

**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555**

**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 และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | 3 |
|  | 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน | 3 |
|  | 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณา ในการวางแผนหลักสูตร | 3 |
|  | 12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับ พันธกิจของมหาวิทยาลัย | 4 |
|  | 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของ มหาวิทยาลัย | 4 |
| **หมวดที่ 2** | **ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร** | 6 |
|  | 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร | 6 |
|  | 2. แผนพัฒนาปรับปรุง | 7 |
| **หมวดที่ 3** | **ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร** | 9 |
|  | 1. ระบบการจัดการศึกษา | 9 |
|  | 2. การดำเนินการหลักสูตร | 9 |
|  | 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน | 12 |
|  | 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกงาน) | 32 |
|  | 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย | 32 |
| **หมวดที่ 4** | **ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล** | 34 |
|  | 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา | 34 |
|  | 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน | 34 |
|  | 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จาก หลักสูตรรายวิชา (Curriculum Mapping) | 38 |

**สารบัญ (ต่อ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **หน้า** |
| **หมวดที่ 5** | **หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา** | 43 |
|  | 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน) | 43 |
|  | 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา | 43 |
|  | 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร | 44 |
| **หมวดที่ 6** | **การพัฒนาคณาจารย์** | 45 |
|  | 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่ | 45 |
|  | 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์ | 45 |
| **หมวดที่ 7** | **การประกันคุณภาพหลักสูตร** | 46 |
|  | 1. การบริหารหลักสูตร | 46 |
|  | 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน | 47 |
|  | 3. การบริหารคณาจารย์ | 52 |
|  | 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน | 52 |
|  | 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา | 53 |
|  | 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของ ผู้ใช้บัณฑิต | 53 |
|  | **7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน** (Key Performance Indicators) | 54 |
| **หมวดที่ 8** | **การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร** | 56 |
|  | 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน | 56 |
|  | 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม | 56 |
|  | 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร | 56 |
|  | 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง | 57 |
| **ภาคผนวก** |  | 58 |
|  | ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 | 59 |
|  | ภาคผนวก ข ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. 2549 | 72 |
|  | ภาคผนวก ค ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีภาคปกติ พ.ศ. 2549 | 76 |
|  | ภาคผนวก ง หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 79 |

**สารบัญ (ต่อ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | หน้า |
|  | ภาคผนวก จ คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ที่๑๒๖๐/๒๕๕๔ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 91 |
|  | ภาคผนวก ฉ รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 93 |
|  | ภาคผนวก ช รายงานการวิพากษ์หลักสูตร | 106 |
|  | ภาคผนวก ซ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร | 111 |
|  | ภาคผนวก ฌ รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ | 121 |
|  | ภาคผนวก ญ ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับ หลักสูตรที่ปรับปรุง  ภาคผนวก ฎ รายงานการประชุมคณะวิทยาศาสตร์ | 125  178 |

**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555**

**ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์** จังหวัดปทุมธานี

**คณะ/วิทยาลัย :**  คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

1. **รหัสและชื่อหลักสูตร**

**ภาษาไทย** : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

**ภาษาอังกฤษ** : Bachelor of Science Program in Home Economics

1. **ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อย่อ : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Home Economics)

ชื่อย่อ : B.Sc. (Home Economics)

1. **วิชาเอก** ไม่มี
2. **จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร**

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 138 หน่วยกิต

1. **รูปแบบของหลักสูตร**
   1. **รูปแบบ**

เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

* 1. **ภาษาที่ใช้**

ภาษาไทย

* 1. **การรับเข้าศึกษา**

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้ดี

* 1. **ความร่วมมือกับสถาบันอื่น**

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ที่จัดการเรียนการสอน

* 1. **การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา**

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

**6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร**

⬜ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 2555

⬜ สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานีเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 4 /2555   
เมื่อวันที่ 14 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2555

⬜ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 6 / 2555 เมื่อวันที่ 22 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2555

**7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน**

ปีการศึกษา 2557

**8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา**

* 1. เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิตอาหารและควบคุมคุณภาพอาหาร
  2. พนักงานฝ่ายโภชนาการในองค์กรที่เกี่ยวข้อง
  3. ผู้จัดการอาหารและเครื่องดื่ม
  4. พนักงานฝ่ายอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร
  5. เจ้าของธุรกิจส่วนตัวจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจงานดอกไม้ งานเสื้อผ้า งานศิลปประดิษฐ์
  6. เจ้าหน้าที่เลี้ยงดูเด็กและคนชรา
  7. นักพัฒนากร

**9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ | ชื่อ-สกุล | ตำแหน่งวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชา | สถาบันการศึกษา | ปีที่จบ |
| 1. | นางสาวจุรีมาศ  ดีอำมาตย์ | อาจารย์ | คศ.ม.  คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | 2550  2545 |
| 2. | นางสาวน้ำฝนศีตะจิตต์ | อาจารย์ | ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)  วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)  วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2548  2542  2538 |
| 3. | นางเบญจางค์ อัจฉริยะโพธา | อาจารย์ | คศ.ม.  คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | 2547  2544 |
| 4. | นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย | อาจารย์ | คศ.ม.  วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2547  2544 |
| 5. | นางกนกวรรณ ปุณณะตระกูล | อาจารย์ | MAT.HE  (Home Economics)  ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) | Technological University of the Philippines , Manila. Philippines. สถาบันราชภัฏสวนดุสิต | 2536  2528 |

**10. สถานที่จัดการเรียนการสอน**

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร**

* 1. **สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ**

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ ที่พิจารณาในการวางแผนหลักสูตรเป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555–2559) ที่มุ่งเน้นคนเป็นศูนย์กลาง ในการพัฒนาประเทศเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดี อยู่บนพื้นฐานของเศรษฐกิจพอเพียงและ ต่อยอดในแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในขณะเดียวกันเทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ มีความก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็วล้วนแล้วส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของมนุษย์ทั้งในทางบวกและทางลบ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ ภูมิคุ้มกันทางปัญญาของแต่ละบุคคลที่จะพิจารณาหลักในการดำเนินชีวิตและประกอบอาชีพ จากสถานการณ์ดังกล่าวองค์ความรู้ในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์จึงเป็นเรื่องสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมให้มนุษย์มีคุณภาพชีวิตที่ดีมีภูมิคุ้มกันในทางปัญญาในการดำเนินชีวิต และมีแนวทางในการประกอบอาชีพอย่างสร้างสรรค์

* 1. **สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม**

ส่วนหนึ่งมาจากการแลกเปลี่ยนและเคลื่อนย้ายทางสังคมและวัฒนธรรมทั้งในประเทศและต่างประเทศในรูปแบบการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม คหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์ที่มีจุดเน้นด้านการดำรงรักษาและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยฯ ดังนั้นการผลิตบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณภาพ จึงเป็นเรื่องที่สอดคล้องกับตลาดแรงงานส่งผลต่อ การพัฒนาประเทศ

**12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย**

* 1. **การพัฒนาหลักสูตร**

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกในการพัฒนาหลักสูตรจึงจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกที่มีศักยภาพและสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์ทางสังคม ทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ โดยการผลิตบุคลากรทางคหกรรมศาสตร์จำเป็นต้องมีความพร้อมและมีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานเพื่อปฏิบัติงานได้ทันทีทั้งภาคบริการและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานภาคบริการอีกสาขาหนึ่ง โดยต้องปฏิบัติตนอย่างมืออาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม ซึ่งเป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยฯ ด้านวิชาการเด่น เน้นคุณธรรม นำท้องถิ่นพัฒนา ก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี

* 1. **ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย**

ผลกระทบจากสถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม มีต่อพันธกิจมหาวิทยาลัยฯที่มุ่งสู่ด้านวิชาการเด่น เน้นคุณธรรม นำท้องถิ่นพัฒนา ก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี เนื่องจากการใช้อินเทอร์เน็ตที่แพร่หลาย จึงเป็นช่องทางในการถ่ายทอดวัฒนธรรมจากต่างประเทศ ซึ่งอาจส่งผลให้พฤติกรรม และค่านิยมของนักศึกษาเปลี่ยนไป การพัฒนาหลักสูตรจึงต้องเน้นและส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่คำนึงถึงคุณธรรม จริยธรรมทางวิชาชีพ โดยใส่ใจถึงผลกระทบต่อผู้รับข้อมูลข่าวสาร และสังคม ภายใต้วัฒนธรรมไทย โดยยังคงการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย และเปลี่ยน แปลงไปตามสถานการณ์ทางสังคม

**13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย**

**13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น**

⬜ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

⬜ หมวดวิชาเฉพาะ

⬜ หมวดวิชาเลือกเสรี

* 1. **กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน**

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้นักศึกษาสาขาวิชาอื่น ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี สามารถเลือกเรียนได้ในบางรายวิชาทั้งนี้ตามความสนใจของแต่ ละคน นอกจากนี้นักศึกษาต่างคณะ ก็สามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้ เช่น อาหารไทย วิทยาการขนมอบ การจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ อาหารว่าง การจัดดอกไม้ฯลฯ

**13.3 การบริหารจัดการ**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่น ในคณะที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดตารางเรียนและสอบ โดยความร่วมมือในการประสานงานกับภาควิชาอื่นนั้น เป็นการเปิดโอกาส มิได้กำหนดเฉพาะหรือเจาะจงกับคณะฯ ใด แต่ขึ้นอยู่กับความจำเป็นของหลักสูตรอื่น โดยหากมีการบริการการเรียนการสอนให้หลักสูตรอื่น จะมีการเรียนและประเมินผลเป็นปกติ ส่วนการคิดภาระงานให้แก่หลักสูตร ใช้หลักเกณฑ์ตามระเบียบของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร**

**1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร**

**1.1 ปรัชญา**

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะทางด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถปฏิบัติงานได้อย่าง มีประสิทธิภาพ มีคุณธรรม จริยธรรม รับผิดชอบต่อสังคม

**1.2 ความสำคัญ**

โดยผลิตบัณฑิตให้มีความรู้และทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์   มีคุณธรรม จริยธรรม  มีทักษะในการศึกษาหาความรู้และสามารถบูรณาการความรู้ได้ สามารถคิดวิเคราะห์ มีเหตุผลในการทำงานและแก้ไขปัญหา  ตลอดจนการมีคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ มีความ รับผิดชอบต่อสังคม  ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่นักศึกษาต้องนำมาใช้ประกอบอาชีพ  และเข้าไปมีบทบาทช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตด้านต่างๆ ในระดับบุคคล สังคม และประเทศชาติ

**1.3 วัตถุประสงค์**

เมื่อสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้แล้ว นักศึกษาจะเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถดังนี้

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะทางคหกรรมศาสตร์   และสามารถบูรณาการความรู้เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาหาความรู้   สามารถวิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมและจริยธรรมมีระเบียบวินัยและจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ และมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

**2. แผนพัฒนาปรับปรุง**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง** | **กลยุทธ์** | **หลักฐาน/ตัวบ่งชี้** |
| 1.ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร  ให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่กรอบ  มาตรฐานสกอ.กระทรวงศึกษาธิการ  กำหนด | 1.พัฒนาหลักสูตรโดยมีพื้นฐานจากหลักสูตรในระดับสากลและพื้นฐานของสังคมและวัฒนธรรม  2.ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ | 1.เอกสารปรับปรุงหลักสูตร  2.รายงานผลการประเมินหลักสูตร |
| 2.ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับ  ความต้องการของตลาดแรงงาน และ  การเปลี่ยนแปลงของสังคม | 1.ติดตามความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ประกอบการ  2.สำรวจความต้องการความรู้ทักษะของนักศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่ผู้ประกอบการต้องการเพื่อนำมาพัฒนาหลักสูตร  3.ประสานความร่วมมือกับผู้ประกอบการในภาคอุตสาหกรรมและการบริการองค์กรอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในการเรียนการสอนฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | 1.รายงานผลการประเมินการใช้หลักสูตร  2.รายงานผลคุณลักษระบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต  3.ประเมินจากหน่วยงานภายในและภายนอก |
| 3.พัฒนาบุคลากรด้านการเรียน  การสอน | 1.อาจารย์ใหม่ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรเบื้องต้นเกี่ยวกับเทคนิคการสอนการวัดและประเมินผล  2.อาจารย์ทุกคนต้องเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับหลักสูตรการสอนในรูปแบบต่างๆ เพื่อให้มีความรู้ความสามารถในการประเมินผลตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่ผู้สอนจะต้องสามารถวัดและประเมินผลได้เป็นอย่างดี | 1.จำนวนคณาจารย์ที่ได้รับการเพิ่มความรู้  2. หลักฐานหรือเอกสารแสดงผลการดำเนินงาน  3. รายงานผลการประเมินการเรียนการสอนของอาจารย์ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง** | **กลยุทธ์** | **หลักฐาน/ตัวบ่งชี้** |
| 4.พัฒนาบุคลากรด้านองค์ความรู้ให้ก้าวทันต่อวิวัฒนาการและองค์ความรู้ใหม่ๆในสาขาคหกรรมศาสตร์และเสริมสร้างประสบการณ์การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง | 1.สนับสนุนบุคลกรในการพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวทันวิวัฒนาการใหม่  2.สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอน งานด้านการวิจัยสู่การบริการวิชาการ โดยนำความรู้ที่ได้มาใช้ในการดำเนินงานได้จริงและเสริมสร้างประสบการณ์การนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง  3.สนับสนุนบุคลากรให้ทำงานบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก | 1.หลักฐานการส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมการสัมมนา/การปรุงวิชาการต่าง ๆ ทางสาขาคหกรรมศาสตร์  2.งานวิจัยและงานวิชาการที่อาจารย์ได้จัดทำขึ้นเพื่อพัฒนาองค์ความรู้และประสบการณ์ทำงานจริง  3.ปริมาณงานบริการวิชาการต่อ  อาจารย์ในหลักสูตร |
| 5.ปรับปรุงสื่อการเรียนการสอนให้มีความเหมาะสม | 1.สนับสนุนให้อาจารย์ได้รับการเพิ่มความรู้และประสบการณ์ด้านการผลิตสื่อการเรียนการสอนรูปแบบใหม่  2. ปรับปรุงสื่อให้เหมาะสม | 1.สื่อการเรียนการสอนได้รับการปรับปรุงมีความเหมาะสมและเพียงพอ |

**หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร**

**1. ระบบการจัดการศึกษา**

**1.1 ระบบ**

ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ แต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ กรณีมีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย ราชภัฎวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาอนุปริญญา ปริญญาตรี ภาคปกติ พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ค)

**1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน**

ไม่มีภาคฤดูร้อน

**1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค**

ไม่มี

**2. การดำเนินการหลักสูตร**

**2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน**

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 2555

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน มิถุนายน – กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน พฤศจิกายน – กุมภาพันธ์

**2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา**

2.2.1 ตามเกณฑ์มาตรฐานคือ เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

และให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

2.2.2 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา และปริญญาตรี พ.ศ. 2551 (ภาคผนวก ก หมวดที่ 3 ข้อ 13)

2.2.3 ให้เป็นไปตามมติของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

**2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า**

ไม่มี

**2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3**

ไม่มี

**2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา**

**ตารางหลักสูตร 4 ปี**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **จำนวนนักศึกษา** | **จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา** | | | | |
| **2555** | **2556** | **2557** | **2558** | **2559** |
| ชั้นปีที่ 1 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| ชั้นปีที่ 2 | - | 30 | 30 | 30 | 30 |
| ชั้นปีที่ 3 | - | - | 30 | 30 | 30 |
| ชั้นปีที่ 4 | - | - | - | 30 | 30 |
| **รวม** | 30 | 60 | 90 | 120 | 120 |
| **คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา** | **-** | **-** | **-** | 30 | 30 |

**2.6 งบประมาณตามแผน**

**2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายละเอียดรายรับ** | **ปีงบประมาณ** | | | | |
| **2555** | **2556** | **2557** | **2558** | **2559** |
| 1. ค่าลงทะเบียน | 510,000 | 1,020,000 | 1,530,000 | 2,040,000 | 2,550,000 |
| 2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล  2.1 งบบุคลากร  2.2 งบดำเนินการ  2.3 งบลงทุน  2.3.1 ค่าที่ดินและ  สิ่งก่อสร้าง  2.3.2 ค่าครุภัณฑ์ | 1,345,560  30,000  460,000  50,000 | 1,412,838  60,000  460,000  100,000 | 1,483,480  90,000  460,000  150,000 | 1,557,654  120,000  460,000  200,000 | 1,635,536  120,000  460,000  200,000 |
| **รวมรายรับ** | 2,395,560 | 3,052,838 | 3,713,480 | 4,377,654 | 4,965,536 |

**(\* สายวิทยาศาสตร์ = 1,000 /คน/ปี, สายสังคมศาสตร์ = 700/คน/ปี)**

**2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)**

| **หมวดเงิน** | **ปีงบประมาณ** | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2555** | **2556** | **2557** | **2558** | **2559** | |
| 1. งบบุคลากร | 1,345,560 | 1,412,838 | 1,483,480 | 1,557,654 | 1,635,536 | |
| 2. งบดำเนินการ  2.1 ค่าตอบแทน  2.2 ค่าใช้สอย  2.3 ค่าวัสดุ  2.4 ค่าสาธารณูปโภค | 20,000  16,000  30,000  18,000 | 40,000  32,000  60,000  36,000 | 60,000  48,000  90,000  54,000 | 80,000  64,000  120,000  72,000 | 80,000  64,000  120,000  72,000 | |
| 3. งบลงทุน  3.1 ค่าที่ดินและ  สิ่งก่อสร้าง  3.2 ค่าครุภัณฑ์ | 460,000  50,000 | 460,000  100,000 | 460,000  150,000 | 460,000  200,000 | 460,000  200,000 | |
| 4. เงินอุดหนุน  4.1 การทำวิจัย  4.2 การบริการวิชาการ | 120,000  30,000 | 120,000  30,000 | 120,000  30,000 | 120,000  30,000 | 120,000  30,000 | |
| **รวม** | 2,089,560 | 2,290,838 | 2,495,480 | 2,703,654 | 2,781,536 |

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 69,652 บาท/คน/ปี

**2.7 ระบบการศึกษา**

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 (ภาคผนวก ก)

**2.8. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา**

การเทียบโอนเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ข)

**3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน**

**3.1 หลักสูตร**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3.1.1 จำนวนหน่วยกิต** รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า | **138** | **หน่วยกิต** |
| * + 1. **โครงสร้างหลักสูตร** แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้ |  |  |
| **1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** จำนวนไม่น้อยกว่า | **30** | **หน่วยกิต** |
| 1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร | 9 | หน่วยกิต |
| 1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ | 13 | หน่วยกิต |
| 1.3) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | 8 | หน่วยกิต |
| **2) หมวดวิชาเฉพาะ** จำนวนไม่น้อยกว่า | **102** | **หน่วยกิต** |
| 2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา | 95 | หน่วยกิต |
| 2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ | 65 | หน่วยกิต |
| 2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก | 30 | หน่วยกิต |
| 2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | 7 | หน่วยกิต |
| **3) หมวดวิชาเลือกเสรี** จำนวนไม่น้อยกว่า | **6** | **หน่วยกิต** |
| **3.1.3 รายวิชาในหมวดต่าง ๆ** |  |  |
| **1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป**  จำนวนไม่น้อยกว่า | **30** | **หน่วยกิต** |
| **ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ง)** | |  |
| **2) หมวดวิชาเฉพาะ** จำนวนไม่น้อยกว่า | **102** | **หน่วยกิต** |
| **2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา** จำนวนไม่น้อยกว่า | **95** | **หน่วยกิต** |
| **2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ** บังคับเรียนไม่น้อยกว่า | **65** | **หน่วยกิต** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **รหัส** | **ชื่อวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** | |
|  |  |  | |
| 4011309 | ฟิสิกส์พื้นฐาน | 3(2-2-5) | |
|  | Fundamental Physics |  | |
| 4021102 | เคมีพื้นฐาน | 3(2-2-5) | |
|  | Fundamental Chemistry |  | |
| 4021103 | เคมีอินทรีย์ | 3(2-2-5) | |
|  | Organic Chemistry |  | |
| 4032102 | วิทยาศาสตร์ชีวภาพ | 3(2-2-5) | |
|  | Biological Science |  | |
| 4091107 | คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ | 3(3-0-6) | |
|  | Mathematics and Decision Making |  | |
| 4111101 | หลักสถิติ | 3(3-0-6) | |
|  | Principles of Statistics |  | |
|  |  |  | |
| **รหัส** | **ชื่อวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** | |
|  |  |  | |
| 4501102 | **การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ**ชุมชน | 3(2-2-5) | |
|  | Family and Community Resources Management |  | |
| 4501103 | งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | |
|  | Home Economics Extension |  | |
| 4503201 | หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ | | 3(2-2-5) |
|  | Principles of Art in Home Economics | |  |
| 4503301 | การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | | 3(2-2-5) |
|  | Home Economics in Business Management | |  |
| 4504902 | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | | 2(1-2-3) |
|  | Seminar in Home Economics | |  |
| 4504903 | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ | | 3(2-2-5) |
|  | Home Economics Research | |  |
| 4511204 | หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ | | 3(2-2-5) |
|  | Principles of Cookery and Cooking Appliances | |  |
| 4511205 | ชีวเคมีทางอาหาร | | 3(2-2-5) |
|  | Food Biochemistry | |  |
| 4512101 | โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ | | 3(2-2-5) |
|  | Human Nutrition | |  |
| 4512203 | การถนอมอาหาร | | 3(2-2-5) |
|  | Food Preservation | |  |
| 4512206 | อาหารไทย | | 3(2-2-5) |
|  | Thai Cuisine | |  |
| 4512901 | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | | 3(2-2-5) |
|  | Science of Cookery | |  |
| 4514302 | การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร | | 3(2-2-5) |
|  | Banqueting and Food Service | |  |
| 4521101 | ความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย | | 3(2-2-5) |
|  | Knowledge of Fabric and Dressing | |  |
| 4531101 | การพัฒนาที่อยู่อาศัย | | 3(2-2-5) |
|  | Home Improvement | |  |
| 4541201 | พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู | | 3(2-2-5) |
|  | Development and Child Care | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก** เลือกเรียนไม่น้อยกว่า | | **30** | **หน่วยกิต** |
|  | |  |  |
| **รหัส** | **ชื่อวิชา** | | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  | |  |
| 4512103 | โภชนศาสตร์ชุมชน | | 3(2-2-5) |
|  | Community Nutrition | |  |
| 4512210 | อาหารตะวันตก | | 3(2-2-5) |
|  | Western Cuisine | |  |
| 4512214 | อาหารฮาลาล | | 3(2-2-5) |
|  | Halal Cuisine | |  |
| 4512204 | การแปรรูปอาหาร | | 3(2-2-5) |
|  | Food Processing | |  |
| 4512401 | การจัดการร้านค้าและงานครัว | | 3(2-2-5) |
|  | Restaurant and Kitchen Management | |  |
| 4513101 | โภชนบำบัด | | 3(2-2-5) |
|  | Diet Therapy | |  |
| 4513203 | วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก | | 3(2-2-5) |
|  | Bakery Science and Cake Decoration | |  |
| 4513206 | อาหารแนวใหม่ | | 3(2-2-5) |
|  | Novel Food | |  |
| 4513207 | อาหารอาเซียน | | 3(2-2-5) |
|  | Asen Cuisine | |  |
| 4513208 | ขนมไทยและอาหารว่าง | | 3(2-2-5) |
|  | Thai Desserts and Snacks | |  |
| 4513209 | เครื่องดื่มและ ไอศกรีม | | 3(2-2-5) |
|  | Beverages and Ice Cream | |  |
| 4513210 | การจัดและการตกแต่งอาหาร | | 3(2-2-5) |
|  | Food Decoration and Arrangement | |  |
| 4514202 | การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ | | 3(2-2-5) |
|  | Commercial Food Preparation | |  |
| 4514904 | การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์ | | 3(2-2-5) |
|  | Experimental Research in Home Economics | |  |
| 4514907 | การสุขาภิบาลอาหารและการวางผัง | | 3(2-2-5) |
|  | Food Sanitation and Space Planning | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |
| **รหัส** | **ชื่อวิชา** | | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  | |  |
| 4514908 | การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร | | 3(2-2-5) |
|  | Food Analysis and Quality Measurement | |  |
| 4521301 | หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า | | 3(2-2-5) |
|  | Principles of Dressmaking | |  |
| 4541102 | ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการพัฒนาเยาวชน | | 3(2-2-5) |
|  | Family Relationships and Youth Development | |  |
| 4552105 | การแกะสลักผักและผลไม้ | | 3(2-2-5) |
|  | Vegetable and Fruit Carving | |  |
| 4552109 | งานดอกไม้สดและใบตอง | | 3(2-2-5) |
|  | Thai Traditional Floral and Banana Leaf Arrangements | |  |
| 4553408 | ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า | | 3(2-2-5) |
|  | Decorative Fabric Art | |  |
| 4553409 | ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย | | 3(2-2-5) |
|  | Making Crafts and Thai Accessories | |  |
| 4554101 | การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ | | 3(2-2-5) |
|  | Application of Arts to Flower Arrangements | |  |
| 4554402 | เครื่องหอมและของชำร่วย | | 3(2-2-5) |
|  | Perfume and Souvenir Production | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า7 หน่วยกิต | **7** | **หน่วยกิต** |

**2.2.1) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **รหัส** | **ชื่อวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| 4513802 | การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 1(45) |
|  | Preparation for Co-Operative Education in  Home Economics |  |
| 4514802 | สหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 6(640) |
|  | Co-Operative Education in Home Economics |  |

**2.2.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **รหัส** | **ชื่อวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| 4513801 | การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 2(90) |
|  | Preparation for Professional Experience in Home Economics |  |
| 4514801 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 5(450) |
|  | Field Experience in Home Economics |  |

**3)** **หมวดวิชาเลือกเสรี** จำนวนไม่น้อยกว่า **6** **หน่วยกิต**

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

**หมายเหตุ** ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

รหัสรายวิชาประกอบด้วยเลข 7 ตัว

เลข 3 ตัวแรกเป็นหมวดวิชาและหมู่วิชา

เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี

เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา

เลขตัวที่ 6 และ 7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

ความหมายของหมวดวิชาและหมู่วิชาในหลักสูตร

|  |  |
| --- | --- |
| 450 | หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ในได้ในหมวดวิชา คหกรรมศาสตร์ |
| 451 | หมู่วิชาอาหารและโภชนาการ |
| 452 | หมู่วิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย |
| 453 | หมู่วิชาบ้านและการบริหารงานบ้าน |
| 454 | หมู่วิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
| 455 | หมู่วิชาศิลปะประดิษฐ์ |
| 456 | หมู่วิชาสิ่งทอ |
| 900 | หมวดศึกษาทั่วไป |

* + 1. **การจัดแผนการศึกษา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1** | | | |
| **หมวดวิชา** | **รหัสวิชา** | **ชื่อวิชา** | **หน่วยกิต** |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 9000101 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | 3(3-0-6) |
|  | 9000103 | ภาษาอังกฤษเพื่อการพัฒนาทักษะการเรียน | 3(3-0-6) |
|  | 9000302 | วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต | 3(3-0-6) |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 4011309 | ฟิสิกส์พื้นฐาน | 3(2-2-5) |
| (วิชาบังคับ) | 4501103 | งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) |
|  | 4511204 | หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ | 3(2-2-5) |
|  | 4521101 | ความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย | 3(2-2-5) |
| **รวมหน่วยกิต** | | | **21** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2** | | | |
| **หมวดวิชา** | **รหัสวิชา** | **ชื่อวิชา** | **หน่วยกิต** |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 9000102 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร | 3(3-0-6) |
|  | 9000201 | มนุษย์กับการดำเนินชีวิต | 3(3-0-6) |
|  | 9000205 | สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต | 2(2-0-4) |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 4021102 | เคมีพื้นฐาน | 3(2-2-5) |
| (วิชาบังคับ) | 4501102 | การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน | 3(2-2-5) |
|  | 4512101 | โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ | 3(2-2-5) |
|  | 4512206 | อาหารไทย | 3(2-2-5) |
| **รวมหน่วยกิต** | | | **20** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1** | | | |
| **หมวดวิชา** | **รหัสวิชา** | **ชื่อวิชา** | **หน่วยกิต** |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 9000202 | พลวัตทางสังคม | 3(3-0-6) |
|  | 9000203 | ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท | 3(3-0-6) |
|  | 9000304 | การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต | 2(1-2-3) |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 4021103 | เคมีอินทรีย์ | 3(2-2-5) |
| (วิชาบังคับ) | 4091107 | คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ | 3(3-0-6) |
|  | 4503201 | หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) |
|  | 4512901 | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | 3(2-2-5) |
| **รวมหน่วยกิต** | | | **20** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2** | | | |
| **หมวดวิชา** | **รหัสวิชา** | **ชื่อวิชา** | **หน่วยกิต** |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 9000204 | ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมาย | 2(2-0-4) |
|  | 9000301 | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต | 3(2-2-5) |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 4032102 | วิทยาศาสตร์ชีวภาพ | 3(2-2-5) |
| (วิชาบังคับ) | 4111101 | หลักสถิติ | 3(3-0-6) |
|  | 4514302 | การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร | 3(2-2-5) |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 4512103 | โภชนศาสตร์ชุมชน | 3(2-2-5) |
| (วิชาเลือก) | 4552105 | การแกะสลักผักและผลไม้ | 3(2-2-5) |
| **รวมหน่วยกิต** | | | **20** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1** | | | |
| **หมวดวิชา** | **รหัสวิชา** | **ชื่อวิชา** | **หน่วยกิต** |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 4504902 | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | 2(1-2-3) |
| (วิชาบังคับ) | 4511205 | ชีวเคมีทางอาหาร | 3(2-2-5) |
|  | 4512203 | การถนอมอาหาร | 3(2-2-5) |
|  | 4541201 | พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู | 3(2-2-5) |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 4513203 | วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก | 3(2-2-5) |
| (วิชาเลือก) | 4514907 | การสุขาภิบาลอาหารและการวางผัง | 3(2-2-5) |
| **รวมหน่วยกิต** | | | **17** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2** | | | |
| **หมวดวิชา** | **รหัสวิชา** | **ชื่อวิชา** | **หน่วยกิต** |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 4503301 | การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) |
| (วิชาบังคับ) |  |  |  |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 4512401 | การจัดการร้านค้าและงานครัว | 3(2-2-5) |
| (วิชาเลือก) | 4513101 | โภชนบำบัด | 3(2-2-5) |
|  | 4514904 | การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) |
|  | 4512204 | การแปรรูปอาหาร | 3(2-2-5) |
| หมวดวิชาเลือกเสรี | 4514202 | การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ | 3(2-2-5) |
| **รวมหน่วยกิต** | | | **18** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1** | | | |
| **หมวดวิชา** | **รหัสวิชา** | **ชื่อวิชา** | **หน่วยกิต** |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 4504903 | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) |
| (วิชาบังคับ) | 4531101 | การพัฒนาที่อยู่อาศัย | 3(2-2-5) |
| หมวดวิชาเฉพาะ  (วิชาปฏิบัติการฯ) | 4513802 | การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชา  คหกรรมศาสตร์ **หรือ** | 1(45) |
|  | 4513801 | การเตรียมประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชา  คหกรรมศาสตร์ | 2(90) |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 4512210 | อาหารตะวันตก | 3(2-2-5) |
| (วิชาเลือก) | 4513208 | ขนมไทยและอาหารว่าง | 3(2-2-5) |
| หมวดวิชาเลือกเสรี | 4552109 | งานดอกไม้สดและใบตอง | 3(2-2-5) |
| **รวมหน่วยกิต** | | | **16 หรือ 17** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2** | | | |
| **หมวดวิชา** | **รหัสวิชา** | **ชื่อวิชา** | **หน่วยกิต** |
| หมวดวิชาเฉพาะ  (วิชาปฏิบัติการฯ) | 4514802 | สหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 6(640) |
|  | 4514801 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชา  คหกรรมศาสตร์ **หรือ** | 5(540) |
| **รวมหน่วยกิต** | | | **6 หรือ 5** |

**3.1.5 คำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **รหัส** | **คำอธิบายรายวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| **4011309** | **ฟิสิกส์พื้นฐาน** | **3(2-2-5)** |
|  | **Fundamental Physics** |  |
| ระบบหน่วย เวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ โมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน โมเมนต์ งานกำลัง พลังงาน เครื่องกลอย่างง่าย ความหนาแน่น หลักของอาร์คีเมเดส ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความร้อน ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และการประยุกต์ใช้ | | |
|  |  |  |
| **4021102** | **เคมีพื้นฐาน** | **3(2-2-5)** |
|  | **Fundamental Chemistry** |  |
| สารและสสาร โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ การสกัดและการตกผลึก การแยกสารด้วยวิธีโครมาโตกราฟี การจำแนกประเภทสารเคมี อันตรายและวิธีป้องกันภัยที่เกิดขึ้นจากสารเคมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกรดและด่าง | | |
| **รหัส** | **คำอธิบายรายวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| **4021103** | **เคมีอินทรีย์** | **3(2-2-5)** |
|  | **Organic Chemistry** |  |
| ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเคมีอินทรีย์ ไฮบริไดเซชั่นของคาร์บอน พันธะในสารประกอบอินทรีย์ การเรียกชื่อสารประกอบอินทรีย์ สเตอริโอเคมี ชนิดและกลไกของปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ การเตรียมปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรเมติก และสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชั่นชนิดต่างๆ เช่นแอลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเธอร์ คีโตน กรด คาร์บอกซิลิก และอนุพันธ์ และอะมีน การเกิดพอลิเมอร์ | | |
| **4032102** | **วิทยาศาสตร์ชีวภาพ** | **3(2-2-5)** |
|  | **Biological Science** |  |
| หลักชีววิทยาพื้นฐาน สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบต่างๆของสิ่งมีชีวิต ความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยา สัณฐานวิทยา โครงสร้าง การจัดจำแนก การเพาะเลี้ยง ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโต เมแทบอลิซึม วิธีการควบคุมจุลินทรีย์ ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ในอาหาร สิ่งแวดล้อม และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง | | |
|  |  |  |
| **4091107** | **คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ** | **3(3-0-6)** |
|  | **Mathematics and Decision Making** |  |
| การเก็บรวบรวมข้อมูล การนำเสนอข้อมูล การวัดแนวโน้มเข้าสู่ส่วนกลาง การวัดการกระจาย วิธีเรียงสับเปลี่ยนและวิธีจัดหมู่ ความน่าจะเป็น ทฤษฎีการตัดสินใจเบื้องต้น | | |
|  |  |  |
| **4111101** | **หลักสถิติ** | **3(3-0-6)** |
|  | **Principles of Statistics** |  |
| ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม ความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวร์ซอง แบบปกติ โมเมนต์ การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่างหลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์ | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | | |
|  |  |  |
| **รหัส** | **คำอธิบายรายวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| **4501102** | **การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน** | **3(2-2-5)** |
|  | **Family and Community Resources Management** |  |
| ความสำคัญ และประเภทของทรัพยากรครอบครัวและชุมชน กระบวนการของทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การใช้หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร กระบวนการปรับปรุง การแก้ปัญหา การจัดความสัมพันธ์ระหว่างครอบครัว ชุมชน สังคม เศรษฐกิจ และทรัพยากรสิ่งแวดล้อมปัจจุบันให้เกิดประสิทธิภาพทั้งในด้านการจัดการเงิน เวลา เครื่องมือเครื่องใช้ แรงงาน | | |
|  |  |  |
| **4501103** | **งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์** | **3(2-2-5)** |
|  | **Home Economics Extension** |  |
| ปรัชญา ความสำคัญ และความเป็นมาทางคหกรรมศาสตร์ แนวคิดและขอบเขตในงานอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตลอดจนแนวโน้มการพัฒนาทาง คหกรรมศาสตร์ โดยประยุกต์ใช้ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง | | |
|  |  |  |
| **4503201** | **หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์** | **3(2-2-5)** |
|  | **Principles of Art in Home Economics** |  |
| หลักของศิลปะ ทฤษฎี และองค์ประกอบ เพื่อเป็นพื้นฐานและสามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ โดยการจัดและตกแต่งบ้าน การจัดดอกไม้ การจัดอาหาร การเลือกเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย รวมถึงหัตถกรรม เทคโนโลยีสิ่งประดิษฐ์ | | |
|  |  |  |
| **4503301** | **การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์** | **3(2-2-5)** |
|  | **Home Economics in Business Management** |  |
| ลักษณะของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การประชาสัมพันธ์ การเงินและการลงทุน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย การฝึกปฏิบัติ | | |
|  |  |  |
| **4504902** | **สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์** | **2(1-2-3)** |
|  | **Seminar in Home Economics** |  |
| หลักการจัดสัมมนา การวางโครงการ การจัดสถานที่สัมมนา การนำเสนอ อภิปราย แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน จากการค้นคว้าเอกสาร บทความ งานวิจัยที่ที่เกี่ยวข้องกับความก้าวหน้าทางคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย | | |
|  |  |  |
| **รหัส** | **คำอธิบายรายวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| **4504903** | **การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์** | **3(2-2-5)** |
|  | **Home Economics Research** |  |
| ประเภทของงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย เลือกใช้เครื่องมือในการวิจัยและสถิติสำหรับการวิเคราะห์ผลงานวิจัยได้อย่างถูกต้อง ปฏิบัติงานวิจัยตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยและนำเสนอผลงาน | | |
|  |  |  |
| **4511204** | **หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้** | **3(2-2-5)** |
|  | **Principles of Cookery and Cooking Appliances** |  |
| การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ การเตรียม การชั่ง ตวงวัด การประกอบอาหารเพื่อสงวนคุณค่าทางโภชนาการ รวมถึงปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การเลือกซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือ การใช้และการเก็บรักษาอย่างถูกต้องและเหมาะสม | | |
|  |  |  |
| **4511205** | **ชีวเคมีทางอาหาร** | **3(2-2-5)** |
|  | **Food Biochemistry** |  |
| เมแทบอลิซึมของโปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรดนิวคลีอิก ฮอร์โมน วิตามิน เกลือแร่ พีเอสและบัฟเฟอร์ | | |
| **4512101** | **โภชนาการกับชีวิตมนุษย์** | **3(2-2-5)** |
|  | **Human Nutrition** |  |
| ความสำคัญของวิชาโภชนาการต่อสุขภาพอนามัย อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัดอาหารสมส่วน หน้าที่และประโยชน์ของสารอาหารแต่ละประเภท การย่อย การดูดซึม และการขับถ่าย ปัญหาโภชนาการและวิธีการป้องกันแก้ไข การจัดอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มอายุ | | |
|  |  |  |
| **4512103** | **โภชนศาสตร์ชุมชน** | **3(2-2-5)** |
|  | **Community Nutrition** |  |
| สถานการณ์ปัจจุบันด้านโภชนาการในประเทศไทย ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนการดำเนินการแก้ไข การป้องกัน ปรุงปรุงภาวะโภชนาการชุมชน การเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการในชุมชน | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4512203** | **การถนอมอาหาร** | **3(2-2-5)** |
|  | **Food Preservation** |  |
| ความมุ่งหมายของการถนอมอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่าง ๆ การเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่น | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **รหัส** | **คำอธิบายรายวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| **4512204** | **การแปรรูปอาหาร** | **3(2-2-5)** |
|  | **Food Processing** |  |
| การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและการแปรรูปวัตถุดิบประเภทต่างๆ คือ วัตถุดิบประเภทธัญชาติ พืชหัวและตระกูลถั่ว เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารด้วยกระบวนการและหลักการแปรรูปประเภทต่างๆ ฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง | | |
|  |  |  |
| **4512206** | **อาหารไทย** | **3(2-2-5)** |
|  | **Thai Cuisine** |  |
| ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นและอาหารประเพณี ตำรับและเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่ง การเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติ | | |
|  |  |  |
| **4512210** | **อาหารตะวันตก** | **3(2-2-5)** |
|  | **Western Cuisine** |  |
| ประเภทและลักษณะของอาหารตะวันตก หลักการเลือกใช้เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหาร เทคนิคและการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร การบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ | | |
| **4512214** | **อาหารฮาลาล** | **3(2-2-5)** |
|  | **Halal Cuisine** |  |
| ความหมายของอาหารฮาลาลและหะรอม มาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทยและมาตรฐานสากล ความแตกต่างของข้อกำหนดในประเทศมุสลิม การผลิตอาหารฮาลาลแต่ละประเภทตามหลักการของศาสนาอิสลาม รูปแบบการรับประทาน วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ การประกอบอาหาร ฉลากและเครื่องหมายบนบรรจุภัณฑ์ ข้อกำหนดและการขออนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล และฝึกปฏิบัติการอาหารฮาลาล | | |
|  |  |  |
| **4512401** | **การจัดการร้านค้าและงานครัว** | **3(2-2-5)** |
|  | **Restaurant and Kitchen Management** |  |
| หลักการและคุณลักษณะของผู้บริหารด้านอาหารประเภทต่างๆ จัดแบ่งตำแหน่งหน้าที่ในการบริการอาหาร รูปแบบของการให้บริการเพื่อการบริการ การจัดแบบงานครัวให้มีประสิทธิภาพ คุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร การขาย การตลาด งบประมาณ และฝึกดำเนินการจัดการกิจการร้านค้าอาหาร | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **รหัส** | **คำอธิบายรายวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| **4512901** | **วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร** | **3(2-2-5)** |
|  | **Science of Cookery** |  |
| ความสำคัญและการใช้วิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของน้ำ คอลลอยด์ สารละลายและอิมัลชั่นในอาหาร คุณสมบัติและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางกายภาพของน้ำตาล ธัญชาติและพืชหัว เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ ไขมันและน้ำมันในการประกอบอาหาร ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง | | |
|  |  |  |
| **4513101** | **โภชนบำบัด** | **3(2-2-5)** |
|  | **Diet Therapy** |  |
| จุดมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล การใช้ตารางแลกเปลี่ยนหลักและการคำนวณ การดัดแปลงอาหารสำหรับโรคต่างๆ การฝึกปฏิบัติอาหารโภชนบำบัด | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4513203** | **วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก** | **3(2-2-5)** |
|  | **Bakery Science and Cake Decoration** |  |
| คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำขนมอบเบื้องต้น วิธีใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคและหลักที่ใช้ในการทำขนมอบต่างประเทศและขนมอบไทย การตกแต่งหน้าขนมอบ และฝึกปฏิบัติการ | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4513206** | **อาหารแนวใหม่** | **3(2-2-5)** |
|  | **Novel Food** |  |
| ความก้าวหน้าของนวัตกรรมอาหาร อาหารที่มีการดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารเสริมและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ค้นคว้าและศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4513207** | **อาหารอาเซียน** | **3(2-2-5)** |
|  | **Asean Cuisine** |  |
| ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียน หลักการเลือกใช้เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร การบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ | | |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **รหัส** | **คำอธิบายรายวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| **4513208** | **ขนมไทยและอาหารว่าง** | **3(2-2-5)** |
|  | **Thai Desserts and Snacks** |  |
| ประเภท คุณค่าและประโยชน์ของขนมไทยและอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารขนมไทยและอาหารว่าง วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบขนมไทยและอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทยและอาหารว่าง | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4513209** | **เครื่องดื่มและ ไอศกรีม** | **3(2-2-5)** |
|  | **Beverages and Ice Cream** |  |
| ประเภทไอศกรีมและเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ เทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่ง การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4513210** | **การจัดและการตกแต่งอาหาร** | **3(2-2-5)** |
|  | **Food Decoration and Arrangement** |  |
| หลักศิลปะที่สัมพันธ์กับการจัดและตกแต่งอาหาร การเลือกซื้ออาหาร วัสดุและอุปกรณ์ ในการตกแต่งอาหารแบบต่างๆ ให้เหมาะสมกับโอกาสในการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4513801** | **การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์** | **2(90)** |
|  | **Preparation for Professional Experience in Home Economics** |  |
| กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อม ก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยปฏิบัติการในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4513802** | **การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์** | **1(45)** |
|  | **Preparation for Co-Operative Education in Home Economics** |  |
| จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เกี่ยวกับลักษณะของงาน และโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ ศึกษาดูงานในหน่วยงานที่จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **รหัส** | **คำอธิบายรายวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| **4514202** | **การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ** | **3(2-2-5)** |
|  | **Commercial Food Preparation** |  |
| การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต การวิเคราะห์ อุปสงค์ อุปทาน ตลาดและการแข่งขัน การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ เครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ | | |
|  |  |  |
| **4514302** | **การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร** |  |
|  | **Banqueting and Food Services** | **3(2-2-5)** |
| รูปแบบของการบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยงบริการในแบบต่างๆ กำหนดรายการและราคาอาหาร ฝึกปฏิบัติการจัดแต่งโต๊ะอาหาร ฝึกการจัดเสิร์ฟและการบริการทั้งในและนอกสถานที่ | | |
|  |  |  |
| **4514904** | **การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์** | **3(2-2-5)** |
|  | **Experimental Research in Home Economics** |  |
| การใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการทดลองอาหารต่าง เพื่อปรับปรุง ค้นคว้าหาตำรับใหม่ สร้างตำรับมาตรฐาน หรือศึกษาค้นคว้าทดลองงานด้านโภชนาการ | | |
|  |  |  |
| **4514907** | **การสุขาภิบาลอาหารและการวางผัง** | **3(2-2-5)** |
|  | **Food Sanitation and Space Planning** |  |
| หลักสุขาภิบาลในการผลิตอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร อุปกรณ์และสถานที่ในประกอบอาหาร การออกแบบการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์ให้ถูกหลักสุขาภิบาลสำหรับการผลิตอาหาร การเก็บรักษาและการขนส่งอาหาร ระบบ GMP HACCP และ ISO ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การฝึกปฏิบัติและศึกษาดูงาน | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4514908** | **การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร** | **3(2-2-5)** |
|  | **Food Analysis and Quality Measurement** |  |
| ความสำคัญ การใช้เทคนิคการวิเคราะห์คุณภาพอาหารประเภทต่างๆ และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ปัจจัยทางสรีรวิทยาและปัจจัยทางจิตวิทยาที่มีผลต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส วิธีการประเมินคุณภาพ ทางประสาทสัมผัสแบบต่างๆ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ผลทางสถิติ | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **รหัส** | **คำอธิบายรายวิชา** | | | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  | | |  |
| **4514801** | **การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์** | | | **5(540)** |
|  | **Field Experience in Home Economics** | | |  |
| ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศ และปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ | | | | |
|  |  | | |  |
| **4514802** | **สหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์** | | | **6(640)** |
|  | **Co-Operative Education in Home Economics** | | |  |
| นักศึกษาต้องปฏิบัติงานเชิงวิชาการ หรือวิชาชีพเต็มเวลาเสมือนหนึ่งเป็นพนักงานชั่วคราว ณ สถานประกอบการจนครบ 1 ภาคการศึกษา สหกิจศึกษาตามที่สาขาคหกรรมศาสตร์กำหนด เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานแล้ว นักศึกษาต้องส่งรายงานและนำเสนอผลการไปปฏิบัติงานต่อคณาจารย์ในสาขาวิชา โดยวัดผลการประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา พนักงานที่ควบคุมการปฏิบัติงานในสถานประกอบการและจากรายงานวิชาการ | | | | |
|  |  | | |  |
| **4521101** | **ความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย** | | | **3(2-2-5)** |
|  | **Knowledge of Fabric and Dressing** | | |  |
| ชนิดและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย การเลือกซื้อ การนำไปใช้ และการดูแลรักษา การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะ โอกาส สถานที่ และสมัยนิยม แนวโน้มของการแต่งกายในปัจจุบันและในอนาคต | | | | |
| **4521301** | | **หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า** | **3(2-2-5)** | |
|  | | **Principles of Dressmaking** |  | |
| ความสำคัญของวัสดุ อุปกรณ์ในการตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้และเทคนิค การใช้จักรเย็บผ้าชนิดต่าง ๆ การวัดตัว การสร้างแบบตัดเบื้องต้นของเสื้อและกระโปรง การเตรียมผ้า การกลิ้งรอย การตัดเย็บ กันยืด การใช้เทคนิคต่าง ๆ ขั้นตอนการเย็บเสื้อผ้า การลองตัวและการแก้ไข การเลือกผ้าและเทคนิคการตัดเย็บ ตลอดจนการเลือกเสื้อผ้าให้เหมาะสมกับรูปร่าง | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4531101** | **การพัฒนาที่อยู่อาศัย** | **3(2-2-5)** |
|  | **Home Improvement** |  |
| ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตครอบครัวที่มีผลต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่องเรือน และการปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงที่อยู่อาศัย | | |
|  |  |  |
| **รหัส** | **คำอธิบายรายวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| **4541102** | **ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการพัฒนาเยาวชน** | **3(2-2-5)** |
|  | **Family Relationships and Youth Development** |  |
| ลักษณะของครอบครัว วงจรชีวิตครอบครัวและการสร้างครอบครัว และสัมพันธภาพในครอบครัว การเสริมสร้างความมั่นคงในครอบครัว การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและการปรับตัวในครอบครัว การอบรมขัดเกลาทางสังคมของครอบครัว การพิทักษ์สิทธิของครอบครัว กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครอง และช่วยเหลือครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางการจัดการ บทบาทชุมชน ในการช่วยเหลือครอบครัว การศึกษางานวิจัยด้านครอบครัว | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4541201** | **พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู** | **3(2-2-5)** |
|  | **Development and Child Care** |  |
| ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการของเด็ก ตั้งแต่ปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ บทบาทของครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก สังเกตพฤติกรรมเด็กในโรงเรียน สถานรับเลี้ยงเด็ก การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4552105** | **การแกะสลักผักและผลไม้** | **3(2-2-5)** |
|  | **Vegetable and Fruit Carving** |  |
| คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลักปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาใช้ออกแบบฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก คว้านผัก ผลไม้ ใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหาร ประดับโต๊ะอาหารและในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ตามความเหมาะสม | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4552109** | **งานดอกไม้สดและใบตอง** | **3(2-2-5)** |
|  | **Thai Traditional Floral and Banana Leaf Arrangements** |  |
| ความเป็นมา คุณค่าของดอกไม้สดและใบตอง หลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์งานดอกไม้สดและใบตอง ฝึกปฏิบัติเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และงานประเพณีนิยม ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ กระทงดอกไม้ กระทงลอย บายศรีปากชาม บายศรีต้น พานดอกไม้ ธูปเทียน แต่งเทียนพรรษา และภาชนะสวยงาม | | |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **รหัส** | **คำอธิบายรายวิชา** | **น(ท-ป-ศ)** |
|  |  |  |
| **4553408** | **ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า** | **3(2-2-5)** |
|  | **Decorative Fabric Art** |  |
| คุณค่าและคุณประโยชน์ของการตกแต่งผ้า ออกแบบโดยใช้หลักศิลปะ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักและวิธีการพับผ้าเพื่อการตกแต่งผ้าบนโต๊ะอาหาร เพื่อเป็นของชำร่วยและของใช้ประดับ ตกแต่งผ้าภายในอาคารและนอกอาคาร เพื่อใช้ในชีวิตประจำวันและงานโอกาสต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติ | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4553409** | **ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย** | **3(2-2-5)** |
|  | **Making Crafts and Thai Accessories** |  |
| การออกแบบงานสิ่งประดิษฐ์และตกแต่งแบบไทยให้สอดคล้องกับศิลปวัฒนธรรมไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการสร้างสรรค์งานและรูปแบบ การเลือก เตรียมวัสดุ การใช้และการดูแลรักษา และวิธีการบรรจุหีบห่อให้สวยงาม ปลอดภัยเพิ่มคุณค่า การฝึกคิดต้นทุนและราคาจำหน่าย | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4554101** | **การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์** | **3(2-2-5)** |
|  | **Application of Arts to Flower Arrangements** |  |
| รูปแบบและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้ การปรับปรุงแก้ไข ตลอดจนการเก็บรักษาดอกไม้ การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ - อุปกรณ์ ออกแบบและขั้นตอนการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ ที่การผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบตะวันออก และแบบตะวันตก การจัดดอกไม้แบบธรรมดาและแบบประยุกต์ เพื่อใช้ในประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ การฝึก คิดต้นทุนและราคาจำหน่าย ฝึกปฏิบัติ | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4554402** | **เครื่องหอมและของชำร่วย** | **3(2-2-5)** |
|  | **Perfume and Souvenir Production** |  |
| คุณค่าและคุณประโยชน์ เครื่องหอม และของชำร่วยชนิดต่าง ๆ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การปรุง อบ ร่ำเครื่องหอม และการประดิษฐ์ของชำร่วย ต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส ฝึกปฏิบัติ | | |

**3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์**

**3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ลำดับ** | **ชื่อ–นามสกุล** | **ตำแหน่งวิชาการ** | **คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก** | **สถาบัน**  **การศึกษา** | **ปีที่จบ** | **ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)** | | | |
| 2555 | 2556 | 2557 | 2558 |
| 1 | นางสาวจุรีมาศ ดีอำมาตย์ | อาจารย์ | คศ.ม.  คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบัน  เทคโนโลยี  ราชมงคล | 2550  2545 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2 | นางสาว  น้ำฝน  ศีตะจิตต์ | อาจารย์ | ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)  วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)  วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัย  เกษตรศาสตร์ | 2548  2542  2538 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 3 | นางสาว  เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา | อาจารย์ | คศ.ม.  คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบัน  เทคโนโลยี  ราชมงคล | 2547  2544 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 4 | นางสาว  พัชรลักษณ์ วัฒนไชย | อาจารย์ | คศ.ม.  วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2547  2544 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 5 | นางกนกวรรณ ปุณณะตระกูล | อาจารย์ | MAT.HE  (Home Economics)  ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) | Technological University of the Philippines, Manila. Philippines. สถาบันราชภัฏสวนดุสิต | 2536  2528 | 12 | 12 | 12 | 12 |

**3.2.2 อาจารย์ประจำ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ | ชื่อ–นามสกุล | ตำแหน่ง  วิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก | สถาบัน  การศึกษา | ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์) | | | |
| 2555 | 2556 | 2557 | 2558 |
| 1 | นางกนกวรรณ ปุณณะตระกูล | อาจารย์ | MAT.HE  (Home Economics)  ค.บ.(คหกรรมศาสตร์) | Technological University of the Philippines, Manila. Philippines.สถาบันราชภัฏสวนดุสิต | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2 | นางสาว จันทราทิพย์วงษ์กฤษ | อาจารย์ | คศ.ม. (การพัฒนาครอบครัวและสังคม)  ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 3 | นางสาว  จุฑารัตน์  พงษ์โนรี | อาจารย์ | วท.ม. (อุตสาหกรรม  เกษตร)  วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ  เทคโนโลยีการอาหาร) | มหาวิทยาลัยนเรศวร  สถาบันราชภัฏ  อุตรดิตถ์ | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 4 | นางสาวจุรีมาศ ดีอำมาตย์ | อาจารย์ | คศ.ม.  คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี  ราชมงคล | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 5 | นางสาว  น้ำฝน  ศีตะจิตต์ | อาจารย์ | ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)  วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)  วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัย  เกษตรศาสตร์ | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 6 | นางสาว  เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา | อาจารย์ | คศ.ม.  คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 7 | นางสาว  พัชรลักษณ์  วัฒนไชย | อาจารย์ | คศ.ม.  วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ | 12 | 12 | 12 | 12 |

**3.2.3 อาจารย์พิเศษ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ | ชื่อ–นามสกุล | ตำแหน่ง  วิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก | สถาบัน  การศึกษา | ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์) | | | |
| 2555 | 2556 | 2557 | 2558 |
| 1 | นางบังอร  ธรรมศิริ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | คศ.ม. (การพัฒนาครอบครัวและสังคม)  กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร | 12 | 12 | 12 | 12 |

**4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)**

จากผลการประเมินความพึงพอใจจากผู้ใช้บัณฑิต มีความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นในหลักสูตรจึงมีรายวิชาสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ซึ่งจะจัดอยู่ในกลุ่มวิชาบังคับ ในทางปฏิบัติแล้วมีความต้องการให้นักศึกษาทุกคนลงทะเบียนรายวิชานี้

**4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม**

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางธุรกิจโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือได้อย่างเหมาะสม

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

**4.2 ช่วงเวลา**

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

**4.3 การจัดเวลาและตารางสอน**

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

**5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย**

ข้อกำหนดในการทำโครงงาน ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชนและสังคม หรือเพื่อการเรียนการสอน หรือเพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และคาดว่าจะนำไปใช้งานหากโครงงานสำเร็จ โดยมีจำนวนผู้ร่วมโครงงาน 1-3 คน และมีรายงานที่ต้องนำส่งตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด อย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงงานที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานด้านบุคคล ชุมชนและสังคม

**5.1 คำอธิบายโดยย่อ**

โครงงานคหกรรมศาสตร์ที่นักศึกษาสนใจ และสามารถอธิบายทฤษฎีหรือวิธีการทดลอง ที่นำมาประยุกต์ในการทำโครงงาน ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำโครงงาน มีขอบเขตโครงงาน ที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

**5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้**

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีม มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ในการทำโครงงานสามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อได้

**5.3 ช่วงเวลา**

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 3 และภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 4

**5.4 จำนวนหน่วยกิต**

3 หน่วยกิต

**5.5 การเตรียมการ**

มีการกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงงานทางคหกรรมศาสตร์ และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ อีกทั้งมีตัวอย่างโครงงานให้ศึกษา

**5.6 กระบวนการประเมินผล**

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำโครงงาน ที่บันทึกในสมุดให้คำปรึกษาโดยอาจารย์ ที่ปรึกษาและประเมินผลจากรายงานที่ได้กำหนดรูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลาและการจัดสอบการนำเสนอที่มีอาจารย์เป็นกรรมการสอบไม่ต่ำกว่า 3 คน (กลุ่ม)

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

**1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา**

| **คุณลักษณะพิเศษ** | **กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา** |
| --- | --- |
| ด้านบุคลิกภาพ | มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย การเข้าสังคม  เทคนิคการเจรจาสื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และ  การวางตัวในการทำงานในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และ  ในกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ ก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จ  การศึกษา |
| ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบตลอดจนมีวินัยในตนเอง | - กำหนดให้มีรายวิชาที่ให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม และมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำรายงาน ตลอดจนกำหนดให้ทุกคน มีส่วนร่วมในการนำเสนอรายงาน เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี  - มีกิจกรรมนักศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรมเพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบ  - มีกติกาที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลาเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน เสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น |
| จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ | มีการให้ความรู้ถึงผลกระทบต่อสังคม และข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดทางสังคม |

**2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน**

**2.1 คุณธรรม จริยธรรม**

**2.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม**

นักศึกษาต้องมีคุณธรรม จริยธรรมเพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมอย่าง

ราบรื่น และเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม นอกจากนั้นยังเกี่ยวข้องกับความมั่นคงของประเทศ ความปลอดภัยในชีวิต ความสำเร็จทางธุรกิจ ผู้พัฒนาและ/หรือผู้ประยุกต์โปรแกรมจำเป็นมีความรับผิดชอบต่อผลที่เกิดขึ้นเช่นเดียวกับการประกอบอาชีพในสาขาอื่น ๆ อาจารย์ที่สอนในแต่ละวิชาต้องพยายามสอดแทรกเรื่องที่เกี่ยวกับสิ่งต่อไปนี้ทั้ง 4 ข้อ เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมไปพร้อมกับวิทยาการต่าง ๆ ที่ศึกษา รวมทั้งอาจารย์ต้องมีคุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรมอย่างน้อย 4 ข้อตามที่ระบุไว้

1) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต

2) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนามีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น

3) มีทัศนะที่ดีต่อวิชาชีพและการแสดงออกถึงการมีจริยธรรมวิชาชีพในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่น

4) มีวินัย ตรงต่อเวลาในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

นอกจากนั้น หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ยังมีวิชาเกี่ยวกับ จริยธรรมและกฎหมาย เป็นวิชาบังคับ อาจารย์ที่สอนต้องจัดให้มีการวัดมาตรฐานในด้านคุณธรรม จริยธรรมทุกภาคการศึกษา ซึ่งไม่จำเป็นต้องเป็นข้อสอบ อาจใช้การสังเกตพฤติกรรมระหว่างทำกิจกรรมที่กำหนด

**2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม**

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้น

การเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมเช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

**2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม**

1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม

2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร

3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

**2.2 ความรู้**

**2.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้**

นักศึกษาต้องมีความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ มีคุณธรรม จริยธรรม และความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาที่ศึกษานั้น ต้องเป็นสิ่งที่นักศึกษาต้องรู้เพื่อใช้ประกอบอาชีพและช่วยพัฒนาสังคม ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุมสิ่งต่อไปนี้

1) มีความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักการทั้งทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

2) สามารถวิเคราะห์ปัญหา เข้าใจและอธิบายความต้องการในศาสตร์ที่ศึกษา รวมทั้งการนำไปประยุกต์

3) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและวิวัฒนาการของศาสตร์ที่ศึกษา รวมทั้งนำไปประยุกต์

4) สามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

การทดสอบมาตรฐานนี้สามารถทำได้โดยการทดสอบจากข้อสอบของแต่ละวิชาในชั้นเรียนตลอดระยะเวลาที่นักศึกษาอยู่ในหลักสูตร

**2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้**

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

**2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้**

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่างๆ คือ

1) การทดสอบย่อย

2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ

4) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ

5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

6) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษา

**2.3 ทักษะทางปัญญา**

**2.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา**

นักศึกษาต้องสามารถพัฒนาตนเองและประกอบวิชาชีพได้ โดยพึ่งตนเองได้เมื่อจบการศึกษาแล้ว ดังนั้นนักศึกษาจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญาไปพร้อมกับคุณธรรม จริยธรรม และความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาในขณะที่สอนนักศึกษา อาจารย์ต้องเน้นให้นักศึกษาคิดหาเหตุผล เข้าใจที่มาและสาเหตุของปัญหา วิธีการแก้ปัญหา รวมทั้งแนวคิดด้วยตนเอง ไม่สอนในลักษณะท่องจำ นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติต่างๆ จากการสอนเพื่อให้เกิดทักษะทางปัญญาดังนี้

1) คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ

2) มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

3) สามารถแก้ปัญหา และเสนอแนะแนว ทางในการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

การวัดมาตรฐานในข้อนี้สามารถทำได้โดยการออกข้อสอบที่ให้นักศึกษาแก้ปัญหา อธิบายแนวคิดของการแก้ปัญหา และวิธีการแก้ปัญหาโดยการประยุกต์ความรู้ที่เรียนมา หลีกเลี่ยงข้อสอบที่เป็นการเลือกคำตอบที่ถูกมาคำตอบเดียวจากกลุ่มคำตอบที่ให้มา ไม่ควรมีคำถามเกี่ยวกับนิยามต่างๆ

**2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา**

1) กรณีศึกษาทางการประยุกต์ศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์

2) การอภิปรายกลุ่ม

3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

**2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา**

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

**2.4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

**2.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ**

นักศึกษาต้องออกไปประกอบอาชีพซึ่งส่วนใหญ่ต้องเกี่ยวข้องกับคนที่ไม่รู้จักมาก่อน คนที่มาจากสถาบันอื่นๆ และคนที่จะมาเป็นผู้บังคับบัญชา หรือคนที่จะมาอยู่ใต้บังคับบัญชาความสามารถที่จะปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนต่างๆ เป็นเรื่องจำเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นอาจารย์ต้องสอดแทรกวิธีการที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติต่างๆ ต่อไปนี้ให้นักศึกษาระหว่างที่สอนวิชา หรืออาจให้นักศึกษาไปเรียนวิชาทางด้านสังคมศาสตร์ที่เกี่ยวกับคุณสมบัติต่างๆ ดังนี้

1) มีความสามารถในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม

3) มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง

คุณสมบัติต่างๆ นี้สามารถวัดร่วมกับคุณสมบัติในข้อ 1 และ 2 ได้ในระหว่างการทำกิจกรรมร่วมกัน

**2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น ข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี

2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย

3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี

4) มนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป

5) มีภาวะผู้นำ

**2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

**2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร** **และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

**2.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

1) สามารถใช้เทคนิคทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษา เสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์

2) สามารถใช้สารสนเทศรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปรความหมายได้อย่างถูกต้อง

3) สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสาร ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

การวัดมาตรฐานนี้อาจทำได้ในระหว่างการสอน โดยอาจให้นักศึกษาแก้ปัญหา วิเคราะห์ประสิทธิภาพของวิธีแก้ปัญหา และให้นำเสนอแนวคิดของการแก้ปัญหา ผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพต่อนักศึกษาในชั้นเรียน อาจมีการวิจารณ์ในเชิงวิชาการระหว่างอาจารย์และกลุ่มนักศึกษา

**2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลองและสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์ในสถานการณ์ที่หลากหลาย

**2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง

1) ประเมินจากความสามารถในการอธิบายถึงข้อจำกัดเหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่าง ๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือรับผิดชอบรอง ซึ่งบางรายวิชาอาจไม่นำสู่ผลการเรียนรู้บ้างเรื่องก็ได้ จะแสดงเป็นเอกสารแนบท้ายก็ได้

**3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา (Curriculum Mapping)**

**แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)**

● **ความรับผิดชอบหลัก** ○ **ความรับผิดชอบรอง**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายวิชา** | **คุณธรรมจริยธรรม** | | | | **ความรู้** | | | | **ทักษะทางปัญญา** | | | **ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล/ความรับผิดชอบ** | | | **การวิเคราะห์สื่อสาร เทคโนโลยีสารสนเทศ** | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** |
| 1. ฟิสิกส์พื้นฐาน | 🌕 | ● | 🌕 | ● | 🌕 | 🌕 | 🌕 | ● | ● | 🌕 | 🌕 | 🌕 | ● | 🌕 | 🌕 | 🌕 | 🌕 |
| 2. เคมีพื้นฐาน | ● | ● | 🌕 |  | 🌕 | ● | ● | 🌕 | 🌕 | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | ● | 🌕 | 🌕 |
| 3. เคมีอินทรีย์ | ● | ● | 🌕 |  | 🌕 | ● | ● | 🌕 | 🌕 | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | ● | 🌕 | 🌕 |
| 4. วิทยาศาสตร์ชีวภาพ | ● | ● | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● |  | ● | 🌕 |
| 5. คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ | ● |  |  | ● |  |  |  | ● | ● |  |  |  | ● |  | 🌕 | ● |  |
| 6. หลักสถิติ | ● |  |  | ● |  | ● |  | ● | ● |  |  |  | ● |  | ● | ● |  |
| 7. **การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ**ชุมชน | 🌕 |  |  | ● | ● |  | 🌕 |  |  | ● |  |  | 🌕 | ● |  | ● | ● |
| 8. งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ | 🌕 |  |  | ● | ● |  | 🌕 |  |  | ● |  |  | 🌕 | ● |  | ● | ● |
| 9. หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ | ● | ● |  | 🌕 | 🌕 | ● | ● | 🌕 | 🌕 | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | ● | 🌕 | 🌕 |
| 10. การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 🌕 |  |  | ● | ● |  | 🌕 |  |  | ● |  |  | 🌕 | ● |  | ● | ● |
| 11. สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ |  |  | ● | ● | ● |  | ● | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | ● |  | ● | ● |
| 12. การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ | 🌕 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | 🌕 | ● | ● | 🌕 | ● | ● | 🌕 | ● | ● | ● |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายวิชา** | **คุณธรรมจริยธรรม** | | | | | | **ความรู้** | | | | | | | | **ทักษะทางปัญญา** | | | | | | **ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล/ความรับผิดชอบ** | | | | | | **การวิเคราะห์สื่อสาร เทคโนโลยีสารสนเทศ** | | | | | | |
| **1** | **2** | **3** | | **4** | | **1** | | **2** | | **3** | | **4** | | **1** | | **2** | | **3** | | **1** | | **2** | | **3** | | **1** | | | **2** | | **3** | |
| 13. หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ | 🌕 | ● | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | |  | | | 🌕 | | ● | |
| 14. ชีวเคมีทางอาหาร | ● | ● |  | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | | | 🌕 | | 🌕 | |
| 15. โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ |  |  |  | | ● | | ● | |  | | ● | |  | |  | | ● | |  | | 🌕 | | ● | | 🌕 | |  | | | 🌕 | | ● | |
| 16. โภชนศาสตร์ชุมชน | ● | 🌕 | ● | | ● | | ● | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | ● | |  | | | 🌕 | | ● | |
| 17. การถนอมอาหาร | ● | ● |  | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | | | 🌕 | | 🌕 | |
| 18. การอาหารแปรรูป | 🌕 | ● |  | | ● | | ● | | ● | | 🌕 | |  | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | |  | | | ● | | ● | |
| 19. อาหารไทย | ● | ● |  | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | | | 🌕 | | 🌕 | |
| 20. อาหารตะวันตก | 🌕 |  |  | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | |  | |  | | | 🌕 | | ● | |
| 21. อาหารฮาลาล | ● | 🌕 | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | |  | | | 🌕 | | ● | |
| 22. การจัดการร้านค้าและงานครัว | ● | 🌕 | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | | | 🌕 | | 🌕 | |
| 23. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | ● | ● | 🌕 | |  | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | | | 🌕 | | 🌕 | |
| 24. โภชนบำบัด | ● | ● |  | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | | | 🌕 | | 🌕 | |
| 25. วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก | ● | 🌕 | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | |  | | | 🌕 | | ● | |
| 26. อาหารแนวใหม่ | 🌕 | ● |  | | ● | | ● | | ● | | 🌕 | |  | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | |  | | | ● | | ● | |
| 27. อาหารอาเซียน | 🌕 |  |  | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | |  | |  | | | 🌕 | | 🌕 | |
| 28. ขนมไทยและอาหารว่าง | 🌕 | ● | ● | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | |  | | | 🌕 | | ● | |
|  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |
| **รายวิชา** | **คุณธรรมจริยธรรม** | | | | | | | **ความรู้** | | | | | | | | **ทักษะทางปัญญา** | | | | | | **ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล/ความรับผิดชอบ** | | | | | | **การวิเคราะห์สื่อสาร เทคโนโลยีสารสนเทศ** | | | | |
| **1** | **2** | | **3** | | **4** | | **1** | | **2** | | **3** | | **4** | | **1** | | **2** | | **3** | | **1** | | **2** | | **3** | | **1** | **2** | | **3** | |
| 29. เครื่องดื่มและไอศกรีม | 🌕 | ● | |  | | ● | | ● | | ● | | 🌕 | |  | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | |  | ● | | ● | |
| 30. การจัดและการตกแต่งอาหาร | ● |  | |  | | ● | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | |  | 🌕 | | 🌕 | |
| 31. การเตรียมประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชา  คหกรรมศาสตร์ |  | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | |  | |  | | 🌕 | | ● | |  | | 🌕 | | ● | |  | |  | ● | | ● | |
| 32. การเตรียมสหกิจศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ |  | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | |  | |  | | 🌕 | | ● | |  | | 🌕 | | ● | |  | |  | ● | | ● | |
| 33. การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ | 🌕 | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | |  | | ● | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | 🌕 | |  | 🌕 | | ● | |
| 34. การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร | ● |  | |  | | ● | | ● | | 🌕 | | 🌕 | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | |  | 🌕 | | 🌕 | |
| 35. การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์ |  |  | | ● | | ● | | ● | |  | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | |  | ● | | ● | |
| 36. การสุขาภิบาลอาหารและการวางผัง | 🌕 |  | |  | | ● | | ● | |  | | 🌕 | |  | |  | | ● | |  | |  | | 🌕 | | ● | |  | ● | | ● | |
| 37. การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร | 🌕 | ● | | 🌕 | | ● | | ● | |  | | 🌕 | | 🌕 | | 🌕 | | ● | |  | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | 🌕 | | 🌕 | |
| 38. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชา  คหกรรมศาสตร์ |  | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | |  | | 🌕 | | 🌕 | | ● | |  | | 🌕 | | ● | |  | |  | ● | | ● | |
| 39. สหกิจศึกษา |  | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | |  | | 🌕 | | 🌕 | | ● | |  | | 🌕 | | ● | |  | |  | ● | | ● | |
| 40. ความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย | ● | ● | |  | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | 🌕 | | 🌕 | |
| 41. หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า | ● | ● | |  | | 🌕 | | 🌕 | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | 🌕 | | ● | | ● | | ● | 🌕 | | 🌕 | |
| 42. การพัฒนาที่อยู่อาศัย | 🌕 |  | |  | | ● | | ● | | ● | | ● | |  | | ● | | ● | | ● | | ● | | 🌕 | | ● | |  | ● | | ● | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายวิชา** | **คุณธรรมจริยธรรม** | | | | **ความรู้** | | | | **ทักษะทางปัญญา** | | | **ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล/ความรับผิดชอบ** | | | **การวิเคราะห์สื่อสาร เทคโนโลยีสารสนเทศ** | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** |
| 43. ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการพัฒนาเยาวชน | ● | ● |  | 🌕 | 🌕 | ● | ● | 🌕 | 🌕 | 🌕 | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | 🌕 | 🌕 |
| 44. พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู | 🌕 |  |  | ● | ● | ● | ● |  | ● | ● | ● | ● | 🌕 | ● |  | ● | ● |
| 45. การแกะสลักผักและผลไม้ | ● | ● |  | 🌕 | 🌕 | ● | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | ● |  | 🌕 |
| 46. งานดอกไม้สดและใบตอง | ● | 🌕 | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | ● |  | 🌕 |
| 47. ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า | ● | 🌕 |  | ● | 🌕 | ● | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | ● |  | 🌕 |
| 48. ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย | ● | 🌕 |  | ● | 🌕 | ● | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | ● |  | 🌕 |
| 49. การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ | ● | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | ● | 🌕 | 🌕 |
| 50. เครื่องหอมและของชำร่วย | ● | 🌕 |  | ● | 🌕 | ● | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | 🌕 | ● | ● | ● |  | 🌕 |

**หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา**

**1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)**

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 (ภาคผนวก ก)

**2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา**

**2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา**

2.1.1 มีการวางแผนการกำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาให้เป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัยที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งมหาวิทยาลัย และนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

2.1.2 ให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา

2.1.3 การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในสถาบัน การศึกษา ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

2.1.4 พิจารณาจากรายงานการประเมินผลการฝึกงานในรายวิชาสหกิจศึกษาซึ่งทางสถานประกอบการเป็นผู้รายงานว่านักศึกษาปฏิบัติงานได้ตามมาตรฐานหรือไม่

2.1.5 พิจารณาทวนสอบจากคะแนนสอบ หรืองานที่ได้รับมอบหมายว่าสอดคล้องกับความรับผิดชอบ ต่อผลการเรียนรู้หรือไม่

**2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา**

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัยสัมฤทธิผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรและหน่วยงานโดยองค์กรระดับสากล โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการดังตัวอย่างต่อไปนี้

2.2.1 ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบการงานอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์หรือการแบบส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ ในคาบระยะเวลาต่างๆ เช่น ปีที่ 1 ปีที่ 5 เป็นต้น

2.2.3 การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

2.2.4 การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่นๆ ของบัณฑิตจะจบการศึกษาและเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้นๆ

2.2.5 การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียนรวมทั้งสาขาอื่นๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

2.2.6 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

2.2.7 ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ อาทิเช่น (ก) จำนวนสิทธิบัตร (ข) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ (ค) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ (ง) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

**3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร**

**นักศึกษาทีมีสิทธิ์ได้รับปริญญา อนุปริญญา หรือประกาศนียบัตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน** ดังต่อไปนี้

เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 (ภาคผนวก ก)

**หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์**

**1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่**

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะแนวความเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/สถาบัน คณะตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของคหกรรม ศาสตร์เป็นอันดับแรกเป็นอันดับแรกการสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

**2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์**

* 1. **การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล**

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของคหกรรมศาสตร์เป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กร ต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศ หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

**2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ**

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชา

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลักและเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ เป็นรอง

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่างๆ ของคณะฯ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่างๆ ของคณะฯ

**หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร**

**1. การบริหารหลักสูตร**

ในการบริหารหลักสูตร จะมีคณะกรรมการประจำหลักสูตร อันประกอบด้วยรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร หรือหัวหน้าสาขาวิชา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรับผิดชอบ โดยมีคณบดีเป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จะวางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับผู้บริหารของคณะและอาจารย์ผู้สอน ติดตามและรวบรวมข้อมูล สำหรับใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรโดยกระทำทุกปีอย่างต่อเนื่อง

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **เป้าหมาย** | **การดำเนินการ** | **การประเมินผล** |
| 1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย  โดยอาจารย์และนักศึกษา  สามารถก้าวทันหรือเป็นผู้นำ  ในการสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ  2. กระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความ  ใฝ่รู้ มีแนวทางการเรียนที่  สร้างทั้งความรู้ความสามารถ  ในวิชาการวิชาชีพ ที่ทันสมัย  3. ตรวจสอบและปรับปรุง  หลักสูตรให้มีคุณภาพมาตรฐาน  4. มีการประเมินมาตรฐานของ  หลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ | 1. จัดให้หลักสูตรสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ  2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยโดยมีการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรทุกๆ 5 ปี  3. จัดแนวทางการเรียนในวิชาเรียนให้มีทั้งภาคทฤษฎีและภาค ปฏิบัติ และมีแนวทางการเรียนหรือกิจกรรมประจำวิชาให้นักศึกษาได้ศึกษาความรู้ที่ทันสมัยด้วยตนเอง  4. จัดให้มีผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และหรือผู้ช่วยสอน เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้  5. กำหนดให้อาจารย์ที่สอนมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโท หรือหรือเป็นผู้มีประสบการณ์หลายปี มีจำนวนคณาจารย์ประจำไม่น้อย  กว่าเกณฑ์มาตรฐาน | 1. หลักสูตรที่สามารถอ้างอิงกับมาตรฐานที่กำหนดโดยหน่วยงานวิชาชีพด้านเทคโนโลยีให้มีความทันสมัยและมีการปรับปรุงสม่ำเสมอ  2. จำนวนวิชาเรียนที่มีภาคปฏิบัติ และวิชาเรียนที่มีแนวทางให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง  3. จำนวนและรายชื่อคณาจารย์ประจำประวัติอาจารย์ด้านคุณวุฒิประสบการณ์และการพัฒนาอบรมของอาจารย์  4. จำนวนบุคลากรผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และบันทึกกิจกรรมในการสนับสนุนการเรียนรู้  5. ผลการประเมินการเรียนการสอนผู้สอนและการสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้สนับสนุนการเรียนรู้โดยนักศึกษา |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **เป้าหมาย** | **การดำเนินการ** | **การประเมินผล** |
|  | 6. สนับสนุนให้อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้นำในทางวิชาการ และหรือ เป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิชาชีพด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือใน  ด้านที่เกี่ยวข้อง  7. ส่งเสริมอาจารย์ประจำหลัก สูตรให้ไปดูงานในหลักสูตรหรือวิชาการที่เกี่ยวข้อง ทั้งในและต่างประเทศ  8. มีการประเมินหลักสูตรโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกปี และภายนอกอย่าง น้อยทุก 4 ปี  9. จัดทำฐานข้อมูลทางด้านนักศึกษา อาจารย์อุปกรณ์ เครื่องมือวิจัย งบประมาณ ความ  ร่วมมือกับต่างประเทศ ผลงานทางวิชาการทุกภาคการศึกษาเพื่อเป็นข้อมูลในการประเมินของคณะกรรมการ  10. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอน โดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา | 6. ประเมินผลโดยคณะกรรมการที่  ประกอบด้วยอาจารย์ภายในคณะฯทุก 2 ปี  7. ประเมินผลโดยคณะกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทุกๆ 4 ปี  8. ประเมินผลโดยบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาทุกๆ 2 ปี |

**2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน**

**2.1 การบริหารงบประมาณ**

คณะจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์และวัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

**2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม**

คณะมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักหอสมุดกลางที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่นๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะก็มีหนังสือ ตำราเฉพาะทางนอกจากนี้คณะมีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง

**2.2.1 สถานที่และอุปกรณ์การสอน**

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี มีความพร้อมในเรื่องของหนังสือ ตำราเรียน วารสาร และแหล่งค้นคว้า ทางวิชาการสำหรับนักศึกษา ดังต่อไปนี้

1) หนังสือ ตำรา เอกสาร

- ภาษาไทย จำนวน 3,895 เล่ม

- ภาษาอังกฤษ จำนวน 533 เล่ม

2) วารสาร

- ภาษาไทย จำนวน 8 เล่ม

3) สื่อ (Multimedia)

- ภาษาไทย จำนวน 13 ชุด

4) ฐานข้อมูลออนไลน์

- ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ ปริญญานิพนธ์ งานวิจัย (Digital Collection)

- **ฐานข้อมูล Kluwer Online eBooks**

**- ฐานข้อมูล Dissertation Full Text**

**- ฐานข้อมูล NetLibrary ebooks**

**- ฐานข้อมูล IEEE / IEE Electronic Library ( IEL )**

**- ฐานข้อมูล ProQuest Dissertation & Thesis**

**- ฐานข้อมูล ACM Digital Library**

**- ฐานข้อมูล Lexis.com and Nexis.com**

**- ฐานข้อมูล H.W. Wilson**

**- ฐานข้อมูล ISI Web of Science**

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือห้องสมุดของสถาบันการศึกษาและหน่วยงานที่อยู่ใกล้เคียงเช่น มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, มหาวิทยาลัยรังสิต, สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT), มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล เป็นต้น

**2.2.2 สถานที่**

**1) อาคารคหกรรมศาสตร์**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ลำดับที่** | **รายการและลักษณะเฉพาะ** | **จำนวนที่มีอยู่** |
| 1  2  3  4  5  6  7 | ห้องปฏิบัติการขนมอบ  ห้องปฏิบัติการผ้าและเครื่องแต่งกาย  ห้องปฏิบัติการจัดเลี้ยง  ห้องปฏิบัติการเคมีอาหาร  ห้องปฏิบัติการอาหารไทย  ห้องปฏิบัติการประดิษฐ์  ห้องปฏิบัติการ 1 | 1 ห้อง  1 ห้อง  1 ห้อง  1 ห้อง  1 ห้อง  1 ห้อง  1 ห้อง |

**2) สถานที่อื่นภายในมหาวิทยาลัย**  เช่นศูนยวิทยาศาสตร์ หองปฏิบัติการ คณะวิทยาศาสตรและเทคโนโลยี ศูนย์คอมพิวเตอร์ สํานักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ลำดับที่** | **รายการและลักษณะเฉพาะ** | **จำนวนที่มีอยู่** |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10 | สํานักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  ศูนยคอมพิวเตอร์  ห้องปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์  ห้องปฏิบัติการนม  ห้องปฏิบัติการอาหารกระป๋อง  ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา  ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร  ห้องปฏิบัติการศูนย์วิทยาศาสตร์  ห้องปฎิบัติการเนื้อเยื่อพืช  ห้องปฎิบัติการชีววิทยา | 1 แห่ง  1 ห้อง  1 ห้อง  1 ห้อง  1 ห้อง  1 ห้อง  1 ห้อง  4 ห้อง  1 ห้อง  1 ห้อง |

**3) อุปกรณ์การสอน**

| **ลำดับ** | **รายการ** | **จำนวน** |
| --- | --- | --- |
| 1 | เครื่องชั่งดิจิตอล(ละเอียด 1 กรัม)พิกัด 2 กิโลกรัม | 4 เครื่อง |
| 2 | เครื่องชั่งสารทศนิยม 2 ตำแหน่ง | 2 เครื่อง |
| 3 | เครื่องชั่งสารทศนิยม 4 ตำแหน่ง | 2 เครื่อง |
| 4 | ตู้อบลมร้อน | 1 เครื่อง |
| 5 | เครื่องกวนสารละลาย | 2 เครื่อง |
| 6 | เครื่องปั่นโถสแตนเลส | 1 เครื่อง |
| 7 | เครื่องปั่น | 4 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 |
| 13 | เตาไฟฟ้า 2 หัว | 3 เตา |
| 14 | เตาทอดไฟฟ้า ตั้งอุณหภูมิสูง ขนาด 4.5 ลิตร | 1 เครื่อง |
| 15 | เครื่องทอดไฟฟ้า | 1 เครื่อง |
| 16 | เครื่องอบฝาครอบไฟฟ้า | 2 เครื่อง |
| 17 | หม้อหุงข้าวไฟฟ้า | 2 เครื่อง |
| 18 | เครื่องเล่นวีดีทัศน์ | 2 เครื่อง |
| 19 | ตู้วอร์มแป้ง | 1 เครื่อง |
| 20 | เตาอบแก๊ส | 1 เครื่อง |
| 21 | เครื่องตีแบบผสม | 5 เครื่อง |
| 22 | เครื่องนวดแบบ 2 แขน | 1 เครื่อง |
| 23 | เตานึ่งไฟฟ้า | 2 เครื่อง |
| 24 | เครื่องวัดความเป็นกรด-เบส | 1 เครื่อง |
| 25 | ตู้แช่แข็ง | 1 เครื่อง |
| 26 | ตู้เย็น | 4 เครื่อง |
| 27 | เตาอบไฟฟ้า | 1 เครื่อง |
| 28 | เครื่องหั่นขนมปัง | 1 เครื่อง |
| 29 | เตาแก๊สพร้อมอ่างซิ่งน้ำ | 8 ชุด |
| 30 | เครื่องทำน้ำเย็น | 1 เครื่อง |
| 31 | ตู้เย็น (สำหรับใส่สารเคมี) | 1 เครื่อง |
| 32 | เครื่องชั่งแบบสปริง น้ำหนัก 2 กิโลกรัม | 4 เครื่อง |
| 33 | เครื่องชั่งแบบสปริง น้ำหนัก 500 กรัม | 6 เครื่อง |
| 34 | เตาอุ่นกาแฟและเยือกแก้ว | 1 เครื่อง |
| 35 | เครื่องรีดแป้งเส้นสปาเกตตี้ | 1 เครื่อง |
| 36 | เครื่องปิดถุงระบบสุญญากาศ | 2 เครื่อง |
| 37 | ที่ตีไข่ไฟฟ้า | 1 เครื่อง |
| 38 | เครื่องปั่นอาหารแบบมือหมุน | 2 เครื่อง |
| 39 | เครื่องบดอาหาร | 1 เครื่อง |
| 40 | เตาย่างไร้ควัน | 1 เครื่อง |
| 41 | เครื่องซักผ้า | 1 เครื่อง |
| 42 | หม้อหุงข้าวไฟฟ้า | 2 เครื่อง |
| 43 | เครื่องดูดฝุ่น | 1 เครื่อง |
| 44 | เครื่องร่อนแป้งพร้อมมอเตอร์ | 1 เครื่อง |
| 45 | เครื่องโม่แป้ง | 1 เครื่อง |
| 46 | เครื่องอบผลไม้แห้ง | 2 เครื่อง |
| 47 | โต๊ะตัดผ้าขนาดหน้ากว้าง 72 นิ้ว | 1 ตัว |
| 48 | เครื่องตัดหัวผ้าไฟฟ้า | 1 ตัว |
| 49 | จักรอุตสาหกรรม | 7 ตัว |
| 50 | จักรเย็บผ้าธรรมดา | 23 ตัว |
| 51 | จักรเย็บผ้ามอเตอร์ | 15 ตัว |
| 52 | เครื่องอบแห้งแบบถาด | 1 เครื่อง |
| 53 | เครื่องวัดเนื้อสัมผัส | 1 เครื่อง |
| 54 | เครื่องวิเคราะห์โปรตีน และไนโตรเจน | 1 เครื่อง |
| 55 | เครื่อง ยูวี – วิสซิเบิล สเปกโทรโฟโตมิเตอร์ | 1 เครื่อง |
| 56 | เครื่องวิเคราะห์ไขมัน | 1 เครื่อง |
| 57 | เครื่องวิเคราะห์เถ้า | 1 เครื่อง |
| 58 | เครื่องวิเคราะห์ใยอาหาร | 1 เครื่อง |
| 59 | ห้องและอุปกรณ์ทดสอบชิม | 1 ห้อง |
| 60 | เครื่องมือปฏิบัติอาหารกระป๋อง | 2 เครื่อง |
| 61 | ตู้แช่ดอกไม้สด | 1 เครื่อง |
| 62 | เครื่องกรองน้ำ | 2 เครื่อง |
| 63 | เครื่องเล่นแอลซีดี | 2 เครื่อง |
| 64 | เครื่องทำน้ำเต้าหู้ | 1 เครื่อง |
| 65 | เครื่องทำขนมปังอัตโนมัติ | 1 เครื่อง |
| 66 | เตาอบขนมด้วยไฟฟ้า | 1 เครื่อง |
| 67 | เตาแม่เหล็กไฟฟ้า | 2 เครื่อง |
| 68 | เตาแก๊สตั้งโต๊ะ | 4 เครื่อง |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม**

ประสานงานกับสำนักหอสมุดกลาง ในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่นๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อ ก็มีส่วนในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ สำหรับให้หอสมุดกลางจัดซื้อหนังสือด้วยในส่วนของคณะจะมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารเฉพาะทาง และคณะจะต้องจัดสื่อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายทอดภาพ 3 มิติ เครื่องฉายสไลด์ เป็นต้น

**2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร**

มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของคณะ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหาหนังสือเพื่อเข้าหอสมุดกลาง และทำหน้าที่ประเมินความพอเพียงของหนังสือ ตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ ด้านโสตทัศนอุปกรณ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้วยังต้องประเมินความพอเพียงและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย

**3. การบริหารคณาจารย์**

**3.1 การรับอาจารย์ใหม่**

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยโดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไปในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

**3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร**

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอนประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

**3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ**

สำหรับอาจารย์พิเศษถือว่ามีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติมาให้กับนักศึกษา ดังนั้นคณะกำหนดนโยบายว่ากึ่งหนึ่งของรายวิชาบังคับจะต้องมีการเชิญอาจารย์พิเศษหรือวิทยากร มาบรรยายอย่างน้อยวิชาละ 3 ชั่วโมงและอาจารย์พิเศษนั้น ไม่ว่าจะสอนทั้งรายวิชาหรือบางชั่วโมงจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรง หรือมีวุฒิการศึกษาอย่างต่ำปริญญาโท

**4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน**

**4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง**

บุคลากรสายสนับสนุนควรมีวุฒิปริญญาตรีที่เกี่ยวข้องกับภาระงานที่รับผิดชอบ และมีความรู้ด้านสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

**4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน**

บุคลากรต้องเข้าใจโครงสร้างและธรรมชาติของหลักสูตร และจะต้องสามารถบริการให้อาจารย์สามารถใช้สื่อการสอนได้อย่างสะดวก ซึ่งจำเป็นต้องให้มีการฝึกอบรมเฉพาะทาง เช่น การเตรียมห้องปฏิบัติการ ในวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

**5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา**

**5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา**

คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจกรรมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

**5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา**

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำ ร้องขอดูกระดาษคำตอบในการสอบ ตลอดจนดูคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

**6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต**

สำหรับความต้องการกำลังคนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คาดว่ามีความต้องการกำลังคนด้านนี้อยู่ในระดับสูง จากยุทธศาสตร์ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (2555-2559) ที่เน้นการพัฒนาประเทศให้มั่นคง สังคมสงบสันติ และประชาชนดำรงชีวิตอย่างมีความสุข มีการพัฒนาอย่างยั่งยืน หลักสูตรได้มีการศึกษาระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตของผู้ประกอบการโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดี โดยความร่วมมือจากมหาวิทยาลัยจัดการสำรวจความต้องการแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อนำข้อมูลมาใช้ประกอบการปรับปรุงหลักสูตร รวมถึงการศึกษาข้อมูลวิจัยอันเกี่ยวเนื่องกับการประมาณความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อนำมาใช้ในการวางแผนการรับนักศึกษา

**7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)**

| **ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน** | **ปีที่**  **1** | **ปีที่**  **2** | **ปีที่**  **3** | **ปีที่**  **4** | **ปีที่**  **5** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร | X | X | X | X | X |
| 1. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี) | X | X | X | X | X |
| 1. มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา | X | X | X | X | X |
| 1. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน  หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | X | X | X | X | X |
| 1. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา | X | X | X | X | X |
| 1. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา | X | X | X | X | X |
| 1. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว |  | X | X | X | X |
| 1. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน | X | X | X | X | X |
| 1. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง | X | X | X | X | X |
| 1. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี | X | X | X | X | X |
| 11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 |  |  |  | X | X |
| 12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 |  |  |  |  | X |

**เกณฑ์ประเมิน :** หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมินดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปี

**หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร**

**1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน**

**1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน**

กระบวนการที่จะใช้ในการประเมินและปรับปรุงยุทธศาสตร์ที่วางแผนไว้เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนนั้น พิจารณาจากตัวผู้เรียนโดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องประเมินผู้เรียนในทุกๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาการอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามของนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว ก็ควรจะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ก็จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอนการทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน จะสามารถชี้ได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ในเนื้อหาที่ได้สอนไป หากพบว่ามีปัญหาก็จะต้องมีการดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนในโอกาสต่อไป

**1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน**

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์ การสอน และการใช้สื่อในทุกรายวิชา

**2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม**

**2.1 ประเมินจากนักศึกษาและศิษย์เก่า**

ดำเนินการประเมินจากนักศึกษาโดยติดตามจากการปฏิบัติงานในรายวิชาสหกิจศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งอาจารย์นิเทศสามารถประเมินโดยสอบถามจากนักศึกษาเป็นรายบุคคลได้ นอกจากนี้อาจจัดประชุมก่อนนักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา สำหรับศิษย์เก่านั้นจะประเมินโดยใช้แบบสอบถามหรืออาจจะจัดประชุมศิษย์เก่าตามโอกาสที่เหมาะสม

**2.2 ประเมินจากนายจ้างหรือสถานประกอบการ**

ดำเนินการโดยสัมภาษณ์คุณลักษณะบัณฑิตที่ประกาศตามความต้องการของสถานประกอบการหรือใช้วิธีการส่งแบบสอบถามไปยังสถานประกอบการ

**2.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิหรือที่ปรึกษา**

ดำเนินการโดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาให้ความเห็นหรือจากข้อมูลในรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร หรือจากรายงานของการประเมินผลการประกันคุณภาพภายใน

**3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร**

การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน ในแต่ละปี

**4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง**

จากการรวบรวมข้อมูลในข้อ 2.2 จะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวม และในแต่ละรายวิชา กรณีที่พบปัญหาของรายวิชาก็สามารถที่จะดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้นๆ ได้ทันทีซึ่งก็จะเป็นการปรับปรุงย่อย ในการปรับปรุงย่อยนั้นควรทำให้ตลอดเวลาที่พบปัญหา สำหรับการปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับนั้น จะกระทำทุก 5 ปี ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

**ภาคผนวก**

**ภาคผนวก ก**

**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

**ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี**

**พ.ศ. 2551**



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

**ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี**

**พ.ศ. 2551**

.............................................

เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฎ พ.ศ. 2547 และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 10/2551 เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2551 จึงตราข้อบังคับ ไว้ดังต่อไปนี้

**ข้อ 1** ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551”

**ข้อ 2** ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2551 เป็นต้นไป

**ข้อ 3** ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2548

**ข้อ 4** ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์   
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีทุกคณะของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายถึง คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตร ตามที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาที่เรียนในเวลาราชการเป็นสำคัญ

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษาที่เรียนนอกเวลาราชการเป็นสำคัญ

“การศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า การศึกษาที่มหาวิทยาลัยจัดการเรียนการสอนในเวลาราชการเป็นสำคัญ

“การศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า การศึกษาที่มหาวิทยาลัยจัดการเรียนการสอนนอกเวลาราชการเป็นสำคัญ

“หน่วยกิต” หมายถึง มาตราที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

**ข้อ 5**  ผู้ใดเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยอยู่ก่อนที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับ ให้ผู้นั้นเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยตามข้อบังคับนี้ต่อไป

**ข้อ 6** บรรดากฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

**ข้อ 7**  ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเสนอให้  
สภามหาวิทยาลัยวินิจฉัยชี้ขาด

# **หมวด 1**

**ระบบการศึกษา**

**ข้อ 8** การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีใช้ระบบทวิภาค โดยปีการศึกษาหนึ่งแบ่งออกเป็นภาคการศึกษาปกติ 2 ภาคคือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 มีระยะเวลาเรียนแต่ละภาคไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และมหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนต่อจาก  
ภาคการศึกษาที่ 2 โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการเรียนในแต่ละรายวิชาเท่ากับจำนวนชั่วโมงการเรียน  
ที่จัดให้สำหรับรายวิชานั้นในภาคการศึกษาปกติก็ได้

**ข้อ 9** การกำหนดหน่วยกิตแต่ละวิชา ให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

9.1 วิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

9.2 วิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

9.3 การฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

9.4 การทำโครงงานหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงงานหรือกิจกรรมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต  
ระบบทวิภาค

**หมวด 2**

**หลักสูตรการศึกษาและระยะเวลาการศึกษา**

**ข้อ 10** หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ 2 ระดับ ดังนี้

10.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา 3 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร  
ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

10.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรีซึ่งจัดไว้ 3 ประเภท ดังนี้

10.2.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม  
ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

10.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

10.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต

**ข้อ 11**  ระยะเวลาการศึกษาและการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่กำหนด ดังนี้

11.1 ระยะเวลาการศึกษาของนักศึกษาภาคปกติ

11.1.1 สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาให้ใช้เวลาการศึกษา ดังนี้

(1) หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า   
5 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 6 ปีการศึกษา

(2) หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษา  
ไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 4 ปีการศึกษา

(3) หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 8 ปีการศึกษา

(4) หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 10 ปีการศึกษา

11.1.2 การลงทะเบียนเรียนบางเวลาให้ใช้เวลาการศึกษา ดังนี้

(1) หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า  
10 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 9 ปีการศึกษา

(2) หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษา  
ไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 6 ปีการศึกษา

(3) หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 14 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 12 ปีการศึกษา

(4) หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 17 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 15 ปีการศึกษา

11.2 ระยะเวลาการศึกษาของนักศึกษาภาคพิเศษ

การลงทะเบียนเรียนให้ใช้เวลาการศึกษาดังนี้

11.2.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า   
8 ภาคการศึกษา และไม่เกินกว่า 6 ปีการศึกษา

11.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 4 ปีการศึกษา

11.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า   
11 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 8 ปีการศึกษา

11.2.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า   
14 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 10 ปีการศึกษา

**ข้อ 12** มหาวิทยาลัยอาจจัดหลักสูตรเพื่อขออนุมัติ 2 ปริญญาก็ได้

**หมวด 3**

**การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา การโอนย้ายคณะ การเปลี่ยนหลักสูตร**

**การพ้นและการขอคืนสภาพนักศึกษา**

**ข้อ 13** ผู้มีสิทธิสมัครเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

13.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สำหรับหลักสูตร ระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี หรือสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าขั้นอนุปริญญาหรือเทียบเท่า สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

13.2 เป็นผู้มีความประพฤติดี

13.3 ไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

13.4 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

**ข้อ 14** การรับนักศึกษา

14.1 การรับเข้าเป็นนักศึกษา ให้ใช้วิธีการคัดเลือกด้วยวิธีสอบหรือการคัดเลือกด้วยวิธีพิจารณาความเหมาะสม วิธีการคัดเลือกและเกณฑ์การตัดสินให้เป็นไปตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการระดับคณะและดุลยพินิจของมหาวิทยาลัย

14.2 มหาวิทยาลัยอาจรับนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นเข้าเรียนบางรายวิชาและนำหน่วยกิตไปคิดรวมกับหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษาที่ผู้นั้นสังกัดได้ โดยลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามระเบียบของมหาวิทยาลัย ที่ว่าด้วยการรับและจ่ายเงินค่าบำรุงการศึกษาเพื่อการจัดการศึกษา

**ข้อ 15** การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

15.1 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษา ต้องมารายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา โดยส่งหลักฐานและชำระเงินตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการรับจ่ายเงิน  
ค่าบำรุงการศึกษาเพื่อการจัดการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

15.2 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษาแต่ไม่มารายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นหมดสิทธิ์ที่จะขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาเว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

15.3 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นนักศึกษาจะมีสภาพเป็นนักศึกษาก็ต่อเมื่อ  
ได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาแล้ว

15.4 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษาในหลักสูตรใดและประเภทการศึกษาใดต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรนั้นและประเภทการศึกษานั้น

**ข้อ 16** ประเภทการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

16.1 การศึกษาภาคปกติ

16.2 การศึกษาภาคพิเศษ

**ข้อ 17** ประเภทนักศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

17.1 นักศึกษาภาคปกติ

17.2 นักศึกษาภาคพิเศษ

**ข้อ 18** การเปลี่ยนประเภทนักศึกษา

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นมหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้นักศึกษา เปลี่ยนประเภทนักศึกษาได้ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ สำหรับนักศึกษาประเภทนั้น

**ข้อ 19** การเปลี่ยนหลักสูตร

19.1 นักศึกษาอาจเปลี่ยนหลักสูตรภายในคณะเดียวกันโดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดี ส่วนการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรข้ามคณะให้ได้รับความเห็นชอบของคณะกรรมการระดับคณะที่เกี่ยวข้องและให้ได้รับเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย

19.2 นักศึกษาที่เปลี่ยนหลักสูตรจะต้องมีเวลาเรียนในหลักสูตรเดิมมาแล้ว  
ไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา

**ข้อ 20**  การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

20.1 มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับ และมาตรฐานเทียบเคียงได้กับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยได้โดยได้รับอนุมัติจากคณบดีและ  
โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการระดับคณะที่ขอเข้าศึกษานั้น

20.2 คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน

20.2.1 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 13

20.2.2 ไม่เป็นผู้ที่พ้นสภาพนักศึกษาจากสถาบันเดิม

20.2.3 ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษาเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า   
1 ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งให้ถูกพักการเรียน

20.3 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา (ภาคผนวก ข)

**ข้อ 21** นักศึกษาพ้นจากสภาพนักศึกษา เมื่อ

21.1 ตาย

21.2 ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยให้ลาออก

21.3 สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรและได้รับปริญญาตามข้อ 33

21.4 ถูกคัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัย

การคัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัย ให้กระทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้

21.4.1 ไม่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

21.4.2 เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาแล้วไม่ชำระค่าบำรุงและค่าธรรมเนียมการศึกษาต่างๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยไม่มีหลักฐานการขาดแคลนทุนทรัพย์อย่างแท้จริง เว้นแต่ได้รับการผ่อนผันจากมหาวิทยาลัย

21.4.3 ขาดคุณสมบัติตามข้อ 13 อย่างใดอย่างหนึ่ง

21.4.4 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 เมื่อลงทะเบียนเรียน  
และมีผลการเรียนแล้ว 2 ภาคการศึกษาปกติ หรือได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80  
เมื่อลงทะเบียนเรียน และมีผลการเรียนแล้ว 4 ภาคการศึกษาปกตินับแต่วันเข้าเรียนและในทุก ๆ  
สองภาคการศึกษาปกติถัดไป สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษให้นับการศึกษาภาคฤดูร้อนเป็นภาคการศึกษารวมเข้าด้วย

21.4.5 เมื่อได้ลงทะเบียนเรียนครบกำหนดระยะเวลาการศึกษาตามข้อ 11

21.4.6 นักศึกษาไม่ผ่านการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นครั้งที่ 2

**ข้อ 22** นักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาโดยไม่ได้กระทำผิดทางวินัยหรือไม่ได้  
พ้นสภาพนักศึกษาเพราะมีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ 21.4.4 อาจขอคืนสภาพนักศึกษาได้โดยได้รับอนุมัติจากอธิการบดี โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการระดับคณะ

# **หมวด 4**

# **การลงทะเบียนเรียน**

**ข้อ 23** การลงทะเบียนเรียน

23.1 นักศึกษาจะลงทะเบียนรายวิชาด้วยตนเองหรือมอบฉันทะให้บุคคลอื่นดำเนินการแทนโดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาก็ได้

วิธีการลงทะเบียนเรียน วัน เวลา และสถานที่ ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

นักศึกษาที่ลงทะเบียนล่าช้าต้องจ่ายค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

23.2 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อนักศึกษาได้ชำระเงิน  
ตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการรับจ่ายเงินค่าบำรุงการศึกษาพร้อมทั้งยื่นหลักฐาน  
การลงทะเบียนต่อมหาวิทยาลัย

23.3 ผู้ที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาใดต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาในภาคการศึกษานั้นเป็นจำนวนตามเกณฑ์มาตรฐานที่กระทรวงศึกษาธิการกำหนด

23.4 นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยสมบูรณ์ในภาคการศึกษาใดภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนดจะไม่มีสิทธิ์เรียนในภาคการศึกษานั้น เว้นแต่จะได้รับ  
การอนุมัติเป็นกรณีพิเศษจากคณบดี แต่ทั้งนี้จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยสมบูรณ์ภายใน   
3 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือ ภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน

23.5 นักศึกษาจะเลือกลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดในแต่ละภาคการศึกษาจะต้องได้รับอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษาก่อน ถ้ารายวิชาที่นักศึกษาต้องการลงทะเบียนเรียนมีข้อกำหนดว่าต้องเรียนรายวิชาอื่นก่อน นักศึกษาต้องเรียนและสอบได้รายวิชาที่กำหนดนั้นก่อนจึงจะมีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่ประสงค์ นั้นได้ เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

23.6 นักศึกษาภาคปกติมีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาในภาคการศึกษาปกติ  
ภาคการศึกษาละไม่เกิน 22 หน่วยกิต และนักศึกษาภาคพิเศษมีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาใน  
ภาคการศึกษาภาคการศึกษาละไม่เกิน 12 หน่วยกิต

ในกรณีที่มีเหตุผลความจำเป็น นักศึกษาอาจยื่นคำร้องขออนุมัติต่อคณบดีเพื่อลงทะเบียนเรียนรายวิชาแตกต่างจากที่กำหนดไว้ในวรรคก่อนได้ แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกินภาคการศึกษาละ 25 หน่วยกิตสำหรับนักศึกษาภาคปกติ และไม่เกินภาคการศึกษาละ 16 หน่วยกิตสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ

23.7 ในกรณีที่มีเหตุผลความจำเป็นคณบดีอาจอนุมัติให้นักศึกษาภาคพิเศษลงทะเบียนเรียนบางรายวิชาที่จัดสำหรับนักศึกษาภาคปกติหรือให้นักศึกษาภาคปกติลงทะเบียน  
บางรายวิชาที่จัดสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษได้ แต่ทั้งนี้นักศึกษาจะต้องชำระค่าลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นเช่นเดียวกับนักศึกษาภาคพิเศษ

**ข้อ 24** การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

24.1 การลงทะเบียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต หมายถึง การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิต  
ตามหลักสูตร

24.2 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิตได้  
ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนวิชานั้น แต่ทั้งนี้ นักศึกษาต้องชำระค่าหน่วยกิต รายวิชาที่เรียนนั้นและนักศึกษาต้องระบุในบัตรลงทะเบียนด้วยว่าเป็นการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต

24.3 มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้บุคคลภายนอกที่ไม่ใช่นักศึกษาเข้าเรียน  
บางรายวิชาเป็นพิเศษได้ แต่ผู้นั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นความรู้การศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย กับต้องเสียค่าธรรมเนียมการศึกษาเช่นเดียวกับนักศึกษาภาคพิเศษ

**ข้อ 25** การขอถอน ขอเพิ่ม หรือขอยกเลิกรายวิชาที่จะเรียน

25.1 การขอถอน ขอเพิ่ม และการขอยกเลิกรายวิชาที่เรียน ต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีโดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนก่อน

25.2 การขอถอนหรือขอเพิ่มรายวิชาที่จะเรียนต้องกระทำภายใน 3 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน หากมีความจำเป็นอาจขอถอน หรือขอเพิ่มรายวิชาได้ภายใน 6 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามข้อ 23.5 และข้อ 23.6

25.3 การขอยกเลิกรายวิชาใด ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนการสอบประจำ  
ภาคการศึกษานั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์

**ข้อ 26** การขอคืนค่าลงทะเบียนรายวิชา ให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการรับและจ่ายเงินบำรุงการศึกษา

**ข้อ 27** การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

27.1 นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียนตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยวินัยนักศึกษาจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด มิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

27.2 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 3 สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดการศึกษาภาคปกติหรือภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดการศึกษา  
ภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

**ข้อ 28**  การลาพักการเรียน

28.1 นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีดังต่อไปนี้

28.1.1 ถูกเกณฑ์หรือถูกเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

28.1.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด  
ที่มหาวิทยาลัย เห็นสมควรสนับสนุน

28.1.3 เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20   
ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

28.1.4 เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ ถ้าได้ลงทะเบียนเรียนมาแล้วอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

28.2 นักศึกษาที่ต้องการลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องภายในสัปดาห์ที่ 3 ของภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียน

การอนุมัติให้นักศึกษาลาพักการเรียนให้เป็นอำนาจของคณบดี

นักศึกษามีสิทธิ์ขอลาพักการเรียนโดยขออนุมัติต่อคณบดีได้ไม่เกิน   
1 ภาคศึกษา ถ้านักศึกษามีความจำเป็นที่จะต้องลาพักการเรียนมากกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือเมื่อครบกำหนดพักการเรียนแล้วยังมีความจำเป็นที่จะต้องพักการเรียนต่อไปอีกให้ยื่นคำร้องขอลาพัก  
การเรียนใหม่ และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

28.3 ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียนรวมเข้าในระยะเวลาการศึกษาด้วย

28.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนจะต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคเรียนไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีแล้วจึงจะกลับเข้าเรียนได้

**ข้อ 29** นักศึกษาที่ประสงค์ขอลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่นหนังสือขอลาออก และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อนการลาออกจะสมบูรณ์

**หมวด 5**

**การวัด และประเมินผลการศึกษา**

**ข้อ 30** นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนในรายวิชาหนึ่งๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้นจึงจะมีสิทธิ์เข้าสอบ แต่ทั้งนี้นักศึกษาที่มีเวลาเรียนในรายวิชาหนึ่งๆ ตั้งแต่  
ร้อยละ 60 ขึ้นไป แต่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของวิชานั้นจะมีสิทธิเข้าสอบได้ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากกรรมการระดับคณะก่อน

**ข้อ 31** ให้มีการวัดผลการเรียนเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาและหรือมีการวัดผลระหว่าง  
ภาคการศึกษา โดยให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของการวัดผลและประเมินผลของแต่ละหลักสูตร

**ข้อ 32** การประเมินผลการศึกษา ให้ผู้สอนเป็นผู้ประเมินและโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการระดับคณะ

32.1 เกณฑ์การประเมินผลการศึกษา แบ่งเป็น 8 ระดับ และมีค่าระดับ ดังนี้

ระดับขั้นผลการเรียน ความหมาย ค่าระดับ

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 (Failed) 0.0

32.2 ในกรณีทีไม่สามารถประเมินผลเป็นค่าระดับได้ให้ประเมิน โดยใช้สัญลักษณ์ ดังนี้ สัญลักษณ์ความหมาย

P ผลการประเมินผ่านเกณฑ์ (Pass)

NP ผลการประเมินไม่ผ่านเกณฑ์ (No Pass)

I ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)

W การยกเลิกการเรียนโดยได้รับอนุมัติ (Withdrawn)

Au การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

32.3 การให้ F กระทำในกรณีต่อไปนี้

32.3.1 นักศึกษาสอบตก

32.3.2 นักศึกษาขาดสอบปลายภาคโดยไม่ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการระดับคณะ

32.3.3 นักศึกษามีเวลาเรียนไม่เป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ 30

32.3.4 นักศึกษาทุจริตในการสอบ

32.4 การให้ P กระทำได้ในการให้คะแนนรายวิชาเรียนที่ไม่นับหน่วยกิตหรือในรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเกินจากจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้และผลการเรียนในรายวิชานั้นผ่านเกณฑ์การประเมิน

32.5 การให้ I ในรายวิชาใดกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

32.5.1 นักศึกษามีเวลาเรียนครบตามเกณฑ์ในข้อ 30 แต่ไม่ได้สอบ เพราะป่วยหรือเหตุสุดวิสัยและได้รับอนุมัติจากคณบดี

32.5.2 ผู้สอนและคณบดีเห็นสมควรให้รอผลการศึกษา เนื่องจากนักศึกษายังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษารายวิชานั้นไม่สมบูรณ์

นักศึกษาที่ได้ I จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผล  
เพื่อเปลี่ยน I ให้เสร็จภายในภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดดังกล่าวให้ผู้สอนประเมินผลจากคะแนนที่มีอยู่และดำเนินการส่งผลการเรียนภายในสองสัปดาห์นับแต่สิ้นสุดภาคการศึกษานั้น   
ในกรณีที่ผู้สอนไม่ดำเนินการภายในเวลาที่กำหนดและเป็นเหตุอันเนื่องมาจากความบกพร่องของนักศึกษา ให้มหาวิทยาลัยเปลี่ยน I เป็น F หรือไม่ผ่านเกณฑ์ตาม ที่หลักสูตรกำหนด ในกรณีที่ไม่ใช่ความบกพร่องของนักศึกษาอธิการบดีอาจอนุมัติให้ขยายเวลาต่อไปได้

32.6 การให้ W ในรายวิชาใดจะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

32.6.1 นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ยกเลิกการเรียนวิชานั้น ตามข้อ 25.3

32.6.2 นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนตามข้อ 28

32.6.3 นักศึกษาถูกสั่งพักการเรียนในภาคการศึกษานั้น

32.6.4 นักศึกษาที่ได้ระดับผลการเรียน I เพราะเหตุตามข้อ 32.5.1 และได้รับอนุมัติจากคณบดีให้ทำการสอบ เพื่อประเมินผลการเรียน และครบกำหนดเวลาที่กำหนดให้สอบแล้ว  
แต่เหตุตาม ข้อ 32.5.1 นั้น ยังไม่สิ้นสุด

32.7 การให้ Au ในรายวิชาใดจะกระทำได้ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต ตามข้อ 24

32.8 ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนซ้ำเพื่อแก้ผลการเรียนที่ตกหรือเรียนแทนเพื่อเพิ่มผลการเรียนในรายวิชาใด ให้นำจำนวนหน่วยกิตและค่าระดับที่ได้รับของทุกรายวิชาที่มีระบบการให้คะแนนเป็นค่าระดับมารวมคำนวณหาค่าระดับเฉลี่ยด้วย

32.9 การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมของนักศึกษาตามหลักสูตรให้นับเฉพาะหน่วยกิต ของรายวิชาที่สอบได้เท่านั้น

32.10 ค่าระดับเฉลี่ยเฉพาะรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 3 ตำแหน่งและให้ปัดเศษเฉพาะทศนิยมที่มีค่าตั้งแต่ 5 ขึ้นไปเฉพาะตำแหน่งที่ 3 เพื่อให้เหลือทศนิยม 2 ตำแหน่ง

32.11 ค่าระดับเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่เริ่ม  
เข้าเรียนจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับของแต่ละรายวิชาที่เรียนทั้งหมดตามข้อ 32.8 เป็นตัวตั้ง หารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 3 ตำแหน่ง และให้ปัดเศษเฉพาะทศนิยมที่มีค่าตั้งแต่ 5 ขึ้นไปเฉพาะตำแหน่งที่ 3 เพื่อให้เหลือทศนิยม 2 ตำแหน่ง

32.12 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ I ให้คำนวณค่าระดับเฉลี่ยรายภาคการศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ I เท่านั้น

**ข้อ 33** การเรียนซ้ำหรือเรียนแทน

รายวิชาใดที่นักศึกษาได้ F หรือไม่ผ่านเกณฑ์ตามที่หลักสูตรกำหนด ถ้าเป็นวิชาบังคับนักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือถ้าเป็นวิชาเลือกนักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเลือกเรียนรายวิชาอื่นในกลุ่มเดียวกันแทนก็ได้

**หมวด 6**

**การสำเร็จการศึกษา**

**ข้อ 34** นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

34.1 มีความประพฤติดี มีคุณธรรม

34.2 สอบได้รายวิชาครบตามหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

34.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

34.4 มีเวลาเรียนเป็นไปตามข้อ 9

**ข้อ 35** กรณีนักศึกษาเรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.80 ขึ้นไปแต่ไม่ถึง 2.00 ให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติม  
เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 แต่ทั้งนี้ต้องอยู่ภายในระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ 11

**ข้อ 36** นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและจะได้รับเกียรตินิยม ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

36.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือประกาศนียบัตรอื่นใดที่เทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.60 และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากสถาบันเดิมและของมหาวิทยาลัยแต่ละแห่งไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

36.2 สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนน หรือไม่ได้ NP ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

36.3 มีระยะเวลาการศึกษา ดังนี้

36.3.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำหรับนักศึกษาภาคปกติ  
ใช้เวลาในการศึกษา 4 ภาคการศึกษาปกติ และสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษใช้เวลาในการศึกษา 6 หรือ   
7 ภาคการศึกษา ทั้งนี้ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

36.3.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี สำหรับนักศึกษาภาคปกติใช้เวลาในการศึกษา 6 ถึง 8 ภาคการศึกษาปกติ และสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษใช้เวลาในการศึกษา 11 หรือ12 ภาคการศึกษา ทั้งนี้ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

36.3.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี สำหรับนักศึกษาภาคปกติใช้เวลาในการศึกษา 9 หรือ 10 ภาคการศึกษาปกติ และสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษใช้เวลาในการศึกษา 14 หรือ 15 ภาคการศึกษา ทั้งนี้ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

**ข้อ 37**  นักศึกษาที่เทียบโอนหน่วยกิตและยกเว้นรายวิชาไม่มีสิทธิ์ได้รับเกียรตินิยม

**ข้อ 38** ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอรับอนุปริญญาหรือปริญญาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

**ข้อ 39** มหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนงขอรับอนุปริญญาหรือปริญญาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนที่มีคุณสมบัติตาม ข้อ 34 เพื่อเสนอชื่อขออนุมัติอนุปริญญาหรือปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ 22 ธันวาคม 2551



(นายมีชัย ฤชุพันธุ์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**ภาคผนวก ข**

**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

**ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา**

**พ.ศ. 2549**

****

**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

**ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา**

**พ.ศ. 2549**

-----------------------------------------

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษาเป็นไปอย่างมีระบบ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และ  
โดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 3/2549 เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2549 จึงวางระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

**ข้อ 1** ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. 2549”

**ข้อ 2** บรรดาระเบียบ คำสั่ง ประกาศ หรือข้อบังคับอื่นใด ในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในระเบียบนี้หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

**ข้อ 3** ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีและบัณฑิตศึกษา และเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“สถาบันอุดมศึกษาอื่น” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า

**ข้อ 4** ผู้มีสิทธิ์ขอเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาต้องเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

**ข้อ 5** การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

5.1 การเรียนจากสถาบันการศึกษา

5.1.1 ระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

(1) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(2) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

(3) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือเทียบเท่า ในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ระดับผลการประเมินผ่านในรายวิชา  
ที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรของสาขาวิชานั้นกำหนด

(4) นักศึกษาจะขอเทียบโอนรายวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน

(5) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนได้จากต่างสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(6) กรณีการยกเว้นในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) รายวิชาที่ขอยกเว้นต้องไม่เป็นรายวิชาในระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า หรือรายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ว่าควรจัด  
ให้เรียน 2 ปีแรก ในระดับปริญญาตรี เว้นแต่รายวิชานั้นหลักสูตรได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่น

(7) รายวิชาที่ได้รับการยกเว้น ให้บันทึกในระเบียนการเรียนของนักศึกษา โดยใช้อักษร P

5.1.2 ระดับบัณฑิตศึกษา

(1) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาหรือเทียบเท่าที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

(2) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบ

(3) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า B หรือเทียบเท่า หรือระดับคะแนนตัวอักษร S

(4) นักศึกษาจะเทียบรายวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินหนึ่งในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน

(5) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบันอุดมศึกษาจะไม่นำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(6) นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย  
หนึ่งปีการศึกษา และลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือวิทยานิพนธ์ตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

5.2 การเรียนรู้จากประสบการณ์

5.2.1 การเทียบความรู้จากประสบการณ์จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

5.2.2 การประเมินเพื่อเทียบโอนความรู้ในแต่ละรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชา  
ทำได้โดยวิธีต่อไปนี้

(1) เสนอเอกสารทางการศึกษาหรือผลงาน และทดสอบความรู้

(2) อื่น ๆ ตามที่คณะกรรมการเห็นสมควร

**ข้อ 6** กำหนดเวลาการเทียบโอนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนและยกเว้นการเรียนรายวิชาที่ได้เรียนจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น จะต้องยื่นคำร้องขอเทียบโอนรายวิชาต่อมหาวิทยาลัยภายใน 6 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 ภาคการศึกษา สำหรับการขอเทียบโอนจากประสบการณ์สามารถทำได้ในทุกภาคการศึกษา

นักศึกษามีสิทธิขอเทียบโอนและยกเว้นการเรียนรายวิชาได้เพียงครั้งเดียว

**ข้อ 7** การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีและบัณฑิตศึกษาการนับจำนวนภาคการศึกษา ของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ดังนี้

7.1 นักศึกษาอนุปริญญาตรีและปริญญาตรี ภาคปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้  
ไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

7.2 นักศึกษาอนุปริญญาตรีและปริญญาตรี ภาคพิเศษให้นับจำนวนหน่วยกิต  
ไม่เกิน 12 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

7.3 นักศึกษาบัณฑิตศึกษาให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 12 หน่วยกิต เป็น  
1 ภาคการศึกษา

**ข้อ 8** การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามระเบียบมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการรับจ่ายเงินค่าบำรุงการศึกษา

**ข้อ 9** ให้คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งพิจารณามีความเห็นการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นรายวิชาแล้วเสนออธิการบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

**ข้อ 10** ให้ใช้ระเบียบนี้ กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2549 เป็นต้นไป

**ข้อ 11** ให้อธิการบดีรักษาการตามระเบียบนี้ และมีอำนาจวินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่เกิดปัญหาจากการใช้ระเบียบนี้

## ประกาศ ณ วันที่ 18 มีนาคม 2549



(นายมีชัย ฤชุพันธุ์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**ภาคผนวก ค**

**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

**ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีภาคปกติ**

**พ.ศ. 2549**

****

**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

**ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีภาคปกติ**

**พ.ศ. 2549**

--------------------------------------

เพื่อให้การจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาภาคปกติ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และโดยมติสภามหาวิทยาลัยในการประชุม ครั้งที่ 3/2549 เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2549 จึงวางระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

**ข้อ 1** ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีภาคปกติ พ.ศ. 2549”

**ข้อ 2** ให้ใช้ระเบียบนี้ตั้งแต่ภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2549 เป็นต้นไป

**ข้อ 3** บรรดาระเบียบ คำสั่ง ประกาศ หรือข้อบังคับอื่นใด ในส่วนที่กำหนดไว้แล้ว  
ในระเบียบนี้หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

**ข้อ 4** ในระเบียบนี้

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ช่วงเวลาในการจัดการเรียนการสอนในระหว่างเวลาหลังจากสิ้นสุดภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษานั้นจนถึงเปิดภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาใหม่

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาเต็มเวลาในวันทำการปกติของมหาวิทยาลัยเรียนในวันราชการตามปกติตั้งแต่วันจันทร์ถึงวันศุกร์ ในภาคการศึกษาที่ 1 และ  
ภาคการศึกษาที่ 2 ของแต่ละปี

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา ดูแลสนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน ควบคุมการเรียนของนักศึกษาภาคปกติ

**ข้อ 5** การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนของนักศึกษาภาคปกติ ให้ลงทะเบียนเรียนได้  
ไม่เกิน 9 หน่วยกิต และไม่นับเป็นภาคการศึกษาปกติ

**ข้อ 6** เวลาการจัดการศึกษาให้จัดเวลาการเรียนการสอน 8 สัปดาห์ ในกรณีมีความจำเป็น  
ให้จัด 6 สัปดาห์ และต้องจัดให้มีชั่วโมงเรียนไม่ต่ำกว่า 16 คาบ ต่อหนึ่งหน่วยกิต

**ข้อ 7** การเปิดสอนรายวิชาใดในภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยกำหนด

**ข้อ 8** นักศึกษาภาคปกติลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนตามรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือลงทะเบียนเรียนร่วมกับนักศึกษาภาคพิเศษก็ได้

นักศึกษาอาจลงทะเบียนในภาคฤดูร้อนได้ในรายวิชา ดังต่อไปนี้

1. วิชาปรับพื้นฐาน (Prerequisite)
2. วิชาที่ผลการเรียนเป็น F หรือไม่ผ่าน
3. วิชาที่ต้องเรียนเป็นภาคเรียนสุดท้าย เพื่อให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร
4. วิชาอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

**ข้อ 9** ให้อธิการบดีรักษาการตามระเบียบนี้ และมีอำนาจวินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่เกิดปัญหาจากการใช้ระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ 18 มีนาคม พ.ศ. 2549



(นายมีชัย ฤชุพันธุ์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**ภาคผนวก ง**

**หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป**

**หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป**

**มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**

**(ปรับตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552)**

**พ.ศ. 2553**

**1. ชื่อหลักสูตร**

ชื่อภาษาไทย หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาษาอังกฤษ General Education, Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

**2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

งานวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**3. หลักการและเหตุผล**

3.1 ตามที่กระทรวงศึกษาธิการ กำหนดให้มีการประกันคุณภาพการศึกษา เพื่อพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา โดยได้จัดทำกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อประกันคุณภาพของบัณฑิตในแต่ละระดับคุณวุฒิ และสาขาวิชา ให้มุ่งสู่เป้าหมายเดียวกัน คือ ผลิตบัณฑิตได้อย่างมีคุณภาพ โดยกำหนดให้คุณภาพของบัณฑิตต้องเป็นไปตามกรอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่คณะกรรมการอุดมศึกษากำหนดอย่างน้อย 5 ด้าน ดังนี้

1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2) ด้านความรู้

3) ด้านทักษะทางปัญญา

4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี จึงนำรายวิชาเดิมของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มาพิจารณาผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 โดยวิธีการจัดประชุมอาจารย์ผู้สอนเพื่อวางแผนจัดทำหลักสูตร ตามแนวทางการจัดทำรายละเอียดหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อสรุปภาพรวมของหมวดวิชาว่าสามารถตอบสนองมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ดังกล่าวข้างต้นได้ ประกอบกับในปัจจุบันหลักสูตรต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการปรับปรุง และมีการพัฒนาหลักสูตรใหม่ ๆ เพิ่มเติมอยู่เสมอ การจัดทำรายละเอียดหมวดวิชาศึกษาทั่วไปก็จะเป็นประโยชน์ให้ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/สาขาวิชาสามารถนำเอกสารนี้ไปแนบกับหมวดวิชาชีพในแต่ละหลักสูตรได้

3.2 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

1) เป็นผู้มีความรู้ความสามารถ มีทักษะในวิชาชีพ สามารถคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผลสามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต

2) มีทักษะพื้นฐานด้านภาษาและคอมพิวเตอร์เพื่อสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเองจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย

3) มีคุณธรรม จริยธรรม ขยันหมั่นเพียรในการประกอบการงานอาชีพด้วยใจรัก ดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม

4) มีความรักความผูกพันต่อท้องถิ่น ภาคภูมิใจในคุณค่าของความเป็นไทย ภูมิปัญญาไทย ศิลปวัฒนธรรมไทย และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

5) มีสุขภาพอนามัยแข็งแรง สมบูรณ์ ทั้งร่างกายและจิตใจ

3.3 ปรัชญาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

เป็นวิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้อย่างกว้างขวาง มีคุณธรรม มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล  
มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้มีความรู้ คิดอย่างมีเหตุผลสามารถใช้ภาษา  
ในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมทั้งของไทย และประชาคมนานาชาติ เพื่อเป็นบัณฑิตที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต และดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

3.4 วัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1) เพื่อพัฒนาทักษะของผู้เรียนให้มีคุณธรรม จริยธรรม เป็นพลเมืองดี ยึดมั่นในการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข และปฏิบัติตามรอยเบื้องพระยุคลบาท

2) เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการใช้ภาษา การคิด การแก้ปัญหา ความเข้าใจตนเองและ  
ผู้อื่นการรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง การพัฒนาและปรับตัวอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

3) เพื่อสร้างความตระหนักในคุณค่าของศิลปะ วัฒนธรรม การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม

4) เพื่อพัฒนาทักษะการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเรียนรู้และการดำรงชีวิต

**4. กำหนดการเปิดสอน**

เปิดสอนหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2553 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2554 เป็นต้นไป

1. **อาจารย์ผู้สอน**

อาจารย์ผู้สอนมีทั้งอาจารย์ประจำจากคณะต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี และอาจารย์พิเศษที่มหาวิทยาลัยเชิญมา ทั้งนี้อาจารย์ผู้สอนจะต้องเป็นผู้มีความสามารถในการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้นักศึกษาสำเร็จไปเป็นบัณฑิตที่เป็นไปตามปรัชญาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ทั้งนี้อาจารย์ผู้สอนวิชาเดียวกันจะต้องร่วมกันจัดทำรายละเอียดของวิชา เพื่อให้การสอนเป็นไปในแนวเดียวกัน

1. **นักศึกษา**

นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยทุกหลักสูตร ที่นำรายวิชาศึกษาทั่วไป  
ตามหลักสูตรนี้บรรจุไว้ในหลักสูตรของสาขาวิชานั้น

1. **หลักสูตร**

การจัดรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี มีแนวคิดดังนี้

7.1 โครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี รวมกันไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ซึ่งเป็นไปตามประกาศของกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548

7.2 โครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ตอบสนองต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**8. โครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไป**

โครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไปประกอบด้วย 3 กลุ่มวิชา ดังต่อไปนี้

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 13 หน่วยกิต

บังคับเรียน 11 หน่วยกิต

เลือกเรียน 2 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี 8 หน่วยกิต

บังคับเรียน 6 หน่วยกิต

เลือกเรียน 2 หน่วยกิต

กระบวนวิชา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต

9000101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Thai for Communication

9000102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

English for Communication

9000103 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน 3(3-0-6)

English for Study Skills Development

- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 13 หน่วยกิต

**บังคับเรียน 11 หน่วยกิต**

9000201 มนุษย์กับการดำเนินชีวิต 3(3-0-6)

Man and Life Enhancement

9000202 พลวัตทางสังคม 3(3-0-6)

Social Dynamics

9000203 ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท 3(3-0-6)

To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King

9000204 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย 2(2-0-4)

Fundamental Knowledge of Law

**เลือกเรียน 2 หน่วยกิต**

9000205 สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต 2(2-0-4)

Environment and Living

9000206 สุนทรียภาพของชีวิต 2(2-0-4)

Aesthetics for Life

- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี 8 หน่วยกิต

**บังคับเรียน 6 หน่วยกิต**

9000301 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต 3(2-2-5)

Information Technology for Living

9000302 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)

Science for Quality of Life

**เลือกเรียน 2 หน่วยกิต**

9000303 การคิดและการตัดสินใจ 2(2-0-4)

Thinking and Decision Making

9000304 การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต 2(1-2-3)

Exercise for Quality of Life Development

1. **การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน**

ผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เป็นดังนี้

9.1 คุณธรรม จริยธรรม

9.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) สามารถจัดการปัญหาทางคุณธรรม จริยธรรม โดยใช้ดุลยพินิจ ทางค่านิยม และความรู้สึกของผู้อื่น

2) แสดงออกซึ่งพฤติกรรมทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม เช่น มีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ

3) ประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งทางกาย วาจา และใจปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

9.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) สอนคุณธรรมจริยธรรม สอดแทรกในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

2) บรรยายพิเศษโดยผู้มีประสบการณ์ หรือผู้นำในแต่ละศาสนา

3) สอนโดยใช้กรณีศึกษาและอภิปรายร่วมกัน

4) ผู้สอนแสดงแบบอย่างที่ดี

9.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

2) ให้ทำงานเป็นกลุ่มและรายงานผลงาน

3) กำหนดหัวข้อทางคุณธรรมและจริยธรรมให้ผู้เรียนอภิปราย

4) สร้างแบบสอบถามให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็น

9.2 ความรู้

9.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) มีองค์ความรู้พื้นฐานทั่วไปอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ และเข้าใจหลักการในการดำรงชีวิต

2) มีความเข้าใจเกี่ยวกับความก้าวหน้าของความรู้เฉพาะด้าน และตระหนักถึงงานวิจัย ในปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับการแก้ปัญหา

3) ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อบังคับ ที่เปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์

9.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) อภิปรายเป็นกลุ่มโดยให้ผู้สอนตั้งคำถาม ตามเนื้อหาโดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

2) บรรยายในชั้นเรียนและถามตอบ

3) ให้ค้นคว้าทำรายงาน

4) ศึกษานอกสถานที่

5) การสาธิตและฝึกภายในห้องปฏิบัติการ

9.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ทดสอบทฤษฎีโดยการสอบและให้คะแนน

2) ประเมินจากรายงานที่ให้ค้นคว้า

3) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย

4) ประเมินความสนใจจากการศึกษานอกสถานที่

9.3 ทักษะทางปัญญา

9.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาและงานอื่นๆ ด้วยตนเอง

2) สามารถศึกษาปัญหาที่ค่อนข้างซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางภาคทฤษฎี ประสบการณ์ทางภาคปฏิบัติ และผลกระทบจากการตัดสินใจ

3) สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

9.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ศึกษาโดยการใช้กรณีศึกษา

2) อภิปรายเป็นกลุ่ม

3) พัฒนางานที่ได้รับมอบหมาย

4) กำหนดให้มีรายวิชาที่ต้องใช้ทักษะในการคำนวณ

9.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินโดยการสอบ

2) ประเมินโดยการเขียนรายงาน

3) ประเมินจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย

9.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

9.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ

1) มีส่วนช่วยเอื้อต่อการแก้ปัญหาในกลุ่มได้อย่างสร้างสรรค์

2) สามารถแสดงความเป็นผู้นำ และรู้จักใช้นวัตกรรมในการแก้ไขปัญหา

3) มีความคิดริเริ่มในการวิเคราะห์ปัญหาได้อย่างเหมาะสมบนพื้นฐานของตนเอง และของกลุ่ม

4) รับผิดชอบในการเรียนรู้ รวมทั้งพัฒนาตนเองและอาชีพอย่างต่อเนื่อง

9.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มอบหมายงานเป็นกลุ่มย่อยและแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ

2) ศึกษาโดยใช้กรณีศึกษา

9.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 1) ให้ผู้เรียนประเมินซึ่งกันและกัน และประเมินตนเอง

2) สังเกตพฤติกรรมในการเรียน

3) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย

9.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

9.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ศึกษาและทำความเข้าใจในประเด็นปัญหาและเลือกใช้เทคนิคทางสถิติ หรือคณิตศาสตร์อย่างเหมาะสมเพื่อแก้ไขปัญหา

2) สื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในการพูด การเขียน และเลือกใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกันได้

3) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผลแปลความหมายและนำเสนอข้อมูลสารสนเทศอย่างสม่ำเสมอ

9.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ทดสอบความสามารถด้านภาษาโดยการสอบและการสัมภาษณ์

2) บูรณาการการใช้เทคโนโลยีในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

3) แก้ปัญหาโจทย์โดยใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติ

9.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินผลจากการสอบข้อเขียนและสอบปากเปล่า

2) ประเมินผลการใช้คอมพิวเตอร์

3) แก้ปัญหาโจทย์ทางคณิตศาสตร์

**10. มาตรฐานผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป**

10.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) สามารถจัดการปัญหาทางคุณธรรม จริยธรรม โดยใช้ดุลยพินิจ ทางค่านิยม และความรู้สึกของผู้อื่น

2) แสดงออกซึ่งพฤติกรรมทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม เช่น มีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ

3) ประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งทางกาย วาจา และใจปฏิบัติตามกฎระเบียบ  
และข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

10.2 ด้านความรู้

1) มีองค์ความรู้พื้นฐานทั่วไปอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ และเข้าใจหลักการในการดำรงชีวิต

2) มีความเข้าใจเกี่ยวกับความก้าวหน้าของความรู้เฉพาะด้าน และตระหนักถึงงานวิจัยในปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับการแก้ปัญหา

3) ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อบังคับ ที่เปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์

10.3 ด้านทักษะทางปัญญา

1) สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาและงานอื่น ๆ ด้วยตนเอง

2) สามารถศึกษาปัญหาที่ค่อนข้างซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางภาคทฤษฎีประสบการณ์ทางภาคปฏิบัติ และผลกระทบจากการตัดสินใจ

3) สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

10.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มีส่วนช่วยและเอื้อต่อการแก้ปัญหาในกลุ่มได้อย่างสร้างสรรค์

2) สามารถแสดงความเป็นผู้นำ และรู้จักใช้นวัตกรรมในการแก้ปัญหา

3) มีความคิดริเริ่มในการวิเคราะห์ปัญหาได้อย่างเหมาะสมบนพื้นฐานของตนเองและของกลุ่ม 4) มีความรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

10.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ศึกษาและทำความเข้าใจในประเด็นปัญหา และเลือกใช้เทคนิคทางสถิติ หรือคณิตศาสตร์ อย่างเหมาะสมเพื่อแก้ไขปัญหา

2) สื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในการพูด การเขียน และเลือกใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกันได้

3) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมายและนำเสนอข้อมูลสารสนเทศอย่างสม่ำเสมอ

**แผนที่การกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้สู่กระบวนวิชา (Curriculum Mapping)**

● **ความรับผิดชอบหลัก** ○ **ความรับผิดชอบรอง**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายวิชา** | **1 คุณธรรมจริยธรรม** | | | **2 ความรู้** | | | **3 ทักษะทางปัญญา** | | | **4 ทักษะทางสังคม** | | | | **5 ทักษะ**  **การวิเคราะห์ฯ** | | |
| **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** |
| 1. มนุษย์กับการดำเนินชีวิต | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ |
| 1. พลวัตทางสังคม | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ |  | ○ | ○ |
| 1. ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ |
| 1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมาย | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| 1. สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● |
| 1. สุนทรียภาพของชีวิต | ○ | ○ | ● | ● |  |  |  |  | ● | ● |  | ○ | ○ |  | ● | ○ |
| 1. ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | ○ | ● | ○ | ● |  | ○ | ● |  | ○ |  |  |  | ● |  | ● | ○ |
| 1. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร | ○ | ● | ○ | ● |  | ● | ○ |  | ● | ● | ○ | ● | ○ |  | ● | ○ |
| 1. ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียน |  | ● |  | ● | ○ | ○ | ○ |  | ● | ● | ○ | ○ | ● |  | ● | ○ |
| 1. เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต | ○ | ● |  | ● |  | ○ | ● |  | ○ | ● | ○ |  | ○ |  | ○ | ● |
| 1. วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| 1. การคิดและการตัดสินใจ | ● | ● | ○ | ● | ○ |  | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● |  |  |
| 1. การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต | ○ | ● | ○ | ● |  | ○ | ● |  | ○ | ● | ○ |  | ○ | ● | ○ |  |

**11. คำอธิบายประกอบรหัสวิชา**

11.1 ความหมายของเลขรหัสกระบวนวิชา

รหัสกระบวนวิชาที่ใช้กำหนดเป็นตัวเลข 7 หลัก ดังต่อไปนี้

1. เลข 3 ตัวแรก เป็นหมวดวิชา

2. เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี

3. เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหา

“1” แสดงถึง กระบวนวิชาในกลุ่มภาษา

“2” แสดงถึง กระบวนวิชาในกลุ่มมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์

“3” แสดงถึง กระบวนวิชาในกลุ่มคณิตศาสตร์ และวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

4. เลขตัวที่ 6 และ 7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนและหลังรายวิชา

**12. คำอธิบายรายวิชา**

**รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)**

**9000101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)**

**Thai for Communication**

ความสำคัญของภาษาไทย การสื่อสาร การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทักษะการย่อความ การสรุปความ การขยายความ การแปลความ การตีความ และการพิจารณาสารเชิงชวนเชื่อหรือเบี่ยงเบน การนำเสนอสารด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร และการใช้สื่อผสมในทางวิชาการ และสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน

**9000102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)**

**English for Communication**

ฝึกและพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน การสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ โดยคำนึงถึงบริบทของสังคมไทยและสากล การสื่อสาร การแนะนำตนเองและผู้อื่น การทักทาย การกล่าวลา การถามข้อมูลส่วนบุคคล การถามข้อมูล การซื้อสินค้า การบอกทิศทาง และสถานที่ตั้ง  
การนัดหมาย การเชิญ การขอร้อง การขอบคุณ การแสดงความรู้สึก การแสดงความคิดเห็น การอธิบายลักษณะบุคคลและลักษณะสิ่งของเครื่องใช้

**9000103 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียน 3(3-0-6)**

**English for Study Skills Development**

ฝึกและพัฒนาการใช้ภาษาอังกฤษ การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนเชิงบูรณาการ การเขียนสรุปหัวข้อเรื่องและจับใจความสำคัญ การแสดงความคิดเห็นและประยุกต์ใช้ในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาการเรียนรู้ของตนเอง

**รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)**

**9000201 มนุษย์กับการดำเนินชีวิต 3(3-0-6)**

**Man and Life Enhancement**

การดำรงชีวิตในสังคมปัจจุบัน พฤติกรรมมนุษย์ ความเข้าใจตนเองและผู้อื่นคุณธรรมและจริยธรรม การรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง ความสามารถพัฒนาตน และปรับตัวให้เข้ากับสังคมและสิ่งแวดล้อม การแก้ปัญหา และพัฒนาปัญญาก่อให้เกิดสันติสุขและสันติภาพ

**9000202 พลวัตทางสังคม 3(3-0-6)**

**Social Dynamics**

พัฒนาการของสังคมไทย วัฒนธรรมประเพณี เศรษฐกิจ การเมือง การปกครอง กฎหมายและการพัฒนาประเทศ วิเคราะห์สภาวการณ์ปัจจุบันของสังคมโลก ด้านสังคม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครอง ที่มีผลกระทบต่อสังคมไทย

**9000203 ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท 3(3-0-6)**

**To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King**

พระราชประวัติ พระราชจริยวัตร พระราชกรณียกิจ พระราชนิพนธ์ ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจอันเนื่องมาจากพระราชดำริ และการประพฤติปฏิบัติตนตามพระบรมราชโอวาท และพระราชดำริ

**9000204 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมาย 2(2-0-4)**

**Fundamental Knowledge of Law**

สิทธิและหน้าที่ของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ สิทธิเด็ก การแจ้งเกิด การรับบุตรบุญธรรม เกณฑ์เข้าศึกษา การทำบัตรประชาชน การรับราชการ การหมั้น การสมรส การหย่า มรดก กู้ยืมเงิน ค้ำประกัน การประกันภัย จำนอง จำนำ ซื้อขาย ขายฝาก เช่าทรัพย์ เช่าซื้อ กฎหมายแรงงาน ยาเสพติดให้โทษ กฎหมายที่ดิน การร้องทุกข์เนื่องจากการได้รับความเดือดร้อนจากเจ้าหน้าที่ของรัฐ การฟ้องศาลปกครอง การคุ้มครองผู้ประสบภัยจากรถ กฎหมายเกี่ยวกับข้อมูลข่าวสาร

**9000205 สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต 2(2-0-4)**

**Environment and Living**

ลักษณะทางกายภาพของโลก คุณค่าความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติ  
การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและวิถีชีวิต สาเหตุและแนว ทางการแก้ปัญหาการเกิดภัยพิบัติ มลพิษ การสูญเสียทรัพยากร การสร้างจิตสำนึกให้เห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติให้ดำรงอยู่อย่างยั่งยืน

**รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)**

**9000206** **สุนทรียภาพของชีวิต 2(2-0-4)**

**Aesthetics for Life**

การจำแนกข้อแตกต่างในศาสตร์ทางความงาม ความหมายของสุนทรียศาสตร์เชิงการคิด  
กับสุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรม ความสำคัญของการรับรู้กับความเป็นมาของศาสตร์ ทัศนศิลป์ ศิลปะดนตรี ศิลปะการแสดงผ่านขั้นตอนการเรียนรู้เชิงคุณค่า เพื่อให้ได้มาซึ่งประสบการณ์ของความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพ

**9000301** **เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต 3(2-2-5)**

**Information Technology for Living**

การใช้คอมพิวเตอร์เบื้องต้น ให้สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปด้านการจัดการเอกสาร การนำเสนอข้อมูล และการจัดตารางการทำงาน ศึกษาเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ ความสำคัญของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ที่มีอิทธิพลและผลกระทบต่อชีวิตและสังคม และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ  
ในการจัดเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูล การเลือกแหล่งสารสนเทศ การวิเคราะห์การประเมินคุณค่าสารสนเทศและการใช้อินเทอร์เน็ต

**9000302** **วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)**

**Science for Quality of Life**

การนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการส่งเสริมสุขภาพเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อมนุษย์

**9000303 การคิดและการตัดสินใจ 2(2-0-4)**

**Thinking and Decision Making**

หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ การพัฒนาทักษะการคิด การแก้ปัญหา การตัดสินใจและการประยุกต์ใช้

**9000304 การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต 2(1-2-3)**

**Exercise for Quality of Life Development**

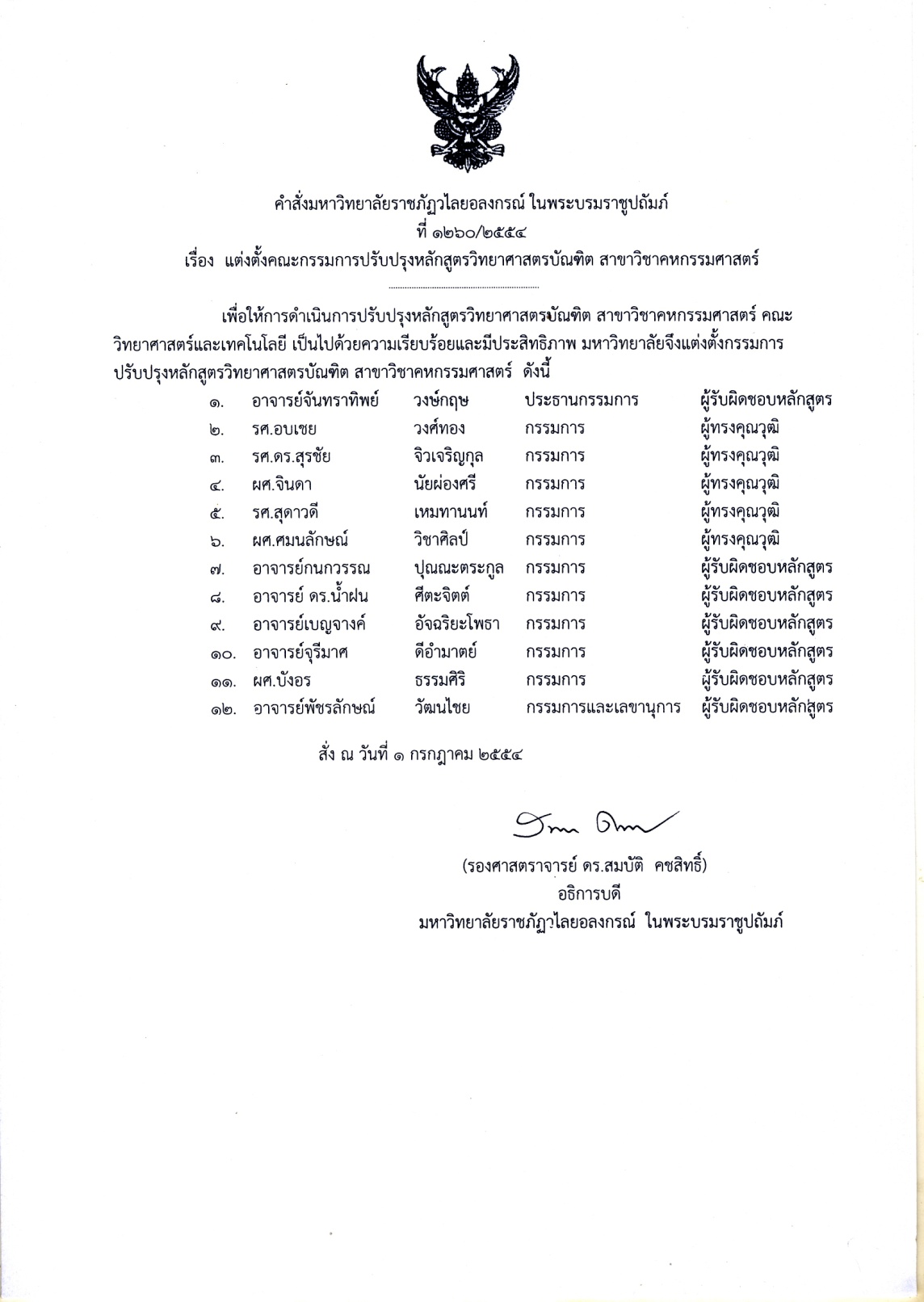
ประวัติ ปรัชญา ขอบข่าย ความหมาย ความมุ่งหมายและประโยชน์ของการออกกำลังกาย หลักการและวิธีการออกกำลังกาย การจัดการแข่งขันกีฬาทุกระดับ การเป็นผู้เล่นและผู้ดูที่ดีการพัฒนาคุณภาพชีวิตโดยการเล่นกีฬา การละเล่นพื้นเมืองของไทย การเล่นกีฬาประเภทบุคคลและประเภททีม และการออกกำลังกายในชีวิตประจำวัน

**ภาคผนวก จ**

**คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

**ที่ ๑๒๖๐/๒๕๕๔**

**เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต** **สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**



**ภาคผนวก ฉ**

**รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

**รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร**

**วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

**มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

**วันที่ 23 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2554**

**ครั้งที่ 1/2554**

**ณ ห้องประชุมสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**กรรมการผู้มาประชุม**

1. อาจารย์จันทราทิพย์ วงษ์กฤษ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร

2. รองศาสตราจารย์อบเชย วงศ์ทอง กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

3. รองศาสตราจารย์สุดาวดี เหมทานนท์ กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นัยผ่องศรี กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

5. รองศาสตราจารย์ ดร.สุรชัย จิวเจริญกุล กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศมนลักษณ์ วิชาศิลป์ กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

7. คุณเบญจพรรณ บุรวัฒน์ กรรมการ ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ

8. คุณขันทอง พงษ์อุดม กรรมการ ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ

9. คุณนวลอนงค์ จั่นเพ็ชร์ กรรมการ ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ

10. คุณกัณฑ์อเนก คชเลิศ กรรมการ ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ

11. คุณโกวิทย์ ยอดอาจ กรรมการ ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ

12. อาจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

13. อาจารย์ดร. น้ำฝน ศีตะจิตต์ กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

14. อาจารย์เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

15. อาจารย์จุรีมาศ ดีอำมาตย์ กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

16. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย กรรมการและเลขานุการ

**กรรมการที่ไม่สามารถเข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)**

-

**ผู้เข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)**

1. อาจารย์ดร. พิทยา ถกลภักดี คณะกรรมการสภาวิชาการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บังอร ธรรมศิริ อาจารย์พิเศษ

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์

3. อาจารย์ดร. สุธาสินี นิลแสง คณะกรรมการบริหารคณะ

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์

**เริ่มประชุม** เวลา 08.30 น.

**ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ**

1.1 อาจารย์จันทราทิพย์ วงษ์กฤษ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ กล่าว

ต้อนรับและแนะนำผู้ทรงวุฒิจากหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ท่านแรกรองศาสตราจารย์อบเชย วงศ์ทอง หน่วยงานนายกสมาคมคหเศรษฐศาสตร์ฯ รองศาสตราจารย์สุดาวดี เหมทานนท์ หน่วยงานมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นัยผ่องศรีหน่วยงานมหาวิทยาลัย ราชภัฏพระนครศรีอยุธยา รองศาสตราจารย์ ดร.สุรชัย จิวเจริญกุล หน่วยงานมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศมนลักษณ์ วิชาศิลป์ ข้าราชการบำนาญเชี่ยวชาญด้านพัฒนาการครอบครัว คุณเบญจพรรณบุรวัฒน์ หัวหน้าแผนกอาหารและโภชนาการ โรงพยาบาล มหาวิทยาลัย ธรรมศาสตร์ ดร. พิทยา ถกลภักดี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ บังอร ธรรมศิริ อาจารย์พิเศษมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ และคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ให้ที่ประชุมรับทราบ

1.2 ประธานนำเสนอหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554 (ฉบับร่าง)หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร ให้ที่ประชุมรับทราบ

**ที่ประชุม :** รับทราบ

**ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องเสนอเพื่อทราบ**

2.1 ข้อจำกัดจำนวนหน่วยกิตในโครงสร้างหลักสูตรไม่น้อยกว่า 131 หน่วยกิตไม่เกิน137หน่วยกิต

2.2 จำนวนหน่วยกิตโครงสร้างหลักสูตรในแต่ละกลุ่มวิชาไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ได้แก่ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

**มติที่ประชุม :** รับทราบ

**ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา**

3.1 รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตและจำนวนวิชาที่บรรจุในหลักสูตรเดิมมากเกินไป ควรปรับลดจำนวนหน่วยกิต ลงโดยควบรวมในรายวิชาที่สัมพันธ์กัน

3.1.2 ควรมีการปรับลดแขนงวิชาลง เพื่อให้สอดคล้องกับ ความต้องการของสถานประกอบการศักยภาพอาจารย์และศักยภาพด้าน สถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้และเปลี่ยนแขนงวิชาเป็นกลุ่มวิชาเพื่อให้คงความรู้ในศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ ให้นำวิชาแกนหลักที่สำคัญ ไปลงเป็นวิชาบังคับ

3.1.3 สามารถแก้ไขกลุ่มรายวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ให้สอดคล้องกับศาสตร์ทางด้านคหกรรมศาสตร์และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่ง

**มติที่ประชุม**:

- ปรับลดจำนวนหน่วยกิตลง จากจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต เหลือจำนวนหน่วยกิตรวม ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 132 หน่วยกิต

- ปรับลดเหลือ 1 กลุ่มวิชา คือ กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ และบรรจุรายวิชาให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

- ปรับกลุ่มรายวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ จากเดิมวิชา 4091401 แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 เป็นวิชา 4113407 สถิติและการวิจัยเบื้องต้น เดิมวิชา 4031107 ชีววิทยาพื้นฐาน เป็น วิชา 4501401 ชีววิทยาและจุลินทรีย์สำหรับคหกรรมศาสต์ เดิมวิชา 4021108 เคมีทั่วไปและ 4021109 ปฏิบัติ การเคมีทั่วไป เป็นวิชา4501402 เคมีสำหรับคหกรรมศาสตร์ ตัดวิชา 4011309 ฟิสิกส์พื้นฐานออกเพิ่มรายวิชา 4512901 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร

3.2 ควรมีการควบรวมรายวิชาและปรับแก้คำอธิบายรายวิชา ที่อยู่ในกลุ่มวิชาบังคับ ให้มีความกระชับ และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น

**มติที่ประชุม**:

- การควบรวมรายวิชาที่อยู่ในกลุ่มวิชาบังคับ รายวิชาการจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ เป็น วิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์โดยมีคำอธิบายรายวิชา ลักษณะของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ประเภทต่างๆ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การประชาสัมพันธ์ การเงินและการลงทุน การปฏิบัติงาน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง

- แก้ไขจากเดิมวิชา 4501101 คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น เป็นวิชา 4501103 งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ โดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ปรัชญา ความสำคัญ และความเป็นมาทาง คหกรรมศาสตร์ แนวคิดและขอบเขตในงานอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตลอดจนแนวโน้มการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์ โดยประยุกต์ใช้ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4541201 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดูโดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการของเด็ก ตั้งแต่ปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษบทบาทของครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก สังเกตพฤติกรรมเด็กในโรงเรียน สถานรับเลี้ยงเด็ก การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

- แก้ไขจากเดิมวิชา 4521101ความรู้เรื่องผ้า เป็นวิชา 4521101 ความรู้เรื่องผ้าและเครื่องแต่งกาย โดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ประวัติ ชนิด และคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย การเลือกซื้อ การนำไปใช้ และการดูแลรักษา การแต่งกายให้เหมาะสม กับบุคลิกลักษณะ โอกาส สถานที่ และสมัยนิยม แนวโน้มของการแต่งกายในปัจจุบันและในอนาคต

- ควบรวมวิชา 4504903 การศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ และ 4504901 ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ เป็นวิชา 4504903 งานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์โดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ประเภทของงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การเขียนโครงการวิจัย การวาง แผนการวิจัย เลือกใช้เครื่องมือในการวิจัยและสถิติสำหรับการวิเคราะห์ผลงานวิจัยได้อย่างถูกต้อง ปฏิบัติงานวิจัยตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยและนำเสนอผลงาน

3.3 ควรปรับเพิ่มวิชาบังคับด้านศิลปะประดิษฐ์เพื่อให้มีศาสตร์ความรู้ด้านทางคหกรรมศาสตร์อย่างครบถ้วน

**มติที่ประชุม**: เพิ่มรายวิชา 4503201 หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์

3.4 ควรมีการควบรวมรายวิชาที่อยู่ในกลุ่มวิชาเอกเลือก กลุ่มวิชาเลือกเสรี ให้มีความกระชับ และสอด คล้องกับบริบทของชุมชนและสังคมในสถานการณ์ปัจจุบันมาก

**มติที่ประชุม**:

- ควบรวมวิชา 4514302 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆและ 4514301 การบริการอาหารในสถาบัน เป็นวิชา 4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร โดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ประวัติความเป็นมาและรูปแบบของการบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดบริการในแบบต่างๆ กำหนดรายการและราคาอาหาร ฝึกปฏิบัติการจัดแต่งโต๊ะอาหาร ฝึกการจัดเสิร์ฟและการบริการทั้งในและนอกสถานที่ มารยาทในการรับประทานอาหาร

- ควบรวมวิชา 4512207อาหารจีน และวิชา 451220 อาหารนานาชาติเป็นวิชา 4513207 อาหารเอเซีย โดยมีคำอธิบายรายวิชาประเภทและลักษณะ ของอาหารตะวันออก หลักการเลือกใช้เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งจาน การบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ

- ควบรวมวิชา 4514207 ไอศกรีม และวิชา 4513205 เครื่องดื่ม และขนมเป็นวิชา 4513209 เครื่องดื่มและไอศกรีม โดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ความสำคัญและประเภทไอศกรีมและเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ เทคนิคการทำ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่ง การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ การผสมและการให้บริการไอศกรีมและเครื่องดื่ม

- ควบรวมวิชา 4513203 วิทยาการขนมอบและวิชา 4513204 การแต่งหน้าเค้กและขนมเป็นวิชา 4513203 วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้กโดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ศึกษาประวัติความเป็นมาของขนมอบ คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำขนมอบเบื้องต้น วิธีใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคและหลักที่ใช้ในการทำขนมอบต่างประเทศและขนมอบไทย การตกแต่งหน้าขนมอบ และฝึกปฏิบัติการขนมอบ

- ควบรวมวิชา 4512206 อาหารไทย และวิชา 4512205 อาหารท้องถิ่น เป็นวิชา 4512206 อาหารไทยโดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นและอาหารประเพณี ตำรับและเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารอย่างสงวนคุณค่า การจัดและตกแต่ง การเสิร์ฟ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ

- ควบรวมวิชา 4513202 ขนมไทย และวิชา 4513201 อาหารว่าง เป็นวิชา 4513208 ขนมไทยและอาหารว่างโดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ศึกษาประวัติความเป็นมา ประเภท ประโยชน์ของขนมไทยและอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารขนมไทยและอาหารว่าง วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบขนมไทยและอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทยและอาหารว่าง

3.5 ควรปรับชื่อวิชา และควรแก้ไขคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีความกระชับ และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น

**มติที่ประชุม**: ปรับแก้ไขคำอธิบายรายวิชา ทุกรายวิชาที่บรรจุอยู่ในทุกกลุ่มวิชา

**ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)**

4.1 ประธาน แจ้งเพื่อทราบเกี่ยวกับ กำหนดการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554 ครั้งที่ 2

**มติที่ประชุม**: กำหนดการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554 ครั้งที่ 2 ในวันพุธ ที่ 21 กันยายน 2554

4.2 ประธานหารือเกี่ยวกับกำหนดการ สถานที่ เพื่อจัดส่งผู้วิพากษ์อ่านและวันที่รับเอกสารรูปเล่มหลักสูตรเพื่อคณะกรรมปรับปรุงหลักสูตรได้รวบรวมและแก้ไขข้อมูลก่อนถึงกำหนดการวันที่ทำการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554 ครั้งที่ 2 เพื่อรวบรวมข้อมูลนำไปปรับหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด

**มติที่ประชุม**: หลังจากวันที่วิพากษ์ครั้งที่ 1 เป็นเวลา 2 สัปดาห์ วันศุกร์ ที่ 6 กันยายน 2554

**ปิดประชุม** เวลา 17.30 น

(ลงชื่อ)................................................ ผู้บันทึกรายงานการประชุม

(นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย)

กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ)................................................. ผู้ตรวจรายงานการประชุม

(นางสาวจันทราทิพย์ วงษ์กฤษ)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร

**รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร**

**วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

**มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

**วันที่ 21 เดือน กันยายน พ.ศ. 2554**

**ครั้งที่ 2/2554**

**ณ ห้องประชุมสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**กรรมการผู้มาประชุม**

1. อาจารย์จันทราทิพย์ วงษ์กฤษ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร

2. รองศาสตราจารย์อบเชย วงศ์ทอง กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

3. รองศาสตราจารย์สุดาวดี เหมทานนท์ กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นัยผ่องศรี กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

5. รองศาสตราจารย์ ดร.สุรชัย จิวเจริญกุล กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศมนลักษณ์ วิชาศิลป์ กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ

7. อาจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

8. อาจารย์ดร. น้ำฝน ศีตะจิตต์ กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

9. อาจารย์เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

10. อาจารย์จุรีมาศ ดีอำมาตย์ กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

11. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย กรรมการและเลขานุการ

**กรรมการที่ไม่สามารถเข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)**

-

**ผู้เข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)**

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บังอร ธรรมศิริ อาจารย์พิเศษ

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์

**เริ่มประชุม** เวลา 08.30 น.

**ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ**

อาจารย์จันทราทิพย์ วงษ์กฤษ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร กล่าวต้อนรับและแนะนำผู้ทรงวุฒิจากหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ในการการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขา วิชาคหกรรมศาสตร์ครั้งที่ 2ให้ที่ประชุมรับทราบ

**ที่ประชุม :** รับทราบ

**ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุ**ม**ครั้งที่แล้ว**

อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย กรรมการและเลขานุการในการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์นำเสนอรายงานการประชุมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขา วิชาคหกรรมศาสตร์ครั้งที่ 1 ในวันที่ 23 สิงหาคม 2554

**มติที่ประชุม :** คณะกรรมรับรองรายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขา วิชา คหกรรมศาสตร์ครั้งที่ 1ไม่มีการแก้ไข

**ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว**

3.1 ข้อจำกัดในโครงสร้างหลักสูตรมีหน่วยกิตจำนวน 137หน่วยกิต

3.2 จำนวนหน่วยกิตโครงสร้างหลักสูตรในแต่ละกลุ่มวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ 13 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 8 หน่วยกิต

หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาเนื้อหา 93 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาบังคับ 57 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต

หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

**มติที่ประชุม:** รับทราบ

**ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ**

ประธานนำเสนอผลจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่วิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ปรับปรุงหลักสูตร ได้แก้ไขและทำการรวบรวมข้อมูล ประมวลข้อมูลของแต่ละท่านที่ประเด็นสำคัญเพื่อให้หลักสูตรมีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด มีประเด็นดังนี้

4.1 ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกับชื่อวิชาภาษาไทย

- 4501103 งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์Support for Home Economicsเปลี่ยนเป็น4501103 งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Extension

- วิชา4541201 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Care and Practiceเปลี่ยนเป็น 4541201 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Development and Child Care

- 4514302 รายวิชาการจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Meal Management and Food Production Service เปลี่ยนเป็น 4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Meal Management and Food Service

- รายวิชา4552109 งานดอกไม้สดและใบตอง Thai Traditional Floral Arrangement เปลี่ยนเป็น 4552109 งานดอกไม้สดและใบตองThai Traditional Floral and Banana Leaves Arrangement

4.2 ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกับชื่อวิชาภาษาไทย ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ตรงประเด็นและกระชับยิ่งขึ้น4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Meal Management and Food Production Service เปลี่ยนเป็น 4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Meal Management and Food Service โดยมีคำอธิบายรายวิชา รูปแบบของการบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยงบริการในแบบต่างๆ กำหนดรายการและราคาอาหาร ฝึกปฏิบัติการจัดแต่งโต๊ะอาหร ฝึกการจัดเสิร์ฟและการบริการทั้งในและนอกสถานที่

- รายวิชา 4553408ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า Art Decorations Fabric เปลี่ยนเป็น 4553408ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า Art Decorative Fabric โดยมีคำอธิบายรายวิชา คุณค่าและคุณประโยชน์ของการตกแต่งผ้า ออกแบบโดยใช้หลักศิลปะ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักและวิธีการพับผ้าเพื่อการตกแต่งผ้าบนโต๊ะอาหาร เพื่อเป็นของชำร่วยและของใช้ประดับ ตกแต่งผ้าภายในอาคารและนอกอาคาร เพื่อใช้ในชีวิตประจำวันและงานโอกาสต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติ

- รายวิชา4553409 ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย Handicrafts Thai Decorative Accessoriesเปลี่ยนเป็น 4553409 ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย Art Invention and Thai Decorative Accessories โดยมีคำอธิบายรายวิชา การออกแบบงานสิ่งประดิษฐ์และตกแต่งแบบไทยให้สอดคล้องกับศิลปวัฒนธรรมไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการสร้างสรรค์งานและรูปแบบ การเลือก เตรียมวัสดุ การใช้และการดูแลรักษา และวิธีการบรรจุหีบห่อให้สวยงาม ปลอดภัยเพิ่มคุณค่า การฝึกคิดต้นทุนและราคาจำหน่าย

**มติที่ประชุม :** รับทราบ

4.3 ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ตรงประเด็นและกระชับยิ่งขึ้น

**-** แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4511204 หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้โดยมีคำอธิบายรายวิชา คือ คุณสมบัติเบื้องต้นทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหาร การเตรียมและหลักการประกอบอาหารจากอาหารหลัก 5 หมู่ เครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ รวมถึงปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร หลักการเลือกซื้อ การเก็บรักษา การชั่ง การตวง เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ วิธีใช้ การเก็บและบำรุงรักษา ศัพท์การประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติการอาหารที่เกี่ยวข้อง

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4552105 การแกะสลักผักและผลไม้ คือ คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลักปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาใช้ออกแบบฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก คว้านผัก ผลไม้ ใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหาร ประดับโต๊ะอาหารและในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ตามความเหมาะสม

- แก้ไขรายวิชา 4512206อาหารไทยโดยมีคำอธิบายรายวิชา ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นและอาหารประเพณี ตำรับและเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่ง การเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติ

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4513208 ขนมไทยและอาหารว่าง โดยมีคำอธิบายรายวิชา คือ

ประเภท คุณค่าและประโยชน์ของขนมไทยและอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารขนมไทยและอาหารว่าง วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบขนมไทยและอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทยและอาหารว่าง

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4513209 เครื่องดื่มและไอศกรีม โดยมีคำอธิบายรายวิชา คือประเภทไอศกรีมและเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ เทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่ง การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4514202การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ โดยมีคำอธิบายรายวิชา การทำ อาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต การวิเคราะห์ อุปสงค์ อุปทาน ตลาดและการแข่งขัน การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ เครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4554101 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ โดยมีคำอธิบายรายวิชา คือรูปแบบและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้ การปรับปรุงแก้ไข ตลอดจนการเก็บรักษาดอกไม้ การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ - อุปกรณ์ ออกแบบและขั้นตอนการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ ที่การผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบตะวันออก และแบบตะวันตก การจัดดอกไม้แบบธรรมดาและแบบประยุกต์ เพื่อใช้ในประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ การฝึก คิดต้นทุนและราคาจำหน่าย ฝึกปฏิบัติ

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4554402 เครื่องหอมและของชำร่วย โดยมีคำอธิบายรายวิชาคุณค่าและคุณประโยชน์ เครื่องหอม และของชำร่วยชนิดต่างๆ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การปรุง อบ ร่ำเครื่องหอม และการประดิษฐ์ของชำร่วยต่างๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส ฝึกปฏิบัติ

**มติที่ประชุม**: รับทราบ

**ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา**

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

5.1. จำนวนหน่วยกิตที่บรรจุในหลักสูตร ปรับแล้ว จำนวน 137หน่วยกิต

5.2 ควรมีการปรับลดและเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ให้สอดคล้องกับศาสตร์ทางด้านคหกรรมศาสตร์และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งต่าง ๆ

- ปรับคำอธิบายรายวิชาวิชา 40914 แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1

- ปรับคำอธิบายรายวิชา 4501401 ชีววิทยาและจุลินทรีย์สำหรับคหกรรมศาสตร์

- ปรับคำอธิบายวิชา 4011309 ฟิสิกส์พื้นฐาน

- ปรับคำอธิบายวิชา 4501402 เคมีสำหรับคหกรรมศาสตร์

5.3 มีการปรับลดและเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาเพื่อให้คงความรู้ในศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ ให้นำวิชาแกนหลักที่สำคัญ

**มติที่ประชุม**: รับทราบ

**ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)**

ประธาน แจ้งเพื่อทราบและหารือเกี่ยวกับกำหนดการ สถานที่ เพื่อจัดส่งผู้วิพากษ์อ่านและวันที่รับเอกสารรูปเล่มหลักสูตรเพื่อคณะกรรมปรับปรุงหลักสูตรได้รวบรวมและแก้ไขข้อมูลก่อนถึงกำหนดการวันที่ทำการวิพากษ์หลักสูตร ครั้งที่ 2 แล้วเสร็จ ทั้งนี้เพื่อรวบรวมข้อมูลนำไปปรับหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด

**มติที่ประชุม**: หลังจากวันที่วิพากษ์ครั้งที่ 2 เป็นเวลา 2 สัปดาห์ ในวันที่ 5 ตุลาคม 2554

**ปิดประชุม** เวลา 17.30 น

(ลงชื่อ)................................................ ผู้บันทึกรายงานการประชุม

(นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย)

กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ)................................................. ผู้ตรวจรายงานการประชุม

(นางสาวจันทราทิพย์ วงษ์กฤษ)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร

**ภาคผนวก ช**

**รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

**รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

**มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

**ครั้งที่ 1/2554**

**วันที่ 23 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2554**

**ณ ห้องประชุมคหกรรมศาสตร์**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร**

1. รองศาสตราจารย์อบเชย วงศ์ทอง นายกสมาคมคหเศรษฐศาสตร์ฯ

2. รองศาสตราจารย์สุดาวดี เหมทานนท์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นับผ่องศรี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

4. รองศาสตราจารย์ ดร.สุรชัย จิวเจริญกุล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศมนลักษณ์ วิชาศิลป์ ข้าราชการบำนาญ

**เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร** เวลา 08.30 น.

**ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร**

ข้อเสนอแนะของรองศาสตราจารย์อบเชย วงศ์ทอง มีดังนี้

ควรปรับลงหน่วยกิตให้ลดลง โดยควบรวมรายวิชาบางรายวิชาที่สัมพันธ์กันและควรปรับลดสาขาวิชาให้สัมพันธ์กับความถนัดและจำนวนอาจารย์ภายในสาขาวิชา ควรควบรวมรายวิชา ให้มีความกระชับ และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น เช่น วิชา 4504903 การศึกษางาน วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ และ 4504901 ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ เป็นวิชา 4504903 งานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์, ควบรวมวิชา 4513202 ขนมไทย และวิชา 4513201 อาหารว่าง เป็นวิชา 4513208 ขนมไทยและอาหารว่าง , ควบรวมวิชา 4512206 อาหารไทยและวิชา 4512205 อาหารท้องถิ่น เป็นวิชา 4512206 อาหารไทย , ควบรวมวิชา 4512207 อาหารจีน และวิชา 4512208 อาหารนานาชาติและขนม เป็นวิชา 4513207 อาหารเอเชีย , ควบรวมวิชา 4514302 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆและ 4514301 การบริการอาหารในสถาบัน เป็นวิชา 4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร ควรเพิ่มรายวิชาวิทยาศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร

ข้อเสนอแนะของรองศาสตราจารย์สุดาวดี เหมทานนท์ มีดังนี้

ปรับคำอธิบายรายวิชา 4541201 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู ให้ครอบคลุมถึงเด็กพิเศษ และเพิ่มรายวิชาบังคับด้านศิลปะประดิษฐ์เพื่อให้มีศาสตร์ความรู้ด้านทางคหกรรมศาสตร์อย่างครบถ้วน คือ วิชา 4503201 หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์

ข้อเสนอแนะของผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นับผ่องศรี มีดังนี้

ควรปรับชื่อวิชา แก้ไขคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีความกระชับและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น เช่น ควบรวมวิชา 4513203 วิทยาการขนมอบ ควบรวมรายวิชา 4513204 การแต่งหน้าเค้กและขนมเป็นวิชา 4513203 วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก , ควบรวมวิชา 4514207 ไอศกรีม และวิชา 4513205 เครื่องดื่ม และขนมเป็นวิชา 4513209 เครื่องดื่มและไอศกรีม

ข้อเสนอแนะของรองศาสตราจารย์ ดร.สุรชัย จิวเจริญกุล มีดังนี้

ควรปรับชื่อวิชา และควรแก้ไขคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีความกระชับ และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น เช่น แก้ไขวิชา 4501101คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น เป็นวิชา 4501103 งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์ โดยประยุกต์ใช้ความรู้เศรษฐกิจพอเพียง วิชาภาษาอังกฤษสำหรับวิทยศาสตร์ ให้แจกเนื้อหาเข้าไปในแต่ละรายวิชาที่ดำเนินการสอน

ข้อเสนอแนะของผู้ช่วยศาสตราจารย์ศมนลักษณ์ วิชาศิลป์ มีดังนี้

ควรปรับรายวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ให้สอดคล้องกับศาสตร์ทางด้าน คหกรรมศาสตร์และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่ง เช่น จากเดิม วิชา4091401 แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 เป็นวิชา 4113407 สถิติและการวิจัยเบื้องต้น เพิ่ม รายวิชา 4512901 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร, แก้ไขจากเดิมวิชา 4521101ความรู้เรื่องผ้า เป็นวิชา 4521101 ความรู้เรื่องผ้าและเครื่องแต่งกาย

**ปิดการวิพากษ์หลักสูตร** เวลา 17.30 น.

(ลงชื่อ)...................................................ผู้จดรายงานการวิพากษ์หลักสูตร

(นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย)

กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ).................................................ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์หลักสูตร

(นางสาวจันทราทิพย์ วงษ์กฤษ)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร

**รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

**มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

**ครั้งที่ 2/2554**

**วันที่ 21 เดือน กันยายน พ.ศ. 2554**

**ณ ห้องประชุมคหกรรมศาสตร์**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร**

1. รองศาสตราจารย์อบเชย วงศ์ทอง นายกสมาคมคหเศรษฐศาสตร์ฯ

2. รองศาสตราจารย์สุดาวดี เหมทานนท์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นับผ่องศรี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

4. รองศาสตราจารย์ ดร.สุรชัย จิวเจริญกุล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศมนลักษณ์ วิชาศิลป์ ข้าราชการบำนาญ

**เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร** เวลา 08.30 น.

**ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร**

หลักสูตรส่วนใหญ่หลังการแก้ไขเป็นไปตามการวิพากษ์ครั้งที่ 1 แต่ยังมีส่วนที่มีคำผิดและพิมพ์ผิด รวมทั้งบางรายวิชาที่ควรปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกับชื่อวิชาภาษาไทย ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ตรงประเด็นและกระชับยิ่งขึ้น เช่น วิชา4501103 งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ **,** 4541201 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยง , 4513207 อาหารเอเชีย **,** 4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร **,** 4552109 งานดอกไม้สดและใบตอง , 4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร , 4553408ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า , 4553409 ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย , 4511204 หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ , 4552105 การแกะสลักผักและผลไม้ , 4512206 อาหารไทย **,** 4513208 ขนมไทยและอาหารว่าง , 4513209 เครื่องดื่มและไอศกรีม , 4514202 การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ **,** 4554101 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ **,** 4554402 เครื่องหอมและของชำร่วย

**ปิดการวิพากษ์หลักสูตร** เวลา 17.30 น.

(ลงชื่อ)...................................................ผู้จดรายงานการวิพากษ์หลักสูตร

(นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย)

กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ).................................................ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์หลักสูตร

(นางสาวจันทราทิพย์ วงษ์กฤษ)

ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร

**ภาคผนวก ซ**

**ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร**

**ผลทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร**

**1. ชื่อ**นางกนกวรรณ **นามสกุล**ปุณณตระกูล

**1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์

**1.2 ประวัติการศึกษา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ระดับ** | **ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)** | **สถาบันการศึกษา** | **ปีที่จบ** |
| **ปริญญาเอก** | - | - | - |
| **ปริญญาโท** | MAT.HE (Home Economics) | Technological University of the Philippines, Manila.  Philippines. | 2536 |
| **ปริญญาตรี** | ค.บ. คหกรรมศาสตร์ | สถาบันราชภัฏ สวนดุสิต | 2528 |

**1.3 ผลงานทางวิชาการ**

**หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน**

-

**งานวิจัย**

กนกวรรณ ปุณณะตระกูล และคณะ. (2547.) **รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์**

**OPC ปี 2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์ตะลิงปลิงกลุ่มแม่บ้านคลองสี่ จ.ปทุมธานี.**

ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

เบญจางค์ วิริยะจิตต์ และคณะ. (2547.) **รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OPC**

**ปี 2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่ม ของกลุ่มแม่บ้าน**

**เกษตรกรเขากลอยพัฒนา จ.ราชบุรี.** ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

พรทิพย์ ธรรมโชติ และคณะ. (2547.) **รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OPC**

**ปี 2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์กุนเชียงหมูของกลุ่มนายณรงค์ศักดิ์ เอื่ยมประ**

**สิทธิ จ.ราชบุรี.** ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัด

ปทุมธานี.

พัชรลักษณ์ วัฒนไชยและคณะ. (2554.) **การพัฒนาคุณธรรมจริยธรรมของนักศึกษาในสาขาวิชา**

**ทางด้านวิทยาศาสตร์กายภาพที่ได้รับการสอนแบบบูรณาการด้วยการสอนสอดแทรก**

**คุณธรรมจริยธรรมและการเสริมแรง.**ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระ

บรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

**บทความทางวิชาการ**

กนกวรรณ ปุณณะตระกูล (2548.) กินอยู่อย่างไร ไม่แก่เร็ว และผิวสวยเป็นธรรมชาติ. **วารสาร**

**การเวก** น. 13-14.

กนกวรรณ ปุณณะตระกูล (2548.) ความอร่อยจากเตาไมโครเวฟ. **วารสารการเวก** น. 15-17**.**

**1.4 ประสบการณ์ในการสอน**

20 ปี

**1.5 ภาระงานสอน**

1.5.1 รายวิชาอาหารไทย

1.5.2 รายวิชาอาหารว่าง

1.5.3 รายวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย

1.5.4 รายวิชาพัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก

1.5.5 รายวิชาขนมไทย

1.5.6 รายวิชาอาหารท้องถิ่น

1.5.7 รายวิชาอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

1.5.8 รายวิชาหลักการตัดเย็บเสื้อผ้า

1.5.9 รายวิชาการส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก

**ผลทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร**

**2. ชื่อ**นางสาวจุรีมาศ **นามสกุล**ดีอำมาตย์

**2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์

**2.2 ประวัติการศึกษา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ระดับ** | **ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)** | **สถาบันการศึกษา** | **ปีที่จบ** |
| **ปริญญาเอก** | - | - | - |
| **ปริญญาโท** | คศ.ม. | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2550 |
| **ปริญญาตรี** | คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | 2545 |

**2.3 ผลงานทางวิชาการ**

**หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน**

-

**งานวิจัย**

พัชรลักษณ์ วัฒนไชยและคณะ. (2554.) **การพัฒนาคุณธรรมจริยธรรมของนักศึกษาในสาขาวิชา**

**ทางด้านวิทยาศาสตร์กายภาพที่ได้รับการสอนแบบบูรณาการด้วยการสอนสอดแทรก**

**คุณธรรมจริยธรรมและการเสริมแรง.**ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระ

บรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

**บทความทางวิชาการ**

จุรีมาศ ดีอำมาตย์. (2551). ขนมปังกรอบจากแป้งข้าวเจ้าหอมนิลเพิ่มกระดูกปลาผง. **วารสาร**

**วิทยาศาสตร์อันดามัน**. (22): 44-47

**2.4 ประสบการณ์ในการสอน**

5 ปี

**2.5 ภาระงานสอน**

2.5.1 วิชาอาหารไทย

2.5.2 วิชาอาหารว่าง

2.5.3 วิชาการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ

2.5.4 วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

2.5.5 วิชาการค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงอาหารและโภชนาการ

2.5.6 วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2.5.7 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2.5.8 วิชาวิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต

**ผลทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร**

**3. ชื่อ**นางสาวน้ำฝน **นามสกุล**ศีตะจิตต์

**3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์

**3.2 ประวัติการศึกษา**

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

**3.3 ผลงานทางวิชาการ**

**หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน**

-

**งานวิจัย**

น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2542.) **การยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกล้องด้วยเทคนิคไอแอลกอฮอล์ร่วมกับการ**

**บรรจุ** . วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะ

เทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2548.) **การเกิดรีโทรเกรเดชันในข้าวนึ่งที่มีปริมาณแอมิโลสสูงหุงสุกแช่เยือก**

**แข็ง.** วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอก สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาอุตสาหกรรม

เกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

น้ำฝน ศีตะจิตต์และคณะ. (2552.) **การพัฒนากระบวนการผลิตกะปิหวานที่ได้มาตรฐาน GMP**

**เพื่อออกสู่ตลาดของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองสี่จังหวัดปทุมธานี**.

**วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่.** **ปีที่ 2 ฉบับที่ 1 เดือน กันยายน - ตุลาคม**

**พ.ศ. 2552**

**บทความทางวิชาการ** (ย้อนหลัง 10 ปี)

อรอนงค์ นัยวิกุลและ น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2545.) บทความวิจัย **ข้าวนึ่งหุงสุกแช่เยือกแข็ง.** หนังสือ

ฉบับรวมงานวิจัย 10 ปี มูลนิธิโทเร เพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย.

น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2548.) บทความวิจัยเรื่อง **ข้าว(สาร)นึ่ง…Parboiled Rice… ข้าวคุณภาพของ**

**ไทย**. วารสารวิชาการการเวก.18-20 สิงหาคม มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2549.) บทความวิจัยเรื่อง **แป้งกล้วยหอมทองดิบ : การผลิต สมบัติทางฟิสิกส์**

**เคมีเชิงฟิสิกส์บางประการ และผลิตภัณฑ์** วารสารวิชาการการเวก. ฉบับที่ 3 ปี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2549.) บทความวิจัยเรื่อง **กินให้อ้วนหรือกินให้ผอม.** วารสารวิชาการการเวก.

15 กุมภาพันธุ์ 2550. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัด

ปทุมธานี.

น้ำฝน ศีตะจิตต์.(2553.) **อาหารต้านโรคและกิจกรรมบำบัดของผู้บริหาร.** วารสารวิชาการการเวก

เจ้าฟ้าวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

Sitachitta, N., Yamirudeng, K. and Naivikul, O. (2005.) **Processing of Frozen**

**Parboiled Rice Product.** Kasetsart Journal (Natural Science). Vol. 34, No. 4.

**3.4 ประสบการณ์ในการสอน**

13 ปี

**3.5 ภาระงานสอน**

3.5.1รายวิชาการถนอมอาหาร

3.5.2รายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

3.5.3รายวิชาอาหารบำบัดโรค

3.5.4รายวิชาค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงอาหารและโภชนาการ

3.5.5รายวิชาปัญหาพิเศษเฉพาะแขนงอาหารและโภชนาการ

3.5.6รายวิชาการศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

3.5.7รายวิชาหลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด

3.5.8รายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์

3.5.9รายวิชาทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร

**ผลทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร**

**4. ชื่อ**นางสาวเบญจางค์ **นามสกุล**อัจฉริยะโพธา

**4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์

**4.2 ประวัติการศึกษา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ระดับ** | **ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)** | **สถาบันการศึกษา** | **ปีที่จบ** |
| **ปริญญาเอก** | - | - | - |
| **ปริญญาโท** | คศ.ม. | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2547 |
| **ปริญญาตรี** | คศ.บ.(อาหารและโภชนาการ) | สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | 2544 |

**4.3 ผลงานทางวิชาการ**

**หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน**

-

**งานวิจัย**

เบญจางค์ วิริยะจิตต์ และคณะ. (2547.) **รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OPC**

**ปี 2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่ม ของกลุ่มแม่บ้าน**

**เกษตรกรเขากลอยพัฒนา จ.ราชบุรี.** ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์.

พรทิพย์ ธรรมโชติ และคณะ. (2547.) **รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OPC ปี**

**2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์กุนเชียงหมูของกลุ่มนายณรงค์ศักดิ์ เอื่ยมประสิทธิ**

**จ.ราชบุรี.** ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัด

ปทุมธานี.

กนกวรรณ ปุณณะตระกูล และคณะ. (2547.) **รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์**

**OPC ปี 2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์ตะลิงปลิงกลุ่มแม่บ้านคลองสี่**

**จ.ปทุมธานี.** ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์จังหวัด

ปทุมธานี.

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา . (2551.) **โครงการวิจัยเรื่องความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรต่อ**

**โรงอาหารในมหาวิทยาลัย.** ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม

ราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

น้ำฝน ศีตะจิตต์และคณะ. (2553.) **รายงานวิจัยเรื่องแยมสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน**

ชุดโครงการวิจัยเรื่องชุดโครงการและพัฒนาระบบบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร

และเกษตร จังหวัดปทุมธานีและเขตพื้นที่การศึกษา . ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏ

วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

**บทความทางวิชาการ**

เบญจางค์ วิริยะจิตต์. (2548.) อาหาร(น้ำพริก)กับโรคกระดูกพรุน. **วารสารการเวก**. น. 5-12.

เบญจางค์ วิริยะจิตต์. (2548.) น้ำพริกอาหารไทย. **วารสารการเวก**. ปีที่ 3 ฉบับที่1: 76-80.

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา . (2551.) เทศกาลสารทจีนในประเทศไทย. **วารสารการเวก**. ปีที่ 3 ฉบับที่

2: 90-94.

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา . (2551.) ท้าวทองกีบม้า. **วารสารวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น**. ปีที่

2 ฉบับที่ 2: 27-32.

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา . (2551.) Clean Food Good Taste ในครัวเรือน. **วารสารวัฒนธรรม**

**และภูมิปัญญาท้องถิ่น**. **วารสารการเวก**. ปีที่ 4 ฉบับที่ 2: 20-25.

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา . (2552.) อาหารว่าง..ในความพอดี. **วารสารการเวก**. ปีที่ 5 ฉบับที่ 2.

: 95-102.

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา . (2552.) ความหวานจากภูมิปัญญา. **วารสารการเวก**. ปีที่ 7 ฉบับที่ 1:

34-41.

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา . (2553.) ผ้าไทยกับการดูแล. **วารสารวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น.**

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี. ปีที่ 3 ฉบับที่

1: 27-32.

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา . (2553.) อูมามิ(UMAMI): รสอร่อยกลมกล่อม. **วารสารการเวก.** ปีที่ 6

ฉบับที่ 2: 42-48.

**4.4 ประสบการณ์ในการสอน**

8 ปี

**4.5 ภาระงานสอน**

4.5.1 รายวิชาโภชนศาสตร์กับชีวิตมนุษย์

4.5.2 รายวิชาอาหารนานาชาติ

4.5.3 รายวิชาการแต่งหน้าเค้กและขนม

4.5.4 รายวิชาการพัฒนาสิ่งแวดล้อมที่อยู่อาศัย

4.5.5 รายวิชาการจัดทรัพยากรครอบครัวและชุมชน

4.5.6 รายวิชาคหกรรมศาสตร์เบื้องต้น

4.5.7 รายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์

4.5.8 รายวิชาอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

4.5.9 รายวิชาขนมอบ

4.5.10 รายวิชาโภชนศาสตร์ชุมชน

4.5.11 รายวิชาการจัดการร้านค้า

4.5.12 รายวิฃาอาหารว่าง

**ผลทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร**

**5. ชื่อ**นางสาวพัชรลักษณ์ **นามสกุล**วัฒนไชย

**5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์

**5.2 ประวัติการศึกษา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ระดับ** | **ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)** | **สถาบันการศึกษา** | **ปีที่จบ** |
| **ปริญญาเอก** | - | - | - |
| **ปริญญาโท** | คศ.ม. | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2547 |
| **ปริญญาตรี** | วท.บ(คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2544 |

**5.3 ผลงานทางวิชาการ**

**หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน**

-

**งานวิจัย**

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย. (2547.) วิทยานิพนธ์ปริญญาโท **การพัฒนาขนมเปียกปูนใบเตยให้ได้ตำรับ**

**มาตรฐาน.** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

พัชรลักษณ์ วัฒนไชยและคณะ. (2554.) **การพัฒนาคุณธรรมจริยธรรมของนักศึกษาในสาขาวิชา**

**ทางด้านวิทยาศาสตร์กายภาพที่ได้รับการสอนแบบบูรณาการด้วยการสอนสอดแทรก**

**คุณธรรมจริยธรรมและการเสริมแรง.**ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

**5.4 ประสบการณ์ในการสอน**

4 ปี

**5.5 ภาระงานสอน**

5.5.1 รายวิชาวิทยาการขนมอบ

5.5.2 รายวิชาการศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

5.5.3 รายวิชาการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ

5.5.4 รายวิชาการจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ

5.5.5 รายวิชาทฤษฎีและหลักการประกอบอาหาร

5.5.6 รายวิชาปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์

5.5.7 รายวิชาโภชนาการกับชีวิตมนุษย์

5.5.8 รายวิชาอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

**ภาคผนวก ฌ**

**รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต**

**ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ**

**สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต**

**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

**คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**

**มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

การศึกษาการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตหรือนายจ้าง หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นข้อมูลประกอบในการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และเป็นข้อมูลในการประกอบการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ แบบสอบถาม ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลหน่วยงาน ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม คุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผลกาเรียนรู้ และความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ คือ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากผลการสำรวจตั้งแต่เดือนกรกฎาคม ถึง สิงหาคม พ.ศ. 2554 โดยใช้แบบสอบถามทางไปรษณีย์ จำนวน 50 ฉบับ ได้รับกลับคืนจำนวน 30 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 60

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน พบว่า หน่วยงานที่ส่งแบบสอบถามกลับมาส่วนใหญ่คือ โรงแรม รองลงมาคือ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร โรงพยาบาล หน่วยงานรัฐบาล รัฐวิสาหกิจ ร้านอาหาร และบริษัทเอกชน คิดเป็นร้อยละ 23.33, 16.67, 10.00, 10.00, 6.67 และ 3.33 ตามลำดับ

จากการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 66.7 และเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 33.3 ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่า คิดเป็นร้อยละ 53.3 และจบการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 46.7 ส่วนใหญ่มีตำแหน่งงานเป็นหัวหน้าฝ่าย/หัวหน้าแผนก คิดเป็นร้อยละ 43.3 รองลงมาคือ ผู้จัดการ อื่นๆอาทิ ผู้จัดการหน่วยย่อย เจ้าของกิจการ และรองผู้อำนวยการ คิดเป็นร้อยละ 23.3, 20.0, 10.0 และ 3.3 ตามลำดับ

จากศึกษาคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ได้แก่ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี โดยภาพรวมทั้ง 5 ด้าน อยู่ในระดับมาก เพื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า พบว่า อยู่ในระดับมากที่สุด ( = **4.21**) เพื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านที่มีความต้องการสูงที่สุด คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ( = **4.**51) รองลงมา คือ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะทางปัญญา และด้านความรู้ ( = 4.34**,** 4.15, 4.11 ตามลำดับ) ส่วนความต้องการต่ำสุด คือ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ ( =3.95)

เมื่อพิจารณาคุณลักษณะบัณฑิตที่ต้องการในแต่ละด้าน พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการคุณลักษณะด้านคุณธรรมจริยธรรม ดังนี้ ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการสูงที่สุดคือ ความซื่อสัตย์สุจริต และความตรงต่อเวลา ( = 4.73) รองลงมา คือ ความรับผิดชอบ มีจรรยาบรรณวิชาชีพ ความมีระเบียบวินัย ( = 4.66**,** 4.43, 4.33 ตามลำดับ) ส่วนความต้องการต่ำสุด คือ ความเสียสละ ความมีน้ำใจ จิตอาสา ( = 4.23)

ด้านความรู้ พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการสูงที่สุดคือ มีทักษะในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาที่ศึกษา ( =4.13) รองลงมา คือ มีความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษา ( = 4.10)

ด้านทักษะทางปัญญา พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการสูงที่สุดคือ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการแก้ไขปัญหาโดยใช้พื้นฐานจากความรู้และทักษะที่ศึกษา ( = 4.30) รองลงมา คือ มีทักษะในการใช้ข้อมูลสารสนเทศเพื่อแก้ปัญหาด้วยตนเอง( =4.13) ส่วนความต้องการต่ำสุด คือ มีความสามารถในการสืบค้น การวิเคราะห์ การแปลความหมาย และการประเมินจากข้อมูลสารสนเทศ ( = 4.03)

ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการสูงที่สุดคือ มีบุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ดี สามารถทำงานเป็นทีมได้ ( = 4.53) รองลงมา คือ สามารถเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี และมีความสามารถในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง ( = 4.30, 4 ตามลำดับ)

ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการสูงที่สุดคือ ใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูล เก็บรวบรวมข้อมูลประมวลผลข้อมูล แปลความหมายและนำเสนอข้อมูลได้อย่างถูกต้อง ( = 4.13 ) รองลงมา คือ มีทักษะการสื่อสารและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม การประยุกต์ใช้เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการศึกษาค้นคว้าและแก้ปัญหา ( = 4.06, 3.83ตามลำดับ) ส่วนความต้องการต่ำสุด คือ มีความสามารถในการสื่อสารได้มากกว่า 1 ภาษา และมีความเป็นสากล ( = 3.81)

**4. ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม**

ผู้ใช้บัณฑิตมีความเห็นว่าบัณฑิตควรได้รับการพัฒนาด้านใดเพิ่มเติมเป็นพิเศษนอกเหนือจากคุณลักษณะในตอนที่ 3 ดังที่กล่าว โดยได้ให้ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนานักศึกษาให้ตรงตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตดังนี้

4.1 ทักษะภาษาต่างประเทศให้ชำนาญเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากปัจจุบันจำเป็นต้องให้ภาษาอังกฤษ จีน ญี่ปุ่น ในการทำงาน

4.2 ทักษะการนำเสนองาน

4.3 ทักษะการคิดสร้างสรรค์ในสายงาน การกล้าแสดงออกและแสดงความคิดเห็นบนพื้นฐานของข้อมูลและเหตุผล

4.4 ทักษะความสามารถในการประมวลความรู้ การสืบค้น วิเคราะห์ เพื่อจัดทำสื่อประเภทต่างๆในการเผยแพร่ความรู้ได้

4.5 การทำงานเป็นทีม

4.6 ทักษะในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างเหมาะสม สู้งาน

4.7 มีบุคลิกภาพคล่องแคล้ว ว่องไว สุขภาพดีแข็งแรง

4.8 การวางตัวที่เหมาะสม การอ่อนน้อมถ่อมตน

4.9 การมีภาวะผู้นำ การเป็นตัวของตัวเอง

4.10 มีทักษะและความรู้ในวิชาชีพ

4.10.1 ด้านความรู้การบริหารงานบุคคล

4.10.2 การควบคุมงบประมาณ การบริหารการจัดการด้านทรัพยากร โดยเฉพาะการบริหารด้านความเสี่ยง ของงานในด้านต่างๆที่เกี่ยวข้อง

4.10.3 ความรู้เรื่อง อาหารที่บรรจุในถุงทนร้อน(retort pouch) [การพาสเจอร์ไรซ์](http://variety.teenee.com/foodforbrain/37245.html)อาหารแช่แข็ง (Frozen Product)

4.10.4 มีความสามารถในการเขียนและการจัดทำโครงการหรือโครงงานต่างๆได้

4.11 การประมวลความรู้เชิงวิชาการมาประยุกต์ให้เข้ากับการปฏิบัติงานจริงได้

4.12 มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

**ภาคผนวก ญ**

**ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง**

**ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง**

**1. เปรียบเทียบโครงสร้าง**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต** | | | **หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 138 หน่วยกิต** | | | การปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้ มีการปรับปรุงจาก 5 แขนงวิชาเป็น กลุ่มวิชาเดียว คือ อาหารและโภชนาการ ปรับหน่วยกิต โดยจาก 137 หน่วยกิต เป็น138 หน่วยกิต ปรับให้นักศึกษาเลือกระหว่างวิชากลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือกลุ่มวิชาสหกิจศึกษา ปรับเพื่อให้สอดคล้องกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และมีการปรับแก้รายชื่อวิชาให้มีความทันสมัยและควบรวมรายวิชาที่ซ้ำซ้อน ปรับรูปแบบคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ และเป็นรูปแบบเดียวกัน เพื่อให้หลักสูตรตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน |
|  | | |  | | |
| **1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** |  | **หน่วยกิต** | **1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** |  | **หน่วยกิต** |
| 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร | 9 | หน่วยกิต | 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร | 9 | หน่วยกิต |
| 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์  และสังคมศาสตร์ | 13 | หน่วยกิต | 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์  และสังคมศาสตร์ | 13 | หน่วยกิต |
| 1.3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์  คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี | 8 |  | 1.3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์  คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี | 8 | หน่วยกิต |
|  | | |  | | |
| **2) หมวดวิชาเฉพาะ** | 101 | **หน่วยกิต** | **2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า** | 102 | **หน่วยกิต** |
| 2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา | 96 | หน่วยกิต | 2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา | 95 | หน่วยกิต |
| 2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ | 66 | หน่วยกิต | 2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ | 65 | หน่วยกิต |
| 2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก | 30 | หน่วยกิต | 2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก | 30 | หน่วยกิต |
| 2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ  และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | 5 | หน่วยกิต | 2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ  และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | 7 | หน่วยกิต |
|  |  |  |  |  |  |
| **3)** **หมวดวิชาเลือกเสรี** | **6** | **หน่วยกิต** | **3)** **หมวดวิชาเลือกเสรี** | **6** | **หน่วยกิต** |
|  |  |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชา**พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ **กลุ่มวิชาบังคับ(**พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์**)** | | | | | | |
| 1. 4011309 | ฟิสิกส์พื้นฐาน | 3(2-3-6) | 1. 4011309 | ฟิสิกส์พื้นฐาน | 3(2-3-6) | **ไม่เปลี่ยนแปลง** |
|  | Fundamental Physics |  |  | Fundamental Physics |  |  |
| 2. 4021108 | เคมีทั่วไป | 3(3-0-6) | 2. 4021102 | เคมีพื้นฐาน | 3(2-2-5) | ปรับเปลี่ยนรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการในศาสตร์ทาง คหกรรมศาสตร์ และกลุ่มเป้าหมายให้เป็นปัจจุบัน และปรับคำอธิบายรายวิชา |
|  | General Chemistry |  |  | Fundamental Chemistry |  |
| 3. 4021109 | ปฏิบัติการเคมีทั่วไป | 1(0-3-2) |  | - |  | ตัดออกเนื่องจากนำเนื้อหาไปรวมกับวิชาเคมีพื้นฐาน |
|  | General Chemistry Laboratory |  |  |  |  |
| 4. 4031107 | ชีววิทยาพื้นฐาน | 3(2-3-6) | 3. 4032102 | วิทยาศาสตร์ชีวภาพ | 3(2-2-5) | ปรับเปลี่ยนรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการในศาสตร์ทาง คหกรรมศาสตร์ และกลุ่มเป้าหมายให้เป็นปัจจุบันและปรับคำอธิบายรายวิชา |
|  | Fundamental Biology |  |  | Biological Science |  |
| 5. 4091401 | แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 | 3(3-0-6) |  | - |  | ตัดออก |
|  | Calculus and Analytical Geometry 1 |  |  |  |  |  |
|  | - |  | 4. 4091107 | คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ | 3(3-0-6) | เป็นรายวิชาใหม่ เพื่อเป็นพื้นฐานในการศึกษาวิชาการและสามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ |
|  |  |  |  | Mathematics and Decision Making |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชา**พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ **กลุ่มวิชาบังคับ(**พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์**)** | | | | | | |
|  | - |  | 5. 4111101 | หลักสถิติ | 3(3-0-6) | เป็นรายวิชาใหม่ เพื่อเป็นพื้นฐานในการศึกษาวิชาการและสามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ |
|  |  |  |  | Principles of Statistics |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 6. 3564212 | การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | 6. 4503301 | การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชาและปรับคำอธิบายรายวิชา |
|  | Home Economics in BusinessManagement |  |  | Home Economics in BusinessManagement |  |
| 7. 4021103 | เคมีอินทรีย์ | 3(2-3-6) | 7. 4021103 | เคมีอินทรีย์ | 3(2-2-5) | ปรับหน่วยกิต |
|  | Organic Chemistry |  |  | Organic Chemistry |  |  |
| 8. 4022503 | ชีวเคมี 1 | 3(3-0-6) | 8. 4511205 | ชีวเคมีทางอาหาร | 3(2-2-5) | เป็นวิชาใหม่ จากการปรับคำอธิบายรายวิชา ชีวเคมี 1 เพื่อให้สอดคล้องกับความรู้ในศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ และกลุ่มเป้าหมายให้เป็นปัจจุบัน |
|  | Biochemistry 1 |  |  | Food Biochemistry |  |
| 9. 4122604 | โปรแกรมสำเร็จรูปและการประยุกต์ใช้งาน | 3(2-2-5) |  | - |  | ตัดออกเนื่องจากนำเนื้อหาซ้ำซ้อนกับวิชา เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต |
|  | Software Packages and Application |  |  |  |  |
| 10. 4501101 | คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น | 3(3-0-6) | 9. 4501103 | งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชาให้ทันสมัยและปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Introduction to Home Economics |  |  | Home Economics Extension |  |
| 11. **4501102** | **การจัดทรัพยากรครอบครัวและ**ชุมชน  Management of Family and  Community Resources | 3(2-2-5) | 10. **4501102** | **การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ**ชุมชน  Management of Family and Community Resources | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชาให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 12. 4504901 | ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | 11. 4504903 | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | ควบรวมรายวิชาให้กระชับยิ่งขึ้น(วิชาปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ รวมกับการศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์) รวมทั้งปรับชื่อให้เหมาะสม และปรับคำอธิบายรายวิชา |
|  | Special Problems in Home Economics |  |  | Home Economics Research |  |
| 13. 4504902 | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | 12. 4504902 | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Seminar in Home Economics |  |  | Seminar in Home Economics |  |  |
| 14. 4504903 | การศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) |  | - |  | ควบรวมรายวิชาให้กระชับยิ่งขึ้น(วิชาปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ รวมกับการศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์) |
|  | Home Economics Research Studies |  |  |  |  |
| 15. 4511201 | ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร | 3(2-2-5) | 13. 4511204 | หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือ  เครื่องใช้ | 3(2-2-5) | ควบรวมรายวิชา(เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารกับทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร) ให้กระชับยิ่งขึ้น ปรับชื่อให้เหมาะสม รวมทั้งปรับคำอธิบายรายวิชา และนำเนื้อหาบางส่วนไปรวมอยู่ในวิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร |
|  | Food Preparation and Theories |  |  | Principles of Cookery and Cooking Appliances |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 16. 4512101 | โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ | 3(2-2-5) | 14. 4512101 | โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ | 3(2-2-5) | ปรับคำอธิบายรายวิชา |
|  | Human Nutrition |  |  | Human Nutrition |  |
| 17. 4514904 | การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ | 3(2-2-5) |  | - |  | ปรับชื่อและปรับเป็นวิชาเลือก |
|  | Experimental Research in Foods |  |  |  |  |
| 18. 4521101 | ความรู้เรื่องผ้า | 3(2-2-5) | 15. 4521101 | ความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชาให้ทันสมัยและปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Knowledge of Fabric |  |  | Knowledge of Fabric and Dressing |  |
| 19. 4531101 | การพัฒนาสิ่งแวดล้อมที่อยู่อาศัย | 3(2-2-5) | 16. 4531101 | การพัฒนาที่อยู่อาศัย | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชาให้ทันสมัยและปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Environment Home Improvement |  |  | Home Improvement |  |
| 20. 4541102 | ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการพัฒนาเยาวชน | 3(2-2-5) |  | - |  | ปรับไปเป็นวิชาเลือก |
|  | Family Relationships and Youth Development |  |  |  |  |
| 21. 4541201 | พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู | 3(2-2-5) | 17. 4541201 | พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Child Care and Practice |  |  | Development and Child Care |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 22. 4552105 | การแกะสลักผักและผลไม้ | 3(2-2-5) |  | - |  | ย้ายไปเป็นวิชาเลือก |
|  | Vegetable and Fruit Carving |  |  |  |  |  |
| 23. 4554101 | การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ | 3(2-2-5) |  | - |  | ย้ายไปเป็นวิชาเลือก |
|  | Floral Arrangement in Applied Arts Style |  |  |  |  |  |
|  | - |  | 18. 4503201 | หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | เป็นวิชาใหม่ |
|  |  |  |  | Principles of Art in Home Economics |  |  |
|  | - |  | 20. 4512203 | การถนอมอาหาร | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  |  |  |  | Food Preservation |  |
|  | - |  | 21. 4512206 | อาหารไทย | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับคำอธิบายรายวิชา โดยควบรวมกับรายวิชา อาหารท้องถิ่น |
|  |  |  |  | Thai Cuisine |  |
|  | - |  | 22. 4512901 | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | 3(2-2-5) | เป็นรายวิชาใหม่ |
|  |  |  |  | Science of Cookery |  |  |
|  | - |  | 23. 4514302 | การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร  Banqueting and Food Services | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ควบรวมราวิชาระหว่างการจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆกับการบริการอาหารในสถาบัน ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  |  |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 1. 1551612 | ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ | 3(3-0-6) |  | - |  | ตัดออก กระจายเข้าไปในแต่ละรายวิชา |
|  | English for Science |  |  |  |  |
| 2. 3562116 | การจัดการร้านอาหาร | 2(1-2-3) | 1. 4512401 | การจัดการร้านค้าและงานครัว | 3(2-2-5) | ปรับรหัส ปรับชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา |
|  | Restaurant Management |  |  | Restaurant and Kitchen  Management |  |
| 3. 4512102 | โภชนศาสตร์ครอบครัว | 3(2-2-5) |  | - |  | ควบรวมกับรายวิชาโภชนศาสตร์ชุมชน |
|  | Family Nutrition |  |  |  |  |
| 4. 4512103 | โภชนศาสตร์ชุมชน | 3(2-2-5) | 2. 4512103 | โภชนศาสตร์ชุมชน | 3(2-2-5) | ปรับคำอธิบายรายวิชา |
|  | Community Nutrition |  |  | Community Nutrition |  |
| 5. 4512201 | เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร | 3(2-2-5) |  | - |  | ควบรวมกับรายวิชาทฤษฏีและหลักการประกอบอาหาร |
|  | Cooking Appliances |  |  |  |  |
| 6. 4512202 | อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน | 3(2-2-5) |  | - |  | ตัดออก |
|  | Food for Daily Life |  |  |  |  |
| 7. 4512203 | การถนอมอาหาร | 3(2-2-5) |  | - |  | ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Food Preservation |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 8. 4512204 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป | 3(2-2-5) | 3. 4512204 | การแปรรูปอาหาร | 3(2-2-5) | **ปรับชื่อวิชา** |
|  | Food Product Development and Processing |  |  | Food Processing |  |
| 9. 4512205 | อาหารท้องถิ่น | 3(2-2-5) |  | - |  | ควบรวมกับวิชาอาหารไทย |
|  | Local Food |  |  |  |  |
| 10. 4512206 | อาหารไทย | 3(2-2-5) |  | - |  | ควบรวมกับอาหารท้องถิ่น ย้ายไปเป็นวิชาบังคับ |
|  | Thai Food |  |  |  |  |
| 11. 4512207 | อาหารจีน | 3(2-2-5) | 4. 4513207 | อาหารอาเซียน | 3(2-2-5) | ปรับรหัส ปรับชื่อและปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Chinese Food |  |  | Asen Cuisine |  |
| 12. 4512208 | อาหารนานาชาติ | 3(2-2-5) |  | - |  | ตัดออก |
|  | International Food |  |  |  |  |
| 13. 4512210 | อาหารยุโรป | 3(2-2-5) | 5. 4512210 | อาหารตะวันตก | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | European Food |  |  | Western Cuisine |  |
| 14. 4512215 | อาหารมังสะวิรัติและอาหารเจ | 3(2-2-5) |  | - |  | ตัดออก |
|  | Vegetarian Food |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 15. 4513101 | อาหารบำบัดโรค  Diet Therapy | 3(2-2-5) | 7. 4513101 | โภชนบำบัด  Diet Therapy | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 16. 4513102 | โภชนาการเด็กและผู้สูงอายุ | 3(2-2-5) |  | - |  | ตัดออก |
|  | Child and Elderly Nutrition |  |  |  |  |  |
| 17. 4513103 | หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด | 3(2-2-5) |  | - |  | ตัดออก |
|  | Dietetics Management and Therapeutic Nutrition |  |  |  |  |  |
| 18. 4513201 | อาหารว่าง | 3(2-2-5) |  | - |  | ควบรวมกับวิชาขนมไทย |
|  | Snacks |  |  |  |  |  |
| 19. 4513202 | ขนมไทย  Thai Desserts | 3(2-2-5) | 8. 4513208 | ขนมไทยและอาหารว่าง  Thai Desserts and Snacks | 3(2-2-5) | ควบรวมกับรายวิชาอาหารว่าง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  |  |  |  |  |  |
| 20. 4513203 | วิทยาการขนมอบ | 3(2-2-5) | 9. 4513203 | วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก | 3(2-2-5) | ควบรวมกับรายวิชาแต่งหน้าเค้ก ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Bakery Science |  |  | Bakery Science and Cake  Decoration |  |
| 21. 4513204 | การแต่งหน้าเค้กและขนม | 3(2-2-5) |  | - |  | ควบรวมกับรายวิชาวิทยาการขนมอบ ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Cake Decoration |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 22. 4513205 | เครื่องดื่ม | 3(2-2-5) | 10. 4513209 | เครื่องดื่มและ ไอศกรีม | 3(2-2-5) | ควบรวมกับรายวิชาไอศกรีม ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Beverages |  |  | Beverages and Ice Cream |  |
| 23. 4514202 | การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ | 3(2-2-5) | 11. 4514202 | การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ | 3(2-2-5) | ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Commercial Food Preparation |  |  | Commercial Food Preparation |  |
| 24. 4514207 | ไอศกรีม | 3(2-2-5) |  | - |  | ควบรวมกับรายวิชาเครื่องดื่ม ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Ice Cream |  |  |  |  |
| 25. 4514301 | การบริการอาหารในสถาบัน | 3(2-2-5) |  | - |  | ตัดออก |
|  | Institutional Food Production Service |  |  |  |  |
| 26. 4514302 | การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ | 3(2-2-5) |  | - |  | ปรับเป็นวิชาบังคับ |
|  | Catering and Banquet Management |  |  |  |  |  |
| 27. 4514904 | การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงอาหาร  และโภชนาการ  Experimental Research in Foods and Nutrition | 3(2-2-5) | 12. 4514904 | การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์  Experimental Research in  Home Economics | 3(2-2-5) | ย้ายจากวิชาบังคับมาเป็นวิชาเลือก ปรับชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  |  |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 28. 4514905 | อาหารและจุลินทรีย์ | 3(2-2-5) |  | - |  | ตัดออก |
|  | Food and Microbiology |  |  |  |  |  |
| 29. 4514906 | การประเมินคุณภาพอาหาร  Food Quality Measurement | 3(2-2-5) | 13. 4514908 | การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพ  อาหาร | 3(2-2-5) | ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  |  |  |  | Food Sanitation and Space Planning |  |
| 30. 4514907 | การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย | 3(2-2-5) | 14. 4514907 | การสุขาภิบาลอาหารและการวางผัง | 3(2-2-5) | ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับความรู้ในศาสตร์ทาง คหกรรมศาสตร์ และกลุ่มเป้าหมายให้เป็นปัจจุบัน |
|  | Food Sanitation and Safety |  |  | Food Sanitation and Space Planning |  |
| 31. 5073101 | การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร | 3(2-3-6) |  | - |  | ตัดออก |
|  | Food Packaging |  |  |  |  |  |
|  | - |  | 15. 4512214 | ความสัมพันธ์ในครอบครัวและ  การพัฒนาเยาวชน | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาบังคับเป็นวิชาเลือก ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  |  |  |  | Family Relationships and Youth Development |  |
|  | - |  | 16. 4512214 | อาหารฮาลาล | 3(2-2-5) | วิชาใหม่ |
|  |  |  |  | Halal Cuisine |  |  |
|  | - |  | 17. 4513206 | อาหารแนวใหม่ | 3(2-2-5) | วิชาใหม่ |
|  |  |  |  | Novel Food |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
|  | - |  | 18. 4513210 | การจัดและการตกแต่งอาหาร | 3(2-2-5) | วิชาใหม่ |
|  |  |  |  | Food Decoration and Arrangement |  |  |
|  | - |  | 19. 4521301 | หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาบังคับเป็นวิชาเลือก |
|  |  |  |  | Principles of Dressmaking |  |
|  | - |  | 20. 4541102 | ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการพัฒนาเยาวชน | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาบังคับเป็นวิชาเลือก ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  |  |  |  | Family Relationships and Youth Development |  |
|  | - |  | 21. 4552105 | การแกะสลักผักและผลไม้ | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาบังคับเป็นวิชาเลือก |
|  |  |  |  | Vegetable and Fruit Carving |  |
| 32. 4552109 | งานดอกไม้สดและใบตอง | 3(2-2-5) | 22. 4552109 | งานดอกไม้สดและใบตอง | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ |
|  | Thai Traditional Floral Arrangement |  |  | Thai Traditional Floral and Banana Leaf Arrangements |  |  |
|  | - |  | 23. 4553408 | ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า | 3(2-2-5) | เป็นรายวิชาใหม่ |
|  |  |  |  | Decorative Fabric Art |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
|  | - |  | 24. 4553408 | ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย | 3(2-2-5) | เป็นรายวิชาใหม่ |
|  |  |  |  | Making Crafts and Thai Accessories |  |  |
|  | - |  | 25. 4554101 | การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Application of Arts to Flower Arrangements | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาบังคับเป็นวิชาเลือกและปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 33. 4554402 | เครื่องหอมและของชำร่วย | 3(2-2-5) | 26. 4554402 | เครื่องหอมและของชำร่วย | 3(2-2-5) | - |
|  | Perfume and Souvenir Production |  |  | Perfume and Souvenir Production |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 34. 1551612 | ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ | 3(3-0-6) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | English for Science |  |  |  |  |
| 35. 3562112 | การจัดการร้านค้าเสื้อผ้า | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Clothes Shop Management |  |  |  |  |
| 36. 4521102 | เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Clothes and Dressing |  |  |  |  |
| 37. 4521103 | ประวัติเครื่องแต่งกาย | 2(2-0-4) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | History of Dressing |  |  |  |  |
| 38. 4521201 | การออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Clothing and Dressing Design |  |  |  |  |
| 39. 4521202 | การสร้างแบบและแยกแบบตัด | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Pattern Production and Processing |  |  |  |  |
| 40. 4522104 | การผลิตเสื้อผ้าสำเร็จรูปอุตสาหกรรม | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Production of Ready Made Apparel |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 41. 4522201 | การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Flat Pattern Designing and Drafting |  |  |  |  |
| 42. 4522202 | การออกแบบลวดลายผ้าด้วยวิธีพิมพ์ย้อม | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Printing and Dyeing Design |  |  |  |  |
| 43. 4522301 | เทคนิคการตัดเย็บผ้าชนิดพิเศษ | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Sewing Techniques for Special Fabrics |  |  |  |  |
| 44. 4522302 | เสื้อผ้าเด็ก | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Children’s Clothes |  |  |  |  |
| 45. 4522303 | การตัดเย็บเสื้อและกระโปรงสตรี | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Woman’s Clothes Production |  |  |  |  |
| 46. 4522304 | การตัดเย็บเสื้อและกางเกงชาย | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Man’s Clothes Production |  |  |  |  |
| 47. 4522401 | เสื้อผ้าเพื่อการค้า |  |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Commercial Clothing Production Techniques |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 48. 4522501 | ความรู้เกี่ยวกับจักรชนิดพิเศษ | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Special Clothing Machinery |  |  |  |  |
| 49. 4523303 | กางเกงสตรี | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Woman’s Trousers |  |  |  |  |
| 50. 4523402 | การทำแบบตัดเพื่อการอุตสาหกรรม | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Pattern Grading and Layout |  |  |  |  |
| 51. 4523403 | การตัดเย็บเสื้อผ้าแบบอุตสาหกรรม | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Clothing Technology |  |  |  |  |
| 52. 4524302 | การทำเสื้อบนหุ่น | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Moulage Production |  |  |  |  |
| 53. 4524303 | การตัดเย็บชุดชั้นใน | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Underwear Production |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 54. 4524304 | การตัดเย็บสูทสตรี | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Landscape Planning for Houses |  |  |  |  |
| 55. 4524305 | การตัดเย็บสูทชาย | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Man’s Suit Production |  |  |  |  |
| 56. 4524307 | การตัดเย็บชุดวิวาห์ – ราตรี | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Wedding and Evening Gown Production |  |  |  |  |
| 57. 4524904 | การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Experimental Research in Clothing and Design |  |  |  |  |
| 58. 4524905 | หลักการออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดหุ่น | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Principles of Apparel Design and Figure Drawing |  |  |  |  |
| 59. 4524906 | หลักการผลิตเสื้อผ้าสำเร็จรูป | 3(3-0-6) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Production of Ready to Ware Apparel |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 60. 4524910 | การควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย | 3(3-0-6) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Clothing and Dressing Quality Control |  |  |  |  |
| 61. 4524911 | เทคโนโลยีการตัดเย็บ | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Apparel Technology |  |  |  |  |
| 62. 4562103 | การย้อมให้เกิดลวดลาย | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Resistance Dyeing |  |  |  |  |
| 63. 4564101 | พัฒนาการด้านสิ่งทอ | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย |
|  | Development of Texliles |  |  |  |  |
| 64. 2031401 | หลักการออกแบบศิลปกรรม | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  | Principles of Design |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 65. 2031402 | เขียนแบบพื้นฐาน | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  | Drafting |  |  |  |  |
| 66. 2041401 | ทฤษฎีการออกแบบตกแต่ง | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  | Theory of Decorative Design |  |  |  |  |
| 67. 2041403 | การออกแบบตกแต่งภายใน | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  | Interior Decoration Design |  |  |  |  |
| 68. 2041406 | การออกแบบตกแต่งภายนอก  Exterior Design | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  |  |  |  |  |  |
| 69. 4011503 | ฟิสิกส์ในบ้าน  Household Physics | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
| 70. 4532101 | การจัดการเรื่องเวลาในครอบครัว Family Time Management | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 71. 4532201 | เครื่องมือเครื่องใช้ในบ้าน | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  | Household Equipment |  |  |  |  |
| 72. 4532302 | การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน  Landscape Planning for Houses | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  |  |  |  |  |  |
| 73. 4533101 | การวางแผนใช้เนื้อที่ห้องปฏิบัติการ | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  | Planning Space |  |  |  |  |
| 74. 4533201 | การออกแบบเครื่องเรือนเครื่องใช้สำหรับครอบครัว | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  | Household Design |  |  |  |  |
| 75. 4534101 | การส่งเสริมและเผยแพร่การจัดการบ้านเรือน | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  | Housing and Home Management Extension |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 76. 4534303 | การประดิษฐ์เครื่องใช้และตกแต่งแบบไทย | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |  |  |  |  |
|  | Making Thai Decorative Accessories |  |  |  |  |
| 77. 4534304 | คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบภายใน | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  | Computer Aided Index Design |  |  |  |  |
| 78. 4534904 | การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงบ้านและการจัดการทรัพยากรบ้าน | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน |
|  | Experimental Research in Housing and Resource Management |  |  |  |  |
| 79. 1212405 | วรรณกรรมสำหรับเด็กปฐมวัย Literature for Early Childhood | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
| 80. 2001113 | ศิลปะสำหรับเด็ก  Art for Children | 2(1-3-4) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 81. 2563201 | กฎหมายลักษณะครอบครัว | 3(3-0-6) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Civil and Commercial Code : Family |  |  |  |  |
| 82. 3563107 | การจัดการสถานบริการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Child and Elderly Care Center Management |  |  |  |  |
| 83. 4072321 | เพศศึกษาและสุขภาพครอบครัว | 2(2-0-4) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Sex Education and Family Health |  |  |  |  |
| 84. 4072311 | สุขภาพผู้บริโภค | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Consumer Health |  |  |  |  |
| 85. 4514101 | โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Nutrition and Feeding Programs for Early Childhood |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 86. 4543202 | การอบรมเลี้ยงดูเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Child and Special Child Care |  |  |  |  |
| 87. 4543204 | การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Mental Health Promotion for Children |  |  |  |  |
| 88. 4543206 | การส่งเสริมพัฒนาการวัยรุ่น | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Promoting Adolescent Development |  |  |  |  |
| 89. 4543207 | ทักษะทางภาษาสำหรับเด็ก | 2(2-0-4) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Language Skills for Young Children |  |  |  |  |
| 90. 4543301 | การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Health Promotion for the Elderly |  |  |  |  |
| 91. 4543302 | โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Food and Service Management for the Elderly |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 92. 4543303 | การให้คำปรึกษาด้านครอบครัว | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Family Counseling |  |  |  |  |
| 93. 4543401 | เศรษฐศาสตร์ครอบครัว | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Family Economics |  |  |  |  |
| 94. 4544201 | การอบรมเลี้ยงดูเด็กก่อนวัยเรียน | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Pre-school Children Care |  |  |  |  |
| 95. 4544202 | กิจกรรมและการละเล่นเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Games and Activities for Promoting Child Development |  |  |  |  |
| 96. 4544904 | การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงพัฒนาการครอบครัวและเด็ก | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
|  | Experimental Research in Family and Child Development |  |  |  |  |
| 97. 3562113 | การจัดการร้านค้าศิลปะประดิษฐ์ Handicrafts Shop Display and Management | 2(1-2-3) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  |  |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 98. 4551103 | เครื่องแขวนไทย | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Floral Hanging Arrangement |  |  |  |  |
| 99. 4551401 | งานเย็บ-ปัก-ถัก-ร้อย | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Embroidery |  |  |  |  |
| 100. 4551402 | หัตถกรรมท้องถิ่น | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Local Crafts |  |  |  |  |
| 101.4551403 | การประดิษฐ์เศษวัสดุ | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Waste Material Crafts |  |  |  |  |
| 102.4551405 | งานสานและงานทอ | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Weaving |  |  |  |  |
| 103.4552101 | การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ  Natural Style Floral Arrangement | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  |  |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 104.4552102 | การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Traditional Thai Floral Arrangement |  |  |  |  |
| 105. 4552104 | การร้อยมาลัย | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Thai Garlands |  |  |  |  |
| 106. 4552403 | การประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากใยพืช | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Plant Fiber Craft |  |  |  |  |
| 107. 4553101 | การจัดดอกไม้แบบญี่ปุ่น | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Japanese Style Floral Arrangement |  |  |  |  |
| 108. 4553102 | การจัดดอกไม้แบบตะวันตก | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Western Style Floral Arrangement |  |  |  |  |
| 109.4553112 | การจัดดอกไม้ | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Flower Arrangement |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 110.4553201 | การจัดดอกไม้ประดิษฐ์ | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Creative Artificial Flower Arrangements |  |  |  |  |
| 111.4553406 | ศิลปะการปั้น | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Sculpture Arts |  |  |  |  |
| 112.4553407 | งานประดิษฐ์ทั่วไป | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Crafts |  |  |  |  |
| 113. 4554111 | ผลิตภัณฑ์จากเทียน | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Candle Production |  |  |  |  |
| 114. 4554303 | การบรรจุหีบห่องานศิลปะประดิษฐ์ | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Packaging for Crafts |  |  |  |  |
| 115. 4554401 | ศิลปะการพับผ้า  Cloth Folding | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 116.4554404 | การเขียนลวดลายบนผ้า | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Batik Painting |  |  |  |  |
| 117.4554904 | การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงศิลปะประดิษฐ์ | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Experimental Research in Handicrafts |  |  |  |  |
| 118.4562402 | ผลิตภัณฑ์เศษผ้า | 3(2-2-5) |  | - |  | แขนงหลักสูตร พ.ศ.2550 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์ |
|  | Scrap Cloth Products |  |  |  |  |

**2. เปรียบเทียบรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** | | | | | | |
| 119.4513801 | การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ  คหกรรมศาสตร์ | 2(0-6-3) | 27. 4513801 | การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 2(90) | ปรับปรุงหน่วยชั่วโมงให้เหมาะสมกับการฝึก |
|  | Preparation for Professional Experience |  |  | Preparation for Professional Experience in Home Economics |  |  |
| 120.4514801 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์  Field Experience | 3(450) | 28. 4554101 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  Field Experience in Home Economics | 5(450) | ปรับหน่วยกิตให้เหมาะสมกับการการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ |
|  |  |  |  |  |  |
|  | - |  | 29. 4513802 | การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ | 1(45) | เป็นรายวิชาใหม่ |
|  |  |  |  | Preparation for Co-Operative Education in Home Economics |  |
|  | - |  | 30. 4514802 | สหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 6(640) | เป็นรายวิชาใหม่ |
|  |  |  |  | Co-Operative Education in Home Economics |  |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 1. 4021108 | เคมีทั่วไป | 3(3-0-6) | 1. 4021102 | เคมีพื้นฐาน | 3(2-2-5) | ปรับเปลี่ยนรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการในศาสตร์ทาง คหกรรมศาสตร์ |
|  | General Chemistry |  |  | Fundamental Chemistry |  |
|  | โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ ของแข็ง ของเหลว แก๊ส สมดุลเคมี ตารางธาตุ กรด เกลือ สมดุลเคมี ไฟฟ้าเคมี |  |  | สารและสสาร โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ การสกัดและการตกผลึก การแยกสารด้วยวิธีโครมาโตกราฟี การจำแนกประเภทสารเคมี อันตรายและวิธีป้องกันภัยที่เกิดขึ้นจากสารเคมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกรดและด่าง |  |
| 2. 4031107 | ชีววิทยาพื้นฐาน | 3(2-3-6) | 2. 4032102 | วิทยาศาสตร์ชีวภาพ | 3(2-2-5) | ปรับเปลี่ยนรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการในศาสตร์ทาง คหกรรมศาสตร์ |
|  | Fundamental Biology |  |  | Biological science |  |
|  | สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต การจำแนกสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต วิวัฒนาการ พันธุกรรม สิ่งมีชีวิตและสภาวะแวดล้อม การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม |  |  | หลักชีววิทยาพื้นฐาน สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบต่างๆของสิ่งมีชีวิต ความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยา สัณฐานวิทยา โครงสร้าง การจัดจำแนก การเพาะเลี้ยง ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโต เมแทบอลิซึม วิธีการควบคุมจุลินทรีย์ ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์มนอาหาร สิ่งแวดล้อม และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 3. 3564212 | การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | 3. 4503301 | การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา และปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Home Economics in BusinessManagement |  |  | Home Economics in BusinessManagement |  |
|  | ลักษณะของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ประเภทต่างๆ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การประชาสัมพันธ์ การเงินและการลงทุน การปฏิบัติงาน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง |  |  | ลักษณะของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การประชาสัมพันธ์ การเงินและการลงทุน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย การฝึกปฏิบัติ |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 4. 4022503 | ชีวเคมี 1 | 3(3-0-6) | 4. 4511205 | ชีวเคมีทางอาหาร | 3(2-2-5) | ปรับเปลี่ยนรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการในศาสตร์ทาง คหกรรมศาสตร์ |
|  | Biochemistry 1 |  |  | Food Biochemistry |  |
|  | ความสำคัญของบัฟเฟอร์ใสิ่งมีชีวิต เทคนิคการทำชีวโมเลกุลให้บริสุทธิ์โดยวิธีต่าง ๆ เช่น การตกตะกอน การกรอง โครมาโทกราฟี การเคลื่อนย้ายสู่ขั้วไฟฟ้า(Electrophoresis) การหมุนเหวี่ยง(Centrification) ศึกษาองค์ประกอบของเซลล์โครงสร้าง สมบัติทางเคมี หน้าที่ทางชีวภาพของโปรตีนเอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรดนิวคลีอิก ฮอร์โมน วิตามิน เกลือแร่ |  |  | เมแทบอลิซึมของโปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรดนิวคลีอิก ฮอร์โมน วิตามิน เกลือแร่ พีเอสและบัฟเฟอร์ |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 5. 4501101 | คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น | 3(3-0-6) | 5. 4501103 | งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | ปรับชื่อและปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Introduction to Home Economics  ประวัติ ความหมาย และขอบข่ายวิชา คหกรรมศาสตร์ บทบาทของนัก คหกรรมศาสตร์ ความสำคัญของ คหกรรมศาสตร์ต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคลส่วนรวมและสังคม คหกรรมศาสตร์กับเศรษฐกิจพอเพียง การอยู่อย่างไทย คหกรรมศาสตร์ในชีวิตประจำวัน การปลูกฝังค่านิยมการใช้สินค้าไทย การประกอบอาชีพในสายงานคหกรรมศาสตร์ |  |  | Home Economics Extension  ปรัชญา ความสำคัญ และความเป็นมาทางคหกรรมศาสตร์ แนวคิดและขอบเขตในงานอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตลอดจนแนวโน้มการพัฒนาทาง คหกรรมศาสตร์ โดยประยุกต์ใช้ความรู้ทาง คหกรรมศาสตร์ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 6. 4504901 | ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | 6. 4504903 | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | ควบรวมรายวิชาให้กระชับยิ่งขึ้น(วิชาปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ รวมกับการศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์) รวมทั้งปรับชื่อให้เหมาะสม และปรับคำอธิบายรายวิชา |
|  | Special Problems in Home Economics |  |  | Home Economics Research |  |
|  | การเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย ค้นคว้า รวบรวมและเรียบเรียงเอกสารงานวิจัย เลือกใช้เครื่องมือในการวิจัยและสถิติสำหรับการวิเคราะห์ผลงานวิจัยได้อย่างถูกต้อง ตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยที่ถูกต้อง |  |  | ประเภทของงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย เลือกใช้เครื่องมือในการวิจัยและสถิติสำหรับการวิเคราะห์ผลงานวิจัยได้อย่างถูกต้อง ปฏิบัติงานวิจัยตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยและนำเสนอผลงาน |  |
| 7. 4504902 | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | 2(2-1-3) | 7. 4504902 | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | 2(2-1-3) | ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Seminar in Home Economics |  |  | Seminar in Home Economics |  |
|  | หลักการจัดสัมมนา การวางโครงการ การจัดสถานที่สัมมนา การนำเสนอ อภิปราย แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน จากการค้นคว้าเอกสาร บทความ งานวิจัยที่ทันสมัย |  |  | หลักการจัดสัมมนา การวางโครงการ การจัดสถานที่สัมมนา การนำเสนอ อภิปราย แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน จากการค้นคว้าเอกสาร บทความ งานวิจัยที่ที่เกี่ยวข้องกับความก้าวหน้าทางคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 8. 4511201 | ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร | 3(2-2-5) | 8. 4511204 | หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือ  เครื่องใช้ | 3(2-2-5) | ควบรวมรายวิชา(เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการประกอบอาหารกับทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร)ให้กระชับยิ่งขึ้น ปรับชื่อให้ เหมาะสม รวมทั้งปรับคำอธิบายรายวิชา และนำเนื้อหาบางส่วนไปรวมอยู่ในวิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร |
|  | Food Preparation and Theories |  |  | Principles of Cookery and Cooking Appliances |  |
|  | คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหาร การประกอบอาหารของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ข้าวและผลิตภัณฑ์ ผัก และผลไม้ ไขมัน หลักการเลือกซื้ออาหารที่มีคุณภาพ หลักการประกอบอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง |  |  | การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ การเตรียม การชั่ง ตวงวัด การประกอบอาหารเพื่อสงวนคุณค่าทางโภชนาการ รวมถึงปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การเลือกซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือ การใช้และการเก็บรักษาอย่างถูกต้องและเหมาะสม |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 9. 4512101 | โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ | 3(2-2-5) | 9. 4512101 | โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ | 3(2-2-5) | ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Human Nutrition |  |  | Human Nutrition |  |
|  | ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของวิชาโภชนาการต่อสุขภาพอนามัย อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัดอาหารสมส่วนหน้าที่และประโยชน์ของสารอาหาร แต่ละประเภท การย่อย การดูดซึม และการขับถ่าย การหาความต้องการพลังงานและสารอาหารใน 1 วัน ปัญหาโภชนาการและวิธีการป้องกันแก้ไข ศึกษางานวิจัที่เกี่ยวข้อง |  |  | ความสำคัญของวิชาโภชนาการต่อสุขภาพอนามัย อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัดอาหารสมส่วน หน้าที่และประโยชน์ของสารอาหารแต่ละประเภท การย่อย การดูดซึม และการขับถ่าย ปัญหาโภชนาการและวิธีการป้องกันแก้ไข การจัดอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มอายุ |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 10. 4521101 | ความรู้เรื่องผ้า | 3(2-2-5) | 10. 4521101 | ความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชาให้ทันสมัยและปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Knowledge of Fabric |  |  | Knowledge of Fabric and Dressing |  |
|  | ประวัติ ชนิด และคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย การเลือกซื้อ การนำไปใช้ และการดูแลรักษา การคำนวณปริมาณการใช้ผ้าเพื่อการตัดเย็บ |  |  | ชนิดและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย การเลือกซื้อ การนำไปใช้ และการดูแลรักษา การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะ โอกาส สถานที่ และสมัยนิยม แนวโน้มของการแต่งกายในปัจจุบันและในอนาคต |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 11. 4531101 | การพัฒนาสิ่งแวดล้อมที่อยู่อาศัย | 3(2-2-5) | 11. 4531101 | การพัฒนาที่อยู่อาศัย | 3(2-2-5) | ปรับชื่อและปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับและทันสมัยยิ่งขึ้น |
|  | Environment Home Improvement |  |  | Home Improvement |  |
|  | ความสำคัญของที่อยู่อาศัย ลักษณะของที่อยู่อาศัยที่ดีน่าอยู่ อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตครอบครัวที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน การเลือกที่อยู่อาศัยของครอบครัว การแบ่งกิจกรรมในบ้านเพื่อการปรับปรุง และการปรับปรุงสิ่งแวดล้อมที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงที่อยู่อาศัย |  |  | ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตครอบครัวที่มีผลต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่องเรือน และการปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงที่อยู่อาศัย |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 12. 4541201 | พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู | 3(2-2-5) | 12. 4541201 | พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Child Care and Practice |  |  | Development and Child Care |  |
|  | ความหมายและการพัฒนาการของเด็ก ความจำเป็นที่ต้องศึกษาเรื่องเด็ก การปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ทฤษฏีพัฒนา การเด็ก ทฤษฎีจิตวิทยาพัฒนาการเด็กแต่ละวัย การฝึกวินัยเด็ก การจัดอาหารและโภชนาการสำหรับเด็ก การจัดเสื้อผ้า ของใช้ ของเล่นสำหรับเด็ก การปรับพฤติกรรมเด็ก และการป้องกัน แก้ไขพฤติกรรมที่เป็นปัญหาของเด็ก อิทธิพลของสื่อที่มีต่อพัฒนาการของเด็ก การป้องกันอุบัติเหตุในเด็ก บทบาทพ่อแม่ในการส่งเสริมบุคลิกภาพเด็ก ครอบครัวและสิ่งแวดล้อมกับการพัฒนาการเด็ก ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง |  |  | ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการของเด็ก ตั้งแต่ปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ บทบาทของครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก สังเกตพฤติกรรมเด็กในโรงเรียน สถานรับเลี้ยงเด็ก การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 13. 4512203 | การถนอมอาหาร | 3(2-2-5) | 13. 4512203 | การถนอมอาหาร | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Food Preservation |  |  | Food Preservation |  |
|  | ประวัติ ความมุ่งหมายของการถนอมอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่างๆ การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่างๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมอาหาร การเก็บรักษาอาหารที่ถนอมแล้ว การบรรจุ ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่น |  |  | ความมุ่งหมายของการถนอมอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่าง ๆ การเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่น |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาบังคับ** | | | | | | |
| 14. 4512206 | อาหารไทย | 3(2-2-5) | 14. 4512206 | อาหารไทย | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับคำอธิบายรายวิชา โดยควบรวมกับรายวิชา อาหารท้องถิ่น |
|  | Thai Cuisine  ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย ลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศชนิด ต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบ อาหารไทย การจัดรายการอาหาร การจัดโต๊ะและการบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร และการฝึกปฏิบัติอาหารไทย |  |  | Thai Cuisine  ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นและอาหารประเพณี ตำรับและเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่ง การเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติ |  |
| 15. 4514302 | การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ | 3(2-2-5) | 15. 4514302 | การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ควบรวมราวิชาระหว่างการจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆกับการบริการอาหารในสถาบัน ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Catering and Banquet Management |  |  | Banqueting and Food Services |  |
|  | การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ กำหนดรายการอาหาร การกำหนดราคา จัดแต่งโต๊ะอาหาร จัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ |  |  | รูปแบบของการบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยงบริการในแบบต่างๆ กำหนดรายการและราคาอาหาร ฝึกปฏิบัติการจัดแต่งโต๊ะอาหาร ฝึกการจัดเสิร์ฟและการบริการทั้งในและนอกสถานที่ |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 1. 3562116 | การจัดการร้านอาหาร | 2(1-2-3) | 1. 4512401 | การจัดการร้านค้าและงานครัว | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Restaurant Management |  |  | Restaurant and Kitchen  Management |  |
|  | หลักการและคุณลักษณะของผู้บริหารด้านอาหารประเภทต่าง ๆ จัดแบ่งหน้าที่ในการบริการ รูปแบบของการให้บริการเพื่อการบริการ การทำงานให้มีประสิทธิภาพสูง ศึกษาคุณสมบัติของผู้ให้การบริการอาหาร ตำแหน่งหน้าที่ในการบริการอาหาร การตลาด งบประมาณ และฝึกดำเนินการจัดการกิจการ ร้านค้าอาหาร |  |  | หลักการและคุณลักษณะของผู้บริหารด้านอาหารประเภทต่างๆ จัดแบ่งตำแหน่งหน้าที่ในการบริการอาหาร รูปแบบของการให้บริการเพื่อการบริการ การจัดแบบงานครัวให้มีประสิทธิภาพ คุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร การขาย การตลาด งบประมาณ และฝึกดำเนินการจัดการกิจการร้านค้าอาหาร |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 2. 4512103 | โภชนศาสตร์ชุมชน | 3(2-2-5) | 2. 4512103 | โภชนศาสตร์ชุมชน | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Community Nutrition |  |  | Community Nutrition |  |
|  | ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ  การวางแผนงานโภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติ การสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน |  |  | สถานการณ์ปัจจุบันด้านโภชนาการในประเทศไทย ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนการดำเนินการแก้ไข การป้องกัน ปรุงปรุงภาวะโภชนาการชุมชน การเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการในชุมชน |  |
| 3. 4512207 | อาหารจีน | 3(2-2-5) | 3. 4513207 | อาหารอาเซียน | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับรหัสและชื่อวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Chinese Food |  |  | Asen Cuisine |  |
|  | ลักษณะอาหารจีน เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหารจีน การจัดโต๊ะและการบริการ มารยาทในการรับประทานอาหารจีน ฝึกปฏิบัติอาหารจีนทั้งคาวหวาน |  |  | ประเภทและลักษณะของอาหารเอเซีย หลักการเลือกใช้เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร การบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 4. 4512210 | อาหารยุโรป | 2(1-2-3) | 4. 4512210 | อาหารตะวันตก | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | European Food |  |  | Western Cuisine |  |
|  | ลักษณะอาหารยุโรป ความแตกต่างของลักษณะอาหารประเทศต่างๆ ที่สำคัญของอาหารยุโรป เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหารยุโรป เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหารยุโรป การจัดและตกแต่งจาน การบริการ มารยาทในการรับประทานอาหารยุโรป ฝึกปฏิบัติอาหารยุโรป |  |  | ประเภทและลักษณะของอาหารตะวันตก หลักการเลือกใช้เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหาร เทคนิคและการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร การบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ |  |
| 5. 4513101 | อาหารบำบัดโรค | 2(1-2-3) | 5. 4513101 | โภชนบำบัด | 3(2-2-5) | ปรับชื่อวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Diet Therapy |  |  | Diet Therapy |  |
|  | จุดมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล การใช้ตารางแลกเปลี่ยน หลักและการคำนวณ การดัดแปลงอาหารสำหรับโรคต่างๆ การฝึกปฏิบัติอาหารโภชนบำบัด |  |  | จุดมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล การใช้ตารางแลกเปลี่ยน หลักและการคำนวณ การดัดแปลงอาหารสำหรับโรคต่างๆ การฝึกปฏิบัติอาหารโภชนบำบัด |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 6. 4513202 | ขนมไทย | 3(2-2-5) | 6. 4513208 | ขนมไทยและอาหารว่าง | 3(2-2-5) | ควบรวมกับรายวิชาอาหารว่าง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Thai Desserts |  |  | Thai Desserts and Snacks |  |
|  | ความหมายของขนมไทย ประวัติความเป็นมาของขนมไทย ประเภทและชนิดของขนมไทย วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของขนมไทย เทคนิคการประกอบขนมไทย การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การสร้างตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย และการฝึกปฏิบัติขนมไทย |  |  | ประเภท คุณค่าและประโยชน์ของขนมไทยและอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารขนมไทยและอาหารว่าง วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบขนมไทยและอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทยและอาหารว่าง |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 7. 4513203 | วิทยาการขนมอบ | 3(2-2-5) | 7. 4513203 | วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก | 3(2-2-5) | ควบรวมกับรายวิชาแต่งหน้าเค้ก ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Bakery Science  คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทยและต่างประเทศ ขั้นพื้นฐาน การเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติขนมอบ |  |  | Bakery Science and Cake  Decoration  คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำขนมอบเบื้องต้น วิธีใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคและหลักที่ใช้ในการทำขนมอบต่างประเทศและขนมอบไทย การตกแต่งหน้าขนมอบ และฝึกปฏิบัติการขนมอบ |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 8. 4513205 | เครื่องดื่ม  Beverages | 3(2-2-5) | 8. 4513209 | เครื่องดื่มและไอศกรีม  Beverage and Ice Cream | 3(2-2-5) | ควบรวมกับรายวิชาแต่งหน้าเค้ก ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ใน การผสมเครื่องดื่มและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน ฝึกปฏิบัติการผสมและการให้บริการเครื่องดื่ม |  |  | ประเภทไอศกรีมและเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ เทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่ง การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 9. 4514202 | การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ | 3(2-2-5) | 9. 4514202 | การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ | 3(2-2-5) | ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Commercial Food Preparation |  |  | Commercial Food Preparation |  |
|  | ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึงการเลือกซื้อและสำรองวัสดุ เครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมาก และกลวิธีในการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ |  |  | การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต การวิเคราะห์ อุปสงค์ อุปทาน ตลาดและการแข่งขัน การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ เครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ |  |
| 10. 4514904 | การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงอาหาร  และโภชนาการ | 3(2-2-5) | 10. 4514904 | การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์ | 3(2-2-5) | ย้ายจากวิชาบังคับมาเป็นวิชาเลือก ปรับชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Experimental Research in Foods and Nutrition  หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการทดลองอาหารต่างๆเพื่อปรับปรุงค้นคว้าหาตำรับใหม่ๆ และสร้างตำรับมาตรฐาน หรือศึกษาค้นคว้าทดลองงานด้านโภชนาการ |  |  | Experimental Research in  Home Economics  การใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการทดลองอาหารต่าง เพื่อปรับปรุง ค้นคว้าหาตำรับใหม่ สร้างตำรับมาตรฐาน หรือศึกษาค้นคว้าทดลองงานด้านโภชนาการ |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 11. 4514906 | การประเมินคุณภาพอาหาร | 3(2-2-5) | 11. 4514908 | การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพ  อาหาร | 3(2-2-5) | ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น |
|  | Food Quality Measurement |  |  | Food Sanitation and Space Planning |  |
|  | คุณภาพอาหารการยอมรับอาหารของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการตรวจวัดคุณภาพอาหาร วิธีการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส |  |  | ความสำคัญ การใช้เทคนิคการวิเคราะห์คุณภาพอาหารประเภทต่างๆ และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ปัจจัยทางสรีรวิทยาและปัจจัยทางจิตวิทยาที่มีผลต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส วิธีการประเมินคุณภาพ ทางประสาทสัมผัสแบบต่างๆ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ผลทางสถิติ |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 12. 4514907 | การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย | 3(2-2-5) | 12. 4514907 | การสุขาภิบาลอาหารและการวางผัง | 3(2-2-5) | ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับความรู้ในศาสตร์ทาง คหกรรมศาสตร์ และกลุ่มเป้าหมายให้เป็นปัจจุบัน |
|  | Food Sanitation and Safety |  |  | Food Sanitation and Space Planning |  |
|  | การออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอันตรายในอาหาร การประเมินความเสี่ยง การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การวางแผนจัดทำระบบการควบคุมจุดวิกฤต(HACCP) |  |  | หลักสุขาภิบาลในการผลิตอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร อุปกรณ์และสถานที่ในประกอบอาหาร การออกแบบการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์ให้ถูกหลักสุขาภิบาลสำหรับการผลิตอาหาร การเก็บรักษาและการขนส่งอาหาร ระบบ GMP HACCP และ ISO ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การฝึกปฏิบัติและศึกษาดูงาน |  |

**3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550** | | | **หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555** | | | **เหตุผล** |
| **กลุ่มวิชาเลือก** | | | | | | |
| 13. 4512214 | ความสัมพันธ์ในครอบครัวและ  การพัฒนาเยาวชน | 3(2-2-5) | 13. 4512214 | ความสัมพันธ์ในครอบครัวและ  การพัฒนาเยาวชน | 3(2-2-5) | ปรับจากวิชาบังคับเป็นวิชาเลือก ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ |
|  | Family Relationships and Youth Development |  |  | Family Relationships and Youth Development |  |
|  | ความหมายและลักษณะของครอบครัว วงจรชีวิตครอบครัว พฤติกรรมมนุษย์ในครอบครัว การสร้างครอบครัวและสัมพันธภาพ ในครอบครัวการเสริมสร้างความมั่นคงในครอบครัวการเปลี่ยน แปลงทางสังคมและการปรับตัวในครอบครัว การให้ความรู้ชีวิตครอบครัว การปลูกฝังค่านิยม คุณธรรม และจริยธรรมในครอบครัว การพิทักษ์สิทธิของครอบครัว กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครอง และช่วยเหลือครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางการจัดการ บทบาทชุมชนในการช่วยเหลือครอบครัว การศึกษางานวิจัยด้านครอบครัว |  |  | ลักษณะของครอบครัว วงจรชีวิตครอบครัวและการสร้างครอบครัว และสัมพันธภาพในครอบครัว การเสริมสร้างความมั่นคงในครอบครัว การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและการปรับตัวในครอบครัว การอบรมขัดเกลาทางสังคมของครอบครัว การพิทักษ์สิทธิของครอบครัว กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครอง และช่วยเหลือครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางการจัดการ บทบาทชุมชน ในการช่วยเหลือครอบครัว การศึกษางานวิจัยด้านครอบครัว |  |