

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
073
23 มี.ค. 2556
19.30 น.

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา
เลขรับ 082
วันที่ 23 มี.ค. 2556
เวลา 09.10 น.

0146
15 มี.ค. 2556
12.00 น.

ส่ง E - Office
วันที่ 17 มี.ค. / 2556

ที่ ศธ 0506(2)/ 14094

ถึง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ตามที่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีได้เสนอหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) วิทยาเขตจังหวัดตาก เพื่อให้คณะกรรมการการอุดมศึกษา
พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบ รายละเอียดตามหนังสือ ที่ ศธ 0583.08/0890 ลงวันที่ 31 พฤษภาคม 2555
และ ที่ ศธ 0583.08/714 ลงวันที่ 8 ตุลาคม 2555 นั้น

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ขอแจ้งให้ทราบว่า คณะกรรมการการอุดมศึกษา
ได้พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรดังกล่าวแล้ว เมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2555

จึงแจ้งมาเพื่อทราบ พร้อมนี้ได้แนบหลักสูตรมาด้วย จำนวน 1 เล่ม



เรียน อธิการบดี มทร.ธัญบุรี

- ☐ 1. เพื่อโปรดทราบ
- ☐ 2. เพื่อโปรดพิจารณา
- ☒ 3. เห็นควรตอบ..... รอการตอบ
- ☐ 4. เห็นควรแจ้งหน่วยงานในสังกัดเพื่อ.....

15 ม.ค. 56

15

15 มี.ค. 56

จัดตั้งเสนอ

15 มี.ค. 56

เรียน ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

- ☒ 1. เพื่อโปรดทราบ
- ☐ 2. เพื่อโปรดพิจารณา
- ☒ 3. เห็นควรตอบ..... รอการตอบ
- ☐ 4. เห็นควรแจ้งหน่วยงานภายในเพื่อ.....

23 มี.ค. 2556

15 มี.ค. 56

โทร. 0 2354 5481

โทรสาร 0 2354 5530

23 มี.ค. 2556

23 มี.ค. 56

15 มี.ค. 56

23 มี.ค. 56



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

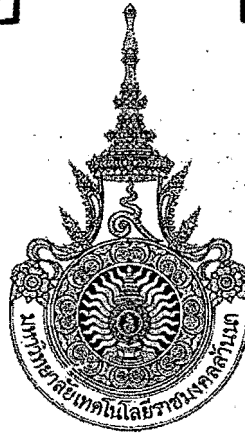
เมื่อวันที่ 31 ต.ค. 2555

ศษ.๐๖๕๗๕



สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
ให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

เมื่อวันที่ 3 ส.ค. 2555



(มคอ.2)

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต

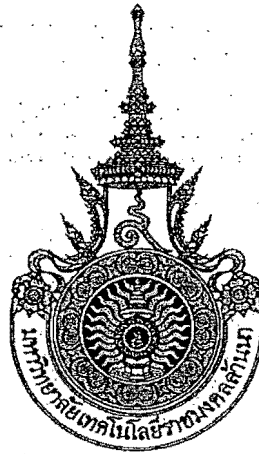
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

กระทรวงศึกษาธิการ



(มคอ.2)

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

กระทรวงศึกษาธิการ

(มคอ.2)

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

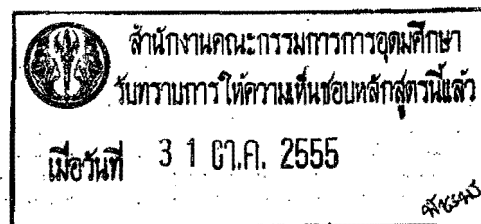
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เป็นคณะที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีและปริญญาโททางด้านพืชศาสตร์ สัตวศาสตร์และประมง วิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมเกษตร โดยมีวัตถุประสงค์ในการผลิตบัณฑิตออกไปสู่ตลาดแรงงาน ให้มีศักยภาพในการจัดการ รับและถ่ายทอดเทคโนโลยีและปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์นั้น ได้ปรับปรุงหลักสูตรขึ้นใหม่โดยคณาจารย์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ความสามารถตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน ทางคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ปีพุทธศักราช 2555 ฉบับนี้จะสามารถนำไปใช้ในสถาบันการศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ออกไปสู่ตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	6
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร	8
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและประเมินผล	68
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	82
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	85
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	86
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	92
ภาคผนวก	
ก. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ จากหลักสูตรสู่รายวิชา(Curriculum Mapping) ระดับปริญญาตรี หมวดวิทยาศาสตร์ทั่วไป	100
ข. เหตุผลและความจำเป็น ในการปรับปรุงหลักสูตร	105
ค. เปรียบเทียบปรัชญาและวัตถุประสงค์ หลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง	106
ง. รายละเอียดความสอดคล้อง ระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตรกับรายวิชา	108
จ. เปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิม และหลักสูตรปรับปรุง กับเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)	110
ฉ. เปรียบเทียบรายวิชา หลักสูตรเดิม กับหลักสูตรปรับปรุง	111
ช. รายนามคณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	122
ซ. ขอบข่ายมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีว่าด้วยการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ.2551	123

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555)



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

หมวดที่ 1

ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อหลักสูตร

1.1 ชื่อภาษาไทย

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

1.2 ชื่อภาษาอังกฤษ

Bachelor of Home Economics Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญา

2.1 ชื่อเต็มภาษาไทย

คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2.2 ชื่อย่อภาษาไทย

คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

2.3 ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ

Bachelor of Home Economics (Home Economics)

2.4 ชื่อย่อภาษาอังกฤษ

B.H.E. (Home Economics)

3. วิชาเอก

คหกรรมศาสตร์

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

133 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

ปริญญาตรี

5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาที่เป็นนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติเห็นชอบ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

6.2 เปิดดำเนินการเรียนการสอนตามหลักสูตรตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2555 เป็นต้นไป

6.3 ได้รับอนุมัติจากสภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เมื่อการประชุม ครั้งที่ 47 (พ.ย.54) วันที่ 14 พฤศจิกายน พ.ศ. 2554

6.4 ได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เมื่อการประชุม ครั้งที่ 50 (3/2555) วันที่ 3 มีนาคม พ.ศ. 2555

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปีการศึกษา 2558

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 เจ้าของกิจการ

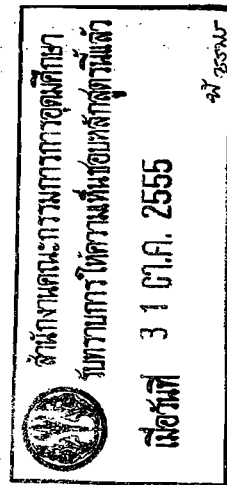
8.2 นักวิชาชีพในสถานประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์

8.3 พนักงานในหน่วยงานเอกชน ทางด้านการโรงแรม การท่องเที่ยว การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สิ่งทอ งานหัตถกรรม เจ้าหน้าที่สาริตและฝึกอบรมงานวิชาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์ ฯลฯ

8.4 รับราชการเป็นอาจารย์ ครูฝึก เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลศูนย์เด็กเล็ก นักวิชาการเคหกิจเกษตร พัฒนา ชุมชน พนักงานในองค์กรส่วนท้องถิ่น หรือพนักงานของรัฐในกระทรวงต่างๆ

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน	ปีสำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทางวิชาการ	วิชาที่สอน หรือ ผลงานทางวิชาการ หรือผลงานวิจัย
1	นางสุพรรณรัตน์ วัชรธนภมร 3700400508522	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2546 2523	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- หลักการตัดเย็บ - สิ่งทอเบื้องต้น - เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ - เทคนิคการตัดเย็บเครื่องแต่งกาย - ศิลปะการตกแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์
2	นางอุทิน ฤกษ์งามจรัส 3580400031540	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2547 2524	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- สุขภาพอาหาร - เทคโนโลยีเบเกอรี่ - การปฏิบัติการห้องอาหาร - โภชนบำบัด - อาหารครอบครัว
3	นายวรเกียรติ ทองไทย 3100905655625	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย) กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร	2532 2532 2524	อาจารย์	- การพัฒนาบุคลากร - พัฒนาการครอบครัวและเด็ก - บรรณรักษ์



10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 ที่ต้องการก้าวไปสู่สังคมที่พัฒนา ประเทศที่พึ่งปรารถนาในระยะยาว โดยมีวัตถุประสงค์ข้อหนึ่งคือ การสร้างโอกาสการเรียนรู้คุณธรรม จริยธรรมอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับเป้าหมายของกรอบแผนอุดมศึกษาระยะยาว ฉบับที่ 2 คือ การยกระดับคุณภาพอุดมศึกษาไทย เพื่อผลิตและพัฒนาบุคลากรที่มีคุณภาพผู้ตลาดแรงงาน และพัฒนาศักยภาพอุดมศึกษาในการสร้างความรู้ ทักษะ และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศในโลกาภิวัตน์ รวมทั้งสนับสนุนการพัฒนาที่ยั่งยืนของท้องถิ่นไทย โดยใช้กลไกของธรรมาภิบาล การเงิน การกำกับมาตรฐาน และเครือข่ายอุดมศึกษา บนพื้นฐานของเสรีภาพทางวิชาการ ความหลากหลาย และเอกภาพเชิงระบบ จึงได้เกิดเป็นพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาข้อหนึ่ง ที่มุ่งจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาเฉพาะทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีคุณธรรม และพึ่งพาตนเองได้

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 ที่ได้กล่าวถึงสถานะทางเศรษฐกิจของประเทศไทย ว่ามีจุดอ่อนในเชิงโครงสร้าง ที่ต้องพึ่งพิงการนำเข้าวัตถุดิบ ชิ้นส่วน พลังงาน เงินทุน และเทคโนโลยี ในสัดส่วนที่สูง โดยที่ภาพของภาคการผลิตยังต่ำ การผลิตอาศัยฐานทรัพยากรมากกว่าองค์ความรู้ มีการใช้ทรัพยากรเพื่อการผลิตและบริโภคอย่างสิ้นเปลือง ทำให้เกิดปัญหาสภาพแวดล้อมและผลกระทบในด้านสังคมตามมา ดังนั้นการให้ความรู้ทางเทคโนโลยีและองค์ความรู้ในการจัดการงานสหกรรมศาสตร์ เพื่อรองรับและให้สอดคล้องกับการเจริญเติบโตของประเทศ โดยเฉพาะ 17 จังหวัดทางภาคเหนือ เพื่อให้สามารถทำงานและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้เหมาะสม มีคุณภาพ และสอดคล้องตามความต้องการของตลาดแรงงาน

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สถานการณ์ทางด้านสังคมและวัฒนธรรมถูกกล่าวถึงไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 โดยระบุว่า การขยายโอกาสการเรียนรู้ตลอดชีวิตของคนไทยมีมากขึ้น แต่ความสามารถในการเรียนรู้โดยเชื่อมโยงนำความรู้ไปปรับใช้ยังอยู่ในระดับต่ำ คุณภาพการศึกษายังไม่เพียงพอในการปรับตัวเท่าทันการเปลี่ยนแปลงและเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจฐานความรู้ การลงทุนด้านวิจัยและพัฒนา มีเพียงร้อยละ 0.26 ต่อผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ ซึ่งต่ำกว่าค่าเฉลี่ยถึง 7 เท่า การนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ในประเทศอยู่ในระดับต่ำ และยังมีปัญหาวิกฤตค่านิยม ที่เป็นผลกระทบจากการ

เลื่อนไหลทางวัฒนธรรมต่างชาติเข้าสู่ประเทศ ทั้งทางสื่อสารมวลชนและเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยขาดการคัดกรองและเลือกรับวัฒนธรรมที่ดีงาม ทำให้คุณธรรมและจริยธรรมของคนไทยลดลง สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้จึงเป็นประเด็นเร่งด่วนที่สถาบันการศึกษาต้องให้ความสำคัญต่อไป

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 มีการกำหนดตัวชี้วัดด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

12.1.2 จัดให้มีการประเมินคุณภาพในการจัดการศึกษาตามหลักสูตร โดยมีกรรมการประกันคุณภาพ ทำหน้าที่กำกับ ควบคุม ติดตามผลการดำเนินงาน และนำผลการประเมินมากำหนดแผนพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

12.1.3 มีการเพิ่มหรือปรับรายวิชาให้เหมาะสมอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจและเทคโนโลยี ในสถานการณ์ปัจจุบัน

12.1.4 มีการประเมินและพัฒนาหลักสูตรทุก 5 ปี โดยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

สอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ที่มุ่งจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาเฉพาะทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีคุณธรรม และพึ่งพาตนเองได้

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

หลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีกลุ่มรายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป เป็นกลุ่มรายวิชาที่นักศึกษาจะต้องไปเรียนในคณะอื่นประกอบด้วย กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาภาษา กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ รวมถึงกลุ่มวิชาด้านการบริหารธุรกิจ

การจัดการเรียนการสอนนั้น จะมีการประสานงานกับสาขาวิชาต่าง ๆ ที่จัดรายวิชาที่นักศึกษาจะต้องไปเรียน โดยวางแผนร่วมกันระหว่างผู้เกี่ยวข้องตั้งแต่ผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอนซึ่งอยู่ต่างคณะ เพื่อกำหนดเนื้อหาและกลยุทธ์การสอนตลอดจนการวัดและประเมินผล ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้บรรลุผลการเรียนรู้ตามหลักสูตร ส่วนนักศึกษาที่มาเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีนั้น ต้องมีการประสานงานกับคณะต้นสังกัดเพื่อให้ทราบถึงผลการเรียนรู้ของนักศึกษาว่าสอดคล้องกับหลักสูตรที่นักศึกษาเหล่านั้นเรียนหรือไม่

หมวดที่ 2

ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

คหกรรมศาสตร์สร้างอาชีพ มุ่งพัฒนาภูมิปัญญาและเทคโนโลยีสู่สังคมและเศรษฐกิจของประเทศ

1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

ตอบสนองต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา โดยมุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณธรรม พึ่งพาตนเองได้ และสนับสนุนการสร้างงานวิจัย งานบริการวิชาการ ที่เน้นองค์ความรู้และนวัตกรรม

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ทางวิชาการ และความชำนาญในสาขาวิชาชีพ

1.3.2 เพื่อให้มีทักษะในการศึกษา ค้นคว้าวิจัยและพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์

1.3.3 เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการได้

1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่องาน สามารถนำความรู้กลับไปใช้พัฒนาชุมชนได้

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
- ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี	- ปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี - ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร
- ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและการเปลี่ยนแปลงทางด้านเทคโนโลยี	- ติดตามความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ - ความพึงพอใจในทักษะความรู้ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
- พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนให้เพิ่มพูนความรู้ ทำงานวิจัย และให้การบริการทางวิชาการแก่ชุมชน	- สนับสนุนและส่งเสริมให้บุคลากรเข้ารับกรฝึกอบรมสัมมนาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ - สนับสนุนและส่งเสริมให้บุคลากรในหลักสูตรให้ทำงานวิจัยในระดับต่าง ๆ - สนับสนุนบุคลากรในหลักสูตรให้ทำงานบริการวิชาการแก่ชุมชน	- จำนวนครั้ง/จำนวนบุคลากรที่ได้รับการเพิ่มพูนความรู้ - จำนวนงานวิจัยต่อปี - จำนวนงาน/จำนวนบุคลากรที่ให้การบริการวิชาการแก่ชุมชน

หมวดที่ 3

ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ใช้ระบบทวิภาค โดยในหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ซึ่ง 1 ภาคการศึกษา มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ มหาวิทยาลัยฯ อาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ซึ่งเป็นภาค การศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้ระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 7 สัปดาห์ โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละ รายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

สามารถจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 7 สัปดาห์ได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ การพิจารณาของคณะกรรมการประจำคณะ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

“ไม่มี”

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน – เวลา ในการดำเนินการเรียนการสอน

2.1.1 ภาคการศึกษาที่ 1	มิถุนายน – กันยายน
2.1.2 ภาคการศึกษาที่ 2	พฤศจิกายน – กุมภาพันธ์
2.1.3 ภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน	มีนาคม – พฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขาวิชา หรือ ผู้สำเร็จ การศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) ทุกแผนการเรียนหรือเทียบเท่า

2.2.2 รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาวิชาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยวิธีการ เทียบโอนตามระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ปัญหาการปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษา มาเป็นการเรียนที่มีรูปแบบแตกต่างไปจากเดิมที่คุ้นเคย มีสังคมกว้างขึ้น ต้องดูแลตนเองมากขึ้น มีกิจกรรมทั้งการเรียนในห้องและกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่นักศึกษา ต้องแบ่งเวลาให้เหมาะสม

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษา ในข้อ 2.3

2.4.1 จัดการประชุมนิเทศนักศึกษาใหม่ จัดสอนเสริมเตรียมความรู้ แนะนำการวางแผนชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลา

2.4.2 มอบหมายหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่อาจารย์ทุกคน ทำหน้าที่สอดส่องดูแล ดักเตือน ให้คำปรึกษา แนะนำ

2.4.3 มีคณะกรรมการอาจารย์ที่ปรึกษาให้ความช่วยเหลือแก่อาจารย์ที่ปรึกษา จัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการดูแลนักศึกษา เช่นวันแรกพบระหว่างนักศึกษากับอาจารย์ วันพบผู้ปกครอง การติดตามการเรียนของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 จากอาจารย์ผู้สอน และจัดกิจกรรมสอนเสริมถ้าจำเป็น เป็นต้น

2.4.4 มีนักวิชาการด้านการศึกษาคำแนะนำที่แนะแนวการเรียน เช่น การจับประเด็นจากการอ่านหนังสือ การจดโน้ต การจัดระบบความคิด การดำรงชีวิตในมหาวิทยาลัย ให้แก่นักศึกษาที่มีปัญหา และขอความช่วยเหลือ

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

2.5.1 จำนวนนักศึกษาที่จะรับ สำหรับผู้มีคุณสมบัติตามคุณสมบัติ หมวดที่ 3 ข้อ 2 (2.2.1)

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
จำนวนนักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

2.6 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณสนับสนุนจาก คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิตต่อคนต่อปี (หน่วย : บาท) ตามรายละเอียด ดังนี้

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียด	ปีงบประมาณ				
	2555	2556	2557	2558	2559
ค่าธรรมเนียมการศึกษา	7,000	7,000	7,000	7,000	7,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	47,500	50,000	52,500	55,000	57,500
รวมรายรับ	54,500	57,000	59,500	62,000	64,500

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

รายการ	พ.ศ. 2555	พ.ศ.2556	พ.ศ.2557	พ.ศ.2558	พ.ศ.2559
เงินเดือน	11,780	12,369	12,987	13,636	14,317
ค่าวัสดุ	1,892	1,986	2,085	2,189	2,298
ค่าใช้สอย	15,286	16,050	16,852	17,694	18,578
ค่าตอบแทน	9,897	10,391	10,910	11,455	12,027
ค่าจ้างชั่วคราว	479	502	527	553	580
เงินอุดหนุน	4,694	4,928	5,174	5,432	5,703
สาธารณูปโภค	30,960	32,508	34,133	35,839	37,630
รายจ่ายอื่น ๆ	1,105	1,160	1,218	1,278	1,341
รวม	76,093	79,894	83,886	88,076	92,474

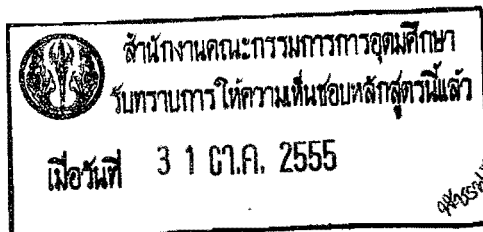
2.7 ระบบการศึกษา

- ☒ แบบชั้นเรียน
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- ☐ แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning)
- ☐ แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ. 2551 และข้อบังคับที่ประกาศเพิ่มเติม



3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 133 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

3.1.2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 31 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 5 หน่วยกิต

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต

3) กลุ่มวิชาภาษา 15 หน่วยกิต

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต

5) กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 2 หน่วยกิต

3.1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ 96 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 39 หน่วยกิต

2) กลุ่มวิชาชีพบังคับ 42 หน่วยกิต

3) กลุ่มวิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิต

3.1.2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

3.1.3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 31 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ จำนวนไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชา

ต่อไปนี้

13063001 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน 3(3-0-6)
Sufficiency Economy to Sustainable Development

และให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

13061002 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม 3(3-0-6)
Life and Social Skills

13061003 สังคมวิทยาเบื้องต้น 2(2-0-4)
Introduction to Sociology

13061010 สังคมกับสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)
Society and Environment

13061011 ชุมชนกับการพัฒนา 3(3-0-6)
Community and Development

13061015	สังคมกับเศรษฐกิจ Society and Economy	3(3-0-6)
13061016	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3(3-0-6)
13061018	การเมืองกับการปกครองของไทย Thai Politics and Government	3(3-0-6)
13061022	เหตุการณ์ปัจจุบันของโลก World Today	2(2-0-4)
13063003	ภูมิปัญญาท้องถิ่น Local Wisdom	2(2-0-4)

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชา

ต่อไปนี้

13062001	จิตวิทยาทั่วไป General Psychology	3(3-0-6)
13062002	มนุษย์สัมพันธ์ Human Relations	3(3-0-6)
13064003	การคิดเชิงนวัตกรรม Innovative Thinking	3(3-0-6)
13064008	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อวิชาชีพ Personality Development for Vocation	3(3-0-6)
13064009	ทักษะชีวิตและจิตอาสา Life Skills and Volunteer Mind	3(3-0-6)
13064010	จริยธรรมในวิชาชีพ Ethics of Vocation	3(3-0-6)
13064011	จิตปัญญาศึกษา Contemplative Education	3(3-0-6)
13065004	วัฒนธรรมและสังคมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ Cultures and Societies of South – East Asia	3(3-0-6)
13065005	การเมืองการปกครองของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ Political and Government of South – East Asia	3(3-0-6)

13065006	อนุภูมิภาคกลุ่มน้ำโขงศึกษา Greater Mekong Subregion Study	3(3-0-6)
13066001	สารสนเทศเพื่อการเขียนรายงาน Information for Report Writing	3(3-0-6)

3) กลุ่มวิชาภาษา 15 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

3.1) กลุ่มวิชาภาษาตะวันตก จำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

13031004	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ English for Career	3(3-0-6)
13031005	ภาษาอังกฤษเทคนิค Technical English	3(3-0-6)
13031013	ภาษาอังกฤษเพื่อจุดมุ่งหมายทางวิชาการ English for Academic Purposes	3(3-0-6)
13031203	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน English in Everyday Use	3(3-0-6)
13031016	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)
13031017	ภาษาอังกฤษผ่านสื่อและเทคโนโลยี English through Media and Technology	3(3-0-6)

3.2) กลุ่มวิชาภาษาตะวันออก จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาในแขนงวิชาภาษาไทย จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต และแขนงวิชาภาษาอื่นๆ อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

3.2.1) แขนงวิชาภาษาไทย

13044001	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6)
13044002	ภาษาเพื่อการสืบค้น Language for Retrieval	3(3-0-6)
13044007	การพูดและการเขียนทางวิชาชีพ Speaking and Writing for Careers	3(3-0-6)
13044013	ทักษะภาษากับการพัฒนาความคิด Language Skills and Thinking Development	3(3-0-6)

13044014	การเขียนรายงานทางวิชาชีพ Professional Report Writing	3(3-0-6)
3.2.2) แขนงวิชาภาษาญี่ปุ่น		
13042005	สนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน Fundamental Japanese Conversation	3(3-0-6)
13042006	สนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานต่อเนื่อง Fundamental Japanese Conversation in Continuous Level	3(3-0-6)
3.2.3) แขนงวิชาภาษาจีน		
13043005	ภาษาจีนพื้นฐาน Fundamental Chinese	3(3-0-6)
13043006	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)
13043007	ภาษาจีนเพื่อการอาชีพ Chinese for Careers	3(3-0-6)
13043008	ภาษาจีนเพื่อธุรกิจ Business Chinese	3(3-0-6)

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

4.1) แขนงวิชาคณิตศาสตร์ จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจาก

รายวิชาต่อไปนี้

22000001	สถิติพื้นฐาน Elementary Statistics	3(3-0-6)
22000002	คณิตศาสตร์และสถิติกับชีวิตประจำวัน Mathematics and Statistics in Daily life	3(3-0-6)
22000003	คณิตศาสตร์เทคโนโลยี Technological Mathematics	3(2-2-5)
22000011	หลักสถิติเบื้องต้น Principle of Statistics	3(3-0-6)

4.2) แผนงานวิชาวิทยาศาสตร์ จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจาก

รายวิชาต่อไปนี้

22000004	การคิดและการตัดสินใจเชิงวิทยาศาสตร์ Thinking and Making Decision Scientifically	3(3-0-6)
22000006	โลกและปรากฏการณ์ Earth Phenomenon	3(3-0-6)
22000007	วิทยาศาสตร์กับชีวิต Science and Life	3(3-0-6)
22000008	วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ Science for Health	3(3-0-6)
22000010	สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา Environment and Development	3(3-0-6)

5) กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ จำนวนไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษา

จากรายวิชาต่อไปนี้

13021001	พลศึกษา Physical Education	2(1-2-3)
13021009	ว่ายน้ำ Swimming	2(1-2-3)
13021023	กิจกรรมเข้าจังหวะ Rhythmic Activities	2(1-2-3)
13021025	ลีลาศ Social Dance	2(1-2-3)
13021041	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercise for Health	3(2-2-5)
13022001	นันทนาการ Recreation	2(1-2-3)
13022005	การเป็นผู้นำค่ายพักแรม Camp Leadership	2(1-2-3)

13022006	เกมส์สร้างสรรค์สำหรับนันทนาการ Games for Recreation	2(1-2-3)
13022018	สวัสดิศึกษา Safety Education	2(1-2-3)

3.1.3.2 หมวดวิชาเฉพาะ 96 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 39 หน่วยกิต ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

24059101	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Home Economics Profession	2(1-3-3)
24059103	หลักศิลป์ Principles of Arts	2(1-2-3)
24051101	ศิลปประดิษฐ์ Arts and Crafts	3(1-4-4)
24052101	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development	2(2-0-4)
24059205	วัฒนธรรมและประเพณีไทย Thai Culture and Tradition	2(2-0-4)
24053101	สิ่งทอเบื้องต้น Introduction to Textiles	3(2-3-5)
24053102	หลักการตัดเย็บ Principles of Sewing	3(1-4-4)
24054101	โภชนาการเบื้องต้น Principles of Nutrition	2(2-0-4)
24054102	อาหารครอบครัว Food for the Family	3(1-4-4)
24059207	บรรจุภัณฑ์ Package	3(2-3-5)
24059204	การจัดทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management	2(2-0-4)
24059206	คอมพิวเตอร์กับงานคหกรรมศาสตร์ Computer in Home Economics Career	3(2-3-5)

24059308	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม Small Business Management	3(3-0-6)
24059309	การวิจัยคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research	3(3-0-6)
24059411	คหกรรมศาสตร์กับชุมชน Home Economics in Community	2(1-3-3)
24059410	สัมมนาหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	1(0-2-1)

2) กลุ่มวิชาชีพบังคับ 42 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากกลุ่มวิชาชีพต่อไปนี้อย่างใดกลุ่มหนึ่งเท่านั้น

2.1 กลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์

2.2 กลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ

กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์ จำนวน 33 หน่วยกิตดังรายวิชาต่อไปนี้

24051103	ศิลปะการจัดดอกไม้ Art of Flower Arrangement	2(1-3-3)
24051204	ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น Local Handicraft	2(1-2-3)
24057201	การแกะสลักเพื่อการตกแต่ง Carving for Decorative purposes	3(1-4-4)
24057202	เทคนิคงานมาลัย Garland Techniques	3(1-4-4)
24051206	ดอกไม้ประดิษฐ์ Artificial Flowers	3(1-4-4)
24057203	วัสดุงานประดิษฐ์ Materials for Handicraft	3(2-3-5)
24057304	เทคนิคการตัดเย็บเครื่องแต่งกาย Costume Sewing Techniques	3(1-4-4)
24051309	เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ Textiles Product Sewing Techniques	3(1-4-4)
24057205	ศิลปะการตกแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ Art of Handicraft Decoration	3(1-4-4)

24051207	การออกแบบงานประดิษฐ์ Craft Design	2(1-2-3)
24051308	เทคโนโลยีงานประดิษฐ์ Art and Craft Technology	3(1-4-4)
24051208	การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ Handicraft Development	3(2-2-5)

กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ จำนวน 33 หน่วยกิตดังรายวิชาต่อไปนี้

24054203	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3(2-3-5)
24054304	สุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	2(2-0-4)
24054206	อาหารไทย Thai Food	3(1-4-4)
24054207	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-3-5)
24054310	อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง Restaurant Cuisine and Service	2(1-3-3)
24057210	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ Bakery Product	3(1-4-4)
24054217	อาหารท้องถิ่น Local Food	3(1-4-4)
24054311	โภชนบำบัด Diet Therapy	3(2-3-5)
24054308	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3(3-0-6)
24054309	การทดลองอาหาร Experimental Cookery	3(2-3-5)
24054312	การสาธิตอาหาร Food Demonstration	2(1-3-3)
24054215	อาหารจำนวนมาก Quantity Cookery	3(1-4-4)

ทุกกลุ่มวิชาชีพเรียนรายวิชาต่อไปนี้ จำนวน 9 หน่วยกิต

24059415	ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ Special Problem in Home Economics	3(0-6-0)
24059409	สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ Cooperative Education for Home Economics	6(0-40-0)
หรือ		
24059414	การฝึกงานคหกรรมศาสตร์ Practicum in Home Economics Career	6(0-40-0)

3) กลุ่มวิชาชีพเลือก ให้เลือกรายวิชาจากรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ให้เลือกให้ตรงกับกลุ่มชีพบังคับในข้อที่ 2

3.1 กลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์

3.2 กลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ

กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์

24051225	การประดิษฐ์ตุ๊กตา Doll Making	3(1-4-4)
24051211	การจัดดอกไม้แบบไทย Thai Flower Art	3(1-4-4)
24051213	เทคนิคการจัดดอกไม้ Flower Arts Techniques	3(1-4-4)
24051214	ดอกไม้สร้างสรรค์ Creative Flowers	3(1-4-4)
24051215	ศิลปะงานใบตอง Arts of Banana-Leaf	3(1-4-4)
24051221	เครื่องหอมของชำร่วย Incense and Souvenirs	3(1-4-4)
24051220	การประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก Making Gift and Souvenir	2(1-2-3)
24051222	ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่ Art of Place Decoration	3(1-4-4)

24051210	การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ Home Economics Administration	3(3-0-6)
24052208	บุคลิกภาพและงานอาชีพ Personality and Career	2(1-3-3)
24051212	เทคนิคการสาธิต Demonstration Techniques	2(1-3-3)
24058311	การปั้นจากดินไทย The Sculpture of Thai Clay	3(1-4-4)
24053328	การออกแบบและตกแต่งเสื้อผ้า Design and Clothing Decoration	3(1-4-4)

กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ

24054214	การปฏิบัติการห้องอาหาร Restaurant Operations	3(2-2-5)
24058212	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก Cake and Decorate	3(1-4-4)
24054219	อาหารนานาชาติ International Cuisine	3(1-4-4)
24054322	เทคโนโลยีเบเกอรี่ Bakery Technology	3(2-3-5)
24054302	เทคโนโลยีขนมหวาน Confectionery Technology	3(2-3-5)
24054216	อาหารว่าง Snacks	3(1-4-4)
24058313	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverages and Ice Cream	3(1-4-4)
24054218	อาหารทันใจ Fast Food Preparation	3(1-4-4)
24054213	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	2(1-3-3)
24054323	กระบวนการแปรรูปอาหาร Food Processing	3(2-3-5)
24054324	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Industrial Quality Control	3(3-0-6)

24054326	โภชนาการบุคคล Human Nutrition	3(2-3-5)
24054312	บริหารธุรกิจร้านอาหาร Food Shop Business Administration	3(3-0-6)
24058414	การวางแผนการทดลองและการประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส Experimental Design and Sensory Evaluation	3(2-3-5)

3.1.3.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกศึกษาจากรายวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยเป็นรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรี ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรอง

3.1.4 ความหมายของรหัสรายวิชาและรหัสการจัดชั่วโมงเรียน

3.1.4.1 ความหมายของรหัสรายวิชา FDVVGYYXX

F หมายถึง คณะ / วิทยาลัย หรือหน่วยอื่นที่เทียบเท่าคณะ

- 1 คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์
- 2 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
- 3 คณะวิศวกรรมศาสตร์
- 4 คณะศิลปกรรมและสถาปัตยกรรมศาสตร์
- 5 วิทยาลัยเทคโนโลยีและสหวิทยาการ
- 6 สถาบันวิจัยเทคโนโลยีการเกษตร

D หมายถึง สาขาวิชาในสังกัดของคณะ / วิทยาลัย หรือหน่วยอื่นที่เทียบเท่าคณะ

1. คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์
 - 1 สาขาการบัญชี
 - 2 สาขาบริหารธุรกิจ
 - 3 สาขาศิลปศาสตร์
2. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
 - 0 วิชาเรียนรวมคณะ
 - 1 สาขาพืชศาสตร์
 - 2 สาขาวิทยาศาสตร์
 - 3 สาขาสัตวศาสตร์และประมง
 - 4 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
3. คณะวิศวกรรมศาสตร์
 - 1 สาขาวิศวกรรมเครื่องกล
 - 2 สาขาวิศวกรรมไฟฟ้า
 - 3 สาขาวิศวกรรมโยธา และสิ่งแวดล้อม
 - 4 สาขาวิศวกรรมอุตสาหกรรม
4. คณะศิลปกรรมและสถาปัตยกรรมศาสตร์
 - 1 สาขาศิลปกรรม
 - 2 สาขาสถาปัตยกรรม
 - 3 สาขาการออกแบบ
 - 4 สาขาเทคโนโลยีศิลป์

5. วิทยาลัยเทคโนโลยีและสหวิทยาการ

1 สาขาเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์

2 สาขาสหวิทยาการ

6. สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร

VV หมายถึง หลักสูตรของแต่ละสาขา

00 วิชาเรียนรวมสาขาอุตสาหกรรมเกษตร

01 สาขาวิชาเกษตรกลวิธาน

04 สาขาวิชาบริหารธุรกิจเกษตร

05 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป

12 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

13 สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

G หมายถึง กลุ่มวิชาในหลักสูตร

1 กลุ่มวิชาภาษา

2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

4 กลุ่มวิชาพลศึกษาหรือนันทนาการ

5 กลุ่มวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

6 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

7 กลุ่มวิชาวิชาชีพบังคับ

8 กลุ่มวิชาวิชาชีพเลือก

9 กลุ่มวิชาปฏิบัติงาน ปัญหาพิเศษ และวิชาที่ไม่สามารถจัดกลุ่มได้

Y หมายถึง ระดับปีการศึกษาที่นักศึกษาควรศึกษารายวิชาดังกล่าว

0 ไม่ระบุปีการศึกษา

1 ปีการศึกษาที่ 1

2 ปีการศึกษาที่ 2

3 ปีการศึกษาที่ 3

4 ปีการศึกษาที่ 4

5 ปีการศึกษาที่ 5 หรือ ปริญญาโท

6 ปริญญาเอก

XX หมายถึง ลำดับที่ของวิชาในกลุ่มวิชา

3.1.4.2 ความหมายของรหัสการจัดชั่วโมงเรียน

C (T-P-E)

- C หมายถึง จำนวนหน่วยกิตของรายวิชานั้น
- T หมายถึง จำนวนชั่วโมงเรียนภาคทฤษฎี
- P หมายถึง จำนวนชั่วโมงเรียนภาคปฏิบัติ
- E หมายถึง จำนวนชั่วโมงเรียนค้นคว้านอกเวลา

3.1.5 แสดงแผนการศึกษา

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

1306GYXX	วิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3(3-0-6)
1303GYXX	วิชาภาษาตะวันตก 1	3(3-0-6)
13044YXX	วิชาภาษาไทย	3(3-0-6)
24059101	วิชาชีพลหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)
24059103	หลักศิลป์	2(1-2-3)
24053101	สิ่งทอเบื้องต้น	3(2-3-5)
24054101	โภชนาการเบื้องต้น	2(2-0-4)
รวม		18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

2200GYXX	วิชาคณิตศาสตร์	3(3-0-6)
24051101	ศิลปประดิษฐ์	3(1-4-4)
24053102	หลักการตัดเย็บ	3(1-4-4)
24054102	อาหารครอบครัว	3(1-4-4)
24052101	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2(2-0-4)
24059205	วัฒนธรรมและประเพณีไทย	2(2-0-4)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 1	3(T-P-E)
รวม		19 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

1306GYXX	วิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	2(2-0-4)
2200GYXX	วิชาวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)
1302GYXX	วิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2(1-2-3)
24059204	การจัดทรัพยากรครอบครัว	2(2-0-6)
24059206	คอมพิวเตอร์กับงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-5)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 2	3(T-P-E)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 3	3(T-P-E)
รวม		18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

24059207	บรรจุภัณฑ์	3(2-3-5)
1303GYXX	วิชาภาษาตะวันตก 2	3(3-0-6)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 4	2(T-P-E)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 5	2(T-P-E)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 6	3(T-P-E)
2405GYXX	วิชาชีพเลือก 1	3(T-P-E)
2405GYXX	วิชาชีพเลือก 2	3(T-P-E)
รวม		19 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

1306GYXX	วิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3(3-0-6)
1303GYXX	วิชาภาษาตะวันตก 2	3(3-0-6)
24059308	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	3(3-0-6)
24059309	การวิจัยคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 7	2(T-P-E)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 8	3(T-P-E)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 9	3(T-P-E)
รวม		20 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

1303GYXX	วิชาภาษาตะวันตก 3	3(3-0-6)
24059411	คหกรรมศาสตร์กับชุมชน	2(1-3-3)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 10	3(T-P-E)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 11	3(T-P-E)
2405GYXX	วิชาชีพบังคับ 12	3(T-P-E)
FDVVGYYX	วิชาเลือกเสรี 2	3(T-P-E)
รวม		17 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

1304GYXX	วิชาภาษาตะวันออก	3(3-0-6)
24059410	สัมมนาทฤษฎีเศรษฐศาสตร์	1(0-2-1)
24059415	ปัญหาพิเศษทางทฤษฎีเศรษฐศาสตร์	3(0-6-0)
2405GYXX	วิชาชีพเลือก 3	3(1-4-4)
2405GYXX	วิชาชีพเลือก 4	3(1-4-4)
2405GYXX	วิชาชีพเลือก 5	3(1-4-4)
รวม		16 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

24059409	สหกิจศึกษาทางทฤษฎีเศรษฐศาสตร์	6(0-40-0)
	หรือ	
24059414	การฝึกงานทฤษฎีเศรษฐศาสตร์	6(0-40-0)
รวม		6 หน่วยกิต

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

1) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

13063001 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน 3(3-0-6)

Sufficiency Economy to Sustainable Development

ศึกษาเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม เศรษฐกิจ และการเมือง ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หลักการทรงงานในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ หลักธรรมาภิบาลและการพัฒนาที่ยั่งยืน ภูมิปัญญาไทย การประยุกต์ใช้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

13061002 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม 3(3-0-6)

Life and Social Skills

ศึกษาเกี่ยวกับปรัชญา คุณค่าแห่งความเป็นมนุษย์ และหลักธรรมในการดำรงชีวิต การพัฒนาความคิด เจตคติ บทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น การมีส่วนร่วมในกิจกรรมทางสังคมและวัฒนธรรมไทย การมีจิตสำนึกต่อส่วนรวม ศึกษาวิถีจัดการกับภาวะอารมณ์ และสร้างสัมพันธภาพ การทำงานเป็นทีม การสร้างผลิตผลในการทำงาน และจรรยาบรรณวิชาชีพ

13061003 สังคมวิทยาเบื้องต้น 2(2-0-4)

Introduction to Sociology

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและขอบข่ายของสังคมวิทยาพื้นฐาน ทฤษฎีทางสังคมวิทยา การจัดระเบียบสังคม การขัดเกลาทางสังคม การแบ่งช่วงชั้นทางสังคม บทบาทและหน้าที่ของสถาบันสังคมต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมความสำคัญของประชากร และสภาพชุมชนในแง่ของมนุษย์ นิเวศวิทยาตลอดจนปัญหาสังคมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น

13061010 สังคมกับสิ่งแวดล้อม

3(3-0-6)

Society and Environment

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญ องค์ประกอบของสังคมและสิ่งแวดล้อม โดยอาศัยแนวคิดพื้นฐานด้านประชากรศาสตร์ และนิเวศวิทยา อันนำไปสู่สาเหตุหลักแห่งการเกิดปัญหามลพิษในสภาวะปัจจุบัน ศึกษากระบวนการวิเคราะห์ระบบและผลกระทบสิ่งแวดล้อม แนวทางการจัดการสิ่งแวดล้อม เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง

13061011 ชุมชนกับการพัฒนา

3(3-0-6)

Community and Development

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ลักษณะของชุมชน การพัฒนา สาเหตุของการพัฒนาชุมชน ปรัชญา หลักการ และเป้าหมายของการพัฒนาชุมชน หน่วยงานของรัฐกับการพัฒนาชุมชนของไทย การพัฒนาชุมชน และการพัฒนาชนบท วิธีการพัฒนาชุมชน การประเมินผลการพัฒนาแผนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติกับการพัฒนาชุมชนชนบท ความร่วมมือระหว่างรัฐประชาชน และเอกชนในการพัฒนาประเทศ การพัฒนาชุมชนในต่างประเทศ

13061015 สังคมกับเศรษฐกิจ

3(3-0-6)

Society and Economy

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ขอบเขต และวิธีวิเคราะห์ทางสังคมศาสตร์ ความสัมพันธ์ระหว่างสังคมและเศรษฐกิจ วิวัฒนาการของระบบเศรษฐกิจ และความรู้พื้นฐานทางเศรษฐศาสตร์ การกำหนดราคา ตลาด ทรัพยากรมนุษย์ และสถาบันทางเศรษฐกิจตลอดจนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจสังคมวัฒนธรรม

13061016 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6)

General Economics

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ขอบเขตของวิชาเศรษฐศาสตร์ อุปสงค์ อุปทาน และดุลยภาพของตลาด พฤติกรรมของผู้บริโภค การผลิต การตลาด และการแข่งขัน รายได้ประชาชาติและการมีงานทำ การเงิน การธนาคาร และการคลัง การค้าระหว่างประเทศ การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมตลอดจนปัญหาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทย

13061018 การเมืองกับการปกครองของไทย 3(3-0-6)

Thai Politics and Government

ศึกษาเกี่ยวกับวิวัฒนาการการปกครองของไทย สถาบันและกระบวนการทางการเมืองการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ได้แก่ รัฐธรรมนูญ รัฐสภา คณะรัฐมนตรี ตุลาการ พรรคการเมืองและกลุ่มผลประโยชน์ กระบวนการนิติบัญญัติ การเลือกตั้ง ระบบบริหารราชการแผ่นดิน ทั้งส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่น ตลอดจนปัญหาสำคัญทางการเมืองการปกครอง

13061022 เหตุการณ์ปัจจุบันของโลก 2(2-0-4)

World Today

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ลักษณะ ขอบเขต และการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในปัจจุบัน

13063003 ภูมิปัญญาท้องถิ่น 2(2-0-4)

Local Wisdom

ศึกษาเกี่ยวกับวิวัฒนาการของสังคม เศรษฐกิจ การปกครองของท้องถิ่นมาจนถึงปัจจุบัน ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น และแนวทางการอนุรักษ์ การพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

13062001 จิตวิทยาทั่วไป

3(3-0-6)

General Psychology

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจิตวิทยา อิทธิพลของพันธุกรรมและสิ่งแวดล้อม พัฒนาการของมนุษย์ สรีรวิทยามนุษย์ การรับรู้และการเรียนรู้ เซอาน์ ปัญญา อารมณ์ การงูใจ บุคลิกภาพและการปรับตัวสุขภาพจิต

13062002 มนุษยสัมพันธ์

3(3-0-6)

Human Relations

ศึกษาเกี่ยวกับธรรมชาติและพฤติกรรมของมนุษย์ ทฤษฎีที่เกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์ มนุษยสัมพันธ์ในชีวิตประจำวัน มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน มนุษยสัมพันธ์สำหรับผู้นำการสื่อสารเพื่อสร้างมนุษยสัมพันธ์ มนุษยสัมพันธ์ตามพื้นฐานวัฒนธรรมไทยและสากล การฝึกอบรมเพื่อสร้างมนุษยสัมพันธ์

13064003 การคิดเชิงนวัตกรรม

3(3-0-6)

Innovative Thinking

ศึกษาเกี่ยวกับจุดกำเนิดของความคิด กระบวนการทำงานของความคิดทฤษฎีและรูปแบบการคิดของนักคิดทางตะวันออกและตะวันตก ต้นแบบนวัตกรรมทางความคิด การพัฒนาความคิดในรูปแบบต่างๆ และการใช้ความคิดในการพัฒนานวัตกรรม

13064008 การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อวิชาชีพ

3(3-0-6)

Personality Development for Vocation

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทฤษฎีบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ การปรับปรุงบุคลิกภาพเพื่ออาชีพ มารยาททางสังคมและความแตกต่างทางวัฒนธรรม การพัฒนาบุคลิกภาพที่สมบูรณ์

13064009 ทักษะชีวิตและจิตอาสา

3(3-0-6)

Life Skills and Volunteer Mind

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และองค์ประกอบของทักษะชีวิตในสภาพสังคมไทยปัจจุบัน การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การคิดสร้างสรรค์ ความตระหนักรู้ในตนเอง ความเข้าใจและเห็นใจผู้อื่น การสร้างสัมพันธภาพและการสื่อสาร การแก้ปัญหาและการวางแผนชีวิต การจัดการกับอารมณ์และความเครียด การดำรงและรักษาสุขภาพร่างกายให้สมบูรณ์ การหลีกเลี่ยงสารเสพติดและโรคติดต่อ จิตอาสา ความรับผิดชอบต่อสังคม การพัฒนาคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยมไทยที่สามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันในอนาคต

13064010 จริยธรรมในวิชาชีพ

3(3-0-6)

Ethics of Vocation

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและแนวความคิดทางจริยธรรมของนักปรัชญาและศาสนาที่สำคัญ การวิเคราะห์และแนวทางแก้ไขปัญหาทางจริยธรรมในสังคม จรรยาบรรณวิชาชีพ การประกอบอาชีพโดยมีจิตสำนึกต่อสังคม

13064011 จิตปัญญาศึกษา

3(3-0-6)

Contemplative Education

ศึกษาเกี่ยวกับปรัชญาและหลักการพื้นฐานของจิตตปัญญาศึกษา คุณภาพของชีวิต การพัฒนาคุณภาพชีวิต กระบวนการเรียนรู้แนวจิตตปัญญาศึกษา แนวทางการพัฒนาตน นิเวศน์ภาวนา จิตตศิลป์ โยคะ สมาธิ เครื่องมือ วิธีการ และการปฏิบัติตามแนวจิตตปัญญาศึกษา การทำงานเชิงอาสาสมัครและจิตอาสา สนทริยสนทนา นพลักษณ์เพื่อพัฒนาตน การเขียนบันทึก ธรรมชาติกับการเสริมสร้างจิตตปัญญาศึกษา จิตตปัญญาศึกษากับการพัฒนาชีวิตที่เป็นสุข

13065004 วัฒนธรรมและสังคมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 3(3-0-6)

Cultures and Societies of South – East Asia

ศึกษาเกี่ยวกับพลวัตสังคมในมิติของสังคม เศรษฐกิจ และการเมือง ของประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้โดยศึกษาในด้านสาเหตุ สถานการณ์ และผลกระทบต่อสังคมทั้งภายในและระหว่างประเทศ การจัดการสังคมโดยดำเนินชีวิตยึดหลักศาสนา ปัญหาและการปรับตัวของประชาชนแต่ละประเทศ ต่อการเปลี่ยนแปลงในยุคโลกาภิวัตน์

13065005 การเมืองการปกครองของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 3(3-0-6)

Political and Government of South – East Asia

ศึกษาเกี่ยวกับพัฒนาการทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองของพม่า เวียดนาม กัมพูชา และลาว ตั้งแต่ช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 การคืนรณภูมิเอกราชของขบวนการต่าง ๆ ปัญหาสงครามกลางเมือง ปัญหาการรวมชาติและปัญหาชนกลุ่มน้อย กระบวนการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจสังคมและอิทธิพลของการเมืองระหว่างประเทศในยุคปัจจุบัน

13065006 อนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขงศึกษา 3(3-0-6)

Greater Mekong Subregion Study

ศึกษาเกี่ยวกับที่มาของโครงการพัฒนาพื้นที่อนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง ความร่วมมือระหว่างกันของกลุ่มประเทศในพื้นที่อนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง ซึ่งประกอบด้วยประเทศต่าง ๆ ที่แม่น้ำโขงไหลผ่านจำนวน 6 ประเทศ คือ จีนตอนใต้ พม่า ลาว ไทย เวียดนาม และกัมพูชา ปัญหาทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศของสมาชิก

13066001 สารสนเทศเพื่อการเขียนรายงาน 3(3-0-6)

Information for Report Writing

ศึกษาเกี่ยวกับสารสนเทศ และแหล่งสารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศและการจัดระบบ การสืบค้นสารสนเทศ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเขียนรายงานทางวิชาการ ขั้นตอนการเขียนรายงานทางวิชาการ ส่วนประกอบของรายงานทางวิชาการ การพิมพ์หรือการเขียนรายงานทางวิชาการ และหลักการอ้างอิง

3) กลุ่มวิชาภาษา

3.1) กลุ่มวิชาภาษาตะวันตก

- | | | |
|----------|---|----------|
| 13031004 | <p>ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ</p> <p>English for Career</p> <p>ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ ในการสื่อสารทั้งการฟัง พูด อ่าน และเขียนในงานอาชีพ</p> | 3(3-0-6) |
| 13031005 | <p>ภาษาอังกฤษเทคนิค</p> <p>Technical English</p> <p>ศึกษาและฝึกทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนที่เกี่ยวกับวิชาชีพเฉพาะและการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ</p> | 3(3-0-6) |
| 13031013 | <p>ภาษาอังกฤษเพื่อจุดมุ่งหมายทางวิชาการ</p> <p>English for Academic Purposes</p> <p>ศึกษาและฝึกทักษะภาษาอังกฤษ ในการฟัง พูด อ่าน เขียนเพื่อศึกษา ค้นคว้าทางวิชาการ</p> | 3(3-0-6) |
| 13031203 | <p>ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน</p> <p>English in Everyday Use</p> <p>ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร ทั้งการฟัง พูด อ่าน และเขียนในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวันและเรียนรู้วัฒนธรรมของเจ้าของภาษา</p> | 3(3-0-6) |
| 13031016 | <p>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร</p> <p>English for Communication</p> <p>ศึกษาและฝึกทักษะภาษาอังกฤษ ในการฟัง พูด อ่าน เขียน เพื่อสื่อสารในบริบทที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์ทั่วไป โดยใช้โครงสร้างภาษา คำศัพท์ และสำนวนได้เหมาะสมตามมารยาทสากล</p> | 3(3-0-6) |

- 13031017 ภาษาอังกฤษผ่านสื่อและเทคโนโลยี 3(3-0-6)
English through Media and Technology
 ศึกษาและฝึกทักษะภาษาอังกฤษ ในการฟัง พูด อ่าน เขียน และเข้าใจความ
 หลากหลายของวัฒนธรรมสากลผ่านสื่อและเทคโนโลยีต่างๆ

3.2) กลุ่มวิชาภาษาตะวันออก

3.2.1) แขนงวิชาภาษาไทย

- 13044001 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Thai for Communication
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักและทฤษฎีการสื่อสาร ลักษณะภาษาไทยที่ใช้ใน
 กระบวนการสื่อสาร พัฒนาทักษะการคิด การฟัง การพูด การอ่าน และการ
 เขียน มีศิลปะ คุณธรรมและจริยธรรมในการสื่อสาร สามารถประยุกต์ใช้
 ภาษาในวิชาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ
- 13044002 ภาษาเพื่อการสืบค้น 3(3-0-6)
Language for Retrieval
 ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของภาษา การใช้ทักษะภาษาทั้งด้านการฟังการพูด
 การอ่าน การเขียน และการคิดวิเคราะห์ แหล่งข้อมูล วิธีการสืบค้นข้อมูล
 การใช้ภาษาในการสืบค้นข้อมูล การเรียบเรียงข้อมูล หลักการอ้างอิง และ
 การนำเสนอข้อมูล
- 13044007 การพูดและการเขียนทางวิชาชีพ 3(3-0-6)
Speaking and Writing for Careers
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักการพูดและการเขียน การเลือกเรื่องในการนำเสนอ การ
 เตรียมตัวและการเตรียมเนื้อหา ตลอดจนการพัฒนานุคลิกภาพของการพูด
 และการเขียน การฝึกทักษะ และเทคนิคการพูด การเขียนทางวิชาชีพ

13044013 ทักษะภาษากับการพัฒนาความคิด 3(3-0-6)

Language Skills and Thinking Development

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการ แนวคิด ทฤษฎี กระบวนการคิดเชิงวิเคราะห์ การคิดสังเคราะห์การคิดเชิงมโนทัศน์ การคิดสร้างสรรค์ การคิดวิจารณ์ การคิดเชิงบูรณาการและการคิดวิธีอื่นๆ โดยผ่านกิจกรรมทักษะทางภาษาเพื่อความเข้าใจและนำไปใช้ประโยชน์อย่างมีคุณภาพ เน้นในด้านความสัมพันธ์ของภาษากับการพัฒนาความคิด

13044014 การเขียนรายงานทางวิชาชีพ 3(3-0-6)

Professional Report Writing

ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษา เกี่ยวกับการเขียนรายงานทางวิชาชีพ ลักษณะทั่วไปของรายงานทางวิชาชีพ ส่วนประกอบของรายงานทางวิชาชีพ การค้นคว้าและรวบรวมข้อมูล การเขียนรายงานทางวิชาชีพ

3.2.2) แขนงวิชาภาษาญี่ปุ่น

13042005 สันทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน 3(3-0-6)

Fundamental Japanese Conversation

ศึกษาและฝึกทักษะพื้นฐานของภาษาญี่ปุ่น ฝึกฝนการออกเสียงและการใช้สำนวนต่างๆ ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ฝึกให้นักศึกษาอ่านและเขียนตัวอักษรภาษาญี่ปุ่นสองชนิด คือ ฮิรางานะ และคาตากานะ รวมทั้งฝึกการสร้างรูปประโยคพื้นฐาน

13042006 สันทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานต่อเนื่อง 3(3-0-6)

Fundamental Japanese Conversation in Continuous Level

วิชาบังคับก่อน : 13042005 สันทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน

ศึกษาเกี่ยวกับตัวอักษรที่ใช้ในภาษาญี่ปุ่น ฝึกเขียน และอ่านประโยคที่ใช้ในการสื่อสาร ฝึกการใช้พจนานุกรมเพื่อช่วยในการศึกษาด้วยตนเอง ฝึกสนทนาโดยใช้สำนวนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน

3.2.3) แขนงวิชาภาษาจีน

- 13043005 ภาษาจีนพื้นฐาน 3(3-0-6)
Fundamental Chinese
 ศึกษาและฝึกทักษะพื้นฐานของภาษาจีนได้แก่ระบบการออกเสียงระบบ
 สัทอักษร ศึกษาวิธีการเขียนอักษรจีนตามลำดับขีด (bishop) วิธีการเขียน
 อักษรจีนให้ถูกต้อง ฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนจาก
 คำศัพท์ วลี และประโยคอย่างง่าย
- 13043006 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Chinese for Communication
 ศึกษาและฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนในสถานการณ์ที่
 ต่างกันและศึกษาวัฒนธรรมการใช้ภาษาในสถานการณ์ต่าง ๆ
- 13043007 ภาษาจีนเพื่อการอาชีพ 3(3-0-6)
Chinese for Careers
 ศึกษาทักษะและรูปแบบประโยคที่ใช้ในการทำงาน การเขียนประวัติส่วนตัว
 พัฒนาทักษะการเขียนเพื่อนำไปประยุกต์ใช้กับการทำงาน
- 13043008 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจ 3(3-0-6)
Business Chinese
 ศึกษาเกี่ยวกับการเรียนรู้คำศัพท์เบื้องต้นเกี่ยวกับการเจรจาธุรกิจ การเขียน
 จดหมายทางธุรกิจ

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

4.1) แขนงวิชาคณิตศาสตร์

- 22000001 สถิติพื้นฐาน 3(3-0-6)
Elementary Statistics
 ศึกษาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานทางสถิติ ความน่าจะเป็น การแจกแจงความ
 น่าจะเป็นแบบไม่ต่อเนื่องและต่อเนื่อง การประมาณค่า การทดสอบ
 สมมติฐาน และการทดสอบไคสแควร์

22000002 คณิตศาสตร์และสถิติกับชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Mathematics and Statistics in Daily life

ศึกษาเกี่ยวกับเลขฐาน ตรรกศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ คณิตศาสตร์การเงิน ระเบียบและวิธีดำเนินการทางสถิติ สถิติพรรณนา ความน่าจะเป็น การวิเคราะห์สถิติและการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับชีวิตประจำวัน

22000003 คณิตศาสตร์เทคโนโลยี 3(2-2-5)

Technological Mathematics

ศึกษาเกี่ยวกับฟังก์ชันในเครื่องคำนวณ การใช้เครื่องคำนวณในการคำนวณทางคณิตศาสตร์และสถิติ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางคณิตศาสตร์และสถิติ และการแปลผล

22000011 หลักสถิติเบื้องต้น 3(3-0-6)

Principle of Statistics

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของสถิติ ระเบียบวิธีการทางสถิติ การวัดแนวโน้มเข้าสู่ส่วนกลาง การวัดการกระจาย คะแนนมาตรฐานและพื้นที่ใต้โค้งปกติ และการประยุกต์

4.1) แขนงวิชาวิทยาศาสตร์

22000004 การคิดและการตัดสินใจเชิงวิทยาศาสตร์ 3(3-0-6)

Thinking and Making Decision Scientifically

ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการคิด การแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสารและการให้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจโดยใช้ตรรกศาสตร์ การประยุกต์ใช้หลักการคิดทางวิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน

22000006 โลกและปรากฏการณ์ 3(3-0-6)

Earth Phenomenon

ศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมาของโลก และสุริยจักรวาล ความสัมพันธ์ระหว่างธรณีภาค อุทกภาค บรรยากาศ และชีวภาคของโลก ส่วนประกอบของโลก การเปลี่ยนแปลงของเปลือกโลกปรากฏการณ์ธรรมชาติ กาลเวลาทางธรณีวิทยา ทรัพยากรธรณี การนำไปใช้และผลกระทบ

22000007 วิทยาศาสตร์กับชีวิต 3(3-0-6)

Science and Life

ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การใช้สารเคมีในชีวิตประจำวัน ผลกระทบของสารเคมีต่อสิ่งแวดล้อม รังสีจากดวงอาทิตย์และสารกัมมันตรังสี เครื่องใช้และอุปกรณ์ไฟฟ้าในบ้าน ผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ที่มีต่อมนุษย์ สภาพแวดล้อม สังคม การเมืองและวัฒนธรรม

22000008 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)

Science for Health

ศึกษาเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ พืชพิษและสมุนไพรในชีวิตประจำวัน การใช้ยาและเครื่องสำอาง โรคสำคัญที่มีผลกระทบทางสังคม การป้องกันแนวคิดและการสร้างเสริมสุขภาพแบบองค์รวม

22000010 สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา 3(3-0-6)

Environment and Development

ศึกษาเกี่ยวกับทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม คุณภาพชีวิตและคุณภาพสิ่งแวดล้อมปัญหาสิ่งแวดล้อมในปัจจุบัน จริยธรรมกับสิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

5) กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ

13021001 พลศึกษา 2(1-2-3)

Physical Education

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมพลศึกษา การสร้างเสริมสมรรถภาพ ทางกายและกฎ ระเบียบ กติกา มารยาทในการแข่งขัน กีฬาโดยเลือกชนิดกีฬาตามความเหมาะสม

- 13021009 ว่ายน้ำ 2(1-2-3)
Swimming
 ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไป ฝึกปฏิบัติทักษะพื้นฐานการว่ายน้ำ สร้างเสริม
 สมรรถภาพทางกาย และกฎ ระเบียบ กติกา มารยาทการแข่งขันกีฬาว่ายน้ำ
- 13021023 กิจกรรมเข้าจังหวะ 2(1-2-3)
Rhythmic Activities
 ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไป ฝึกปฏิบัติการเคลื่อนไหวเบื้องต้น การจัด
 รวบรวมท่วงท่าการเต้นประกอบจังหวะการเต้นรำพื้นเมือง และกา
 สร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย
- 13021025 ดิสลาส 2(1-2-3)
Social Dance
 ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไป ฝึกปฏิบัติทักษะพื้นฐานการลีลาสจังหวะต่างๆ
 สร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย และกฎ ระเบียบ กติกา มารยาทของการลีลาส
- 13021041 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)
Exercise for Health
 ศึกษาเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ หลักการออกกำลังกาย
 เพื่อสุขภาพ การจัดโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ ฝึกปฏิบัติการ
 ออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ และการป้องกันการบาดเจ็บจากการออกกำลังกาย
- 13022001 นันทนาการ 2(1-2-3)
Recreation
 ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไป ปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมนันทนาการ การจัด
 กิจกรรมนันทนาการ และเลือกกิจกรรมนันทนาการที่เหมาะสม

13022005 **การเป็นผู้นำค่ายพักแรม** **2(1-2-3)**
Camp Leadership
 ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไป ปฏิบัติเกี่ยวกับการเป็นผู้นำค่ายพักแรม การจัดค่ายพักแรม คุณสมบัติของการเป็นผู้นำค่ายพักแรมและปัจจัยที่สำคัญของการจัดค่ายพักแรม

13022006 **เกมสร้างสรรค์สำหรับนันทนาการ** **2(1-2-3)**
Games for Recreation
 ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไป ปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเกมต่างๆ มาใช้ในกิจกรรมนันทนาการ สร้างสรรค์เกมด้วยตนเองตามโอกาสที่จะใช้ในกิจกรรมนันทนาการ หลักและวิธีการนำเกมสร้างสรรค์สำหรับนันทนาการ

13022018 **สวัสดิศึกษา** **2(1-2-3)**
Safety Education
 ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสวัสดิศึกษา ฝึกปฏิบัติการปฐมพยาบาล การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาเบื้องต้น การป้องกันการบาดเจ็บจากการออกกำลังกายในสถานที่ต่าง ๆ และการรักษาอาการบาดเจ็บเบื้องต้นจากการออกกำลังกาย

หมวดวิชาชีพเฉพาะ

24059101 **วิชาชีพคหกรรมศาสตร์** **2(1-3-3)**
Home Economics Profession
 ความหมาย ขอบเขตและความเป็นมาของคหกรรมศาสตร์ งานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การเตรียมตัวเพื่อประกอบอาชีพ แนวโน้มงานอาชีพ คหกรรมศาสตร์ การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่งานคหกรรมศาสตร์

- 24059103 **หลักศิลป์** 2(1-2-3)
Principles of Arts
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ประวัติศิลปะ ความหมายของศิลปะ หลักของศิลปะ และองค์ประกอบของศิลปะ เห็นคุณค่าของศิลปะ นำศิลปะไปใช้พัฒนาจิตใจ บุคลิกภาพ และรสนิยม ตลอดจนฝึกปฏิบัติงานศิลปะได้ตามความสามารถ ความถนัด และความสนใจของตนเอง
- 24051101 **ศิลปประดิษฐ์** 3(1-4-4)
Arts and Crafts
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประดิษฐ์ เครื่องใช้และงานฝีมือต่าง ๆ เช่น เย็บปัก ถัก ร้อย ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง การแกะสลัก ตามความต้องการของแต่ละท้องถิ่นเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน
- 24052101 **พัฒนาการครอบครัวและเด็ก** 2(2-0-4)
Family and Child Development
 ศึกษาความสำคัญของการศึกษาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก รูปแบบและโครงสร้างของครอบครัว วงจรชีวิตของครอบครัว การปฏิสนธิ การตั้งครรภ์ และพัฒนาการของสมาชิกในครอบครัวแต่ละวัย
- 24059205 **วัฒนธรรมและประเพณีไทย** 2(2-0-4)
Thai Culture and Tradition
 สังคมไทย ศาสนาที่สำคัญในประเทศไทย ศิลปะไทย วัฒนธรรมและประเพณีในภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย การเผยแพร่ และอนุรักษ์ศิลป วัฒนธรรม และประเพณีไทย และศึกษาดูงานนอกสถานที่
- 24053101 **สิ่งทอเบื้องต้น** 3(2-3-5)
Introduction to Textiles
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสิ่งทอ สมบัติของใยสิ่งทอ การจำแนกประเภทและชนิดของเส้นใย เส้นด้าย ความรู้พื้นฐานในการผลิตผ้า และการตกแต่งเบื้องต้น การเลือกซื้อ การนำไปใช้ รวมทั้งการดูแลผ้าชนิดต่างๆ

24053102

หลักการตัดเย็บ

3(1-4-4)

Principles of Sewing

ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการตัดเย็บ จักรเย็บผ้า ฝึกปฏิบัติการเย็บด้วยมือ การเย็บด้วยจักร การเลือกใช้ผ้าและวัสดุตกแต่ง การตัดเย็บ และตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้เครื่องประดับชนิดต่าง ๆ

24054101

โภชนาการเบื้องต้น

2(2-0-4)

Principles of Nutrition

ศึกษาเกี่ยวกับ ความหมายและความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพ พฤติกรรมการกินอาหาร การจำแนกอาหารเป็นหมู่ อาหารหลัก 5 หมู่ ชนิดของสารอาหาร อาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ภาวะโภชนาการ และโรคที่เกิดจากการกินไม่ได้

24054102

อาหารครอบครัว

3(1-4-4)

Food for the Family

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ของอาหารครอบครัว การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาอาหาร ประเภทของอาหาร การกำหนดรายการอาหารในครอบครัว การประกอบอาหารครอบครัวอย่างสวยงาม คุณค่าอาหารประจำวัน อาหารสำเร็จรูป การส่งเสริมการบริโภคอาหาร

24059207

บรรจุภัณฑ์

3(2-3-5)

Package

ความเป็นมา ความสำคัญ และประเภทของบรรจุภัณฑ์ วัสดุบรรจุภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากให้เหมาะสมกับลักษณะของงานและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

- 24059204 การจัดทรัพยากรครอบครัว 2(2-0-4)
Family Resource Management
 ศึกษาความหมายและประเภทของทรัพยากรครอบครัว ความสำคัญของการจัดการทรัพยากรครอบครัว หลักการจัดการและตัดสินใจในการใช้เวลา แรงงาน การเงิน งานบ้านให้เกิดประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการทรัพยากรในครอบครัวในสถานการณ์ต่าง ๆ
- 24059206 คอมพิวเตอร์กับงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-3-5)
Computer in Home Economics Career
 ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ ระบบปฏิบัติการ โปรแกรมการคำนวณที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพและโปรแกรมการออกแบบที่ประยุกต์ใช้กับงานด้านคหกรรมศาสตร์
- 24059308 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม 3(3-0-6)
Small Business Management
 ศึกษาขอบข่าย ลักษณะของธุรกิจขนาดย่อม ประเภทของธุรกิจขนาดย่อม การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม การบริหารการเงิน การบัญชี การตลาด ปัญหาและข้อเสนอแนะในการดำเนินธุรกิจขนาดย่อม
- 24059309 การวิจัยคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)
Home Economics Research
 ศึกษางานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ความรู้พื้นฐานการวิจัยคหกรรมศาสตร์ การเขียนโครงร่างงานวิจัย ลักษณะและวิธีการวิจัยที่นำมาใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์ข้อมูล และการเขียนรายงานการวิจัย

24059411 คหกรรมศาสตร์กับชุมชน 2(1-3-3)

Home Economics in Community

ศึกษาความหมาย ปรัชญา และความสำคัญของคหกรรมศาสตร์ หลักการพัฒนาชุมชน หลักการและวิธีการนำคหกรรมศาสตร์เข้าสู่ชุมชน การเผยแพร่งานคหกรรมศาสตร์ด้วยสื่อต่าง ๆ วิธีการประเมินผลโครงการ คหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาชุมชน ฝึกปฏิบัติการนำคหกรรมศาสตร์เข้าสู่ชุมชนด้วยวิธีการต่าง ๆ

24059410 สัมมนา คหกรรมศาสตร์ 1(0-2-1)

Seminar in Home Economics

ศึกษาปฏิบัติเกี่ยวกับ รูปแบบและขั้นตอนการจัดสัมมนา ค้นคว้าเนื้อหาใหม่ ๆ ที่ทันสมัย และเกี่ยวข้องกับสาขาวิชาเอก การนำเสนอ การอภิปราย เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ หาแนวทางในการพัฒนางานคหกรรมศาสตร์

วิชาชีพบังคับกับกลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์

24051103 ศิลปะการจัดดอกไม้ 2(1-3-3)

Art of Flower Arrangement

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้ทั่วไปในการจัดดอกไม้ หลักการเลือกซื้อ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้แบบไทย การจัดดอกไม้แบบสากล และการจัดดอกไม้สำหรับโอกาสพิเศษต่าง ๆ

24051204 ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น 2(1-2-3)

Local Handicraft

ศึกษาเกี่ยวกับ วิถีชีวิตและความเป็นอยู่ในท้องถิ่น วัสดุในท้องถิ่น งานหัตถกรรมที่มีในท้องถิ่น การพัฒนางานหัตถกรรมโดยนำวัสดุที่มีในท้องถิ่นมาเพิ่มคุณค่า ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับงานหัตถกรรม โดยใช้วัสดุที่มีในท้องถิ่นของแต่ละภาค

- 24057201 การแกะสลักเพื่อการตกแต่ง 3(1-4-4)
Carving for Decorative purposes.
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ การแกะสลัก ผักผลไม้ และสมุนไพร เทคนิคการแกะสลัก การประยุกต์ลาย การแกะสลักเพื่อตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร และสถานที่
- 24057202 เทคนิคงานมาลัย 3(1-4-4)
Garland Techniques
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ วิวัฒนาการของงานมาลัย หลักการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการร้อยมาลัย องค์ประกอบของมาลัย ประเภทของอุบะ มาลัยแบบต่าง ๆ ที่เหมาะสมกับวัสดุตามสมัยนิยม
- 24051206 ดอกไม้ประดิษฐ์ 3(1-4-4)
Artificial Flowers
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้เบื้องต้นด้านงานดอกไม้ประดิษฐ์ การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ โดยอุปกรณ์แบบง่าย เครื่องรีดด้วยมือ การจัดดอกไม้ประดิษฐ์เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบธุรกิจ
- 24057203 วัสดุงานประดิษฐ์ 3(2-3-5)
Materials for Handicraft
 ศึกษาความหมาย คุณสมบัติ และประเภทของวัสดุงานประดิษฐ์ ความคิดสร้างสรรค์ ฝึกปฏิบัติการนำ เซรามิก โพลีเมอร์ และโลหะ มาประดิษฐ์เป็นของใช้ ของเล่น ของที่ระลึก และเครื่องประดับ ในรูปแบบสร้างสรรค์
- 24057304 เทคนิคการตัดเย็บเครื่องแต่งกาย 3(1-4-4)
Costume Sewing Techniques
 ศึกษาลักษณะของแบบเสื้อ กระโปรง กางเกง ชนิดต่างๆ และฝึกปฏิบัติเทคนิคการตัดเย็บส่วนประกอบของเสื้อผ้า และหลักการสร้างแบบตัดเสื้อ กระโปรง และกางเกง และวิธีการปรับแบบตัดให้เหมาะสมกับผู้สวมใส่ ตลอดจนตัดเย็บเครื่องแต่งกายลักษณะต่าง ๆ

- 24051309 เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ 3(1-4-4)
 Textiles Product Sewing Techniques
 ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอุปกรณ์ วัสดุตกแต่ง ในการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ การทำแบบตัดผลิตภัณฑ์ เทคนิคการตัดเย็บ การตกแต่งผลิตภัณฑ์ ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและผู้บริโภค
- 24057205 ศิลปะการตกแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ 3(1-4-4)
 Art of Handicraft Decoration
 ศึกษาหลักการตกแต่งผลิตภัณฑ์ เทคนิควิธีการกระบวนการตกแต่งผลิตภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติการตกแต่งงานประดิษฐ์ในลักษณะต่าง ๆ เช่นการเขียนสวดลายด้วยสี การพิมพ์ การย้อม การถัก การปัก ด้วยวัสดุหลากหลายชนิดเพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์
- 24051207 การออกแบบงานประดิษฐ์ 2(1-2-3)
 Craft Design
 องค์ประกอบของการออกแบบ การออกแบบและประดิษฐ์เครื่องใช้ เครื่องประดับบ้านให้มีคุณค่าในการใช้สอย มีสุนทรียภาพ ทนสมัย และอยู่ในความต้องการของตลาด
- 24051308 เทคโนโลยีงานประดิษฐ์ 3(1-4-4)
 Art and Craft Technology
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการผลิต หลักการวิเคราะห์ แผนภูมิ กระบวนการผลิต หลักการตรวจสอบ และควบคุมคุณภาพงานประดิษฐ์โดยการสุ่มตัวอย่าง
- 24051208 การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ 3(2-2-5)
 Handicraft Development
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการและสภาพปัญหาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ ตลอดจนปัจจัยทั่วไปที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจงานประดิษฐ์เพื่อนำมาพัฒนา และปรับแต่งผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานตามที่ตลาดต้องการ

วิชาชีพบังคับกลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ

- | | | |
|----------|--|----------|
| 24054203 | <p>หลักการประกอบอาหาร</p> <p>Principles of Food Preparation</p> <p>ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมายและองค์ประกอบของอาหาร การเปลี่ยนแปลงในการผลิตอาหาร หลักการประกอบอาหาร การเก็บรักษาอาหารที่ผลิตขึ้น และการแก้ไขปัญหาในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์</p> | 3(2-3-5) |
| 24054304 | <p>สุขาภิบาลอาหาร</p> <p>Food Sanitation</p> <p>ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร โรคและโทษที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ การควบคุมอาหารให้ปลอดภัย การสุขาภิบาลอาหาร และข้อกำหนดเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาอนามัยส่วนบุคคล กฎหมายอาหาร</p> | 2(2-0-4) |
| 24054206 | <p>อาหารไทย</p> <p>Thai Food</p> <p>ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ประวัติความเป็นมา ลักษณะและประเภทของอาหารไทย เครื่องปรุง และอุปกรณ์ในการทำอาหาร การประกอบอาหารคาวหวาน ว่าง เพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ การเลือกภาชนะและการจัดตกแต่ง</p> | 3(1-4-4) |
| 24054207 | <p>การถนอมอาหาร</p> <p>Food Preservation</p> <p>ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมาย ประวัติ และความสำคัญของการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมคุณภาพของอาหารในด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ หลักและกรรมวิธีการถนอมอาหาร การถนอมอาหารเพื่อเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อม และการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ถนอมอาหาร</p> | 3(2-3-5) |

- 24054310 อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง 2(1-3-3)
Restaurant Cuisine and service
 ศึกษาเกี่ยวกับ การกำหนดรายการอาหารในภัตตาคาร เทคนิคการประกอบอาหารภัตตาคารที่คนทั่วไปนิยม หลักและวิธีการบริหารงานจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารภัตตาคารและการบริการ
- 24057210 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 3(1-4-4)
Bakery Product
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเบเกอรี่ วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เทคนิคในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่างๆ การบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
- 24054217 อาหารท้องถิ่น 3(1-4-4)
Local Food
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ การประกอบอาหารท้องถิ่นทั้งภาคกลาง เหนือ อีสาน ใต้ ที่เป็นที่ยอมรับแพร่หลายทั่วไป จัดอาหารท้องถิ่นให้เข้าชุดกันตามความนิยมของท้องถิ่น โดยอนุรักษ์ลักษณะของอาหารท้องถิ่นในภาคนั้น ๆ การพัฒนาอาหารท้องถิ่นจังหวัดตากให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
- 24054311 โภชนบำบัด 3(2-3-5)
Diet Therapy
 ศึกษา ความหมาย ความสำคัญ ประเภท และลักษณะของอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล การใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน อาหารเฉพาะโรค จำนวน และฝึกปฏิบัติประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์
- 24054308 วิทยาศาสตร์การอาหาร 3(3-0-6)
Food Science
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ โครงสร้าง สมบัติทางกายภาพและเคมีของธัญพืช นม เนื้อสัตว์ ผักผลไม้ และอื่น ๆ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงระหว่างการผลิตและบรรจุภัณฑ์

- 24054309 การทดลองอาหาร 3(2-3-5)
Experimental Cookery
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมาย ความสำคัญของการทดลองอาหาร เทคนิคเบื้องต้นของการทดลองอาหาร หลักและวิธีการเขียนรายงานการทดลองอาหาร การค้นคว้า การเตรียมงาน หลักการประเมินผลโดยใช้เครื่องมือ และประสาทสัมผัส การใช้ศาสตร์ทางด้านการทดลองอาหารในงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ กรณีศึกษา
- 24054312 การสาธิตอาหาร 2(1-3-3)
Food Demonstration
 ศึกษาความหมาย ความสำคัญของการสาธิตอาหาร หลักและเทคนิคในการสาธิต โสตทัศนวัสดุและอุปกรณ์ การเลือกใช้วัสดุ-อุปกรณ์ การเลือกอาหารสำหรับสาธิตให้เหมาะกับเวลาและสื่อที่ใช้ ฝึกปฏิบัติการสาธิตอาหารตามหลักและวิธีการต่าง ๆ
- 24054215 อาหารจำนวนมาก 3(1-4-4)
Quantity Cookery
 ศึกษาหลักการจัดอาหารสำหรับคนจำนวนมาก การเลือกซื้อ การเก็บรักษาและการเบิกจ่ายอาหาร การจัดครัวและอุปกรณ์สำหรับอาหารจำนวนมาก การคิดรายการ ประกอบอาหารและบริการอาหารจำนวนมาก
- 24059415 ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์ 3(0-6-0)
Special Problem in Home Economics
 ปฏิบัติการศึกษา ค้นคว้า และทดลองเกี่ยวกับ ปัญหาทางคหกรรมศาสตร์โดยเรียบเรียงเป็นเอกสารเพื่อนำเสนอ

24059409

สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์

6(0-40-0)

Cooperative Education for Home Economics

ให้นักศึกษาเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เข้าร่วม โครงการ ตรงกับ สาขาวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ หนึ่งภาคการศึกษา นักศึกษาจะต้องผ่านการอบรมเตรียมความพร้อมก่อนไป ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ต้องจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา และ นำเสนอผลงานในงานสัมมนาระหว่างนักศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษา หรืออาจารย์ นิเทศ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานแล้ว การประเมินผลในรายวิชาเป็นระดับ คะแนน พอใจ (S) และ ไม่พอใจ (U)

24059414

การฝึกงานคหกรรมศาสตร์

6(0-40-0)

Practicum in Home Economics Career

การฝึกงานในสถานประกอบการ ภาครัฐหรือเอกชนทั้งในประเทศหรือ ต่างประเทศ ที่ตรงกับสาขาวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์เป็นจำนวนไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง โดยบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษาในหลักสูตรกับการ ปฏิบัติงาน มีการจัดทำรายงานการฝึกงาน การนำเสนอและให้ข้อเสนอแนะใน การพัฒนางาน การประเมินผลในรายวิชาเป็นระดับคะแนน พอใจ (S) และ ไม่พอใจ (U)

วิชาชีพเลือกกลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์

24051225

การประดิษฐ์ตุ๊กตา

3(1-4-4)

Doll Making

ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับตุ๊กตา วัสดุที่ใช้ในการประดิษฐ์ตุ๊กตา การออกแบบ ตุ๊กตา การทำแบบตัด การย่อขยายแบบ และ ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บและประดิษฐ์ ตุ๊กตาแบบต่าง ๆ

- 24051211 การจัดดอกไม้แบบไทย 3(1-4-4)
Thai Flower Art
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ การจัดดอกไม้แบบไทย การจัดดอกไม้ในพิธีกรรม
 ทางศาสนา งานบวช งานแต่งงาน งานศพ และการจัดทำเครื่องเรือนแขวนแบบ
 ไทย
- 24051213 เทคนิคการจัดดอกไม้ 3(1-4-4)
Flower Arts Techniques
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดดอกไม้ การใช้ศิลป์ และเทคโนโลยีใน
 การจัดดอกไม้ การออกแบบงานดอกไม้ เทคนิคใหม่ ๆ ในการจัดดอกไม้ การ
 ผสมผสานดอกไม้ ใบไม้ การเลือกใช้สีให้เกิดความกลมกลืน การใช้วัสดุ
 ตกแต่งเพื่อเพิ่มความสวยงาม
- 24051214 ดอกไม้สร้างสรรค์ 3(1-4-4)
Creative Flowers
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ เทคนิคการออกแบบดอกไม้สร้างสรรค์ การใช้สี
 ในการผลิตดอกไม้สร้างสรรค์ การวางระบบการผลิตดอกไม้สร้างสรรค์ และ
 การนำวัสดุพื้นบ้านต่าง ๆ มาประยุกต์ใช้ในการประดิษฐ์
- 24051215 ศิลปะงานใบตอง 3(1-4-4)
Arts of Banana-Leaf
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้พื้นฐานด้านศิลปะงานใบตอง การประดิษฐ์
 กลีบใบตอง การประดิษฐ์ภาชนะใบตอง การประดิษฐ์งานใบตองเพื่อใช้ในงาน
 ประเพณี และงานพิธีการ
- 24051221 เครื่องหอมของชำร่วย 3(1-4-4)
Incense and Souvenirs
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้ทั่วไปเรื่องเครื่องหอมและของชำร่วย วัสดุ-
 อุปกรณ์ การออกแบบการผลิต และการจัดจำหน่ายเครื่องหอมและของชำร่วย

- 24051220 การประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก 2(1-2-3)
Making Gift and Souvenir
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ประเภทของขวัญของที่ระลึก วัสดุอุปกรณ์ ที่นำมา
 ประดิษฐ์ชิ้นงาน การออกแบบ และการประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึกให้
 เหมาะกับวัสดุ ตามสมัยนิยมและโอกาสเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบ
 อาชีพ
- 24051222 ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่ 3(1-4-4)
Art of Place Decoration
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดตกแต่งและรูปแบบของการจัดตกแต่ง
 สถานที่ประเภทต่างๆ ทั้งภายในและภายนอก เทคนิคการเลือกใช้เครื่องมือ
 วัสดุ-อุปกรณ์ ตกแต่งสถานที่ใน โอกาสปกติ และ โอกาสพิเศษตามความ
 เหมาะสมของสถานที่
- 24051210 การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)
Home Economics Administration
 ศึกษาความรู้ทั่วไปในการบริหารงานคหกรรมศาสตร์ การบริหารงานใน
 องค์กร การบริหาร งานบุคคล หลักการจูงใจ การบริหารงานคหกรรมศาสตร์
 ด้านการตลาด ปัญหาการบริหารงานคหกรรม
- 24052208 บุคลิกภาพและงานอาชีพ 2(1-3-3)
Personality and Career
 การพัฒนาบุคลิกภาพ มารยาทในการเข้าสังคม การสื่อสารในงานอาชีพ การ
 ปฏิบัติตนในสถานการณ์ต่าง ๆ และการสร้างความสุขในการทำงาน
- 24051212 เทคนิคการสาธิต 2(1-3-3)
Demonstration Techniques
 ความรู้พื้นฐานในการนำเสนอและการสาธิต โสตทัศนวัสดุและอุปกรณ์
 ประกอบการสาธิต การเตรียมการสาธิต ดำเนินการสาธิต และการประเมินผล
 การสาธิต

24058311 การปั้นจากดินไทย 3(1-4-4)

The Sculpture of Thai Clay

ศึกษา ประเภท วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการปั้น เทคนิคในการปั้น การออกแบบ และประดิษฐ์งานปั้นเพื่อเป็นสินค้าสำหรับจัดจำหน่าย การใช้วัสดุอื่นทดแทน ดินไทย ฝึกปฏิบัติการปั้นผลิตภัณฑ์จากดินไทย

24053328 การออกแบบและตกแต่งเสื้อผ้า 3(1-4-4)

Design and Clothing Decoration

วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการตกแต่งเสื้อผ้า เทคนิคการตกแต่งเสื้อผ้าด้วยวัสดุ ประเภท ต่าง ๆ หลักการออกแบบตกแต่งเสื้อผ้า และการตกแต่งเสื้อผ้าประเภท ต่าง ๆ

วิชาชีพเลือกกลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ

24054214 การปฏิบัติการห้องอาหาร 3(2-2-5)

Restaurant Operations

ศึกษาความหมายแผน ความสำคัญ และการดำเนินงานต่าง ๆ ในห้องอาหาร ประเภทของวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้บนโต๊ะอาหาร การทำความสะอาด เครื่องมือ เครื่องใช้ บนโต๊ะอาหาร รูปแบบและวิธีการบริการอาหาร รายการอาหารแต่ละ ประเภท ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการบริการ ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดและ บริการอาหาร

24058212 แก้วและการแต่งหน้าเค้ก 3(1-4-4)

Cake and Decorate

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ การเลือกวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์และเทคโนโลยี ในการทำเค้กและการแต่งหน้า เทคนิคในการทำเค้ก และการแต่งหน้า การ เตรียมวัสดุสำหรับแต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้ก การพัฒนารูปแบบเค้ก การ บรรจุภัณฑ์

- 24054219 อาหารนานาชาติ 3(1-4-4)
International Cuisine
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ วัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ เทคนิคการประกอบอาหาร แต่ละชาติที่อยู่ในความนิยม การประกอบอาหาร และการจัดบริการอาหาร นานาชาติ
- 24054322 เทคโนโลยีเบเกอรี่ 3(2-3-5)
Bakery Technology
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเบเกอรี่ ชนิด การใช้และ การบำรุงรักษาเครื่องมือในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ระดับอุตสาหกรรม สมบัติ องค์ประกอบ การควบคุม และทดสอบคุณภาพของวัตถุดิบ การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสูตรพื้นฐาน การ ประเมินผล และการแก้ปัญหา
- 24054302 เทคโนโลยีขนมหวาน 3(2-3-5)
Confectionery Technology
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร การ เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ประเภทของขนมหวาน หลักการ วิธีการกำหนด รายการอาหาร และเทคนิคการประกอบขนมหวานในโอกาสต่าง ๆ คำนวณราคา และการจัดบริการ
- 24054216 อาหารว่าง 3(1-4-4)
Snacks
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร การ เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ประเภทของอาหารว่าง หลักการ วิธีการกำหนด รายการอาหาร และเทคนิคการประกอบอาหารว่างในโอกาสต่าง ๆ คำนวณราคา และการจัดบริการ

24058313

เครื่องดื่มและไอศกรีม

3(1-4-4)

Beverages and Ice Cream

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ประวัติความเป็นมาของเครื่องดื่มและไอศกรีม ชนิดและองค์ประกอบของเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ และไอศกรีม ประเภท และวิธีการผลิตเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ เครื่องใช้ อุปกรณ์ เทคนิคในการทำ ไอศกรีมและเครื่องดื่ม ประกอบการทำไอศกรีมและเครื่องดื่ม

24054218

อาหารทันใจ

3(1-4-4)

Fast Food Preparation

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมายของอาหารทันใจ ประเภทของอาหาร ทันใจ และลักษณะของอาหารทันใจแนวโน้มของอาหารทันใจในปัจจุบันและ อนาคต การประยุกต์อาหารทันใจต่างประเทศให้เหมาะสมกับผู้บริโภค การ พัฒนาอาหารไทยให้เป็นอาหารทันใจ การดำเนินธุรกิจอาหารทันใจ

24054213

อาหารเพื่อสุขภาพ

2(1-3-3)

Food for Health

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมาย บทบาทและความสำคัญของอาหาร สุขภาพ การตลาดของอาหารสุขภาพ อาหารธรรมชาติ เครื่องเทศและ ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ จำนวนและประกอบอาหาร สำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษให้ถูกหลักโภชนาการ การพัฒนา อาหารเพื่อสุขภาพจากวัสดุดิบในท้องถิ่น

24054323

กระบวนการแปรรูปอาหาร

3(2-3-5)

Food Processing

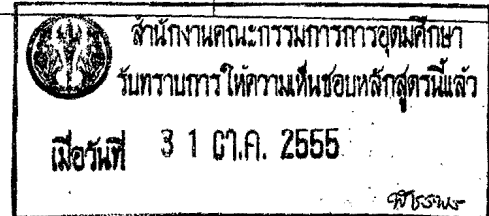
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปโดยใช้วัตถุดิบใน ท้องถิ่น ความหมายและขั้นตอนของกระบวนการแปรรูป การเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูปอาหารทางอุตสาหกรรม การใช้ความร้อน การหมักดอง การใช้สารเคมีในการแปรรูปอาหารชนิดต่าง ๆ

- 24054324 การควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6)
Food Industrial Quality Control
 ศึกษา ความหมาย ความสำคัญของการควบคุมคุณภาพ อันตรายจากอาหาร
 หลักและวิธีการควบคุมคุณภาพอาหาร ระบบการจัดการคุณภาพที่สำคัญต่อ
 การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร
- 24054326 โภชนาการบุคคล 3(2-3-5)
Human Nutrition
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ภาวะโภชนาการความต้องการพลังงานและ
 สารอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ คำนวณและประกอบ
 อาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษให้ถูกหลักโภชนาการ
- 24054312 บริหารธุรกิจร้านอาหาร 3(3-0-6)
Food Shop Business Administration
 ศึกษา ความรู้ทั่วไปในการบริหารธุรกิจร้านอาหาร การบริการในร้านอาหาร
 การบริหารงานบุคลากร การวางแผนงานด้านการตลาด การวางแผนทางด้านการ
 เงิน และการจัดทำบัญชี ทางวางแผนทางด้านการผลิตร้านอาหาร
- 24058414 การวางแผนการทดลองและการประเมินคุณภาพทางประสาท
 สัมผัส 3(2-3-5)
Experimental Design and Sensory Evaluation
 ความสำคัญและการวางแผนการทดลองสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร
 หลักและวิธีการเขียนรายงานรวมถึงการใช้หลักและเทคนิคการวัดคุณภาพด้าน
 ประสาทสัมผัสที่ประยุกต์ใช้กับอาหาร วิธีการวิเคราะห์ลักษณะทางประสาท
 สัมผัสที่สัมพันธ์กับคุณภาพของอาหาร การใช้ศาสตร์ทางด้านประสาทสัมผัส
 ในงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและกรณีศึกษา

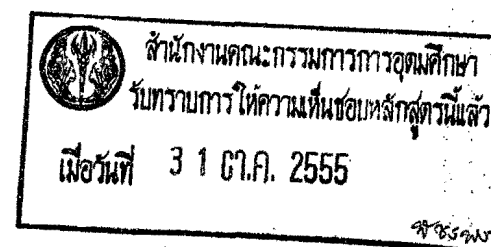
3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือ ผลงานทางวิชาการ หรือผลงานวิจัย
1	นางสุพรรณ วัชรนฤมล 3700400508522	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2546 2523	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	หลักการตัดเย็บ สิ่งทอเบื้องต้น เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ เทคนิคการตัดเย็บเครื่องแต่งกาย ศิลปะการตกแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์
2	นางอุทิน คุณาแจ่มจรัส 3580400031540	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2547 2524	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สุขาภิบาลอาหาร เทคโนโลยีเบเกอรี่ การปฏิบัติการห้องอาหาร โภชนาบำบัด
3	นายวรเกียรติ ทองไทย 3100905655625	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.ม. (การศึกษารัฐมวัย) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) ศษ.บ. (การวัดและประเมินผล การศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช	2532 2552 2524 2540	อาจารย์	การพัฒนาบุคลิกภาพ พัฒนาการครอบครัวและเด็ก บรรจุภัณฑ์



ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือ ผลงานทางวิชาการ หรือผลงานวิจัย
4	นางชญาภา บัวน้อย 3720600005699	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541 2538	อาจารย์	ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น การจัดและตกแต่งสถานที่ การประดิษฐ์เครื่องใช้ประดับในบ้าน เทคนิคการสาธิต
5	นางสาวคณพร ว่องไวเวช 1102000045011	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร วิทยาเขต หนองแขวง	2551 2549	อาจารย์	การจัดอาหารในสถาบัน การทดลองอาหาร อาหารว่าง อาหารเพื่อสุขภาพ



3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือ ผลงานทางวิชาการ หรือผลงานวิจัย
1	นางสุพรรณ วัชรณฤมต 3700400508522	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2546 2523	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	หลักการตัดเย็บ สิ่งทอเบื้องต้น เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ เทคนิคการตัดเย็บเครื่องแต่งกาย ศิลปะการตกแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์
2	นางอุทิน คุมาแจ่มจรัส 3580400031540	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2547 2524	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สุขาภิบาลอาหาร เทคโนโลยีเบเกอรี่ การปฏิบัติการห้องอาหาร โภชนบำบัด
3	นายวรเกียรติ ทองไทย 3100905655625	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย) กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) ศษ.บ. (การวัดและประเมินผลการศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช	2532 2552 2524 2540	อาจารย์	การพัฒนาบุคลากร พัฒนาการครอบครัวและเด็ก บรรจุภัณฑ์

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือ ผลงานทางวิชาการ หรือผลงานวิจัย
4	นางสาวอจธรา คลวิทยาคุณ 3120101284806	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2544 2541	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	โภชนาการเบื้องต้น การปฏิบัติการห้องอาหาร หลักการประกอบอาหาร
5	นางสาวพรพิมล ยอดสุวรรณ 3639900048368	คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2520	อาจารย์	เทคโนโลยีงานประดิษฐ์ อุปกรณ์งานบ้าน ศิลปะการจัดดอกไม้ การจัดการทรัพยากร
6	นางสุวรรณีย์ ขันการนาวิ 3620500883521	กศ.ม. (อุตสาหกรรมศึกษา) คบ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยนเรศวร วิทยาลัยครูสวนสุนันทา	2547 2530	อาจารย์	การจัดดอกไม้แบบไทย งานแกะสลักผักและผลไม้ การปฏิบัติการห้องอาหาร ศิลปะงานใบตอง ศิลปประดิษฐ์
7	นางอำไพ ชันแก้วหล้า 3801300027514	บธม. (การเงิน) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยพายัพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2537 2527	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	หลักการประกอบอาหาร การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ อาหารท้องถิ่น

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือ ผลงานทางวิชาการ หรือผลงานวิจัย
8	นางชญาภา บัวน้อย 3720600005699	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541 2538	อาจารย์	ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น การจัดและตกแต่งสถานที่ การประดิษฐ์เครื่องใช้ประดับในบ้าน เทคนิคการสาธิต
9	นางสาวฉลพร ว่องไวเวช 1102000045011	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร วิทยาเขต ไซดิวะ	2551 2549	อาจารย์	การจัดอาหารในสถาบัน การทดลองอาหาร อาหารว่าง อาหารเพื่อสุขภาพ

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน
1	นายสุรเดช ชูพินิจรอบคอบ	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) คศ.บ. (ผ้าอุตสาหกรรม)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2546 2525	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ผ้าและเครื่องแต่งกาย
2	นางสุพรรณ วิโรจน์เพชร	ศศ.บ. (การพัฒนาชุมชน)	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์	2547	ครูฝึก	ฝึกทักษะวิชาชีพผ้า
3	นางเกษรา มานันตพงศ์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2546 2523	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	อาหารว่าง
4	นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2547 2524	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	อาหารไทย ขนมไทย

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือ สหกิจศึกษา)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ
ความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำมาแก้ปัญหาในการทำงานได้อย่างเหมาะสม

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา เข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถาน
ประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2 ช่วงเวลา

ชั้นปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 2

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำโครงการหรืองานวิจัย ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวกับงานทางด้านคหกรรมศาสตร์
เป็นการต่อยอดหรือสร้างองค์ความรู้ใหม่ โดยมีจำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 1-2 คน และมีรายงานที่ต้อง
นำส่งตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด หรือเป็น โครงการที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อ
พัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

โครงการคหกรรมศาสตร์ที่นักศึกษาสนใจ และสามารถอธิบายทฤษฎีที่นำมาประยุกต์
ในการทำโครงการ ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ มีขอบเขตโครงการที่สามารถทำเสร็จภายใน
ระยะเวลาที่กำหนด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีม มีความชำนาญ และเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือ
เครื่องใช้ตลอดจนวัตถุดิบในการทำโครงการ สามารถเป็นต้นแบบพัฒนาต่อยอดได้

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1-2 ของปีการศึกษาที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา แนะนำข้อมูลข่าวสาร การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ทางเว็บไซต์ ทางอินเทอร์เน็ต และห้องสมุด อีกทั้งยังมีตัวอย่างโครงการให้ศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำโครงการ ที่บันทึกในสมุดให้คำปรึกษาโครงการ โดยอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากรายงานที่ได้กำหนดรูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลาที่กำหนดและการจัดสอบการนำเสนอโครงการ

หมวดที่ 4

ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย การเข้าสังคม เทคนิคการเจรจา สื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการวางตัวในการทำงาน ใน บางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และในกิจกรรมปฐมนิเทศ ก่อนที่นักศึกษา จะสำเร็จการศึกษา
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบ ตลอดจนมีวินัยในตนเอง	-กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม และมีการ กำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำรายงานตลอดจน กำหนดให้ทุกคนมี ส่วนร่วมในการนำเสนอรายงาน เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้ สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี -มีกิจกรรมนักศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็น หัวหน้าในการดำเนินกิจกรรมเพื่อฝึกให้นักศึกษามีความ รับผิดชอบ -มีกติกาที่จะสร้างวินัยตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลาเข้าเรียน อย่างสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน เสริมความกล้าในการ แสดงความคิดเห็น
จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	มีการให้ความรู้ถึงผลกระทบต่อสังคม และข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง กับ จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรมจริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

นักศึกษาต้องมีคุณธรรม จริยธรรมเพื่อให้สมาชิกดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมอย่าง ราบรื่น และเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม งานทางคหกรรมศาสตร์เป็นงานที่เกี่ยวข้องกับพื้นฐานทางด้าน เศรษฐกิจของประเทศ ความปลอดภัยในชีวิตจำเป็นต้องมีความรับผิดชอบต่อผลที่เกิดขึ้นเช่นเดียวกับการ ประกอบอาชีพในสาขาอื่น ๆ อาจารย์ที่สอนในแต่ละวิชาต้องพยายามสอดแทรกเรื่องที่เกี่ยวกับสิ่ง ต่อไปในที่ทั้ง 4 ข้อ เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมไปพร้อมกับวิทยาการต่างๆ ที่ศึกษา รวมทั้งอาจารย์ต้องมีคุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรมอย่างน้อย 4 ข้อตามที่ระบุไว้ด้วยดังนี้

2.1.1.1 มีจิตสำนึกสาธารณะและตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

2.1.1.2 มีจรรยาบรรณทางวิชาการหรือวิชาชีพ

2.1.1.3 มีวินัย ขยัน อดทน ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม

2.1.1.4 เคารพสิทธิในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบ โดยในการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์ โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.3.1 ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลามอบหมายและการร่วมกิจกรรม

2.1.3.2 ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร

2.1.3.3 ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

2.1.3.4 ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายและการแสดงออกต่อส่วนรวม

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ มีคุณธรรม จริยธรรม และความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาที่ศึกษานั้นต้องเป็นสิ่งที่นักศึกษาต้องรู้เพื่อใช้ประกอบอาชีพและช่วยพัฒนาสังคม ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุมสิ่งต่อไปนี้

2.2.1.1 มีความรู้และความเข้าใจทั้งด้านทฤษฎีและหลักการปฏิบัติในเนื้อหาที่ศึกษา

2.2.1.2 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาที่ศึกษา

2.2.1.3 สามารถบูรณาการความรู้ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

การทดสอบมาตรฐานนี้สามารถทำได้โดยการทดสอบจากข้อสอบของแต่ละวิชาในชั้นตลอดระยะเวลาที่นักศึกษาอยู่ในหลักสูตร

2.2.2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

2.2.3.1 การทดสอบย่อย

2.2.3.2 การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

2.2.3.3 ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ

2.2.3.4 ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ

2.2.3.5 ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

2.2.3.6 ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษา

2.3. ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะปัญญา

นักศึกษาต้องสามารถพัฒนาตนเองและประกอบวิชาชีพได้โดยพึ่งตนเองได้เมื่อจบการศึกษาแล้ว ดังนั้นนักศึกษาจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญาไปพร้อมกับคุณธรรม จริยธรรม และความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ในขณะที่สอนนักศึกษา อาจารย์ต้องเน้นให้นักศึกษาคิดหาเหตุผล เข้าใจที่มาและสาเหตุของปัญหา วิธีการแก้ปัญหารวมทั้งแนวคิดด้วยตนเอง ไม่สอนในลักษณะท่องจำ นักศึกษามีคุณสมบัติต่างๆ จากการสอนเพื่อให้เกิดทักษะทางปัญญาดังนี้

2.3.1.1 มีทักษะปฏิบัติจากการประยุกต์ความรู้ทั้งทางด้านวิชาการหรือวิชาชีพ

2.3.1.2 มีทักษะในการนำความรู้มาคิดและใช้อย่างมีระบบ

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.2.1 กรณีศึกษาทางด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

2.3.2.2 การอภิปรายกลุ่ม

2.3.2.3 ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

2.3.3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทำสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

นักศึกษาต้องออกไปประกอบอาชีพซึ่งส่วนใหญ่ต้องเกี่ยวข้องกับบุคคลที่ไม่รู้จักมาก่อน บุคคลที่มาจากสถาบันอื่นๆ และบุคคลที่จะมาเป็นผู้บังคับบัญชา หรือบุคคลที่จะมาอยู่ได้บังคับบัญชา ความสามารถที่จะปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนต่างๆ เป็นเรื่องจำเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นอาจารย์ต้องสอดแทรกวิธีการที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติต่างๆ ต่อไปนี้ให้นักศึกษาระหว่างที่สอนวิชา หรืออาจให้นักศึกษาไปเรียนวิชาทางด้านสังคมศาสตร์ที่เกี่ยวกับคุณสมบัติต่างๆ นี้

2.4.1.1 มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาทสังคมที่ดี

2.4.1.2 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.4.1.3 สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งได้อย่างเหมาะสม

2.4.1.4 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาช่วยเหลือสังคมในประเด็นที่เหมาะสม
คุณสมบัติต่าง ๆ นี้สามารถวัดร่วมกับคุณสมบัติในข้อ (1),(2) และ (3) ได้ในระหว่างการทำกิจกรรมร่วมกัน

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น ข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

- 2.4.2.1 สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- 2.4.2.2 มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 2.4.2.3 สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
- 2.4.2.4 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- 2.4.2.5 มีภาวะผู้นำ

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 2.5.1.1 สามารถเลือกใช้วิธีการและเครื่องมือสื่อสารที่เหมาะสม
- 2.5.1.2 สามารถสืบค้น ศึกษา วิเคราะห์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม
- 2.5.1.3 สามารถใช้ภาษาไทยหรือต่างประเทศในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพการวัดมาตรฐานนี้อาจทำได้ในระหว่างการสอน โดยอาจให้นักศึกษาแก้ปัญหา วิเคราะห์ประสิทธิภาพของวิธีแก้ปัญหา และให้นำเสนอแนวคิดของการแก้ปัญหา ผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพ ต่อนักศึกษาในชั้นเรียน อาจมีการวิจารณ์เชิงวิชาการระหว่างอาจารย์และกลุ่มนักศึกษา

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีทางคอมพิวเตอร์

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์ทางคอมพิวเตอร์ในหลากหลายสถานการณ์

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีทางคอมพิวเตอร์

2.5.3.1 ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง

2.5.3.2 ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

2.6 ทักษะพิสัย

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

การทำงานในสถานประกอบการ หรือการประกอบอาชีพอิสระนั้นไม่ได้ใช้เพียงแค่หลักทฤษฎี แต่ส่วนใหญ่จะเน้นในด้านทักษะทางการปฏิบัติ การใช้ทักษะในการวางแผน การออกแบบ การทดสอบ และการปรับปรุงแก้ไข ซึ่งมีความสำคัญมากในการทำงาน อีกทั้งยังเป็นเครื่องมือที่จำเป็นยิ่งในการพัฒนาตนเอง และความก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่ของบัณฑิตคอมพิวเตอร์ ดังนั้นในการเรียนการสอนจึงต้องให้ความสำคัญเน้นไปที่การสร้างทักษะการปฏิบัติงานทางด้านคอมพิวเตอร์ ดังข้อต่อไปนี้

2.6.1.1 มีความรู้ ความชำนาญในการใช้เครื่องมือทางคอมพิวเตอร์พื้นฐานได้เป็นอย่างดี

2.6.1.2 สามารถออกแบบ วิเคราะห์ปัญหา และประยุกต์ความรู้เพื่อทำงานทางคอมพิวเตอร์ได้ดี

2.6.2 กลยุทธ์ที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริง โดยใช้ความรู้จากวิชาต่าง ๆ ที่เรียนมา การวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหา เพื่อให้เกิดการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย ดังข้อต่อไปนี้

2.6.2.1 สร้างทักษะในการปฏิบัติงาน

2.6.2.2 สาธิตการปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ

2.6.2.3 สนับสนุนการเข้าประกวดทักษะด้านการปฏิบัติ

2.6.2.4 จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษา

2.6.2.5 สนับสนุนการทำโครงการ

2.6.2.6 การฝึกงานในสถานประกอบการ

2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

2.6.3.1 มีการประเมินพฤติกรรมการทำงาน

2.6.3.2 มีการใช้งานวิจัยของอาจารย์ประกอบการเรียนการสอน

2.6.3.3 มีการประเมินผลการทำงานในภาคปฏิบัติ

2.6.3.4 มีการประเมินโครงงานนักศึกษา

2.6.3.5 มีการประเมินนักศึกษาวิชาสหกิจหรือประสบการณ์วิชาชีพ

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

(Curriculum Mapping)

ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

3.1 คุณธรรม จริยธรรม

1. มีจิตสำนึกสาธารณะและตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม
2. มีจรรยาบรรณทางวิชาการหรือวิชาชีพ
3. มีวินัย ขยัน อดทน ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม
4. เคารพสิทธิในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

3.2 ความรู้

1. มีความรู้และความเข้าใจทั้งด้านทฤษฎีและหลักการปฏิบัติในเนื้อหาที่ศึกษา
2. สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาที่ศึกษา
3. สามารถบูรณาการความรู้ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.3 ทักษะทางปัญญา

1. มีทักษะปฏิบัติจากการประยุกต์ความรู้ทั้งทางด้านวิชาการหรือวิชาชีพ
2. มีทักษะในการนำความรู้มาคิดและใช้อย่างมีระบบ

3.4 ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาทสังคมที่ดี
2. มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งได้อย่างเหมาะสม
4. สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาช่วยเหลือสังคมในประเด็นที่เหมาะสม

3.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. สามารถเลือกใช้วิธีการและเครื่องมือสื่อสารที่เหมาะสม
2. สามารถสืบค้น ศึกษา วิเคราะห์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญหาอย่าง

เหมาะสม

3. สามารถใช้ภาษาไทยหรือต่างประเทศในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.6 ด้านทักษะพิสัย

1. มีความรู้ ความชำนาญในการใช้เครื่องมือทางคหกรรมศาสตร์พื้นฐานได้เป็นอย่างดี
2. สามารถออกแบบ วิเคราะห์ปัญหา และประยุกต์ความรู้เพื่อทำงานทางคหกรรมศาสตร์ได้ดี

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ ด้านคหกรรมศาสตร์

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา			1.คุณธรรมจริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะทางปัญญา		4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์			6.ด้านทักษะพิสัย	
ที่	รหัส	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3	1	2
1	24059101	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
2	24059102	หลักศิลป์	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○		
3	24051101	ศิลปประดิษฐ์	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●		
4	24052101	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		
5	24059205	วัฒนธรรมและประเพณีไทย	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		
6	24053101	สิ่งทอเบื้องต้น	●	○	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●		
7	24053102	หลักการตัดเย็บ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○		
8	24054101	โภชนาการเบื้องต้น	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●		
9	24054102	อาหารครอบครัว	●	●	●		●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●		
10	24059207	บรรจุภัณฑ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		
11	24059204	การจัดทรัพยากรครอบครัว	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○		
12	24059206	คอมพิวเตอร์กับงานคหกรรมศาสตร์	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	○		

รายวิชา			1.คุณธรรมจริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะทางปัญญา		4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์			6.ด้านทักษะพิสัย	
ที่	รหัส	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3	1	2
13	24059308	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●		
14	24059309	การวิจัยคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●		
15	24059411	คหกรรมศาสตร์กับชุมชน	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
16	24059410	สัมมนา คหกรรมศาสตร์	●	○	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●	○	●		
		กลุ่มวิชาบังคับคหกรรมศิลป์																		
17	24051103	ศิลปะการจัดดอกไม้	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●		
18	24051204	ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●		
19	24057201	การแกะสลักเพื่อการตกแต่ง	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●		
20	24057202	เทคนิคงานมาลัย	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●		
21	24051206	ดอกไม้ประดิษฐ์	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●		
22	24057203	วัสดุงานประดิษฐ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		
23	24057304	เทคนิคการตัดเย็บเครื่องแต่งกาย	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●		
24	24051309	เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●		
25	24057205	ศิลปะการตกแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●		
26	24051207	การออกแบบงานประดิษฐ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		

รายวิชา			1.คุณธรรมจริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะทางปัญญา		4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์			6.ด้านทักษะพิสัย	
ที่	รหัส	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3	1	2
27	24051308	เทคโนโลยีงานประดิษฐ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●		
28	24051208	การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○		
29	24059415	ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○		
30	24059409	สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○		
31	24059414	การฝึกงานคหกรรมศาสตร์	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○		
กลุ่มวิชาบังคับอาหารและโภชนาการ																				
32	24054203	หลักการประกอบอาหาร	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	○		
33	24054304	สุขาภิบาลอาหาร	○	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○	○	●	●	○	○		
34	24054306	อาหารไทย	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	○	●	●	○	○		
35	24054307	การถนอมอาหาร	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○		
36	24054310	อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	○	○	○	●		
37	24057210	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	○		
38	24054217	อาหารท้องถิ่น	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	○		
39	24054311	โภชนบำบัด	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○		

รายวิชา			1.คุณธรรมจริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะทางปัญญา		4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์			6.ด้านทักษะพิสัย	
ที่	รหัส	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3	1	2
40	24054308	วิทยาศาสตร์การอาหาร	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○		
41	24054309	การทดลองอาหาร	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●		
42	24054312	การสาธิตอาหาร	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●		
43	24054215	อาหารจำนวนมาก	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○		
		กลุ่มวิชาชีพเลือก คหกรรมศิลป์																		
44	24051225	การประดิษฐ์ตุ๊กตา	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	○		○	●		
45	24051211	การจัดดอกไม้แบบไทย	●	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○		
46	24051213	เทคนิคการจัดดอกไม้	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●		
47	24051214	ดอกไม้สร้างสรรค์	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●		
48	24051215	ศิลปะงานใบตอง	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○		
49	24051221	เครื่องหอมของชาวยุโรป	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●		
50	24051220	การประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○		
51	24051222	ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●		
52	24051210	การบริหารงานคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	●	○	●		
53	24052208	บุคลิกภาพและงานอาชีพ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○		

รายวิชา			1.คุณธรรมจริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะทางปัญญา		4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์			6.ด้านทักษะพิสัย	
ที่	รหัส	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3	1	2
54	24051212	เทคนิคการสาธิต	●	○	○	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○
55	24058311	การปั่นจากดินไทย	●	●	●	○	●	●	●	●	●		○	●	●	○	○	●	○	
56	24053328	การออกแบบและตกแต่งเสื้อผ้า	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	○
		กลุ่มวิชาชีพเลือกอาหารและโภชนาการ																		
56	24054214	การปฏิบัติการห้องอาหาร	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○
57	24058212	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	●	●	●	○	●	●	○	●	●		●	○	●	○	●	●	○	
58	24054219	อาหารนานาชาติ	●	●	●	○	●	●	○	●	○		●	○	●		○	○	○	●
59	24054322	เทคโนโลยีเบเกอรี่	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	○
60	24054302	เทคโนโลยีขนมหวาน	●	●	●	○	●	●	○	●	○		●	○	●	○	●	●	○	
61	24054216	อาหารว่าง	●	●	●	○	●	●	○	●	○		●	○	●		○	○	●	●
62	24058313	เครื่องดื่มและไอศกรีม	●	●	●	○	●	●	○	●	○		●	○	●	○	●	●	○	
63	24054218	อาหารพื้นใจ	●	●	●	○	●	●	○	●	○		●	○	●	○	●	●	○	
64	24054213	อาหารเพื่อสุขภาพ	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	
65	24054323	กระบวนการแปรรูปอาหาร	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	○
66	24054324	การควบคุมคุณภาพอาหาร	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○

รายวิชา			1.คุณธรรมจริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะทางปัญญา		4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์			6.ด้านทักษะพิสัย	
ที่	รหัส	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3	1	2
67	24054326	โภชนาการบุคคล	●	●	●	●	●	●	○	●	●		●	●	●	●	●	●	●	
68	24054312	บริหารธุรกิจร้านอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	○	○	○	○	
69	24058414	การวางแผนการตลาดและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	●	●	●	○	●	●	●	●	●		●	○	●	●	●	●	●	

หมวดที่ 5

หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

1.1 การวัดผลการศึกษา

การวัดผลการศึกษา ให้ปฏิบัติตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรี พ.ศ.2551 การประเมินผลการศึกษา ต้องกระทำเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา โดยให้ผลของการประเมินแต่ละวิชาเป็นระดับคะแนน (Grade) ดังนี้

ระดับคะแนน (Grade)	ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต	ผลการศึกษา
ก หรือ A	4.0	ดีเยี่ยม (Excellent)
ข ⁺ หรือ B ⁺	3.5	ดีมาก (Very Good)
ข หรือ B	3.0	ดี (Good)
ค ⁺ หรือ C ⁺	2.5	ดีพอใช้ (Fairly Good)
ค หรือ C	2.0	พอใช้ (Fair)
ง ⁺ หรือ D ⁺	1.5	อ่อน (Poor)
ง หรือ D	1.0	อ่อนมาก (Very Poor)
ด หรือ F	0	ตก (Fail)
ถ หรือ W	-	ถอนรายวิชา (Withdrawn)
ม.ศ. หรือ I	-	ไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
พ.จ. หรือ S	-	พอใจ (Satisfactory)
ม.จ. หรือ U	-	ไม่พอใจ (Unsatisfactory)
ม.น. หรือ AU	-	ไม่นับหน่วยกิต (Audit)

1.2 ระยะเวลาการศึกษา

1.2.1 นักศึกษาตามคุณสมบัติ หมวด 3 ข้อ 2.2.1 ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร 4 ปี การศึกษาสำเร็จได้ไม่ก่อน 6 ภาคการศึกษาปกติ ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเต็มเวลา

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1. การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

ให้กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาที่จะต้องทำอย่างสม่ำเสมอทุกปีการศึกษา ดำเนินการโดยผู้ตรวจสอบจากภายในและภายนอกของมหาวิทยาลัย และนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้จากหลักฐานเอกสาร หรือการสัมภาษณ์ การทวนสอบในระดับรายวิชาควรให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแผนการสอน มีการประเมินข้อสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกการทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในสถาบันการศึกษาดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล เพื่อเป็นการประกันคุณภาพของหลักสูตร

2.2. การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ภาวะการณ์ได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้จากการเรียนการสอน ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบการทำงานอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การแบบส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ในคาบระยะเวลาต่าง ๆ เช่น ปีที่ 1 ปีที่ 5 เป็นต้น

2.2.3 การประเมินรายได้ ตำแหน่งหน้าที่ และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

2.2.4 การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตจะจบการศึกษา และเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น ๆ

2.2.5 การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียนรวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

2.2.6 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาตรวจประเมินหลักสูตร ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทวนสอบการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

2.2.7 ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ซึ่ง อาทิ (ก) จำนวนโครงการที่ได้รางวัลระดับชาติ, (ข) จำนวนสิทธิบัตร, (ค) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ, (ง) จำนวนกิจกรรมการกุศล เพื่อสังคมและประเทศชาติ, (จ) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

3. การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยต้องศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตรและสอบผ่านทุกรายวิชาตามเกณฑ์ที่กำหนดโดยได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 2.00 ใช้เวลาการศึกษาไม่เกิน 2 เท่าของระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ไม่มีพันธะด้านหนี้สินใดๆกับมหาวิทยาลัย และเป็นผู้ที่มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และต้องผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 6

การพัฒนาคุณภาพอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศและแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/สถาบัน คณะตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาที่ไม่ใช่วิจัยในแนวคอมพิวเตอร์ศึกษาเป็นอันดับแรกการสนับสนุนด้านการศึกษาคือ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1. การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาที่ไม่ใช่วิจัยในแนวคอมพิวเตอร์ศึกษาเป็นอันดับแรกการสนับสนุนด้านการศึกษาคือ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2. การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลักและเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 สนับสนุนการเข้าร่วมกิจกรรมทางศิลปวัฒนธรรม

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะ

หมวดที่ 7

การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การบริหารหลักสูตร

การบริหารหลักสูตรจะมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตรอันประกอบด้วย รองคณบดีฝ่ายวิชาการ และกิจการนักศึกษาหรือ รองคณบดีเขตพื้นที่ ประสานหลักสูตรหรือประสานสาขาวิชา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยมีคณบดีเป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่ คณะกรรมการบริหารหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จะวางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับผู้บริหารของคณะและอาจารย์ผู้สอน ติดตามและรวบรวมข้อมูล สำหรับใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรโดยกระทำทุกปีอย่างต่อเนื่อง

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยอาจารย์และนักศึกษา สามารถก้าวหน้าหรือเป็นผู้นำในการสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	1. จัดให้หลักสูตรสอดคล้องกับ ความก้าวหน้าทางด้าน เทคโนโลยี 2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการพิจารณาปรับปรุง หลักสูตรทุกๆ 3 ปี	- หลักสูตรที่สามารถอ้างอิงกับ มาตรฐานที่กำหนดโดย หน่วยงานวิชาชีพด้านคหกรรม ศาสตร์ มีการปรับปรุงให้มีความ ทันสมัยอย่างสม่ำเสมอ - จำนวนวิชาเรียนที่มีภาคปฏิบัติ และวิชาเรียนที่มีแนวทางให้ นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าความรู้ ใหม่ได้ด้วยตนเอง
2. กระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความ ใฝ่รู้ มีแนวทางการเรียนที่สร้าง ทั้งความรู้ความสามารถใน วิชาการ วิชาชีพที่ทันสมัย	3. จัดแนวทางการเรียนในวิชา เรียน ให้มีทั้งภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ และมีแนวทางการ เรียนหรือกิจกรรมประจำวิชาให้ นักศึกษาได้ศึกษาความรู้ที่ ทันสมัยด้วยตนเอง	- จำนวนและรายชื่อคณาจารย์ ประจำประวัติอาจารย์ด้าน คุณวุฒิประสบการณ์ และการ พัฒนาอบรมของอาจารย์
3. ตรวจสอบและปรับปรุง หลักสูตรให้มีคุณภาพ มาตรฐาน	4. จัดให้มีผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และหรือผู้ช่วยสอน เพื่อกระตุ้น ให้นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้	- จำนวนบุคลากรผู้สนับสนุนการ เรียนรู้ และบันทึกกิจกรรมใน การสนับสนุนการเรียนรู้
4. มีการประเมินมาตรฐานของ หลักสูตร	5. กำหนดให้อาจารย์ที่สอนมี คุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือ เป็นผู้ที่มีประสบการณ์หลายปีมี	- ผลการประเมินการเรียนการ การประเมินผล

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	จำนวนคณาจารย์ประจำไม่น้อยกว่าเกณฑ์มาตรฐาน 6. สนับสนุนให้อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้นำในทางวิชาการและหรือเป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิชาชีพด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์หรือในด้านการที่เกี่ยวข้อง 7. ส่งเสริมอาจารย์ร่ำหลักสูตรให้ดูงานในหลักสูตรหรือวิชาการที่เกี่ยวข้อง ทั้งในและต่างประเทศ 8. มีการประเมินหลักสูตรโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกปี และภายนอกอย่างน้อยทุก 4 ปี 9. จัดทำฐานข้อมูลทางด้านนักศึกษา อาจารย์ อุปกรณ์เครื่องมือวิจัย งบประมาณความร่วมมือกับต่างประเทศ ผลงานทางวิชาการทุกภาคการศึกษาเพื่อเป็นข้อมูลในการประเมินของคณะกรรมการ 10. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอนโดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	สอนอาจารย์ผู้สอน และการสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้สนับสนุนการเรียนรู้โดยนักศึกษา - ประเมินผลโดยคณะกรรมการที่ประกอบด้วยอาจารย์ภายในคณะทุก 2 ปี - ประเมินผลโดยบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาทุก ๆ 2 ปี

2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

2.1 การบริหารงบประมาณ

คณะจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

มหาวิทยาลัยมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักหอสมุดกลางที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่น ๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะก็มีหนังสือ ตำราเฉพาะทาง นอกจากนี้คณะมีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง

2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกันสำนักหอสมุดกลางในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้าและใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือ นั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อก็มีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ สำหรับให้หอสมุดกลางจัดซื้อหนังสือด้วย

2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของมหาวิทยาลัยฯ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหาหนังสือ เพื่อเข้าหอสมุดกลาง และทำหน้าที่ประเมินความเพียงพอของหนังสือ ตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ด้านโสตทัศนูปกรณ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้ว ยังต้องประเมินความพอเพียงและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย โดยมีรายละเอียดดังตารางต่อไปนี้

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
จัดให้มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ สื่อและช่องทางการเรียนรู้ที่เพียงพอเพื่อสนับสนุนทั้งการศึกษาในห้องเรียน นอกห้องเรียน และเพื่อการเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง อย่างเพียงพอ มีประสิทธิภาพทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ	1. จัดให้มีห้องเรียนที่มีความพร้อมใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ 2. จัดเตรียมห้องปฏิบัติการทดลองที่มีเครื่องมือทันสมัย และเป็นเครื่องมือวิชาชีพ เพื่อให้นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติ สร้างความพร้อมใน	- รวบรวมจัดทำสถิติจำนวนเครื่องมืออุปกรณ์ ต่อหัวนักศึกษา ชั่วโมงการใช้งาน ห้องปฏิบัติการและเครื่องมือต่อหัวนักศึกษา - จำนวนนักศึกษาลงเรียนในวิชาเรียนที่มีการฝึกปฏิบัติด้วยอุปกรณ์ต่าง ๆ

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	การปฏิบัติงานในวิชาชีพ 3. จัดให้มีห้องสมุดให้บริการทั้ง หนังสือ ตำรา และสื่อดิจิทัล เพื่อการเรียนรู้ทั้งห้องสมุดทาง กายภาพและทางระบบเสมือน	- ผลสำรวจความพึงพอใจของ นักศึกษาต่อการให้บริการ ทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้และ การปฏิบัติการ

3. การบริหารคณาจารย์

3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยโดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไปในสาขาเกษตรศาสตร์หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บันทึกเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

สำหรับอาจารย์พิเศษถือว่ามีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติมาให้กับนักศึกษา ดังนั้นคณะกำหนดให้มีการจัดปัจจัยนิเทศโดยการจัดบุคลากร อาจารย์พิเศษทางด้านวิชาชีพเกษตรศาสตร์มาบรรยายมีการเชิญอาจารย์พิเศษมาบรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษาทุกหลักสูตร

4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

บุคลากรสายสนับสนุนควรมีคุณวุฒิที่เกี่ยวข้องกับการงานที่รับผิดชอบ และมีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์

4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

บุคลากรต้องเข้าใจโครงสร้างและธรรมชาติของหลักสูตร และจะต้องสามารถบริการให้อาจารย์สามารถใช้สื่อการสอนได้อย่างสะดวก ซึ่งจำเป็นต้องให้มีการฝึกอบรมเฉพาะทาง เช่น การเตรียมห้องปฏิบัติการอาหารในวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำ

5.1 การใช้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา

คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำร้องขออุทธรณ์คำตอบในการสอบ ตลอดจนดูคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

สำหรับความต้องการกำลังคนสาขาเกษตรศาสตร์นั้นได้กำหนดระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ของผู้ประกอบการโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดี-ดีมาก ทั้งนี้ คณะฯ โดยความร่วมมือจากมหาวิทยาลัยจัดการสำรวจความต้องการแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบการปรับปรุงหลักสูตร รวมถึงการศึกษาข้อมูลวิจัยอันเนื่องเกี่ยวกับการประมาณความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อนำมาใช้ในการวางแผนการรับนักศึกษา

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicator)

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

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
(1) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิ สาขาสาขาวิชา/	✓	✓	✓	✓	✓
(3) มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตาม แบบ มคอ.5 & 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลัง สิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ. 3 & 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(7) มีการพัฒนาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผล การเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓
(8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียน การสอน	✓	✓	✓	✓	✓
(9) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และหรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ/ หนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
(10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการและ/ หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
(11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้ายบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5				✓	✓
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จก คะแนนเต็ม 5					✓
(13) นักศึกษามีงานทำภายใน 1 ปี หลังจากสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80					✓
(14) บัณฑิตที่ได้งานทำได้รับเงินเดือนเริ่มต้น ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ ก.พ. กำหนด					✓
(15) ระดับความพึงพอใจต่อการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓

หมวดที่ 8

การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1. การประเมินกลยุทธ์การสอน

ช่วงก่อนการสอนควรมีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยทีมผู้สอนหรือระดับสาขาและ/หรือ การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน ส่วนช่วงหลังการสอนควรมีการวิเคราะห์ วิธีการประเมิน ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

ด้านกระบวนการนำผลการประเมินไปปรับปรุง สามารถทำได้โดยรวบรวมปัญหา ข้อเสนอแนะ เพื่อปรับปรุงและกำหนดประธานหลักสูตรและทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

1.2. การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถทำได้โดยการ

1.2.1 ประเมินโดยนักศึกษาในแต่ละวิชา

1.2.2 การสังเกตการณ์ของผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร และ/หรือทีมผู้สอน

1.2.3 ภาพรวมของหลักสูตรประเมินโดยบัณฑิตใหม่

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

2.1 น.ศ. ปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่

2.2 ผู้ว่าจ้าง สถานประกอบการ

2.3 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

รวมทั้งสำรวจสัมฤทธิ์ผลของบัณฑิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ต้องผ่านการประกันคุณภาพหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์ และตัวบ่งชี้เพิ่มเติมข้างต้น รวมทั้งการผ่านการประเมิน การประกันคุณภาพภายใน (IQA)

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล จากการประเมินจากนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตรและประธานหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์

ภาคผนวก ก แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา
(Curriculum Mapping) ระดับปริญญาตรีหมวดวิทยาศาสตร์ทั่วไป

มาตรฐานการเรียนรู้หมวดวิทยาศาสตร์ทั่วไป
การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

นักศึกษาต้องมีคุณธรรม จริยธรรมเพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างราบรื่น และประพฤติตนโดยคำนึงถึงประโยชน์ของส่วนรวม อาจารย์ที่สอนในแต่ละรายวิชา ต้องส่งเสริมให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมไปพร้อมกับวิทยาการต่าง ๆ ดังนี้

- (1) มีจิตสำนึกสาธารณะและตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม
- (2) มีจรรยาบรรณทางวิชาการหรือวิชาชีพ
- (3) มีวินัย ขยัน อดทน ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม
- (4) เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

นอกจากนั้น ยังมีรายวิชาส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษามีการพัฒนาจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพ เช่น วิชาการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม วิชาภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ ซึ่งอาจารย์ผู้สอนสามารถสอดแทรกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับจรรยาวิชาชีพ และสามารถจัดให้มีการวัดผลแบบมาตรฐานในด้านคุณธรรม จริยธรรมทุกภาคการศึกษา ด้วยการสังเกตพฤติกรรมระหว่างการทำกิจกรรม และมีการกำหนดคะแนนในเรื่องคุณธรรม จริยธรรมให้เป็นส่วนหนึ่งของคะแนนจิตพิสัยในชั้นเรียน นักศึกษาที่คะแนนความประพฤติไม่ผ่านเกณฑ์อาจต้องทำกิจกรรมเพื่อสังคมเพิ่มก่อนจบการศึกษา

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยฯ นอกจากนี้ ผู้สอนต้องสอดแทรกและส่งเสริมด้านคุณธรรม จริยธรรมในทุกรายวิชา และส่งเสริมให้นักศึกษามีจิตสาธารณะ สนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมในการให้บริการวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม ปลูกฝังจิตสำนึกในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ยกย่องและเชิดชูนักศึกษาที่ทำความดีและเสียสละ

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาและการปฏิบัติตนในด้านต่าง ๆ ได้แก่

- (1) การตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการเข้าร่วมกิจกรรม

(2) ความมีวินัยและความใส่ใจของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร

(3) ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

(4) ความซื่อสัตย์สุจริตในการทำงานที่ได้รับมอบหมายและการสอบ

2. ด้านความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้เกี่ยวกับเนื้อหาสาระของรายวิชาที่ศึกษาซึ่งประกอบกันขึ้นเป็นองค์ความรู้ที่จะพัฒนาความสามารถและทักษะอันเป็นสิ่งที่นักศึกษาต้องรู้และเข้าใจ ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุมดังต่อไปนี้

- (1) มีความรู้และความเข้าใจทั้งด้านทฤษฎีและหลักการปฏิบัติในเนื้อหาที่ศึกษา
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาที่ศึกษา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้ทางวิชาชีพกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

การทดสอบผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานนี้สามารถทำได้โดยการใช้ข้อสอบวัดผลในรายวิชาที่เรียนทั้งการทดสอบภาคทฤษฎีและปฏิบัติตลอดระยะเวลาของหลักสูตร

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้รูปแบบการเรียนการสอนที่หลากหลายโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ใช้การบูรณาการเรียนการสอนกับการทำงาน (Work-Integrated Learning) โดยมุ่งเน้นทั้งหลักการทางทฤษฎี และการประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริงและให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการเรียนรู้จากงาน หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา และเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา โดยใช้การวัดผล ดังนี้

- (1) การทดสอบย่อย
- (2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- (3) รายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (4) งานที่ได้มอบหมาย
- (5) การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (6) แฟ้มสะสมผลงาน

3. ด้านทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

นักศึกษาสามารถพัฒนาตนเองและประกอบวิชาชีพโดยพึ่งตนเองได้เมื่อจบการศึกษา ดังนั้น นักศึกษาต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญา พร้อมกับคุณธรรม และจริยธรรม โดยกระบวนการเรียนการสอนต้องเน้นให้นักศึกษารู้จักคิดหาเหตุผล เข้าใจที่มาและสาเหตุของปัญหา แนวคิดและวิธีการแก้ปัญหาด้วยตนเอง นักศึกษาที่ผ่านกระบวนการเรียนการสอนด้วยวิธีดังกล่าวต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

- (1) มีทักษะในการปฏิบัติจากการประยุกต์ความรู้ทั้งทางด้านวิชาการหรือวิชาชีพ
- (2) มีทักษะในการนำความรู้มาคิดและใช้อย่างเป็นระบบ

การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญาใช้แนวข้อสอบที่ให้นักศึกษาได้อธิบาย แนวคิดและวิธีการแก้ปัญหาโดยการประยุกต์ความรู้ที่เรียนมา หรือให้นักศึกษาเลือกใช้วิชาชีพที่เหมาะสมกับสถานการณ์ที่กำหนดให้

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ใช้การเรียนการสอนที่หลากหลายโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ และการบูรณาการเรียนการสอนกับการทำงาน (Work-Integrated Learning) มุ่งเน้นให้นักศึกษารู้จักวิเคราะห์องค์ประกอบของสถานการณ์ต่าง ๆ โดยใช้บทบาทสมมติสถานการณ์จำลอง และกรณีศึกษาเพื่อเป็นตัวอย่างให้นักศึกษาได้ฝึกวิเคราะห์แนวทางแก้ไขให้ถูกต้อง

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น

- (1) บทบาทสมมติหรือสถานการณ์จำลอง
- (2) การเลือกใช้วิธีการเพื่อแก้ไขปัญหามิในบริบทต่างๆ
- (3) การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (4) การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์

4 ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป มีความเกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล นักศึกษาจึงต้องได้รับการฝึกประสบการณ์เพื่อเรียนรู้การปรับตัวให้เข้ากับบุคคลและกลุ่มบุคคลต่างๆ ดังนั้นผู้สอนต้องแนะนำการวางตัว มารยาทในการเข้าสังคม และทักษะที่เกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ดังนี้

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาทสังคมที่ดี
- (2) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม
- (3) สามารถทำงานเป็นทีมและแก้ไขข้อขัดแย้งได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาช่วยเหลือสังคมในประเด็นที่เหมาะสม

การวัดและประเมินผลทำได้โดยการสังเกตจากพฤติกรรมของนักศึกษาในการทำกิจกรรมกลุ่ม ทั้งในและนอกชั้นเรียน และผลสะท้อนกลับจากการฝึกประสบการณ์ต่าง ๆ

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ดำเนินการสอนโดยการกำหนดกิจกรรมกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ที่มีประสบการณ์และประสบความสำเร็จในงานอาชีพ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

- (1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- (2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- (3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรได้เป็นอย่างดี
- (4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (5) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม
- (6) มีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมของบุคคลที่ติดต่อสื่อสารด้วย และสามารถวางแผนได้เหมาะสมกับกาลเทศะ ขนบธรรมเนียมและแนวทางปฏิบัติเฉพาะของแต่ละวัฒนธรรม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น

- (1) พฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน
- (2) พฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ

5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ในยุคปัจจุบัน เทคโนโลยีสารสนเทศมีความสำคัญในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ นักศึกษาต้องมีความรู้และมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อเป็นเครื่องมือในการปฏิบัติงาน การติดต่อสื่อสารและการพัฒนาตนเอง ดังนั้น นักศึกษาจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะที่เกี่ยวกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีไปพร้อมกับคุณธรรม จริยธรรมและความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชา ด้วยเหตุนี้ ผู้สอนต้องใช้เทคโนโลยีในการสอนเพื่อฝึกให้นักศึกษามีคุณสมบัติ ดังนี้

- (1) เลือกใช้วิธีการและเครื่องมือสื่อสารได้เหมาะสม
- (2) สืบค้น ศึกษา วิเคราะห์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม
- (3) ใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องตามกาลเทศะ และสอดคล้องกับวัฒนธรรมสากล

การวัดและประเมินผลอาจจัดทำในระหว่างการสอนโดยการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาได้ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพื่อนำมาเรียบเรียง นำเสนอและอภิปราย แสดงความคิดเห็นในกลุ่ม หรือจัดกิจกรรมให้นักศึกษาใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือในการติดต่อสื่อสาร หรือนำเสนอผลงานต่างๆ

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ดำเนินการสอนด้วยกิจกรรมที่นักศึกษาต้องติดต่อสื่อสาร ค้นคว้าหาข้อมูล และนำเสนอผลจากการค้นคว้าโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ดังนี้

- (1) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือในการติดต่อสื่อสาร
- (2) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือในการค้นคว้าหาข้อมูล
- (3) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือในการนำเสนอผลงาน
- (4) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมกับขนบธรรมเนียมปฏิบัติของสังคมแต่ละกลุ่ม

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

การวัดและประเมินผลตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา ดังนี้

- (1) ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร
- (2) ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการศึกษาค้นคว้าหาข้อมูล
- (3) ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน
- (4) จรรยาบรรณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสมกับสถานการณ์และวัฒนธรรมสากล

6 ด้านทักษะพิสัย

6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

นักศึกษา มีความสามารถพัฒนาตนเองได้ และปรับเปลี่ยนบุคลิกภาพของตนเอง โดยนักศึกษาต้องมีคุณสมบัติต่างๆจากทักษะการปฏิบัติ ดังนี้

- (1) มีพัฒนาการทางด้านร่างกาย
- (2) มีพัฒนาการทางด้านระบบต่างๆของร่างกาย
- (3) มีพัฒนาการทางด้านบุคลิกภาพ

6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติ

ใช้การเรียนการสอนที่หลากหลายโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ทักษะการปฏิบัติในรายวิชาต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้ปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ

6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผลตามสภาพจริงจากผลงาน และทักษะการปฏิบัติของนักศึกษา ดังนี้

- (1) จากประสิทธิภาพในทักษะการปฏิบัติ ความถูกต้อง
- (2) การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า และความสามารถในการตัดสินใจ
- (3) พฤติกรรมที่แสดงออกในการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ

มาตรฐานผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1.1 มีจิตสำนึกสาธารณะและตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม
- 1.2 มีจรรยาบรรณทางวิชาการหรือวิชาชีพ
- 1.3 มีวินัย ขยัน อดทน ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม
- 1.4 เคารพสิทธิในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

2. ด้านความรู้

- 2.1 มีความรู้และความเข้าใจทั้งด้านทฤษฎีและหลักการปฏิบัติในเนื้อหาที่ศึกษา
- 2.2 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาที่ศึกษา
- 2.3 สามารถบูรณาการความรู้ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

3. ด้านทักษะทางปัญญา

- 3.1 มีทักษะปฏิบัติจากการประยุกต์ความรู้ทั้งทางด้านวิชาการหรือวิชาชีพ
- 3.2 มีทักษะในการนำความรู้มาคิดและใช้อย่างมีระบบ

4. ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1 มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาทสังคมที่ดี
- 4.2 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4.3 สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งได้อย่างเหมาะสม
- 4.4 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาช่วยเหลือสังคมในประเด็นที่เหมาะสม

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.1 สามารถเลือกใช้วิธีการและเครื่องมือสื่อสารที่เหมาะสม
- 5.2 สามารถสืบค้น ศึกษา วิเคราะห์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม
- 5.3 สามารถใช้ภาษาไทยหรือต่างประเทศในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. ด้านทักษะพิสัย

- 6.1 มีพัฒนาการทางด้านร่างกาย
- 6.2 มีพัฒนาการทางด้านระบบต่างๆของร่างกาย
- 6.3 มีพัฒนาการทางด้านบุคลิกภาพ

ภาคผนวก ก แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา
(Curriculum Mapping) ระดับปริญญาตรีหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

กลุ่มวิชา			1.คุณธรรมจริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะทางปัญญา		4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6.ด้านทักษะพิสัย		
ลำดับ	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์																					
1	13063001	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○			
2	13061002	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○			
3	13061003	สังคมวิทยาเบื้องต้น	●	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○			
4	13061010	สังคมกับสิ่งแวดล้อม	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○			
5	13061011	ชุมชนกับการพัฒนา	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○			
6	13061015	สังคมกับเศรษฐกิจ	○	○	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○			
7	13061016	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	○	○	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○			
8	13061018	การเมืองกับการปกครองของไทย	●	○	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	○			
9	13061022	เหตุการณ์ปัจจุบันของโลก	○	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○			

กลุ่มวิชา			1.คุณธรรมจริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะทางปัญญา		4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6.ด้านทักษะพิสัย		
ลำดับ	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
10	13063003	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○			
11	13062001	จิตวิทยาทั่วไป	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○			
12	13062002	มนุษยสัมพันธ์	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○			
13	13064003	การคิดเชิงนวัตกรรม	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○			
14	13064008	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อวิชาชีพ	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○			
15	13064009	ทักษะชีวิตและจิตอาสา	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○			
16	13064010	จริยธรรมในวิชาชีพ	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○			
17	13064011	จิตปัญญาศึกษา	●	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	●	○	○			
18	13065004	วัฒนธรรมและสังคมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้	○	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○			
19	13065005	การเมืองการปกครองของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○			
20	13065006	อนุภูมิภาคกลุ่มน้ำโขงศึกษา	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○			
21	13066001	สารสนเทศเพื่อการเขียนรายงาน	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	●			

กลุ่มวิชา			1.คุณธรรมจริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะทางปัญญา		4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6.ด้านทักษะพิสัย		
ลำดับ	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
กลุ่มวิชาภาษาตะวันตก																					
1	13031004	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○		○	○	●			
2	13031005	ภาษาอังกฤษเทคนิค	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○		○	○	●			
3	13031013	ภาษาอังกฤษเพื่อจุดมุ่งหมายทางวิชาการ	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○		○	○	●			
4	13031203	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	○		●	○	●				●	●				○		●			
5	13031016	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	○		●	○	●				●	●				○	○	●			
6	13031017	ภาษาอังกฤษผ่านสื่อและเทคโนโลยี	○		●	○	●				●	●				○	○	●			
กลุ่มวิชาภาษาตะวันออก																					
1	13044001	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●			
2	13044002	ภาษาเพื่อการสืบค้น	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●			
3	13044007	การพูดและการเขียนทางวิชาชีพ	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●			
4	13044013	ทักษะภาษากับการพัฒนาความคิด	○	○	●	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	●			
5	13044014	การเขียนรายงานทางวิชาชีพ	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○			

กลุ่มวิชา			1.คุณธรรมจริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะทางปัญญา		4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6.ด้านทักษะพิสัย		
ลำดับ	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
6	13042005	สนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●			
7	13042006	สนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานต่อเนื่อง	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●			
8	13043005	ภาษาจีนพื้นฐาน	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●			
9	13043006	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●			
10	13043007	ภาษาจีนเพื่อการอาชีพ	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●			
11	13043008	ภาษาจีนเพื่อธุรกิจ	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●			
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์																					
1	22000001	สถิติพื้นฐาน	○	○	●	○	●	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○			
2	22000002	คณิตศาสตร์และสถิติกับชีวิตประจำวัน	○	○	●	○	●	○	●		●	●	○	○	○	○	●	○			
3	22000003	คณิตศาสตร์เทคโนโลยี	○	○	●	○	●	○	●		●	●	○	○	○	○	●	○			
4	22000011	หลักสถิติเบื้องต้น	○	○	●	○	●	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○			
5	22000004	การคิดและการตัดสินใจเชิงวิทยาศาสตร์	●	○	●	○	○	○	○		●	●	●	●	○	●	○	○			
6	22000006	โลกและปรากฏการณ์	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	○			
7	22000007	วิทยาศาสตร์กับชีวิต	○	○	●	○	●		○		●	○	○	●	○	○	●	○			

กลุ่มวิชา			1.คุณธรรมจริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะทางปัญญา		4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6.ด้านทักษะพิสัย		
ลำดับ	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
8	22000008	วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○			
9	22000010	สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา	●	○	●	●	○	○	●	○	●	●	●	○	●	○	○	○			
กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ																					
1	13021001	พลศึกษา	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	
2	13021009	ว่ายน้ำ	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
3	13021023	กิจกรรมเข้าจังหวะ	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
4	13021025	ลีลาศ	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
5	13021041	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6	13022001	นันทนาการ	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●	○		○		●	○	○
7	13022005	การเป็นผู้นำค่ายพักแรม	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●	○		○		●	○	○
8	13022006	เกมสร้างสรรค์สำหรับนันทนาการ	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●	○		○		●	○	○
9	13022018	สวัสดีศึกษา	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●	○		○		●	○	○

ภาคผนวก ข

เหตุผลและความจำเป็นในการปรับปรุงหลักสูตร

1. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยเหมาะสมกับสภาวะการณปัจจุบัน
2. เพื่อปรับเปลี่ยน เพิ่มและลด บางรายวิชาในแต่ละหมวดวิชาให้เหมาะสมยิ่งขึ้น
3. ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาในบางวิชาให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง
4. เพื่อใช้เป็นแผนการเรียนหลักสูตรปริญญาตรี สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และหรือผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับที่สูงกว่าที่เข้าศึกษาในภาคปกติหรือภาคสมทบ โดยใช้ระบบการเทียบโอนหน่วยกิตหรือการเทียบโอนตามอรรถาศัย ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551

ภาคผนวก ก

เปรียบเทียบปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรเดิม กับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2553	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555
ชื่อหลักสูตร ชื่อภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชื่อภาษาอังกฤษ : Bachelor of Home Economics Program in Home Economics	ชื่อหลักสูตร ชื่อภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชื่อภาษาอังกฤษ : Bachelor of Home Economics Program in Home Economics
ชื่อปริญญา ชื่อเต็มภาษาไทย คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชื่อย่อภาษาไทย คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ Bachelor of Home Economics (Home Economics) ชื่อย่อภาษาอังกฤษ B.H.E. (Home Economics)	ชื่อปริญญา ชื่อเต็มภาษาไทย คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชื่อย่อภาษาไทย คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ Bachelor of Home Economics (Home Economics) ชื่อย่อภาษาอังกฤษ B.H.E. (Home Economics)
ปรัชญาของหลักสูตร คหกรรมศาสตร์สร้างอาชีพ มุ่งพัฒนาภูมิปัญญาและเทคโนโลยีสู่สังคมและเสริมธุรกิจของประเทศ	ปรัชญาของหลักสูตร คหกรรมศาสตร์สร้างอาชีพ มุ่งพัฒนาภูมิปัญญาและเทคโนโลยีสู่สังคมและเสริมธุรกิจของประเทศ
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 1 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ทางวิชาการ และความชำนาญในสาขาวิชาชีพ 2 เพื่อให้มีทักษะในการศึกษา ค้นคว้าวิจัยและพัฒนา งานด้านคหกรรมศาสตร์ 3 เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการได้ 4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคม	วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 1 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ทางวิชาการ และความชำนาญในสาขาวิชาชีพ 2 เพื่อให้มีทักษะในการศึกษา ค้นคว้าวิจัยและพัฒนา งานด้านคหกรรมศาสตร์ 3 เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการได้ 4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคมสามารถนำกลับไปใช้พัฒนาชุมชนได้

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2553	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555
ระบบการศึกษา จัดการศึกษามีระยะเวลารวมไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา	ระบบการศึกษา จัดการศึกษามีระยะเวลารวมไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา
อาจารย์ประจำหลักสูตร มีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน ตามเกณฑ์ สกอ.	อาจารย์ประจำหลักสูตร มีอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน ตามเกณฑ์ สกอ.
สถานที่และอุปกรณ์การสอน เขตพื้นที่ตาก แสดงรายละเอียดครุภัณฑ์	สถานที่และอุปกรณ์การสอน เขตพื้นที่ตาก แสดงรายละเอียดครุภัณฑ์
ห้องสมุด แสดงรายละเอียดรายการตำรา วารสารสำหรับการค้นคว้า	ห้องสมุด แสดงรายละเอียดรายการตำรา วารสารสำหรับการค้นคว้า
งบประมาณ มีการแสดงงบประมาณที่ใช้ในการผลิตบัณฑิต	งบประมาณ มีการแสดงงบประมาณที่ใช้ในการผลิตบัณฑิต
โครงสร้างหลักสูตร จำนวนหน่วยกิต 138 หน่วยกิต	โครงสร้างหลักสูตร จำนวนหน่วยกิต 133 หน่วยกิต

ภาคผนวก ง

เปรียบเทียบวัตถุประสงค์กับลักษณะรายวิชา

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ทาง วิชาการ และความชำนาญในสาขา วิชาชีพ	24053102	หลักการตัดเย็บ	3(1-4-4)
	24054203	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-5)
	24051101	ศิลปประดิษฐ์	3(1-4-4)
	24051309	เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่ง ทอ	3(1-4-4)
	24054102	อาหารครอบครัว	3(1-4-4)
	24051213	เทคนิคการจัดดอกไม้	3(1-4-4)
2. ค้นคว้าวิจัย และพัฒนางานด้านค หกรรมศาสตร์	24054309	ทดลองอาหาร	3(2-3-5)
	24051208	การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์ งานประดิษฐ์	3(2-2-5)
	24059309	การวิจัยคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
	24051308	เทคโนโลยีงานประดิษฐ์	3(1-4-4)
	24054310	อาหารภัตตาคารและการจัด เลี้ยง	2(1-3-3)
	24054311	โภชนาบำบัด	3(2-3-5)
	24057205	ศิลปะการตกแต่งผลิตภัณฑ์ งานประดิษฐ์	3(1-4-4)
	24057210	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	3(1-4-4)
	24057304	เทคนิคการตัดเย็บเครื่องแต่ง กาย	3(1-4-4)
	24059206	คอมพิวเตอร์กับงานคหกรรม ศาสตร์	3(2-3-5)
	24054312	การสาธิตอาหาร	2(1-3-3)
	24054206	อาหารไทย	3(1-4-4)
	24059308	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	3(3-0-6)

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีจริยธรรม เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และคุณธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคม สามารถ นำความรู้กลับไปใช้พัฒนาชุมชน ได้	24059101	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)
	24059205	วัฒนธรรมและประเพณีไทย	2(2-0-4)
	24059411	คหกรรมศาสตร์กับชุมชน	2(1-2-3)
	24059414	การฝึกงานคหกรรมศาสตร์	6(0-40-0)
	24059409	สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์	6(0-40-0)

ภาคผนวก จ

เปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

กับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

หมวดวิชา/กลุ่มวิชา	เกณฑ์ขั้นต่ำ ของ สกอ. (หน่วยกิต)	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2553 (หน่วยกิต)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 (หน่วยกิต)
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	31	31
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		5	5
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		3	3
1.3 กลุ่มวิชาภาษา		15	15
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		6	6
1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษา และนันทนาการ		2	2
2. หมวดวิชาเฉพาะ	84	101	96
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		56	39
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ		30	42
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก		15	15
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	6	6
รวม	120	138	133

ภาคผนวก ง

เปรียบเทียบรายวิชาเดิมกับรายวิชาใหม่

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2553		หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	
1.หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	31	1.หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	31
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	5	1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	5
13061001 มนุษย์กับสังคม	3(3-0-6)	-	
13061002 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม	3(3-0-6)	13061002 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม	3(3-0-6)
13061003 สังคมวิทยาเบื้องต้น	3(3-0-6)	13061003 สังคมวิทยาเบื้องต้น	2(2-0-4)
13061005 สังคมวิทยาเมือง	3(3-0-6)	-	
13061010 สังคมกับสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)	13061010 สังคมกับสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)
13061011 ชุมชนกับการพัฒนา	3(3-0-6)	13061011 ชุมชนกับการพัฒนา	3(3-0-6)
13061012 ระเบียบวิธีวิจัย	3(3-0-6)	-	
13061015 สังคมกับเศรษฐกิจ	3(3-0-6)	13061015 สังคมกับเศรษฐกิจ	3(3-0-6)
13061016 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)	13061016 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)
13061017 สังคมกับการปกครอง	3(3-0-6)	-	
13061018 การเมืองกับการปกครองของไทย	3(3-0-6)	13061018 การเมืองกับการปกครองของไทย	3(3-0-6)
13061021 ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ	2(2-0-4)	-	
13061022 เหตุการณ์ปัจจุบันของโลก	2(2-0-4)	13061022 เหตุการณ์ปัจจุบันของโลก	2(2-0-4)
13063001 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน	3(3-0-6)	13063001 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน	3(3-0-6)
13063002 สังคมศาสตร์บูรณาการ	3(3-0-6)	-	
13063003 ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2(2-0-4)	13063003 ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2(2-0-4)
13063004 พลเมืองโลกในกระแส โลกาภิวัตน์	3(3-0-6)	-	
13063005 บทบาทหญิงชายกับ การพัฒนา	3(3-0-6)	-	

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2553		หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3	1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3
13062001 จิตวิทยาทั่วไป	3(3-0-6)	13062001 จิตวิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
13062002 มนุษยสัมพันธ์	3(3-0-6)	13062002 มนุษยสัมพันธ์	3(3-0-6)
13062003 เทคนิคการพัฒนานาฏิกลิภาพ	3(3-0-6)	-	
13062005 จิตวิทยาองค์การ	3(3-0-6)	-	
13062009 มนุษย์กับจริยธรรม	3(3-0-6)	-	
13064001 จิตวิทยาการบริการ	3(3-0-6)	-	
13064002 ความคิดสร้างสรรค์	3(3-0-6)	-	
13064003 การคิดเชิงนวัตกรรม	3(3-0-6)	13064003 การคิดเชิงนวัตกรรม	3(3-0-6)
13064004 จิตอาสา	3(3-0-6)	-	
13064005 คุณค่าแห่งความเป็นมนุษย์	3(3-0-6)	-	
13064006 ศิลปะแห่งความรัก	3(3-0-6)	-	
13064007 แผนที่ชีวิต	3(3-0-6)	-	
13064008 การพัฒนานาฏิกลิภาพเพื่อวิชาชีพ	3(3-0-6)	13064008 การพัฒนานาฏิกลิภาพเพื่อ วิชาชีพ	3(3-0-6)
13064009 ทักษะชีวิตและจิตอาสา	3(3-0-6)	13064009 ทักษะชีวิตและจิตอาสา	3(3-0-6)
13064010 จริยธรรมในวิชาชีพ	2 (2-0-4)	13064010 จริยธรรมในวิชาชีพ	3(3-0-6)
13064011 จิตปัญญาศึกษา	3(3-0-6)	13064011 จิตปัญญาศึกษา	3(3-0-6)
13065001 ปรัชญาจีน	3(3-0-6)	-	
13065002 การเมืองการปกครองของ สาธารณรัฐประชาชนจีน	2(2-0-4)	-	
13065003 วัฒนธรรมและสังคมจีน	2(2-0-4)	-	
13065004 วัฒนธรรมและสังคม เอเชียตะวันออกเฉียงใต้	3(3-0-6)	13065004 วัฒนธรรมและสังคม เอเชียตะวันออกเฉียงใต้	3(3-0-6)
13065005 การเมืองการปกครองของ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้	3(3-0-6)	13065005 การเมืองการปกครองของ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้	3(3-0-6)
13065006 อนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขงศึกษา	3(3-0-6)	13065006 อนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขงศึกษา	3(3-0-6)
13066001 สารสนเทศเพื่อการเขียนรายงาน	3(3-0-6)	13066001 สารสนเทศเพื่อการเขียน รายงาน	3(3-0-6)

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2553		หลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	
1.3 กลุ่มวิชาภาษา	15	1.3 กลุ่มวิชาภาษา	15
1) กลุ่มวิชาภาษาตะวันออก	6	1) กลุ่มวิชาภาษาตะวันออก	6
1.1 แผนงวิชาภาษาไทย		1.1 แผนงวิชาภาษาไทย	
13044001 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	13044001 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
13044002 ภาษาเพื่อการสืบค้น	3(3-0-6)	13044002 ภาษาเพื่อการสืบค้น	3(3-0-6)
13044006 การเขียนเชิงสร้างสรรค์	3(3-0-6)	-	
13044007 การพูดและการเขียนทางวิชาชีพ	3(3-0-6)	13044007 การพูดและการเขียนทาง วิชาชีพ	3(3-0-6)
13044009 วรรณกรรมไทยสำหรับมัธยมศึกษา	3(3-0-6)	-	
13044010 สุนทรียภาพทางภาษา	3(3-0-6)	-	
13044011 ภาษาและวรรณกรรมท้องถิ่น	3(3-0-6)	-	
13044013 ทักษะภาษากับการพัฒนาคิด	3(3-0-6)	13044013 ทักษะภาษากับการพัฒนาคิด	3(3-0-6)
13044014 การเขียนรายงานทางวิชาชีพ	3(3-0-6)	13044014 รเขียนรายงานกาวิชาชีพ	3(3-0-6)
13044015 ภาษาเพื่อการสื่อสารมวลชน	3(3-0-6)	-	
13044016 ภาษาไทยสำหรับชาวต่างประเทศ	3(3-0-6)	-	
1.2 แผนงวิชาภาษาญี่ปุ่น		1.2 แผนงวิชาภาษาญี่ปุ่น	
13042005 สอนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน	3(3-0-6)	13042005 สอนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน	3(3-0-6)
13042006 สอนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน ต่อเนื่อง	3(3-0-6)	13042006 สอนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน ต่อเนื่อง	3(3-0-6)
13042007 การเขียนอ่านภาษาญี่ปุ่นขั้นต้น	3(3-0-6)	-	
13042008 การเขียนอ่านภาษาญี่ปุ่น ระดับต่อเนื่อง	3(3-0-6)	-	
13042009 สอนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน	3(3-0-6)	-	
1.3 แผนงวิชาภาษาจีน		1.3 แผนงวิชาภาษาจีน	
13043005 ภาษาจีนพื้นฐาน	3(3-0-6)	13043005 ภาษาจีนพื้นฐาน	3(3-0-6)
13043006 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	13043006 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
13043006 ภาษาจีนเพื่อการอาชีพ	3(3-0-6)	13043007 ภาษาจีนเพื่อการอาชีพ	3(3-0-6)
13043008 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจ	3(3-0-6)	13043008 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจ	3(3-0-6)
13043009 ภาษาจีนเพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	-	

2) กลุ่มวิชาภาษาตะวันตก	9	2) กลุ่มวิชาภาษาตะวันตก	9
13031004 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3(3-0-6)	13031004 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3(3-0-6)
13031005 ภาษาอังกฤษเทคนิค	3(3-0-6)	13031005 ภาษาอังกฤษเทคนิค	3(3-0-6)
13031013 ภาษาอังกฤษเพื่อจุดมุ่งหมาย ทางวิชาการ	3(3-0-6)	13031013 ภาษาอังกฤษเพื่อ จุดมุ่งหมายทางวิชาการ	3(3-0-6)
13031015 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	13031015 ภาษาอังกฤษในชีวิต ประจำวัน	3(3-0-6)
13031016 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	13031016 ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสาร	3(3-0-6)
13031017 ภาษาอังกฤษผ่านสื่อและ เทคโนโลยี	3(3-0-6)	13031017 ภาษาอังกฤษผ่านสื่อและ เทคโนโลยี	3(3-0-6)
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	6	1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	6
22000001 สถิติพื้นฐาน	3(3-0-6)	22000001 สถิติพื้นฐาน	3(3-0-6)
22000002 คณิตศาสตร์และสถิติ กับชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	22000002 คณิตศาสตร์และสถิติกับ ชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
22000003 คณิตศาสตร์เทคโนโลยี	3(3-0-6)	22000003 คณิตศาสตร์เทคโนโลยี	3(3-0-6)
22000011 สถิติเบื้องต้น	3(3-0-6)	-	
22000004 การคิดและการตัดสินใจเชิง วิทยาศาสตร์	3(3-0-6)	22000011 หลักสถิติเบื้องต้น	3(3-0-6)
22000006 โลกและปรากฏการณ์	3(3-0-6)	22000004 การคิดและการตัดสินใจเชิง วิทยาศาสตร์	3(3-0-6)
22000007 วิทยาศาสตร์กับชีวิต	3(3-0-6)	22000006 โลกและปรากฏการณ์	3(3-0-6)
22000008 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)	22000007 วิทยาศาสตร์กับชีวิต	3(3-0-6)
22000010 สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา	3(3-0-6)	22000008 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
22000010 สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา	3(3-0-6)	22000010 สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา	3(3-0-6)
1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2
13021001 พลศึกษา	2(1-2-3)	13021001 พลศึกษา	2(1-2-3)
13021003 แบดมินตัน	2(1-2-3)	-	
13021004 เทนนิส	2(1-2-3)	-	
13021005 เทเบิลเทนนิส	2(1-2-3)	-	
13021006 ฟุตบอล	2(1-2-3)	-	
13021007 บาสเกตบอล	2(1-2-3)	-	
13021009 วายน้ำ	2(1-2-3)	13021009 วายน้ำ	2(1-2-3)
13021010 กอล์ฟ	2(1-2-3)	-	

13021013 ซอฟต์แวร์	2(1-2-3)	-	
13021014 วอลเลย์บอล	2(1-2-3)	-	
13021018 ยูโด	2(1-2-3)	-	
13021023 กิจกรรมเข้าจังหวะ	2(1-2-3)	13021023 กิจกรรมเข้าจังหวะ	2(1-2-3)
13021025 กีฬา	2(1-2-3)	13021025 กีฬา	2(1-2-3)
13021027 ฟุตบอล	2(1-2-3)	-	
13021031 การช่วยคนตกน้ำและ ความปลอดภัยทางน้ำ	3(2-2-5)	-	
13021035 วิทยาศาสตร์การกีฬา เพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	-	
13021039 กีฬาเพื่อการแข่งขัน	3(2-2-5)	-	
13021040 ว่ายน้ำเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	-	
13021041 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	13021041 การออกกำลังกายเพื่อ สุขภาพ	3(2-2-5)
13022001 นันทนาการ	2(1-2-3)	13022001 นันทนาการ	2(1-2-3)
13022005 การเป็นผู้นำค่ายพักแรม	2(1-2-3)	13022005 การเป็นผู้นำค่ายพักแรม	2(1-2-3)
13022006 เกมสร้างสรรค์สำหรับ นันทนาการ	2(1-2-3)	13022006 เกมสร้างสรรค์สำหรับ นันทนาการ	2(1-2-3)
13022010 กีฬาเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	-	
13022016 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ และสุขปฏิบัติ	2(1-2-3)	-	
13022018 สวัสดิศึกษา	2(1-2-3)	13022018 สวัสดิศึกษา	2(1-2-3)
13022020 ค่ายพักแรม	3(2-2-5)	-	

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2553		หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	
2. หมวดวิชาเฉพาะ	101	2. หมวดวิชาเฉพาะ	96
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	56	2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	39
24053101 สิ่งทอเบื้องต้น	3(2-3-5)	24053101 สิ่งทอเบื้องต้น	3(2-3-5)
24053102 หลักการตัดเย็บ	3(1-4-4)	24053102 หลักการตัดเย็บ	3(1-4-4)
24054102 อาหารครอบครัว	3(1-4-4)	24054102 อาหารครอบครัว	3(1-4-4)
24054101 โภชนาการเบื้องต้น	2(2-0-4)	24054101 โภชนาการเบื้องต้น	2(2-0-4)
24059101 วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)	24059101 วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)
24059411 สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-2-2)	24059410 สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-2-1)
24059103 หลักศิลป์	2(1-2-3)	24059103 หลักศิลป์	2(1-2-3)
24052101 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2(2-0-4)	24052101 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2(2-0-4)
24059204 การจัดทรัพยากรครอบครัว	3(3-0-6)	24059204 การจัดทรัพยากรครอบครัว	2(2-0-6)
22021101 หลักเคมี 1	3(3-0-6)	-	-
22021102 ปฏิบัติหลักเคมี 1	1(0-3-2)	-	-
22031101 ชีววิทยา	3(3-0-6)	-	-
22031102 ปฏิบัติการชีววิทยา	1(0-3-2)	-	-
24059205 วัฒนธรรมและประเพณีไทย	2(2-0-4)	24059205 วัฒนธรรมและประเพณีไทย	2(2-0-4)
24059206 คอมพิวเตอร์กับงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	24059206 คอมพิวเตอร์กับงานคหกรรม ศาสตร์	3(2-2-5)
24059207 บรรณรักษ์	3(2-2-5)	24059207 บรรณรักษ์	3(2-2-5)
24059412 คหกรรมศาสตร์กับชุมชน	2(1-3-3)	24059412 คหกรรมศาสตร์กับชุมชน	2(1-3-3)
24059413 แผนงานพิเศษ	3(0-3-3)	-	-
24059102 ทักษะวิชาชีพ	3(1-4-4)	-	-
24059414 การฝึกงานในสถานประกอบการ	6(0-0-300)	-	-
24051101 ศิลปประดิษฐ์	3(1-4-4)	24051101 ศิลปประดิษฐ์	3(1-4-4)
24059308 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	3(3-0-6)	24059308 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	3(3-0-6)
24059310 การวิจัยคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	24059309 การวิจัยคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2553		หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	30	2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	42
กลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์		กลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์	
24051202 แกะสลักผักผลไม้	3(1-4-4)	24057003 การแกะสลักเพื่อการตกแต่ง	3(1-4-4)
24051203 ศิลปะการจัดดอกไม้	2(1-2-3)	24051203 ศิลปะการจัดดอกไม้	2(1-2-3)
24051204 ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น	2(1-2-3)	24051204 ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น	2(1-2-3)
24051205 การร้อยมาลัย	2(1-2-3)	24057004 เทคนิคงานมาลัย	3(1-4-4)
24051206 ดอกไม้ประดิษฐ์	2(1-2-3)	24051206 ดอกไม้ประดิษฐ์	3(1-4-4)
24051207 การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์งาน ประดิษฐ์	3(2-2-5)	24051207 การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์ งานประดิษฐ์	3(2-2-5)
24021308 เทคโนโลยีงานประดิษฐ์	3(1-4-4)	24021308 เทคโนโลยีงานประดิษฐ์	3(1-4-4)
24053203 การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น	3(1-4-4)	24057207 เทคนิคการตัดเย็บเครื่องแต่ง กาย	3(1-4-4)
24051309 เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	3(2-3-5)	24051309 เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์ สิ่งทอ	3(2-3-5)
-		24057009 ศิลปะการตกแต่งผลิตภัณฑ์ งานประดิษฐ์	3(1-4-4)
-		24057006 วัสดุงานประดิษฐ์	3(2-3-5)
กลุ่มวิชาชีพพัฒนาการครอบครัวและเด็ก			
24052202 ครอบครัวสมัยใหม่กับคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)	-	
24052203 การพัฒนาที่อยู่อาศัย	2(1-2-3)	-	
24052204 การประดิษฐ์ของเล่นสำหรับเด็ก	3(1-4-4)	-	
24052205 งานประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุ	3(1-4-4)	-	
24052206 การเลี้ยงและอบรมเด็กก่อนวัยเรียน	2(2-0-4)	-	
24052309 เด็กพิเศษ	3(3-0-6)	-	
24052310 การดูแลผู้สูงอายุ	2(2-0-4)	-	
24052207 พัฒนาการมนุษย์	3(3-0-6)	-	
24052208 นวัตกรรมและงานอาชีพ	3(2-2-5)	-	
กลุ่มวิชาชีพสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม			
24053203 การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น	3(1-4-4)	-	
24053204 ประวัตืแฟชั่นและเครื่องนุ่งห่ม	2(2-0-4)	-	

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2553		หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	
24053205 การวิเคราะห์โครงสร้างผ้า	3(2-3-5)	-	
24053206 การแปรรูปผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	3(1-4-4)	-	
24053207 การออกแบบแฟชั่น	2(1-3-4)	-	
24053208 อุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม	3(2-3-5)	-	
24053309 เทคนิคการตกแต่งผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	2(1-3-3)	-	
24053310 เสื้อสำเร็จรูป	3(1-4-4)	-	
24053311 เคมีผ้าและการทดสอบสิ่งทอ	3(2-3-5)	-	
กลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ		กลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	
24054203 หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-5)	24054203 หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-5)
24054204 สุขากิจาอาหาร	2(2-0-4)	24054204 สุขากิจาอาหาร	2(2-0-4)
24054205 เบเกอรี่	3(1-4-4)	24057218 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	3(1-4-4)
24054206 อาหารไทย	3(1-4-4)	24054206 อาหารไทย	3(1-4-4)
24054207 การถนอมอาหาร	3(2-3-5)	24054207 การถนอมอาหาร	3(2-3-5)
24054308 วิทยาศาสตร์การอาหาร	3(3-0-6)	24054308 วิทยาศาสตร์การอาหาร	3(3-0-6)
24054309 การทดลองอาหาร	3(2-3-5)	24054309 การทดลองอาหาร	3(2-3-5)
24054310 อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	2(1-3-3)	24054310 อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	2(1-3-3)
24054311 โภชนบำบัด	3(2-3-5)	24054311 โภชนบำบัด	3(2-3-5)
24057323 การสาธิตอาหาร	2(1-3-3)	24057323 การสาธิตอาหาร	2(1-3-3)
-		24057319 อาหารท้องถิ่น	3(1-4-4)
-		24057324 อาหารจำนวนมาก	3(1-4-4)
24051218 สีที่ใช้ในงานประดิษฐ์	2(1-3-3)	24051218 สีที่ใช้ในงานประดิษฐ์	2(1-3-3)
24051217 วัสดุงานประดิษฐ์	2(1-3-3)	ย้ายกลุ่มวิชา	
24051214 ดอกไม้สร้างสรรค์	3(1-4-4)	24051214 ดอกไม้สร้างสรรค์	3(1-4-4)
24051213 เทคนิคการจัดดอกไม้	3(1-4-4)	24051213 เทคนิคการจัดดอกไม้	3(1-4-4)
24051216 ศิลปะการจัดพาน	3(1-4-4)	24051216 ศิลปะการจัดพาน	3(1-4-4)
24051210 การบริหารงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	24051210 การบริหารงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2553		หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	15	2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	15
กลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์		กลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์	
24051212 เทคนิคการสาธิต	2(1-2-3)	24051212 เทคนิคการสาธิต	2(1-2-3)
24051215 ศิลปะงานใบตอง	3(1-4-4)	24051215 ศิลปะงานใบตอง	3(1-4-4)
24051219 การประดิษฐ์เศษวัสดุ	2(1-2-3)	24051219 การประดิษฐ์เศษวัสดุ	2(1-2-3)
24051220 การประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก	2(1-2-3)	24051220 การประดิษฐ์ของขวัญของที่ ระลึก	2(1-2-3)
24051221 เครื่องหอมของชำร่วย	3(1-4-4)	24051221 เครื่องหอมของชำร่วย	3(1-4-4)
24051222 ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่	3(1-4-4)	24051222 ศิลปะการจัดและตกแต่ง สถานที่	3(1-4-4)
24051223 ผลิตภัณฑ์งานกระดาษ	2(1-2-3)	-	
24051224 ผลิตภัณฑ์เครื่องจักสาน	2(1-2-3)	-	
24051225 การออกแบบงานประดิษฐ์ด้วย คอมพิวเตอร์	3(1-4-4)	-	
24051226 การประดิษฐ์ตุ๊กตา	3(1-4-4)	24051226 การประดิษฐ์ตุ๊กตา	3(1-4-4)
24051227 การจัดการธุรกิจงานประดิษฐ์	3(2-2-5)		
24052204 การประดิษฐ์ของเล่นสำหรับเด็ก	2(1-2-3)	24052204 การประดิษฐ์ของเล่น สำหรับเด็ก	2(1-2-3)
24052205 งานประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุ	2(1-2-3)	24052205 งานประดิษฐ์สำหรับ ผู้สูงอายุ	2(1-2-3)
24052208 บุคลิกภาพและงานอาชีพ	2(1-2-3)	24052208 บุคลิกภาพและงานอาชีพ	2(1-2-3)
กลุ่มวิชาชีพพัฒนาการครอบครัวและเด็ก		24058012 การปั้นจากดินไทย	3(1-4-4)
24052212 นิทานสำหรับเด็ก	2(1-2-3)		
24052215 ศิลปะสำหรับเด็ก	3(2-2-5)	-	
24052216 กิจกรรมเข้าจังหวะและดนตรีสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน	3(2-2-5)	-	
24052218 การจัดการสถานพักพิงและสถาน ดูแลผู้สูงอายุ	2(2-0-4)	-	
24051207 การประดิษฐ์ตุ๊กตา	3(1-4-4)	-	

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2553		หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	
24053214 เสื้อผ้าเด็ก	3(1-4-4)	-	
24054327 อาหารสำหรับเด็ก	3(1-4-4)	-	
24052211 บรรจุภัณฑ์ของเล่น	3(1-4-4)	-	
24052213 การเล่นของเด็ก	2(1-2-3)	-	
24052214 โรงเรียนอนุบาล	2(2-0-4)	-	
24052217 การจัดโครงการกิจกรรมสำหรับผู้สูงอายุ	3(2-2-5)	-	
24054328 อาหารสำหรับผู้สูงอายุ	3(2-2-5)	-	
24054213 อาหารเพื่อสุขภาพ	3(1-4-4)	-	
กลุ่มวิชาชีพสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		-	
24053324 การออกแบบและการทำแบบตัด	3(1-4-4)	-	
24053326 การควบคุมคุณภาพเครื่องนุ่งห่ม	3(2-3-5)	-	
24053220 การออกแบบและตัดเย็บผ้าในอาคาร	3(1-4-4)	-	
24053213 เสื้อผ้าสตรี	3(1-4-4)	-	
24053217 เสื้อชุดโอกาสพิเศษ	3(1-4-4)	-	
24053214 เสื้อผ้าเด็ก	3(1-4-4)	-	
24053323 การทำแบบตัดและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่าง	3(1-4-4)	-	
24053215 เสื้อผ้าบุรุษ	3(1-4-4)	-	
24053322 ธุรกิจเครื่องนุ่งห่ม	2(2-0-4)	-	
24053212 กายวิภาคศาสตร์และการลองตัว	2(1-2-3)	-	
24053328 การวางแผนและการควบคุมการผลิตเครื่องนุ่งห่ม	3(2-3-5)	-	
24053327 ภาษาอังกฤษสำหรับสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-6)	-	
24053216 เทคนิคการตัดเย็บเสื้อเทเลอร์	3(1-4-4)	-	
24053218 สิ่งทอพื้นเมือง	3(2-3-5)	-	
24053219 การทำความสะอาดสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	2(1-3-3)	-	
24053321 การพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ	2(2-0-4)	-	
24053325 เทคนิคการตัดเย็บเสื้อการก้ำ	3(1-4-4)	-	

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2553		หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	
กลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ		กลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	
24054216 อาหารว่าง	3(1-4-4)	24054216 อาหารว่าง	3(1-4-4)
24054213 อาหารเพื่อสุขภาพ	2(1-3-3)	24054213 อาหารเพื่อสุขภาพ	2(1-3-3)
24054218 อาหารพื้นใจ	3(1-4-4)	24054218 อาหารพื้นใจ	3(1-4-4)
24054215 อาหารจำนวนมาก	3(1-4-4)	24054215 อาหารจำนวนมาก	3(1-4-4)
24054321 เทคโนโลยีเครื่องคั้นและไอศกรีม	3(2-3-5)	24058019 เครื่องคั้นและไอศกรีม	3(1-4-4)
24054217 อาหารท้องถิ่น	3(1-4-4)	24054217 อาหารท้องถิ่น	3(1-4-4)
24054322 เทคโนโลยีเบเกอรี่	3(2-3-5)	24054322 เทคโนโลยีเบเกอรี่	3(2-3-5)
24054320 เทคโนโลยีขนมหวาน	3(2-3-5)	24054320 เทคโนโลยีขนมหวาน	3(2-3-5)
24054323 กระบวนการแปรรูปอาหาร	3(2-3-5)	24054323 กระบวนการแปรรูปอาหาร	3(2-3-5)
24054325 อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก	3(2-3-5)	24054325 อาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก	3(2-3-5)
24054328 อาหารสำหรับผู้สูงอายุ	3(1-4-4)		
24054219 อาหารนานาชาติ	3(1-4-4)	24054219 อาหารนานาชาติ	3(1-4-4)
24054312 บริหารธุรกิจร้านอาหาร	3(3-0-6)	24054312 บริหารธุรกิจร้านอาหาร	3(3-0-6)
24054214 การปฏิบัติการห้องอาหาร	3(2-2-5)	24054214 การปฏิบัติการห้องอาหาร	3(2-2-5)
-		24058024 โภชนาการบุคคล	3(2-3-5)
-		24058026 การวางแผนการตลาดและ การประเมินคุณภาพทางประสาท สัมผัส	3(2-3-5)
24054327 อาหารสำหรับเด็ก	3(1-4-4)	24054327 อาหารสำหรับเด็ก	3(1-4-4)
24054324 การควบคุมคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)	24054324 การควบคุมคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)
24054326 โภชนาการบุคคล	3(2-3-5)	24054326 โภชนาการบุคคล	3(2-3-5)
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หมวดวิชาเลือกเสรี	6
	138		133

ภาคผนวก ข

รายนามคณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

1. คณะกรรมการที่ปรึกษา

- | | | | |
|----------------------|-------------|--|-------------------------|
| 1.1 ผศ.เรไร | ธราวิชิตกุล | รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา | ประธานกรรมการ |
| 1.2 รศ.ดร.ธีระศักดิ์ | อุไรจันทน์ | ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน | กรรมการ |
| 1.3 รศ.ดร.สมชาติ | หาญวงษา | คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร | กรรมการ |
| 1.4 รศ. ศิลศิริ | สง่าจิตร | รองคณบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร | กรรมการ |
| 1.5 ผศ.สมเกียรติ | วงษ์พานิช | รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน | กรรมการและ
เลขานุการ |

2. คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | | |
|--------------------|--------------|---------------------|
| 2.1 ผศ.สุพรรณรัตน์ | วัชรระนฤมล | ประธานกรรมการ |
| 2.2 นายวรเกียรติ | ทองไทย | กรรมการ |
| 2.3 นางสาวพรพิมล | ยอดสุวรรณ | กรรมการ |
| 2.4 นางชญาภา | บัวน้อย | กรรมการ |
| 2.5 นางสาวศลพร | ว่องไวเวช | กรรมการ |
| 2.6 ผศ.อุทิน | คุณาแจ่มจรัส | กรรมการและเลขานุการ |

3. คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

- | | | |
|--------------------|---------------|---|
| 3.1 รศ.ดร.กุลขนิษฐ | ราชนนุณวัฒน์ | รองคณบดีคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 3.2 ผศ.ดร.วันดี | ไทยพานิช | หัวหน้าสาขาเกษตรกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน
มหาวิทยาลัยรามคำแหง |
| 3.3 ผศ.สุรเดช | ชูพินิจรอบคอบ | หัวหน้าสาขาสังคมและเครื่องนุ่งห่ม
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี |

ภกษณภษ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ. 2551

ตามที่ให้มีพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 เพื่อให้การดำเนินการจัดการศึกษาเป็นไปด้วยความเรียบร้อย สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จึงเห็นควรจัดทำข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551 ขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 17 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 และมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ 5(3/2551) เมื่อวันที่ 28 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2551 จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

- หมวดที่ 1 บททั่วไป
- หมวดที่ 2 การรับเข้าศึกษา
- หมวดที่ 3 ระบบการศึกษา
- หมวดที่ 4 การลงทะเบียนเรียน
- หมวดที่ 5 การลาของนักศึกษา
- หมวดที่ 6 การย้ายคณะและหลักสูตร
- หมวดที่ 7 การเทียบโอนผลการเรียน
- หมวดที่ 8 การวัดและประเมินผลการศึกษา
- หมวดที่ 9 การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา
- หมวดที่ 10 การศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้
- หมวดที่ 11 การขอสำเร็จการศึกษาและการขอขึ้นทะเบียนบัณฑิต
- หมวดที่ 12 ปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญเกียรตินิยม
- หมวดที่ 13 บทเฉพาะกาล

[Signature]

หมวดที่ 1 บททั่วไป

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้มีผลใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ 3 บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใด ในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายถึง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

“สภามหาวิทยาลัย” หมายถึง สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

“อธิการบดี” หมายถึง อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

“รองอธิการบดี” หมายถึง รองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่ที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย ดาก น่าน พิชญโลก และลำปาง

“คณบดี” หมายถึง หัวหน้าหน่วยงานที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย และให้หมายรวมถึงหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า

“คณะ” หมายถึง หน่วยงานที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย และให้หมายรวมถึงหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายถึง คณะกรรมการประจำคณะที่ดั่งขึ้นตามมาตรา 37 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 ของแต่ละคณะในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

“สาขาวิชา” หมายถึง สาขาวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนในแต่ละคณะ และให้หมายรวมถึงหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า

“หัวหน้าสาขาวิชา” หมายถึง หัวหน้าสาขาวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนในแต่ละคณะและให้หมายรวมถึงหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า

๑๕/๘/

หมวดที่ 3

ระบบการศึกษา

ข้อ 9 มหาวิทยาลัยจัดระบบการศึกษาตามหลักเกณฑ์ดังนี้

- 9.1 มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาโดยการประสานงานด้านวิชาการระหว่างคณะหรือสาขาวิชา คณะใดหรือสาขาวิชาใดที่มีหน้าที่เกี่ยวกับวิชาการด้านใดให้จัดการศึกษาในวิชาการด้านนั้นแก่นักศึกษาทุกคนทั้งมหาวิทยาลัย
- 9.2 มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาภาคการศึกษาปกติโดยใช้ระบบทวิภาคเป็นหลัก ในปีการศึกษาหนึ่งจะแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ แบ่งออกเป็นภาคการศึกษาที่หนึ่ง และภาคการศึกษาที่สอง มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ต่อหนึ่งภาคการศึกษา ทั้งนี้ไม่รวมเวลาสำหรับการสอบ
มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาระบบไตรภาค จัดการศึกษาปีละ 3 ภาคการศึกษาปกติ โดยมีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา ทั้งนี้การจัดการศึกษาดังกล่าวต้องจัดการเรียนให้มีจำนวนชั่วโมงต่อหน่วยกิตตามที่กำหนดไว้ในภาคการศึกษาปกติในระบบทวิภาค ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย
- 9.3 มหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาดูว์ร้อนเพิ่มเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ ทั้งนี้รวมเวลาสำหรับการสอบด้วย แต่ให้มีจำนวนชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาเท่ากับหนึ่งภาคการศึกษาปกติ
- 9.4 การกำหนดปริมาณการศึกษาของแต่ละรายวิชาให้กำหนดเป็นหน่วยกิตตามลักษณะการจัดการเรียนการสอน ดังนี้
 - 9.4.1 รายวิชาภาคทฤษฎี ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหา 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติ หรือ จำนวนชั่วโมงรวมไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมง ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.2 รายวิชาภาคปฏิบัติ ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง 2-3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติ หรือจำนวนชั่วโมงรวมระหว่าง 30-45 ชั่วโมง ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.5 การศึกษาบางรายวิชาที่มีลักษณะเฉพาะ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดหน่วยกิต โดยใช้หลักเกณฑ์อื่นได้ตามความเหมาะสม

9.5 นักศึกษาต้องมีเวลาศึกษาในแต่ละรายวิชาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษาจึงจะมีสิทธิ์สอบในรายวิชานั้น กรณีที่มีเวลาศึกษาไม่ถึงร้อยละ 80 อันเนื่องมาจากเหตุสุดวิสัย จะต้องได้รับอนุญาตจากคณบดีหรือรองอธิการบดี

9.6 กำหนดการและระเบียบการสอบให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 4

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ 10 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน โดยปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดดังนี้

- 10.1 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่กำหนดในแต่ละภาคการศึกษาให้เสร็จตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 10.2 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตรและข้อกำหนดของคณะที่นักศึกษาสังกัด หากฝ่าฝืนจะถือว่าการลงทะเบียนเรียนดังกล่าวเป็น โмะ
- 10.3 การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า 9 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 22 หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาภาคฤดูร้อนลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต ยกเว้นในกรณีที่แผนการเรียนของหลักสูตรได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่นให้ปฏิบัติตามแผนการเรียนที่กำหนดไว้ในหลักสูตรนั้น
- 10.4 การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติ ที่มีจำนวนหน่วยกิตมากกว่า 22 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 25 หน่วยกิต หรือน้อยกว่า 9 หน่วยกิต ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าสาขาวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีหรือ รองอธิการบดี เป็นราย ๆ ไป
- 10.5 นักศึกษาที่ได้ลงทะเบียนเรียนตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดแล้ว แต่มีประกาศภายหลังว่าพ้นสภาพเนื่องจากผลการศึกษาในภาคการศึกษาก่อน ให้ถือว่าผลการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาดังกล่าวเป็น โмะ ไม่มีผลผูกพันมหาวิทยาลัยและนักศึกษามีสิทธิ์ขอคืนเงินค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน ค่าธรรมเนียมการศึกษาซึ่งได้ชำระในภาคการศึกษาที่เป็น โмะ โดยยื่นคำร้องภายใน 90 วันนับตั้งแต่วันประกาศการพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ทั้งนี้ โดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดีหรือรองอธิการบดี
- 10.6 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาผู้ใดลงทะเบียนหลังวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม (ค่าปรับ) ตามประกาศมหาวิทยาลัย
- 10.7 มหาวิทยาลัยจะไม่อนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเมื่อพ้นกำหนดระยะเวลา 10 วันทำการนับจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เว้นแต่มีเหตุสุดวิสัยและเหตุผลอันสมควรให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติเป็นกรณีไป

- 10.8 ในภาคการศึกษาปกติ หากนักศึกษาผู้ใดไม่ลงทะเบียนเรียนด้วยเหตุใด ๆ จะต้องทำหนังสือขออนุญาตลาพักการศึกษาต่อ คณะบดีหรือรองอธิการบดี และจะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาภายใน 30 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษา หากไม่ปฏิบัติตามดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษาผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย
- 10.9 ในภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน ต้องชำระเงินตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากไม่ปฏิบัติตามดังกล่าวนักศึกษาไม่มีสิทธิ์เข้าศึกษาและถือว่าการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้นเป็น โฉงะ
- 10.10 ให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาตามข้อ 10.8 กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้เมื่อมีเหตุผลอันสมควร โดยให้ถือระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาเป็นระยะเวลาพักการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่พ้นกำหนดระยะเวลา 1 ปีนับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้นถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา โดยนักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษารวมทั้งค่าคืนสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมอื่นใดที่ค้างชำระตามประกาศมหาวิทยาลัย
- 10.11 หลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา (Co - Operative Education) ของหลักสูตรที่มีโครงการสหกิจศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- ข้อ 11 กรณีที่มหาวิทยาลัยมีเหตุอันควรอาจประกาศการสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งหรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้ และการขอเปิดรายวิชาเพิ่มหรือปิดรายวิชาใด ต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน
- ข้อ 12 การลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน นักศึกษาจะต้องสอบผ่านวิชาบังคับก่อน มิฉะนั้นจะถือว่าการลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้น เป็น โฉงะ เว้นแต่แผนการเรียนของหลักสูตรกำหนดไว้เป็นอย่างอื่น ให้ปฏิบัติตามแผนการเรียนที่กำหนดไว้ในหลักสูตรนั้น
- ข้อ 13 มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ ดังนี้
- 13.1 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ได้ในแต่ละภาคการศึกษา หากเป็นการลงทะเบียนเรียนเพื่อ การศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ โดยไม่นับหน่วยกิต (Au)
- 13.2 นักศึกษาที่ประสงค์จะลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ เพื่อนับหน่วยกิตในหลักสูตร โดยรายวิชาที่จะลงทะเบียนเรียนในเขตพื้นที่อื่นจะต้องเทียบได้กับรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย การเทียบให้อยู่ในดุลยพินิจของหัวหน้าสาขาวิชาเจ้าของรายวิชา โดยถือเกณฑ์เนื้อหาและจำนวนหน่วยกิตเป็นหลัก ส่วนการอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ให้เป็นอำนาจของคณะบดีหรือรองอธิการบดีที่นักศึกษาสังกัดอยู่

13.3 การลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอเรียนข้ามเขตพื้นที่ต่อคณบดี หรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษาสังกัด ภายในระยะเวลาที่กำหนดตามความในข้อ 14.1 เพื่อพิจารณาอนุมัติ และเมื่ออนุมัติแล้วให้นักศึกษาชำระเงินตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด หลังจากนั้นจึงไปดำเนินการ ณ เขตพื้นที่ที่นักศึกษาต้องการลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่

ข้อ 14 นักศึกษาอาจขอเพิ่ม หรือเปลี่ยนแปลง หรือถอนรายวิชาได้โดยต้องดำเนินการดังนี้

14.1 การขอเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงรายวิชา ต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาค การศึกษาปกติ และสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน

14.2 การถอนรายวิชา ให้มีผลดังนี้

14.2.1 ถ้าถอนรายวิชาภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ และสัปดาห์แรกของ ภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

14.2.2 ถ้าถอนรายวิชาเมื่อพ้นกำหนด 2 สัปดาห์แรก แต่ยังอยู่ภายใน 12 สัปดาห์ของ ภาคการศึกษาปกติ หรือเมื่อพ้นกำหนดสัปดาห์แรก แต่ยังอยู่ภายใน 5 สัปดาห์ แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา โดยรายวิชานั้นจะปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา ซึ่งจะได้อัตโนมัติถอนรายวิชา หรือ ถ(W) และ

14.2.3 เมื่อพ้นกำหนดการถอนรายวิชาแล้วตามข้อ 14.2.2 แล้วนักศึกษาจะถอนการ ลงทะเบียนเฉพาะรายวิชาไม่ได้

14.3 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพิ่มจนมีจำนวนหน่วยกิตสูงกว่า หรือการถอนรายวิชา จนเหลือจำนวนหน่วยกิตต่ำกว่าที่ระบุไว้ในข้อ 10.4 จะทำได้ มิฉะนั้นจะถือว่า การลงทะเบียนเรียนเพิ่ม หรือถอนรายวิชาดังกล่าวเป็นโมฆะ เว้นแต่จะมีเหตุผล อันควรและได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

หมวดที่ 5

การลาของนักศึกษา

ข้อ 15 การลาป่วยหรือลากิจ

การลาไม่เกิน 7 วัน ในระหว่างเปิดภาคการศึกษา ต้องได้รับการอนุมัติจากอาจารย์ผู้สอนและ แจ้งอาจารย์ที่ปรึกษาทราบ ถ้าเกิน 7 วัน ต้องได้รับการอนุมัติจากคณบดีหรือ รองอธิการบดี โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา สำหรับงานหรือการสอบที่นักศึกษาได้ขาดไปในช่วงเวลานั้นให้อยู่ ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้สอนที่จะอนุมัติให้ปฏิบัติงานหรือสอบทดแทนหรือยกเว้นได้

ข้อ 16 การลาพักการศึกษาในระหว่างการศึกษา

- 16.1 การลาพักการศึกษาเป็นการลาพักทั้งภาคการศึกษา และถ้าได้ลงทะเบียนไปแล้ว ให้ยกเลิกการลงทะเบียนเรียน โดยรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษา นั้นจะ ไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา แต่หากเป็นการลาพักการศึกษาหลังจาก ลำดับที่ 12 ของภาคการศึกษาปกติ หรือลำดับที่ 5 ของภาคการศึกษารุ่นให้บันทึก ระดับคะแนนเป็น ถอนรายวิชา หรือ ถ (W)
- 16.2 การขอลาพักการศึกษา ให้ยื่นคำร้องต่อคณบดีหรือ รองอธิการบดี
- 16.3 นักศึกษาอาจยื่นคำร้องต่อคณบดีหรือ รองอธิการบดี เพื่อขออนุญาตลาพักการศึกษาได้ไม่ เกิน 2 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ดังกรณีต่อไปนี้
 - 16.3.1 ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารกองประจำการ
 - 16.3.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัย เห็นสมควรสนับสนุน
 - 16.3.3 ประสบอุบัติเหตุ หรือเจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวตามคำสั่งแพทย์เป็นเวลานาน เกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาศึกษาทั้งหมด โดยมีใบรับรองแพทย์
 - 16.3.4 มีความจำเป็นส่วนตัว โดยนักศึกษาผู้นั้นต้องได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้ว ไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา
- 16.4 ในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย นักศึกษาจะลาพักการศึกษา ไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดี
- 16.5 ในการลาพักการศึกษา นักศึกษาจะลาพักการศึกษาเกินกว่า 2 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดี
- 16.6 นักศึกษาจะต้องชำระค่ารักษาสุขภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยทุก ภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา หากไม่ปฏิบัติจะถูกถอนชื่อออกจาก ทะเบียนนักศึกษา ยกเว้นภาคการศึกษาที่นักศึกษาได้ชำระเงินค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนเรียน ค่าธรรมเนียมการศึกษา และค่าอื่นใดตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยมหาวิทยาลัยจะไม่คืนเงินดังกล่าวให้ แต่นักศึกษาไม่ต้องชำระเงินค่ารักษาสุขภาพ การเป็นนักศึกษา
- 16.7 นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาหรือการถูกให้พักการศึกษาแล้วแต่กรณี ไม่เป็นเหตุให้ขยายระยะเวลาการศึกษาเกินกว่าสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตร นับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ยกเว้นนักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ ลาพักการศึกษาดำข้อ 16.3.1

ข้อ 17 การลาออก

นักศึกษาอาจลาออกจากการเป็นนักศึกษาได้โดยยื่นคำร้องขอลาออกต่อคณะที่นักศึกษาสังกัด และต้องไม่มีหนี้สินกับมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี

หมวดที่ 6

การย้ายคณะและหลักสูตร

ข้อ 18 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายหลักสูตรหรือคณะในเขตพื้นที่เดียวกัน

18.1 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายหลักสูตรในคณะเดียวกัน จะกระทำได้อีกต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีหรือรองอธิการบดีที่นักศึกษาสังกัด

18.2 การขอโอนย้าย ให้ยื่นคำร้องถึงคณบดีหรือรองอธิการบดี โดยให้เป็นไปตามประกาศหลักเกณฑ์ของคณะนั้น ๆ อย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะโอนเข้าศึกษา พร้อมทั้งติดต่อสาขาวิชาเดิมให้จัดส่งใบแสดงผลการศึกษา และคำอธิบายรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วของหลักสูตรเดิม มายังสาขาวิชาใหม่โดยตรง

18.3 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายคณะต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษาสังกัดและคณบดีหรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษาประสงค์จะย้ายเข้าศึกษา โดยให้เป็นไปตามประกาศหลักเกณฑ์ของคณะที่จะย้ายเข้าศึกษา

18.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้ายหลักสูตร หรือคณะให้มีการเทียบโอนผลการเรียนตามหลักเกณฑ์ในหมวดที่ 7

ข้อ 19 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายสถานศึกษาข้ามเขตพื้นที่ในระดับเดียวกัน

19.1 นักศึกษาต้องศึกษาอยู่ในเขตพื้นที่เดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษา โดยไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกให้พัก และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00

19.2 การรับโอนนักศึกษาต้องเป็นวิชาเอกเดียวกันเท่านั้น

19.3 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายสถานศึกษาข้ามเขตพื้นที่ต้องได้รับอนุมัติจากรองอธิการบดีเขตพื้นที่ที่นักศึกษาสังกัด และรองอธิการบดีเขตพื้นที่ที่นักศึกษาประสงค์จะย้ายสถานศึกษา

19.4 การขอโอนย้าย ให้ยื่นคำร้องถึงรองอธิการบดีเขตพื้นที่ที่นักศึกษาสังกัดอย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะโอนย้ายเข้าศึกษา

19.5 ให้นำรายวิชาและหน่วยกิตที่ได้ศึกษามาแล้วทั้งหมด จากเขตพื้นที่เดิมมาคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมรวมกับรายวิชาและหน่วยกิตที่จะต้องศึกษาอีกจนครบตามหลักสูตร

ข้อ 20 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นเพื่อเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

20.1 มหาวิทยาลัยอาจรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาหรืออื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษารับรอง

20.2 นักศึกษาต้องศึกษาอยู่ในสถาบันเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษา โดยไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกให้พัก และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.25

- 20.3 การรับโอนนักศึกษา ต้องได้รับการอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษา
ขอโอนเข้าศึกษา และอธิการบดี
- 20.4 การขอโอนย้าย ให้ยื่นคำร้องถึงมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวัน
ลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะ โอนเข้าศึกษา พร้อมทั้งติดต่อสถาบันเดิมให้
จัดส่งใบแสดงผลการศึกษาและคำอธิบายรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วของหลักสูตรเดิม
มายังมหาวิทยาลัยโดยตรง
- 20.5 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้ายจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ให้มีการเทียบโอนผลการเรียน
ตามหลักเกณฑ์ในหมวดที่ 7

หมวดที่ 7

การเทียบโอนผลการเรียน

- ข้อ 21 ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย
- ข้อ 22 ให้คณบดีหรือรองอธิการบดี แต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน ซึ่งมีคุณสมบัติ
สอดคล้องกับระดับการศึกษา และสาขาวิชาที่ขอเทียบโอนจำนวน ไม่น้อยกว่า 3 คน
ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนตามหลักสูตรที่กำหนด โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์และ
ข้อกำหนดของคณะที่รายวิชานั้นสังกัด
- ข้อ 23 คณะกรรมการการเทียบโอนผลการเรียน มีหน้าที่ดำเนินการเทียบ โอนผลการเรียนหรือ
ประเมินความรู้ ทักษะและประสบการณ์ตามหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินผล
โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์และข้อกำหนดของคณะ
- ข้อ 24 ผู้ขอเทียบโอนจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษา
- ข้อ 25 ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียนเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- ข้อ 26 ให้คณบดี หรือรองอธิการบดี เป็นผู้อนุมัติผลการเทียบโอนผลการเรียน
- ข้อ 27 การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ
- 27.1 การเทียบโอนผลการเรียนสำหรับนักศึกษาที่ย้ายหลักสูตร หรือคณะในมหาวิทยาลัย
- 27.1.1 ให้นักศึกษาดำเนินการขอเทียบโอนผลการเรียนภายใน 30 วันนับจากวันเปิด
ภาคการศึกษาแรก หากพ้นกำหนดนี้สิทธิที่จะขอเทียบโอนเป็นอันหมดไป
ทั้งนี้เพื่อผู้ขอเทียบโอนจะได้รับทราบจำนวนรายวิชาและจำนวนหน่วยกิตที่
จะต้องศึกษาเพิ่มเติมอีกจนกว่าจะครบตามหลักสูตร
- 27.1.2 ให้เทียบโอนรายวิชาหรือกลุ่มวิชาซึ่งมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และจุดประสงค์
ครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชา หรือกลุ่มวิชาในสาขาวิชาที่นักศึกษา
ผู้ขอเทียบโอนกำลังศึกษาอยู่โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์และข้อกำหนดของคณะ
- 27.1.3 รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวน
หน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน

8/1/21

- 27.1.4 รายวิชาที่จะนำมาเทียบโอน ต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ C
- 27.1.5 การบันทึกผลการเรียนและการประเมินผล รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึก "TC" (Transfer Credits) ไว้ส่วนท้ายของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการเรียน
- 27.1.6 ในกรณีเพิ่มมหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ จะเทียบโอนนักศึกษาให้เข้าศึกษาได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้นักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว
- 27.2 ผู้ที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษารับรอง และผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยได้อีกภายใน 3 ปี นับจากวันที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา อันเนื่องมาจากผลการเรียน มีสิทธิ์ได้รับการเทียบโอนและรับโอนรายวิชาในระดับเดียวกันตามข้อ 27.1
- 27.3 การเทียบโอนผลการเรียนสำหรับนักศึกษาที่ย้ายจากสถาบันการศึกษาอื่น
- 27.3.1 มหาวิทยาลัยอาจรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษารับรอง
- 27.3.2 การรับโอนนักศึกษา ต้องได้รับการอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดีที่นักศึกษาขอโอนเข้าศึกษาและอธิการบดี โดยมีหลักเกณฑ์ตามที่คณะกรรมการประจำคณะกำหนด
- 27.3.3 การขอโอนย้าย ให้ยื่นคำร้องถึงมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะโอนเข้าศึกษา พร้อมทั้งติดต่อสถาบันการศึกษาเดิมให้จัดส่งใบแสดงผลการศึกษาและคำอธิบายรายวิชาที่ได้เคยศึกษามาแล้วของหลักสูตรเดิมมายังมหาวิทยาลัยโดยตรง
- 27.3.4 การเทียบโอนผลการเรียนให้ใช้หลักเกณฑ์ตามความในข้อ 27.1
- ข้อ 28 การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และหรือ การศึกษาคตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ
- 28.1 หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาคตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบมีดังนี้
- 28.1.1 วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้จะกระทำได้โดยการทดสอบมาตรฐาน การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การประเมินการจัดการศึกษาหรือ อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และการประเมินแฟ้มสะสมงาน

- 28.1.2 การเทียบโอนความรู้ จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย โดยรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร
- 28.1.3 การขอเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่อยู่ในสังกัดสาขาวิชาใด ให้สาขาวิชานั้นเป็นผู้กำหนดวิธีการและดำเนินการเทียบโอน โดยการเทียบโอนความรู้นั้นต้องได้รับผลการประเมินเทียบได้ไม่ต่ำกว่า B หรือ C จึงจะให้นับจำนวนหน่วยกิตรายวิชา หรือกลุ่มวิชานั้น
- 28.1.4 รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึก Prior Learning Credits ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการเรียน ในกรณีมีเหตุจำเป็น มหาวิทยาลัยมีเอกสิทธิ์ ที่จะให้สาขาวิชาทำการประเมินความรู้ของผู้ที่จะขอเทียบโอนความรู้
- 28.2 ให้มีการบันทึกผลการเรียนตามวิธีการประเมินดังนี้
- 28.2.1 หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึก "CS" (Credits from Standardized Tests)
- 28.2.2 หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกเป็น "CE" (Credits from Examination)
- 28.2.3 หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึก "CT" (Credits from Training)
- 28.2.4 หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึก "CP" (Credits from Portfolio)
- 28.3 การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในข้อ 28.2 ให้บันทึกไว้ส่วนท้ายของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์กรวิชาชีพควบคุมและต้องใช้ผลการเรียนประกอบการขอใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาเพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึก "PL" (Prior Learning) ไว้ส่วนท้ายของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการเรียน
- 28.4 ให้คณะจัดทำประกาศเกี่ยวกับแนวปฏิบัติในการดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ
- 28.5 การเทียบโอนผลการเรียนในหมวดนี้ ไม่ใช้อยู่บังคับกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาภาคสมทบพิเศษ (การจัดการศึกษาเฉพาะกิจ)

หมวดที่ 8

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ 29 ให้คณะที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยจัดการวัดผลและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่ นักศึกษาลงทะเบียนเรียนไว้ในแต่ละภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ โดยการประเมินผลการศึกษา ในแต่ละรายวิชาให้กำหนดเป็นระดับคะแนน ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และผลการศึกษา ดังต่อไปนี้

ระดับคะแนน (GRADE)	ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต	ผลการศึกษา
ก หรือ A	4.0	ดีเยี่ยม (Excellent)
ข ⁺ หรือ B ⁺	3.5	ดีมาก (Very Good)
ข หรือ B	3.0	ดี (Good)
ก ⁺ หรือ C ⁺	2.5	ดีพอใช้ (Fairly Good)
ค หรือ C	2.0	พอใช้ (Fair)
ง ⁺ หรือ D ⁺	1.5	อ่อน (Poor)
ง หรือ D	1.0	อ่อนมาก (Very Poor)
ด หรือ F	0	ตก (Fail)
ถ หรือ W	-	ถอนรายวิชา (Withdrawn)
ม.ศ. หรือ I	-	ไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
พ.จ. หรือ S	-	พอใจ (Satisfactory)
ม.จ. หรือ U	-	ไม่พอใจ (Unsatisfactory)
ม.น. หรือ Au	-	ไม่นับหน่วยกิต (Audit)

ข้อ 30 การให้ระดับคะแนน ก(A) ข⁺(B⁺) ข(B) ก⁺(C⁺) ค(C) ง⁺(D⁺) ง(D) และ ด(F) จะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

30.1 ในรายวิชาที่นักศึกษาเข้าสอบและหรือมีผลงานที่ประเมินผลการศึกษาได้

30.2 เปลี่ยนจากระดับคะแนน ม.ศ. (I)

ข้อ 31 การให้ระดับคะแนน ด (F) นอกเหนือไปจากข้อ 30 แล้ว จะกระทำดังต่อไปนี้

31.1 ในรายวิชาที่นักศึกษามีเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษา

31.2 เมื่อนักศึกษาทำผิดระเบียบการสอบในแต่ละภาคการศึกษาตามข้อบังคับหรือระเบียบ หรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้นๆ และได้รับการตัดสินให้ไ้ระดับคะแนน ด (F)

ข้อ 32 การให้ระดับคะแนน D (W) จะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- 32.1 นักศึกษาป่วยก่อนสอบและไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้ โดยยื่นใบลาป่วยพร้อมใบรับรองแพทย์ให้คณบดี หรือรองอธิการบดี พิจารณาร่วมกับอาจารย์ผู้สอน หากเห็นว่าการศึกษาของนักศึกษาผู้นั้นขาดเนื้อหาส่วนที่สำคัญ สมควรให้ระดับคะแนน D (W) ในบางวิชาหรือทั้งหมด
- 32.2 นักศึกษาลาพักการศึกษาหลังจากสัปดาห์ที่ 12 ในระหว่างภาคการศึกษาปกติหรือสัปดาห์ที่ 5 ในระหว่างภาคการศึกษาฤดูร้อน
- 32.3 คณบดี หรือรองอธิการบดี อนุญาตให้เปลี่ยนระดับคะแนนจาก ม.ศ. (I) เนื่องจากป่วยหรือเหตุสุดวิสัย
- 32.4 ในรายวิชาที่นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต (Au) และมีเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษา

ข้อ 33 การให้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) จะกระทำได้ในรายวิชาที่ผลการศึกษายังไม่สมบูรณ์ โดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องระบุสาเหตุที่ให้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) ประกอบไว้ด้วยในกรณีต่อไปนี้

- 33.1 กรณีมีเหตุเจ็บป่วยหรือเหตุสุดวิสัย และมีเวลาศึกษาครบร้อยละ 80 โดยได้รับอนุมัติจากคณบดี หรือรองอธิการบดี
- 33.2 กรณีนักศึกษาทำงานที่เป็นส่วนประกอบการศึกษายังไม่สมบูรณ์ และอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นเห็นสมควรให้รอผลการศึกษาไว้ ด้วยความเห็นชอบจากหัวหน้าสาขาวิชาที่รายวิชานั้นสังกัด และได้รับอนุมัติจากคณบดี หรือรองอธิการบดี โดยขออนุมัติตามกำหนดเวลาของคณะหรือเขตพื้นที่

ข้อ 34 การขอแก้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) นักศึกษาจะต้องยื่นคำร้องต่ออาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นภายในกำหนด 5 วันทำการหลังจากวันประกาศผลสอบ เพื่อขอให้อาจารย์ผู้สอนกำหนดระยะเวลาสำหรับการวัดผลการศึกษาที่สมบูรณ์ในรายวิชานั้น เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้แล้วเสร็จภายใน 15 วันทำการนับแต่วันประกาศผลสอบ ยกเว้นการเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ของรายวิชาที่เป็นโครงการหรือปัญหาพิเศษหรือวิทยานิพนธ์ ให้ขออนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) และให้คณบดีหรือรองอธิการบดีส่งระดับคะแนนถึงสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน หรือ กองการศึกษา ก่อนวันสิ้นภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดทั้ง 2 กรณีแล้ว นักศึกษาที่ได้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในรายวิชาใดจะถูกเปลี่ยนเป็นระดับคะแนน C (F) โดยอัตโนมัติ

ก่อนวันสิ้นภาคการศึกษาถัดไป หมายถึง ก่อนวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ให้เป็นวันสิ้นภาคการศึกษาใด ๆ ถัดไปจากภาคการศึกษาที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) ไว้เป็นระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา ยกเว้นภาคการศึกษาฤดูร้อนซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ แต่หากนักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อน จะต้องดำเนินการวัดผลการศึกษาที่

สมบูรณ์ให้เสร็จสิ้นก่อนวันสิ้นภาคการศึกษาฤดูร้อน มิฉะนั้นระดับคะแนน ม.ศ. (I) จะถูกเปลี่ยนเป็นระดับคะแนน ค (F) โดยอัตโนมัติ

นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในภาคการศึกษาใด ไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนเพื่อขอปรับระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในภาคการศึกษาต่อไป แต่การขอเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในภาคการศึกษาสุดท้ายของนักศึกษา นักศึกษาต้องขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา และชำระเงินค่าธรรมเนียมตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ 35 การเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) จะกระทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้

35.1 นักศึกษาที่มีเวลาศึกษาครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษา แต่ไม่ได้สอบเพราะเจ็บป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัย และได้รับอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี ในกรณีเช่นนี้ การเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้ได้ระดับคะแนนตามเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา

35.2 เมื่ออาจารย์ผู้สอนและหัวหน้าสาขาวิชาเห็นสมควรให้หรือผลการศึกษา เพราะนักศึกษาต้องทำงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาในรายวิชานั้นให้สมบูรณ์ โดยมีใช้ความคิดของนักศึกษาในกรณีเช่นนี้การเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้ได้ระดับคะแนนตามเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา แต่ถ้าเป็นกรณีความผิดของนักศึกษาแล้ว การเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้ได้ไม่สูงกว่าระดับคะแนน ค (C)

ข้อ 36 การให้ระดับคะแนน พ.จ. (S) และ ม.จ. (U) จะกระทำได้ในรายวิชาที่ผลการประเมินผลการศึกษาเป็นที่ พอใจ และไม่พอใจ ดังกรณีต่อไปนี้

36.1 ในรายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ว่ามีการประเมินผลการศึกษาอย่างไม่เป็นระดับคะแนน ก (A) ข⁺ (B⁺) ข (B) ค⁺ (C⁺) ค (C) ง⁺ (D⁺) ง (D) และ ค (F)

36.2 ในรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนนอกเหนือไปจากหลักสูตรและขอรับการประเมินผลการศึกษาเป็นระดับคะแนน พ.จ. (S) และ ม.จ. (U) จะไม่มีค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และหน่วยกิตที่ได้ไม่นำมาคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม แต่ให้นับรวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมด้วย

ข้อ 37 การให้ระดับคะแนน ม.น. (Au) จะกระทำได้ในรายวิชาใดวิชาหนึ่งที่อาจารย์ที่ปรึกษาจะแนะนำให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเพื่อเป็นการเสริมความรู้ โดยไม่นับหน่วยกิตในรายวิชานั้น ดังกรณีต่อไปนี้

37.1 เมื่อนักศึกษาได้มีเวลาศึกษาครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษา ประกอบกับอาจารย์ผู้สอนวินิจฉัยว่า ได้ศึกษาด้วยความตั้งใจ ให้ระดับคะแนนเป็น ม.น. (AU) หากนักศึกษามีเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาให้ระดับคะแนนเป็น ค (W) ในรายวิชานั้น

37.2 หน่วยกิตของรายวิชาที่ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (Au) จะไม่นับรวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมและหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

37.3 นักศึกษาผู้ใดได้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดโดยไม่นับหน่วยกิตแล้ว นักศึกษาผู้นั้นจะลงทะเบียนเรียนในรายวิชานั้นซ้ำอีก เพื่อเป็นการนับหน่วยกิตในภายหลังก็ได้

๗๕

ข้อ 38 การคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

เมื่อสิ้นภาคการศึกษาหนึ่งๆ มหาวิทยาลัยจะคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยของรายวิชาที่นักศึกษาแต่ละคนได้ลงทะเบียนเรียนไว้ในภาคการศึกษานั้น ๆ เรียกว่าค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค ตามผลรวมของหน่วยกิตที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา ซึ่งเรียกว่าหน่วยกิตประจำภาค และจะคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยทุกรายวิชาของทุกภาคการศึกษา รวมทั้งภาคการศึกษาฤดูร้อนด้วย ตั้งแต่เริ่มสภาพการเป็นนักศึกษาจนถึงภาคการศึกษาปัจจุบันเรียกว่าค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตามผลรวมของหน่วยกิตที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนทุกภาคการศึกษาทั้งหมด ซึ่งเรียกว่าหน่วยกิตสะสม ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยมี 2 ประเภท ซึ่งคำนวณหาได้ดังต่อไปนี้

- 38.1 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค ให้คำนวณหาจากผลการศึกษานักศึกษา ในแต่ละภาคการศึกษา โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตคำนวณกับค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตที่นักศึกษาได้รับในแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้ง แล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตประจำภาค ในการหาเมื่อได้ทศนิยมสองตำแหน่งแล้ว ถ้าปรากฏว่ายังมีเศษให้ปัดทิ้ง
- 38.2 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณหาจากผลการศึกษานักศึกษาดังแต่เริ่มสภาพการเป็นนักศึกษาจนถึงภาคการศึกษาปัจจุบันที่กำลังคิดคำนวณ โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตคำนวณกับค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตที่นักศึกษาได้รับในแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้ง แล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตสะสม ในการหาเมื่อได้ทศนิยมสองตำแหน่งแล้ว ถ้าปรากฏว่ายังมีเศษให้ปัดทิ้ง

ข้อ 39 การลงทะเบียนเรียนซ้ำ หรือแทน และการนับหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

- 39.1 นักศึกษาที่ได้รับคะแนน $g^+(D^+)$ หรือ $g(D)$ มีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำอีกได้ การลงทะเบียนเรียนที่กล่าวนี้ เรียกว่า การเรียนเน้น (Regrade)
- 39.2 รายวิชาใดที่นักศึกษาขอเรียนเน้น ให้ยกเลิกการลงทะเบียนและผลการเรียนในรายวิชาที่ขอเรียนเน้น และให้นับหน่วยกิตของการลงทะเบียนครั้งหลังสุด
- 39.3 รายวิชาใดที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน $D(F)$ หรือ U หรือ W หากเป็นรายวิชาบังคับในหลักสูตรแล้ว นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าจะได้ระดับคะแนนตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ แต่ถ้าเป็นรายวิชาเลือกในหลักสูตร นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นแทนก็ได้
- 39.4 รายวิชาใดที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน $D(F)$ หรือ U เมื่อมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำหรือแทนกันแล้วให้นับหน่วยกิตสะสมเพียงครั้งเดียวในการคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม
- 39.5 การนับหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชา ที่ได้ระดับคะแนนตั้งแต่ $g(D)$ ขึ้นไป หรือได้คะแนน พ.จ. (S) เท่านั้น

ข้อ 40 การบันทึกผล และการประเมินผล กรณีเรียนซ้ำหรือแทน

40.1 ให้บันทึกผลการเรียนทุกครั้งทีลงทะเบียนเรียน

40.2 การประเมินผลการศึกษา ให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้รับครั้งหลังสุดมาคำนวณระดับคะแนนเฉลี่ย

หมวดที่ 9

การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 41 นักศึกษาจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่อ

41.1 ดาข

41.2 ลาออก

41.3 โอนไปเป็นนักศึกษาสถาบันอื่น

41.4 พ้นสภาพเนื่องจากถูกถอนชื่อการเป็นนักศึกษาตามข้อ 10.8

41.5 ไม่ผ่านเกณฑ์การวัดและประเมินผลตามข้อ 42

41.6 ใช้ระยะเวลาการศึกษาเกินกว่าสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตร นับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษางานมหาวิทยาลัย ยกเว้นภาคการศึกษาฤดูร้อน ทั้งนี้สำหรับนักศึกษาที่โอนย้ายคณะหรือหลักสูตรให้นับเวลาที่เคยศึกษาอยู่ในหลักสูตรเดิมรวมเข้าด้วย

41.7 สำเร็จการศึกษารอบหลักสูตรและได้รับการอนุมัติปริญญา

41.8 มหาวิทยาลัยสั่งให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษานอกเหนือจากข้อดังกล่าวข้างต้น

ข้อ 42 เกณฑ์การพ้นสภาพเนื่องจากผลการศึกษา

42.1 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเท่ากับ 0.00 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม (Credit Attempt-CA) ที่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Grade Point Average - GPA.) น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

42.2 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.50 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม (Credit Attempt-CA) ที่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Grade Point Average - GPA.) ระหว่าง 30 ถึง 59 หน่วยกิต

42.3 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.75 เมื่อลงทะเบียนเรียน มีหน่วยกิตสะสม (Credit Attempt-CA) ที่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Grade Point Average - GPA.) ตั้งแต่ 60 หน่วยกิตขึ้นไป ถึงจำนวนหน่วยกิตสะสมก่อนครบหลักสูตร

42.4 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Grade Point Average - GPA.) ต่ำกว่า 2.00 เมื่อลงทะเบียนเรียนครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ยกเว้นกรณีที่นักศึกษาได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.90 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 2.00 ซึ่งผลการศึกษาไม่เพียงพอที่จะรับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา ให้นักศึกษายกลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้ระดับ

คะแนนต่ำกว่า ก(A) เพื่อปรับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 ภายในกำหนด
ระยะเวลา 3 ภาคการศึกษา รวมภาคการศึกษาฤดูร้อน แต่ไม่เกินระยะเวลาสองเท่า
ของแผนการเรียนตามหลักสูตร

42.5 เกณฑ์การฟื้นฟูสภาพเนื่องจากผลการศึกษาคือ 42.1 ถึง 42.3 สามารถแสดงเป็น
ตารางแสดงหน่วยกิตสะสมและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ดังต่อไปนี้

หน่วยกิตสะสม	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (สภาพการเดือน)	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (ฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา)
0 – 29	0.01 – 1.49	0.00
30 – 59	1.50 – 1.74	ต่ำกว่า 1.50
60 – ก่อนครบตามหลักสูตร	1.75 – 1.99	ต่ำกว่า 1.75
ครบตามหลักสูตร	1.90 – 1.99 มีสิทธิ์ยื่นคำร้อง	ต่ำกว่า 2.00

หมวดที่ 10

การศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้

ข้อ 43 ผู้เข้าศึกษาต้องมีคุณสมบัติและพินความรู้ หรือประสบการณ์ตามที่หัวหน้าสาขาวิชาเห็นสมควร

ข้อ 44 การเข้าศึกษา

44.1 ผู้ประสงค์จะเข้าศึกษาต้องยื่นคำร้องโดยตรงที่คณะหรือ กองการศึกษาที่ประสงค์จะขอเข้า
ศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า 30 วัน ก่อนวันเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์
จะเข้าศึกษา

44.2 ให้ผู้ประสงค์จะเข้าศึกษาส่งเอกสารแสดงคุณสมบัติและพินความรู้หรือประสบการณ์ที่
ผ่านมาทั้งหมดในวันที่ยื่นคำร้อง

44.3 ให้คณบดี หรือรองอธิการบดี พิจารณาการรับเข้าศึกษา

ข้อ 45 การลงทะเบียน

45.1 ผู้เข้าศึกษาไม่มีสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

45.2 การลงทะเบียนเรียนจะต้องไม่เกินภาคการศึกษาละ 9 หน่วยกิต โดยต้องดำเนินการตาม
กำหนดการเช่นเดียวกับนักศึกษามหาวิทยาลัย

45.3 ผู้เข้าศึกษาต้องชำระค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนและค่าบำรุงห้องสมุดในอัตรา
เดียวกับกลุ่มนักศึกษาของคณะที่ผู้เข้าศึกษาประสงค์จะเข้าศึกษาด้วย

- ข้อ 46 การขอเอกสารแสดงผลการศึกษา ให้ผู้เข้าศึกษาขึ้นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนหรือกองการศึกษา ซึ่งจะออกระดับคะแนนให้เป็นระดับคะแนน ก (A) ข⁺ (B⁺) ข (B) ก⁺ (C⁺) ค (C) ง⁺ (D⁺) ง (D) และ ค (F) และหน่วยกิตที่ได้ไม่นำมาคำนวณหาตัวระดับคะแนนเฉลี่ย

หมวดที่ 11

การขอสำเร็จการศึกษาและการขอขึ้นทะเบียนบัณฑิต

- ข้อ 47 นักศึกษาผู้มีสิทธิ์ขอสำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติดังนี้
- 47.1 ต้องศึกษารายวิชาให้ครบตามข้อกำหนดของหลักสูตรนั้น
 - 47.2 สอบได้จำนวนหน่วยกิตสะสมไม่ต่ำกว่าที่หลักสูตรกำหนดไว้ และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00
 - 47.3 เป็นผู้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมกับการเป็นบัณฑิตและไม่มีหนี้สินผูกพันต่อมหาวิทยาลัย
 - 47.4 การขึ้นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา ต้องยื่นต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนหรือกองการศึกษา ในภาคการศึกษาที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาทุกภาคการศึกษา ภายใน 60 วันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษานั้น
 - 47.5 นักศึกษาที่ไม่ดำเนินการตามข้อ 47.4 จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา ในภาคการศึกษานั้น และจะต้องชำระค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษา จนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษา ขึ้นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา
- ข้อ 48 นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ต้องขอขึ้นทะเบียนบัณฑิต โดยยื่นคำร้องขึ้นทะเบียนบัณฑิตต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนหรือกองการศึกษาพร้อมชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนบัณฑิต
- ข้อ 49 การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 12

ปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญเกียรตินิยม

- ข้อ 50 นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้
- 50.1 ลงทะเบียนรายวิชาในมหาวิทยาลัยไม่ต่ำกว่า 72 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 2-3 ปีการศึกษา หรือไม่ต่ำกว่า 120 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 4 ปีการศึกษา หรือไม่ต่ำกว่า 150 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 5 ปีการศึกษา
 - 50.2 สำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาที่นักศึกษา ขอลาพักการศึกษาตามข้อบังคับนี้

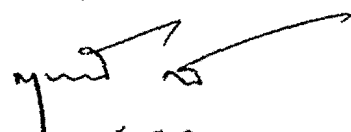
- 50.3 ต้องไม่มีผลการศึกษาที่อยู่ในเกณฑ์ขั้นไม่พอใจ หรือ ม.จ.(U) หรือต่ำกว่าระดับคะแนนขั้นพอใช้ หรือ ค (C) ในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง
- 50.4 นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 50.1 50.2 และ 50.3 ที่มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.75 จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1
- 50.5 นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 50.1 50.2 และ 50.3 ที่มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.50 จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 2
- 50.6 การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษานั้น
- ข้อ 51 การให้เกียรตินิยมเหรียญทองหรือเกียรตินิยมเหรียญเงิน
- 51.1 ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีเหรียญเกียรตินิยมแก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีผลการศึกษาคดีเด่น โดยแยกเป็นกลุ่มสาขาวิชาตามชื่อปริญญา
- 51.2 เกียรตินิยมเหรียญทองให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1 ที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในแต่ละกลุ่มสาขาวิชาตามชื่อปริญญา
- 51.3 เกียรตินิยมเหรียญเงินให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเป็นที่สอง และจะต้องได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1 หรือ 2 ในแต่ละกลุ่มสาขาวิชาตามชื่อปริญญา กรณีผู้สำเร็จการศึกษาได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุด แต่ได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 2 ในแต่ละกลุ่มสาขาวิชาตามชื่อปริญญาให้เกียรตินิยมเหรียญเงิน
- ข้อ 52 การเสนอชื่อเพื่อรับเหรียญเกียรตินิยมให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนดำเนินการปีการศึกษาละหนึ่งครั้ง และให้อธิการบดีนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษาสุดท้ายของปีการศึกษา

หมวดที่ 13

บทเฉพาะกาล

- ข้อ 53 ข้อบังคับนี้ ให้มีผลใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2551 เป็นต้นไป
- ข้อ 54 นักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา 2551 ให้ใช้ข้อบังคับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญา พ.ศ. 2537 ข้อบังคับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญา ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติม(ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2543 (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2544 (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 (ฉบับที่ 6) พ.ศ. 2545 (ฉบับที่ 7) พ.ศ. 2547 และข้อบังคับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ว่าด้วยปริญญาเกียรตินิยม และเหรียญเกียรตินิยม พ.ศ.2547 จนกว่าจะสำเร็จการศึกษาโดยอนุโลม

ประกาศ ณ วันที่ 23 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2551


(ดร.กฤษณพงศ์ กีรติกร)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

