

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

พ.ศ. ๒๕๕๗

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

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๖ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ โดยคำแนะนำของคณะกรรมการการอุดมศึกษา 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

มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

พ.ศ. ๒๕๕๗

เอกสารแนบท้าย

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

พ.ศ. ๒๕๕๗

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	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (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 ส่งเสริมการอนุรักษ์และเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยตลอดจนภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาศักยภาพบุคคลในการเป็นนักบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ 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 เสริมสร้างคุณภาพชีวิตและ ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม 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 ฝ่ายนิติบุคคลของอพาร์ทเมนต์ 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 และสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง 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 ตามกรอบมาตรฐาน
คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 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 มีความรู้
ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

๕.๓ ด้านทักษะทางปัญญา

๕.๓.๑ มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหา
ข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

๕.๓.๒ มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ
ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม
มีคุณภาพ

๕.๓.๓ มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ฯ
ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

๕.๔ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๕.๔.๑ มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

๕.๔.๒ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่าง
เหมาะสม

๕.๔.๓ มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและ
สมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

๕.๕ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๕.๑ มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ
ในการประมวลผล 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
- บริโภคศึกษา
- การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์
- การบริหารจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
- สัมมนา คหกรรมศาสตร์
- 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
- คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน

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

- หลักการประกอบอาหารไทย และขนมไทย
- อาหารและโภชนาการ
- สุขภาพอาหาร ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพอาหาร
- สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว
- หลักศิลปะและการประยุกต์
- หลักการจัดการดอกไม้ งานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้
- การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน

(๒) วิชาเฉพาะเลือก

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) เลือกเรียนวิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (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
- ศิลปะทัศนกรรม (เย็บ ปัก ถัก ร้อย สาน ปั้น)
- การออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ
- ผลิตภัณฑ์ของขวัญและของที่ระลึก
- ศิลปะสร้างสรรค์
- การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

(๒.๕) กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย

- ความรู้เกี่ยวกับบ้านและที่อยู่อาศัย
- การจัดและตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย
- ความปลอดภัยและสุขาภิบาลภายในบ้าน
- 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 ไม่ต่ำกว่า ๔๕๐ ชั่วโมง

๘.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี เป็นรายวิชาที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนในรายวิชาใดๆ ก็ได้ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต (ข้อกำหนดของหมวดวิชาเลือกเสรีสามารถกำหนดไว้ในหลักสูตร)

๙. กลยุทธ์การสอนและการประเมินผลการเรียนรู้

การจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนรู้เป็นเงื่อนไขสำคัญในการพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะตามที่กำหนดในมาตรฐานผลการเรียนรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สถาบันอุดมศึกษาจึงจำเป็นต้องกำหนดกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลการเรียนรู้ ดังนี้

๙.๑ กลยุทธ์การสอน

๙.๑.๑ ในระดับหลักสูตร ควรมีการจัดลำดับการเรียนในแต่ละรายวิชาให้มีเนื้อหาสอดคล้องต่อเนื่องกันเพื่อให้เกิดการพัฒนาความรู้และทักษะตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง ๕ ด้าน และให้มีการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ตลอดหลักสูตรสู่รายวิชาต่างๆ อย่างครบถ้วน รวมทั้งบูรณาการองค์ความรู้ให้ครอบคลุมครบถ้วนตามสาระสำคัญของสาขาวิชา

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

นอกจากนั้น อาจพิจารณากลยุทธ์การสอนเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ ดังนี้

(๑) ด้านคุณธรรม จริยธรรม

อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกประเด็นด้านคุณธรรมจริยธรรมในกิจกรรมการเรียนการสอน และให้ความสำคัญกับการแสดงออกซึ่งพฤติกรรมด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้เรียน เช่น การอภิปรายกรณีศึกษาในประเด็น

ที่เกี่ยวข้อง การยกย่องและให้รางวัลผู้ที่มีความประพฤติดี มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์แก่ส่วนรวม ตลอดจนการที่
อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างและเป็นที่ปรึกษาที่ดี ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

(๒) ด้านความรู้

อาจารย์ผู้สอนจัดการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งองค์ความรู้ที่เป็นหลักการ
ทางทฤษฎี และการพัฒนาทักษะปฏิบัติ ตลอดจนการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในเชิงวิชาชีพ ให้ทันต่อการ
เปลี่ยนแปลงทางสังคม ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้
ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็น
วิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการเพื่อให้การเรียนการสอนมี
ความหลากหลาย ผู้เรียนสามารถคิดเป็น ทำเป็น และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาได้

(๓) ด้านทักษะทางปัญญา

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดใน
การวิเคราะห์ ประมวลผล และแสดงความคิดเห็น เช่น การอภิปรายและแสดงความคิดเห็นในกรณีศึกษาทาง
คหกรรมศาสตร์ การมอบหมายงานให้นักศึกษาทำกิจกรรมในสถานการณ์จริง การจัดทำโครงการหรือการวิจัย
เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้เพื่อประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานและแก้ไขปัญหา รวมทั้ง
การสร้างสรรค์ผลงานและการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้

(๔) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม หรือการทำงานที่ต้อง
ประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่นหรือผู้มีประสบการณ์

(๕) ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้มีโอกาสพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร เช่น
จัดให้มีการอภิปรายในประเด็นด้านคหกรรมศาสตร์ การให้ผู้เรียนค้นคว้าข้อมูลในหัวข้อที่เกี่ยวข้องแล้วจัดทำเป็น
รายงานประกอบการนำเสนอผลงานในรูปแบบต่างๆ

๙.๒ กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๙.๒.๑ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ ควรใช้วิธีการที่หลากหลาย เพื่อให้การประเมินสอดคล้องกับ
กิจกรรมการจัดการเรียนการสอนและผลการเรียนรู้ที่ต้องการประเมิน โดยคำนึงถึงพัฒนาการของผู้เรียนเป็นสำคัญ
ทั้งการประเมินผลองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องในแต่ละรายวิชา จากการทดสอบ การนำเสนอผลงาน และการอภิปรายใน
ประเด็นต่างๆ ตลอดจนกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้อื่นๆ ในตลอดช่วงระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอน
การประเมินผลทักษะจากการปฏิบัติงาน การประเมินผลคุณธรรมจริยธรรมจากการสังเกตพฤติกรรม ซึ่งอาจเป็น
การประเมินโดยตนเอง โดยผู้สอน หรือโดยผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

๙.๒.๒ เกณฑ์การวัดและประเมินผลความรู้ อาศัยเกณฑ์การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาตาม
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของกระทรวงศึกษาธิการที่ให้สถาบันอุดมศึกษาเป็นผู้กำหนดเกณฑ์

การวัดผล และเกณฑ์ขั้นต่ำของแต่ละรายวิชา โดยมีทั้งแบบอิงเกณฑ์และแบบอิงกลุ่มตามพัฒนาการของผู้เรียน สำหรับการให้ช่วงระดับคะแนนให้เป็นไปตามนโยบายการวัดผลของสถาบันอุดมศึกษา

๑๐. การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้

สถาบันอุดมศึกษาต้องมีระบบและกลไกในการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของผู้เรียน เพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการประเมินผลว่าผู้จบการศึกษาทุกคนมีผลการเรียนรู้อย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชา วิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของผู้เรียนและบัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อาจจะกระทำได้ ดังนี้

๑. ผู้เรียนประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผลการเรียนรู้ด้านต่างๆ ที่ต้องการทวนสอบ

๒. คณะกรรมการควบคุมดูแลการสอบประเมินข้อสอบเพื่อให้ครอบคลุมเนื้อหารายวิชา และการให้คะแนนในแต่ละรายวิชา

๓. สถาบันอุดมศึกษาจัดสอบประมวลผลการเรียนรู้โดยรวมก่อนจบการศึกษา (Exit Examination) โดยใช้ข้อสอบกลางที่เห็นชอบโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาของกลุ่มเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษา

๔. ให้บัณฑิตใหม่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรประเมินหลักสูตร

๕. ผู้ประกอบการที่รับนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และผู้ใช้บัณฑิต ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินกลางที่เห็นชอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาของกลุ่มเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษา

เมื่อดำเนินการทวนสอบแล้ว ให้สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้เพื่อเป็นหลักฐานการบรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้

๑๑. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษาและการเทียบโอนผลการเรียนรู้

ผู้เข้าศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาตรี ต้องจบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติอื่นๆ ตามประกาศของสถาบันอุดมศึกษา และผ่านการคัดเลือกตามหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และ/หรือของสถาบัน

การเทียบโอนผลการเรียนรู้ ในสาขาวิชาระหว่างสถาบันสามารถทำได้เมื่อสถาบันอุดมศึกษา ได้รับการเผยแพร่หลักสูตรจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาแล้ว และให้เป็นไปตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ พ.ศ.๒๕๔๕ ส่วนการเทียบโอนโดยใช้ประสบการณ์ของผู้ที่จะเข้าศึกษา ผู้ขอเทียบโอนต้องผ่านการทดสอบผลการเรียนรู้ที่ต้องการเทียบโอนจากสถาบันอุดมศึกษาที่จะรับเทียบโอน โดยให้เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับของสถาบันอุดมศึกษาด้วย

๑๒. คณาจารย์และบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

คณาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้มีจำนวนและคุณวุฒิตามข้อกำหนดในประกาศของกระทรวงศึกษาธิการ โดยต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น ซึ่งมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่า ๕ คน และในจำนวนนั้นต้องเป็นผู้มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์อย่างน้อย ๒ คน ทั้งนี้

อาจารย์ประจำในแต่ละหลักสูตรจะเป็นอาจารย์ประจำ เกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ และต้องทำหน้าที่เป็นอาจารย์ประจำตามที่ระบุไว้ในหลักสูตรหนึ่งหลักสูตรใดในขณะหนึ่งๆ เท่านั้น

๑๓. ทรัพยากรการเรียนการสอน และการจัดการ

สถาบันอุดมศึกษาจำเป็นต้องให้การสนับสนุนและจัดการทรัพยากร เพื่อให้การจัดการเรียนการสอน บรรลุผลตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

๑. มีการจัดสรรทรัพยากรการเรียนการสอนสำหรับภาคทฤษฎีที่เหมาะสมและเพียงพอกับผู้เรียน เช่น ตำรา ห้องสมุด และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นต้น

๒. มีการจัดหาและจัดการห้องปฏิบัติการสำหรับภาคปฏิบัติด้านคหกรรมศาสตร์

๓. มีห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ พร้อมทั้งโปรแกรมสำเร็จรูปที่ทันสมัยสำหรับการดำเนินงานและการจัดการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ และห้องปฏิบัติการภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ

๔. มีการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสศึกษาดูงาน ฝึกปฏิบัติในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

๑๔. แนวทางการพัฒนาคณาจารย์

สถาบันอุดมศึกษาจำเป็นต้องพัฒนาคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการพัฒนาวิชาการ และทักษะวิชาชีพที่ทันสมัย ดังนี้

๑๔.๑ การปฐมนิเทศแนะแนวสำหรับอาจารย์ที่รับเข้าใหม่

(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 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	✓	✓	✓	✓	
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
วิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง					
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 โดยให้กำหนดไว้ในรายละเอียด ของหลักสูตร สถาบันอุดมศึกษาที่จะได้รับการรับรองมาตรฐานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ต้องมีผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ต่อเนื่องกัน ๒ ปีการศึกษา เพื่อติดตามการดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติต่อไป ทั้งนี้การผ่านเกณฑ์ในระดับดี คือ ต้องมีการดำเนินการตามข้อ ๑ - ๕ จากตารางตัวบ่งชี้การดำเนินงาน และอย่างน้อยร้อยละ ๘๐ ของตัวบ่งชี้ผล การดำเนินงานที่ระบุไว้ข้างต้นในแต่ละปี

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 และเป็นที่ยอมรับของ 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 สถาบันอุดมศึกษาต้องเสนอรายละเอียดของหลักสูตรซึ่งสภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติให้เปิดสอนแล้วให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบภายใน ๓๐ วัน นับแต่สภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติ

๑๖.๗ เมื่อสภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติตามข้อ ๑๖.๕ แล้ว ให้มอบหมายอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา ดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร 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 และจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ในภาพรวมประจำปีการศึกษาเมื่อสิ้นปีการศึกษา โดยมีหัวข้ออย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๗ (รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร) เพื่อใช้ในการพิจารณาปรับปรุงและพัฒนากลยุทธ์การสอน กลยุทธ์การประเมินผลและแก้ไขปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้น และหากจำเป็นจะต้องปรับปรุงหลักสูตร หรือการจัดการเรียนการสอนก็สามารถทำได้

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

.....