น การนำทรัพย์สินทางปัญญามาใช้งานตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ไม่มีผลเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์ หรือสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาแต่อย่างใด

6.2 สำหรับสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาหรือสิทธิอื่นใดของผลงาน สิ่งประดิษฐ์ กลุ่มมือ เอกสาร โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ข้อมูล หรือสิ่งอื่นใดที่ได้สร้างสรรค์ขึ้นจากการดำเนินงานโครงการต่าง ๆ ภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ รวมถึงการบริหารจัดการทรัพย์สินทางปัญญาดังกล่าว ให้เป็นไปตามข้อตกลงของทั้งสองฝ่ายซึ่งจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรในแต่ละโครงการเป็นรายกรณีไป

7. การรักษาข้อมูลที่เป็นความลับ

ทั้งสองฝ่ายตกลงดำเนินการอย่างเต็มความสามารถเพื่อเก็บรักษาความลับของข้อมูลที่อีกฝ่ายหนึ่งแจ้งว่าเป็นข้อมูลลับ และป้องกันการละเมิดการใช้ การรั่วไหล ตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้จากบุคคลอื่นนอกเหนือจากตน และจะรายงานให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบทันที หากทราบว่ามีการละเมิดหรือข้อมูลดังกล่าวมีการรั่วไหลไปยังบุคคลอื่นนอกเหนือจากตน

ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งจะเปิดเผยข้อมูลความลับได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายที่เป็นเจ้าของข้อมูลความลับนั้น ยกเว้น เป็นกรณีการเปิดเผยโดยกฎหมาย คำสั่งศาล หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมาย และ/หรือเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจตามกฎหมาย ทั้งนี้ ฝ่ายที่เปิดเผยข้อมูลดังกล่าวต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ฝ่ายเจ้าของข้อมูลได้รับทราบถึงข้อกำหนด หรือคำสั่งดังกล่าวก่อนที่จะดำเนินการเปิดเผยข้อมูลความลับนั้น

การรักษาความลับตามวรรคแรกและวรรคสองข้างต้น ให้มีผลตลอดระยะเวลาตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ และยังคงมีผลบังคับต่อไป แม้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้จะสิ้นสุดลงแล้ว

8. การเปลี่ยนแปลง แก้ไข หรือยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

การเปลี่ยนแปลง แก้ไขบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายต้องทำความตกลงร่วมกันและจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษร และหากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง มีความประสงค์จะบอกเลิกความผูกพัน ตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ก่อนครบกำหนดระยะเวลาความร่วมมือ ต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบและยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษร เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 60 (หกสิบ) วัน

9. คำบอกกล่าว

บรรดาคำบอกกล่าวหรือเอกสารใด ๆ ทั้งสองฝ่ายซึ่งพึงส่งให้แก่กัน หากได้ส่งไปยังที่อยู่ที่ได้ระบุไว้ข้างต้น โดยส่งทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตอบรับ ให้ถือเป็นการบอกกล่าวที่ถูกต้องโดยชอบด้วยกฎหมาย และอีกฝ่ายหนึ่งได้รับแล้ว

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายต่างได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยตลอดคดีแล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนาทุกประการ เพื่อเป็นหลักฐานจึงได้ลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญ (ถ้ามี) ไว้ต่อหน้าพยาน และต่างเก็บรักษาบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ไว้ฝ่ายละฉบับ

“มหาวิทยาลัย”

ลงชื่อ.....

 (อาจารย์ ดร.สุพงษ์ ทรายแก้ว)
 รักษาราชการแทนอธิการบดี

ลงชื่อ.....พยาน

 (ผศ.ดร.นิตา พักตร์วิไล)
 คณบดีวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ

ลงชื่อ.....พยาน

 (อาจารย์วีพรรณ กาญจนวัฒน์)
 อาจารย์

“บริษัท”

ลงชื่อ.....

 (นายสุวิทย์ กิ่งแก้ว) ✓
 รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส

ลงชื่อ.....พยาน

 (นายนิพนธ์ สุรพงษ์รักเจริญ)
 รองอธิการบดีสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

ภาคผนวก ก
มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิศวกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557

หน้า ๑
เล่ม ๑๓๒ ตอนพิเศษ ๕๒ ง ราชกิจจานุเบกษา ๖ มีนาคม ๒๕๕๘

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ
เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
พ.ศ. ๒๕๕๗

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ กำหนดให้จัดทำมาตรฐานคุณวุฒิสภาหรือสาขาวิชาเพื่อให้สถาบันอุดมศึกษานำไปจัดทำหลักสูตรหรือปรับปรุงหลักสูตรและจัดการเรียนการสอน เพื่อให้คุณภาพของบัณฑิตในสาขาหรือสาขาวิชาของแต่ละระดับคุณวุฒิมีมาตรฐานใกล้เคียงกัน จึงจำเป็นต้องกำหนดมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๖ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ โดยคำแนะนำของคณะกรรมการอุดมศึกษา ในการประชุมครั้งที่ ๑๑/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗ จึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การจัดการศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ต้องมีมาตรฐานไม่ต่ำกว่า “มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๗”

ข้อ ๒ การจัดทำหลักสูตรหรือปรับปรุงหลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ต้องมุ่งให้เกิดมาตรฐานผลการเรียนรู้ของบัณฑิต โดยมีหลักสูตรการจัดการเรียนการสอน และองค์ประกอบอื่น ๆ ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๗ ที่แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ สถาบันอุดมศึกษาใดจัดการศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อยู่ในวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ต้องปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามประกาศนี้ ภายในปีการศึกษา ๒๕๕๘

ข้อ ๔ ในกรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ข้างต้นได้ หรือมีความจำเป็นต้องปฏิบัติ นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการการอุดมศึกษาที่จะพิจารณา และให้ถือคำวินิจฉัยของคณะกรรมการการอุดมศึกษานั้นเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

พลเรือเอก ณรงค์ พิพัฒนาศัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ

มคอ.๑

มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

พ.ศ. ๒๕๕๗

เอกสารแนบท้าย

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

พ.ศ. ๒๕๕๗

มคอ.๑

มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

๑. ชื่อสาขาวิชา	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
๒. ชื่อปริญญา	
๒.๑ ภาษาไทย	ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Arts (Home Economics) B.A. (Home Economics)
๒.๒ ภาษาไทย	วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Home Economics) B.Sc. (Home Economics)

๓. ลักษณะของสาขาวิชา

คหกรรมศาสตร์^๑ เปรียบเสมือนศาสตร์แห่งชีวิต จุดเริ่มต้นขององค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์อยู่ในบริบทของบ้านและชุมชน ซึ่งเป็นหน่วยที่สำคัญในการเสริมสร้างพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม จากนั้นก็เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มีการศึกษา รวบรวม และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มุ่งเน้นการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคล ชุมชน และสังคม รวมทั้งการบริหารจัดการครอบครัวและสังคมที่ดี ตลอดจนการนำองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ไปประกอบเป็นวิชาชีพได้ด้วย

หมายเหตุ: ^๑ คหกรรมศาสตร์ (Home Economics) หมายถึง วิชาที่เกี่ยวข้องกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ โดยการบูรณาการองค์ความรู้เพื่อมุ่งสู่การพัฒนาครอบครัว ด้วยการจัดการทรัพยากรบุคคลและสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิต ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม ส่งเสริมการอนุรักษ์และเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทย ตลอดจนภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาทรัพยากรบุคคลในการเป็นนักบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ สามารถส่งเสริมการดำเนินงานในภาคธุรกิจต่างๆ ตลอดจนสามารถพัฒนาต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการที่มีศักยภาพได้

คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาวิชาที่บูรณาการองค์ความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่หลากหลายเข้าไว้ด้วยกัน ทั้งทาง ศิลปศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ รวมทั้งเศรษฐศาสตร์ สนับสนุนการเรียนรู้ และพัฒนาในหลายด้าน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ พัฒนาการมนุษย์ ความสัมพันธ์ครอบครัว การจัดการ ทรัพยากร การจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย งานหัตถกรรมและศิลปะสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ตลอดจน ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเน้นการส่งเสริมการปรับปรุงคุณภาพชีวิต การจัดการทรัพยากรบุคคล และสิ่งแวดล้อม การอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทย เสริมสร้างคุณภาพชีวิตและความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม สามารถนำความรู้ไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ การบริหารจัดการ ในภาคธุรกิจ เพื่อช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับภาคธุรกิจโดยเฉพาะธุรกิจภาคบริการของประเทศ

การผลิตบัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพ ควบคู่ไปกับการมีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดี ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทยนั้น เป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม ของบุคคล ชุมชนและสังคม เช่น งานด้านการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารในโรงเรียน โรงพยาบาล หรือสถาน ประกอบการอาหาร งานด้านการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ งานด้านการศึกษา เช่น เป็นครูผู้สอนในวิชาที่เกี่ยวข้อง กับคหกรรมศาสตร์ หรือเป็นวิทยากรฝึกอบรมวิชาชีพ เป็นต้น งานด้านการบริหารจัดการในภาคธุรกิจต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ฝ่ายนิติบุคคลของฟาร์มเมนต์ คอนโดมิเนียม และบ้านจัดสรร แผนกแม่บ้านของโรงแรมและ สถานที่พักผ่อนต่างๆ แผนกจัดเลี้ยงในโรงแรม ร้านอาหาร หรือแม่บ้านสถานทูต เป็นต้น งานด้านศิลปวัฒนธรรม ตลอดจนการเป็นผู้ประกอบการ ทั้งในด้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ ศิลปะสร้างสรรค์ สิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว รวมทั้งการจัดการที่อยู่อาศัยและชุมชน

๔. คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์พึงมีคุณลักษณะที่สอดคล้องกับลักษณะของสาขาวิชาและตรงกับ ความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน ดังนี้

๑. มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ และสำนึกในความรับผิดชอบตนเอง ครอบครัวและสังคม
๒. มีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ
๓. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่ง วัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย
๔. มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์
๕. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
๖. มีความสามารถในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างน้อย ๑ ภาษาโดยเฉพาะ ภาษาอังกฤษ และสามารถใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
๗. มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงาน รวมทั้งสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมี ประสิทธิภาพ

๕. มาตรฐานผลการเรียนรู้

บัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์จะมีมาตรฐานผลการเรียนรู้อย่างน้อย ๕ ด้าน ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้

๕.๑ ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- ๕.๑.๑ มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- ๕.๑.๒ มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- ๕.๑.๓ มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- ๕.๑.๔ มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

๕.๒ ด้านความรู้

- ๕.๒.๑ มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- ๕.๒.๒ มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- ๕.๒.๓ มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

๕.๓ ด้านทักษะทางปัญญา

- ๕.๓.๑ มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- ๕.๓.๒ มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- ๕.๓.๓ มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

๕.๔ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- ๕.๔.๑ มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- ๕.๔.๒ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- ๕.๔.๓ มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

๕.๕ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- ๕.๕.๑ มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

๕.๕.๒ มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

๕.๕.๓ มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

๖. องค์กรวิชาชีพที่รับรองหลักสูตร

ไม่มี

๗. โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรมีความสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงศึกษาธิการ ประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแต่ละหมวด และหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘

๗.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง วิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรอบรู้ มีโลกทัศน์กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

๗.๒ หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติงานได้ ทั้งนี้ เนื่องจากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีลักษณะบูรณาการความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพ เน้นทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ จึงต้องกำหนดเป็นกลุ่มย่อย ดังนี้

๗.๒.๑ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ หมายถึง วิชาที่เป็นความรู้พื้นฐานในวิชาชีพที่ผู้เรียนจำเป็นต้องศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อม และเพิ่มศักยภาพในการศึกษาวิชาเฉพาะ

๗.๒.๒ วิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาที่ครอบคลุมเนื้อหาสาระ และองค์ความรู้เฉพาะด้านของสาขาวิชาที่กำหนดให้ต้องเรียน และเป็นวิชาที่ทำให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ แบ่งออกเป็น

- วิชาเฉพาะบังคับ หมายถึง วิชาที่ผู้เรียนในหลักสูตรนี้จำเป็นต้องเรียนตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ซึ่งสถาบันอุดมศึกษาเป็นผู้กำหนด

- วิชาเฉพาะเลือก หมายถึง วิชาที่เพิ่มเติมจากวิชาเฉพาะบังคับ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามลักษณะงานอาชีพที่ตนสนใจ หรือเพิ่มทักษะการปฏิบัติงานในระดับสากล

๗.๒.๓ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หมายถึง การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ ซึ่งอาจจะเป็นการฝึกปฏิบัติงานแบบสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพแบบนับชั่วโมงต่อเนื่องกัน

๗.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนวิชาใดๆ ก็ได้ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่เปิดสอนในสถาบันอุดมศึกษา

โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) (รวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต)

๗.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต
๗.๒ หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต
๗.๒.๑ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต
๗.๒.๒ วิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า ๖๐ หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ	ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต
๗.๒.๓ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต
๗.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) (รวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต)

๗.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต
๗.๒ หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต
๗.๒.๑ กลุ่มวิชาแกน	ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต
๗.๒.๒ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต
๗.๒.๓ วิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ	ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต
๗.๒.๔ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต
๗.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

ทั้งนี้ สถาบันอุดมศึกษาสามารถปรับจำนวนหน่วยกิตในโครงสร้างหลักสูตรได้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘

๘. เนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา

คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับความรู้ทางศิลปศาสตร์ วิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ รวมทั้งเศรษฐศาสตร์ ประกอบไปด้วยการบูรณาการองค์ความรู้ ๕ ด้าน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ สิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ รวมทั้งการจัดการที่อยู่อาศัย และชุมชน

เนื้อหาสาระสำคัญของการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นการบูรณาการศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดตามโครงสร้างหลักสูตร ดังต่อไปนี้

๘.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต ทั้งนี้สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชา หรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษา และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ในสัดส่วนที่เหมาะสม

๘.๒ หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต ทั้งนี้สถาบันอุดมศึกษาสามารถเพิ่มหัวข้อ เนื้อหาสาระ รายวิชา และจำนวนหน่วยกิต ตามวัตถุประสงค์และเอกลักษณ์ของหลักสูตรของแต่ละสถาบัน

๘.๒.๑ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต ซึ่งครอบคลุมเนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังต่อไปนี้

- ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์
- หลักเศรษฐศาสตร์
- บริโศศึกษา
- การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์
- การบริหารจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
- สัมมนาคหกรรมศาสตร์
- การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์

ในกรณีที่ศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) นอกจากวิชาพื้นฐานวิชาชีพแล้ว ต้องศึกษากลุ่มวิชาแกนอีกไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต ประกอบไปด้วย

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| - กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ | ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาเคมีรวมปฏิบัติการ | ไม่น้อยกว่า ๔ หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาชีววิทยารวมปฏิบัติการ | ไม่น้อยกว่า ๔ หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาฟิสิกส์รวมปฏิบัติการ | ไม่น้อยกว่า ๔ หน่วยกิต |

๘.๒.๒ วิชาเฉพาะ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๖๐ หน่วยกิต และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต โดยวิชาเฉพาะ จำแนกออกเป็น ๒ กลุ่มย่อย ได้แก่ วิชาเฉพาะบังคับ และวิชาเฉพาะเลือก มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๑) วิชาเฉพาะบังคับ

(๑.๑) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะบังคับไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต ครอบคลุมเนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังต่อไปนี้

- หลักการประกอบอาหารไทย และขนมไทย
- อาหารและโภชนาการ
- สุขภาพโภชนาการ ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพอาหาร
- ผ้าและเครื่องแต่งกาย
- หลักการออกแบบและตัดเย็บ
- พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- ครอบครัวสัมพันธ์
- อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว
- หลักศิลปะ และศิลปะสร้างสรรค์
- หลักการจัดดอกไม้ งานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้

- การจัดการบ้านเรือนและที่อยู่อาศัย
- การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน
- ศหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน

(๑.๒) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะบังคับไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต ครอบคลุมเนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังต่อไปนี้

- หลักการประกอบอาหารไทย และขนมไทย
- อาหารและโภชนาการ
- สุขภาพโภชนาการ ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพอาหาร
- สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว
- หลักศิลปะและการประยุกต์
- หลักการจัดดอกไม้ งานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้
- การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน

(๒) วิชาเฉพาะเลือก

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) เลือกเรียนวิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) เลือกเรียนวิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต จากกลุ่มวิชาที่เป็นความสนใจเฉพาะที่ผู้เรียนต้องการเลือกเรียน โดยจะเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง หรือเลือกเรียนจากทุกกลุ่มวิชาก็ได้ โดยในแต่ละกลุ่มวิชาจะมีการกำหนดรายละเอียดหัวข้อเนื้อหาสาระที่สถาบันอุดมศึกษาสามารถนำไปพัฒนาเป็นรายวิชาขึ้นเองได้ ดังนี้

(๒.๑) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

- อาหารไทย ขนมไทย
- อาหารท้องถิ่น
- อาหารในภูมิภาคอาเซียน อาหารนานาชาติ
- ขนมอบ
- อาหารจานหวาน
- วัตถุประสงค์อาหารและการเตรียม
- การใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร
- การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
- การถนอม แปรรูป และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- โภชนาการประยุกต์ โภชนบำบัด โภชนาการเพื่อสุขภาพ
- ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร

- การจัดการธุรกิจอาหาร และอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

(๒.๒) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

- วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- การออกแบบและตัดเย็บชุดชั้นในและชุดนอน
- การออกแบบสิ่งทอ
- การตัดเย็บเสื้อผ้า
- การวิเคราะห์โครงสร้างและคุณภาพผ้าและสิ่งทอ
- การใช้สีและกระบวนการเคมีด้านผ้าและสิ่งทอ
- การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- การสร้างสรรค์และการจัดการแฟชั่น

(๒.๓) กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

- การดูแลทารกและเด็ก การอบรมเลี้ยงดูเด็ก
- การบริหารผู้สูงอายุ
- การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย
- สุขอนามัยครอบครัว
- การส่งเสริมสุขภาพจิตในครอบครัว
- การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย
- การส่งเสริมพัฒนาการและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กพิเศษ

(๒.๔) กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

- การจัดดอกไม้
- งานใบตอง
- การแกะสลัก
- ดอกไม้ประดิษฐ์
- ศิลปหัตถกรรม (เย็บ ปัก ถัก ร้อย สาน ปั้น)
- การออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ
- ผลิตภัณฑ์ของขวัญและของที่ระลึก
- ศิลปะสร้างสรรค์
- การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

(๒.๕) กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย

- ความรู้เกี่ยวกับบ้านและที่อยู่อาศัย
- การจัดและตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย
- ความปลอดภัยและสุขอนามัยภายในบ้าน
- การปรับปรุงที่อยู่อาศัย
- การบริหารงานแม่บ้าน

- ประชากรศึกษา
- การจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อม
- การจัดการและการพัฒนาชุมชน

๘.๒.๓ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำแนกออกเป็น ๒ กลุ่มย่อย ดังนี้

- (๑) ฝึกปฏิบัติงานแบบสหกิจศึกษา เป็นการฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หรือ ๑ ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต หรือ
- (๒) ฝึกงานแบบนับชั่วโมง ต้องมีระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า ๔๕๐ ชั่วโมง

๘.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี เป็นรายวิชาที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนในรายวิชาใดๆ ก็ได้ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต (ข้อกำหนดของหมวดวิชาเลือกเสรีสามารถกำหนดไว้ในหลักสูตร)

๙. กลยุทธ์การสอนและการประเมินผลการเรียนรู้

การจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนรู้เป็นเงื่อนไขสำคัญในการพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะตามที่กำหนดในมาตรฐานผลการเรียนรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สถาบันอุดมศึกษาจึงจำเป็นต้องกำหนดกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลการเรียนรู้ ดังนี้

๙.๑ กลยุทธ์การสอน

๙.๑.๑ ในระดับหลักสูตร ควรมีการจัดลำดับการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชาให้มีเนื้อหาสอดคล้องต่อเนื่องกันเพื่อให้เกิดการพัฒนาความรู้และทักษะตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง ๕ ด้าน และให้มีการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ตลอดหลักสูตรสู่รายวิชาต่างๆ อย่างครบถ้วน รวมทั้งบูรณาการองค์ความรู้ให้ครอบคลุมครบถ้วนตามสาระสำคัญของสาขาวิชา

๙.๑.๒ ในระดับรายวิชา ควรมีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลาย เพื่อให้เกิดการพัฒนาความรู้และทักษะตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง ๕ ด้าน มุ่งเน้นการสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมจัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างความตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาทักษะที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพจากการฝึกปฏิบัติควบคู่ไปกับการพัฒนาองค์ความรู้ จนผู้เรียนสามารถแสดงศักยภาพในการปฏิบัติงานได้จริง จัดกิจกรรมเสริมสร้างแรงจูงใจในการค้นคว้า การคิดวิเคราะห์ การตั้งคำถาม เพื่อการค้นหาคำตอบและการแก้ไขปัญหา

นอกจากนั้น อาจพิจารณากลยุทธ์การสอนเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ ดังนี้

(๑) ด้านคุณธรรม จริยธรรม

อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกประเด็นด้านคุณธรรมจริยธรรมในกิจกรรมการเรียนการสอน และให้ความสำคัญกับการแสดงออกซึ่งพฤติกรรมด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้เรียน เช่น การอภิปรายกรณีศึกษาในประเด็น

ที่เกี่ยวข้อง การยกย่องและให้รางวัลผู้ที่มีความประพฤติดี มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์แก่ส่วนรวม ตลอดจนการที่อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างและเป็นพี่ปรึกษาที่ดี ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

(๒) ด้านความรู้

อาจารย์ผู้สอนจัดการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งองค์ความรู้ที่เป็นหลักการทางทฤษฎี และการพัฒนาทักษะปฏิบัติ ตลอดจนการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในเชิงวิชาชีพ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้ ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการเพื่อให้การเรียนการสอนมีความหลากหลาย ผู้เรียนสามารถคิดเป็น ทำเป็น และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาได้

(๓) ด้านทักษะทางปัญญา

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ ประมวลผล และแสดงความคิดเห็น เช่น การอภิปรายและแสดงความคิดเห็นในกรณีศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ การมอบหมายงานให้นักศึกษาทำกิจกรรมในสถานการณ์จริง การจัดทำโครงการหรือการวิจัยเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้เพื่อประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานและแก้ไขปัญหา รวมทั้งการสร้างสรรคผลงานและการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้

(๔) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม หรือการทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่นหรือผู้มีประสบการณ์

(๕) ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้มีโอกาสพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร เช่น จัดให้มีการอภิปรายในประเด็นด้านคหกรรมศาสตร์ การให้ผู้เรียนค้นคว้าข้อมูลในหัวข้อที่เกี่ยวข้องแล้วจัดทำเป็นรายงานประกอบการนำเสนอผลงานในรูปแบบต่างๆ

๙.๒ กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๙.๒.๑ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ ควรใช้วิธีการที่หลากหลาย เพื่อให้การประเมินสอดคล้องกับกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนและผลการเรียนรู้ที่ต้องการประเมิน โดยคำนึงถึงพัฒนาการของผู้เรียนเป็นสำคัญ ทั้งการประเมินผลองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องในแต่ละรายวิชา จากการทดสอบ การนำเสนอผลงาน และการอภิปรายในประเด็นต่างๆ ตลอดจนกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้อื่นๆ ในตลอดช่วงระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลทักษะจากการปฏิบัติงาน การประเมินผลคุณธรรมจริยธรรมจากการสังเกตพฤติกรรม ซึ่งอาจเป็นการประเมินโดยตนเอง โดยผู้สอน หรือโดยผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

๙.๒.๒ เกณฑ์การวัดและประเมินผลความรู้ อาศัยเกณฑ์การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของกระทรวงศึกษาธิการที่ให้สถาบันอุดมศึกษาเป็นผู้กำหนดเกณฑ์

การวัดผล และเกณฑ์ขั้นต่ำของแต่ละรายวิชา โดยมีทั้งแบบอิงเกณฑ์และแบบอิงกลุ่มตามพัฒนาการของผู้เรียน สำหรับการให้ช่วงระดับคะแนนให้เป็นไปตามนโยบายการวัดผลของสถาบันอุดมศึกษา

๑๐. การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้

สถาบันอุดมศึกษาต้องมีระบบและกลไกในการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของผู้เรียน เพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการประเมินผลว่าผู้จบการศึกษาทุกคนมีผลการเรียนรู้อย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชา วิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของผู้เรียนและบัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อาจจะกระทำได้ ดังนี้

๑. ผู้เรียนประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผลการเรียนรู้ด้านต่างๆ ที่ต้องการทวนสอบ

๒. คณะกรรมการควบคุมดูแลการสอบประเมินข้อสอบเพื่อให้ครอบคลุมเนื้อหารายวิชา และการให้คะแนนในแต่ละรายวิชา

๓. สถาบันอุดมศึกษาจัดสอบประมวลผลการเรียนรู้โดยรวมก่อนจบการศึกษา (Exit Examination) โดยใช้ข้อสอบกลางที่เห็นชอบโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาของกลุ่มเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษา

๔. ให้บัณฑิตใหม่ที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรประเมินหลักสูตร

๕. ผู้ประกอบการที่รับนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และผู้ใช้บัณฑิต ประเมินทักษะการปฏิบัติงาน โดยใช้แบบประเมินกลางที่เห็นชอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาของกลุ่มเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษา

เมื่อดำเนินการทวนสอบแล้ว ให้สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้เพื่อเป็นหลักฐานการบรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้

๑๑. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษาและการเทียบโอนผลการเรียนรู้

ผู้เข้าศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาตรี ต้องจบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติอื่นๆ ตามประกาศของสถาบันอุดมศึกษา และผ่านการคัดเลือกตามหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และ/หรือของสถาบัน

การเทียบโอนผลการเรียนรู้ในสาขาวิชาระหว่างสถาบันสามารถกระทำได้เมื่อสถาบันอุดมศึกษา ได้รับการเผยแพร่หลักสูตรจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาแล้ว และให้เป็นไปตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่อการศึกษาระบบ พ.ศ.๒๕๔๕ ส่วนการเทียบโอน โดยใช้ประสบการณ์ของผู้ที่จะเข้าศึกษา ผู้ขอเทียบโอนต้องผ่านการทดสอบผลการเรียนรู้ที่ต้องการเทียบโอนจากสถาบันอุดมศึกษาที่รับเทียบโอน โดยให้เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับของสถาบันอุดมศึกษาด้วย

๑๒. คณาจารย์และบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

คณาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้มีจำนวนและคุณวุฒิตามข้อกำหนดในประกาศของกระทรวงศึกษาธิการ โดยต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น ซึ่งมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่า ๕ คน และในจำนวนนั้นต้องเป็นผู้มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์อย่างน้อย ๒ คน ทั้งนี้

อาจารย์ประจำในแต่ละหลักสูตรจะเป็นอาจารย์ประจำ เกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ และต้องทำหน้าที่เป็นอาจารย์ประจำตามที่ระบุไว้ในหลักสูตรหนึ่งหลักสูตรใดในขณะหนึ่งๆ เท่านั้น

๑๓. ทรัพยากรการเรียนการสอน และการจัดการ

สถาบันอุดมศึกษาจำเป็นต้องให้การสนับสนุนและจัดการทรัพยากร เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนบรรลุผลตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

๑. มีการจัดสรรทรัพยากรการเรียนการสอนสำหรับภาคทฤษฎีที่เหมาะสมและเพียงพอกับผู้เรียน เช่น ตำรา ห้องสมุด และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นต้น
๒. มีการจัดหาและจัดการห้องปฏิบัติการสำหรับภาคปฏิบัติด้านคหกรรมศาสตร์
๓. มีห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ พร้อมทั้งโปรแกรมสำเร็จรูปที่ทันสมัยสำหรับการดำเนินงานและการจัดการในส่วนที่เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ และห้องปฏิบัติการภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ
๔. มีการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสศึกษาดูงาน ฝึกปฏิบัติในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

๑๔. แนวทางการพัฒนาคณาจารย์

สถาบันอุดมศึกษาจำเป็นต้องพัฒนาคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการพัฒนาวิชาการ และทักษะวิชาชีพที่ทันสมัย ดังนี้

- ๑๔.๑ การปฐมเทศแนะนำแนวสำหรับอาจารย์ที่รับเข้าใหม่
 - (๑) การจัดประชุมหรือการอบรมอาจารย์ เพื่อให้ทราบถึงวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษา เป้าหมายของหลักสูตร และผลการเรียนรู้ที่มุ่งหวัง
 - (๒) การจัดหาคู่มือการปฏิบัติงานอาจารย์ ให้เข้าใจระเบียบของสถาบัน การจัดทำหลักสูตร ประมวลการสอน และการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
 - (๓) การเข้าร่วมสังเกตการณ์และฝึกปฏิบัติการสอน โดยใช้ระบบพี่เลี้ยง เพื่อศึกษากลยุทธ์การสอน และการวัดและประเมินผล
- ๑๔.๒ การพัฒนาและส่งเสริมทักษะทางวิชาการและวิชาชีพแก่อาจารย์
 - (๑) การเพิ่มคุณวุฒิให้ถึงระดับปริญญาเอกตรงตามสาขาวิชา หรือสาขาวิชาที่มีความสัมพันธ์กับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยมีการวิจัยวิทยานิพนธ์ด้านคหกรรมศาสตร์
 - (๒) การผลิตผลงานวิจัย สาขาวิชาควรกำหนดเป้าหมายชิ้นงานวิจัยในแต่ละปี และพัฒนาระบบสนับสนุนให้อาจารย์ประจำทำงานวิจัย
 - (๓) การดำรงตำแหน่งทางวิชาการ สาขาวิชาจัดระบบสนับสนุนการพัฒนาอาจารย์ให้เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามหลักเกณฑ์และวิธีการของกระทรวงศึกษาธิการ
 - (๔) การกำหนดภาระหน้าที่และการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ทั้งการสอน การวิจัย และการให้บริการทางวิชาการ โดยจัดระบบการเทียบเคียงทดแทนระหว่างงานด้านต่างๆ รวมทั้งมีระบบการพัฒนาจิตใจให้อาจารย์สนใจการให้บริการทางวิชาการตามความถนัด
 - (๕) การเข้าร่วมประชุมทางวิชาการ เพื่อเพิ่มพูนความรู้ในสาขาวิชาและการวิจัย

(๖) การฝึกอบรมโดยให้อาจารย์ศึกษาดูงาน หรือปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ (on the job training) ในประเทศ และ/หรือต่างประเทศ

๑๕. การประกันคุณภาพหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

สถาบันอุดมศึกษาที่จัดการเรียนการสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ต้องสามารถประกันคุณภาพหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยมีตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน ดังแสดงในตารางต่อไปนี้

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓	ปีที่ ๔	ปีที่ ๕
๑. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ ๘๐ มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินการงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	
๒. มีการจัดทำรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. ๒ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	✓	✓	✓	✓	
๓. มีการจัดทำรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. ๓ และ มคอ. ๔ อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	
๔. มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. ๕ และ มคอ. ๖ ภายใน ๓๐ วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	
๕. มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. ๗ ภายใน ๖๐ วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	
๖. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ. ๓ และ มคอ. ๔ (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ ๒๕ ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	
๗. มีการพัฒนาและปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. ๗ ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	
๘. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	
๙. อาจารย์ประจำทุกคน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ	✓	✓	✓	✓	

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓	ปีที่ ๔	ปีที่ ๕
วิชาชีพอ่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง					
๑๐. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ต่อปี	✓	✓	✓	✓	
๑๑. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้ายและ/หรือบัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยมากกว่า ๓.๕ จากคะแนนเต็ม ๕.๐				✓	
๑๒. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยมากกว่า ๓.๕ จากคะแนนเต็ม ๕.๐ (หลังจากบัณฑิตสำเร็จ การศึกษาอย่างน้อย ๑ ปี)					✓

สถาบันอุดมศึกษาอาจกำหนดตัวบ่งชี้เพิ่มเติมให้สอดคล้องกับพันธกิจและวัตถุประสงค์ของสถาบัน หรือ กำหนดเป้าหมายการดำเนินงานที่สูงขึ้น เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานของตนเอง โดยให้กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร สถาบันอุดมศึกษาที่จะได้รับการรับรองมาตรฐานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ต้องมีผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ต่อเนื่องกัน ๒ ปีการศึกษา เพื่อติดตามการดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติต่อไป ทั้งนี้การผ่านเกณฑ์ในระดับดี คือ ต้องมีการดำเนินการตามข้อ ๑ - ๕ จากตารางตัวบ่งชี้การดำเนินงาน และอย่างน้อยร้อยละ ๘๐ ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ข้างต้นในแต่ละปี

๑๖. การนำมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์สู่การปฏิบัติ

สถาบันอุดมศึกษาที่ประสงค์จะเปิดสอนหรือปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต และวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้ดำเนินการดังนี้

๑๖.๑ พิจารณาความพร้อมและศักยภาพการบริหารจัดการศึกษาตามหลักสูตรในหัวข้อต่างๆ ที่กำหนดใน มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

๑๖.๒ แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามมาตรฐาน คุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งประกอบด้วยกรรมการอย่างน้อย ๕ คน โดยมีอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อย ๒ คน ผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเป็นบุคคลภายนอก อย่างน้อย ๒ คน เพื่อดำเนินการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โดยมีหัวข้อของหลักสูตรอย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในแบบ มคอ. ๒ (รายละเอียดของหลักสูตร)

๑๖.๓ การพัฒนาหลักสูตร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามข้อ ๑๖.๒ นั้น ในหัวข้อมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่คาดหวัง นอกจากมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ แล้ว สถาบันอุดมศึกษาอาจเพิ่มเติมมาตรฐานผลการเรียนรู้ซึ่งสถาบันอุดมศึกษาต้องการให้บัณฑิตระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ของตนมีคุณลักษณะเด่น หรือพิเศษกว่าบัณฑิตในระดับคุณวุฒิและสาขาวิชาเดียวกันของ สถาบันอุดมศึกษาอื่นๆ เพื่อให้เป็นไปตามปรัชญา ปณิธาน และบริบทของสถาบันอุดมศึกษา และเป็นที่สนใจของ บุคคลที่จะเลือกเรียนหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษา หรือผู้ที่สนใจจะรับบัณฑิตเข้าทำงานเมื่อสำเร็จการศึกษา

โดยให้แสดงแผนที่การกระจายความรับผิดชอบต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) เพื่อให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรมีความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรองต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านใด

๑๖.๔ จัดทำรายละเอียดของรายวิชา รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยมีหัวข้ออย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๓ (รายละเอียดของรายวิชา) และแบบ มคอ. ๔ (รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม) ตามลำดับ พร้อมทั้งแสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาจะทำให้เกิดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังในเรื่องใด สถาบันอุดมศึกษาควรมอบหมายให้ภาควิชาหรือสาขาวิชาจัดทำรายละเอียดของรายวิชาทุกรายวิชา รวมทั้งรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ให้เสร็จเรียบร้อยก่อนการเปิดสอน

๑๖.๕ สถาบันอุดมศึกษาต้องเสนอสภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติรายละเอียดของหลักสูตร ซึ่งได้จัดทำอย่างถูกต้องสมบูรณ์แล้วก่อนเปิดสอน โดยสภาสถาบันอุดมศึกษาควรกำหนดระบบและกลไกของการจัดทำและอนุมัติรายละเอียดของหลักสูตร รายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ให้ชัดเจน

๑๖.๖ สถาบันอุดมศึกษาต้องเสนอรายละเอียดของหลักสูตรซึ่งสภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติให้เปิดสอนแล้วให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาได้รับทราบภายใน ๓๐ วัน นับแต่สภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติ

๑๖.๗ เมื่อสภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติตามข้อ ๑๖.๕ แล้ว ให้มอบหมายอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร รายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ให้บรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของสาขาวิชา

๑๖.๘ เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน การประเมินผล และการทวนสอบผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนามในแต่ละภาคการศึกษาแล้ว ให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ซึ่งรวมถึงการประเมินผล และการทวนสอบผลการเรียนในรายวิชาที่ตนรับผิดชอบ พร้อมปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ โดยมีหัวข้ออย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๕ (รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา) และแบบ มคอ. ๖ (รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม) ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประมวลและวิเคราะห์ประสิทธิภาพและประสิทธิผลการดำเนินการ และจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรในภาพรวมประจำปีการศึกษาเมื่อสิ้นปีการศึกษา โดยมีหัวข้ออย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๗ (รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร) เพื่อใช้ในการพิจารณาปรับปรุงและพัฒนากลยุทธ์การสอน กลยุทธ์การประเมินผลและแก้ไขปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้น และหากจำเป็นจะต้องปรับปรุงหลักสูตร หรือการจัดการเรียนการสอนก็สามารถกระทำได้

๑๖.๙ เมื่อครบรอบหลักสูตร ให้จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร โดยมีหัวข้อและรายละเอียดอย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๗ (รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร) เช่นเดียวกับการรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา และวิเคราะห์ประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมว่า บัณฑิตบรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามที่คาดหวังไว้หรือไม่ รวมทั้งให้นำผลการวิเคราะห์มาปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร และ/หรือการดำเนินการของหลักสูตรต่อไป

๑๗. การเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
ซึ่งบันทึกในฐานข้อมูลหลักสูตรเพื่อการเผยแพร่ (Thai Qualifications Register: TQR)

ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.
๒๕๕๒ และประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๒

.....

ภาคผนวก ก
ตารางแสดงความสอดคล้องระหว่างรายวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564
กับ
มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557

**ตารางแสดงความสอดคล้องระหว่างรายวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564
กับ
มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557**

รายวิชา	ความสอดคล้องกับองค์ความรู้ใน มคอ.1
หลักสูตรดำเนินการจัดการเรียนการสอนในหมวด วิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
หลักสูตรดำเนินการจัดการเรียนการสอนในกลุ่มวิชา พื้นฐานวิชาชีพ จำนวน 19 หน่วยกิต ดังนี้ - SHE101 ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) - MEC101 หลักเศรษฐศาสตร์ 3(3-0-6) - SHE305 การบริหารจัดการธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม 3(2-2-5) - SHE301 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 2(1-2-3) - SHE405 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) - SIT103 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี สารสนเทศสำหรับงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)	วิชาพื้นฐานวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต ครอบคลุมเนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังนี้ - ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ - หลักเศรษฐศาสตร์ - การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ - สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ - การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ - คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ งานอาชีพคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรดำเนินการจัดการเรียนการสอนในกลุ่มวิชา แกน จำนวน 18 หน่วยกิต ดังนี้ - SMS117 สถิติพื้นฐาน 3(3-0-6) - SMS306 โปรแกรมประยุกต์ด้านสถิติและวิจัย 3(3-0-6)	วิชาแกน ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต ครอบคลุม เนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังนี้ - กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
- SCH111 เคมีทางอาหาร 3(3-0-6) - SCH112 ปฏิบัติการเคมีทางอาหาร 1(0-3-2) - SBT110 วิทยาศาสตร์ชีวภาพ 3(3-0-6) - SBT111 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ 1(0- 3-2) - SPY117 ฟิสิกส์สังเขป 3(3-0-6) - SPY118 ปฏิบัติการฟิสิกส์สังเขป 1(0-3-2)	- กลุ่มวิชาเคมีรวมปฏิบัติการ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาชีววิทยารวมปฏิบัติการ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาฟิสิกส์รวมปฏิบัติการ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

รายวิชา	ความสอดคล้องกับองค์ความรู้ใน มคอ.1
<p>หลักสูตรดำเนินการจัดการเรียนการสอนในกลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ จำนวน 27 หน่วยกิต ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - SHE103 หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย 3(2-2-5) - SHE106 อาหารและโภชนาการ 3(2-2-5) - SHE206 สุขากิจบาลอาหาร ความปลอดภัยและควบคุมคุณภาพอาหาร 3(2-2-5) - SHE415 สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-2-5) - SHE416 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ - SHE102 ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) - SHE104 การจัดดอกไม้สดและใบตอง 3(2-2-5) - SHE205 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5) - SHE105 การจัดการทรัพยากรเพื่อพัฒนาครอบครัวและชุมชน 3(2-2-5) 	<p>วิชาเฉพาะบังคับ ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต ครอบคลุมเนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย - อาหารและโภชนาการ - สุขากิจบาลอาหาร ความปลอดภัยและควบคุมคุณภาพอาหาร - สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม - พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว - อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว - หลักศิลปะและการประยุกต์ - หลักการจัดดอกไม้ งานใบตอง และการแกะสลักผักผลไม้ - การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน
<p>หลักสูตรดำเนินการจัดการเรียนการสอนในกลุ่มวิชาเฉพาะเลือก จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต</p>	<p>วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต</p>
<p>หลักสูตรดำเนินการจัดการเรียนการสอนในกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วิชาสหกิจศึกษา จำนวน 7 หน่วยกิต <ul style="list-style-type: none"> - SHE402 เตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 1(45) - SHE404 สหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 6(640) 2. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 7 กิต (540 ชั่วโมง) หรือ 9 หน่วยกิต (730 ชั่วโมง) <ul style="list-style-type: none"> - SHE401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 2(90) - SHE403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 5(450) 	<p>วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำแนกออกเป็น 2 กลุ่มย่อย ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ฝึกปฏิบัติงานแบบสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ หรือ 1 ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต หรือ 2. ฝึกงานแบบนับชั่วโมง ไม่ต่ำกว่า 450 ชั่วโมง

รายวิชา	ความสอดคล้องกับองค์ความรู้ใน มคอ.1
หรือ - SHE401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 2(90) - UBI 101 การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่ 7(640)	
หลักสูตรดำเนินการจัดการเรียนการสอนในหมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต