



(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

(ร่าง)

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

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

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

3. วิชาเอก ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 138 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ที่จัดการเรียนการสอน

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555
เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 2555
- สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่/.....2555..... /
เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ. 2555
- สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานีอนุมัติหลักสูตร
ในการประชุม ครั้งที่...../..... เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในปีการศึกษา 2555

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิตอาหารและควบคุมคุณภาพอาหาร
- 8.2 พนักงานฝ่ายโภชนาการในองค์กรที่เกี่ยวข้อง
- 8.3 ผู้จัดการอาหารและเครื่องดื่ม
- 8.4 พนักงานฝ่ายอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร
- 8.5 เจ้าของธุรกิจส่วนตัวจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจงานดอกไม้ งานเสิร์ฟ
งานศิลปะประดิษฐ์
- 8.6 เจ้าหน้าที่เลี้ยงดูเด็กและคนชรา
- 8.7 นักพัฒนาการในองค์กรที่เกี่ยวข้อง

9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1.	นางกนกวรรณ ปุ่นณะตระกูล	อาจารย์	MAT.HE (วิธีสอนคหกรรม ศาสตร์) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	Technological University of the Philippines , Manila, Philippine สถาบันราชภัฏสวนดุสิต	2536 2528
2.	นางสาวจรีมาศ ดีอำมาตย์	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2550 2545
3.	นางสาวน้ำฝน สีตะจิตต์	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548 2542 2538
4.	นางเบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2547 2544
5.	นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547 2544

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ ที่พิจารณาในการวางแผนหลักสูตรเป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555–2559) ที่มุ่งเน้นคนเป็นศูนย์กลางในการพัฒนาประเทศเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดี อยู่บนพื้นฐานของเศรษฐกิจพอเพียงและ ต่อยอดในแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในขณะที่เดียวกันเทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ มีความก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็วแล้วส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของมนุษย์ทั้งในทางบวกและทางลบ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับภูมิคุ้มกันทางปัญญาของแต่ละบุคคลที่จะพิจารณาหลักในการดำเนินชีวิตและประกอบอาชีพ จากสถานการณ์ดังกล่าวองค์ความรู้ในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์จึงเป็นเรื่องสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมให้มนุษย์มีคุณภาพชีวิตที่ดีมีภูมิคุ้มกันทางปัญญาในการดำเนินชีวิต และมีแนวทางในการประกอบอาชีพอย่างสร้างสรรค์

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ส่วนหนึ่งมาจากการแลกเปลี่ยนและเคลื่อนย้ายทางสังคมและวัฒนธรรมทั้งในประเทศและต่างประเทศในรูปแบบการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม คหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์ที่มีจุดเน้นด้านการดำรงรักษาและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยฯ ดังนั้นการผลิตบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณภาพ จึงเป็นเรื่องที่สอดคล้องกับตลาดแรงงานส่งผลต่อการพัฒนาประเทศ

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกในการพัฒนาหลักสูตรจึงจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกที่มีศักยภาพและสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์ทางสังคม ทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ โดยการผลิตบุคลากรทางคหกรรมศาสตร์จำเป็นต้องมีความพร้อม และมีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานเพื่อ ปฏิบัติงานได้ทันที ทั้งภาคบริการ และ กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานภาคบริการอีกสาขาหนึ่ง โดยต้องปฏิบัติตามอย่างมีอาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม ซึ่งเป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย ฯ ด้านวิชาการเด่น เน้นคุณธรรม นำท้องถิ่นพัฒนา ก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ผลกระทบจากสถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม มีต่อพันธกิจมหาวิทยาลัย ฯ ที่มุ่งสู่ด้าน วิชาการเด่น เน้นคุณธรรม นำท้องถิ่นพัฒนา ก้าวหน้าด้าน เทคโนโลยี เนื่องจากการใช้อินเทอร์เน็ตที่แพร่หลาย จึงเป็นช่องทางในการถ่ายทอดวัฒนธรรมจากต่างประเทศ ซึ่งอาจส่งผลให้พฤติกรรม และค่านิยมของนักศึกษาเปลี่ยนไป การพัฒนาหลักสูตรจึงต้องเน้นและส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่คำนึงถึงคุณธรรม จริยธรรมทางวิชาชีพ โดยใส่ใจถึงผลกระทบต่อผู้รับข้อมูล ข่าวสาร และสังคม ภายใต้วัฒนธรรมไทย โดยยังคงการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย และเปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ทางสังคม

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

- ครอบคลุมวิชาศึกษาทั่วไป
- ครอบคลุมวิชาเฉพาะ
- ครอบคลุมวิชาเลือกเสรี

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้นักศึกษาสาขาวิชาอื่น ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี สามารถเลือกเรียนได้ในบางรายวิชาทั้งนี้ตามความสนใจของแต่ละคน นอกจากนี้ นักศึกษาต่างคณะ ก็สามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้ เช่น อาหารไทย วิทยาการขนมอบ การจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ อาหารว่าง การจัดดอกไม้ ฯลฯ

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจาก สาขาวิชาอื่น ในคณะที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียนและสอบ โดยความร่วมมือในการประสานงานกับ ภาควิชาอื่นนั้น เป็นการเปิดโอกาส มิได้กำหนดเฉพาะหรือเจาะจงกับคณะฯ ใด แต่ขึ้นอยู่กับความ จำเป็นของหลักสูตรอื่น โดยหากมีการบริการการเรียนการสอนให้หลักสูตรอื่น จะมีการเรียนและ ประเมินผลเป็นปกติ ส่วนการคิดภาระงานให้แก่หลักสูตรใช้หลักเกณฑ์ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะทางด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีคุณธรรม จริยธรรม รับผิดชอบต่อสังคม

1.2 ความสำคัญ

โดยผลิตบัณฑิตให้มีความรู้และทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มีคุณธรรม จริยธรรม มีทักษะในการศึกษาหาความรู้และสามารถบูรณาการความรู้ได้ สามารถคิดวิเคราะห์ มีเหตุผลในการทำงานและแก้ไขปัญหา ตลอดจนการมีคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อสังคม 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 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมและจริยธรรมมีระเบียบวินัยและจรรยาบรรณต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1.ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่กรอบมาตรฐานสกอ.กระทรวงศึกษาธิการกำหนด	1.พัฒนาหลักสูตรโดยมีพื้นฐานจากหลักสูตรในระดับสากลและพื้นฐานของสังคมและวัฒนธรรม 2.ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	1.เอกสารปรับปรุงหลักสูตร 2.รายงานผลการประเมินหลักสูตร
2.ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการเปลี่ยนแปลงของสังคม	1.ติดตามความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ประกอบการ 2.สำรวจความต้องการความรู้ทักษะของนักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่ผู้ประกอบการต้องการเพื่อนำมาพัฒนาหลักสูตร 3.ประสานความร่วมมือกับผู้ประกอบการในภาคอุตสาหกรรม และการบริการองค์กรอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในการเรียนการสอนฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	1.รายงานผลการประเมินการใช้หลักสูตร 2.รายงานผลคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต 3.ประเมินจากหน่วยงานภายในและภายนอก
3.พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอน	1.อาจารย์ใหม่ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรเบื้องต้นเกี่ยวกับเทคนิคการสอนการวัดและประเมินผล 2.อาจารย์ทุกคนต้องเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับหลักสูตรการสอนในรูปแบบต่างๆ เพื่อให้มีความรู้ความสามารถในการประเมินผลตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่ผู้สอนจะต้องสามารถวัดและประเมินผลได้เป็นอย่างดี	1.จำนวนคณาจารย์ที่ได้รับการเพิ่มความรู้ 2. หลักฐานหรือเอกสารแสดงผลการดำเนินงาน 3. รายงานผลการประเมินการเรียนการสอนของอาจารย์

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
4.พัฒนาบุคลากรด้านองค์ความรู้ให้ก้าวทันต่อวิวัฒนาการและองค์ความรู้ใหม่ๆในสาขาเกษตรศาสตร์และเสริมสร้างประสบการณ์การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง	1.สนับสนุนบุคลากรในการพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวทันวิวัฒนาการใหม่ 2.สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอน งานด้านการวิจัยสู่การบริการวิชาการ โดยนำความรู้ที่ได้มาใช้ในการดำเนินงานได้จริงและเสริมสร้างประสบการณ์การนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง 3.สนับสนุนบุคลากรให้ทำงานบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก	1.หลักฐานการส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมการสัมมนา/การปรุงวิชาการต่าง ๆ ทางสาขาเกษตรศาสตร์ 2.งานวิจัยและงานวิชาการที่อาจารย์ได้จัดทำขึ้นเพื่อพัฒนาองค์ความรู้และประสบการณ์ทำงานจริง 3.ปริมาณงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร
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 ให้ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ 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 และให้ เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

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

2.2.3 ให้เป็นไปตามมติของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 คัดเลือกนักศึกษาเข้าเรียนในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อเป็นพื้นฐานในการเรียนในหลักสูตร วิทยาศาสตร์ ที่ได้รับการพัฒนาความรู้และเผยแพร่ทฤษฎีถ่ายทอดวิวัฒนาการจากต่างประเทศ ตลอดจนการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่น และเป็นวิชาชีพที่มีลักษณะเฉพาะรวมทั้งการดำเนินงาน มีคำศัพท์ในการปฏิบัติงานรวมถึงวิชาพื้นฐานทาง วิทยาศาสตร์ ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ ดังนั้น หากนักศึกษาที่เข้ามาเรียนมีผลการเรียนทาง วิทยาศาสตร์ ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศต่ำจะยากต่อการเข้าใจในเนื้อหา รูปแบบ วิธีการดำเนินงานในการพัฒนา นวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์

2.3.2 การเรียนการสอนในระดับอุดมศึกษากับระดับมัธยม ศึกษา มีความแตกต่างกัน ดังนั้น นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ที่เข้าใหม่ อาจมีปัญหาเกี่ยวกับการปรับตัวได้

นักศึกษาที่สมัครเข้าเรียนในหลักสูตรมีพื้นฐานการเรียนรู้ในหลักสูตรไม่เพียงพอ รวมทั้ง ทักษะและความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษของนักศึกษา

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา นักศึกษาจึงมีการจัดอบรมปรับพื้นฐานด้าน วิทยาศาสตร์ในภาคฤดูร้อนก่อนเริ่มภาคการศึกษาแรก (แผนในอนาคต)

2.4.2 จัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำการวางแผนเป้าหมายชีวิต เทคนิคการเรียนใน มหาวิทยาลัยและการแบ่งเวลา การจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสร้างความสัมพันธ์ของนักศึกษาและ การดูแลนักศึกษา เช่น วันแรกพบระหว่างนักศึกษากับอาจารย์ การติดตามการเรียนของนักศึกษา ระดับชั้นปีที่ 1 จากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน และจัดกิจกรรมเสริมถ้าจำเป็น

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	1,345,560	1,412,838	1,483,480	1,557,654	1,635,536
2.2 งบดำเนินการ	30,000	60,000	90,000	120,000	120,000
2.3 งบลงทุน					
2.3.1 ค่าที่ดินและ สิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.3.2 ค่าครุภัณฑ์	50,000	100,000	150,000	200,000	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)

ค่าใช้จ่าย	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	20,000	40,000	60,000	80,000	80,000
2.2 ค่าใช้สอย	16,000	32,000	48,000	64,000	64,000
2.3 ค่าวัสดุ	30,000	60,000	90,000	120,000	120,000
2.4 ค่าสาธารณูปโภค	18,000	36,000	54,000	72,000	72,000
3. งบลงทุน					
3.1 ค่าที่ดินและ สิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
3.2 ค่าครุภัณฑ์	50,000	100,000	150,000	200,000	200,000
4. เงินอุดหนุน					
4.1 การทำวิจัย	120,000	120,000	120,000	120,000	120,000
4.2 การบริการวิชาการ	30,000	30,000	30,000	30,000	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

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการ จัดการศึกษา ระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 (ภาคผนวก ก)

2.8. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

การเทียบโอนเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัย ราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการ เทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	138	หน่วยกิต
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้		
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	9	หน่วยกิต
1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	13	หน่วยกิต
1.3) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	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 Fundamental Physics	3(2-2-5)
4021102	เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry	3(2-2-5)
4021103	เคมีอินทรีย์ Organic Chemistry	3(2-2-5)
4032102	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Biological Science	3(2-2-5)
4091107	คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ Mathematics and Decision Making	3(3-0-6)
4111101	หลักสถิติ Principles of Statistics	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
4501102	การจัดทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Management of Family and Community Resources	3(2-2-5)
4501103	งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Extension	3(2-2-5)
4503201	หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ Principles of Art in Home Economics	3(2-2-5)
4503301	การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Home Economics in Business Management	3(2-2-5)
4504902	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	2(1-2-3)
4504903	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research	3(2-2-5)
4511204	หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ Food Preparation and Cooking Appliances	3(2-2-5)
4511205	ชีวเคมีทางอาหาร Food Biochemistry	3(2-2-5)
4512101	โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ Human Nutrition	3(2-2-5)
4512203	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-5)
4512206	อาหารไทย Thai Cuisine	3(2-2-5)
4512901	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cookery	3(2-2-5)
4514302	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Meal Management and Food Service	3(2-2-5)
4521101	ความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย Knowledge of Fabric and Dressing	3(2-2-5)
4531101	การพัฒนาที่อยู่อาศัย Home Improvement	3(2-2-5)
4541201	พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Development and Child Care	3(2-2-5)

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

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
4514908	การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร Food Quality Measurement	3(2-2-5)
4521301	หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า Principles of Clothing Construction	3(2-2-5)
4541102	ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการพัฒนาเยาวชน Family Relationships and Youth Development	3(2-2-5)
4552105	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	3(2-2-5)
4552109	งานดอกไม้สดและใบตอง Thai Traditional Floral and Banana Leaf Arrangements	3(2-2-5)
4553408	ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า Decorative Fabric Art	3(2-2-5)
4553409	ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย Art Invention and Thai Decorative Accessories	3(2-2-5)
4554101	การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Applied Art Style Floral Arrangements	3(2-2-5)
4554402	เครื่องหอมและของชำร่วย Perfume and Souvenir Production	3(2-2-5)
2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		7
ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต		
2.2.1) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา		
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
4513802	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Preparation for Co-Operative Education in Home Economics	1(45)
4514802	สหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Co-Operative Education in Home Economics	6(640)

2.2.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

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

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

หมายเหตุ ความหมายของเลขรหัสรายวิชา
 รหัสรายวิชาประกอบด้วยเลข 7 ตัว
 เลข 3 ตัวแรกเป็นหมวดวิชาและหมู่วิชา
 เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี
 เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาของวิชา
 เลขตัวที่ 6 และ 7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

ความหมายของหมวดวิชาและหมู่วิชาในหลักสูตร

450	หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ในได้ในหมวดวิชาคหกรรมศาสตร์
451	หมู่วิชาอาหารและโภชนาการ
452	หมู่วิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย
453	หมู่วิชาบ้านและการบริหารงานบ้าน
454	หมู่วิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
455	หมู่วิชาศิลปะประดิษฐ์
456	หมู่วิชาสิ่งทอ
900	หมวดศึกษาทั่วไป

3.1.4 การจัดแผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	9000101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
	9000103	ภาษาอังกฤษเพื่อการพัฒนาทักษะการเรียนรู้	3(3-0-6)
	9000302	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-2-5)
	4501103	งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	4511204	หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือ เครื่องใช้	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 (วิชาบังคับ)	4021102	เคมีพื้นฐาน	3(2-2-5)
	4501102	การจัดทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	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 (วิชาบังคับ)	4021103	เคมีอินทรีย์	3(2-2-5)
	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 (วิชาบังคับ)	4032102	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(2-2-5)
	4111101	หลักสถิติ	3(3-0-6)
	4514302	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	4512103	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)
	4552105	การแกะสลักผักและผลไม้	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			20

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

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	4503301	การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	4512401	การจัดการร้านค้าและงานครัว	3(2-2-5)
	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 (วิชาบังคับ)	4504903	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	4531101	การพัฒนาที่อยู่อาศัย	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	4513802	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หรือ	2(90)
	4513801	การเตรียมประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์	1(45)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	4512210	อาหารตะวันตก	3(2-2-5)
	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	5(540)
	4514801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หรือ	6(640)
รวมหน่วยกิต			6 หรือ 5

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics ระบบหน่วย เวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ โมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน โมเมนต์ งานกำลัง พลังงาน เครื่องกลอย่างง่าย ความหนาแน่น หลักของอาร์คิมิดีส ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับความร้อน ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และการประยุกต์ใช้	3(2-2-5)
4021102	เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry สารและสสาร โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ การสกัดและการตกผลึก การแยกสาร ด้วยวิธีโครมาโตกราฟี การจำแนกประเภทสารเคมี อันตรายและวิธีป้องกันภัยที่เกิดขึ้นจากสารเคมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกรดและด่าง	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4021103	เคมีอินทรีย์ Organic Chemistry ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเคมีอินทรีย์ ไฮบริดเซชันของคาร์บอน พันธะในสารประกอบอินทรีย์ การเรียกชื่อสารประกอบอินทรีย์ สเตอริโอเคมี ชนิดและกลไกของปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ การเตรียมปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรมาติก และสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่างๆ เช่นแอลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเธอร์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก และอนุพันธ์ และอะมีน การเกิดพอลิเมอร์	3(2-2-5)
4032102	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Biological Science หลักชีววิทยาพื้นฐาน สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบต่างๆของสิ่งมีชีวิต ความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยา สัมพันธวิทยา โครงสร้าง การจัดจำแนก การเพาะเลี้ยง ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโต เมแทบอลิซึม วิธีการควบคุมจุลินทรีย์ ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์กับอาหาร สิ่งแวดล้อม และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)
4091107	คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ Mathematics and Decision Making การเก็บรวบรวมข้อมูล การนำเสนอข้อมูล การวัดแนวโน้มเข้าสู่ส่วนกลาง การวัดการกระจาย วิธีเรียงสับเปลี่ยนและวิธีจัดหมู่ ความน่าจะเป็น ทฤษฎีการตัดสินใจเบื้องต้น	3(3-0-6)
4111101	หลักสถิติ Principles of Statistics ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม ความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวซอง แบบปกติ โมเมนต์ การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่างหลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4501102	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Management of Family and Community Resources ความสำคัญ และประเภทของทรัพยากรครอบครัวและชุมชน กระบวนการของ ทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การใช้หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร กระบวนการ ปรับปรุง การแก้ปัญหา การจัดการความสัมพันธ์ระหว่างครอบครัว ชุมชน สังคม เศรษฐกิจ และ ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมปัจจุบันให้เกิดประสิทธิภาพทั้งในด้านการจัดการเงิน เวลา เครื่องมือเครื่องใช้ แรงงาน	3(2-2-5)
4501103	งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Extension ปรัชญา ความสำคัญ และความเป็นมาทางคหกรรมศาสตร์ แนวคิดและขอบเขตใน งานอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตลอดจนแนวโน้มการพัฒนาทาง คหกรรมศาสตร์ โดยประยุกต์ใช้ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง	3(2-2-5)
4503201	หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ Principles of Art in Home Economics หลักของศิลปะ ทฤษฎี และองค์ประกอบ เพื่อเป็นพื้นฐานและสามารถนำมา ประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ โดยการจัดและตกแต่งบ้าน การจัดดอกไม้ การจัดอาหาร การ เลือกลูกไม้และเครื่องแต่งกาย รวมถึงหัตถกรรม เทคโนโลยีสิ่งประดิษฐ์	3(2-2-5)
4503301	การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Home Economics in Business Management ลักษณะของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การ บริหารงาน การประชาสัมพันธ์ การเงินและการลงทุน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด บทบาท ของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4504902	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics หลักการจัดสัมมนา การวางโครงการ การจัดสถานที่สัมมนา การนำเสนอ อภิปราย แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน จากการค้นคว้าเอกสาร บทความ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กับความก้าวหน้าทางคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย	2(1-2-3)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4504903	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research ประเภทของงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย เลือกใช้เครื่องมือในการวิจัยและสถิติสำหรับการวิเคราะห์ผลงานวิจัยได้อย่างถูกต้อง ปฏิบัติงานวิจัยตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยและนำเสนอผลงาน	3(2-2-5)
4511204	หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ Food Preparation and Cooking Appliances คุณสมบัติเบื้องต้นทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหาร การเตรียมและหลักการประกอบอาหาร จากอาหารหลัก 5 หมู่ เครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ รวมถึงปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร หลักการเลือกซื้อ การเก็บรักษา การชั่ง การตวง เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ วิธีใช้ การเก็บและบำรุงรักษา ศัพท์การประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติการอาหารที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)
4511205	ชีวเคมีทางอาหาร Food Biochemistry เมทาบอลิซึมของโปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรดนิวคลีอิก ฮอร์โมน วิตามิน เกลือแร่ ฟีเอสและบีฟเฟอร์	3(2-2-5)
4512101	โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ Human Nutrition ความสำคัญของวิชาโภชนาการต่อสุขภาพอนามัย อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัดอาหารสมส่วน หน้าที่และประโยชน์ของสารอาหารแต่ละประเภท การย่อย การดูดซึม และการขับถ่าย ปัญหาโภชนาการและวิธีการป้องกันแก้ไข การจัดอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มอายุ	3(2-2-5)
4512103	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition สถานการณ์ปัจจุบันด้านโภชนาการในประเทศไทย ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนการดำเนินการแก้ไข การป้องกัน ปูปรุงภาวะโภชนาการชุมชน การเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการในชุมชน	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4512203	<p>การถนอมอาหาร Food Preservation</p> <p>ความมุ่งหมายของการถนอมอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่าง ๆ การเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่น</p>	3(2-2-5)
4512204	<p>การแปรรูปอาหาร Food Processing</p> <p>การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและการแปรรูปวัตถุดิบประเภทต่างๆ คือ วัตถุดิบประเภทธัญชาติ พืชหัวและตระกูลถั่ว เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยกระบวนการและหลักการแปรรูปประเภทต่างๆ ฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง</p>	3(2-2-5)
4512206	<p>อาหารไทย Thai Cuisine</p> <p>ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นและอาหารประเพณี ตำรับและเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่ง การเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4512210	<p>อาหารตะวันตก Western Cuisine</p> <p>ประเภทและลักษณะของอาหารตะวันตก หลักการเลือกใช้เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหาร เทคนิคและการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร การบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4512214	<p>อาหารฮาลาล Halal Cuisine</p> <p>ความหมายของอาหารฮาลาลและหะรอม มาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทย และมาตรฐานสากล ความแตกต่างของข้อกำหนดในประเทศมุสลิม การผลิตอาหารฮาลาลแต่ละประเภทตามหลักการของศาสนาอิสลาม รูปแบบการรับประทานอาหาร วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การประกอบอาหาร ฉลากและเครื่องหมายบนบรรจุภัณฑ์ ข้อกำหนดและการขออนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล และฝึกปฏิบัติการอาหารฮาลาล</p>	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4512401	<p>การจัดการร้านค้าและงานครัว Restaurant and Kitchen Management</p> <p>หลักการและคุณลักษณะของผู้บริหารด้านอาหารประเภทต่างๆ จัดแบ่งตำแหน่งหน้าที่ในการบริการอาหาร รูปแบบของการให้บริการเพื่อการบริการ การจัดแบบงานครัวให้มีประสิทธิภาพ คุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร การขาย การตลาด งบประมาณ และฝึกดำเนินการจัดการกิจการร้านค้าอาหาร</p>	3(2-2-5)
4512901	<p>วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cookery</p> <p>ความสำคัญและการใช้วิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของน้ำ คอลลอยด์ สารละลายและอิมัลชันในอาหาร คุณสมบัติและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางกายภาพของน้ำตาล ธัญชาติและพืชหัว เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ ไขมันและน้ำมันในการประกอบอาหาร ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง</p>	3(2-2-5)
4513101	<p>โภชนบำบัด Diet Therapy</p> <p>จุดมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล การใช้ตารางแลกเปลี่ยน หลักและการคำนวณ การดัดแปลงอาหารสำหรับโรคต่างๆ การฝึกปฏิบัติอาหารโภชนบำบัด</p>	3(2-2-5)
4513203	<p>วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก Bakery Science and Cake Decoration</p> <p>คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษา วัตถุดิบ อุปกรณ์การทำขนมอบเบื้องต้น วิธีใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคและหลักที่ใช้ในการทำขนมอบต่างประเทศและขนมอบไทย การตกแต่งหน้าขนมอบ และฝึกปฏิบัติการ</p>	3(2-2-5)
4513206	<p>อาหารแนวใหม่ Novel Food</p> <p>ความก้าวหน้าของนวัตกรรม อาหาร อาหารที่มีการดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารเสริมและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คั้นคว่ำและศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</p>	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4513207	<p>อาหารเอเชีย Asia Cuisine</p> <p>ประเภทและลักษณะของอาหาร เอเชีย หลักการเลือกใช้เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร การบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4513208	<p>ขนมไทยและอาหารว่าง Thai Desserts and Snacks</p> <p>ประเภท คุณค่าและประโยชน์ของขนมไทยและอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารขนมไทยและอาหารว่าง วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบขนมไทยและอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทยและอาหารว่าง</p>	3(2-2-5)
4513209	<p>เครื่องดื่มและ ไอศกรีม Beverages and Ice Cream</p> <p>ประเภทไอศกรีมและเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ เทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่ง การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4513210	<p>การจัดและการตกแต่งอาหาร Food Decoration and Arrangement</p> <p>หลักศิลปะที่สัมพันธ์กับการจัดและตกแต่งอาหาร การเลือกซื้ออาหาร วัสดุและอุปกรณ์ ในการตกแต่งอาหารแบบต่างๆ ให้เหมาะสมกับโอกาสในการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4513801	<p>การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Preparation for Professional Experience in Home Economics</p> <p>กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อม ก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยปฏิบัติการในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์</p>	2(90)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4513802	<p>การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์</p> <p>Preparation for Co-Operative Education in Home Economics</p> <p>จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เกี่ยวกับลักษณะของงาน และโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ ศึกษาดูงานในหน่วยงานที่จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p>	1(45)
4514202	<p>การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ</p> <p>Commercial Food Preparation</p> <p>การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้า ปัจจุบันและในอนาคต การวิเคราะห์ อุปสงค์ อุปทาน ตลาดและการแข่งขัน การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ เครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4514302	<p>การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร</p> <p>Meal Management and Food Service</p> <p>รูปแบบของการบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหาร การวางแผน ดำเนินงานจัดเลี้ยงบริการในแบบต่างๆ กำหนดรายการและราคาอาหาร ฝึกปฏิบัติการจัดแต่งโต๊ะอาหาร ฝึกการจัดเสิร์ฟและการบริการทั้งในและนอกสถานที่</p>	3(2-2-5)
4514904	<p>การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Experimental Research in Home Economics</p> <p>การใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการทดลองอาหารต่าง เพื่อปรับปรุง ค้นคว้าหา ตำรับใหม่ สร้างตำรับมาตรฐาน หรือศึกษาค้นคว้าทดลองงานด้านโภชนาการ</p>	3(2-2-5)
4514907	<p>การสุขาภิบาลอาหารและการวางผัง</p> <p>Food Sanitation and Space Planning</p> <p>หลักสุขาภิบาลในการผลิตอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร อุปกรณ์และสถานที่ในประกอบอาหาร การออกแบบการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์ให้ถูกหลักสุขาภิบาล สำหรับการผลิตอาหาร การเก็บรักษาและการขนส่งอาหาร ระบบ GMP HACCP และ ISO ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การฝึกปฏิบัติและศึกษาดูงาน</p>	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4514908	การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร Food Quality Measurement ความสำคัญ การใช้เทคนิคการ วิเคราะห์และ ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ปัจจัยทางสรีรวิทยาและปัจจัยทางจิตวิทยาที่มีผลต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส ส วิธีการประเมิน คุณภาพ ทางประสาทสัมผัสแบบต่างๆ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ผลทางสถิติ	3(2-2-5)
4514801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Field Experience in Home Economics ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศ และ ปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ	5(540)
4514802	สหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Co-Operative Education in Home Economics นักศึกษาต้องปฏิบัติงานเชิงวิชาการ หรือวิชาชีพเต็มเวลาเสมือนหนึ่งเป็นพนักงาน ชั่วคราว ณ สถานประกอบการจนครบ 1 ภาคการศึกษา สหกิจศึกษาตามที่สาขา คหกรรมศาสตร์ กำหนด เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานแล้ว นักศึกษาต้องส่งรายงานและนำเสนอผลการไปปฏิบัติงานต่อ คณาจารย์ในสาขาวิชา โดยวัดผลการประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา พนักงานที่ควบคุม การปฏิบัติงานในสถานประกอบการและจากรายงานวิชาการ	6(640)
4521101	ความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย Knowledge of Fabric and Dressing ชนิดและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ฝืนผ้า การทดสอบ คุณสมบัติของผ้าและเส้นใย การเลือกซื้อ การนำไปใช้ และการดูแลรักษา การแต่งกายให้เหมาะสม กับบุคลิกลักษณะ โอกาส สถานที่ และสมัยนิยม แนวโน้มของการแต่งกายในปัจจุบันและใน อนาคต	3(2-2-5)
4521301	หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า Principles of Clothing Construction ความสำคัญของวัสดุ อุปกรณ์ในการตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้และเทคนิค การใช้จักร เย็บผ้าชนิดต่าง ๆ การวัดตัว การสร้างแบบตัดเบื้องต้น ของเสื้อและกระโปรง การเตรียมผ้า การ กลิ้งรอย การตัดเย็บ ก้นยัด การใช้เทคนิคต่าง ๆ ขั้นตอนการเย็บเสื้อผ้า การรองตัวและการแก้ไข การเลือกผ้าและเทคนิคการตัดเย็บ ตลอดจนการเลือกเสื้อผ้าให้เหมาะสมกับรูปร่าง	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4531101	<p>การพัฒนาที่อยู่อาศัย Home Improvement</p> <p>ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตครอบครัว ที่มีผลต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่องเรือน และการปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลักสุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงที่อยู่อาศัย</p>	3(2-2-5)
4541102	<p>ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการพัฒนาเยาวชน Family Relationships and Youth Development</p> <p>ลักษณะของครอบครัว วงจรชีวิตครอบครัว และการสร้างครอบครัว และสัมพันธภาพในครอบครัว การเสริมสร้างความมั่นคงในครอบครัว การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและการปรับตัวในครอบครัว การอบรมขัดเกลาทางสังคมของครอบครัว การพิทักษ์สิทธิของครอบครัว กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครอง และช่วยเหลือครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางการจัดการ บทบาทชุมชน ในการช่วยเหลือครอบครัว การศึกษางานวิจัยด้านครอบครัว</p>	3(2-2-5)
4541201	<p>พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Development and Child Care</p> <p>ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการของเด็ก ตั้งแต่ปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ บทบาทของครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก สังเกตพฤติกรรมเด็กในโรงเรียน สถานรับเลี้ยงเด็ก การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</p>	3(2-2-5)
4552105	<p>การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving</p> <p>คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลักปอกคว้าน การเลือก การเตรียมการใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาใช้ออกแบบฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก คว้านผัก ผลไม้ ใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหาร ประดับโต๊ะอาหารและในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ตามความเหมาะสม</p>	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4552109	งานดอกไม้สดและใบตอง Thai Traditional Floral and Banana Leaf Arrangements ความเป็นมา คุณค่าของดอกไม้สดและใบตอง หลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์งานดอกไม้สดและใบตอง ฝึกปฏิบัติเพื่อใช้ใน ชีวิตประจำวัน และงานประเพณีนิยม ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ กระถางดอกไม้ กระถางลอย บายศรีปากชาม บายศรีตั้ง พานดอกไม้ รูปเทียน แต่งเทียนพรรษา และภาชนะสวยงาม	3(2-2-5)
4553408	ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า Decorative Fabric Art คุณค่าและคุณประโยชน์ของ การตกแต่งผ้า ออกแบบโดยใช้หลักศิลปะ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักและวิธีการพับผ้า เพื่อการตกแต่งผ้า บนโต๊ะ อาหาร เพื่อเป็นของชำร่วย และของใช้ประดับ ตกแต่งผ้าภายในอาคารและนอกอาคาร เพื่อใช้ใน ชีวิตประจำวันและงานโอกาสต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4553409	ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย Applied Art and Thai Decorative Accessories การออกแบบ งานสิ่งประดิษฐ์และตกแต่งแบบไทย ให้สอดคล้องกับศิลปวัฒนธรรม ไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการสร้างสรรค์งานและรูปแบบ การเลือก เตรียมวัสดุ การใช้และการ ดูแลรักษา และวิธีการบรรจุหีบห่อให้สวยงาม ปลอดภัยเพิ่มคุณค่า การฝึกคิดต้นทุนและราคา จำหน่าย	3(2-2-5)
4554101	การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Applied Art Style Floral Arrangements รูปแบบและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้ การ ปรับปรุงแก้ไข ตลอดจนการเก็บรักษาดอกไม้ การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ - อุปกรณ์ ออกแบบ และขั้นตอนการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ ที่การผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบตะวันตก และ แบบตะวันออก การจัดดอกไม้แบบธรรมดาและแบบประยุกต์ เพื่อใช้ในประเพณีนิยมและโอกาส พิเศษ การฝึก คิดต้นทุนและราคาจำหน่าย ฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4554402	เครื่องหอมและของชำร่วย Perfume and Souvenir Production คุณค่าและคุณประโยชน์ เครื่องหอม และของชำร่วยชนิดต่าง ๆ การเลือก การ เตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การปรุง อบ ร้าเครื่องหอม และการประดิษฐ์ของ ชำร่วย ต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส ฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./ สัปดาห์)			
						2555	2556	2557	2558
1	นาง กนกวรรณ ปทุมณะ ตระกูล	อาจารย์	MAT.HE (วิธีสอน คหกรรมศาสตร์) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	Technologica University of the Philippines , Manila, Philippine สถาบันราชภัฏ สวนดุสิต	2536 2528	12	12	12	12
2	นางสาวจุรีมาศ ดีอำมาตย์	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบัน เทคโนโลยี ราชมงคล	2550 2545	12	12	12	12
3	นางสาว น้ำฝน ศิธีจิตต์	อาจารย์	ปร.ต. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบัน เทคโนโลยี พระจอมเกล้า ลาดกระบัง มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2548 2542 2538	12	12	12	12
4	นางสาว เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบัน เทคโนโลยี ราชมงคล	2547 2544	12	12	12	12
5	นางสาว พัชรลักษณ์ วัฒนไชย	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2547 2544	12	12	12	12

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
					2555	2556	2557	2558
1	นางกนกวรรณ ปุ่นณะตระกูล	อาจารย์	MAT.HE (วิธีสอน คหกรรมศาสตร์) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	Technological University of the Philippines , Manila, Philippine สถาบันราชภัฏ สวนดุสิต	12	12	12	12
2	นางสาว จันทราทิพย์ วงศ์เกษ	อาจารย์	คศ.ม. (การพัฒนา ครอบครัวและสังคม) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย สุโขทัย ธรรมาราช สถาบันราชภัฏ เพชรบุรีวิทยาลัย กรรม ในพระบรม ราชูปถัมภ์	12	12	12	12
3	นางสาว จุฑารัตน์ พงษ์โนรี	อาจารย์	วท.ม. (อุตสาหกรรม เกษตร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัย นเรศวร สถาบันราชภัฏ อุดรดิตต์	12	12	12	12
4	นางสาวจวีมาศ ดีอำมาตย์	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ) คศ.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล	12	12	12	12
5	นางสาว น้ำฝน สีตะจิตต์	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้า คุณทหาร ลาดกระบัง มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	12	12	12	12
6	นางสาว เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล	12	12	12	12
7	นางสาว พัชรลักษณ์ วัฒนไชย	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	12	12	12	12

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
					2555	2556	2557	2558
1	นางบังอร ธรรมศิริ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. (การพัฒนา ครอบครัวและสังคม) กศ.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัย สุโขทัย ธรรมจริราช มหาวิทยาลัยศรี นครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	12	12	12	12

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

จากผลการประเมินความพึงพอใจจากผู้ใช้บัณฑิต มีความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นในหลักสูตรจึงมีรายวิชาสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ซึ่งจะจัดอยู่ในกลุ่มวิชา บัณฑิต ในทางปฏิบัติแล้วมีความต้องการให้นักศึกษาทุกคนลงทะเบียนรายวิชานี้

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 บุรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางธุรกิจโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นเครื่องมือได้อย่างเหมาะสม

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัยตรงเวลาเข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำโครงการ ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนา ชุมชนและสังคม หรือเพื่อการเรียนการสอน หรือเพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และคาดว่าจะนำไปใช้ งานหากโครงการสำเร็จ โดยมีจำนวนผู้ร่วมโครงการ 1-3 คน และมีรายงานที่ต้องนำส่งตามรูปแบบ และระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด อย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อ พัฒนางานด้านบุคคล ชุมชนและสังคม

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

โครงการคหกรรมศาสตร์ที่นักศึกษาสนใจ และสามารถอธิบายทฤษฎีหรือวิธีการทดลอง ที่นำมาประยุกต์ในการทำโครงการ ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำโครงการ มีขอบเขตโครงการ ที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีม มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ในการทำโครงการสามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อได้

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 3 และภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการทางคหกรรมศาสตร์ และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ อีกทั้งมีตัวอย่างโครงการให้ศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำโครงการ ที่บันทึกในสมุดให้คำปรึกษาโดยอาจารย์ที่ปรึกษาและประเมินผลจากรายงานที่ได้กำหนดรูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลาและการจัดสอบการนำเสนอที่มีอาจารย์เป็นกรรมการสอบไม่ต่ำกว่า 3 คน (กลุ่ม)

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย การเข้าสังคม เทคนิคการเจรจาสื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการวางตัวในการทำงานในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และ ในกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ ก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จ การศึกษา
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบ ตลอดจนมีวินัยในตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> - กำหนดให้มีรายวิชาที่ให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม และ มีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำรายงาน ตลอดจน กำหนดให้ทุกคน มีส่วนร่วมในการนำเสนอรายงาน เพื่อ เป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็น สมาชิกกลุ่มที่ดี - มีกิจกรรมนักศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียน กันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรมเพื่อฝึกให้นักศึกษา มีความรับผิดชอบ - มีกติกาที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรง เวลาเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน เสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น
จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	มีการให้ความรู้ถึงผลกระทบต่อสังคม และข้อกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดทางสังคม

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

นักศึกษาต้องมีคุณธรรม จริยธรรมเพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมอย่าง ราบรื่น และเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม นอกจากนี้ยังเกี่ยวข้องกับความมั่นคงของประเทศ ความ ปลอดภัยในชีวิต ความสำเร็จทางธุรกิจ ผู้พัฒนาและ /หรือผู้ประยุกต์โปรแกรมจำเป็นต้องมีความ รับผิดชอบต่อผลที่เกิดขึ้นเช่นเดียวกับการประกอบอาชีพในสาขาอื่น ๆ อาจารย์ที่สอนในแต่ละวิชา ต้องพยายามสอดแทรกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับสิ่งต่อไปนี้ทั้ง 4 ข้อ เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมไปพร้อมกับวิทยาการต่าง ๆ ที่ศึกษา รวมทั้งอาจารย์ต้องมีคุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรม อย่างน้อย 4 ข้อตามที่ระบุไว้

- 1) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- 2) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา มีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น
- 3) มีทักษะที่ดีต่อวิชาชีพและการแสดงออกถึงการมีจริยธรรมวิชาชีพในการปฏิบัติงาน และการปฏิบัติตนต่อผู้อื่น
- 4) มีวินัย ตรงต่อเวลาในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

นอกจากนั้น หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ยังมีวิชาเกี่ยวกับ จริยธรรมและกฎหมาย เป็นวิชาบังคับ อาจารย์ที่สอนต้องจัดให้มีการวัดมาตรฐานในด้านคุณธรรม จริยธรรมทุกภาคการศึกษา ซึ่งไม่จำเป็นต้องเป็นข้อสอบ อาจใช้การสังเกตพฤติกรรมระหว่างทำกิจกรรมที่กำหนด

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย 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 ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่าง ๆ 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 นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติต่าง ๆ จากการสอนเพื่อให้เกิดทักษะทางปัญญาดังนี้

- 1) คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ
 - 2) มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม
 - 3) สามารถแก้ปัญหา และเสนอแนะแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์
- การวัดมาตรฐานในข้อนี้สามารถทำได้โดยการออกข้อสอบที่ให้นักศึกษาแก้ปัญหา อธิบายแนวคิดของการแก้ปัญหา และวิธีการแก้ปัญหาโดยการประยุกต์ความรู้ที่เรียนมา หลีกเลี่ยงข้อสอบที่เป็นการเลือกคำตอบที่ถูกมาคำตอบเดียวจากกลุ่มคำตอบที่ให้มา ไม่ควรมีคำถามเกี่ยวกับนิยามต่าง ๆ

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 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

นักศึกษาต้องออกไปประกอบอาชีพซึ่งส่วนใหญ่ต้องเกี่ยวข้องกับคนที่ไม่รู้จักมาก่อน คนที่มาจากสถาบันอื่น ๆ และคนที่จะมาเป็นผู้บังคับบัญชา หรือคนที่จะมาอยู่ใต้บังคับบัญชาความสามารถที่จะปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนต่าง ๆ เป็นเรื่องจำเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นอาจารย์ต้องสอดแทรกวิธีการที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติต่างๆ ต่อไปนี้ให้นักศึกษาระหว่างที่สอนวิชา หรืออาจให้นักศึกษาไปเรียนวิชาทางด้านสังคมศาสตร์ที่เกี่ยวกับคุณสมบัติต่างๆ นี้

- 1) มีความสามารถในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม
- 3) มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง ควบคู่กับคุณสมบัติต่างๆ นี้สามารถวัดร่วมกับคุณสมบัติในข้อ 1 และ 2 ได้ในระหว่างการทำกิจกรรมร่วมกัน

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น ข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

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

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) สามารถใช้เทคนิคทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษา เสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์

2) สามารถใช้สารสนเทศรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมายได้อย่างถูกต้อง

3) สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสาร ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม การวัดมาตรฐานนี้อาจทำได้ในระหว่างการสอน โดยอาจให้นักศึกษาแก้ปัญหาวิเคราะห์ประสิทธิภาพของวิธีแก้ปัญหา และให้นำเสนอแนวคิดของการแก้ปัญหา ผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพต่อนักศึกษาในชั้นเรียน อาจมีการวิจารณ์ในเชิงวิชาการระหว่างอาจารย์และกลุ่มนักศึกษา

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์ในสถานการณ์ที่หลากหลาย

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง

1) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่าง ๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือรับผิดชอบรอง ซึ่งบางรายวิชาอาจไม่นำสู่ผลการเรียนรู้บ้างเรื่องก็ได้ จะแสดงเป็นเอกสารแนบท้ายก็ได้

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรมจริยธรรม				ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล/ความรับผิดชอบ			การวิเคราะห์สื่อสารเทคโนโลยีสารสนเทศ		
	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. การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	○			●	●		○			●			○	●		●	●
8. งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์	○			●	●		○			●			○	●		●	●
9. หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	●	●		○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	●	●	○	○
10. การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	○			●	●		○			●			○	●		●	●
11. สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์			●	●	●		●	●	○	●	○	●	●	●		●	●
12. การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●

รายวิชา	คุณธรรมจริยธรรม				ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล/ความรับผิดชอบ			การวิเคราะห์สื่อสารเทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3
13. หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
14. ชีวเคมีทางอาหาร	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
15. โภชนาการกับชีวิตมนุษย์				<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
16. โภชนศาสตร์ชุมชน	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
17. การถนอมอาหาร	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
18. การอาหารแปรรูป	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
19. อาหารไทย	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
20. อาหารตะวันตก	<input type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
21. อาหารฮาลาล	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
22. การจัดการร้านค้าและงานครัว	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
23. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
24. โภชนบำบัด	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
25. วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
26. อาหารแนวใหม่	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
27. อาหารเอเชีย	<input type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
28. ขนมไทยและอาหารว่าง	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

รายวิชา	คุณธรรมจริยธรรม				ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล/ความรับผิดชอบ			การวิเคราะห์สื่อสารสนเทศโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3
29. เครื่องดื่มและ ไอศกรีม	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
30. การจัดและการตกแต่งอาหาร	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
31. การเตรียมประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
32. การเตรียมสหกิจศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
33. การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
34. การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
35. การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
36. การสุขาภิบาลอาหารและการวางผัง	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
37. การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
38. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
39. สหกิจศึกษา	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
40. ความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
41. หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
42. การพัฒนาที่อยู่อาศัย	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
43. ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการพัฒนาเยาวชน	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

รายวิชา	คุณธรรมจริยธรรม				ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล/ความรับผิดชอบต่อ			การวิเคราะห์สื่อสารเทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3
44. พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู	○			●	●	●	●		●	●	●	●	○	●		●	●
45. การแกะสลักผักและผลไม้	●	●		○	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●		○
46. งานดอกไม้สดและใบตอง	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●		○
47. ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า	●	○		●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●		○
48. ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย	●	○		●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●		○
49. การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	○	○
50. เครื่องหอมและของชำร่วย	●	○		●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●		○

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตาม ข้อบังคับ มหาวิทยาลัย ราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ว่าด้วยการ จัดการ ศึกษาในระดับ อนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 มีการวางแผนการกำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาให้เป็น ส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัยที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้ง มหาวิทยาลัยและนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

2.1.2 ให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา

2.1.3 การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในสถาบัน การศึกษา ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

2.1.4 พิจารณาจากรายงานการประเมินผลการฝึกงานในรายวิชาสหกิจศึกษาซึ่งทางสถาน ประกอบการเป็นผู้รายงานว่านักศึกษาปฏิบัติงานได้ตามมาตรฐานหรือไม่

2.1.5 พิจารณาทวนสอบจากคะแนนสอบ หรืองานที่ได้รับมอบหมายว่าสอดคล้องกับ ความ รับผิดชอบ ต่อผลการเรียนรู้หรือไม่

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัย สัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมา ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของ หลักสูตรและหน่วยงานโดยองค์กรระดับสากล โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการดังตัวอย่างต่อไปนี้

2.2.1 ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของ ระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการ ประกอบกรงานอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบ จากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การแบบส่ง แบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการ นั้น ๆ ในคาบระยะเวลาต่างๆ เช่น ปีที่ 1 ปีที่ 5 เป็นต้น

2.2.3 การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

2.2.4 การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาสใน ระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตจะจบการศึกษาและ เข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น ๆ

2.2.5 การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียนรวมทั้งสาขาอื่นๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

2.2.6 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบวกรับปริญญา และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

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

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1. นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา อนุปริญญา หรือประกาศนียบัตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังต่อไปนี้

3.1.1. เรียนครบหน่วยกิต และรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ในหลักสูตร

3.1.2. มีแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ไม่ต่ำกว่า 2.00

3.1.3. ใช้เวลาการศึกษาไม่เกิน 2 เท่าของระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาการลาพักการศึกษาตามความที่ระบุไว้ในข้อ 51 แห่ง ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 (ภาคผนวก ก)

3.1.4. ไม่มีพันธะด้านหนี้สินใด ๆ กับมหาวิทยาลัย

3.1.5. มีเกียรติและศักดิ์ของนักศึกษา ตามหมวดที่ 13 แห่งระเบียบนี้

3.2. นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

3.2.1. เป็นนักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร

3.2.2. ผ่านกิจกรรมภาคบังคับ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3.2.3. ให้นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในข้อ 3.2.1 และ 3.2.2 ยื่นคำร้องแสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต่อ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นอาจไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติให้ปริญญา ในภาคการศึกษานั้น

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะแนว ความเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/สถาบัน คณะตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของคหกรรมศาสตร์เป็นอันดับแรกเป็นอันดับแรกการสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ /หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของคหกรรมศาสตร์เป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ 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 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะฯ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ 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. กระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้ มีแนวทางการเรียนที่สร้างทั้งความรู้ความสามารถ ในวิชาการวิชาชีพ ที่ทันสมัย 3. ตรวจสอบและปรับปรุง หลักสูตรให้มีคุณภาพมาตรฐาน 4. มีการประเมินมาตรฐานของ หลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	1. จัดให้หลักสูตรสอดคล้องกับ มาตรฐานวิชาชีพ 2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการพิจารณาปรับปรุง หลักสูตรทุกๆ 5 ปี 3. จัดแนวทางการเรียนในวิชา เรียนให้มีทั้งภาคทฤษฎีและภาค ปฏิบัติ และมีแนวทางการเรียน หรือกิจกรรมประจำวิชาให้ นักศึกษาได้ศึกษาความรู้ที่ทันสมัย ด้วยตนเอง 4. จัดให้มีผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และหรือผู้ช่วยสอน เพื่อกระตุ้นให้ นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้ 5. กำหนดให้อาจารย์ที่สอนมี คุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโท หรือ เป็นผู้ที่มีประสบการณ์หลายปี มีจำนวนคณาจารย์ประจำไม่น้อย กว่าเกณฑ์มาตรฐาน	1. หลักสูตรที่สามารถอ้างอิง กับมาตรฐานที่กำหนดโดย หน่วยงานวิชาชีพด้าน เทคโนโลยีให้มีความทันสมัย และมีการปรับปรุงสม่ำเสมอ 2. จำนวนวิชาเรียนที่มี ภาคปฏิบัติ และวิชาเรียนที่มี แนวทางให้นักศึกษาได้ศึกษา ค้นคว้าความรู้ใหม่ได้ด้วย ตนเอง 3. จำนวนและรายชื่อ คณาจารย์ประจำประวัติ อาจารย์ด้านคุณวุฒิ ประสบการณ์และการพัฒนา อบรมของอาจารย์ 4. จำนวนบุคลากรผู้สนับสนุน การเรียนรู้ และบันทึกกิจกรรม ในการสนับสนุนการเรียนรู้ 5. ผลการประเมินการเรียน การสอนผู้สอนและการ สนับสนุนการเรียนรู้ของ ผู้สนับสนุนการเรียนรู้โดย นักศึกษา

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	<p>6. สนับสนุนให้อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้นำในทางวิชาการ และหรือ เป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิชาชีพด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือใน ด้านที่เกี่ยวข้อง</p> <p>7. ส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ไปปฏิบัติงานในหลักสูตรหรือ วิชาการที่เกี่ยวข้อง ทั้งในและ ต่างประเทศ</p> <p>8. มีการประเมินหลักสูตรโดย คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายใน ทุกปี และภายนอกอย่าง น้อยทุก 4 ปี</p> <p>9. จัดทำฐานข้อมูลทางด้าน นักศึกษา อาจารย์อุปกรณ์ เครื่องมือวิจัย งบประมาณ ความร่วมมือกับต่างประเทศ ผลงาน ทางวิชาการทุกภาคการศึกษาเพื่อ เป็นข้อมูลในการประเมินของ คณะกรรมการ</p> <p>10. ประเมินความพึงพอใจของ หลักสูตรและการเรียนการสอน โดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา</p>	<p>6. ประเมินผลโดย คณะกรรมการที่ ประกอบด้วยอาจารย์ภายใน คณะฯทุก 2 ปี</p> <p>7. ประเมินผลโดย คณะกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอก ทุกๆ 4 ปี</p> <p>8. ประเมินผลโดยบัณฑิต ผู้สำเร็จการศึกษาทุกๆ 2 ปี</p>

2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

2.1 การบริหารงบประมาณ

คณะจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อ การเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และ วัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักหอสมุดกลางที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่น ๆ 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 ปริญญาโท 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 หรือห้องสมุดของสถาบันการศึกษาและหน่วยงานที่อยู่ใกล้เคียง เช่น มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต , มหาวิทยาลัยกรุงเทพ , มหาวิทยาลัยรังสิต , สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT), มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา , มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล เป็นต้น

2.2.2 สถานที่

1) อาคารคหกรรมศาสตร์

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

2) สถานที่อื่นภายในมหาวิทยาลัย เช่น ศูนย์วิทยาศาสตร์ ห้องปฏิบัติการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ศูนย์คอมพิวเตอร์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

ลำดับที่	รายการและลักษณะเฉพาะ	จำนวนที่มีอยู่
1	สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ	1 แห่ง
2	ศูนย์คอมพิวเตอร์	1 ห้อง
3	ห้องปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์	1 ห้อง
4	ห้องปฏิบัติการนม	1 ห้อง
5	ห้องปฏิบัติการอาหารกระป๋อง	1 ห้อง
6	ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1 ห้อง
7	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร	1 ห้อง
8	ห้องปฏิบัติการศูนย์วิทยาศาสตร์	4 ห้อง
9	ห้องปฏิบัติการเนื้อเยื่อพืช	1 ห้อง
10	ห้องปฏิบัติการชีววิทยา	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(Hot Air Oven)	1 เครื่อง
5	เครื่องกวนสารละลาย(Hot Plate & Magnetic Stirrer)	2 เครื่อง

ลำดับ	รายการ	จำนวน
6	เครื่องปั่นโกลสแตนเลส	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 (Hot PLATE) 2 หัว	3 เตา
14	เตาทอดไฟฟ้า ตั้งอุณหภูมิสูง ขนาด 4.5 ลิตร	1 เครื่อง
15	เครื่องทอดไฟฟ้า	1 เครื่อง
16	เครื่องอบฝากรอบไฟฟ้า	2 เครื่อง
17	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	2 เครื่อง
18	เครื่องเล่น VDO	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	เตาแก๊สพร้อมอ่างซิงน้ำ	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

ลำดับ	รายการ	จำนวน
40	เตาย่างไร้ควีน	1 เครื่อง
41	เครื่องซักผ้า	1 เครื่อง
42	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	2 เครื่อง
43	เครื่องดูดฝุ่น	1 เครื่อง
44	เครื่องร่อนแป้งพร้อมมอเตอร์	1 เครื่อง
45	เครื่องโม้แป้ง	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 - วิสซิเบล 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	เครื่อง LCD	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 ในการประสานการจัดซื้อหนังสือ นั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อบริการหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อ ก็มีส่วนในการเสนอแนะรายชื่อบริการหนังสือ สำหรับให้หอสมุดกลางจัดซื้อหนังสือด้วยในส่วนของคณะจะมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารเฉพาะทาง และคณะจะต้องจัดซื้อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายภาพ 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 เพราะจะเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติมาให้แก่นักศึกษา ดังนั้นคณะกำหนดนโยบายว่ากึ่งหนึ่งของรายวิชาบังคับจะต้องมีการเชิญอาจารย์พิเศษหรือวิทยากร มาบรรยายอย่างน้อยวิชาละ 3 ชั่วโมงและอาจารย์พิเศษนั้น ไม่ว่าจะสอนทั้งรายวิชาหรือบางชั่วโมงจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรง หรือมีวุฒิการศึกษาย่างต่ำปริญญาโท

4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

บุคลากรสายสนับสนุนควรมีวุฒิปริญญาตรีที่เกี่ยวข้องกับภาระงานที่รับผิดชอบ และมีความรู้ด้านสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

บุคลากรต้องเข้าใจโครงสร้างและธรรมชาติของหลักสูตร และจะต้องสามารถบริการให้ อาจารย์สามารถใช้สื่อการสอนได้อย่างสะดวก ซึ่งจำเป็นต้องให้มีการฝึกอบรมเฉพาะทาง เช่น การเตรียมห้องปฏิบัติการ ในวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา

คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจการรวมทั้งให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำร้องขออุทธรณ์คำตอบในการสอบ ตลอดจนดูคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

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

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่
	1	2	3	4	5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว		X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) 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	X

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
13. จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามกำหนดเวลาของหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของจำนวนนักศึกษาที่คงอยู่ในชั้นปีที่ 2				X	X
14. จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าเป็นไปตามแผน	X	X	X	X	X
15. ร้อยละของนักศึกษามีงานทำภายใน 1 ปี หลังจากสำเร็จการศึกษา ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80				X	X
16. บัณฑิตที่ได้ออกงานทำได้รับเงินเดือนเริ่มต้นไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด				X	X

เกณฑ์ประเมิน : หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมินนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้อรวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับ และตัวบ่งชี้อรวมในแต่ละปี

หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

กระบวนการที่จะใช้ในการประเมินและปรับปรุงยุทธศาสตร์ที่วางแผนไว้เพื่อพัฒนาการเรียน การสอนนั้น พิจารณาจากตัวผู้เรียนโดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องประเมินผู้เรียนในทุกๆ หัวข้อว่ามีความ เข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาการอภิปราย ได้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามของนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้น แล้ว ก็ควรจะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการที่ใช้ไม่สามารถทำ ให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ก็จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอนการทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน จะ สามารถชี้ได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ในเนื้อหาที่ได้สอนไป หากพบว่ามีปัญหาที่จะต้องมีการ ดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนในอนาคตต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์ การสอน และการใช้สื่อในทุกรายวิชา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินจากนักศึกษาและศิษย์เก่า

ดำเนินการประเมินจากนักศึกษาโดยติดตามจากการปฏิบัติงานในรายวิชาสหกิจศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งอาจารย์นิเทศสามารถประเมินโดยสอบถามจากนักศึกษาเป็นรายบุคคล ได้ นอกจากนี้อาจจัดประชุมก่อนนักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา สำหรับศิษย์เก่านั้นจะประเมินโดยใช้ แบบสอบถามหรืออาจจัดประชุมศิษย์เก่าตามโอกาสที่เหมาะสม

2.2 ประเมินจากนายจ้างหรือสถานประกอบการ

ดำเนินการโดยสัมภาษณ์ คุณลักษณะบัณฑิตที่ประกาศตามความต้องการของ สถาน ประกอบการหรือใช้วิธีการส่งแบบสอบถามไปยังสถานประกอบการ

2.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิหรือที่ปรึกษา

ดำเนินการโดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาให้ความเห็นหรือจากข้อมูลในรายงานผลการดำเนินงาน หลักสูตร หรือจากรายงานของการประเมินผลการประกันคุณภาพภายใน

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน ในแต่ละปี

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

จากการรวบรวมข้อมูลในข้อ 2.2 จะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวม และในแต่ละรายวิชา กรณีที่พบปัญหาของรายวิชาที่สามารถที่จะดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้นๆ ได้ทันที ซึ่งก็จะเป็นการปรับปรุงย่อย ในการปรับปรุงย่อยนั้นควรทำให้ตลอดเวลาที่พบปัญหาสำหรับการปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับนั้น จะกระทำทุก 5 ปี ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี
พ.ศ. 2551



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี
พ.ศ. 2551**

.....

เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 10/2551 เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2551 จึงตราข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

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 ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีทุกคณะของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายถึง คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตร ตามที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน และพัฒนาหลักสูตร

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาที่เรียนในเวลาราชการเป็นสำคัญ

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษาที่เรียนนอกเวลาราชการเป็นสำคัญ

“การศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า การศึกษาที่มหาวิทยาลัยจัดการเรียนการสอนในเวลาราชการเป็นสำคัญ

“การศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า การศึกษาที่มหาวิทยาลัยจัดการเรียนการสอนนอกเวลา ราชการเป็นสำคัญ

“หน่วยกิต” หมายถึง มาตรฐานที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

ข้อ 5 ผู้ใดเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยอยู่ก่อนที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับ ให้ผู้นั้นเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยตามข้อบังคับนี้ต่อไป

ข้อ 6 บรรดากฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 7 ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบประกาศหรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเสนอให้สภามหาวิทยาลัยวินิจฉัยชี้ขาด

หมวด 1 ระบบการศึกษา

ข้อ 8 การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีใช้ระบบทวิภาคโดยปีการศึกษาหนึ่งแบ่งออกเป็นภาคการศึกษาปกติ 2 ภาคคือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 มีระยะเวลาเรียนแต่ละภาคไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และมหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนต่อจากภาคการศึกษาที่ 2 โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการเรียนในแต่ละรายวิชาเท่ากับจำนวนชั่วโมงการเรียนที่จัดให้สำหรับรายวิชานั้นในภาคการศึกษาปกติก็ได้

ข้อ 9 การกำหนดหน่วยกิตแต่ละวิชา ให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

9.1 วิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

9.2 วิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

9.3 การฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

9.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

หมวด 2 หลักสูตรการศึกษาและระยะเวลาการศึกษา

ข้อ 10 หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ 2 ระดับ ดังนี้

10.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา 3 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

10.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรีซึ่งจัดไว้ 3 ประเภท ดังนี้

- 10.2.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 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) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 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) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 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 ประโยชน์ก็ได้

หมวด 3

การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา การโอนย้ายคณะ การเปลี่ยนหลักสูตร การพ้นและการขอคืนสภาพนักศึกษา

ข้อ 13 ผู้มีสิทธิสมัครเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

13.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สำหรับหลักสูตร ระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี หรือสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นอนุปริญญาหรือเทียบเท่า สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

13.2 เป็นผู้มีความประพฤติดี

13.3 ไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

13.4 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 14 การรับนักศึกษา

14.1 การรับเข้าเป็นนักศึกษา ให้ใช้วิธีการคัดเลือกด้วยวิธีสอบหรือการคัดเลือกด้วยวิธีพิจารณาความเหมาะสม วิธีการคัดเลือกและเกณฑ์การตัดสินใจให้เป็นไปตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการระดับคณะและคณบดีของมหาวิทยาลัย

14.2 มหาวิทยาลัยอาจรับนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นเข้าเรียนบางรายวิชา และนำหน่วยกิตไปคิดรวมกับหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษาที่ผู้นั้นสังกัดได้ โดยลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามระเบียบของมหาวิทยาลัย ที่ว่าด้วยการรับและจ่ายเงินค่าบำรุงการศึกษาเพื่อการจัดการศึกษา

ข้อ 15 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

15.1 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษา ต้องมารายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา โดยส่งหลักฐานและชำระเงินตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการรับจ่ายเงินค่าบำรุงการศึกษาเพื่อการจัดการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

15.2 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษาแต่ไม่มารายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นหมดสิทธิ์ที่จะขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาวันแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

15.3 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษาจะมีสภาพเป็นนักศึกษาก่อนเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาแล้ว

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 สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ข้อ 19 การเปลี่ยนหลักสูตร

19.1 นักศึกษาอาจเปลี่ยนหลักสูตรภายในคณะเดียวกันโดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดี ส่วนการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรข้ามคณะให้ได้รับความเห็นชอบของคณะกรรมการระดับคณะที่เกี่ยวข้องและให้ได้รับเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย

19.2 นักศึกษาที่เปลี่ยนหลักสูตรจะต้องมีเวลาเรียนในหลักสูตรเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา

ข้อ 20 การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

20.1 มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับ และมาตรฐานเทียบเคียงได้กับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยได้โดยได้รับอนุมัติจากคณบดีและโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการระดับคณะที่ขอเข้าศึกษานั้น

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 ถูกตัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัย

การตัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัย ให้กระทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้

21.4.1 ไม่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

21.4.2 เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาแล้วไม่ชำระค่าบำรุงและค่าธรรมเนียม

การศึกษาต่างๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยไม่มีหลักฐานการขาดแคลนทุนทรัพย์อย่างแท้จริง เว้นแต่ได้รับการผ่อนผันจาก มหาวิทยาลัย

21.4.3 ขาดคุณสมบัติตามข้อ 13 ใดๆอย่างหนึ่ง

21.4.4 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1 .60 เมื่อลงทะเบียนเรียน และมีผลการเรียนแล้ว 2 ภาคการศึกษาปกติ หรือได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80 เมื่อลงทะเบียนเรียน และมีผลการเรียนแล้ว 4 ภาคการศึกษาปกตินับแต่วันเข้าเรียนและในทุก ๆ สองภาคการศึกษาปกติถัดไป สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษให้นับการศึกษาภาคฤดูร้อนเป็นภาค การศึกษารวมเข้าด้วย

21.4.5 เมื่อได้ลงทะเบียนเรียนครบกำหนดระยะเวลาการศึกษาตามข้อ 11

21.4.6 นักศึกษาไม่ผ่านการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพเป็นครั้งที่ 2

ข้อ 22 นักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาโดยไม่ได้กระทำผิดทางวินัยหรือไม่ได้ พ้นสภาพนักศึกษาเพราะมีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ 21.4.4 อาจขอคืนสภาพนักศึกษา ได้โดยได้รับอนุมัติจากอธิการบดี โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการระดับคณะ

หมวด 4

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ 23 การลงทะเบียนเรียน

23.1 นักศึกษาจะลงทะเบียนรายวิชาด้วยตนเองหรือมอบฉันทะให้บุคคลอื่น ดำเนินการแทนโดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาได้

วิธีการลงทะเบียนเรียน วัน เวลา และสถานที่ ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัย ประกาศกำหนด

นักศึกษาที่ลงทะเบียนล่าช้าต้องจ่ายค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัย ประกาศกำหนด

23.2 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อนักศึกษาได้ชำระเงิน ตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการรับจ่ายเงินค่าบำรุงการศึกษาพร้อมทั้งยื่นหลักฐาน การลงทะเบียนต่อมหาวิทยาลัย

23.3 ผู้ที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาใดต้องลงทะเบียนเรียน รายวิชาในภาคการศึกษานั้นเป็นจำนวนตามเกณฑ์มาตรฐานที่กระทรวงศึกษาธิการกำหนด

23.4 นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยสมบูรณ์ในภาคการศึกษาใด ภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนดจะไม่มีสิทธิ์เรียนในภาคการศึกษานั้น เว้นแต่จะได้รับ การอนุมัติเป็นกรณีพิเศษจากคณบดี แต่ทั้งนี้จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยสมบูรณ์ภายใน 3 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือ ภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน

23.5 นักศึกษาจะเลือกลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดในแต่ละภาคการศึกษาจะต้อง ได้รับอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษาก่อน ถ้ารายวิชาที่นักศึกษาต้องการลงทะเบียนเรียนมีข้อกำหนดว่า ต้องเรียนรายวิชาอื่นก่อน นักศึกษาต้องเรียนและสอบได้รายวิชาที่กำหนดนั้นก่อนจึงจะมีสิทธิ์ ลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่ประสงค์ นั้นได้ เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

23.6 นักศึกษาภาคปกติมีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาในภาคการศึกษาปกติ ภาคการศึกษาละไม่เกิน 22 หน่วยกิต และนักศึกษาภาคพิเศษมีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาใน ภาคการศึกษาภาคการศึกษาละไม่เกิน 12 หน่วยกิต

ในกรณีที่มีเหตุผลความจำเป็น นักศึกษาอาจยื่นคำร้องขออนุมัติต่อคณบดี เพื่อลงทะเบียนเรียนรายวิชาแตกต่างจากที่กำหนดไว้ในวรรคก่อนได้ แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน ภาคการศึกษาละ 25 หน่วยกิตสำหรับนักศึกษาภาคปกติ และไม่เกินภาคการศึกษาละ 16 หน่วยกิต สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ

23.7 ในกรณีที่มีเหตุผลความจำเป็นคณบดีอาจอนุมัติให้นักศึกษาภาคพิเศษ ลงทะเบียนเรียนบางรายวิชาที่จัดสำหรับนักศึกษาภาคปกติหรือให้นักศึกษาภาคปกติลงทะเบียน บางรายวิชาที่จัดสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษได้ แต่ทั้งนี้นักศึกษาจะต้องชำระค่าลงทะเบียนเรียน รายวิชานั้นเช่นเดียวกับนักศึกษาภาคพิเศษ

ข้อ 24 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

24.1 การลงทะเบียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต หมายถึงลงทะเบียน เรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิต ตามหลักสูตร

24.2 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิตได้ ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนวิชานั้น แต่ทั้งนี้ นักศึกษาต้องชำระค่าหน่วยกิต รายวิชาที่เรียนนั้นและนักศึกษาต้องระบุในบัตรลงทะเบียนด้วยว่าเป็นการลงทะเบียนเรียนรายวิชา เป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต

24.3 มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้บุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ นักศึกษาเข้าเรียน บางรายวิชาเป็นพิเศษได้ แต่ผู้นั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นความรู้การศึกษาตามที่มหาวิทยาลัย เห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย กับต้องเสีย ค่าธรรมเนียมการศึกษาเช่นเดียวกับนักศึกษาภาคพิเศษ

ข้อ 25 การขอลองน ขอเพิ่ม หรือขอยกเลิกรายวิชาที่จะเรียน

25.1 การขอลองน ขอเพิ่ม และการขอยกเลิกรายวิชาที่เรียน ต้องได้รับอนุมัติ จากคณบดีโดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนก่อน

25.2 การขอลองนหรือขอเพิ่มรายวิชาที่จะเรียนต้องกระทำภายใน 3 สัปดาห์ แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน หากมีความจำเป็นอาจขอลองน หรือขอเพิ่มรายวิชาได้ภายใน 6 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามข้อ 23.5 และข้อ 23.6

25.3 การขอยกเลิกรายวิชาใด ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนการสอบประจำ ภาคการศึกษานั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์

ข้อ 26 การขอคืนค่าลงทะเบียนรายวิชา ให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วย การรับและจ่ายเงินบำรุงการศึกษา

ข้อ 27 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

27.1 นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียนตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยวินัยนักศึกษาจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด มิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

27.2 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 3 สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดการศึกษาภาคปกติหรือภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดการศึกษาภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 28 การลาพักการเรียน

28.1 นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีดังต่อไปนี้

28.1.1 ถูกเกณฑ์หรือถูกเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

28.1.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด

ที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

28.1.3 เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการ หรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

28.1.4 เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ ถ้าได้ลงทะเบียนเรียนมาแล้วอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

28.2 นักศึกษาที่ต้องการลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องภายในสัปดาห์ที่ 3 ของภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียน

การอนุมัติให้นักศึกษาลาพักการเรียนให้เป็นอำนาจของคณบดี

นักศึกษามีสิทธิ์ขอลาพักการเรียนโดยขออนุมัติต่อคณบดีได้ไม่เกิน

1 ภาคศึกษา ถ้านักศึกษามีความจำเป็นที่จะต้องลาพักการเรียนมากกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือเมื่อครบกำหนดพักการเรียนแล้วยังมีความจำเป็นที่จะต้องพักการเรียนต่อไปอีกให้ยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนใหม่ 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 แต่ทั้งนี้ นักศึกษาที่มีเวลาเรียนในรายวิชาหนึ่งๆ ตั้งแต่

ร้อยละ 60 ขึ้นไป แต่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของวิชานั้นจะมีสิทธิเข้าสอบได้ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากกรรมการระดับคณะก่อน

ข้อ 31 ให้มีการวัดผลการเรียนเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาและหรือมีการวัดผลระหว่างภาคการศึกษา โดยให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของการวัดผลและประเมินผลของแต่ละหลักสูตร

ข้อ 32 การประเมินผลการศึกษา ให้ผู้สอนเป็นผู้ประเมินและโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการระดับคณะ

32.1 เกณฑ์การประเมินผลการศึกษา แบ่งเป็น 8 ระดับ และมีค่าระดับ ดังนี้

ระดับชั้นผลการเรียน	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 ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินผลเป็นค่าระดับได้ให้ประเมิน โดยใช้สัญลักษณ์ ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
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 นักศึกษาขาดสอบปลายภาคโดยไม่ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการ

ระดับคณะ

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 เนื่องจาก นักศึกษายังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาวิชานั้นไม่สมบูรณ์

นักศึกษาที่ได้ I จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผล เพื่อเปลี่ยน I ให้เสร็จภายในภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดดังกล่าวให้ผู้สอนประเมินผลจาก คะแนนที่มีอยู่และดำเนินการส่งผลการเรียนภายในสองสัปดาห์นับแต่สิ้นสุดภาคการศึกษานั้น ในกรณีที่ผู้สอนไม่ดำเนินการภายในเวลาที่กำหนดและเป็นเหตุอันเนื่องมาจากความบกพร่องของ นักศึกษา ให้มหาวิทยาลัยเปลี่ยน I เป็น F หรือไม่ผ่านเกณฑ์ตามที่หลักสูตรกำหนด ในกรณีที่ไม่ใช่ ความบกพร่องของนักศึกษาอธิการบดีอาจอนุมัติให้ขยายเวลาต่อไปได้

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 และ ได้รับอนุมัติจากคณบดีให้ทำการสอบเพื่อประเมินผลการเรียนและครบกำหนดเวลาที่กำหนดให้สอบแล้ว แต่เหตุตาม ข้อ 32.5.1 นั้น ยังไม่สิ้นสุด

32.7 การให้ Au ในรายวิชาใดจะกระทำได้ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ ลงทะเบียนเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต ตามข้อ 24

32.8 ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนซ้ำเพื่อแก้ผลการเรียนที่ตกหรือเรียนแทน เพื่อเพิ่มผลการเรียนในรายวิชาใด ให้นำจำนวนหน่วยกิตและค่าระดับที่ได้รับของทุกรายวิชาที่มี ระบบการให้คะแนนเป็นค่าระดับมารวมคำนวณหาค่าระดับเฉลี่ยด้วย

32.9 การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมของนักศึกษาตามหลักสูตรให้นับเฉพาะ หน่วยกิต ของรายวิชาที่สอบได้เท่านั้น

32.10 ค่าระดับเฉลี่ยเฉพาะรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการเรียนของ นักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับของแต่ละ รายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมของภาคการศึกษานั้นการคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหาร ถึงทศนิยม 3 ตำแหน่งและให้ปัดเศษเฉพาะทศนิยมที่มีค่าตั้งแต่ 5 ขึ้นไปเฉพาะตำแหน่งที่ 3 เพื่อให้เหลือ ทศนิยม 2 ตำแหน่ง

32.11 ค่าระดับเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่เริ่ม เข้าเรียนจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับ ของ แต่ละรายวิชาที่เรียนทั้งหมดตามข้อ 32.8 เป็นตัวตั้ง หารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมด การคำนวณ ดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 3 ตำแหน่ง และให้ปัดเศษเฉพาะทศนิยมที่มีค่าตั้งแต่ 5 ขึ้นไปเฉพาะ ตำแหน่งที่ 3 เพื่อให้เหลือทศนิยม 2 ตำแหน่ง

32.12 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ I ให้คำนวณค่าระดับเฉลี่ยรายภาค การศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ 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 ให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 แต่ทั้งนี้ต้องอยู่ภายในระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ 11

ข้อ 36 นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและจะได้รับเกียรตินิยมต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

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 หรือ 12 ภาคการศึกษา ทั้งนี้ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

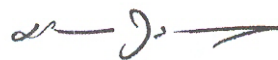
36.3.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี สำหรับนักศึกษาภาคปกติใช้เวลาในการศึกษา 9 หรือ 10 ภาคการศึกษาปกติ และสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษใช้เวลาในการศึกษา 14 หรือ 15 ภาคการศึกษา ทั้งนี้ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 37 นักศึกษาที่เทียบโอนหน่วยกิตและยกเว้นรายวิชาไม่มีสิทธิ์ได้รับเกียรตินิยม

ข้อ 38 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอรับอนุปริญญา หรือปริญญาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

ข้อ 39 มหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนงขอรับอนุปริญญาหรือปริญญาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนที่มีคุณสมบัติตาม ข้อ 34 เพื่อเสนอชื่อขออนุมัติอนุปริญญา หรือปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย

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 จึงวางระเบียบไว้
ดังต่อไปนี้

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

ข้อ 2 บรรดาระเบียบคำสั่ง ประกาศหรือข้อบังคับอื่นใด ในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในระเบียบนี้
หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ 3 ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี
และบัณฑิตศึกษา และเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“สถาบันอุดมศึกษาอื่น” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอน
ในหลักสูตรไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า

ข้อ 4 ผู้มีสิทธิ์ขอเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาต้องเป็นนักศึกษาของ
มหาวิทยาลัย

ข้อ 5 การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

5.1 การเรียนจากสถาบันการศึกษา

5.1.1 ระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

(1) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือ
เทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมาย
รับรอง

(2) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

(3) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือเทียบเท่า ในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ระดับผลการประเมินผ่านในรายวิชาที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรของสาขาวิชานั้นกำหนด

(4) นักศึกษาจะขอเทียบโอนรายวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน

(5) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนได้จากต่างสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(6) กรณีการยกเว้นในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) รายวิชาที่ขอยกเว้นต้องไม่เป็นรายวิชาในระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า หรือรายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ว่าควรจัดให้เรียน 2 ปีแรก ในระดับปริญญาตรี เว้นแต่รายวิชานั้นหลักสูตรได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่น

(7) รายวิชาที่ได้รับการยกเว้น ให้บันทึกในระเบียบการเรียนของนักศึกษา โดยใช้อักษร P

5.1.2 ระดับบัณฑิตศึกษา

(1) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาหรือเทียบเท่าที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

(2) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบ

(3) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า B หรือเทียบเท่า หรือระดับคะแนนตัวอักษร S

(4) นักศึกษาจะเทียบรายวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินหนึ่งในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน

(5) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบันอุดมศึกษาจะไม่นำมาคำนวณแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(6) นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา และลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือวิทยานิพนธ์ตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

5.2 การเรียนรู้จากประสบการณ์

5.2.1 การเทียบความรู้จากประสบการณ์จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

5.2.2 การประเมินเพื่อเทียบโอนความรู้ในแต่ละรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาทำได้โดยวิธีต่อไปนี้

(1) เสนอเอกสารทางการศึกษาหรือผลงาน และทดสอบความรู้

(2) อื่น ๆ ตามที่คณะกรรมการเห็นสมควร

ข้อ 6 กำหนดเวลาการเทียบโอนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนและยกเว้นการเรียนรายวิชาที่ได้เรียนจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น จะต้องยื่นคำร้องขอเทียบโอนรายวิชาต่อมหาวิทยาลัยภายใน 6 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 ภาคการศึกษา สำหรับการขอเทียบโอนจากประสบการณ์สามารถทำได้ในทุกภาคการศึกษา

นักศึกษามีสิทธิขอเทียบโอนและยกเว้นการเรียนรายวิชาได้เพียงครั้งเดียว

ข้อ 7 การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีและบัณฑิตศึกษากำหนดจำนวนภาคการศึกษา ของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ดังนี้

7.1 นักศึกษาอนุปริญญาตรีและปริญญาตรี ภาคปกติให้จำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

7.2 นักศึกษาอนุปริญญาตรีและปริญญาตรี ภาคพิเศษให้จำนวนหน่วยกิตไม่เกิน 12 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

7.3 นักศึกษาบัณฑิตศึกษาให้จำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 12 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

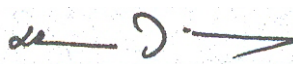
ข้อ 8 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามระเบียบมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการรับจ่ายเงินค่าบำรุงการศึกษา

ข้อ 9 ให้คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งพิจารณาความเห็นการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นรายวิชาแล้วเสนออธิการบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

ข้อ 10 ให้ใช้ระเบียบนี้ กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2549 เป็นต้นไป

ข้อ 11 ให้อธิการบดีรักษาการตามระเบียบนี้และมีอำนาจวินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่เกิดปัญหาจากการใช้ระเบียบนี้

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**

เพื่อให้การจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาภาคปกติเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และ
โดยมติสภามหาวิทยาลัยในการประชุม ครั้งที่ 3/2549 เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2549 จึงวางระเบียบไว้
ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี
ภาคปกติ พ.ศ. 2549”

ข้อ 2 ให้ใช้ระเบียบนี้ตั้งแต่ภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2549 เป็นต้นไป

ข้อ 3 บรรดาระเบียบ คำสั่ง ประกาศ หรือข้อบังคับอื่นใด ในส่วนที่กำหนดไว้แล้ว
ในระเบียบนี้หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ 4 ในระเบียบนี้

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ช่วงเวลาในการจัดการเรียนการสอนในระหว่างเวลา
หลังจากสิ้นสุดภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษานั้นจนถึงเปิดภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาใหม่

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาเต็มเวลาในวันทำการปกติ
ของมหาวิทยาลัยเรียนในวันราชการตามปกติตั้งแต่วันจันทร์ถึงวันศุกร์ ในภาคการศึกษาที่ 1 และ
ภาคการศึกษาที่ 2 ของแต่ละปี

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่
อาจารย์ที่ปรึกษา 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 การเปิดสอนรายวิชาใดในภาคฤดูร้อนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยกำหนด

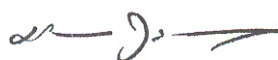
ข้อ 8 นักศึกษาภาคปกติลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนตามรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด
หรือลงทะเบียนเรียนร่วมกับนักศึกษาภาคพิเศษก็ได้

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 โดยกำหนดให้คุณภาพของบัณฑิตต้องเป็นไปตามกรอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่คณะกรรมการอุดมศึกษา กำหนดอย่างน้อย 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 สามารถคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผล สามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต

- 2) มีทักษะพื้นฐานด้านภาษาและคอมพิวเตอร์เพื่อสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเองจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย
- 3) มีคุณธรรม จริยธรรม ขยันหมั่นเพียรในการประกอบการทำงานอาชีพด้วยใจรัก ดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม
- 4) มีความรักความผูกพันต่อท้องถิ่น ภาคภูมิใจในคุณค่าของความเป็นไทย ภูมิปัญญาไทย ศิลปวัฒนธรรมไทย และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
- 5) มีสุขภาพอนามัยแข็งแรง สมบูรณ์ ทั้งร่างกายและจิตใจ

3.3 ปรัชญาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

เป็นวิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้อย่างกว้างขวาง มีคุณธรรม มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้มีความรู้ คิดอย่างมีเหตุผลสามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมทั้งของไทย และประชานิชาต เพื่อเป็นบัณฑิตที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต และดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

3.4 วัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- 1) เพื่อ พัฒนาทักษะของผู้เรียนให้มีคุณธรรม จริยธรรม เป็นพลเมืองดี ยึดมั่นในการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข และปฏิบัติตามรอยเบื้องพระยุคลบาท
- 2) เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการใช้ภาษา การคิด การแก้ปัญหา ความเข้าใจตนเองและผู้อื่น การรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง การพัฒนาและปรับตัวอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข
- 3) เพื่อสร้างความตระหนักในคุณค่าของศิลปะ วัฒนธรรม การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
- 4) เพื่อพัฒนาทักษะการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเรียนรู้และการดำรงชีวิต

4. กำหนดการเปิดสอน

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

5. อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้สอนมีทั้งอาจารย์ประจำจากคณะต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี และอาจารย์พิเศษที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ทั้งนี้อาจารย์ผู้สอนจะต้องเป็นผู้มีความสามารถในการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้นักศึกษาสำเร็จไปเป็นบัณฑิตที่เป็นไปตามปรัชญาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ทั้งนี้อาจารย์ผู้สอนวิชาเดียวกันจะต้องร่วมกันจัดทำรายละเอียดของวิชา เพื่อให้การสอนเป็นไปในแนวเดียวกัน

6. นักศึกษา

นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยทุกหลักสูตร ที่นำรายวิชาศึกษาทั่วไปตามหลักสูตรนี้บรรจุไว้ในหลักสูตรของสาขาวิชานั้น

7. หลักสูตร

การจัดรายวิชาในหมวด วิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี มีแนวคิดดังนี้

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

7.2 โครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ตอบสนองต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ 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

9. 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 และใจปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ 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 และตระหนักถึงงานวิจัยในปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับการแก้ปัญหา

3) ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อบังคับ ที่เปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์

9.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) อภิปรายเป็นกลุ่มโดยให้ผู้สอนตั้งคำถาม ตามเนื้อหาโดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

2) บรรยายในชั้นเรียนและถามตอบ

3) ให้ค้นคว้าทำรายงาน

4) ศึกษาเอกสารสถานที่

5) การสาธิตและฝึกภายในห้องปฏิบัติการ

9.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ทดสอบทฤษฎีโดยการสอบและให้คะแนน

2) ประเมินจากรายงานที่ให้ค้นคว้า

3) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย

4) ประเมินความสนใจจากการศึกษาเอกสารสถานที่

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) ศึกษาโดยใช้กรณีศึกษา

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 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

และความรับผิดชอบ

- 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 และการใช้เทคโนโลยี

สารสนเทศ

- 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 แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ 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 การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ศึกษาและทำความเข้าใจในประเด็นปัญหา และเลือกใช้เทคนิคทางสถิติ หรือ คณิตศาสตร์ อย่างเหมาะสมเพื่อแก้ไขปัญหา

2) สื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในการพูด การเขียน และเลือกใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกันได้

3) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมายและนำเสนอข้อมูลสารสนเทศอย่างสม่ำเสมอ

แผนที่การกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้สู่กระบวนวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1 คุณธรรมจริยธรรม			2 ความรู้			3 ทักษะทางปัญญา			4 ทักษะทางสังคม				5 ทักษะการวิเคราะห์			
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	
1. มนุษย์กับการดำเนินชีวิต	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○
2. พลวัตทางสังคม	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○		○	○	
3. ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	
4. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมาย	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	
5. สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	
6. สุขทรียภาพของชีวิต	○	○	●	●					●	●		○	○		●	○	
7. ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	○	●	○	●		○	●		○				●		●	○	
8. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	○	●	○	●		●	○		●	●	○	●	○		●	○	
9. ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้		●		●	○	○	○		●	●	○	○	●		●	○	
10. เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	○	●		●		○	●		○	●	○		○		○	●	
11. วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	○	●	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	
12. การคิดและการตัดสินใจ	●	●	○	●	○		●	●	●	●	○	●	●	●			
13. 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)
<p>9000101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication ความสำคัญของภาษาไทย การสื่อสาร การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทักษะการย่อความ การสรุปความ การขยายความ การแปลความ การตีความ และการพิจารณาสารเชิงชวนเชื่อหรือเบี่ยงเบน การนำเสนอสารด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร และการใช้สื่อผสมในทางวิชาการ และสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)
<p>9000102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication ฝึกและพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน การสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ โดยคำนึงถึงบริบทของสังคมไทยและสากล การสื่อสาร การแนะนำตนเองและผู้อื่น การทักทาย การกล่าวลา การถามข้อมูลส่วนบุคคล การถามข้อมูล การซื้อสินค้า การบอกทิศทาง และสถานที่ตั้ง การนัดหมาย การเชิญ การขอร้อง การขอขอบคุณ การแสดงความรู้สึก การแสดงความคิดเห็น การอธิบาย ลักษณะบุคคลและลักษณะสิ่งของเครื่องใช้</p>	3(3-0-6)
<p>9000103 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ English for Study Skills Development ฝึกและพัฒนาการใช้ภาษาอังกฤษ การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนเชิงบูรณาการ การเขียนสรุปหัวข้อเรื่องและจับใจความสำคัญ การแสดงความคิดเห็นและประยุกต์ใช้ในการศึกษาค้นคว้า และพัฒนาการเรียนรู้ของตนเอง</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

9000201	<p>มนุษย์กับการดำเนินชีวิต</p> <p>Man and Life Enhancement</p> <p>การดำรงชีวิตในสังคมปัจจุบัน พฤติกรรมมนุษย์ ความเข้าใจตนเองและผู้อื่น คุณธรรมและจริยธรรม การรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง ความสามารถพัฒนาตน และปรับตัวให้เข้ากับ สังคมและสิ่งแวดล้อม การแก้ปัญหา และพัฒนาปัญญาก่อให้เกิดสันติสุขและสันติภาพ</p>	3(3-0-6)
9000202	<p>พลวัตทางสังคม</p> <p>Social Dynamics</p> <p>พัฒนาการของสังคมไทย วัฒนธรรมประเพณี เศรษฐกิจ การเมือง การปกครอง กฎหมายและการพัฒนาประเทศ วิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันของสังคมโลก ด้านสังคม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครอง ที่มีผลกระทบต่อสังคมไทย</p>	3(3-0-6)
9000203	<p>ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท</p> <p>To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King</p> <p>พระราชประวัติ พระราชจริยวัตร พระราชกรณียกิจ พระราชนิพนธ์ ปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียง การพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจอันเนื่องมาจากพระราชดำริ และการประพฤติ ปฏิบัติตนตามพระบรมราชโองการ และพระราชดำริ</p>	3(3-0-6)
9000204	<p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมาย</p> <p>Fundamental Knowledge of Law</p> <p>สิทธิและหน้าที่ของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ สิทธิเด็ก การแจ้งเกิด การรับบุตรบุญธรรม เกณฑ์เข้าศึกษา การทำบัตรประชาชน การรับราชการ การหมั้นสมรส การหย่า มรดก คุ้มกันประกัน การประกันภัย จำนอง จำน่า ซ้ำขาย ขายฝาก เช่าทรัพย์ เช่าซื้อ กฎหมายแรงงาน ยาเสพติดให้โทษ กฎหมายที่ดิน การร้องทุกข์เนื่องจากการได้รับความเดือดร้อนจากเจ้าหน้าที่ของรัฐ การฟ้องศาลปกครอง การคุ้มครองผู้ประสบภัยจากรถ กฎหมายเกี่ยวกับข้อมูลข่าวสาร</p>	2(2-0-4)
9000205	<p>สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต</p> <p>Environment and Living</p> <p>ลักษณะทางกายภาพของโลก คุณค่าความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติ การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและวิถีชีวิต สาเหตุและแนวทางการแก้ปัญหา การเกิด ภัยพิบัติ มลพิษ การสูญเสียทรัพยากร การสร้างจิตสำนึกให้เห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ ทรัพยากรธรรมชาติให้ดำรงอยู่อย่างยั่งยืน</p>	2(2-0-4)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

9000206	<p>สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetics for Life</p> <p>การจำแนกข้อแตกต่างในศาสตร์ทางความงาม ความหมายของสุนทรียศาสตร์เชิงการคิด กับสุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรม ความสำคัญของการรับรู้กับความเป็นมาของศาสตร์ ทศนศิลป์ ศิลปะดนตรี ศิลปะการแสดงผ่านขั้นตอนการเรียนรู้เชิงคุณค่า เพื่อให้ได้มาซึ่งประสบการณ์ของความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพ</p>	2(2-0-4)
9000301	<p>เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต Information Technology for Living</p> <p>การใช้คอมพิวเตอร์เบื้องต้น ให้สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปด้านการจัดการเอกสาร การนำเสนอข้อมูล และการจัดตารางการทำงาน ศึกษาเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ ความสำคัญของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ที่มีอิทธิพลและผลกระทบต่อชีวิตและสังคม และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการจัดเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูล การเลือกแหล่งสารสนเทศ การวิเคราะห์การประเมินคุณค่าสารสนเทศและการใช้อินเทอร์เน็ต</p>	3(2-2-5)
9000302	<p>วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life</p> <p>การนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการส่งเสริมสุขภาพเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อมนุษย์</p>	3(3-0-6)
9000303	<p>การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making</p> <p>หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ การพัฒนาทักษะการคิด การแก้ปัญหา การตัดสินใจและการประยุกต์ใช้</p>	2(2-0-4)
9000304	<p>การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต Exercise for Quality of Life Development</p> <p>ประวัติ ปรัชญา ขอบข่าย ความหมาย ความมุ่งหมายและประโยชน์ของการออกกำลังกาย หลักการและวิธีการออกกำลังกาย การจัดการแข่งขันกีฬาทุกระดับ การเป็นผู้เล่นและผู้ดูที่ดีการพัฒนาคุณภาพชีวิตโดยการเล่นกีฬา การละเล่นพื้นเมืองของไทย การเล่นกีฬาประเภทบุคคลและประเภททีม และการออกกำลังกายในชีวิตประจำวัน</p>	2(1-2-3)

ภาคผนวก จ
คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ที่ ๑๒๖๐/๒๕๕๔
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ที่ ๑๒๖๐/๒๕๕๔
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ มหาวิทยาลัยจึงแต่งตั้งกรรมการ
ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

๑.	อาจารย์จันทราทิพย์	วงศ์กฤษ	ประธานกรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๒.	รศ.อบเชย	วงศ์ทอง	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๓.	รศ.ดร.สุรัชย์	จิ๋วเจริญกุล	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๔.	ผศ.จินดา	นัยผ่องศรี	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๕.	รศ.สุดาวดี	เหมทานนท์	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๖.	ผศ.สมนลักษณ์	วิชาศิลป์	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๗.	อาจารย์กนกวรรณ	ปุ่นณะตระกูล	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๘.	อาจารย์ ดร.น้ำฝน	ศีตะจิตต์	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๙.	อาจารย์เบญจรงค์	อัจฉริยะโพธา	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๐.	อาจารย์จรีมาศ	ติอำมาตย์	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๑.	ผศ.บังอร	ธรรมศิริ	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๒.	อาจารย์พัชรลักษณ์	วัฒนไชย	กรรมการและเลขานุการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๕๔

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

อธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก ฉ
รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
 วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 วันที่ 23 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2554
 ครั้งที่ 1/2554
 ณ ห้องประชุมสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

กรรมการผู้มาประชุม

1. อาจารย์จันทราทิพย์ วงษ์กฤษ	ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร
2. รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
3. รองศาสตราจารย์สุดาวดี เหมทานนท์ กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นัยผ่องศรี	กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ
5. รองศาสตราจารย์ ดร.สุรัชย์ จิวเจริญกุล	กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศมนลักษณ์ วิชาศิลป์	กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ
7. คุณเบญจพรรณ บุรวัดน์ กรรมการ	ผู้แทนองค์การวิชาชีพ
8. คุณชั้นทอง พงษ์อุดม	กรรมการ ผู้แทนองค์การวิชาชีพ
9. คุณนวลอนงค์ จันเพ็ชร	กรรมการ ผู้แทนองค์การวิชาชีพ
10. คุณกัณฑ์อเนก คชเลิศ	กรรมการ ผู้แทนองค์การวิชาชีพ
11. คุณโกวิท ยอดอาจ	กรรมการ ผู้แทนองค์การวิชาชีพ
12. อาจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล	กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
13. อาจารย์ดร. น้ำฝน ศีตะจิตต์	กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
14. อาจารย์เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา	กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
15. อาจารย์จุรีมาศ ตีอำมาตย์	กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
16. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย กรรมการและเลขานุการ	

กรรมการที่ไม่สามารถเข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

ผู้เข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

1. อาจารย์ดร. พิทยา ถกลภักดี	คณะกรรมการสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บังอร ธรรมศิริ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์	อาจารย์พิเศษ ในพระบรมราชูปถัมภ์

3. อาจารย์ดร. สุธาสินี นิลแสง คณะกรรมการบริหารคณะ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์

เริ่มประชุม เวลา 08.30 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 อาจารย์จันทราทิพย์ วงษ์กฤษ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร กล่าวต้อนรับและ
แนะนำผู้ทรงคุณวุฒิจากหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ท่านแรก รองศาสตราจารย์อบเชย
วงศ์ทอง หน่วยงานนายกสมาคมคหเศรษฐศาสตร์ฯ รองศาสตราจารย์สุดาวดี เหมทานนท์
หน่วยงานมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นัยพ่องศรีหน่วยงานมหาวิทยาลัย
ราชภัฏพระนครศรีอยุธยา รองศาสตราจารย์ ดร.สุรชัย จิวเจริญกุล หน่วยงานมหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศมนลักษณ์ วิชาศิลป์ ข้าราชการบำนาญเชี่ยวชาญด้านพัฒนาการ
ครอบครัว คุณเบญจพรณบุรวัฒน์ หัวหน้าแผนกอาหารและโภชนาการ โรงพยาบาล มหาวิทยาลัย
ธรรมศาสตร์ ดร. พิทยา ถกถกดี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ผู้ช่วย
ศาสตราจารย์ บังอร ธรรมศิริ อาจารย์พิเศษมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม
ราชูปถัมภ์ และคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ ให้ที่ประชุมรับทราบ

1.2 ประธานนำเสนอหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หลักสูตร
ปรับปรุง พ.ศ. 2554 (ฉบับร่าง)หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร หมวดที่
3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร ให้ที่ประชุมรับทราบ
ที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องเสนอเพื่อทราบ

2.1 ข้อจำกัดจำนวนหน่วยกิตในโครงสร้างหลักสูตรไม่น้อยกว่า 131 หน่วยกิต ไม่เกิน 137
หน่วยกิต

2.2 จำนวนหน่วยกิตโครงสร้างหลักสูตรในแต่ละกลุ่มวิชาไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ได้แก่
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์กลุ่มวิชา
คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มติที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

3.1 รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตและจำนวนวิชาที่บรรจุในหลักสูตรเดิมมากเกินไป ควรปรับลดจำนวนหน่วยกิต ลงโดยควรวรวมในรายวิชาที่สัมพันธ์กัน

3.1.2 ควรมีการปรับลดแขนงวิชาลง เพื่อให้สอดคล้องกับ ความต้องการของสถานประกอบการศึกษภาพอาจารย์และศักยภาพด้าน สถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และเปลี่ยนแขนงวิชาเป็นกลุ่มวิชาเพื่อให้คงความรู้ในศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ ให้นำวิชาแกนหลักที่สำคัญ ไปลงเป็นวิชาบังคับ

3.1.3 สามารถแก้ไขกลุ่มรายวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ให้สอดคล้องกับศาสตร์ทางด้านคหกรรมศาสตร์และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น

มติที่ประชุม:

- ปรับลดจำนวนหน่วยกิตลง จากจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต เหลือ จำนวนหน่วยกิตรวม ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 132 หน่วยกิต

- ปรับลดเหลือ 1 กลุ่มวิชา คือ กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ และบรรจุรายวิชาให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

- ปรับกลุ่มรายวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ จากเดิมวิชา 40914 แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 เป็นวิชา 4113407 สถิติและการวิจัยเบื้องต้น เดิมวิชา 4031107 ชีววิทยาพื้นฐาน เป็น วิชา 4501401 ชีววิทยาและจุลินทรีย์สำหรับคหกรรมศาสตร์ เดิมวิชา 4021108 เคมีทั่วไปและ 4021109 ปฏิบัติ การเคมีทั่วไป เป็น วิชา 4501402 เคมีสำหรับคหกรรมศาสตร์ ตัดวิชา 4011309 ฟิสิกส์พื้นฐานออกเพิ่มรายวิชา 4512901 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร

3.2 ควรมีการควรวรวมรายวิชาและปรับแก้คำอธิบายรายวิชา ที่อยู่ในกลุ่มวิชาบังคับ ให้มีความกระชับ และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น

มติที่ประชุม:

- การควรวรวมรายวิชาที่อยู่ในกลุ่มวิชาบังคับ รายวิชา การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ เป็น วิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ โดยมีคำอธิบายรายวิชา ลักษณะของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ประเภทต่างๆ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การประชาสัมพันธ์ การเงินและการลงทุน การปฏิบัติงาน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง

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

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

- แกไขจากเดิมวิชา 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 งานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ โดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ประเภทของงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย เลือกใช้เครื่องมือในการวิจัยและสถิติสำหรับการวิเคราะห์ผลงานวิจัยได้อย่างถูกต้อง ปฏิบัติงานวิจัยตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยและนำเสนอผลงาน

3.3 ควรปรับเพิ่มวิชาบังคับด้านศิลปะประดิษฐ์เพื่อให้มีศาสตร์ความรู้ด้านทางคหกรรมศาสตร์อย่างครบถ้วน

มติที่ประชุม: เพิ่มรายวิชา 4503201 หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์

3.4 ควรมีการรวบรวมรายวิชาที่อยู่ในกลุ่มวิชาเอกเลือก กลุ่มวิชาเลือกเสรี ให้มีความกระชับและสอดคล้องกับบริบทของชุมชนและสังคมในสถานการณ์ปัจจุบันมาก

มติที่ประชุม:

- ควบรวมวิชา 4514302 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ และ 4514301 การบริการอาหารในสถาบัน เป็นวิชา 4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร โดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ประวัติความเป็นมาและรูปแบบของการบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดบริการในแบบต่างๆ กำหนดรายการและราคาอาหาร ฝึกปฏิบัติการจัดตั้งโต๊ะอาหาร ฝึกการจัดเสิร์ฟและการบริการทั้งในและนอกสถานที่ มารยาทในการรับประทานอาหาร

- ควบรวมวิชา 4512207อาหารจีน และวิชา 451220 อาหารนานาชาติเป็นวิชา 4513207 อาหารเอเชีย โดยมีคำอธิบายรายวิชาประเภทและลักษณะ ของอาหารตะวันออก หลักการเลือกใช้เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหาร เทคนิคและ

วิธีในการประกอบอาหาร 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 วิทยาการขนมอบ และวิชา 4513204 การแต่งหน้าเค้กและขนมเป็นวิชา 4513203 วิทยาการขนมอบ และการแต่งหน้าเค้กโดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ศึกษาประวัติความเป็นมาของขนมอบ คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำขนมอบเบื้องต้น วิธีใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคและหลักที่ใช้ในการทำขนมอบต่างประเทศและขนมอบไทย การตกแต่งหน้าขนมอบ และฝึกปฏิบัติการขนมอบ

- ควบรวมวิชา 4512206 อาหารไทยและวิชา4512205 อาหารท้องถิ่น เป็นวิชา 4512206 อาหารไทยโดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อาหารท้องถิ่น และอาหารประเพณี ตำรับและเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร อย่างสวยงามคุณค่า การจัดและตกแต่ง การเสิร์ฟ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ

- ควบรวมวิชา 4513202 ขนมไทย และวิชา 4513201 อาหารว่าง เป็นวิชา 4513208 ขนมไทยและอาหารว่างโดยมีคำอธิบายรายวิชาคือ ศึกษาประวัติความเป็นมา ประเภท ประโยชน์ของขนมไทยและอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหาร ขนมไทยและอาหารว่าง วัตถุดิบ เครื่องปรุง ชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบขนมไทยและอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทยและอาหารว่าง

3.5 ควรปรับชื่อวิชา และควรแก้ไขคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีความกระชับ และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น

มติที่ประชุม: ปรับแก้ไขคำอธิบายรายวิชา ทุกรายวิชาที่บรรจุอยู่ในทุกกลุ่มวิชา

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

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

มติที่ประชุม: กำหนดการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554 ครั้งที่ 2 ในวันพุธ ที่ 21 กันยายน 2554

4.2 ประธานหารือเกี่ยวกับกำหนดการ สถานที่ เพื่อจัดส่งผู้วิพากษ์อ่านและวันที่รับเอกสาร รูปเล่มหลักสูตรเพื่อคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรได้รวบรวมและแก้ไขข้อมูลก่อนถึงกำหนดการวันที่ทำ

การวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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
 วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 วันที่ 21 เดือน กันยายน พ.ศ. 2554
 ครั้งที่ 2/2554
 ณ ห้องประชุมสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

กรรมการผู้มาประชุม

- | | | |
|--|---------------------|-----------------------------|
| 1. อาจารย์จันทราทิพย์ วงษ์เกษ | | ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร |
| 2. รองศาสตราจารย์ออบเชย 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. อาจารย์เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา | กรรมการ | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 10. อาจารย์จรีมาศ 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 กล่าวต้อนรับและแนะนำผู้ทรงคุณวุฒิจากหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ในการการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขา วิชาคหกรรมศาสตร์ครั้งที่ 2 ให้ที่ประชุมรับทราบ

ที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย กรรมการและเลขานุการในการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์นำเสนอรายงานการประชุมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขา วิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 1 ในวันที่ 23 สิงหาคม 2554

มติที่ประชุม : คณะกรรมการรับรองรายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขา วิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 1 ไม่มีการแก้ไข

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

3.1 ข้อจำกัดในโครงสร้างหลักสูตรมีหน่วยกิต จำนวน 137 หน่วยกิต

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 งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ Support for Home Economics เปลี่ยนเป็น 4501103 งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Extension

- วิชา 4541201 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Care and Practice เปลี่ยนเป็น 4541201 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Development and Child Care

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

- รายวิชา 4552109 งานดอกไม้สดและใบตอง Thai Traditional Floral Arrangement เปลี่ยนเป็น 4552109 งานดอกไม้สดและใบตอง Thai Traditional Floral and Banana Leaves Arrangement

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

- รายวิชา 4553408 ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า Art Decorations Fabric เปลี่ยนเป็น 4553408 ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า Art Decorative Fabric โดยมีคำอธิบายรายวิชา คุณค่าและคุณประโยชน์ของการตกแต่งผ้า ออกแบบโดยใช้หลักศิลปะ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักและวิธีการพับผ้า เพื่อการตกแต่งผ้า บนโต๊ะอาหาร เพื่อเป็นของขวัญ และของใช้ประดับ ตกแต่งผ้าภายในอาคารและนอกอาคาร เพื่อใช้ในชีวิตประจำวันและ งานโอกาสต่างๆ ฝึกปฏิบัติ

- รายวิชา 4553409 ศิลปะประดิษฐ์และการ ตกแต่งแบบไทย Handicrafts Thai Decorative Accessories เปลี่ยนเป็น 4553409 ศิลปะประดิษฐ์และการ ตกแต่งแบบไทย Art Invention and Thai Decorative Accessories โดยมีคำอธิบายรายวิชา การออกแบบงานสิ่งประดิษฐ์และตกแต่งแบบไทย ให้สอดคล้องกับศิลปวัฒนธรรมไทย และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการสร้างสรรค์งานและรูปแบบ การเลือก เตรียมวัสดุ การใช้และการดูแลรักษา และวิธีการบรรจุหีบห่อให้สวยงาม ปลอดภัยเพิ่มคุณค่า การฝึกคิดต้นทุนและราคาจำหน่าย

มติที่ประชุม : รับทราบ

4.3 ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ตรงประเด็นและกระชับยิ่งขึ้น

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4511204 หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ โดยมีคำอธิบายรายวิชา คือ คุณสมบัติเบื้องต้นทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหาร การเตรียมและหลักการประกอบอาหาร จากอาหารหลัก 5 หมู่ เครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ รวมถึงปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร หลักการเลือกซื้อ การเก็บรักษา การชั่ง การตวง เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ วิธีใช้ การเก็บและบำรุงรักษา ศัพท์การประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติการอาหารที่เกี่ยวข้อง

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4552105 การแกะสลักผักและผลไม้ คือ คุณค่าและโอกาสใช้ สอยผักและผลไม้แกะสลักปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาใช้ออกแบบฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอกคว้านผัก ผลไม้ ใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหาร ประดับโต๊ะอาหารและในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ตามความเหมาะสม

- แก้ไขรายวิชา 4512206อาหารไทย โดยมีคำอธิบายรายวิชา ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นและอาหารประเพณี ตำรับและเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เทคนิค และวิธีการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่ง การเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติ

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4513208 ขนมไทยและอาหารว่าง โดยมีคำอธิบายรายวิชา คือ ประเภท คุณค่าและประโยชน์ของขนมไทยและอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารขนมไทยและอาหารว่าง วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบขนมไทยและอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทยและอาหารว่าง

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4513209 เครื่องดื่มและไอศกรีม โดยมีคำอธิบายรายวิชา ประเภทไอศกรีมและเครื่องดื่ม 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 รูปแบบและวิธีการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้ การปรับปรุงแก้ไข ตลอดจนการเก็บรักษาดอกไม้ การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ - อุปกรณ์ ออกแบบและขั้นตอน การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ ที่การผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบ ตะวันออก และแบบตะวันตก การจัดดอกไม้แบบธรรมดาและแบบประยุกต์ เพื่อใช้ในประเพณีนิยม และโอกาสพิเศษ การฝึก คิดต้นทุนและราคาจำหน่าย ฝึกปฏิบัติ

- แก้ไขคำอธิบายรายวิชา 4554402 เครื่องหอมและของชำร่วย โดยมีคำอธิบายรายวิชา คุณค่าและคุณประโยชน์ เครื่องหอม และของชำร่วยชนิดต่าง ๆ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การปรุง อบ ร้าเครื่องหอม และการประดิษฐ์ของชำร่วยต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส ฝึกปฏิบัติ

มติที่ประชุม: รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

5.1. จำนวนหน่วยกิตที่บรรจุในหลักสูตร ปรับแล้ว จำนวน 137 หน่วยกิต

5.2. ควรมีการปรับลดและเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ให้สอดคล้องกับศาสตร์ทางด้านคหกรรมศาสตร์และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น ดังนี้

- 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 เพื่อจัดส่งผู้วิพากษ์อ่านและวันที่รับเอกสารรูปเล่มหลักสูตรเพื่อคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรได้รวบรวมและแก้ไขข้อมูลก่อนถึงกำหนดการวันที่ทำการวิพากษ์หลักสูตร 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
รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 1/2554
วันที่ 23 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2554
ณ ห้องประชุมคหกรรมศาสตร์

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง | นายกสมาคมคหเศรษฐศาสตร์ฯ |
| 2. รองศาสตราจารย์สุดาวดี เหมทานนท์ | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นั้บผ่องศรี | มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา |
| 4. รองศาสตราจารย์ ดร.สุรัชย์ จิวเจริญกุล | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศมนลักษณ์ วิชาศิลป์ | ข้าราชการบำนาญ |

เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 08.30 น.

ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

ข้อเสนอแนะของ รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง มีดังนี้

ควรปรับลดหน่วยกิตให้ลดลง โดยควบรวมรายวิชาบางรายวิชาที่สัมพันธ์กันและควรปรับลดสาขาวิชาให้สัมพันธ์กับความถนัดและจำนวนอาจารย์ภายในสาขาวิชา ควรควบรวมรายวิชาให้มีความกระชับ และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น เช่น วิชา 4504903 การศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 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 ๆ และ 4514301 การบริการอาหารในสถาบัน เป็นวิชา 4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร ควรเพิ่มรายวิชาวิทยาศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร

ข้อเสนอแนะของ รองศาสตราจารย์สุดาวดี เหมทานนท์ มีดังนี้

ปรับคำอธิบายรายวิชา 4541201 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู ให้ครอบคลุมถึงเด็กพิเศษ และเพิ่มรายวิชาบังคับด้านศิลปะประดิษฐ์เพื่อให้มีศาสตร์ความรู้ด้านทางคหกรรมศาสตร์อย่างครบถ้วน คือ วิชา 4503201 หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นั้บผ่องศรี มีดังนี้

ควรปรับชื่อวิชา แก้ไขคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้มีความกระชับและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น เช่น ควบรวมวิชา 4513203 วิทยาการขนมอบ ควบรวมรายวิชา 4513204

การแต่งหน้าเค้กและขนม เป็นวิชา 4513203 วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก , ควบรวมวิชา 4514207 ไอศกรีม และวิชา 4513205 เครื่องดื่ม และขนมเป็นวิชา 4513209 เครื่องดื่มและไอศกรีม
ข้อเสนอแนะของ รองศาสตราจารย์ ดร.สุรัชย์ จิวเจริญกุล มีดังนี้

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

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศมนลักษณ์ วิชาศิลป์ มีดังนี้

ควรปรับ รายวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ให้สอดคล้องกับศาสตร์ทางด้านคหกรรมศาสตร์และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันมากยิ่งขึ้น เช่น จากเดิม วิชา4091401 แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 เป็นวิชา 4113407 สถิติและการวิจัยเบื้องต้น เพิ่ม รายวิชา 4512901 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร, แก้ไขจากเดิมวิชา 4521101ความรู้เรื่องผ้า เป็นวิชา 4521101 ความรู้เรื่องผ้าและเครื่องแต่งกาย

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 17.30 น.

(ลงชื่อ).....ผู้จตุรายนงานการวิพากษ์หลักสูตร
(นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย)
กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจรายนงานการวิพากษ์หลักสูตร
(นางสาวจันทราทิพย์ วงษ์เกษ)
ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร

รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 2/2554
วันที่ 21 เดือน กันยายน พ.ศ. 2554
ณ ห้องประชุมคหกรรมศาสตร์

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ออบเชย 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 แต่ยังมี ส่วนที่มีคำผิดและพิมพ์ผิด รวมทั้งบางรายวิชาที่ควรปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกับชื่อวิชาภาษาไทย ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ตรงประเด็นและกระชับยิ่งขึ้น เช่น วิชา 4501103 งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ , 4541201 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยง , 4513207 อาหารเอเชีย , 4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร , 4552109 งานดอกไม้สดและใบตอง , 4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร , 4553408 ศิลปะการจัดตกแต่งผ้า , 4553409 ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย , 4511204 หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ , 4552105 การแกะสลักผักและผลไม้ , 4512206 อาหารไทย , 4513208 ขนมไทยและอาหารว่าง , 4513209 เครื่องดื่มและไอศกรีม , 4514202 การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ , 4554101 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ , 4554402 เครื่องหอมและของชำร่วย

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 17.30 น.

(ลงชื่อ).....ผู้จดยานการวิพากษ์หลักสูตร
(นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย)
กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์หลักสูตร
(นางสาวจันทราทิพย์ วงษ์กฤษ)
ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร

ภาคผนวก ซ
ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อนางนกวรรณ นามสกุลปุ่นถระกุล

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	-	-	-
ปริญญาโท	MAT.HE (วิีสอนคหกรรมศาสตร์)	Technological University of the Philippines	2536
ปริญญาตรี	ค.บ คหกรรมศาสตร์	ราชภัฏสวนดุสิต	2528

1.3 ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย

นกวรรณ ปุ่นถระกุล และคณะ. 2547. รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OPC ปี 2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์ตะลิงปลิงกลุ่มแม่บ้านคลองสี่ จ.ปทุมธานี. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

เบญจางค์ วิริยะจิตต์ และคณะ. 2547. รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OPC ปี 2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่ม ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขากลอยพัฒนา จ.ราชบุรี. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

พรทิพย์ ธรรมโชติ และคณะ. 2547. รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OPC ปี 2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์กุนเชียงหมูของกลุ่มนายณรงค์ศักดิ์ เอี่ยมประสิทธิ์ จ.ราชบุรี. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

พัชรลักษณ์ วัฒนไชยและคณะ .2554. การพัฒนาคุณธรรมจริยธรรมของนักศึกษาในสาขาวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์กายภาพที่ได้รับการสอนแบบบูรณาการด้วยการสอนสอดแทรก คุณธรรมจริยธรรมและการเสริมแรง.ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

บทความทางวิชาการ

กินอยู่อย่างไร ไม่แก่เร็ว และผิวสวยเป็นธรรมชาติ. วารสารการเวก 2548. น. 13-14.

ความอร่อยจากเตาไมโครเวฟ. วารสารการเวก 2548. 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. ชื่อนางสาวจूरีมาศ นามสกุลดีอำมาตย์

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

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

2.3 ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน

-

งานวิจัย

พัชรลักษณ์ วัฒนไชยและคณะ .2554. การพัฒนาคุณธรรมจริยธรรมของนักศึกษาในสาขาวิชา
ทางด้านวิทยาศาสตร์กายภาพที่ได้รับการสอนแบบบูรณาการด้วยการสอนสอดแทรก
คุณธรรมจริยธรรมและการเสริมแรง.ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระ
บรมราชูปถัมภ์.

บทความทางวิชาการ

จूरีมาศ ดีอำมาตย์. (2551). ขนบปंगกรอบจากแปงข้าวเจ้าหอมนิลเพิ่มกระดุกปลาผง. 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. ชื่อนางสาวน้ำฝน นามสกุลสีตะจิตต์

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

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

3.3 ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน

-

งานวิจัย

น้ำฝน สีตะจิตต์. 2542. การยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกล้องด้วยเทคนิคไอแอลกอฮอล์ร่วมกับการบรรจุ. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

น้ำฝน สีตะจิตต์. 2548. การเกิดรีโทเกรเดชันในข้าวหนึ่งที่มีปริมาณแอมิโลสสูงหุงสุกแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอก สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

น้ำฝน สีตะจิตต์ และคณะ. 2552. การพัฒนากระบวนการผลิตกะป๊อหวานที่ได้มาตรฐาน GMP เพื่อออกสู่ตลาดของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองสี่จังหวัดปทุมธานี. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่. ปีที่ 2 ฉบับที่ 1 เดือน กันยายน - ตุลาคม พ.ศ. 2552

บทความทางวิชาการ (ย้อนหลัง 10 ปี)

อรอนงค์ นัยวิกุล และ น้ำฝน สีตะจิตต์. 2545. บทความวิจัย ข้าวหนึ่งหุงสุกแช่เยือกแข็ง. หนังสือฉบับรวมงานวิจัย 10 ปี มูลนิธิโทเร เพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย.

น้ำฝน สีตะจิตต์. 2548. บทความวิจัยเรื่อง ข้าว(สาร)หนึ่ง...Parboiled Rice... ข้าวคุณภาพของไทย. วารสารวิชาการการเวก.18-20 สิงหาคม มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

น้ำฝน สีตะจิตต์. 2549. บทความวิจัยเรื่อง แป้งกล้วยหอมทองดิบ : การผลิต สมบัติทางฟิสิกส์

- เคมีเชิงฟิสิกส์บางประการ และผลิตภัณฑ์ วารสารวิชาการการเวก. ฉบับที่ 3 ปี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2549. บทความวิจัยเรื่อง **กินให้อ้วนหรือกินให้ผอม**. วารสารวิชาการการเวก.
15 กุมภาพันธ์ 2550. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2553. **อาหารต้านโรคและกิจกรรมบำบัดของผู้บริหาร**. วารสารวิชาการการเวก
เจ้าฟ้าวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
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

- 3.5.1 รายวิชาการถนอมอาหาร
- 3.5.2 รายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
- 3.5.3 รายวิชาอาหารบำบัดโรค
- 3.5.4 รายวิชาค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงอาหารและโภชนาการ
- 3.5.5 รายวิชาปัญหาพิเศษเฉพาะแขนงอาหารและโภชนาการ
- 3.5.6 รายวิชาการศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- 3.5.7 รายวิชาหลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด
- 3.5.8 รายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
- 3.5.9 รายวิชาทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร

ผลทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

4. ชื่อนางสาวเบญจรงค์ นามสกุลอัจฉริยโพธา

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

4.2 ประวัติการศึกษา

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

4.3 ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย

เบญจรงค์ วิริยะจิตต์ และคณะ. 2547. รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OPC ปี 2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่ม ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขากลอยพัฒนา จ.ราชบุรี. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

พรทิพย์ ธรรมโชติ และคณะ. 2547. รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OPC ปี 2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์กุนเชียงหมูของกลุ่มนายณรงค์ศักดิ์ เอี่ยมประสิทธิ์ จ.ราชบุรี. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

กนกวรรณ ปุณณะตระกูล และคณะ. 2547. รายงานวิจัยเรื่องโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OPC ปี 2547 ชุดโครงการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์ตะลิงปลิงกลุ่มแม่บ้านคลองสี่ จ.ปทุมธานี. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

เบญจรงค์ อัจฉริยโพธา . 2551. โครงการวิจัยเรื่องความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรต่อโรงอาหารในมหาวิทยาลัย. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

น้ำฝน ศีตะจิตต์และคณะ. 2553. รายงานวิจัยเรื่องแยมสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ชุดโครงการวิจัยเรื่องชุดโครงการและพัฒนาระบบบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหารและเกษตร จังหวัดปทุมธานีและเขตพื้นที่การศึกษา . ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

บทความทางวิชาการ

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

เบญจรงค์ วิริยะจิตต์. 2548. น้ำพริกอาหารไทย. วารสารการเวก. ปีที่ 3 ฉบับที่1: 76-80.

เบญจรงค์ อัจฉริยโพธา . 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. วารสารวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น. 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. 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 รายวิชาอาหารว่าง

ผลทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

5. ชื่อนางสาวพัชรลักษณ์ นามสกุลวัฒนไชย

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

งานวิจัย

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย. 2547. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท การพัฒนาขนมเปียกปูนใบเตยให้ได้ตำรับมาตรฐาน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

พัชรลักษณ์ วัฒนไชยและคณะ .2554. การพัฒนาคุณธรรมจริยธรรมของนักศึกษาในสาขาวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์กายภาพที่ได้รับการสอนแบบบูรณาการด้วยการสอนสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและการเสริมแรง.ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

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 ฅ
รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ

**สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

การศึกษาการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต / นายจ้าง หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นข้อมูลประกอบในการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และเป็นข้อมูลในการประกอบการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ แบบสอบถาม ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ แบบสอบถาม เกี่ยวกับข้อมูลหน่วยงาน ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม คุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐาน ผลการเรียนรู้ และความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ คือ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากผลการสำรวจ ตั้งแต่เดือนกรกฎาคมถึง สิงหาคม พ.ศ. 2554 โดยใช้แบบสอบถามทางไปรษณีย์ จำนวน 50 ฉบับ ได้รับกลับคืนจำนวน 30 ฉบับคิดเป็นร้อยละ 60

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานพบว่าหน่วยงานที่ส่งแบบสอบถามกลับมาส่วนใหญ่คือ โรงแรม รองลงมาคือ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร โรงพยาบาล หน่วยงานรัฐบาล รัฐวิสาหกิจ ร้านอาหาร และบริษัทเอกชน ตามลำดับ

จากการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง มากกว่าเพศชาย ส่วนใหญ่ จบการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่า มีตำแหน่งงานเป็นหัวหน้าฝ่าย/หัวหน้าแผนก รองลงมาคือ ผู้จัดการ อื่นๆ อาทิ ผู้จัดการหน่วยย่อย เจ้าของกิจการ และรองผู้อำนวยการ ตามลำดับ

จากการศึกษาคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ได้แก่ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี โดยภาพรวมทั้ง 5 ด้าน อยู่ในระดับมาก เพื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านที่มีความต้องการสูงสุด คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม รองลงมา คือ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะทางปัญญา และด้านความรู้ ตามลำดับ ส่วนความต้องการต่ำสุด คือ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

เมื่อพิจารณา คุณลักษณะบัณฑิตที่ต้องการในแต่ละด้าน พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการคุณลักษณะด้านคุณธรรมจริยธรรมดังนี้ ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการสูงสุดคือความซื่อสัตย์สุจริต รองลงมาคือ ความรับผิดชอบ มีจรรยาบรรณวิชาชีพ ความมีระเบียบวินัย ตามลำดับ ส่วนความต้องการต่ำสุดคือ ความเสียสละ ความมีน้ำใจ จิตอาสา

ด้านความรู้ พบว่าผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการสูงสุด คือ มีทักษะในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาที่ศึกษา รองลงมา คือ มีความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษา

ด้านทักษะทางปัญญา พบว่า ผู้ใช้บัณฑิต มีความต้องการสูงสุดคือ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการแก้ไขปัญหาโดยใช้พื้นฐานจากความรู้และทักษะที่ศึกษารองลงมาคือมีทักษะในการใช้ข้อมูลสารสนเทศเพื่อแก้ปัญหาด้วยตนเอง ส่วนความต้องการต่ำสุด คือ มีความสามารถในการสืบค้น การวิเคราะห์ การแปลความหมาย และการประเมินจากข้อมูลสารสนเทศ

ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการสูงสุดคือ มีบุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ สามารถทำงานเป็นทีมได้ รองลงมา คือ สามารถเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี และมีความสามารถในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง ตามลำดับ

ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการสูงสุดคือ ใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูล เก็บรวบรวมข้อมูลประมวลผลข้อมูล แปลความหมายและนำเสนอข้อมูลได้อย่างถูกต้อง รองลงมา คือ มีทักษะการสื่อสารและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม การประยุกต์ใช้เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการศึกษาค้นคว้าและแก้ปัญหา ตามลำดับ ส่วนความต้องการต่ำสุด คือ มีความสามารถในการสื่อสารได้มากกว่า 1 ภาษา และมีความเป็นสากล

4. ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ผู้ใช้บัณฑิตมีความเห็นว่าบัณฑิตควรได้รับการพัฒนาด้านใดเพิ่มเติมเป็นพิเศษนอกเหนือจากคุณลักษณะในตอนข้อ 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 มีบุคลิกภาพคล่องแคล่ว ว่องไว สุขภาพดีแข็งแรง
- 4.8 การวางตัวที่เหมาะสม การอ่อนน้อมถ่อมตน

4.9 การมีภาวะผู้นำ การเป็นตัวของตัวเอง

4.10 มีทักษะและความรู้ในวิชาชีพ

- ด้านความรู้การบริหารงานบุคคล

- การควบคุมงบประมาณ การบริหารการจัดการด้านทรัพยากร โดยเฉพาะการบริหารด้านความเสี่ยง ของงานในด้านต่างๆที่เกี่ยวข้อง

- ความรู้เรื่องอาหารที่บรรจุในถุงทนร้อน(Retort Pouch) [การพาสเจอร์ไรซ์](#) อาหารแช่แข็ง (Frozen Product)

- มีความสามารถในการเขียนและการจัดทำโครงการหรือโครงการต่างๆได้

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 โดยอยู่ระหว่าง 137 หน่วยกิต ถึง 138 หน่วยกิต เนื่องจากปรับให้นักศึกษาเลือกระหว่างวิชากลุ่ม ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต หรือ กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา 7 หน่วยกิต เพื่อให้สอดคล้องกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และมีการปรับแก้รายชื่อวิชา ให้มีความทันสมัยและรวบรวมรายวิชาที่ซ้ำซ้อน ปรับรูปแบบคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ และเป็นรูปแบบเดียวกัน เพื่อให้หลักสูตรตรงกับความต้องการของ ตลาดแรงงาน
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
กลุ่มวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์			กลุ่มวิชาบังคับ(พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์)			
1. 4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(2-3-6)	1. 4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(2-3-6)	ไม่เปลี่ยนแปลง
2. 4021108	เคมีทั่วไป General Chemistry	3(3-0-6)	2. 4021102	เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry	3(2-2-5)	ปรับเปลี่ยนรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการในศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ และกลุ่มเป้าหมายให้เป็นปัจจุบัน และปรับคำอธิบายรายวิชา
3. 4021109	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป General Chemistry Laboratory	1(0-3-2)	-	-	-	ตัดออกเนื่องจากนำเนื้อหาไปรวมกับวิชาเคมีพื้นฐาน
4. 4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology	3(2-3-6)	3. 4032102	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Biological Science	3(2-2-5)	ปรับเปลี่ยนรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการในศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ และกลุ่มเป้าหมายให้เป็นปัจจุบัน และปรับคำอธิบายรายวิชา
5. 4091401	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 Calculus and Analytical Geometry 1	3(3-0-6)	-	-	-	ตัดออก
-	-	-	4. 4091107	คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ Mathematics and Decision Making	3(3-0-6)	เป็นรายวิชาใหม่ เพื่อเป็นพื้นฐานในการศึกษาวิชาการและสามารถนำมาประยุกต์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์

2. เปรียบเทียบรายวิชา

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

2. เปรียบเทียบรายวิชา

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

2. เปรียบเทียบรายวิชา

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

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			เหตุผล
กลุ่มวิชาบังคับ						
16. 4512101	โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ Human Nutrition	3(2-2-5)	14. 4512101	โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ Human Nutrition	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชา
17. 4514904	การค้นคว้าทดลองทางอาหารและ โภชนาการ Experimental Research in Foods	3(2-2-5)	-			ปรับชื่อและปรับเป็นวิชาเลือก
18. 4521101	ความรู้เรื่องผ้า Knowledge of Fabric	3(2-2-5)	15. 4521101	ความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย Knowledge of Fabric and Dressing	3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชาให้ทันสมัยและปรับ คำอธิบายรายวิชาให้กระชับ
19. 4531101	การพัฒนาสิ่งแวดล้อมที่อยู่อาศัย Environment Home Improvement	3(2-2-5)	16. 4531101	การพัฒนาที่อยู่อาศัย Home Improvement	3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชาให้ทันสมัยและปรับ คำอธิบายรายวิชาให้กระชับ
20. 4541102	ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการ พัฒนาเยาวชน Family Relationships and Youth Development	3(2-2-5)	-			ปรับไปเป็นวิชาเลือก
21. 4541201	พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Care and Practice	3(2-2-5)	17. 4541201	พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Development and Child Care	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			เหตุผล
กลุ่มวิชาบังคับ						
22. 4552105	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	3(2-2-5)	-	-	-	ย้ายไปเป็นวิชาเลือก
23. 4554101	การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Floral Arrangement in Applied Arts Style	3(2-2-5)	-	-	-	ย้ายไปเป็นวิชาเลือก
-	-	-	18. 4503201	หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ Principles of Art in Home Economics	3(2-2-5)	เป็นวิชาใหม่
-	-	-	20. 4512203	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-5)	ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ
-	-	-	21. 4512206	อาหารไทย Thai Cuisine	3(2-2-5)	ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับคำอธิบายรายวิชา โดยรวบรวม กับรายวิชา อาหารท้องถิ่น
-	-	-	22. 4512901	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cookery	3(2-2-5)	เป็นรายวิชาใหม่
-	-	-	23. 4514302	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Meal Management and Food Service	3(2-2-5)	ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ รวบรวมรายวิชาการจัดการเลี้ยง อาหารในโอกาสต่างๆกับการบริการ อาหารในสถาบัน ปรับคำอธิบาย รายวิชาให้กระชับ

2. เปรียบเทียบรายวิชา

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

2. เปรียบเทียบรายวิชา

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

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)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น
16. 4513102	โภชนาการเด็กและผู้สูงอายุ Child and Elderly Nutrition	3(2-2-5)		-		ตัดออก
17. 4513103	หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด Dietetics Management and Therapeutic Nutrition	3(2-2-5)		-		ตัดออก
18. 4513201	อาหารว่าง Snacks	3(2-2-5)		-		ควบรวมกับวิชาขนมไทย
19. 4513202	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)	8. 4513208	ขนมไทยและอาหารว่าง Thai Desserts and Snacks	3(2-2-5)	ควบรวมกับรายวิชาอาหารว่าง ปรับ คำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและ กระชับยิ่งขึ้น
20. 4513203	วิทยาการขนมอบ Bakery Science	3(2-2-5)	9. 4513203	วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก Bakery Science and Cake Decoration	3(2-2-5)	ควบรวมกับรายวิชาแต่งหน้าเค้ก ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น
21. 4513204	การแต่งหน้าเค้กและขนม Cake Decoration	3(2-2-5)		-		ควบรวมกับรายวิชาวิทยาการขนม อบ ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก						
22. 4513205	เครื่องดื่ม Beverages	3(2-2-5)	10. 4513209	เครื่องดื่มและ ไอศกรีม Beverages and Ice Cream	3(2-2-5)	ควบรวมกับรายวิชาไอศกรีม ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น
23. 4514202	การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ Commercial Food Preparation	3(2-2-5)	11. 4514202	การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ Commercial Food Preparation	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น
24. 4514207	ไอศกรีม Ice Cream	3(2-2-5)		-		ควบรวมกับรายวิชาเครื่องดื่ม ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น
25. 4514301	การบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Production Service	3(2-2-5)		-		ตัดออก
26. 4514302	การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ Catering and Banquet Management	3(2-2-5)		-		ปรับเป็นวิชาบังคับ
27. 4514904	การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงอาหารและโภชนาการ 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 Food and Microbiology	3(2-2-5)	-	ตัดออก	
29. 4514906	การประเมินคุณภาพอาหาร Food Quality Measurement	3(2-2-5)	13. 4514908 การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร Food Quality Measurement	3(2-2-5)	ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น
30. 4514907	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย Food Sanitation and Safety	3(2-2-5)	14. 4514907 การสุขาภิบาลอาหารและการวางผัง Food Sanitation and Space Planning	3(2-2-5)	ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับความรู้ในศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ และกลุ่มเป้าหมายให้เป็นปัจจุบัน
31. 5073101	การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(2-3-6)	-	ตัดออก	
-	-	-	15. 4512214 ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการพัฒนาเยาวชน Family Relationships and Youth Development	3(2-2-5)	ปรับจากวิชาบังคับเป็นวิชาเลือกปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ
-	-	-	16. 4512214 อาหารฮาลาล Halal Cuisine	3(2-2-5)	วิชาใหม่
-	-	-	17. 4513206 อาหารแนวใหม่ Novel Food	3(2-2-5)	วิชาใหม่

2. เปรียบเทียบรายวิชา

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

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก				
-		24. 4553408 ศิลปะประดิษฐ์และการตกแต่งแบบไทย Art Invention and Thai Decorative Accessories	3(2-2-5)	เป็นรายวิชาใหม่
-		25. 4554101 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Applied Art Style Floral Arrangements	3(2-2-5)	ปรับจากวิชาบังคับเป็นวิชาเลือก
33. 4554402 เครื่องหอมและของชำร่วย Perfume and Souvenir Production	3(2-2-5)	26. 4554402 เครื่องหอมและของชำร่วย Perfume and Souvenir Production	3(2-2-5)	-

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก					
34.	1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ English for Science	3(3-0-6)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
35.	3562112	การจัดการร้านค้าเสื้อผ้า Clothes Shop Management	2(1-2-3)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
36.	4521102	เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย Clothes and Dressing	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
37.	4521103	ประวัติเครื่องแต่งกาย History of Dressing	2(2-0-4)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
38.	4521201	การออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย Clothing and Dressing Design	2(1-2-3)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
39.	4521202	การสร้างแบบและแยกแบบตัด Pattern Production and Processing	2(1-2-3)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
40.	4522104	การผลิตเสื้อผ้าสำเร็จรูปอุตสาหกรรม Production of Ready Made Apparel	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก				
41. 4522201	การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น Flat Pattern Designing and Drafting	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
42. 4522202	การออกแบบลวดลายผ้าด้วยวิธีพิมพ์ ย้อม Printing and Dyeing Design	2(1-2-3)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
43. 4522301	เทคนิคการตัดเย็บผ้าชนิดพิเศษ Sewing Techniques for Special Fabrics	2(1-2-3)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
44. 4522302	เสื้อผ้าเด็ก Children's Clothes	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
45. 4522303	การตัดเย็บเสื้อและกระโปรงสตรี Woman's Clothes Production	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
46. 4522304	การตัดเย็บเสื้อและกางเกงชาย Man's Clothes Production	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
47. 4522401	เสื้อผ้าเพื่อการค้า Commercial Clothing Production Techniques		-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก						
48.	4522501	ความรู้เกี่ยวกับจักรชนิดพิเศษ Special Clothing Machinery	2(1-2-3)	-		แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
49.	4523303	กางเกงสตรี Woman's Trousers	3(2-2-5)	-		แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
50.	4523402	การทำแบบตัดเพื่อการอุตสาหกรรม Pattern Grading and Layout	2(1-2-3)	-		แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
51.	4523403	การตัดเย็บเสื้อผ้าแบบอุตสาหกรรม Clothing Technology	3(2-2-5)	-		แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
52.	4524302	การทำเสื้อบนหุ่น Moulage Production	3(2-2-5)	-		แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
53.	4524303	การตัดเย็บชุดชั้นใน Underwear Production	3(2-2-5)	-		แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก				
54. 4524304	การตัดเย็บสูทสตรี Landscape Planning for Houses	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
55. 4524305	การตัดเย็บสูทชาย Man's Suit Production	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
56. 4524307	การตัดเย็บชุดวิวาห์ – ราตรี Wedding and Evening Gown Production	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
57. 4524904	การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย Experimental Research in Clothing and Design	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
58. 4524905	หลักการออกแบบเครื่องแต่งกายและการวาดหุ่น Principles of Apparel Design and Figure Drawing	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
59. 4524906	หลักการผลิตเสื้อผ้าสำเร็จรูป Production of Ready to Ware Apparel	3(3-0-6)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก		
60. 4524910 การควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย Clothing and Dressing Quality Control 3(3-0-6)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย
61. 4524911 เทคโนโลยีการตัดเย็บ Apparel Technology 3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย
62. 4562103 การย้อมให้เกิดลวดลาย Resistance Dyeing 3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย
63. 4564101 พัฒนาการด้านสิ่งทอ Development of Textiles 2(1-2-3)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย
64. 2031401 หลักการออกแบบศิลปกรรม Principles of Design 3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก				
65. 2031402	เขียนแบบพื้นฐาน Drafting	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน
66. 2041401	ทฤษฎีการออกแบบตกแต่ง Theory of Decorative Design	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน
67. 2041403	การออกแบบตกแต่งภายใน Interior Decoration Design	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน
68. 2041406	การออกแบบตกแต่งภายนอก Exterior Design	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน
69. 4011503	ฟิสิกส์ในบ้าน Household Physics	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน
70. 4532101	การจัดการเรื่องเวลาในครอบครัว Family Time Management	2(1-2-3)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก				
71. 4532201	เครื่องมือเครื่องใช้ในบ้าน Household Equipment	2(1-2-3)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน
72. 4532302	การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน Landscape Planning for Houses	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน
73. 4533101	การวางแผนใช้เนื้อที่ห้องปฏิบัติการ Planning Space	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน
74. 4533201	การออกแบบเครื่องเรือนเครื่องใช้สำหรับครอบครัว Household Design	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน
75. 4534101	การส่งเสริมและเผยแพร่การจัดการบ้านเรือน Housing and Home Management Extension	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก					
76. 4534303	การประดิษฐ์เครื่องใช้และตกแต่งแบบ ไทย Making Thai Decorative Accessories	3(2-2-5)		-	
77. 4534304	คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบภายใน Computer Aided Index Design	3(2-2-5)		-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน
78. 4534904	การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงบ้าน และการจัดการทรัพยากรบ้าน Experimental Research in Housing and Resource Management	3(2-2-5)		-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาการจัดการบ้านเรือน
79. 1212405	วรรณกรรมสำหรับเด็กปฐมวัย Literature for Early Childhood	2(1-2-3)		-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
80. 2001113	ศิลปะสำหรับเด็ก Art for Children	2(1-3-4)		-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก				
81. 2563201	กฎหมายลักษณะครอบครัว Civil and Commercial Code : Family	3(3-0-6)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
82. 3563107	การจัดการสถานบริการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ Child and Elderly Care Center Management	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
83. 4072321	เพศศึกษาและสุขภาพครอบครัว Sex Education and Family Health	2(2-0-4)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
84. 4072311	สุขภาพผู้บริโภค Consumer Health	2(1-2-3)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
85. 4514101	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย Nutrition and Feeding Programs for Early Childhood	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก		
86. 4543202 การอบรมเลี้ยงดูเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ Child and Special Child Care 2(1-2-3)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
87. 4543204 การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก Mental Health Promotion for Children 2(1-2-3)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
88. 4543206 การส่งเสริมพัฒนาการวัยรุ่น Promoting Adolescent Development 3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
89. 4543207 ทักษะทางภาษาสำหรับเด็ก Language Skills for Young Children 2(2-0-4)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
90. 4543301 การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ Health Promotion for the Elderly 3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
91. 4543302 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Food and Service Management for the Elderly 3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก					
92. 4543303	การให้คำปรึกษาด้านครอบครัว Family Counseling	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
93. 4543401	เศรษฐศาสตร์ครอบครัว Family Economics	2(1-2-3)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
94. 4544201	การอบรมเลี้ยงดูเด็กก่อนวัยเรียน Pre-school Children Care	2(1-2-3)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
95. 4544202	กิจกรรมและการเล่นเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก Games and Activities for Promoting Child Development	2(1-2-3)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
96. 4544904	การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงพัฒนาการครอบครัวและเด็ก Experimental Research in Family and Child Development	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
97. 3562113	การจัดการร้านค้าศิลปะประดิษฐ์ Handicrafts Shop Display and Management	2(1-2-3)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			เหตุผล		
กลุ่มวิชาเลือก								
98.4551103	เครื่องแขวนไทย Floral Hanging Arrangement	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์			
99.4551401	งานเย็บ-ปัก-ถัก-ร้อย Embroidery	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์			
100.4551402	หัตถกรรมท้องถิ่น Local Crafts	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์			
101.4551403	การประดิษฐ์เศษวัสดุ Waste Material Crafts	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์			
102.4551405	งานสานและงานทอ Weaving	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์			
103.4552101	การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ Natural Style Floral Arrangement	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์			

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก					
104.4552102	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย Traditional Thai Floral Arrangement	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
105. 4552104	การร้อยมาลัย Thai Garlands	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
106. 4552403	การประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากใยพืช Plant Fiber Craft	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
107. 4553101	การจัดดอกไม้แบบญี่ปุ่น Japanese Style Floral Arrangement	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
108. 4553102	การจัดดอกไม้แบบตะวันตก Western Style Floral Arrangement	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
109.4553112	การจัดดอกไม้ Flower Arrangement	3(2-2-5)	-	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก				
110.4553201	การจัดดอกไม้ประดิษฐ์ Creative Artificial Flower Arrangements	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
111.4553406	ศิลปะการปั้น Sculpture Arts	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
112.4553407	งานประดิษฐ์ทั่วไป Crafts	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
113. 4554111	ผลิตภัณฑ์จากเทียน Candle Production	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
114. 4554303	การบรรจุหีบห่องานศิลปะประดิษฐ์ Packaging for Crafts	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
115. 4554401	ศิลปะการพับผ้า Cloth Folding	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์

2. เปรียบเทียบรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก				
116.4554404	การเขียนลวดลายบนผ้า Batik Painting	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
117.4554904	การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงศิลปะประดิษฐ์ Experimental Research in Handicrafts	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์
118.4562402	ผลิตภัณฑ์เศษผ้า Scrap Cloth Products	3(2-2-5)	-	แขนงหลักสูตร พ.ศ.2554 ที่ไม่เปิดสอนในหลักสูตร พ.ศ.2555 แขนงวิชาศิลปะประดิษฐ์

2. เปรียบเทียบรายวิชา

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

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

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

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			เหตุผล
กลุ่มวิชาบังคับ						
3. 3564212	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Home Economics in Business Management ลักษณะของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ประเภทต่างๆ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การ ประชาสัมพันธ์ การเงินและการลงทุน การปฏิบัติงาน โครงสร้างและ องค์ประกอบของตลาด บทบาทของ ธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)	3. 4503301	การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Home Economics in Business Management ลักษณะของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดย่อม การบริหารงาน การประชาสัมพันธ์ การเงินและการลงทุน โครงสร้างและ องค์ประกอบของตลาด บทบาทของ ธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล		
กลุ่มวิชาบังคับ						
4. 4022503	ชีวเคมี 1 Biochemistry 1 ความสำคัญของบัพเฟอร์ใ้สิ่งมีชีวิต เทคนิคการทำชีวโมเลกุลให้บริสุทธิ์โดย วิธีต่าง ๆ เช่น การตกตะกอน การ กรอง โครมาโทกราฟี การเคลื่อนย้าย สู่ขั้วไฟฟ้า(Electrophoresis) การหมุน เหวี่ยง (Centrification) ศึกษา องค์ประกอบของเซลล์โครงสร้าง สมบัติ ทางเคมี หน้าที่ทางชีวภาพของโปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรด นิวคลีอิก ฮอร์โมน วิตามิน เกลือแร่	3(3-0-6)	4. 4511205	ชีวเคมีทางอาหาร Food Biochemistry แมทาบอลิซึมของโปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรดนิวคลีอิก ฮอร์โมน วิตามิน เกลือแร่ ฟอสเฟตและ บัพเฟอร์	3(2-2-5)	ปรับเปลี่ยนรายวิชาให้สอดคล้องกับ ความต้องการในศาสตร์ทาง คหกรรมศาสตร์

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล		
กลุ่มวิชาบังคับ						
5. 4501101	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น Introduction to Home Economics ประวัติ ความหมาย และขอบข่าย วิชาคหกรรมศาสตร์ บทบาทของ นักคหกรรมศาสตร์ ความสำคัญ ของคหกรรมศาสตร์ต่อเศรษฐกิจส่วน บุคคลส่วนรวมและสังคม คหกรรม ศาสตร์กับเศรษฐกิจพอเพียง การอยู่ อย่างไทย คหกรรมศาสตร์ใน ชีวิตประจำวัน การปลูกฝังค่านิยมการ ใช้สินค้าไทย การประกอบอาชีพในสาย งานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	5. 4501103	งานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Extension ปรัชญา ความสำคัญ และความเป็นมา ทางคหกรรมศาสตร์ แนวคิดและ ขอบเขตในงานอาชีพทางคหกรรม ศาสตร์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตลอดจนแนวโน้มการพัฒนาทางคหกร มศาสตร์ โดยประยุกต์ใช้ความรู้ทางค หกรรมศาสตร์ยึดหลักเศรษฐกิจ พอเพียง	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			เหตุผล
กลุ่มวิชาบังคับ						
6. 4504901	ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ Special Problems in Home Economics การเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย ค้นคว้า รวบรวมและเรียบเรียงเอกสารงานวิจัย เลือกใช้เครื่องมือในการวิจัยและสถิติสำหรับการวิเคราะห์ผลงานวิจัยได้อย่างถูกต้อง ตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยที่ถูกต้อง	3(2-2-5)	6. 4504903	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research ประเภทของงานวิจัย ทางคหกรรมศาสตร์ การเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย เลือกใช้เครื่องมือในการวิจัยและสถิติสำหรับการวิเคราะห์ผลงานวิจัยได้อย่างถูกต้อง ปฏิบัติงานวิจัย ตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยและนำเสนอผลงาน	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น
7. 4504902	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics หลักการจัดสัมมนา การวางแผนโครงการจัดสถานที่สัมมนา การนำเสนออภิปราย แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน จากการค้นคว้าเอกสาร บทความงานวิจัยที่ทันสมัย	2(2-1-3)	7. 4504902	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics หลักการจัดสัมมนา การวางแผนโครงการจัดสถานที่สัมมนา การนำเสนออภิปราย แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน จากการค้นคว้าเอกสาร บทความงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความก้าวหน้าทางคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย	2(2-1-3)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล		
กลุ่มวิชาบังคับ						
8. 4511201	<p>ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร</p> <p>Food Preparation and Theories</p> <p>คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหาร การประกอบอาหารของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ข้าวและผลิตภัณฑ์ ผัก และผลไม้ ไขมัน หลักการเลือกซื้ออาหารที่มีคุณภาพ หลักการประกอบอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง</p>	3(2-2-5)	8. 4511204	<p>หลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้</p> <p>Food Preparation and Cooking Appliances</p> <p>คุณสมบัติเบื้องต้นทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหาร การเตรียมและ หลัก การประกอบอาหารจากอาหารหลัก 5 หมู่ เครื่องปรุงรส และเครื่องเทศ รวมถึงปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร หลักการเลือกซื้อ การเก็บรักษา การชั่ง การตวง เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ วิธีใช้ การ เก็บและบำรุงรักษา ศัพท์การประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติการอาหารที่เกี่ยวข้อง</p>	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			เหตุผล
กลุ่มวิชาบังคับ						
9. 4512101	โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ Human Nutrition ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของ วิชาโภชนาการต่อสุขภาพอนามัย อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัดอาหาร สมส่วนหน้าที่และประโยชน์ของ สารอาหาร แต่ละประเภท การย่อย การดูดซึม และการขับถ่าย การหา ความต้องการพลังงานและสารอาหารใน 1 วัน ปัญหาโภชนาการและวิธีการ ป้องกันแก้ไข ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)	9. 4512101	โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ Human Nutrition ความสำคัญของวิชาโภชนาการต่อ สุขภาพอนามัย อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัดอาหารสมส่วน หน้าที่และ ประโยชน์ของสารอาหารแต่ละ ประเภท การย่อย การดูดซึม และ การขับถ่าย ปัญหาโภชนาการและ วิธีการป้องกันแก้ไข การจัดอาหารให้ เหมาะสมกับกลุ่มอายุ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			เหตุผล
กลุ่มวิชาบังคับ						
10. 4521101	<p>ความรู้เรื่องผ้า Knowledge of Fabric</p> <p>ประวัติ ชนิด และคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย การเลือกซื้อ การนำไปใช้ และการดูแลรักษา การคำนวณปริมาณการใช้ผ้าเพื่อการตัดเย็บ</p>	3(2-2-5)	10. 4521101	<p>ความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย Knowledge of Fabric and Dressing</p> <p>ชนิดและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย การเลือกซื้อ การนำไปใช้ และการดูแลรักษา การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะ โอกาสสถานที่ และสมัยนิยม แนวโน้มของการแต่งกายในปัจจุบันและในอนาคต</p>	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล		
กลุ่มวิชาบังคับ						
11. 4531101	การพัฒนาสิ่งแวดล้อมที่อยู่อาศัย Environment Home Improvement ความสำคัญของที่อยู่อาศัย ลักษณะของ ที่อยู่อาศัยที่ดีน่าอยู่ อิทธิพลของการ เปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตครอบครัวที่ มีผลกระทบต่อลักษณะที่อยู่อาศัยใน ปัจจุบัน การเลือกที่อยู่อาศัยของ ครอบครัว การแบ่งกิจกรรมในบ้านเพื่อ การปรับปรุง และการปรับปรุง สิ่งแวดล้อมที่อยู่อาศัยให้ถูกหลัก สุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้ เต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ ฝึก ปฏิบัติการปรับปรุงที่อยู่อาศัย	3(2-2-5)	11. 4531101	การพัฒนาที่อยู่อาศัย Home Improvement ความสำคัญของที่อยู่อาศัย อิทธิพล ของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิต ครอบครัวที่มีผลต่อลักษณะที่อยู่อาศัย ในปัจจุบัน หลักการจัดเนื้อที่ใช้สอย การเลือกและจัดเครื่องเรือน และ การปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกหลัก สุขาภิบาล สวยงามใช้ประโยชน์ได้ อย่างเต็มที่และป้องกันอุบัติเหตุ ฝึก ปฏิบัติการปรับปรุงที่อยู่อาศัย	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล		
กลุ่มวิชาบังคับ						
12. 4541201	พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Care and Practice ความหมายและการพัฒนาการของเด็ก ความจำเป็นที่ต้องศึกษาเรื่องเด็ก การ ปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ทฤษฎีพัฒนา การเด็ก ทฤษฎีจิตวิทยาพัฒนาการเด็ก แต่ละวัย การฝึกวินัยเด็ก การจัดอาหาร และโภชนาการสำหรับเด็ก การจัดเสื้อผ้า ของใช้ ของเล่นสำหรับเด็ก การปรับ พฤติกรรมเด็ก และการป้องกัน แก้ไข พฤติกรรมที่เป็นปัญหาของเด็ก อิทธิพล ของสื่อที่มีต่อพัฒนาการของเด็ก การ ป้องกันอุบัติเหตุในเด็ก บทบาทพ่อแม่ ในการส่งเสริมบุคลิกภาพเด็ก ครอบครัว และสิ่งแวดล้อมกับการพัฒนาการเด็ก ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)	12. 4541201	พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Development and Child Care ความหมายและ หลักทฤษฎีพัฒนาการ ของเด็ก ตั้งแต่ปฏิสนธิและชีวิตใน ครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็ก วัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการ ของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัด สิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของ เด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ บทบาทของ ครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพ เด็ก สังเกตพฤติกรรมเด็กในโรงเรียน สถานรับเลี้ยงเด็ก การศึกษางานวิจัยที่ เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

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

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล		
กลุ่มวิชาบังคับ						
14. 4512206	อาหารไทย Thai Cuisine ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย ลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ ในการประกอบอาหาร เทคนิคและ วิธีการประกอบ อาหารไทย การจัด รายการอาหาร การจัดโต๊ะและการ บริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร อาหาร และการฝึกปฏิบัติอาหารไทย	3(2-2-5)	14. 4512206	อาหารไทย Thai Cuisine ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นและอาหารประเพณี ตำรับและเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เทคนิคและวิธีการประกอบ อาหาร การจัดและตกแต่ง การเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับคำอธิบายรายวิชา โดยรวบรวม กับรายวิชา อาหารท้องถิ่น
15. 4514302	การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ Catering and Banquet Management การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง ฝึก ปฏิบัติ กำหนดรายการอาหาร การ กำหนดราคา จัดโต๊ะอาหาร จัด เลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ	3(2-2-5)	15. 4514302	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Meal Management and Food Service รูปแบบของการบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยงบริการ ในแบบต่างๆ กำหนดรายการและ ราคาอาหาร ฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะ อาหาร ฝึกการจัดเสิร์ฟและการบริการ ทั้งในและนอกสถานที่	3(2-2-5)	ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ควรรวมรายวิชาการจัดการเลี้ยง อาหารในโอกาสต่างๆกับการบริการ อาหารในสถาบัน ปรับคำอธิบาย รายวิชาให้กระชับ

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเลือก						
1. 3562116	การจัดการร้านอาหาร Restaurant Management หลักการและคุณลักษณะของผู้บริหาร ด้านอาหารประเภทต่าง ๆ จัดแบ่ง หน้าที่ในการบริการ รูปแบบของการ ให้บริการเพื่อการบริการ การทำงานให้ มีประสิทธิภาพสูง ศึกษาคุณสมบัติของ ผู้ให้บริการอาหาร ตำแหน่งหน้าที่ ในการบริการอาหาร การตลาด งบประมาณ และฝึกดำเนินการจัดการ กิจการ ร้านอาหาร	2(1-2-3)	1. 4512401	การจัดการร้านค้าและงานครัว Restaurant and Kitchen Management หลักการและคุณลักษณะของผู้บริหาร ด้านอาหารประเภทต่างๆ จัดแบ่ง ตำแหน่งหน้าที่ในการบริการอาหาร รูปแบบของการให้บริการเพื่อการ บริการ การจัดแบบงานครัวให้มี ประสิทธิภาพ คุณสมบัติของผู้ ให้บริการอาหาร การขาย การตลาด งบประมาณ และฝึกดำเนินการจัดการ กิจการร้านอาหาร	3(2-2-5)	ปรับจากวิชาเลือกมาเป็นวิชาบังคับ ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับ

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

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

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

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

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

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

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเลือก						
7. 4513203	วิทยาการขนมอบ Bakery Science คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทยและต่างประเทศ ชั้นพื้นฐาน การเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติขนมอบ	3(2-2-5)	7. 4513203	วิทยาการขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก Bakery Science and Cake Decoration คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำขนมอบเบื้องต้น วิธีใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคและหลักที่ใช้ในการทำขนมอบต่างประเทศและขนมอบไทย การตกแต่งหน้าขนมอบ และฝึกปฏิบัติการขนมอบ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น
8. 4513205	เครื่องดื่ม Beverages ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ใน การผสมเครื่องดื่มและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน ฝึกปฏิบัติการผสมและการให้บริการเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	8. 4513209	เครื่องดื่มและ ไอศกรีม Beverage and Ice Cream ประเภทไอศกรีมและเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ เทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่ง การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก						
9. 4514202	การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ Commercial Food Preparation ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการ อาหาร การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสม กับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อ ควรคำนึงถึงการเลือกซื้อและสำรองวัสดุ เครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของ ภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและ กำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติอาหาร จำนวนมาก และกลวิธีในการทำอาหาร เฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ	3(2-2-5)	9. 4514202	การประกอบอาหารเชิงธุรกิจ Commercial Food Preparation การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้ม ของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับ การค้าปัจจุบันและในอนาคต การ วิเคราะห์ อุปสงค์ อุปทาน ตลาด และการแข่งขัน การเลือกซื้อและ สำรองวัสดุ เครื่องปรุง ประเภทและ รูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การ คิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึก ปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น
10. 4514904	การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงอาหาร และโภชนาการ Experimental Research in Foods and Nutrition หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการทดลอง อาหารต่างๆเพื่อปรับปรุงค้นคว้าหาตัวรับ ใหม่ๆ และสร้างตำรับมาตรฐาน หรือศึกษา ค้นคว้าทดลองงานด้านโภชนาการ	3(2-2-5)	10. 4514904	การค้นคว้าทดลองทางคหกรรมศาสตร์ Experimental Research in Home Economics การใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการ ทดลองอาหารต่าง เพื่อปรับปรุง ค้นคว้า หาตัวรับใหม่ สร้างตำรับมาตรฐาน หรือ ศึกษาค้นคว้าทดลองงานด้านโภชนาการ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			เหตุผล
กลุ่มวิชาเลือก						
11. 4514906	การประเมินคุณภาพอาหาร Food Quality Measurement คุณภาพอาหารการยอมรับอาหารของ ผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการ ตรวจวัดคุณภาพอาหาร วิธีการประเมิน คุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส	3(2-2-5)	11. 4514908	การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพ อาหาร Food Quality Measurement ความสำคัญ การใช้เทคนิคการ วิเคราะห์และ ประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส ปัจจัยทางสรีรวิทยา และปัจจัยทางจิตวิทยาที่มีผลต่อการ รับรู้ทางประสาทสัมผัส ส วิธีการ ประเมินคุณภาพ ทางประสาทสัมผัส แบบต่างๆ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ในการวิเคราะห์ผลทางสถิติ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2550		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเลือก						
12. 4514907	<p>การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย Food Sanitation and Safety</p> <p>การออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูก หลักสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะใน การผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่ง อาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยา ส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการ ทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่ เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอันตรายในอาหาร การ ประเมินความเสี่ยง การกำหนดจุด วิกฤตที่ต้องควบคุม การวางแผนจัดทำ ระบบการควบคุมจุดวิกฤต(HACCP)</p>	3(2-2-5)	12. 4514907	<p>การสุขาภิบาลอาหารและการวางผัง Food Sanitation and Space Planning</p> <p>หลักสุขาภิบาลในการผลิตอาหาร สุข วิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร อุปกรณ์และสถานที่ในประกอบอาหาร การออกแบบการติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ให้ถูกหลักสุขาภิบาล สำหรับ การผลิตอาหาร การเก็บรักษาและการ ขนส่งอาหาร ระบบ GMP HACCP และ ISO ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การ ฝึกปฏิบัติและศึกษาดูงาน</p>	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัย และกระชับยิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
