

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2565

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ลักษณะและข้อมูลทั่วไปของหลักสูตร

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย : ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

: ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts (Home Economics)

: B.A. (Home Economics)

3. วิชาเอก : ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตรวมที่เรียนตลอดหลักสูตร : ไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี

หลักสูตรปริญญาตรี 5 ปี

หลักสูตรปริญญาตรี 6 ปี

อื่นๆ (ระบุ)

5.2 ประเภทของหลักสูตร

- หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
 - ปริญญาตรีทางวิชาการ
 - ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ
- หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ
 - ปริญญาตรีทางวิชาชีพ
 - ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพ
- หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ
 - ปริญญาตรีทางปฏิบัติการ
 - ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าปฏิบัติการ

5.3 ภาษาที่ใช้

- หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย
- หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาต่างประเทศ (ระบุภาษา).....
- หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ (ระบุภาษา).....

5.4 การรับผู้เข้าศึกษา

- รับเฉพาะนักศึกษาไทย
- รับเฉพาะนักศึกษาต่างชาติ
- รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่มีทักษะการสื่อสารภาษาไทยได้

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

- เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะ
- เป็นหลักสูตรที่ได้รับความร่วมมือสนับสนุนจากสถาบันอื่น
 - ⇒ ชื่อสถาบัน.....
 - ⇒ รูปแบบของความร่วมมือสนับสนุน.....
- เป็นหลักสูตรร่วมกับสถาบันอื่น
 - ⇒ ชื่อสถาบัน.....ประเทศ.....
 - ⇒ รูปแบบของการร่วม
 - ร่วมมือกัน โดยสถาบันฯ เป็นผู้ให้ปริญญา
 - ร่วมมือกัน โดยสถาบันฯ อื่น เป็นผู้ให้ปริญญา
 - ร่วมมือกันโดยผู้ศึกษาอาจได้รับปริญญาจาก 2 สถาบันหรือมากกว่า

5.6 การให้ปริญญา แก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

- ให้ปริญญามากกว่า 1 สาขาวิชา (เช่น ทวิปริญญา)
- อื่น ๆ (ระบุ).....

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565 ปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
- พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เมื่อวันที่ 25 เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2563
- พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประชุมครั้งที่ 29(4/2563) เมื่อวันที่ 24 เดือนกรกฎาคม พ.ศ.2563
- พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการจัดการศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในการประชุมครั้งที่ 65(3/2563) เมื่อวันที่ 3 เดือนกันยายน พ.ศ. 2563
- พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในการประชุมครั้งที่ 82(4/2563) เมื่อวันที่ 17 เดือนกันยายน พ.ศ. 2563
- ได้รับการให้ความเห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในการประชุมครั้งที่ 171(8/2563) เมื่อวันที่ 26 เดือนกันยายน พ.ศ. 2563
- เปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพ และมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2567

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม โรงพยาบาลหรือภัตตาคาร
- 8.2 นักจัดดอกไม้ ช่างแกะสลักในร้านอาหาร โรงแรมหรือภัตตาคาร
- 8.3 ประกอบธุรกิจส่วนตัวด้านอาหารและเครื่องดื่ม ด้านศิลปประดิษฐ์ เช่น ร้านอาหาร ร้านดอกไม้ รับงานจัดเลี้ยง รับผิดชอบงานที่เป็นต้น
- 8.4 บุคลากรแนะนำสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับงานศิลปประดิษฐ์
- 8.5 นักวิชาการด้านงานคหกรรมศาสตร์ในหน่วยงานรัฐและเอกชน
- 8.6 ข้าราชการและพนักงานรัฐวิสาหกิจ
- 8.7 นักพัฒนาชุมชน

9. ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันและปีที่สำเร็จการศึกษาของอาจารย์
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชา สถาบันการศึกษา ปีที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ
1	ผกาวดี ภู่อินทร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553 วท.บ.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2551	ภาคผนวก ง
2	โสรัจวารุฒ อินเกต	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม.(อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 ศศ.บ.(บ้านและชุมชน) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2527	ภาคผนวก ง
3	วิรัชยา อินทะกันท์	อาจารย์	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 ศษ.บ.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552	ภาคผนวก ง
4	กุลชญา สิวหงวน	อาจารย์	คศ.ม.(เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2558 คศ.บ.(อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2555	ภาคผนวก ง
5	กิริติญา สอนเนย	อาจารย์	คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2553 บธ.บ.(การจัดการ) มหาวิทยาลัยศรีปทุม, 2538	ภาคผนวก ง

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และฝึกปฏิบัติการ
ประสบการณ์วิชาชีพในสถานการณ์จริงที่องค์กรทั้งภาครัฐและเอกชน

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ปัจจุบันประเทศไทยมุ่งเน้นถึงคุณภาพการดำเนินชีวิตเพื่อความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ส่งผลให้เกิดการพัฒนาเทคโนโลยีให้ทันสมัยอยู่เสมอ ทันต่อเหตุการณ์ และการเปลี่ยนแปลงต่อสิ่งแวดล้อมในปัจจุบัน เป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ที่ตระหนักว่าการเปลี่ยนแปลงของโลกที่จะมีผลกระทบต่อการพัฒนาของประเทศในอนาคต ตลอดทั้งการทบทวนผลการพัฒนาแนวทางการกำหนดแผนพัฒนาประเทศในแต่ละภูมิภาค และสถานะของประเทศ ได้สะท้อนให้เห็นถึงปัญหาเชิงโครงสร้างการพัฒนาของประเทศที่ไม่สมดุลไม่ยั่งยืนและอ่อนไหวต่อผลกระทบจากความผันผวนของปัจจัยภายนอกที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และเพื่อให้สอดคล้องกับทักษะต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 (21st Century Skills) ของคนในแต่ละช่วงวัยตามความเหมาะสม เช่น เด็กวัยเรียนและวัยรุ่นพัฒนาทักษะการวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ มีความคิดสร้างสรรค์ รวมทั้งการให้ความสำคัญกับการพัฒนาให้มีความพร้อมในการต่อยอดพัฒนาทักษะในทุกด้าน มีทักษะการทำงานและการใช้ชีวิตที่พร้อมเข้าสู่ตลาดงาน วัยแรงงานเน้นการสร้างความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับตลาดงาน ทั้งทักษะขั้นพื้นฐาน ทักษะเฉพาะในวิชาชีพ ทักษะการเป็นผู้ประกอบการรายใหม่ ทักษะการประกอบอาชีพอิสระอีกทั้งแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของโลกใน 20 ปีข้างหน้า จะมีการรวมตัวกันทางเศรษฐกิจในภูมิภาคเศรษฐกิจโลกจะเปลี่ยนศูนย์กลางอำนาจมาอยู่ที่ประเทศแถบเอเชียมากขึ้น ประเทศจึงได้สร้างความร่วมมือในภูมิภาค พัฒนาและปรับโครงสร้างภาคการผลิต

จากการวิเคราะห์สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่กล่าวข้างต้นเห็นว่ามีส่วนเกี่ยวข้องโดยตรงกับวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ ที่มุ่งเน้นความสำคัญต่อการสร้างอาชีพสร้างทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพมีทักษะเฉพาะในวิชาชีพ ซึ่งสถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจมีส่วนที่ต้องนำมาวางแผนหลักสูตร ได้แก่

11.1.1 ความสำคัญของรายได้ของประเทศที่เกิดจากงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีบทบาทสูงมากทั้งในปัจจุบันและอนาคต เช่น สินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว เป็นต้น

11.1.2 การกระจายรายได้ที่เกิดจากการส่งเสริมของภาครัฐ เพื่อการสร้างอาชีพ และรายได้ในชุมชนส่วนมากจะเป็นงานที่เกี่ยวข้องในวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์

11.1.3 ความต้องการบุคลากรในภาคอุตสาหกรรมและการบริการมีอัตราสูง เช่น งานอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร การจัดตกแต่งสถานที่ การผลิตเสื้อผ้าในภาคอุตสาหกรรม และสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน

11.1.4 การร่วมมือกันทางเศรษฐกิจ (Economics Integration) ระหว่างประเทศในภูมิภาคอาเซียน ส่งผลให้บุคลากรในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ต้องมีความรู้และทักษะเพื่อให้บริการอย่างทัดเทียมเป็นมาตรฐานเดียวกันกับสถาบันอื่น

11.1.5 สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปในโลกยุคปัจจุบัน ทำให้ภาวะเศรษฐกิจของครอบครัว ต้องปรับเปลี่ยนวิธีการในการดำรงชีวิต

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

การวางแผนหลักสูตรจะคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงด้านสังคมอันเนื่องมาจากความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีและการสื่อสารทำให้คนไทยเรียนรู้ข่าวสารและรับวัฒนธรรมจากต่างชาติ วิถีชีวิตของคนเปลี่ยนแปลงไป ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรและลักษณะโครงสร้างของครอบครัว จากครอบครัวขยายมาเป็นครอบครัวเดี่ยวการพัฒนาทางสังคมของประเทศไทยยังไม่เท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของบริบททางสังคมและวัฒนธรรมซึ่งมีอิทธิพลต่อประชาชนทั้งในชุมชนเมืองและชุมชนชนบททำให้รูปแบบการดำรงชีวิตของคนไทย เช่น การพักผ่อน การเดินทาง การรับประทานอาหารและบริบทอื่นๆ เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในกลุ่มคนรุ่นใหม่ ที่มีพฤติกรรมเปลี่ยนแปลงไปจากวัฒนธรรมดั้งเดิมของไทย รัฐบาลมีนโยบายที่จะส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยให้คงอยู่สืบไป ไม่ว่าจะเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารไทย ผ้าไทย การจัดดอกไม้ บายศรี เป็นต้น ภูมิปัญญาเหล่านี้ล้วนเป็นงานในวิชาชีพทหกรรมศาสตร์ที่สามารถสร้างรายได้กับครอบครัว ชุมชนและประเทศ

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 ผลกระทบต่อการพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 มีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงและพัฒนาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจสังคมและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

12.1.2 มีการพัฒนาเพื่อรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจและสังคมในภูมิภาคอาเซียน

12.1.3 พัฒนาให้ผู้เรียนมีความสามารถในการค้นคว้าหาคำหาคำความรู้เพื่อให้เกิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ให้เหมาะสมกับสังคมและวัฒนธรรม

12.1.4 ได้รับการพิจารณาให้มีลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น

12.1.5 พัฒนาให้ผู้เรียนมีจรรยาบรรณในวิชาชีพมีความรู้ที่เป็นมาตรฐานมีภูมิปัญญาท้องถิ่นแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ และดำรงชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.2.1 พันธกิจมหาวิทยาลัย

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีนโยบายปรับปรุงหลักสูตร ในปี พ.ศ.2563 ให้มีความสอดคล้องและเป็นไปตามวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย กล่าวคือ เป็นมหาวิทยาลัย ราชภัฏต้นแบบที่น้อมนำคุณธรรม จริยธรรม และความรู้ตามแนวพระราชดำริ บูรณาการกับการปฏิบัติ ภารกิจการผลิตบัณฑิต การวิจัย บริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรมที่มีคุณค่า

สู่ท้องถิ่น ทำให้ชุมชนเข้มแข็ง พร้อมก้าวสู่ประชาคมอาเซียน โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม กำหนดพันธกิจไว้ 4 ด้าน ประกอบด้วย การผลิตบัณฑิต การวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม โดยมหาวิทยาลัยกำหนดไว้ 4 ข้อดังนี้

- 1) เพิ่มคุณค่าการผลิต การวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมแบบบูรณาการโดยการน้อมนำคุณธรรม จริยธรรม และความรู้ตามแนวพระราชดำริ
- 2) ผลิตบัณฑิตโดยเน้นบัณฑิตนักปฏิบัติด้วยกระบวนการบูรณาการการวิจัยและ พัฒนาแก้ไขปัญหาท้องถิ่น
- 3) สร้างองค์ความรู้ด้วยหลักสูตรที่สามารถรองรับสถานการณ์ปัจจุบันและการ เปลี่ยนแปลงในอนาคต
- 4) จัดการระบบภายในโดยเน้นการบริหารแบบจัดการตัวเองเพื่อพัฒนาองค์กร อย่างยั่งยืน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้เน้นการสร้างบัณฑิตให้มีความ สอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ดังนี้

- 1) แสวงหาความจริงเพื่อมุ่งสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการบนพื้นฐานของภูมิปัญญา ท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย และภูมิปัญญาสากล โดยการน้อมนำคุณธรรม จริยธรรม และความรู้ตามแนว พระราชดำริ
- 2) ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม สำนึกในความเป็นไทย มีความรักและผูกพัน ต่อท้องถิ่น อีกทั้งส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตในชุมชน เพื่อช่วยให้คนในท้องถิ่นรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง
- 3) เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่า ความสำนึก และความภูมิใจใน วัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ

13. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นในคณะอื่นของสถาบัน (เช่น รายวิชาที่เปิดสอน เพื่อให้บริการ คณะอื่น หรือต้องเรียนจากคณะอื่น)

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/หลักสูตรอื่น

13.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มวิชาภาษา กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชา สังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และกลุ่มวิชาสร้างเสริมลักษณะนิสัย

13.1.2 หมวดวิชาเฉพาะ ได้แก่ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ วิชาเฉพาะบังคับ วิชาเฉพาะเลือกและ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จัดสอนโดยคณาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีคณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ และคณะวิทยาการจัดการ

13.1.3 หมวดวิชาเลือกเสรี

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่นักศึกษาจากคณะ/หลักสูตรอื่นมาเรียน

13.2.1 วิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร นักศึกษาต่างคณะสามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้

**13.3 กลุ่มวิชา/รายวิชานอกเหนือจากรายวิชาในหลักสูตรที่รับผิดชอบสอนให้กับนักศึกษา
คณะ/หลักสูตรอื่น**

13.3.1 ไม่มี

13.4 การบริหารจัดการ

13.4.1 แต่งตั้งผู้ประสานงานรายวิชาทุกวิชาเพื่อทำหน้าที่ประสานงานกับสาขา/คณะ
อาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาการพิจารณาข้อกำหนดรายวิชาการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผล
การดำเนินการ

13.4.2 มีคณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่ กำกับดูแล โดยประสานงานกับกองบริการ
การศึกษาเพื่อประสานการจัดตารางสอน ตารางสอบ ปฏิทินวิชาการ และควบคุมการดำเนินการเกี่ยวกับ
กระบวนการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดรายวิชา

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ วัตถุประสงค์ของหลักสูตร คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ สมรรถนะของนักศึกษาแต่ละชั้นปี และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรปริญญาตรีวิชาการ มุ่งผลิตบัณฑิตที่เป็นนักวิชาการหรือวิชาชีพที่มีทักษะในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ การเรียนรู้มุ่งเน้นการเรียนรู้ทฤษฎีควบคู่การปฏิบัติการจริงสามารถสร้างองค์ความรู้จากความก้าวหน้าของวิชาการและประสบการณ์ต่อยอดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น อันจะนำไปสู่การพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น

1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มุ่งผลิตบัณฑิตให้ได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีจึงได้ปรับปรุงหลักสูตรตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตด้านคหกรรมศาสตร์และดำเนินการสำรวจความต้องการและความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายพบว่ามีความสนใจเรียนในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์จำนวนมากถือเป็นสาขาที่มีความสำคัญและจำเป็นต่อการดำเนินชีวิต

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

1.3.1 ยึดมั่นในหลักคุณธรรม จริยธรรม และมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่และสังคม

1.3.2 มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานทางด้านคหกรรมศาสตร์สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและองค์กรได้อย่างเหมาะสม

1.3.3 สามารถนำความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนา และปรับปรุงความเป็นอยู่คุณภาพชีวิตของตน ชุมชนและสังคมได้อย่างเหมาะสม

1.3.4 ยึดมั่นในหลักคุณธรรม จริยธรรม และมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่และสังคม

1.3.5 ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีศักยภาพในการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

1.3.6 มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียนอย่างต่อเนื่อง มีทักษะชีวิตสามารถคิดอย่างมีเหตุผลและเผชิญสถานการณ์และรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง

1.4 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มุ่งเน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษา สามารถประกอบอาชีพตรงตามความต้องการของสังคมและท้องถิ่น ตามคุณวุฒิ ศักยภาพ และ

สมรรถนะของผู้สำเร็จการศึกษา โดยต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

1.4.1 มีคุณธรรม จริยธรรม ในการดำรงชีวิตและประกอบอาชีพและมีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ตลอดจนรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร

1.4.2 มีความรู้และทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี ตลอดจนมีความใฝ่รู้และมีการคิดสร้างสรรค์ แก้ปัญหา สามารถพัฒนาความรู้ใหม่

1.4.3 มีความสามารถในการจัดระบบความคิด คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์อย่างมีเหตุผลและคิดสร้างสรรค์นวัตกรรม ตลอดจนเสนอแนวทางแก้ปัญหาโดยวิธีการทางคหกรรมศาสตร์

1.4.4 มีความสามารถในการสังเกต และยอมรับความจริงจากหลักฐานตามทฤษฎีที่ปรากฏ และมีคำอธิบายหลักฐานเหล่านั้นตามตรรกะในหลักวิชา

1.4.5 มีความพร้อมในการทำงานอยู่เสมอและมีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเอง พัฒนางาน และพัฒนาสังคม

1.4.6 มีความสามารถในการใช้ภาษาในการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีได้ดี

1.4.7 มีความสามารถสูงในการนำความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติไปใช้ในการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล

1.4.8 ความเป็นผู้นำ มีความสามารถในการบริหารจัดการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

1.5 ผลลัพธ์การเรียนรู้ในแต่ละชั้นปีของนักศึกษา

นักศึกษา	รายละเอียด
ชั้นปีที่ 1	1) มีคุณธรรม จริยธรรมและมีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย 2) สามารถอธิบายความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและนำความรู้ปรับประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน 3) สามารถอธิบายทฤษฎีและปฏิบัติการทางด้านคหกรรมศาสตร์เบื้องต้นได้ 4) สามารถทำงานเป็นทีมได้
ชั้นปีที่ 2	1) มีคุณธรรม จริยธรรมและมีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย 2) สามารถอธิบายทฤษฎีและปฏิบัติการทางด้านคหกรรมศาสตร์ได้ 3) สามารถเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ปฏิบัติการทางด้านคหกรรมศาสตร์ได้ 4) สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์พื้นฐาน และสืบค้นข้อมูลสารสนเทศด้านวิชาการทางด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างเหมาะสม
ชั้นปีที่ 3	1) มีคุณธรรม จริยธรรมและมีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย 2) สามารถตั้งโจทย์วิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์ได้และตระหนักถึงจรรยาบรรณของวิชาชีพ

นักศึกษา	รายละเอียด
	3) มีทักษะในการอ่านและเขียนภาษาไทย และมีทักษะการอ่านภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย/บทความวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 4) สามารถค้นคว้าและคิดวิเคราะห์งานวิจัย บทความวิจัยทางคหกรรมศาสตร์จากแหล่งข้อมูลที่ต้องการและนำเสนอได้ด้วยตนเอง 5) มีทักษะการสื่อสารและการนำเสนอในชั้นเรียน
ชั้นปีที่ 4	1) มีคุณธรรม จริยธรรมและมีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย 2) มีทักษะการดำเนินการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ได้ สามารถบูรณาการองค์ความรู้และคิดวิเคราะห์อย่างมีระบบ อภิปรายผลงานวิจัยตามหลักการและยึดมั่นในจรรยาบรรณของวิชาชีพ 3) เขียนบทความวิจัยเพื่อการสัมมนาวิชาการและนำเสนอผลงานในรูปแบบการประชุมวิชาการ 4) สามารถใช้ศัพท์ภาษาอังกฤษที่เป็นศัพท์เทคนิคเฉพาะ (Technical Terms) ในการสื่อสารกับผู้อื่นได้อย่างถูกต้องเหมาะสม 5) มีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 6) มีทักษะสามารถในการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติได้ดี 7) สามารถนำความรู้และทักษะในวิชาชีพไปปรับใช้กับอาชีพได้อย่างเหมาะสม

1.6 ผลลัพธ์การเรียนรู้

1.6.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ผู้เรียนมีความรอบรู้ เข้าใจหลักการ ทฤษฎีพื้นฐานและสามารถบูรณาการความรู้ทางคหกรรมศาสตร์อย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะในการคิดอย่างเป็นระบบและมีเหตุมีผลเพื่อแสวงหาทางเลือกใหม่ที่เหมาะสมและปฏิบัติได้ในการแก้ไขปัญหาและข้อโต้แย้ง มุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอย่างมีประสิทธิภาพสอดคล้องกับสถานการณ์ มีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองและรักการเรียนรู้ สามารถใช้ข้อมูลเชิงตัวเลขและเทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน และมีความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งการพูด การเขียน และการนำเสนอด้วยรูปแบบที่เหมาะสม มีความเชี่ยวชาญในการจัดการเรียนรู้ในสาขาคหกรรมศาสตร์อย่างบูรณาการที่มีรูปแบบหลากหลายและอย่างสร้างสรรค์ นอกจากนี้ผู้เรียนมีความเป็นผู้นำและผู้ตามที่มีความรับผิดชอบต่อส่วนรวม สำนึกในความเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าต่อสังคม และมีความเป็นไทย มีใจรักธรรมชาติและร่วมอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ

1.6.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา

1) รหัสชุดวิชาที่ 1 ชื่อชุดวิชา ผู้ประกอบอาหารสร้างสรรค์

1.1) ผลลัพธ์การเรียนรู้ชุดวิชาที่ 1 (PLO)

- 1.1.1) PLO1 ผู้เรียนสามารถประกอบอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะ
- 1.1.2) PLO2 ผู้เรียนสามารถสร้างสรรค์อาหารในรูปแบบใหม่ได้
- 1.1.3) PLO3 ผู้เรียนสามารถวางแผนประกอบธุรกิจอาหารได้
- 1.2) ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชาที่ 1 (CLO) อาหารไทย
 - 1.2.1) CLO1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยประเภทต่างๆ การเลือกซื้อวัตถุดิบวิธีการปรุง การจัดเสิร์ฟ และการจัดจำหน่าย
 - 1.2.2) CLO2 สามารถประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกสุขลักษณะ กำหนดรายการอาหารไทย จัดสำรับอาหารไทย
 - 1.2.3) CLO3 มีทัศนคติที่ดีและตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาหารไทยเพื่อการสร้างคุณค่าและมูลค่าสำหรับการประกอบธุรกิจอาหาร
- 1.3) ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชาที่ 1 (CLO) อาหารนานาชาติ
 - 1.3.1) CLO1 มีความรู้และความเข้าใจหลักการทำอาหารนานาชาติ การเลือกซื้อวัตถุดิบ วิธีการปรุง การจัดเสิร์ฟ และการจัดจำหน่าย
 - 1.3.2) CLO2 สามารถประกอบอาหารนานาชาติได้อย่างถูกสุขลักษณะ
 - 1.3.3) CLO3 มีทัศนคติที่ดีและตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาหารนานาชาติเพื่อการสร้างคุณค่าและมูลค่าสำหรับการประกอบธุรกิจอาหาร
- 1.4) ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชาที่ 1 (CLO) ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร
 - 1.4.1) CLO1 มีความรู้เบื้องต้นในการออกแบบและตกแต่งอาหารในรูปแบบต่างๆ การเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุและอุปกรณ์ต่างๆ มาตกแต่งอาหารให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ และการวางแผนประกอบธุรกิจอาหาร
 - 1.4.2) CLO2 สามารถปฏิบัติการตกแต่งอาหารได้ประณีตโดยใช้เทคนิคและวิธีการต่างๆ ให้เหมาะสมกับลักษณะของอาหารและในโอกาสต่างๆ และวางแผนประกอบธุรกิจอาหาร
 - 1.4.3) CLO3 มีทัศนคติที่ดีตระหนักถึงความสำคัญและประโยชน์ของหลักศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหารเพื่อการสร้างสรรค์อาหารในรูปแบบใหม่
- 2) รหัสชุดวิชาที่ 2 ชื่อชุดวิชา ผู้ประกอบอาหารและเครื่องดื่มยุคดิจิทัล
 - 2.1) ผลลัพธ์การเรียนรู้ชุดวิชาที่ 2 (PLO)
 - 2.1.1) PLO1 ผู้เรียนสามารถจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสม
 - 2.1.2) PLO2 ผู้เรียนสามารถใช้เทคโนโลยีในงานคหกรรมศาสตร์เพื่อสร้างสรรค์การบริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบใหม่

- 2.1.3) PLO3 ผู้เรียนสามารถประกอบธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มนที่ สอดคล้องกับยุคดิจิทัลได้
- 2.2) ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชาที่ 2 (CLO) ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม
- 2.2.1) CLO1 มีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับศิลปะการผสม เครื่องดื่ม การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และการจัดเสิร์ฟ
- 2.2.2) CLO2 สามารถเลือกวัสดุ วัตถุดิบ ชนิดของเครื่องดื่ม ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการได้ถูกต้อง
- 2.2.3) CLO3 มีทัศนคติที่ดีและตระหนักถึงความสำคัญของเห็น ความสำคัญของเครื่องดื่ม และแนวทางประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันหรือเพื่อการประกอบธุรกิจ
- 2.3) ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชาที่ 2 (CLO) เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคห กรรมศาสตร์
- 2.3.1) CLO1 มีความรู้ความเข้าใจการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศใน งานคหกรรมศาสตร์ที่สอดคล้องกับการประกอบธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 2.3.2) CLO2 สามารถนำเสนอผลงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในรูปแบบใหม่โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ได้เหมาะสม
- 2.3.3) CLO3 มีทัศนคติที่ดีและตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศในการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่สอดคล้องกับยุคดิจิทัล
- 2.4) ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชาที่ 2 (CLO) การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 2.4.1) CLO1 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการจัดโต๊ะอาหารแบบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ และเครื่องใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร และการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มใน โอกาสต่างๆ
- 2.4.2) CLO2 สามารถจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยใช้เทคนิค และรูปแบบบริการให้เหมาะสมในโอกาสต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม
- 2.4.3) CLO3 มีทัศนคติที่ดีและตระหนักถึงความสำคัญของการ จัดบริการอาหารและเครื่องดื่มในการดำเนินธุรกิจที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบการศึกษา 5 ปี

2.1 การจัดการหลักสูตร

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
การพัฒนามาตรฐานหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีคณะกรรมการดูแลเรื่องประกันคุณภาพการศึกษา เพื่อให้หลักสูตรเป็นไปตามมาตรฐานและตัวบ่งชี้ของ สกอ. 2. มีการประเมินรายวิชาที่เปิดสอนและอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร 3. มีการประเมินเพื่อพัฒนาและปรับปรุงมาตรฐานของหลักสูตรทุก 3 ปี 	<ol style="list-style-type: none"> 1. รายงานผลจากการประเมินมาตรฐานหลักสูตรเป็นประจำทุกปีและหลักสูตรฉบับที่ปรับปรุง 2. รายงานผลการประเมินจากอาจารย์และผู้เรียนในหลักสูตรเป็นประจำทุกภาคการศึกษา 3. รายงานผลจากการประเมินมาตรฐานหลักสูตรทุก 3 ปี
นำความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ไปใช้แก้ปัญหาตามความต้องการของชุมชนและองค์กรของผู้ใช้บัณฑิต	<ol style="list-style-type: none"> 1. การลงพื้นที่เพื่อติดตามความเปลี่ยนแปลงด้านความคิดสภาพปัญหาและความต้องการของชุมชน 2. ใช้การเรียนการสอนที่ประยุกต์ใช้ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์กับการแก้ปัญหาในสถานการณ์ปัจจุบัน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ 2. ความพึงพอใจในทักษะ ความรู้ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต โดยเฉลี่ยในระดับดี 3. เพิ่มรายวิชาที่มีการเรียนการสอนในการประยุกต์ใช้ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์กับสถานการณ์ปัจจุบัน
การพัฒนามาตรฐานอาจารย์และงานวิจัย	<ol style="list-style-type: none"> 1. สนับสนุนให้อาจารย์และนักศึกษาเข้าร่วมประชุมทางวิชาการและ/หรือนำเสนองานวิจัย 2. สนับสนุนให้อาจารย์และนักศึกษาขอทุนสนับสนุนการศึกษาหรือการวิจัย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. จำนวนโครงการที่ทำ - จำนวนอาจารย์ที่รับทุนวิจัย 2. จำนวนทุนสนับสนุนการศึกษาหรือการวิจัย

2.2 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ดัชนีชี้วัด
อาคารปฏิบัติการ ห้องเรียน และครุภัณฑ์มีจำนวนที่เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอนทั้งในเวลาและนอกเวลาอย่างมีประสิทธิภาพ	<ol style="list-style-type: none"> 1.การของบประมาณสนับสนุนจากงบประมาณแผ่นดินและงบรายได้ในการพัฒนาห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ 2.มีห้องสมุดที่เปิดนอกเวลาเรียน และพื้นที่เพียงพอสำหรับให้นักศึกษา 3.พัฒนาห้องสมุดในสถานศึกษาที่มีตำราเรียน หนังสืออ้างอิงงานวิจัย และสื่ออุปกรณ์ต่างๆ อย่างเพียงพอ 	<ol style="list-style-type: none"> 1.มีอาคารปฏิบัติการห้องเรียน และครุภัณฑ์เพื่อการสอนที่มีประสิทธิภาพ 2.มีข้อมูลที่รวบรวมและบันทึกอัตราส่วนอุปกรณ์ต่อจำนวนนักศึกษาจำนวนชั่วโมงที่นักศึกษาใช้ห้องปฏิบัติการทางด้านคหกรรมศาสตร์ 3.มีห้องสมุดที่เปิดนอกเวลาเรียน และพื้นที่เพียงพอสำหรับให้นักศึกษามีตำราเรียนหนังสืออ้างอิงงานวิจัยและสื่ออุปกรณ์ต่างๆ อย่างเพียงพอ 4.สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการบริการอุปกรณ์เพื่อการศึกษา

2.3 การให้คำปรึกษาและความช่วยเหลือต่อนักศึกษา

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ดัชนีชี้วัด
แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่มเรียน เพื่อดูแลนักศึกษา และเพื่อให้ ความช่วยเหลือต่อนักศึกษา	<ol style="list-style-type: none"> 1.มีช่วงเวลาสำหรับให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา 2.เตรียมประวัติทางการศึกษาและพฤติกรรมของนักศึกษาไว้เพื่อการติดต่อในอนาคต 3.จัดตั้งช่องทางการติดต่อระหว่างนักศึกษากับอาจารย์ 4.มีผู้ประสานงานที่สนับสนุนบริการทางการเรียนการสอนและให้คำปรึกษากับนักศึกษาสนับสนุนค่าใช้จ่ายสำหรับ 	<ol style="list-style-type: none"> 1.จำนวนชั่วโมงการให้คำปรึกษา 2.จำนวนและอัตราส่วนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละปีการศึกษา 3.ประวัติทางวิชาการและพฤติกรรมของนักศึกษาที่อาจารย์ที่ปรึกษาสามารถค้นหาได้ 4.จำนวนกิจกรรมเสริมนอกหลักสูตรจำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมและอัตราส่วนเงินสนับสนุน

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ดัชนีชี้วัด
	กิจกรรมเสริมนอกหลักสูตร รวมทั้งส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม 5.มีเจ้าหน้าที่ประสานงานเกี่ยวกับกิจกรรมเสริมนอกหลักสูตร	5.เจ้าหน้าที่ที่มีคุณสมบัติพร้อมในการสนับสนุนด้านการเรียนการสอน และประสานงานการทำกิจกรรม 6.ผลการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้การสนับสนุนต่างๆ ในแต่ละภาคการศึกษา

2.4 ความต้องการของตลาดแรงงานและสังคมและความพึงพอใจของนายจ้างต่อคุณภาพบัณฑิต

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
ผลิตนักศึกษาที่มีคุณสมบัติ ดังนี้ - มีความรู้และทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการของนายจ้าง - มีความสามารถเป็นผู้นำทางวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อท้องถิ่นและสังคม	1.สำรวจความต้องการ ขอคำปรึกษาหรือขอคำแนะนำจากหน่วยงานภาครัฐและผู้ประกอบการเพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรในอนาคต 2.ประเมินทักษะความรู้จรรยาบรรณและความสามารถในการทำงานเป็นทีมของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา 3.ฝึกอบรมและเสวนานักศึกษาเพื่อให้ทราบประสบการณ์จริง 4.สอดแทรกคุณค่าทางจรรยาบรรณทั้งในและนอกห้องเรียน 5.มีวิชาเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่เน้นการพัฒนาความรู้เท่าทันสถานการณ์และความฉลาดทางอารมณ์ 6.ช่วยเหลือและสนับสนุนกิจกรรมเสริมนอกหลักสูตรที่เน้นคุณธรรมจริยธรรม	1.นำข้อเสนอแนะของนายจ้าง หน่วยงานภาครัฐและเอกชนมาใช้ในการพัฒนาและแก้ไขหลักสูตร 2.วิเคราะห์ผลการประเมินความพึงพอใจของนายจ้าง หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษา 3.จำนวนวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่เน้นจรรยาบรรณและหลักการทำงานร่วมกัน 4.จำนวนกิจกรรมหรือโครงการที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม 5.สถิติการทำงานในสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ของผู้สำเร็จการศึกษา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษาการดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ใช้ระบบทวิภาคโดย 1ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ โดย 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มีภาคฤดูร้อน จำนวน.....ภาค ภาคละ.....สัปดาห์

ไม่มีภาคฤดูร้อน

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน – เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

2.1.1 วัน - เวลาดำเนินการ

วัน – เวลาราชการปกติ

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน – เดือนตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนพฤศจิกายน – เดือนมีนาคม

นอกวัน – เวลาราชการ (วันเสาร์-อาทิตย์)

2.1.2 ระยะเวลาการศึกษา

ระยะเวลาการศึกษา 4 ปี ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 12 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

2.1.3 การลงทะเบียนเรียน

การลงทะเบียนเรียนให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561 โดยในแต่ละภาคการศึกษา นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนรายวิชาไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิตและไม่เกิน 22 หน่วยกิตในแต่ละภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

2.1.4 การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

1) การวัดผลและประเมินผลการศึกษา

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561 และประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เรื่องหลักเกณฑ์ในการวัดผลและประเมินผลการเรียนในรายวิชาระดับปริญญาตรี

2) เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561 ดังนี้

- 2.1) มีความประพฤติดี
- 2.2) สอบได้ในรายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาเอกและเงื่อนไขที่กำหนด ของสาขาวิชานั้น
- 2.3) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 2.00
- 2.4) มีระยะเวลาสำเร็จศึกษาตามข้อ 30 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561
- 2.5) ให้เป็นไปตามเงื่อนไขของสภาวิชาชีพ (ถ้ามี)

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่าที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

2.2.2 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561

2.2.3 ผู้เข้าศึกษาต้องผ่านการคัดเลือกตามประกาศหลักเกณฑ์และกระบวนการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามหรือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

- 2.3.1 การปรับตัวในการเรียนระบบอุดมศึกษา เป็นระบบเน้นการเรียนรู้และควบคุมตนเอง
- 2.3.2 นักศึกษาแรกเข้ามีพื้นฐานความรู้ในระดับที่แตกต่างกัน อาจเกิดการได้เปรียบเสียเปรียบทางการศึกษา

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

จัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ทั้งในระดับมหาวิทยาลัยคณะและสาขาวิชาจัดประชุมผู้ปกครอง จัดระบบการปรึกษาแนะแนว โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาและฝ่ายกิจการนักศึกษาดูแลประสานงานกับอาจารย์ผู้สอนและผู้ปกครอง ในกรณีที่มีปัญหา

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

นักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
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
จำนวนที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วยบาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ค่าบำรุงรักษา					
- ค่าลงทะเบียน	648,000	1,296,000	1,944,000	2,592,000	2,592,000
- เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	21,000	42,000	63,000	84,000	84,000
รวมรายรับ	669,000	1,338,000	2,007,000	2,676,000	2,676,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วยบาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ก. งบดำเนินการ					
ค่าตอบแทน ค่าใช้สอย ค่าวัสดุ	535,200	1,070,400	1,605,600	2,140,800	2,140,800
รวม (ก)	535,200	1,070,400	1,605,600	2,140,800	2,140,800
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์และสิ่งปลูกสร้าง	133,800	267,600	401,400	535,200	535,200
รวม (ข)	133,800	267,600	401,400	535,200	535,200
รวม (ก) + (ข)	669,000	1,338,000	2,007,000	2,676,000	2,676,000
จำนวนนักศึกษา	30	60	90	120	120
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	22,300	22,300	22,300	22,300	22,300

2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
- แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก

- แบบทางไกลผ่านสื่อแพรมภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-Learning)
- แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- อื่นๆ

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2562 และประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร **ไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต**

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1) **หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** **ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต**

1.1) กลุ่มวิชาภาษา **ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ **ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

1.3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ **ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต**

1.4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ **ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต**

1.5) กลุ่มวิชาสร้างเสริมลักษณะนิสัย **ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

2) **หมวดวิชาเฉพาะ** **ไม่น้อยกว่า 91 หน่วยกิต**

2.1) **วิชาพื้นฐานวิชาชีพ** 19 หน่วยกิต

2.2) **วิชาเฉพาะ** **ไม่น้อยกว่า 65 หน่วยกิต**

2.2.1) **วิชาเฉพาะบังคับ** 29 หน่วยกิต

2.2.2) **วิชาเฉพาะเลือก** **ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต**

2.3) วิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม/สหกิจศึกษา 7 หน่วยกิต

3) **หมวดวิชาเลือกเสรี** **ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

3.1.3 รายวิชา

1) **หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** **ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต**

1.1) **กลุ่มวิชาภาษา** **ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

GELN100 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Thai for Communication

GELN101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)
GELN102	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ English for Learning	3(3-0-6)
GELN103	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ English for Specific Purposes	3(3-0-6)
GELN104	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน Foundation English	3(3-0-6)
GELN105	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร French for Communication	3(3-0-6)
GELN106	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)
GELN107	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication	3(3-0-6)
GELN108	ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม Vietnamese Language and Culture	3(3-0-6)
GELN109	ภาษาและวัฒนธรรมอินโดนีเซีย Indonesian Language and Culture	3(3-0-6)
GELN110	ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี Korean Language and Culture	3(3-0-6)
GELN111	ทักษะการพูดและการฟังภาษาอังกฤษ English Speaking and Listening Skills	3(3-0-6)
1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
GEHU100	จิตตปัญญาศึกษา Contemplative Education	3(3-0-6)
GEHU101	ปรัชญาชีวิต Philosophy of Life	3(3-0-6)
GEHU102	ความจริงของชีวิต Meaning of Life	3(3-0-6)
GEHU103	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development	3(3-0-6)

GEHU104	สุนทรียะของชีวิต Aesthetic of Life	3(3-0-6)
GEHU105	ดนตรีนิยม Music Appreciation	3(3-0-6)
GEHU106	สุนทรียะทางทัศนศิลป์ Visual Art Aesthetic	3(3-0-6)
GEHU107	สุนทรียะทางนาฏศิลป์ไทย Dramatics Art Aesthetic in Thai	3(3-0-6)
GEHU108	การใช้ห้องสมุดยุคใหม่ Using Modern Library	3(3-0-6)
GEHU109	ศิลปะในชีวิตประจำวัน Art in Daily Life	3(3-0-6)
GEHU110	สุนทรียะแห่งการถ่ายภาพดิจิทัล Aesthetic of Digital Photography	3(2-2-5)
GEHU111	การวางแผนและการใช้ชีวิตกับวัยผู้สูงอายุ Planning for Life with the Elderly	3(3-0-6)
GEHU112	ดุลยภาพแห่งชีวิต Gesture of Balance	3(3-0-6)
GEHU113	ศิลปกรรมสำหรับชีวิต Arts for life	3(3-0-6)
GEHU114	สารสนเทศในยุคดิจิทัล Digital Literacy	3(2-2-5)
1.3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
GESO100	มนุษย์กับสังคม Man and Society	3(3-0-6)
GESO101	วิถีไทย Thai Living	3(3-0-6)
GESO102	วิถีโลก Global Living	3(3-0-6)
GESO103	เศรษฐกิจพอเพียง Sufficiency Economy	3(3-0-6)

GESO104	กฎหมายสำหรับการดำเนินชีวิต Law for Living	3(3-0-6)
GESO105	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics in Daily Life	3(3-0-6)
GESO106	ภูมิปัญญาศิลปหัตถกรรมไทย Thai Wisdoms in Handicraft	3(3-0-6)
GESO107	ภูมิสังคมภาคเหนือตอนล่าง Geosocieties of the Lower Northern Region	3(3-0-6)
GESO108	การสื่อสารเพื่อชีวิต Communication for Life	3(2-2-5)
GESO109	ความรู้เท่าทันสื่อและการใช้สารสนเทศ Media Literacy and Utilization of Information	3(3-0-6)
GESO110	พิษณุโลกศึกษา Phitsanulok Study	3(3-0-6)
GESO111	รู้ทันการเงิน Cognizant of Finances	3(3-0-6)
GESO112	การศึกษาเพื่อสร้างความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย Democratic Citizenship Education	3(2-2-5)
GESO113	จิตวิทยาทั่วไป General Psychology	3(3-0-6)
GESO114	การต่อต้านทุจริต Anti-Corruption	3(3-0-6)
GESO115	ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น The King's philosophy for Local Development	3(3-2-5)
GESO116	การคิดเชิงออกแบบระบบและนวัตกรรมสำหรับผู้ประกอบการยุคใหม่ Design Thinking and Innovation for New Age Entrepreneurs	3(3-0-6)
1.4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า		9 หน่วยกิต
GESO100	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Daily Life	3(3-0-6)
GESO101	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment	3(3-0-6)

GESC102	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	3(3-0-6)
GESC103	สถิติในชีวิตประจำวัน Statistics in Daily Life	3(3-0-6)
GESC104	สุขภาพจิตในชีวิตประจำวัน Mental Health in Daily Life	3(3-0-6)
GESC105	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต Information Technology for Life	3(2-2-5)
GESC106	เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน Technology and Innovation for Sustainable Development	3(3-0-6)
GESC107	พลังงานกับชีวิต Energy and Life	3(3-0-6)
GESC108	อาหารอาเซียน ASEAN Foods	3(3-0-6)
GESC109	ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากภูมิปัญญาท้องถิ่น Value-added Products from Local Wisdoms	3(3-0-6)
GESC110	พืชในชีวิตประจำวัน Plants in Daily Life	3(3-0-6)
GESC111	การจัดการขยะมูลฝอยในครัวเรือน Household Solid Waste Management	3(3-0-6)
GESC112	การใช้พลังงานอย่างยั่งยืน Sustainable Energy	3(3-0-6)
1.5) กลุ่มวิชาสร้างเสริมลักษณะนิสัย ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต		
GESS100	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercises for Health	3(2-2-5)
GESS101	นันทนาการเพื่อชีวิต Recreation for Life	3(2-2-5)
GESS102	สุขภาพเพื่อชีวิต Health for Life	3(3-0-6)
GESS103	งานช่างในชีวิตประจำวัน Handiworks in Daily Life	3(2-2-5)

GESS104	งานเกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life			3(2-2-5)
GESS105	ครอบครัวในมิติแห่งศาสตร์และศิลป์ Family Dimension of Science and Art			3(3-0-6)
GESS106	การสร้างแรงบันดาลใจในงานศิลปะ Creation Inspiration in Artworks			3(3-0-6)
GESS107	วิถีสุขภาพ Healthy Life			3(3-0-6)
GESS108	ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ 21St Century Skills for Living and Occupations			3(2-2-5)
GESS109	การสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ Health Promotion and Care			3(2-2-5)
	2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	91	หน่วยกิต
	2.1) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ		19	หน่วยกิต
EC101	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics			3(3-0-6)
HOME116	บริโภคศึกษา Education for Consumers			3(3-0-6)
HOME219	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ Small and Medium Business Management in Home Economics			3(3-0-6)
HOME315	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research Methodology			3(3-0-6)
HOME317	การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ Home Economics Management			3(3-0-6)
HOME364	เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ Information Technology in Home Economics			3(2-2-5)
HOME496	สัมมนา คหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics			1(0-2-1)

2.2) วิชาเฉพาะ		ไม่น้อยกว่า	65	หน่วยกิต
2.2.1) วิชาเฉพาะบังคับ			29	หน่วยกิต
HOME127	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition			3(3-0-6)
HOME172	บ้านและการจัดการทรัพยากร Household and Resource Management			3(2-2-5)
HOME182	หลักศิลปะและศิลปะสร้างสรรค์ Principle of Art and Creative Art			3(2-2-5)
HOME231	หลักการประกอบอาหาร Principle of Food Preparation			3(2-2-5)
HOME271	การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง Vegetable Fruit Carving and Banana-leaf Craft			3(2-2-5)
HOME273	การจัดดอกไม้ขั้นพื้นฐาน Basic Floral Arrangement			3(2-2-5)
HOME312	พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก Family Development and Child Care			3(3-0-6)
HOME358	เศรษฐศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน Home Economics for Community Development			3(2-2-5)
HOME384	หลักการออกแบบและตัดเย็บ Principles of Design and Clothing Construction			3(2-2-5)
HOME494	ปัญหาพิเศษเศรษฐศาสตร์ Special Problems in Home Economics			2(1-2-3)
2.2.2) วิชาเฉพาะเลือก		ไม่น้อยกว่า	36	หน่วยกิต
HOME171	การจัดการครัวมาตรฐานและเครื่องมือเครื่องใช้ในบ้าน Standard Kitchen Management and Household Equipment			3(3-0-6)
HOME232	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Food for Occupation			3(2-2-5)
HOME233	อาหารไทย Thai Food			3(2-2-5)
HOME234	อาหารว่าง Snacks			3(2-2-5)

HOME235	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-2-5)
HOME251	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Sciences of Cookery	3(2-2-5)
HOME253	สุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control	3(3-0-6)
HOME265	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร Art design and Decoration of Food	3(2-2-5)
HOME328	โภชนบำบัด Nutritional Therapy	3(2-2-5)
HOME335	อาหารท้องถิ่น Local Food	3(2-2-5)
HOME338	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)
HOME341	ขนมอบเบื้องต้น Basic Bakery	3(2-2-5)
HOME353	หลักการถนอมผลิตภัณฑ์จากพืชผักและผลไม้ Principles of Preserving Vegetable and Fruit Products	3(2-2-5)
HOME355	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development	3(2-2-5)
HOME356	อาหารจานหวาน Plated Desserts	3(2-2-5)
HOME361	ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม Art of Mixing Beverages	3(2-2-5)
HOME366	การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Operation	3(2-2-5)
HOME443	ไอศกรีม Ice Cream	3(2-2-5)
HOME445	หลักการประกอบอาหารยุโรป Principle of European cooking	3(2-2-5)

HOME268	การจัดดอกไม้ Floral Arrangement	3(2-2-5)
HOME269	งานใบตอง Banana -Leaf Arrangement	3(2-2-5)
HOME276	หัตถกรรมท้องถิ่น Local Craft	3(2-2-5)
HOME277	การประดิษฐ์เครื่องหอมและของชำร่วย Perfume and Souvenir Making	3(2-2-5)
HOME278	งานเย็บปักถักร้อย Embroidery Knit and Threading Works	3(2-2-5)
HOME279	ดอกไม้ประดิษฐ์ Artificial Flowers	3(2-2-5)
HOME283	ผ้าและการแต่งกาย Fabric and Clothing Design	3(2-2-5)
HOME285	ศิลปะสร้างสรรค์ Creative Arts	3(2-2-5)
HOME367	การแกะสลัก Carving	3(2-2-5)
HOME372	การออกแบบงานประดิษฐ์จากวัสดุพื้นบ้าน Design for Local Products	3(2-2-5)
HOME373	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก Gift and Souvenir Product Development	3(2-2-5)
HOME377	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน Development of Local Product	3(2-2-5)
HOME378	ศิลปะประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุ Artificial Art for Elderly	3(2-2-5)
HOME379	สื่อสร้างสรรค์เพื่อการนำเสนองานศิลปะประดิษฐ์ Creative media for Presentation of Artificial Art	3(2-2-5)
HOME386	การออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ Design for Products Package and Jewelry	3(2-2-5)

HOME494	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์ Special Problems in Home Economics	2(1-2-3)
HOME496	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	1(0-2-1)
HOME498	เตรียมสหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์ Co-operative Education Preparation in Home Economics	1(45)
HOME499	สหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์ Co-operative Education in Home Economics	6(--)

3.1.4 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
GEXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป (1) General Education (1)	3(x-x-x)	ศึกษาทั่วไป	-
GEXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป (2) General Education (2)	3(x-x-x)	ศึกษาทั่วไป	-
GEXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป (3) General Education (3)	3(x-x-x)	ศึกษาทั่วไป	-
EC101	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3(3-0-6)	แกน	-
HOME116	บริโภคศึกษา Education for Consumers	3(3-0-6)	แกน	-
HOME127	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition	3(3-0-6)	เอกบังคับ	-
รวม		18 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับ ก่อน
GEXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป (4) General Education (4)	3(x-x-x)	ศึกษาทั่วไป	-
GEXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป (5) General Education (5)	3(x-x-x)	ศึกษาทั่วไป	-
GEXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป (6) General Education (6)	3(x-x-x)	ศึกษาทั่วไป	-
GEXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป (7) General Education (7)	3(x-x-x)	ศึกษาทั่วไป	-
HOME172	บ้านและการจัดการทรัพยากร Household and Resource Management	3(2-2-5)	เอกบังคับ	-
HOME182	หลักศิลปะและศิลปะสร้างสรรค์ Principle of Art and Creative Art	3(2-2-5)	เอกบังคับ	-
รวม		18 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
GEXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป (8) General Education (8)	3(x-x-x)	ศึกษาทั่วไป	-
GEXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป (9) General Education (9)	3(x-x-x)	ศึกษาทั่วไป	-
HOME231	หลักการประกอบอาหาร Principle of Food Preparation	3(2-2-5)	เอกบังคับ	
HOME271	การแกะสลักผัก ผลไม้และงาน ใบตอง Vegetable Fruit Carving and Banana-leaf Craft	3(2-2-5)	เอกบังคับ	-
HOME273	การจัดดอกไม้ขั้นพื้นฐาน Basic Floral Arrangement	3(2-2-5)	เอกบังคับ	-
HOME312	พัฒนาการครอบครัวและการอบรม เลี้ยงดูเด็ก Family Development and Child Care	3(3-0-6)	เอกบังคับ	-
รวม		18 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
GEXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป (10) General Education (10)	3(x-x-x)	ศึกษาทั่วไป	-
HOME219	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและ ขนาดย่อมทางเศรษฐศาสตร์ Small and Medium Business Management in Home Economics	3(3-0-6)	วิชาแกน	
HOMEXXX	วิชาเอกเลือก (1) Major Elective (1)	3(x-x-x)	เอกเลือก	
HOMEXXX	วิชาเอกเลือก (2) Major Elective (2)	3(x-x-x)	เอกเลือก	
HOMEXXX	วิชาเอกเลือก (3) Major Elective (3)	3(x-x-x)	เอกเลือก	
HOMEXXX	วิชาเอกเลือก (4) Major Elective (4)	3(x-x-x)	เอกเลือก	
รวม		18 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
HOME364	เทคโนโลยีสารสนเทศในงาน คหกรรมศาสตร์ Information Technology in Home Economics	3(2-2-5)	วิชาแกน	-
HOME358	คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน Home Economics for Community Development	3(2-2-5)	เอกบังคับ	-
HOME384	หลักการออกแบบและตัดเย็บ Principles of Design and Clothing Construction	3(2-2-5)	เอกบังคับ	-
HOMEXXX	วิชาเอกเลือก (5) Major Elective (5)	3(x-x-x)	เอกเลือก	-
HOMEXXX	วิชาเอกเลือก (6) Major Elective (6)	3(x-x-x)	เอกเลือก	-
XXXXXX	วิชาเลือกเสรี (1) Free Elective (1)	3(x-x-x)	เลือกเสรี	
รวม		18 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
HOME315	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research Methodology	3(3-0-6)	วิชาแกน	-
HOME317	การบริหารจัดการงาน คหกรรมศาสตร์ Home Economics Management	3(3-0-6)	วิชาแกน	-
HOMEXXX	วิชาเอกเลือก (7) Major Elective (7)	3(x-x-x)	เอกเลือก	-
HOMEXXX	วิชาเอกเลือก (8) Major Elective (8)	3(x-x-x)	เอกเลือก	-
HOMEXXX	วิชาอกเลือก (9) Major Elective (9)	3(x-x-x)	เอกเลือก	-
XXXXXX	วิชาเลือกเสรี (2) Free Elective (2)	3(x-x-x)	เลือกเสรี	
รวม		18 หน่วยกิต		

แผนฝึกประสบการณ์ภาคสนาม**ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1**

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
HOME496	สัมมนาเศรษฐศาสตร์ Seminar in Home Economics	1(0-2-1)	วิชาแกน	-
HOME494	ปัญหาพิเศษเศรษฐศาสตร์ Special Problems in Home Economics	2(1-2-3)	เอกบังคับ	HOME315
HOME391	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เศรษฐศาสตร์ Preparation for Professional Experience in Home Economics	1(45)	ประสบการณ์ ภาคสนาม	-
HOMEXXX	วิชาเอกเลือก (10) Major Elective (10)	3(x-x-x)	เอกเลือก	-
HOMEXXX	วิชาเอกเลือก (11) Major Elective (11)	3(x-x-x)	เอกเลือก	-
HOMEXXX	วิชาเอกเลือก (12) Major Elective (12)	3(x-x-x)	เอกเลือก	
รวม		13 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับ ก่อน
HOME392	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เศรษฐศาสตร์ Field Professional Experience in Home Economics	6(450)	ประสบการณ์ ภาคสนาม	HOME391
รวม		6 หน่วยกิต		

แผนสหกิจศึกษา
ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด້วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับ ก่อน
HOME496	สัมมนาเศรษฐศาสตร์ Seminar in Home Economics	1(0-2-1)	วิชาแกน	-
HOME494	ปัญหาพิเศษเศรษฐศาสตร์ Special Problem in Home Economics	2(1-2-3)	เอกบังคับ	HOME315
HOME498	เตรียมสหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์ Co-operative Education Preparation Home Economics	1(45)	สหกิจศึกษา	-
HOMEXXX	วิชาเฉพาะเลือก (10) Major Elective (10)	3(x-x-x)	เอกเลือก	-
HOMEXXX	วิชาเฉพาะเลือก (11) Major Elective (11)	3(x-x-x)	เอกเลือก	-
HOMEXXX	วิชาเฉพาะเลือก (12) Major Elective (12)	3(x-x-x)	เอกเลือก	-
รวม		13 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด້วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับ ก่อน
HOME499	สหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์ Co-operative Education in Home Economics	6(--)	สหกิจศึกษา	HOME498
รวม		6 หน่วยกิต		

3.1.5 ความหมายระบบรหัสวิชา

การกำหนดรหัสวิชาอีตระบบการจัดกลุ่มสาขาวิชาของ ISCED (International Standard Classification Education) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561 และประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เรื่องการใช้ระบบรหัสวิชา พ.ศ. 2554 โดยกำหนดให้รหัสวิชา ประกอบด้วย

ตัวอักษร มีความหมาย ดังนี้

XXXX	หมายถึง	อักษรย่อสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
เลขหลักร้อย	หมายถึง	ระดับความยากง่ายของชั้นปีเลข 1-5 หมายถึง ระดับปริญญาตรี
เลขหลักสิบ	หมายถึง	กลุ่มวิชา ในสาขาวิชา
1	หมายถึง	กลุ่มวิชาพื้นฐานคหกรรมศาสตร์
2	หมายถึง	กลุ่มวิชาโภชนาการ
3	หมายถึง	กลุ่มวิชาการประกอบอาหารไทย
4	หมายถึง	กลุ่มวิชาการประกอบอาหารต่างประเทศ
5	หมายถึง	กลุ่มวิชาการแปรรูปและวิทยาศาสตร์การอาหาร
6	หมายถึง	กลุ่มวิชาการจัดเลี้ยงและบริการ
7	หมายถึง	กลุ่มวิชางานบ้านและศิลปประดิษฐ์
8	หมายถึง	กลุ่มวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย
9	หมายถึง	กลุ่มวิชาเตรียมฝึกและฝึกประสบการณ์และการศึกษาอิสระ (ปัญหาพิเศษ สหกิจศึกษา สัมมนา โครงการวิจัย วิทยานิพนธ์)
เลขหลักหน่วย	หมายถึง	ลำดับรายวิชาในกลุ่มวิชานั้น

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
GELN100	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication วิชาบังคับก่อน : ไม่มี	3(3-0-6)
	ความสำคัญของภาษาไทย หลักภาษาไทย ปัญหาการใช้ภาษาไทย การเสริมสร้างทักษะ ด้านการฟัง การอ่าน การพูดและการเขียนภาษาไทย	

- GELN101** **ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร** **3(3-0-6)**
English for Communication
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
หลักการฟัง พูด อ่านและเขียนศัพท์ การใช้สำนวนภาษาอังกฤษ เพื่อใช้ในการสื่อสารใน
สถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน
- GELN102** **ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้** **3(3-0-6)**
English for Learning
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
การอ่านระดับคำ วลี ประโยคและย่อหน้าภาษาอังกฤษ โดยใช้กลวิธีการอ่านเบื้องต้นเพื่อ
หาหัวข้อเรื่อง จับใจความสำคัญและรายละเอียดจากสิ่งที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน เช่น โฆษณาฉลากยา
ป้ายสัญลักษณ์ ประกาศรับสมัครงาน เป็นต้น
- GELN103** **ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ** **3(3-0-6)**
English for Specific Purposes
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร เพิ่มพูน
การใช้คำ และสำนวนในสถานการณ์ตามบริบทต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ และการปฏิบัติงานของสาขาวิชา
- GELN104** **ภาษาอังกฤษพื้นฐาน** **3(3-0-6)**
Foundation English
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
โครงสร้างที่สำคัญของภาษาอังกฤษ บูรณาการทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน
ภาษาอังกฤษ เน้นความสามารถในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารสื่อความหมาย โดยผสมผสานวัฒนธรรม
ไทยและตะวันตกในชีวิตประจำวัน
- GELN105** **ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร** **3(3-0-6)**
French for Communication
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาฝรั่งเศสเพื่อใช้สื่อสารในสถานการณ์ต่างๆใน
ชีวิตประจำวัน

- GELN106 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)**
Chinese for Communication
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาจีนเพื่อใช้สื่อสารในสถานการณ์ต่างๆในชีวิตประจำวัน
- GELN107 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)**
Japanese for Communication
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาญี่ปุ่นเพื่อใช้สื่อสารในสถานการณ์ต่างๆในชีวิตประจำวัน
- GELN108 ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม 3(3-0-6)**
Vietnamese Language and Culture
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ทักษะการอ่าน การฟังการพูด การเขียน และการใช้ภาษาเวียดนาม จากสิ่งที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน เช่น การทักทาย การนับเลขอาซีพ ครอบครัวและอื่นๆ รวมถึงวัฒนธรรมการติดต่อสื่อสารกับคนเวียดนาม ความหมายและการนำไปใช้ในประโยคสนทนา
- GELN109 ภาษาและวัฒนธรรมอินโดนีเซีย 3(3-0-6)**
Indonesian Language and Culture
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ทักษะการอ่าน การเขียน การฟังและการพูดด้วยภาษาอินโดนีเซียพื้นฐาน รวมถึงอธิบายเรื่องวัฒนธรรม ภูมิศาสตร์ ประเพณีของอินโดนีเซียเพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจภูมิหลังของภาษาและวัฒนธรรมได้ดียิ่งขึ้น
- GELN110 ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี 3(3-0-6)**
Korean Language and Culture
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ฝึกทักษะพื้นฐานของภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี มรรยาทในการใช้ภาษาเกาหลี ทักษะการสื่อสารภาษาเกาหลีเบื้องต้นที่ใช้ในชีวิตประจำวัน วิธีชีวิตความเป็นอยู่ เทศกาล และสถานที่ที่สำคัญของประเทศเกาหลี

- GELN111** **ทักษะการพูดและการฟังภาษาอังกฤษ** **3(3-0-6)**
English Speaking and Listening Skills
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
พูดบอกรายละเอียดและสรุปประเด็นสำคัญ ฟังบทสนทนาและข้อความสั้นๆ แล้วจับใจความ ใช้ประโยคและสำนวนเกี่ยวกับสิ่งรอบตัว สื่อสารเรื่องง่าย และเป็นกิจกรรมที่ต้องมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลโดยตรงและไม่ยุ่งยากเกี่ยวกับสิ่งที่คุ้นเคยหรือทำเป็นประจำ ใช้ภาษาและโครงสร้างทางไวยากรณ์ในการพูดโต้ตอบในสถานการณ์ที่แตกต่างหลากหลาย โดยใช้ภาษา น้ำเสียง กิริยาท่าทางที่เหมาะสมตามมารยาททางสังคม และรู้ถึงวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา โดยเน้นกระบวนการทางภาษา คือ พูด ฟัง อ่าน เขียน การสื่อสาร การสืบเสาะหาความรู้ การสืบค้นข้อมูล และการฝึกปฏิบัติทักษะ การสื่อสารตามสถานการณ์ต่างๆ
- GEHU100** **จิตตปัญญาศึกษา** **3(3-0-6)**
Contemplative Education
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
แนวคิดและหลักพื้นฐานของจิตตปัญญาศึกษา การทำความเข้าใจชีวิต การรู้จักตนเอง การเปิดมณฑลแห่งการเรียนรู้ การรู้ด้วยใจอย่างใคร่ครวญ การฝึกความมีสติ การใช้ความรักความเมตตา และปัญญาในการตระหนักรู้ถึงคุณค่าของสิ่งต่างๆ โดยปราศจากอคติ การใช้งานศิลปะ หรือดนตรี หรือกิจกรรมต่างๆ เป็นเครื่องมือในการพัฒนาจิต การทำกิจกรรมอาสาสมัครหรือจัดทำโครงการช่วยเหลือหรือพัฒนาชุมชนเพื่อสร้างจิตสาธารณะ การเชื่อมโยงและบูรณาการศาสตร์ต่างๆ มาประยุกต์ใช้ในชีวิตอย่างสมดุล
- GEHU101** **ปรัชญาชีวิต** **3(3-0-6)**
Philosophy of Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับปรัชญา วิธีการทางปรัชญา การตั้งคำถามทางปรัชญาคุณค่าของปรัชญาสาขาต่างๆ ของปรัชญา ทศนะเกี่ยวกับชีวิตด้านศาสนา ปรัชญาและวิทยาศาสตร์ การจัดการกับปัญหาชีวิตและศาสตร์แห่งการอยู่ร่วมกับผู้อื่นอย่างมีความสุข

- GEHU102 **ความจริงของชีวิต** 3(3-0-6)
Meaning of Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้เกี่ยวกับความจริงของชีวิตการใช้ชีวิตที่ถูกต้องตามหลักศาสนาของทุกศาสนา การพัฒนาคุณภาพชีวิตในระดับครอบครัว สังคม เพื่อให้เกิดความสุขอย่างแท้จริง
- GEHU103 **พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน** 3(3-0-6)
Human Behavior and Self Development
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
พฤติกรรมมนุษย์และปัจจัยพื้นฐานของพฤติกรรมองค์ประกอบของพฤติกรรมบุคลิกภาพการประเมินและการพัฒนาตนเอง มนุษย์สัมพันธ์และการอยู่ร่วมกันในสังคมและการเสริมสร้างชีวิตให้เป็นสุข
- GEHU104 **สุนทรียะของชีวิต** 3(3-0-6)
Aesthetic of Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความหมายและความสำคัญของสุนทรียศาสตร์ หลักการทางสุนทรียศาสตร์และศิลปะ กระบวนการสร้างสรรค์และการประเมินค่าศิลปะ ผ่านทักษะและประสบการณ์ทางการเห็น การฟังและการเคลื่อนไหว เพื่อเป็นพื้นฐานการมีรสนิยมทางศิลปะและปรับใช้ในการดำเนินชีวิต
- GEHU105 **ดนตรีนิยม** 3(3-0-6)
Music Appreciation
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับดนตรี องค์ประกอบดนตรี ความรู้ความเข้าใจและเห็นคุณค่าในความไพเราะของดนตรี ทั้งดนตรีไทยและดนตรีตะวันตก
- GEHU106 **สุนทรียะทางทัศนศิลป์** 3(3-0-6)
Visual Art Aesthetic
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
การรับรู้และประสบการณ์ทางความงาม ความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติทัศนศิลป์และมนุษย์ ความรู้ความเข้าใจ และเห็นคุณค่าความงามทางทัศนศิลป์ไทยนานาชาติและสากล

- GEHU107 **สุนทรียะทางนาฏศิลป์ไทย** 3(3-0-6)
Dramatics Art Appreciation in Thai
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ประวัติการฟ้อนรำ ลักษณะและชนิดการแสดงระบำ รำ ฟ้อน ละครโชน วิพิธทัศนา
มหรสพ การละเล่นของหลวง เพลงพื้นเมืองและการแสดงพื้นเมือง อภิปรายเปรียบเทียบวิเคราะห์ลักษณะ
ที่นิยมว่าดีงามในด้านลีลา ท่ารำ ท่วงทำนองเพลง
- GEHU108 **การใช้ห้องสมุดยุคใหม่** 3(3-0-6)
Using Modern Library
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับห้องสมุด และแหล่งสารสนเทศ บริการห้องสมุดยุคใหม่ ทรัพยากร
สารสนเทศและการจัดเก็บ การสืบค้นสารสนเทศ การอ้างอิงและการเขียนบรรณานุกรม
- GEHU109 **ศิลปะในชีวิตประจำวัน** 3(3-0-6)
Art in Daily Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความหมายและความสำคัญของศิลปะและชีวิตประจำวัน องค์ประกอบศิลป์หลักการ
ออกแบบ รสนิยม บุคลิกภาพและการแต่งกาย อาหารและการตกแต่งบ้านเรือน การสื่อสารและการ
นำเสนอนำไปสู่การปรับปรุงคุณภาพชีวิต
- GEHU110 **สุนทรียะแห่งการถ่ายภาพดิจิทัล** 3(2-2-5)
Aesthetic of Digital Photography
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
สุนทรียะและคุณค่าทางสุนทรียะ กระบวนการถ่ายภาพด้วยกล้องดิจิทัล แนวคิดใน
การสร้างคามหมายของภาพถ่ายดิจิทัลเพื่อนำเสนอความหมายอย่างมีศิลปะ ทักษะเบื้องต้นในการบริหาร
จัดการภาพดิจิทัลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์
- GEHU111 **การวางแผนและการใช้ชีวิตกับวัยผู้สูงอายุ** 3(3-0-6)
Planning for Life with the Elderly
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
สถานการณ์ผู้สูงอายุ คุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุ สุขภาวะในผู้สูงอายุ การบริหารผู้สูงอายุ
ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจในชีวิตของผู้สูงอายุ การเตรียมความพร้อมเข้าสู่วัยสูงอายุ และ การ

เกษียณการวางแผน และการตั้งเป้าหมายชีวิตเพื่อเข้าสู่วัยผู้สูงอายุ การสร้างแผนที่ชีวิต หลักการเขียนโครงการวางแผนชีวิตวัยผู้สูงอายุ

GEHU112 **ดุลยภาพแห่งชีวิต** **3(3-0-6)**
Gesture of Balance
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ความหมาย ปรัชญาและคุณค่าของดุลยภาพแห่งชีวิต การดำเนินชีวิตในแต่ละช่วงวัย การกำหนดเป้าหมายชีวิตเพื่อการครองตนครองคนและครองงาน การวางแผนและการตั้งเป้าหมายชีวิตในแต่ละช่วงวัย การปรับปรนของชีวิต และสันติสุขแห่งชีวิตตามหลักปรัชญาและศาสนา

GEHU113 **ศิลปกรรมสำหรับชีวิต** **3(3-0-6)**
Arts for life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ขับร้องเพลงตามจังหวะ ทำนอง และเนื้อหาของเพลงไทยสากลแต่ละประเภทและเพลง รำวงมาตรฐาน เล่นเครื่องดนตรีประกอบจังหวะ ออกแบบกิจกรรมนันทนาการ จัดกิจกรรมนันทนาการ ปฏิบัติการรำวงในเพลงมาตรฐาน ออกแบบการแสดง จัดการแสดง วิเคราะห์หลักทางสุนทรียศาสตร์ในงานทัศนศิลป์ หลักการทางทัศนธาตุ หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ หลักการออกแบบป้ายนิเทศ ออกแบบ ฉาก เวที สื่อการเรียนรู้ และแฟ้มผลงาน จัดทำผลงานทางศิลปะ นำเสนอผลงาน และวิพากษ์ผลงานศิลปะ

GEHU114 **สารสนเทศในยุคดิจิทัล** **3(2-2-5)**
Digital Literacy
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ความหมาย และความสำคัญของพลเมืองดิจิทัล ทักษะการรู้สารสนเทศ การเข้าถึงสื่อ และแหล่งสารสนเทศดิจิทัล การประเมินและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการนำเสนอสารสนเทศ จริยธรรมการใช้สารสนเทศในยุคดิจิทัล

GESO100 **มนุษย์กับสังคม** **3(3-0-6)**
Man and Society
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ประวัติความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมไทย สภาพปัจจุบันในมิติต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง การปกครอง ภูมิปัญญา การเปลี่ยนแปลงทางสังคม และปัญหาสังคมไทย ความร่วมมือ ความขัดแย้ง ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศตามสถานการณ์โลกในปัจจุบัน แนวทาง

การดำเนินชีวิตที่เหมาะสมในสังคมปัจจุบัน

- | | | |
|---------|---|----------|
| GESO101 | วิถีไทย
Thai Living
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
พัฒนาการสังคมไทย วัฒนธรรมประเพณีไทย การเปลี่ยนแปลงสังคมวัฒนธรรม
ปัญหาสังคมและแนวทางแก้ไข แนวทางการดำเนินชีวิตแบบวิถีไทย | 3(3-0-6) |
| GESO102 | วิถีโลก
Global Living
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
พัฒนาการและการสร้างสรรค์อารยธรรมของมนุษย์ วิวัฒนาการทางด้านสังคมเศรษฐกิจ
และการเมืองการปกครองของสังคมโลก การจัดระเบียบโลก สถานการณ์ ปัญหาและการแก้ไขปัญหา
สังคมโลก แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกและการปรับตัวของประเทศไทยในสังคมโลก | 3(3-0-6) |
| GESO103 | เศรษฐกิจพอเพียง
Sufficiency Economy
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลย
เดช การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบสัมมาอาชีพ | 3(3-0-6) |
| GESO104 | กฎหมายสำหรับการดำเนินชีวิต
Law for Living
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
กฎหมายที่จำเป็นในการดำเนินชีวิต รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย กฎหมายแพ่ง
และพาณิชย์ กฎหมายอาญา กระบวนการยุติธรรม | 3(3-0-6) |
| GESO105 | เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน
Economics in Daily Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
แนวคิด หลัก และทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ ทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ตามแนวพระราชดำริ
และการประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตภายใต้การเปลี่ยนแปลงในยุคโลกาภิวัตน์ | 3(3-0-6) |

- GESO106** **ภูมิปัญญาศิลปหัตถกรรมไทย** **3(3-0-6)**
Thai Wisdoms in Handicraft
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
วิวัฒนาการและคุณค่าของภูมิปัญญาศิลปหัตถกรรมไทย การออกแบบ การผลิตผลงาน
ศิลปหัตถกรรมไทยในท้องถิ่น
- GESO107** **ภูมิสังคมภาคเหนือตอนล่าง** **3(3-0-6)**
Geosocieties of the Lower Northern Region
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
พัฒนาการและแนวคิดของภูมิสังคมองค์ประกอบของระบบภูมิสังคมความสัมพันธ์
ระหว่างภูมิสังคมกับวิถีชีวิตอย่างยั่งยืน มุ่งเน้นพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง
- GESO108** **การสื่อสารเพื่อชีวิต** **3(2-2-5)**
Communication for Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
แนวคิด หลักการ กระบวนการสื่อสาร และวิธีการของการส่งเสริมกิจกรรม การวางแผน
การกำหนดกลยุทธ์การสื่อสาร กลุ่มเป้าหมาย ปัจจัยที่ต้องพิจารณาในการเลือก สื่อกลยุทธ์ในการ
ผสมผสานสื่อ การทดสอบ การประเมินผลการสื่อสาร และการวิเคราะห์ผลกระทบจากการใช้สื่อชนิดต่างๆ
ในปัจจุบัน
- GESO109** **ความรู้เท่าทันสื่อและการใช้สารสนเทศ** **3(3-0-6)**
Media Literacy and Utilization of Information
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความสำคัญของสื่อและสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ลักษณะและรูปแบบ แหล่ง
และการเข้าถึง การใช้ประโยชน์จากสื่อและสารสนเทศ ความรู้เท่าทันสื่อ อิทธิพลของข่าวสารและสื่อที่มี
ต่อชีวิตประจำวัน สังคมและวัฒนธรรมค่านิยมและความหมายที่แฝงเร้นในเนื้อหาผ่านสื่อสารมวลชน
จริยธรรมและกฎหมายลิขสิทธิ์

- GESO110** **พิษณุโลกศึกษา** **3(3-0-6)**
Phitsanulok Study
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ประวัติศาสตร์ ความเป็นมา สภาพสังคม เศรษฐกิจ อาชีพ รายได้ หน่วยงานและองค์กรที่สำคัญของจังหวัดพิษณุโลก ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ประวัติศิลปิน ปราชญ์ท้องถิ่น ผู้นำและบุคคลสำคัญ ศิลปวัฒนธรรมการแสดง อาหาร ภาษา ภูมิปัญญา โบราณสถาน โบราณวัตถุ ศิลปวัตถุที่สำคัญ การเรียนรู้และเข้าถึงแหล่งเรียนรู้ในชุมชน การสืบสานและอนุรักษ์ การเห็นคุณค่าและความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ในท้องถิ่นตนเอง
- GESO111** **รู้ทันการเงิน** **3(3-0-6)**
Cognizant of Finances
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
การบริหารจัดการเงินในชีวิตประจำวัน เงินฝากและดอกเบี้ยเงินฝาก เงินกู้และดอกเบี้ยเงินกู้ ภาษีเงินได้และการลดหย่อนภาษี การประกันภัยเบื้องต้น
- GESO112** **การศึกษาเพื่อสร้างความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย** **3(2-2-5)**
Democratic Citizenship Education
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
แนวคิดสำคัญของความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย คุณค่าความเป็นมนุษย์ในสังคมพหุวัฒนธรรม สิทธิ เสรีภาพ และหน้าที่ต่อสังคม สิทธิมนุษยชนกับพัฒนาการประชาธิปไตยพลเมือง อินเทอร์เน็ตและการรู้เท่าทันสื่อ ทักษะพลเมืองในระบอบประชาธิปไตยกับการแก้ไขปัญหาและการจัดการความขัดแย้ง ความกล้าหาญทางจริยธรรมสู่ความเป็นพลเมืองที่มุ่งเน้นความเป็นธรรมทางสังคม การเปลี่ยนแปลงและอนาคตภาพของประชาธิปไตยในสังคมไทย โครงการงานเพื่อสังคมสู่การเสริมสร้างสังคมประชาธิปไตยเพื่อสังคมที่ยั่งยืน
- GESO113** **จิตวิทยาทั่วไป** **3(3-0-6)**
General Psychology
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความหมายและวิธีการทางจิตวิทยา ระบบสรีระที่มีผลต่อพฤติกรรมมนุษย์ พันธุกรรมและสิ่งแวดล้อม ผลและวิธีการศึกษาที่เกี่ยวข้องในปัจจุบัน พัฒนาการของมนุษย์ การรู้สึกและการรับรู้ เซาว์นปัญญา ความฉลาดทางอารมณ์ การเรียนรู้ กระบวนการคิด การจำและลืม การจูงใจ บุคลิกภาพ และการปรับตัว สุขภาพจิต พฤติกรรมทางสังคมของบุคคลและกลุ่ม

- GESO114 การต่อต้านทุจริต 3(3-0-6)**
Anti-Corruption
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความหมาย ประเภทและรูปแบบของการทุจริต ผลประโยชน์ทับซ้อน สถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการทุจริต ความสำคัญของการทุจริต ผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อตนเอง สังคม ประเทศชาติและสังคมโลก สาเหตุของการทุจริต และเป้าหมายของการป้องกันและปราบปรามการทุจริตความสำคัญของตนเอง ในฐานะที่เป็นพลเมือง รวมทั้งความรู้เกี่ยวกับดัชนีชี้วัดการทุจริต ศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันและปราบปรามการทุจริตในระดับสากลและระดับประเทศศึกษากฎหมายระหว่างประเทศเกี่ยวกับอนุสัญญาการต่อต้านทุจริต ค.ศ. 2003 และศึกษาถึงการทุจริตในภาครัฐและภาคเอกชน แนวทางการป้องกันและปราบปรามการทุจริตในประเทศไทยและต่างชาติ ตลอดจนศึกษาหลักเศรษฐกิจพอเพียง
- GESO115 ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น 3(2-2-5)**
The King's Philosophy for Local Development
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
พระราชประวัติของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชและพระบรมวงศานุวงศ์ ความหมาย หลักการ แนวคิด ความสำคัญ และเป้าหมายของหลักการทรงงาน โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ และการพัฒนาตามศาสตร์พระราชายังยั่งยืน ตลอดจนถึงการลงพื้นที่สำรวจวิเคราะห์ปัญหา การน้อมนำศาสตร์พระราชามาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาของพื้นที่ตั้งแต่ระดับบุคคลองค์กรธุรกิจหรือชุมชนในระดับท้องถิ่น และระดับประเทศอย่างเป็นรูปธรรม รวมถึงเทคนิคการสร้างภาคีเครือข่าย และการฝึกปฏิบัติงานโดยบูรณาการแบบองค์รวมกับทีมภาคีเครือข่าย
- GESO116 การคิดเชิงออกแบบระบบและนวัตกรรมสำหรับผู้ประกอบการยุคใหม่ 3(3-0-6)**
Design Thinking and Innovation for New Age Entrepreneurs
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการคิดเชิงออกแบบ นวัตกรรม ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำธุรกิจของผู้ประกอบการยุคใหม่ พื้นฐานการเชื่อมโยงนวัตกรรมสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน การเข้าใจความต้องการ และพฤติกรรมของลูกค้าในยุคปัจจุบัน แนวทางการสร้างธุรกิจในยุคนวัตกรรม แนวโน้มและสถานการณ์การทำธุรกิจด้วยนวัตกรรม และจริยธรรมของผู้ประกอบการยุคใหม่

GESC100	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Daily Life วิชาบังคับก่อน : ไม่มี ธรรมชาติของวิทยาศาสตร์ ปรัชญาและทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ พัฒนาการและความก้าวหน้าของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในปัจจุบัน พลังงาน ภาวะโลกร้อน เคมีในชีวิตประจำวัน และการสร้างความตระหนักด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3(3-0-6)
GESC101	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment วิชาบังคับก่อน : ไม่มี พื้นฐานของชีวิตและสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพและระบบนิเวศทรัพยากรธรรมชาติและ การอนุรักษ์ ปัญหาสิ่งแวดล้อม การจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน	3(3-0-6)
GESC102	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making วิชาบังคับก่อน : ไม่มี กระบวนการคิดของมนุษย์ เทคนิควิธีการคิดแบบต่างๆ การใช้เหตุผลทางคณิตศาสตร์ การใช้ข้อมูลและข้อเท็จจริงสำหรับการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ	3(3-0-6)
GESC103	สถิติในชีวิตประจำวัน Statistics in Daily Life วิชาบังคับก่อน : ไม่มี ความหมายและความสำคัญของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การทำบัญชีครัวเรือนเบื้องต้น การนำเสนอข้อมูล การวิเคราะห์แนวโน้มและการพยากรณ์ การคำนวณอัตราดอกเบี้ยและเบี้ยประกันภัย	3(3-0-6)
GESC104	สุขภาพจิตในชีวิตประจำวัน Mental Health in Daily Life วิชาบังคับก่อน : ไม่มี ความหมายและความสำคัญของสุขภาพจิต ปัญหาสุขภาพจิตและการป้องกันแก้ไข ทฤษฎีบุคลิกภาพ ความผิดปกติด้านจิตใจความเป็ยเบนทางเพศ จิตเวชฉุกเฉินและการส่งเสริมสุขภาพจิต	3(3-0-6)

- GESC105** **เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต** **3(2-2-5)**
Information Technology for Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ในการสื่อสารสืบค้นแสวงหาสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตประจำวันและการทำงานในอนาคตกฎหมายและจริยธรรมในการใช้สารสนเทศและการประยุกต์ซอฟต์แวร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ
- GESC106** **เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน** **3(3-0-6)**
Technology and Innovation for Sustainable Development
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความหมาย แนวคิด และบทบาทของเทคโนโลยีและนวัตกรรมต่อการสร้างสรรค์ที่ยั่งยืนและผลกระทบต่อสังคมและความเป็นมนุษย์ รวมถึงนโยบาย กลยุทธ์ เครื่องมือสำหรับการสังเคราะห์และพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมในสังคมฐานความรู้โดยบริหารจัดการภายใต้จริยธรรมที่ดี
- GESC107** **พลังงานกับชีวิต** **3(3-0-6)**
Energy and Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
พลังงานในชีวิตประจำวัน ความสำคัญต่อของพลังงานต่อการพัฒนาเศรษฐกิจสังคม และความมั่นคงของชาติ พลังงานที่มีผลกระทบต่อการพัฒนาประเทศชาติและสิ่งแวดล้อมการใช้พลังงานให้มีประสิทธิภาพ และการอนุรักษ์พลังงาน
- GESC108** **อาหารอาเซียน** **3(3-0-6)**
ASEAN Foods
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
คุณลักษณะอาหารอาเซียน ความแตกต่างของวัฒนธรรมการบริโภคในกลุ่มประเทศอาเซียน วัตถุประสงค์วิธีการผลิตอาหารและมาตรฐานของแต่ละประเทศ
- GESC109** **ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากภูมิปัญญาท้องถิ่น** **3(3-0-6)**
Value-added Products from Local Wisdoms
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความสำคัญและที่มาของภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคเหนือตอนล่าง ความสัมพันธ์ระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่นกับวัฒนธรรม ผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคเหนือตอนล่างทั้งที่เป็นอาหาร ไม่ใช่

อาหาร สมุนไพร และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ รวมทั้งการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น และการประยุกต์ใช้

- GESC110** **พืชในชีวิตประจำวัน** **3(0-0-6)**
Plants in Daily Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ความสำคัญของพืชที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ประโยชน์จากพืช ในชีวิตประจำวัน ส่วนของพืชที่นำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันในด้านพืชอาหาร พืชสมุนไพร พืชเครื่องดื่ม เครื่องนุ่งห่มและสิ่งก่อสร้าง เครื่องสำอางและอื่นๆ
- GESC111** **การจัดการขยะมูลฝอยในครัวเรือน** **3(3-0-6)**
Household Solid Waste Management
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ระบบการจัดการขยะมูลฝอย การกำจัดขยะมูลฝอยที่ใช้ในปัจจุบัน การใช้ประโยชน์จากขยะมูลฝอย ขยะของเสียที่เป็นอันตรายและการจัดการและการประยุกต์ความรู้ในการจัดการขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลในครัวเรือน
- GESC112** **การใช้พลังงานอย่างยั่งยืน** **3(3-0-6)**
Sustainable Energy
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 แหล่งกำเนิดของพลังงานไฟฟ้าและพลังงานความร้อน ผลกระทบของการผลิตพลังงานต่อสภาวะแวดล้อม การวิเคราะห์ต้นทุนค่าพลังงาน เทคโนโลยีพลังงานทดแทนในปัจจุบัน เทคโนโลยีไฟฟ้าจากพลังงานทดแทน ประสิทธิภาพพลังงานและการจัดการพลังงานในภาคธุรกิจและภาคอุตสาหกรรม
- GESS100** **การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ** **3(2-2-5)**
Exercises for Health
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 หลักการ วิธีการ ความสำคัญของการออกกำลังกาย มนุษย์กับการออกกำลังกาย ความต้องการการออกกำลังกายในแต่ละวัย การดูแลสมรรถภาพร่างกาย ฝึกปฏิบัติการออกกำลังกายโดยเลือกกิจกรรมที่เหมาะสมกับเพศ วัย และสภาพร่างกาย

- GESS101 นันทนาการเพื่อชีวิต 3(2-2-5)**
Recreation for Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ประวัติ ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ของกิจกรรมนันทนาการ ความต้องการ
นันทนาการในวัยต่างๆ ขอบข่ายและประเภทกิจกรรมนันทนาการ หลักและวิธีการจัดนันทนาการ การนำ
กิจกรรมนันทนาการไปใช้ในชีวิตประจำวัน
- GESS102 สุขภาพเพื่อชีวิต 3(3-0-6)**
Health for Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
การดูแลรักษา และพัฒนาสุขภาพ สุขภาพส่วนบุคคล การป้องกันอุบัติเหตุ และ
การปฐมพยาบาลเบื้องต้น สถานการณ์โรคและการป้องกัน การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ
- GESS103 งานช่างในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)**
Handiworks in Daily Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ลักษณะงานช่างในชีวิตประจำวัน การใช้และการบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้
ในบ้าน การซ่อมแซมอุปกรณ์และของใช้ในบ้านให้สามารถใช้งานได้เบื้องต้นตามมาตรฐานความปลอดภัย
และหลักความปลอดภัยในการปฏิบัติงานงานช่าง
- GESS104 งานเกษตรในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)**
Agriculture in Daily Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
งานเกษตรเบื้องต้น การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การถนอมผลผลิตทางการเกษตร
การจัดการองค์ความรู้เกษตรเพื่อใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
- GESS105 ครอบครัวในมิติแห่งศาสตร์และศิลป์ 3(3-0-6)**
Family Dimension of Science and Art
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ครอบครัวและปัจจัยที่เอื้อต่อความสัมพันธ์ในครอบครัว การวิเคราะห์และคลี่คลาย
ปัญหาครอบครัว การจัดการทรัพยากรครอบครัว บ้านและที่อยู่อาศัย อาหารและโภชนาการ เสื้อผ้า
การแต่งกายและศิลปะในการดำรงชีวิต

- GESS106** **การสร้างแรงบันดาลใจในงานศิลปะ** **3(3-0-6)**
Creation Inspiration in Artworks
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ประวัติศาสตร์ศิลปะ การสร้างแรงบันดาลใจ แรงบันดาลใจทั้งภายในและภายนอกจนเกิดการขับเคลื่อนความคิดและกระทำที่พึงประสงค์ เพื่อให้บรรลุผลสำเร็จได้ตามที่ต้องการ การออกแบบสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากแรงบันดาลใจ ฝึกปฏิบัติการออกแบบให้เกิดทักษะ โดยอาศัยหลักการออกแบบ
- GESS107** **วิถีสุขภาพ** **3(3-0-6)**
Healthy Life
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
การดูแลสุขภาพ โภชนาการ เพศศึกษาและอนามัยเจริญพันธุ์ สุขภาพจิต พฤติกรรมสุขภาพ การตรวจสอบสุขภาพเบื้องต้นด้วยตนเอง การใช้จ่ายที่ถูกต้อง การเลือกใช้สมุนไพรในชีวิตประจำวัน และการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพทางกายที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี
- GESS108** **ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ** **3(2-2-5)**
21st Century Skills for Living and Occupations
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
สืบค้น วิเคราะห์ แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับทักษะ 5cs ทักษะการคิด ทักษะการคิดแบบองค์รวม ทักษะดิจิทัล โดยบูรณาการการประยุกต์เพื่อพัฒนาทักษะที่สำคัญต่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพ อย่างมีคุณภาพตามการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 การสืบค้นและใช้งานเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการศึกษา และ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการจัดการเรียนรู้ เอกลักษณ์และคุณภาพชีวิตในการใช้งานเทคโนโลยีดิจิทัล การสร้างสรรค์และนวัตกรรม การใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีดิจิทัลที่จะสนับสนุนการสอนและการจัดการเรียนรู้ยุคใหม่ การติดต่อสื่อสารและการประสานงานด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล
- GESS109** **การสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ** **3(2-2-5)**
Health Promotion and Care
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
แนวคิดและทฤษฎี เกี่ยวกับการสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ สืบค้น วิเคราะห์ สรุปการสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ ความสำคัญของกีฬาและนันทนาการ และนโยบายสาธารณะเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ การออกแบบและจัดกิจกรรมการสร้างเสริมและดูแลสุขภาพทางกาย จิต สังคมและปัญญา การออกแบบกีฬาและนันทนาการในการจัดการเรียนรู้ ความพร้อมในสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ

ในด้านที่สำคัญ

EC101	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics วิชาบังคับก่อน : ไม่มี สภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและการใช้ ทรัพยากร การบริโภค การผลิต การตลาด สถาบันการเงิน กรมภาษีอากร การค้า การลงทุน ปัญหา เศรษฐกิจและแนวทางแก้ไขปัญหา	3(3-0-6)
HOME116	บริโภคศึกษา Education for Consumers วิชาบังคับก่อน : ไม่มี ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคล ต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค ความต้องการที่จำเป็นและไม่จำเป็น การเลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของการโฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคในการนิยมใช้ของไทย	3(3-0-6)
HOME219	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ Small and Medium Business Management in Home Economics วิชาบังคับก่อน : ไม่มี การประกอบธุรกิจขนาดกลางและย่อม การลงทุน การดำเนินงานธุรกิจขนาดกลางและ ขนาดย่อม การปฏิบัติงาน เงินทุนการควบคุมการบริหาร จริยธรรมในการดำเนินธุรกิจ กฎหมายธุรกิจ ขนาดกลางและขนาดย่อม การประเมินผลการดำเนินการธุรกิจขนาดย่อม การจัดทำบัญชี	3(3-0-6)
HOME315	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research Methodology วิชาบังคับก่อน : ไม่มี ความหมาย ความสำคัญ และประเภทของงานวิจัย ความคิดพื้นฐานของการวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ ขั้นตอนสำคัญของการวิจัย การวิเคราะห์ เพื่อการนำเสนอข้อมูลการเขียนรายงานการ วิจัย	3(3-0-6)

- HOME317 การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)**
Home Economics Management
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้เกี่ยวกับงานคหกรรมศาสตร์ ความรู้เบื้องต้นเรื่องการจัดการ หลักการบริหาร
ลักษณะงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ กระบวนการจัดการ ระบบบริหารสายงานการผลิต การวิเคราะห์
สายงานในอาชีพ
- HOME364 เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)**
Information Technology in Home Economics
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ลักษณะของข้อมูลและสารสนเทศด้านคหกรรมศาสตร์ระบบสารสนเทศที่ใช้ในการ
จัดการฐานข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้ข้อมูลให้เหมาะสมกับงาน และแนวโน้มการพัฒนา
ระบบสารสนเทศการนำเสนอในงานคหกรรมศาสตร์
- HOME496 สัมมนาธรรมศาสตร์ 1(0-2-1)**
Seminar in Home Economics
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
รูปแบบการสัมมนา เสนอหัวข้อสำหรับการสัมมนาตามความสนใจหรือหัวข้อที่เป็น
ปัญหาโดยรวมจากองค์ความรู้แหล่งต่างๆ แสดงเหตุผลประกอบการเลือกข้อสัมมนา นำเสนอเนื้อหา
เพื่อเข้าสู่กระบวนการสัมมนา แสดงความคิดเห็นและอธิบายเหตุผล
- HOME127 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)**
Food and Nutrition
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
อาหาร สารอาหาร บทบาทและหน้าที่ของสารอาหารกลไกการย่อยและการดูดซึมอาหาร
ปริมาณสารอาหารที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน หลักการจัดอาหารสมส่วน ผลกระทบของการแปรรูป
หรือการปรุงประกอบอาหาร ปัญหาทางโภชนาการและการแก้ไขปัญหา

- HOME172 บ้านและการจัดการทรัพยากร 3(2-2-5)**
Household and Resource Management
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
บ้านและลักษณะของบ้านแบบต่างๆ การจัดตกแต่งห้องต่างๆ ในบ้าน การจัดตกแต่ง
บริเวณรอบบ้าน การจัดการทรัพยากรครอบครัว เวลา แรงงาน และเงิน การเลือกใช้เทคโนโลยีเกี่ยวกับที่
อยู่อาศัย เครื่องมือเครื่องใช้เครื่องทุ่นแรงที่อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
- HOME182 หลักศิลปะและศิลปะสร้างสรรค์ 3(2-2-5)**
Principle of Art and Creative Art
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับศิลปะ คุณค่าและแนวคิด ทฤษฎีทางศิลปะ ทฤษฎีสีการใช้สี เพื่อ
นำมาประยุกต์ใช้ในงานศิลปะประดิษฐ์ บ้านและที่อยู่อาศัย งานอาหาร เสื้อผ้า การแต่งกายและสถานที่
- HOME231 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)**
Principle of Food Preparation
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ลักษณะองค์ประกอบ คุณสมบัติของอาหารประเภทต่างๆ การเลือกซื้อและการเก็บรักษา
อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร ศัพท์การประกอบอาหาร
เครื่องปรุง เครื่องเทศและสารปรุงแต่งที่มีปฏิกิริยาที่มีต่ออาหาร ตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติ การประกอบ
อาหารประเภทต่างๆ
- HOME271 การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง 3(2-2-5)**
Vegetable Fruit Carving and Banana-leaf Craft
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
การประยุกต์การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง การตกแต่งจานอาหาร การเลือก
วัตถุดิบและเครื่องมือเครื่องใช้ การดูแลรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ ฝึกปฏิบัติวิธีการและเทคนิคการแกะสลัก
ผักและผลไม้ การประดิษฐ์งานใบตอง การห่อขนมด้วยใบตอง

- HOME273** **การจัดดอกไม้ขั้นพื้นฐาน** **3(2-2-5)**
Basic Floral Arrangement
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้เกี่ยวกับการจัดดอกไม้ หลักการออกแบบ การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้
ในการจัดดอกไม้ วิธีการเลือกซื้อและเก็บรักษาดอกไม้ไปไม้ เทคนิควิธีการจัดดอกไม้แบบต่างๆ ฝึกปฏิบัติ
- HOME312** **พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก** **3(3-0-6)**
Family Development and Child Care
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
พัฒนาการของครอบครัว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพัฒนาการมนุษย์ตั้งแต่วัยก่อนคลอดจนถึง
วัยสูงอายุ แนวคิดและทฤษฎีทางจิตวิทยาที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการ สถานะบทบาทและกรณีศึกษา
ความสัมพันธ์ในครอบครัวการปรับตัวเพื่อการอยู่ร่วมกันกฎหมายครอบครัว
- HOME358** **คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน** **3(2-2-5)**
Home Economics for Community Development
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้เกี่ยวกับขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมของท้องถิ่นในชนบทที่มีความสัมพันธ์
กับวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม
- HOME384** **หลักการออกแบบและตัดเย็บ** **3(2-2-5)**
Principles of Design and Clothing Construction
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ลักษณะการแต่งกายแบบไทยและนานาชาติ เพื่อการดัดแปลง ออกแบบเสื้อผ้าและ
เครื่องประดับ การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะและโอกาส การวัดตัว การสร้างแบบตัดอย่างง่าย
อุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้าและเทคนิคการตัดเย็บ
- HOME494** **ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์** **2(1-2-3)**
Special Problems in Home Economics
วิชาบังคับก่อน : HOME315 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
ระเบียบวิธีวิจัยและค้นคว้าทดลอง รวบรวม เสนอผลงาน เขียนรายงานผลการวิจัยใน
เนื้อหาที่เกี่ยวข้องในวิชาคหกรรมศาสตร์ ภายใต้อาจารย์ที่ปรึกษา

- HOME171** **การจัดการครัวมาตรฐานและเครื่องมือเครื่องใช้ในบ้าน** **3(3-0-6)**
Standard Kitchen Management and Household Equipment
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ประเภทครัว การออกแบบ การจัดครัว การจัดพื้นที่ระบายอากาศการจัดวางอุปกรณ์และ
การทำความสะอาด บำรุงรักษาและซ่อมแซมเครื่องมือเครื่องใช้ในบ้าน
- HOME232** **อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ** **3(2-2-5)**
Food for Occupation
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
รูปแบบ ชนิดของการทำธุรกิจการทำอาหารจำนวนมาก การวิเคราะห์ผู้บริโภค การเลือก
ซื้อ เก็บสำรองวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้บรรจุภัณฑ์ กำหนดรายการอาหาร คำนวณปริมาณวัตถุดิบจาก
สูตรมาตรฐาน ต้นทุนและกำหนดราคาขายจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- HOME233** **อาหารไทย** **3(2-2-5)**
Thai Food
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความเป็นมา ความสำคัญ คุณค่า เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ลักษณะ
การแบ่งประเภทของอาหารไทย อาหารประจำภาค ส่วนประกอบ วิธีการเตรียมเทคนิคการประกอบ
การจัดสำรับ เครื่องเคียง ของแถม การเก็บรักษา จัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรม การคำนวณต้นทุน และการจัด
จำหน่าย และฝึกปฏิบัติ
- HOME234** **อาหารว่าง** **3(2-2-5)**
Snacks
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความหมาย ประวัติความเป็นมา การแบ่งประเภท ประโยชน์ วัสดุอุปกรณ์และการเลือก
ซื้อและการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารว่างไทยและนานาชาติ การจัดเสิร์ฟการเก็บรักษา
และบรรจุ การคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ

- HOME235 **อาหารเพื่อสุขภาพ** 3(2-2-5)
Food for Health
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้ทั่วไป ประเภทอาหารเพื่อสุขภาพ วัตถุดิบและอุปกรณ์ หลักการประกอบอาหาร
แนวโน้มนิยมและแนวทางการพัฒนา การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อผลิตอาหารเพื่อสุขภาพผลิตภัณฑ์อาหารเสริม
- HOME251 **วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร** 3(2-2-5)
Sciences of Cookery
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ลักษณะองค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทาง
กายภาพและทางเคมีของอาหารหลังการเก็บเกี่ยวและการแปรรูปอาหารศึกษาทดลองตามเนื้อหา
- HOME253 **สุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร** 3(3-0-6)
Food Sanitation and Quality Control
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความหมายและความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร การปนเปื้อนของอาหาร ปัจจัยที่
ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน สุขาภิบาลอาหารของผู้ผลิตและจำหน่าย หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร
และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร
- HOME265 **ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร** 3(2-2-5)
Art design and Decoration of Food
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ปฏิบัติเกี่ยวกับหลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหาร การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์
สำหรับตกแต่งอาหารในโอกาสต่างๆ การออกแบบตกแต่งอาหารด้วยผักผลไม้ การแกะสลัก และอื่นๆ
- HOME328 **โภชนบำบัด** 3(2-2-5)
Nutritional Therapy
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความสัมพันธ์ระหว่างโรคกับโภชนาการ การประยุกต์หลักโภชนศาสตร์ในการบำบัดโรค
อาหารบำบัดโรค โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยกลุ่มต่างๆ การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารเพื่อการ
รักษาและป้องกันโรค อาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล

HOME335	อาหารท้องถิ่น Local Food วิชาบังคับก่อน : ไม่มี อาหารประจำภาค ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน อาหารตามเทศกาลและประเพณี วัฒนธรรม อาหารพื้นบ้านและค่านิยมด้านอาหารในท้องถิ่นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารวิธีการ ประกอบ ตกแต่ง เสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)
HOME338	ขนมไทย Thai Desserts วิชาบังคับก่อน : ไม่มี ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย ขนมไทยในงานต่างๆ การแบ่งประเภท วัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบที่ ใช้วิธีการเตรียมและประกอบขนมไทยประเภทต่างๆ ลักษณะที่ดี การเก็บรักษา เสิร์ฟ การบรรจุการ คำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
HOME341	ขนมอบเบื้องต้น Basic Bakery วิชาบังคับก่อน : ไม่มี ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบ สมบัติหน้าที่ของส่วนประกอบที่ใช้ในการทำขนมอบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ชนิดของขนมอบ กระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)
HOME353	หลักการถนอมผลิตภัณฑ์จากพืชผักและผลไม้ Principles of Preserving Vegetable and Fruit Products วิชาบังคับก่อน : ไม่มี สาเหตุของการเสื่อมเสียของพืชผักและผลไม้ ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง การเก็บรักษา วิธีการ ถนอมอาหารจากพืชผักและผลไม้ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)
HOME355	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development วิชาบังคับก่อน : ไม่มี ความสำคัญและหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมิน คุณภาพและการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหาร การค้นคว้าทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)

HOME356	อาหารจานหวาน Plated Desserts วิชาบังคับก่อน : ไม่มี ลักษณะรูปแบบและชนิดของอาหารจานหวาน เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ ในการประกอบอาหารจานหวาน การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบ การจัดเสิร์ฟการเก็บ รักษา การบรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่าย	3(2-2-5)
HOME361	ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม Art of Mixing Beverages วิชาบังคับก่อน : ไม่มี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการเตรียมและการผสม เครื่องดื่ม วิธีการและเทคนิคการผสมเครื่องดื่ม ศิลปะการจัดตกแต่งเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่มและ จรรยาบรรณของผู้บริการ การคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาขาย ฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
HOME366	การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Operation วิชาบังคับก่อน : ไม่มี หลักการ วิธีการ ประเภทและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มการ เตรียมการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร ศึกษารายการอาหาร มารยาทและการปฏิบัติในการต้อนรับและการบริการ	3(2-2-5)
HOME443	ไอศกรีม Ice Cream วิชาบังคับก่อน : ไม่มี ประเภทและชนิดของไอศกรีม คุณลักษณะของไอศกรีม วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อ ลักษณะและคุณภาพของไอศกรีม เทคนิคการผลิต การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่ง การเสิร์ฟ การทำ สูตรมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)
HOME445	หลักการประกอบอาหารยุโรป Principles of European Cooking วิชาบังคับก่อน : ไม่มี หลักการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมวัตถุดิบ การทำน้ำสต็อกและซอส พื้นฐานการ ประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)

- HOME268 **การจัดดอกไม้** 3(2-2-5)
Floral Arrangement
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากล การเลือกการเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากล ตามลักษณะ ธรรมชาติ การฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- HOME269 **งานใบตอง** 3(2-2-5)
Banana -Leaf Arrangement
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ประวัติความเป็นมาของใบตอง ประเภทของใบตอง การเก็บบำรุงรักษาชิ้นงาน การใช้ และการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ การนำไปใช้ในโอกาสต่างๆ และการทำความสะอาดชิ้นงาน ปฏิบัติงานเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ที่ใช้ในงานใบตอง การเย็บใบตอง รูปแบบต่างๆ เช่น เย็บถาดใบตองการ เย็บหักค้อม้า รวมทั้งการออกแบบ ขั้นตอน และวิธีการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์งานใบตองเพื่อใช้ในงาน ประเพณีนิยม และโอกาสพิเศษ
- HOME276 **หัตถกรรมท้องถิ่น** 3(2-2-5)
Local Craft
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
การพัฒนาหัตถกรรมในท้องถิ่นโดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบการใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรม การส่งเสริม การลงทุนและแรงงาน ให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพสูง
- HOME277 **การประดิษฐ์เครื่องหอมและของชำร่วย** 3(2-2-5)
Perfume and Souvenir Making
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
เครื่องหอม ของชำร่วยชนิดต่างๆ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ การปรุง อบรม การประดิษฐ์ของชำร่วยต่างๆ ให้เหมาะสมกับโอกาสและการฝึกปฏิบัติการ

- HOME278 งานเย็บปักถักร้อย 3(2-2-5)
Embroidery Knit and Threading Works
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
เครื่องมือเครื่องใช้ การเก็บรักษา การออกแบบงาน งานเย็บผลิตภัณฑ์งานปักเพื่อการตกแต่ง การถักโคเชท นิตติ้ง แท้ดติ้ง แฮร์พิน การร้อยวัสดุประกอบการมัดปมเป็นของใช้ตกแต่งสถานที่ และเครื่องแต่งกาย การจัดจำหน่ายงานเย็บ ปัก ถัก ร้อย
- HOME279 ดอกไม้ประดิษฐ์ 3(2-2-5)
Artificial Flowers
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ประเภทของดอกไม้ประดิษฐ์ การออกแบบ การจัดท้าววัสดุอุปกรณ์และการดูแลรักษาการจัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ การประดิษฐ์ดอกไม้ประดิษฐ์ บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย การนำเสนอผลงานเพื่อการสร้างสรรค์และเผยแพร่
- HOME283 ผ้าและการแต่งกาย 3(2-2-5)
Fabric and Clothing Design
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย ผ้ากับโอกาสของการใช้งาน การแต่งกายของไทย การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกภาพ การออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย การสร้างแบบตัดเย็บอย่างง่าย
- HOME285 ศิลปะสร้างสรรค์ 3(2-2-5)
Creative Arts
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับศิลปะ คุณค่าและแนวคิด ทฤษฎีทางศิลปะ ทฤษฎีสีการใช้สีเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในงานศิลปะประดิษฐ์ บ้านและที่อยู่อาศัย งานอาหาร เสื้อผ้า การแต่งกาย และสถานที่
- HOME367 การแกะสลัก 3(2-2-5)
Carving
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความหมายของการแกะสลักผักและผลไม้ คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลัก ปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนการ

แกะสลัก การนำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก คว้าน ผักและผลไม้ เพื่อใช้ในการประดับ
ภาชนะใส่อาหารรับประทานในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้

HOME372 **การออกแบบงานประดิษฐ์จากวัสดุพื้นบ้าน** **3(2-2-5)**
Design for Local Products
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
วัสดุพื้นบ้านที่มีในท้องถิ่น การปรับปรุงการออกแบบงานประดิษฐ์จากวัสดุพื้นบ้านการ
ผลิตสินค้าตามความต้องการของตลาดและเทศกาล ศึกษาแนวโน้มความนิยมรูปแบบสินค้า การประยุกต์
รูปแบบลักษณะรูปทรงต่างๆ

HOME373 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก** **3(2-2-5)**
Gift and Souvenir Product Development
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ประเภทผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึกวัสดุและอุปกรณ์ที่นำมาพัฒนาเป็น
ชิ้นงาน การออกแบบและการประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึกให้เหมาะสมกับวัสดุ โอกาสและสมัยนิยม เพื่อ
เป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจ

HOME377 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน** **3(2-2-5)**
Development of Local Product
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชุมชน บทบาทของภูมิปัญญาท้องถิ่นต่อผลิตภัณฑ์
ชุมชน การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐานผลิตภัณฑ์ บรรทัดฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน
การดำเนินธุรกิจชุมชน ฝึกปฏิบัติ

HOME378 **ศิลปะประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุ** **3(2-2-5)**
Artificial Art for Elderly
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานศิลปะประดิษฐ์ แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ ภูมิ
ปัญญาของผู้สูงอายุต่องานศิลปะประดิษฐ์ กระบวนการจัดกิจกรรม การออกแบบและพัฒนางานศิลปะ
ประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิต การประเมินผล ฝึกปฏิบัติ

- HOME379 **สื่อสร้างสรรค์เพื่อการนำเสนองานศิลปะประดิษฐ์** 3(2-2-5)
Creative media for Presentation of Artificial Art
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสื่อสร้างสรรค์ หลักการออกแบบสื่อสร้างสรรค์ การกำหนดเนื้อหา เทคนิคการนำเสนอ การเลือกและประยุกต์ใช้วัสดุอุปกรณ์ เทคโนโลยี เพื่อนำเสนองานศิลปะประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติ
- HOME386 **การออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ** 3(2-2-5)
Design for Products Package and Jewelry
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
หลักการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ งานประดิษฐ์ด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น งานผ้า งานกระดาษ งานใบตองของสด งานวัสดุธรรมชาติ เพื่อให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์และความต้องการของตลาด รวมทั้งการเลือกใช้วัสดุและการตกแต่งหีบห่อที่จะใช้บรรจุผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ให้เหมาะสมกับลักษณะของงานโอกาสและขนาดสัดส่วนมาตรฐานสากลที่นำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ
- HOME387 **ศิลปหัตถกรรม** 3(2-2-5)
Handicraft
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
วิวัฒนาการของหัตถกรรมพื้นบ้าน วัสดุที่ใช้ในงานหัตถกรรม เทคนิคการผลิตและประโยชน์ใช้สอยในระดับครัวเรือนและอุตสาหกรรมขนาดย่อม มีการศึกษานอกสถานที่
- HOME418 **การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์** 3(2-2-5)
Handicrafts and Creative Management
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ระบบและวิธีการดำเนินงานธุรกิจทางศิลปะประดิษฐ์ และหัตถกรรมการจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุ การประเมินคุณภาพ การตลาด การเงินและการบัญชี การจัดการบุคลากร ตลอดจนการควบคุมคุณภาพระบบการนำเข้าและส่งออก ฝึกปฏิบัติ

- HOME471 เทคโนโลยีงานประดิษฐ์** 3(2-2-5)
Craft Technology
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
การออกแบบ การเลือกใช้วัสดุและการตกแต่งหีบห่อที่จะใช้บรรจุผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ให้เหมาะสมกับลักษณะของงานโอกาสและขนาดสัดส่วนมาตรฐานสากลที่นำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ
- HOME481 การย้อมสีธรรมชาติสิ่งทอพื้นเมือง** 3(2-2-5)
Dyeing with Natural Colours for Traditional Textiles
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
หลักการและวิธีการสกัดสี ย้อมสีสิ่งทอด้วยสีธรรมชาติ เทคนิคการสร้างลวดลายการควบคุมคุณภาพการย้อม การประเมินและปรับปรุงคุณภาพสิ่งทอย้อมสี ฝึกปฏิบัติ
- HOME391 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์** 1(45)
Preparation for Professional Experience in Home Economics
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพมารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการดำเนินการตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้องฝึกทดลองปฏิบัติการในสถานการณ์จำลองเพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับประโยชน์คุ้มค่าและมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
- HOME392 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์** 6(450)
Field Professional Experience in Home Economics
วิชาบังคับก่อน : HOME391 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์
ฝึกงานในสถานประกอบการเกี่ยวกับธุรกิจคหกรรมศาสตร์เพื่อให้เกิดทักษะในการทำงานและการแก้ปัญหาในงานธุรกิจคหกรรมศาสตร์ การทำงานร่วมกับบุคลากรของสถานประกอบการ ระบบความปลอดภัยในการทำงาน คำนวณจัดทำรายงาน เสนอผู้นิเทศงาน โดยใช้ชั่วโมงการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง

HOME498 เตรียมสหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์ 1(45)

Co-operative Education Preparation in Home Economics

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

หลักการ แนวคิด กระบวนการสหกิจศึกษาและระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับสหกิจศึกษา ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงานอาชีพธุรกิจคหกรรมเช่นการเลือกสถานประกอบการ การเขียนจดหมายสมัครงาน การสอบสัมภาษณ์งานอาชีพ ความรู้พื้นฐานที่จำเป็นในสถานประกอบการ ความรู้พื้นฐานในการพัฒนาอาชีพ เช่น การพัฒนาบุคลิกภาพ ภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศ การทำงานเป็นทีม วิธีการเขียนรายงาน และเทคนิคการนำเสนอผลงานทางวิชาการ

HOME499 สหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์ 6(--)

Co-operative Education in Home Economics

วิชาบังคับก่อน : HOME498 เตรียมสหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์

นักศึกษาต้องไปปฏิบัติงานวิชาชีพธุรกิจคหกรรมศาสตร์ เต็มเวลา เสมือนหนึ่งเป็นพนักงานชั่วคราว ณ สถานประกอบการ เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานแล้วนักศึกษาต้องส่งรายงานวิชาการซึ่งอยู่ภายใต้การดูแลของพนักงานที่ปรึกษาของสถานประกอบการและอาจารย์ที่ปรึกษา และนำเสนอผลการไปปฏิบัติงาน ต่อคณาจารย์ เพื่อทำการ ประเมินผลให้ผ่านหรือไม่ผ่าน โดยวัดจากผลการประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษา พนักงานควบคุมการปฏิบัติงานในสถานประกอบการและจากรายงานวิชาการไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์

3.2 ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันและปีที่สำเร็จการศึกษาอาจารย์ประจำหลักสูตร

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิสถาวิชา สถาบันการศึกษาปีที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ
1	ผกาวดี ภูจันทร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553 วท.บ.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2551	ภาคผนวก ง
2	โสรัจวารชุน อินเกต	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม.(อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 ศศ.บ.(บ้านและชุมชน) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2527	ภาคผนวก ง

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิสาวิชา สถาบันการศึกษา ปีที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทาง วิชาการ
3	วิรัชยา อินทะกันท์	อาจารย์	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 ศษ.บ.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552	ภาคผนวก ง
4	กุลชญา ลีหวน	อาจารย์	คศ.ม.(เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2558 คศ.บ.(อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2555	ภาคผนวก ง
5	กิริติญา สอนเนย	อาจารย์	คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2553 บธ.บ.(การจัดการ) มหาวิทยาลัยศรีปทุม, 2538	ภาคผนวก ง

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

จากผลการประเมินความพึงพอใจจากผู้บัณฑิต มีความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นในหลักสูตรจึงกำหนดให้มีรายวิชาการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม หรือสหกิจศึกษา ให้นักศึกษาได้เลือกเรียน

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 บูรณาการความรู้ และกระบวนการ ที่ได้เรียนมาเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นในขณะปฏิบัติงาน และในการประกอบอาชีพสืบต่อไป

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออกและนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2 ช่วงเวลา

4.2.1 แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ : ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4

4.2.2 แผนสหกิจศึกษา : ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ที่นักศึกษาสนใจ โดยอาจเป็นการนำโจทย์จากสภาพปัญหาของท้องถิ่นในปัจจุบันมาตั้งเป็นสมมติฐาน สามารถอธิบาย ทฤษฎีที่นำมาใช้ในการทำปัญหาพิเศษ ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำปัญหาพิเศษ การวางแผน การดำเนินการทดลอง วิเคราะห์วิจารณ์ผลการทดลอง การเขียนรายงานและการนำเสนอ ต้องมีขอบเขต ปัญหาพิเศษที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้จากการทำปัญหาพิเศษหรืองานวิจัยของนักศึกษามีดังนี้

5.2.1 มีความรู้ และเข้าใจในการเชื่อมโยงทฤษฎี สู่การปฏิบัติ หรือสภาวะที่เกิดขึ้นจริง หรือ ผลการทดลองที่ได้

5.2.2 มีการบูรณาการความรู้ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหา หรือปรับปรุง หรืออธิบายผลงานวิจัย

5.2.4 มีทักษะในการดำเนินงานวิจัย มีทักษะการอภิปราย และนำเสนอผลงาน

5.3 ช่วงเวลา : ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต : 2 หน่วยกิต

5.5 กระบวนการประเมินผล

จัดให้มีกระบวนการประเมินผลการดำเนินโครงการ โดยอาจารย์หรือผู้ทรงคุณวุฒิอย่างน้อย 3 คน และมีการประเมินผลอย่างน้อย 2 ระยะ คือ

5.5.1 ประเมินโครงร่างปัญหาพิเศษ ได้แก่ ชื่อโครงการ ที่มา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ผลที่คาดว่าจะได้รับ และหัวข้ออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

5.5.2 ประเมินสรุปผลปัญหาพิเศษ ได้แก่ การประเมินผลการดำเนินปัญหาพิเศษ โดยพิจารณาความสอดคล้องตามโครงร่างปัญหาพิเศษ

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1. มีความตระหนักและทัศนคติที่ดีต่อจรรยาบรรณทางวิชาชีพ	- ส่งเสริมและสอดแทรกในรายวิชาที่สอน - มีกิจกรรมเสริมหลักสูตร
2. มีจิตสำนึกสาธารณะรวมทั้งมีความรับผิดชอบต่อสังคม	- ส่งเสริมและสอดแทรกในรายวิชาที่สอน - มีกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น โครงการ ปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรม โครงการบำเพ็ญประโยชน์ต่อสังคม
3. มีทักษะการเป็นผู้นำและการทำงานเป็นหมู่คณะ	- ส่งเสริมและสอดแทรกในรายวิชาที่สอน - การทำรายงานเป็นกลุ่ม - การจัดกิจกรรมในชั้นเรียนเป็นกลุ่ม
4. มีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง	- การจัดการเรียนการสอนที่มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง
5. รู้จักแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง และสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี	ต้องมีการมอบหมายงานให้นักศึกษาได้สืบค้นข้อมูลรวบรวมความรู้ที่นอกเหนือจากที่ได้นำเสนอในชั้นเรียน และเผยแพร่ความรู้ที่ได้ระหว่างนักศึกษาด้วยกัน หรือให้กับผู้สนใจภายนอก
6. มีความสามารถในการใช้ระบบสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่างๆ ได้อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ	ต้องมีการมอบหมายงานค้นคว้าข้อมูลและความรู้จากแหล่งค้นคว้าที่หลากหลาย โดยเฉพาะจากระบบสารสนเทศ เพื่อพัฒนาทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศของนักศึกษาในด้านการแสวงหาความรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 ผลการเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป มีความหมายดังนี้

2.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1) มีความซื่อสัตย์

1.2) แสดงพฤติกรรมการมีวินัย

1.3) แสดงพฤติกรรมสำรวมกาย วาจา ใจที่เหมาะสมกับเวลาและสถานที่

1.4) ภูมิใจในความเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1) ใช้กลยุทธ์การสอนสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเรื่องความซื่อสัตย์ในรายวิชา และกิจกรรมทั้งในและนอกหลักสูตรเพื่อให้นักศึกษาเห็นคุณค่าของความซื่อสัตย์

2.2) แสดงพฤติกรรมที่เป็นแบบอย่างที่ดี ของอาจารย์แก่นักศึกษา

2.3) มีการเสริมแรงในทางบวกเมื่อนักศึกษาแสดงพฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องชมเชย การให้คะแนนพิเศษ ฯลฯ

2.4) จัดกิจกรรมที่ให้นักศึกษาพัฒนาความมั่นคงทางอารมณ์ในสภาวะการณ์ต่างๆ

2.5) จัดกิจกรรมร่วมกับท้องถิ่นในเขตบริการของมหาวิทยาลัยเพื่อสร้างความภูมิใจในความเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น เช่น จัดเวทีอภิปรายปัญหาในชุมชนหรือจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้กับคนในชุมชนตามเนื้อหาวิชาที่เรียน ฯลฯ

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

3.1) อาจารย์ประเมินพฤติกรรมของนักศึกษา

3.2) นักศึกษาประเมินนักศึกษาด้วยกันเอง (Peer Assessment)

3.3) นักศึกษาประเมินตนเอง (Self-Assessment)

3.4) ประเมินการมีส่วนร่วมกับกิจกรรมของมหาวิทยาลัยที่จัดร่วมกับชุมชนหรือโดยชุมชนมีส่วนร่วม

2.1.2 ด้านทักษะความรู้

1) ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1.1) สรุปประเด็นสำคัญของเนื้อหาวิชาได้

1.2) อธิบายความรู้ในรายวิชาต่างๆในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่นำไปใช้กับชีวิตประจำวันได้

1.3) อธิบายการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยและสังคมโลกได้

1.4) อธิบายความสำคัญของการเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อท้องถิ่น

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

2.1) ฝึกทักษะกระบวนการแสวงหาความรู้และเสริมสร้างลักษณะนิสัยใฝ่รู้

2.2) ระบุมโนทัศน์ (Concept) ที่จะสอนให้ชัดเจน

2.3) จัดประสบการณ์การเรียนรู้ให้ผู้เรียนเกิดมโนทัศน์และความสัมพันธ์ขององค์ประกอบของเรื่องที่เรียนด้วยตนเอง

2.4) ให้นักศึกษาเห็นการกระทำตามกระบวนการนั้นๆ ศึกษาและวิเคราะห์ขั้นตอนการปฏิบัติและได้ลองปฏิบัติ

2.5) ฝึกให้ผู้เรียนวิเคราะห์การคิด การกระทำของตน วางแผนการปฏิบัติตามเป้าหมายที่กำหนด ควบคุมกำกับตนเองให้ปฏิบัติตามแผนและประเมินผลการปฏิบัติเพื่อปรับปรุงต่อไป

2.6) บรรยายโดยเชิญผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับมหาวิทยาลัยให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

3.1) ประเมินด้วยการสอบย่อย สอบกลางภาคการศึกษาและสอบปลายภาคการศึกษา

3.2) ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน

3.3) ประเมินจากชิ้นงานที่ผู้เรียนสร้างสรรค์แล้วนำเสนอผู้สอนทั้งเป็นกลุ่มและรายบุคคล

3.4) ประเมินการมีส่วนร่วมกับกิจกรรม

3.5) ประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้เรียนต่อการเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น

2.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1.1) คิดแก้ปัญหาโดยใช้ความรู้ที่เรียนเป็นฐาน

1.2) เชื่อมโยงความรู้และนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

1.3) ใช้เหตุผลอธิบายสถานการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นได้

1.4) แสดงความใฝ่รู้ในเนื้อหาที่เรียนผ่านกระบวนการค้นคว้าด้วยตนเอง

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

2.1) สอนด้วยการตั้งคำถามและให้ผู้เรียนฝึกตั้งคำถาม 5W1H

2.2) สอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (PBL-Problem based Learning)

2.3) สอนโดยใช้กรณีศึกษาและอภิปรายกรณีศึกษาในชั้นเรียน

2.4) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มุ่งฝึกให้นักศึกษาใช้กระบวนการคิดเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนคิด วิเคราะห์ ใคร่ครวญด้วยเหตุผลและมีวิจารณญาณ เช่น อภิปรายกลุ่มฝึกแก้ปัญหาเป็นกลุ่มจัดสถานการณ์จำลองให้ผู้เรียนฝึกตัดสินใจ เป็นต้น

2.5) จัดการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ตรง เช่น ฝึกปฏิบัติด้วยการแสดงบทบาทสมมติออกศึกษานอกสถานที่ เพื่อฝึกสังเกตสัมภาษณ์ พูดคุยกับผู้ที่มีประสบการณ์แล้วสรุปเป็นสาระความรู้แนวคิด ข้อคิดที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างลงตัว

2.6) สอนแบบมุ่งประสบการณ์ภาษาโดยกระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความรูสึกอยากแสดงออกทางภาษาเพื่อสื่อความหมายด้วยตนเอง เน้นบริบททางภาษาที่มีความหมายแก่ผู้เรียนตามหลักการใช้ภาษาในสังคมในสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างเหมาะสมกับกาลเทศะ ในสถานการณ์จำลองที่กำหนดโดยอาจารย์ผู้สอน เช่น การใช้บทบาทสมมุติการแสดงละคร การเขียนไดอารี่ อนุทิน (Diary, Journal) ฯลฯ

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 3.1) ประเมินจากการตอบคำถาม และการตั้งคำถาม
- 3.2) ประเมินจากการแก้โจทย์ปัญหาที่ให้
- 3.3) ประเมินจากการอภิปราย การแสดงความคิดเห็น
- 3.4) ประเมินจากกระบวนการค้นคว้าด้วยตนเองและผลการค้นคว้าด้วยตนเอง

2.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1.1) ทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี
- 1.2) รับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม
- 1.3) คำนึงถึงผลประโยชน์ของส่วนรวมก่อนผลประโยชน์ส่วนตัว

2) กลยุทธ์การสอนที่สร้างทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.1) กิจกรรมการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ตรงจากการทำงานเป็นคู่หรือเป็นกลุ่ม เพื่อฝึกความรับผิดชอบต่อทักษะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีทักษะการสร้างมนุษยสัมพันธ์ปรับตัวและยอมรับความแตกต่างของคนในสังคม

2.2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์ช่วยกันเรียนรู้ เช่น ทำงานกลุ่มการแสดงบทบาทสมมุติร่วมกัน การเล่นเกมเป็นทีม เป็นต้น

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 3.1) สังเกตการร่วมกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียน
- 3.2) นักศึกษาประเมินนักศึกษาด้วยตนเอง (Peer Assessment)
- 3.3) ประเมินจากผลงานของผู้เรียน/กลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้ทำงาน

2.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1.1) ใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติในการวิเคราะห์และนำเสนอ
- 1.2) สรุประเด็นและสื่อสารให้ผู้อื่นเข้าใจได้ทั้งการพูดและการเขียน

1.3) เลือกใช้รูปแบบการนำเสนอได้เหมาะสมทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ

1.4) ใช้วิจารณ์งานในการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล แปลความหมายและสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

2) กลยุทธ์การสอนที่สร้างทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนด้วยการจัดประสบการณ์ตรงให้ผู้เรียน ได้มีโอกาสใช้สถิติพื้นฐานในการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ พร้อมกับการนำเสนอด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม

2.2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนได้มีโอกาสสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมและได้ข้อมูลที่ทันสมัยตรงตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการ

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3.1) ประเมินจากผลงานของผู้เรียน/กลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้ทำงาน

3.2) ประเมินการใช้ภาษาที่เรียบเรียงด้วยตนเองและเข้าใจง่าย

3.3) ประเมินการนำเสนอในชั้นเรียนโดยมีการใช้เทคโนโลยี ข้อมูลเชิงตัวเลขที่เหมาะสม

2.2 ผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ มีความหมายดังนี้

2.2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน

1.2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

1.3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1) ปลุกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัยเคารพในกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา แต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย การยกย่องผู้ที่ทำดีให้สาธารณชนได้รับรู้หรือให้รางวัลตามโอกาสที่เหมาะสม

2.2) มีการสอดแทรกสาระและกิจกรรมการเรียนรู้การสอนให้ผู้เรียนเกิดความตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรมในด้านการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมและการประกอบอาชีพ

2.3) จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามโอกาสอันควรเพื่อเน้นย้ำให้ผู้เรียนเข้าใจเข้าถึงคุณธรรมจริยธรรมที่ต้องการปลูกฝังบ่มเพาะให้ปรากฏในตัวผู้เรียนอย่างเป็นรูปธรรม

2.4) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

3.1) ประเมินจากการตรงเวลาของผู้เรียนในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม

3.2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของผู้เรียนในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร

3.3) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

3.4) สังเกตพฤติกรรมระหว่างการเรียนปฏิบัติการ

2.2.2 ความรู้

1) การเรียนรู้ด้านความรู้

1.1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

1.2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

1.3) มีความสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

2.1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมทั้งจัดการเรียนการสอนในลักษณะบูรณาการความรู้และประสบการณ์เดิมของผู้เรียนเข้ากับความรู้และประสบการณ์ใหม่ในรายวิชาที่สอนได้อย่างกลมกลืน

2.2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจได้อย่างแท้จริง

2.3) จัดกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริงจากการเชิญวิทยากรมาสาธิตหรือบรรยายในชั้นเรียนในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัยหรือทัศนศึกษา

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

3.1) ประเมินจากผลงาน เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อยการนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น การสอบกลางภาคการศึกษาและสอบปลายภาคการศึกษา

3.2) ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน

3.3) ประเมินจากชิ้นงานที่ผู้เรียนสร้างสรรค์แล้วนำเสนอผู้สอนทั้งเป็นกลุ่มและรายบุคคล

2.2.3 ทักษะทางปัญญา

1) การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1.1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์หรืออย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม

1.2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ

1.3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

2.1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยกระบวนการคิดเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียน ฝึกทักษะการคิดการแก้ไขปัญหอย่างเป็นระบบเปิดโอกาสมีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

2.2) จัดการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ตรงเช่น ฝึกปฏิบัติการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลองออกศึกษานอกสถานที่เพื่อฝึกสังเกตสัมภาษณ์ พูดคุยกับผู้ที่มีประสบการณ์แล้ว สรุปเป็นสาระความรู้ แนวคิด ข้อคิดที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

3.1) ประเมินด้วยการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกของผู้เรียนทางการกระบวนการคิดและการแก้ไขปัญหาการนำเสนอผลงานการอธิบายการตอบคำถามการโต้ตอบสื่อสารกับผู้อื่น

3.2) ประเมินจากผลผลการปฏิบัติงานแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

1.1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

1.2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

1.3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 2.1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- 2.2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 2.3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรได้เป็นอย่างดี
- 2.4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานและบุคคลทั่วไป

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 3.1) สังเกตพฤติกรรมการร่วมกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียน
- 3.2) สร้างแบบประเมินทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ สำหรับให้ผู้เรียนประเมินผลตนเองและประเมินเพื่อน

2.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1.1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- 1.2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 1.3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 2.1) มีรายวิชาที่ส่งเสริมการใช้คณิตศาสตร์ สถิติ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2.2) มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในกระบวนการเรียนการสอนของรายวิชาต่างๆ

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 3.1) ประเมินจากความรู้และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้อง
- 3.2) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอผลงาน
- 3.3) ประเมินจากรายวิชาโครงการ/งานวิจัย โดยการเพิ่มข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยโดยให้ผ่านเกณฑ์บังคับต่างๆ ของมหาวิทยาลัย

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม				2. ทักษะความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	
กลุ่มวิชาภาษา																				
GELN100	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication			●		●													●	●
GELN101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication			●		●													●	●
GELN102	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ English for Learning			●		●													●	●
GELN103	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ English for Specific Purposes			●		●													●	●
GELN104	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน Foundation English			●		●													●	●
GELN105	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร French for Communication			●		●													●	●
GELN106	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication			●		●													●	●
GELN107	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication			●		●													●	●

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม				2. ทักษะความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
GELN108 ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม Vietnamese Language and Culture			●		●					●							●	●	
GELN109 ภาษาและวัฒนธรรมอินโดนีเซีย Indonesian Language and Culture			●		●					●							●	●	
GELN110 ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี Korean Language and culture			●		●					●							●	●	
GELN111 ทักษะการพูดและการฟังภาษาอังกฤษ English Speaking and Listening Skills			●		●					●							●	●	
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์																			
GEHU100 จิตตปัญญาศึกษา Contemplative Education		●					●		●					●					
GEHU101 ปรัชญาชีวิต Philosophy of Life		●					●		●					●					
GEHU102 ความจริงของชีวิต Meaning of Life		●					●		●					●					
GEHU103 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development		●					●		●					●					

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม				2. ทักษะความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
GEHU104 สุนทรียะของชีวิต Aesthetic of Life		●					●		●					●					
GEHU105 ดนตรีนิยม Music Appreciation		●					●		●					●					
GEHU106 สุนทรียะทางทัศนศิลป์ Visual Art Aesthetic		●					●		●					●					
GEHU107 สุนทรียะทางนาฏศิลป์ไทย Dramatic Arts Aesthetic in Thai		●					●		●					●					
GEHU108 การใช้ห้องสมุดยุคใหม่ Using Modern Library		●					●		●					●					
GEHU109 ศิลปะในชีวิตประจำวัน Art in Daily Life		●					●		●					●					
GEHU110 สุนทรียะแห่งการถ่ายภาพดิจิทัล Aesthetic of Digital Photography		●					●		●					●					
GEHU111 การวางแผนและการใช้ชีวิตกับวัยผู้สูงอายุ Planning for Life with the Elderly		●					●		●					●					

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม				2. ทักษะความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
GEHU112 ดูยภาพแห่งชีวิต Gesture of Balance		●					●		●					●					
GEHU113 ศิลปกรรมสำหรับชีวิต Arts for life		●					●		●					●					
GEHU114 สารสนเทศในยุคดิจิทัล Digital Literacy		●					●		●					●					
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์																			
GESO100 มนุษย์กับสังคม Man and Society				●				●		●					●				
GESO101 วิถีไทย Thai Living				●				●		●					●				
GESO102 วิถีโลก Global Living				●				●		●					●				
GESO103 เศรษฐกิจพอเพียง Sufficiency Economy				●				●		●					●				
GESO104 กฎหมายสำหรับการดำเนินชีวิต Law for Living				●				●		●					●				

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม				2. ทักษะความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
GESO105 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics in Daily Life				●				●		●					●				
GESO106 ภูมิปัญญาศิลปหัตถกรรมไทย Thai Wisdoms in Handicraft				●				●		●					●				
GESO107 ภูมิสังคมภาคเหนือตอนล่าง Geosocieties of the Lower Northern Region				●				●		●					●				
GESO108 การสื่อสารเพื่อชีวิต Communication for Life				●				●		●					●				
GESO109 ความรู้เท่าทันสื่อและการใช้สารสนเทศ Media Literacy and Utilization of Information				●				●		●					●				
GESO110 พิษณุโลกศึกษา Phitsanulok Study				●				●		●					●				
GESO111 รู้ทันการเงิน Cognizant of Finances				●				●		●					●				
GESO112 การศึกษาเพื่อการสร้างความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย Democratic Citizenship Education				●				●		●					●				

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม				2. ทักษะความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
GESO113 จิตวิทยาทั่วไป General Psychology				●				●		●					●				
GESO114 การต่อต้านทุจริต Anti-Corruption				●				●		●					●				
GESO115 ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น The King's Philosophy for Local Development				●				●		●					●				
GESO116 การคิดเชิงออกแบบระบบและนวัตกรรมสำหรับผู้ประกอบการยุคใหม่ Design Thinking and Innovation for New Age Entrepreneurs				●				●		●					●				
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์																			
GESO100 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Daily Life	●					●						●				●			●
GESO101 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment	●					●						●				●			●
GESO102 การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	●					●						●				●			●

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม				2. ทักษะความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
GESC103 สถิติในชีวิตประจำวัน Statistics in Daily Life	●					●						●				●			●
GESC104 สุขภาพจิตในชีวิตประจำวัน Mental Health in Daily Life	●					●						●				●			●
GESC105 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต Information Technology for Life	●					●						●				●			●
GESC106 เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน Technology and Innovation for Sustainable Development	●					●						●				●			●
GESC107 พลังงานกับชีวิต Energy and Life	●					●						●				●			●
GESC108 อาหารอาเซียน ASEAN Foods	●					●						●				●			●
GESC109 ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากภูมิปัญญาท้องถิ่น Value-added Products from Local Wisdoms	●					●						●				●			●
GESC110 พืชในชีวิตประจำวัน Plants in Daily Life	●					●						●				●			●

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม				2. ทักษะความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
GES111 การจัดการขยะมูลฝอยในครัวเรือน Household Solid Waste Management	●					●						●				●			●
GES112 การใช้พลังงานอย่างยั่งยืน Sustainable Energy	●					●						●				●			●
กลุ่มวิชาสร้างเสริมลักษณะนิสัย																			
GES100 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercises for Health		●			●						●	●		●					
GES101 นันทนาการเพื่อชีวิต Recreation for Life		●			●						●	●		●					
GES102 สุขภาพเพื่อชีวิต Health for Life		●			●						●	●		●					
GES103 งานช่างในชีวิตประจำวัน Handiworks in Daily Life		●			●						●	●		●					
GES104 งานเกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life		●			●						●	●		●					
GES105 ครอบครัวในมิติแห่งศาสตร์และศิลป์ Family Dimension of Science and Art		●			●						●	●		●					

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม				2. ทักษะความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
GESS106 การสร้างแรงบันดาลใจในงานศิลปะ Creation Inspiration in Artworks		●			●						●	●		●					
GESS107 วิถีสุขภาพ Healthy Life		●			●						●	●		●					
GESS108 ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ 21 st Century Skills for Living and Occupations		●			●						●	●		●					
GESS109 การสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ Heath Promotion and Care		●			●						●	●		●					

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ																
EC101 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics		●	●			●		●				●			●	●
HOME116 บริโภคศึกษา Education for Consumers	●	●				●				●			●			●
HOME219 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ Small and Medium Business Management in Home Economics		●	●		●	●		●		●			●	●	●	●
HOME315 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research Methodology	●		●		●		●	●			●	●		●	●	
HOME317 การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ Home Economics Management			●		●		●		●				●			●
HOME364 เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ Information Technology in Home Economics		●		●	●			●			●	●		●		●
HOME496 สัมมนาคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	●	●			●	●		●			●	●		●		
วิชาเฉพาะบังคับ																
HOME127 อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition	●	●			●		●	●			●	●	●	●		●

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HOME172 บ้านและการจัดการทรัพยากร Household and Resource Management		●			●		●		●			●		●		
HOME182 หลักศิลปะและศิลปะสร้างสรรค์ Principle of Art and Creative Art		●	●		●	●				●		●			●	
HOME231 หลักการประกอบอาหาร Principle of Food Preparation	●	●			●		●	●			●	●			●	●
HOME271 การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง Vegetable Fruit Carving and Banaan-leaf Craft	●				●				●			●		●		
HOME273 การจัดดอกไม้ขั้นพื้นฐาน Basic Floral Arrangement		●			●				●			●		●		
HOME312 พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก Family Development and Child Care			●	●		●		●				●		●	●	
HOME358 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน Home Economics for Community Development	●		●			●	●		●			●	●			●
HOME384 หลักการออกแบบและตัดเย็บ Principles of Design and and Clothing Construction	●	●			●		●	●			●		●	●		●
HOME494 ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์ Special Problems in Home Economics	●		●		●		●		●	●	●			●		●

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
วิชาเฉพาะเลือก																
HOME171 การจัดการครัวมาตรฐานและเครื่องมือเครื่องใช้ในบ้าน Standard Kitchen Management and Household Equipment	●			●	●			●				●		●		
HOME232 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Food for Occupation	●	●			●	●		●			●	●		●		
HOME233 อาหารไทย Thai Food	●	●			●			●	●			●	●		●	
HOME234 อาหารว่าง Snacks		●			●			●		●		●			●	●
HOME235 อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	●	●			●				●	●		●				●
HOME251 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Sciences of Cookery		●			●			●		●		●		●		●
HOME253 สุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control		●			●				●		●	●		●	●	
HOME265 ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร Art design and Decoration of Food		●	●		●		●		●	●		●		●		

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HOME328 โภชนบำบัด Nutritional Therapy		●			●				●			●		●		
HOME 335 อาหารท้องถิ่น Local Food	●			●	●			●				●		●		
HOME338 ขนมไทย Thai Desserts	●				●		●		●			●			●	
HOME341 ขนมอบเบื้องต้น Basic Bakery		●	●			●				●		●		●		●
HOME353 หลักการการถนอมผลิตภัณฑ์จากพืช ผัก และผลไม้ Principles of Preserving Vegetable and Fruit Products		●			●				●	●		●	●			●
HOME355 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development	●	●			●			●	●			●		●		
HOME356 อาหารจานหวาน Plated Desserts		●		●	●			●			●		●	●		
HOME361 ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม Art of Mixing Beverages	●		●				●			●		●		●		●
HOME366 การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Operation	●	●			●		●		●		●			●		

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HOME443 ไอศกรีม Ice Cream		●				●			●			●			●	
HOME445 หลักการประกอบอาหารยุโรป Principles of European Cooking		●			●			●				●				●
HOME268 การจัดดอกไม้ Floral Arrangement		●	●		●				●	●			●			●
HOME269 งานใบตอง Banana -Leaf Arrangement		●		●	●				●	●			●			●
HOME276 หัตถกรรมท้องถิ่น Local Craft		●			●			●		●		●		●		
HOME277 การประดิษฐ์เครื่องหอมและของชำร่วย Perfume and Souvenir Making	●	●				●		●	●			●		●		
HOME278 งานเย็บปักถักร้อย Embroidery Knit and Threading Works	●				●		●		●				●	●		
HOME279 ดอกไม้ประดิษฐ์ Artificial Flowers	●				●			●					●	●	●	
HOME283 ผ้าและการแต่งกาย Fabric and Clothing Design			●			●	●	●				●		●		

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HOME285 ศิลปะสร้างสรรค์ Creative Arts		●		●	●	●		●		●			●			●
HOME367 การแกะสลัก Carving	●			●	●				●		●		●	●		
HOME372 การออกแบบงานประดิษฐ์จากวัสดุพื้นบ้าน Design for Local Products		●				●		●				●				●
HOME373 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก Gift and Souvenir Product Development	●		●		●			●				●		●		
HOME377 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน Development of Local Product	●			●			●			●		●				●
HOME378 ศิลปะประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุ Artificial Art for Elderly		●		●			●			●			●	●		●
HOME379 สื่อสร้างสรรค์เพื่อนำเสนองานศิลปะประดิษฐ์ Creative media for Presentation of Artificial Art	●		●	●		●			●			●			●	
HOME386 การออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ Design for Products Package and Jewelry		●		●			●			●			●	●		
HOME387 ศิลปหัตถกรรม Handicraft	●	●			●			●	●			●	●		●	

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชาและชื่อวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
HOME418 การจัดการธุรกิจด้านศิลปประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ Handicrafts Creative Management	●			●	●				●					●	●		●
HOME471 เทคโนโลยีงานประดิษฐ์ Craft Technology	●				●			●				●		●			●
HOME481 การย้อมสีธรรมชาติสิ่งทอพื้นเมือง Dyeing with Natural Colours for Traditional Textiles	●			●			●	●		●		●		●			
วิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม/สหกิจศึกษา																	
HOME391 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Preparation for Professional Experience in Home Economics	●	●	●	●	●	●		●	●		●			●	●		
HOME392 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Field Professional Experience in Home Economics	●	●	●	●	●	●		●	●		●			●	●		
HOME498 เตรียมสหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์ Co-operative Education Preparation in Home Economics	●	●	●	●	●	●		●	●		●			●	●		
HOME499 สหกิจศึกษาคหกรรมศาสตร์ Co-operative Education in Home Economics	●	●	●	●	●	●		●	●		●			●	●		

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน(เกรด)

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 มีการทวนสอบผลการประเมินผลการเรียนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติโดย คณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์หรือคณะกรรมการบริหารงานหลักสูตร พิจารณาความเหมาะสมของ รายละเอียดรายวิชา ข้อสอบและผลการสอบ ให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ของหลักสูตร

2.1.2 ผลการประเมินของนักศึกษาที่มีต่อการเรียนการสอนทุกรายวิชา

2.1.3 ผลงานนักศึกษาที่เป็นรูปธรรม เช่น งานวิจัย โครงการ กิจกรรม รายงาน การเข้าร่วมแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพ เป็นต้น

2.1.4 ผลการประเมินของสถานประกอบการที่รับนักศึกษาไปฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา เน้นการทำวิจัย สัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต โดยนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรและหน่วยงาน โดยการวิจัย อาจจะดำเนินการ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

2.2.1 ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านของ ระยะเวลาในการทำงาน ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบ การงานอาชีพ

2.2.2 ประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชา ที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่นๆ ที่กำหนดในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิด โอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

2.2.3 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์หรือการส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ

2.2.4 ผู้ใช้บัณฑิตมีส่วนร่วมในการทวนสอบผลการเรียนรู้

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561 ดังนี้

3.1 มีความประพฤติดี

3.2 สอบได้ในรายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาเอกและเงื่อนไขที่กำหนด ของ สาขาวิชานั้น

3.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 2.00

3.4 มีระยะเวลาสำเร็จศึกษาตามข้อ 30 ของตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่า ด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561

3.5 ให้เป็นไปตามเงื่อนไขของสภาวิชาชีพ (ถ้ามี)

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศและแนวทางการเป็นครู ตลอดจนปลูกฝังจรรยาบรรณในการทำงานแก่อาจารย์ใหม่ เพื่อให้มีความรู้และมีความเข้าใจเกี่ยวกับนโยบาย ปรัชญา วิสัยทัศน์และพันธกิจของหลักสูตร คณะและมหาวิทยาลัย ตลอดจนปลูกฝังจรรยาบรรณความเป็นครูให้แก่คณาจารย์ อีกทั้งตระหนัก ถึงบทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบ รู้จักการทำงานร่วมกันและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีความรัก ความศรัทธาต่ออาชีพ มีจรรยาบรรณของความเป็นครู เอาใจใส่ในการพัฒนานักศึกษา รวมทั้งส่งเสริมให้คณาจารย์เป็นแบบอย่างของคุณลักษณะที่ดีและมีจิตสาธารณะ

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ในการทำงานอย่างต่อเนื่อง เพื่อจะได้นำมาพัฒนาการสอนและการวิจัย เพื่อพัฒนาตนเองเพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพด้านต่างๆ สามารถปฏิบัติภารกิจในฐานะเป็นอาจารย์ที่ดี ที่มีต่อผู้เรียนและมหาวิทยาลัย

1.3 จัดการประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) หรือกิจกรรมพบปะและทักทาย (Meet and Greet) เพื่อให้อาจารย์ในหลักสูตร ตลอดจนคณะผู้บริหารได้พบปะและทำกิจกรรมร่วมกัน เพื่อทำความ รู้จักกัน อันจะก่อให้เกิดความสามัคคีปรองดองของบุคลากร

2. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่

2.1 ประชุมชี้แจงบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และแนะนำกระบวนการบริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามแนวปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ฉบับที่ใช้อยู่ปัจจุบัน

2.2 ศึกษาและชี้แจงรายละเอียดการจัดทำหลักสูตรในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรจากคู่มือเสนอหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เรื่องแนวปฏิบัติการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และประกาศอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.3 กระบวนการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่ โดยมีกระบวนการดังนี้

2.3.1 สรรหาคณะสมัชชาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ตรงกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ใช้บังคับในปัจจุบัน

2.3.2 เสนอคณะกรรมการประจำคณะให้ความเห็นชอบ

2.3.3 เสนอคณะกรรมการสภาวิชาการให้ความเห็นชอบ

2.3.4 เสนอคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ

2.3.5 เสนอสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาให้ความเห็นชอบ

3. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

3.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

3.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ใหม่ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ในการทำงานทั้ง การสอน การทำวิจัย การเขียนผลงานเชิงวิชาการ โดยสนับสนุนและจัดสรรงบประมาณให้อาจารย์เข้ารับการฝึกอบรมจากหน่วยงานภายในและภายนอก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง จากองค์กร หน่วยงานหรือสถาบันที่เป็นที่ยอมรับ มีชื่อเสียง และมีความเชี่ยวชาญตรงกับสาขาวิชาที่คณาจารย์สังกัดอยู่ อีกทั้งสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ การดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

3.1.2 สนับสนุนให้อาจารย์มีการปรับปรุงเทคนิคต่างๆ ในการสอน หรือการทำงาน นอกเหนือจากงานสอน ที่ส่งเสริมประสิทธิภาพด้านการสอนของอาจารย์ ให้มีความรู้เกี่ยวกับการสอน อย่างแม่นยำในหลักวิชา หมั่นศึกษาและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการใหม่ๆ อยู่ตลอดเวลา สามารถนำเทคโนโลยีสารสนเทศและผลิตสื่ออิเล็กทรอนิกส์และสื่ออื่นๆ ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน การวัดผลประเมินผล โดยจัดให้มีการฝึกอบรมเทคนิคและวิธีสอน การวัดและประเมินผลที่ทันสมัย สอดคล้องกับสภาพจริง การจัดทำคู่มือเกี่ยวกับการนำเทคโนโลยีสารสนเทศและผลิตสื่ออิเล็กทรอนิกส์และสื่ออื่นๆ มาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน อีกทั้งการจัดการศึกษาดูงานกับองค์กรหรือสถาบันต่างๆ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เสนอแนะแนวทางในการพัฒนาการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล

3.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

3.2.1 จัดให้อาจารย์ในหลักสูตรมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ การเรียนการสอน และคุณธรรม จริยธรรม

3.2.2 มีการกระตุ้นให้อาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาที่เกี่ยวข้อง

3.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัย เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ในสาขาวิชา เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน และเพื่อให้อาจารย์มีความเชี่ยวชาญชำนาญในสาขาวิชาชีพและสาขาที่เกี่ยวข้อง

3.2.4 จัดอบรมการทำวิจัย และจัดกิจกรรมหรือโครงการเพื่อให้อาจารย์เข้าร่วมกลุ่มวิจัย ตลอดจนแสวงหาวิธีการเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน

3.2.5 จัดสรรเงินงบประมาณสำหรับการทำวิจัย มีแหล่งค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องอย่างเพียงพอ

3.2.6 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อการพัฒนาทักษะวิชาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ

3.2.7 จัดเสวนากับองค์กรสายวิชาชีพ หรือสถานประกอบการ เพื่อนำข้อเสนอแนะจากองค์กรดังกล่าว มาปรับปรุงการเรียนการสอน เพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ

3.2.8 ส่งเสริมให้อาจารย์เผยแพร่ นำเสนองานวิจัยหรือผลงานวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ

3.2.9 จัดอบรมคุณธรรม จริยธรรมให้แก่อาจารย์ในหลักสูตร เพื่อจิตสำนึกและทัศนคติที่ดีในการทำงาน

3.2.10 จัดอบรมหรือเสริมประสบการณ์สายวิชาชีพครูให้แก่อาจารย์ที่ไม่มีวุฒิกิจการศึกษาด้านการสอน เพื่อให้การสอนมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

3.2.11 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่างๆ ของคณะ/มหาวิทยาลัย

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

มีการกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และระบบกลไกเพื่อการประกันคุณภาพการศึกษาดังนี้

1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดำเนินการบริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยดำเนินการตามกระบวนการการประกันคุณภาพ ดังนี้

1.1.1 วางแผนและควบคุมการดำเนินงานของหลักสูตรให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

1.1.2 มอบหมายผู้รับผิดชอบรายวิชา จัดทำรายละเอียดของรายวิชา การจัดการเรียนการสอน การประเมินผล ควบคุมการจัดการเรียนการสอนรายวิชา และการจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

1.1.3 ดำเนินการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร

1.1.4 จัดให้มีการประชุมอย่างน้อยปีละ 4 ครั้ง เพื่อทบทวนประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร และปรับปรุงแก้ไขตามความเหมาะสม

1.2 คณะกรรมการประจำคณะ ทำหน้าที่ควบคุมการดำเนินงานของหลักสูตรให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานการศึกษาที่กำหนด

2. บัณฑิต

มีการทบทวนผลสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และประเมินจากความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตดำเนินการสำรวจความต้องการแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อนำข้อมูลมาประกอบการปรับปรุงหลักสูตรและวางแผนการรับนักศึกษา ดังนี้

2.1 สำรวจความต้องการของตลาดแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตก่อนการปรับปรุงหลักสูตร

2.2 สำรวจประมาณการความต้องการแรงงานประจำปี จากภาวการณ์ได้งานทำบัณฑิตและจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับความต้องการแรงงาน

2.3 ให้มีแผนการจัดการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต เมื่อครบรอบของหลักสูตรเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป

3. นักศึกษา

3.1 กระบวนการรับนักศึกษา

3.1.1 มีคณะกรรมการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในหลักสูตรตามข้อกำหนดของหลักสูตรและเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

3.1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนร่วมกันประชุมเพื่อพิจารณาแผนการรับนักศึกษา เกณฑ์การรับนักศึกษา การจัดทำข้อสอบส่งให้มหาวิทยาลัย แต่งตั้งกรรมการสอบสัมภาษณ์นักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ รวมถึงประเมินกระบวนการรับนักศึกษามาปรับปรุงและพัฒนากระบวนการรับนักศึกษาของหลักสูตร

3.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.2.1 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามมีการจัดปฐมนิเทศนักศึกษาแรกเข้าทั้งหมดเพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา

3.2.2 คณะมีการปฐมนิเทศนักศึกษาเข้าใหม่ที่สังกัดคณะ มีกิจกรรมเตรียมความพร้อมโดยการแนะนำหลักสูตร คณาจารย์ และคณาจารย์จะให้คำแนะนำแนวทางการเรียนในระดับอุดมศึกษาการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย มารยาทการแต่งกายคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ซึ่งแจ้งกิจกรรมของหลักสูตรที่นักศึกษาต้องเข้าร่วม

3.2.3 อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนและคณะร่วมกันวิเคราะห์ความต้องการพื้นฐานซึ่งจำเป็นต่อความพร้อมของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ในการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษา มีการประเมินความรู้ก่อนเข้าเรียน เพื่อกำหนดกลุ่มนักศึกษาในการเตรียมความพร้อมให้เหมาะสมกับนักศึกษา

3.3 การควบคุมดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

3.3.1 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่นักศึกษาโดยนักศึกษามีปัญหาการเรียน สามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาได้ โดยคณาจารย์ประจำหลักสูตร ทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่ศึกษา

3.3.2 มหาวิทยาลัยกำหนดชั่วโมงพบอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าพบได้โดยนักศึกษามีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาโดยมีการกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Home room) เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ทั้งเป็นกลุ่ม และเข้าปรึกษาได้รายบุคคล นอกจากนี้ยังมีที่ปรึกษากิจกรรมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมของนักศึกษา

3.4 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษา การคงอยู่ และการเสริมสร้างทักษะในการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

3.4.1 มีการประเมินศักยภาพนักศึกษาในแต่ละชั้นปี เพื่อจัดกิจกรรมเสริมทักษะเพิ่มเติมอย่างเหมาะสมในแต่ละกลุ่มหรือชั้นเรียน เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความสามารถในการเรียน ด้านวิชาการและทักษะด้านอาชีพเพิ่มขึ้น โดยเน้นทักษะแห่งศตวรรษที่ 21

3.4.2 จัดระบบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง การศึกษาดูงานนอกสถานที่ การปฏิบัติงานในท้องถิ่น โดยใช้ชุมชนเป็นห้องปฏิบัติการ เพื่อให้นักศึกษา ได้เรียนรู้และเข้าถึงท้องถิ่นอย่างแท้จริง ซึ่งการเพิ่มทักษะดังกล่าวส่งผลต่อการคงอยู่ และการสำเร็จ การศึกษาให้มีประสิทธิภาพ

3.5 ความพึงพอใจผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.5.1 มีการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาให้ด้านแหล่งข้อมูลทางวิชาการ ตำราห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์การเรียนการสอน การจัดการเรียนการสอน การประเมินผล การอำนวยความสะดวกในการเรียนการสอน

3.5.2 นักศึกษาสามารถอุทธรณ์ในเรื่องต่างๆ โดยเฉพาะเรื่องเกี่ยวกับวิชาการ โดยกำหนด ช่องทางในการรับข้อร้องเรียน ทั้งนี้ภายใต้กระบวนการในการพิจารณาคำอุทธรณ์ของคณะกรรมการ ประจำคณะหรือมหาวิทยาลัย

4. การบริหารคณาจารย์

4.1 การรับอาจารย์ใหม่

4.1.1 มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม โดยกำหนดคุณสมบัติและคุณสมบัติของอาจารย์ใหม่ ต้องครบถ้วนตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรโดย มีคณะกรรมการรับผิดชอบในการสอบคัดเลือกอาจารย์ใหม่ในแต่ละอัตรา และกำหนดคุณสมบัติของ อาจารย์ที่จะรับใหม่ในอัตรานั้นๆ

4.1.2 การสอบคัดเลือกโดยการพิจารณาจากประวัติและผลงานทางวิชาการของผู้สมัคร การสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ และการสอบสอน หรือเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม

4.1.3 มีการจัดอบรมอาจารย์ใหม่ การจัดระบบอาจารย์พี่เลี้ยง เพื่อให้คำแนะนำปรึกษากับ อาจารย์ใหม่ ในด้านการจัดการเรียนการสอนและด้านวิชาการ

4.1.4 มีคู่มือการให้การปรึกษากับอาจารย์ใหม่เพื่อเป็นแนวทางการทำงานกับนักศึกษาและให้ อาจารย์ใหม่จัดทำตารางเวลาการให้นักศึกษาเข้าพบ เพื่อขอคำปรึกษาด้านวิชาการ

4.1.5 มหาวิทยาลัยจะมีคณะกรรมการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่เป็น ระยะเวลา เพื่อต่อสัญญาจ้าง

4.2 การแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.2.1 การประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อทบทวนคุณสมบัติของอาจารย์ประจำ หลักสูตรโดยพิจารณาอาจารย์ที่มีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

จากอาจารย์ผู้สอนภายในสาขาวิชาหรือคณะ กรณีที่อาจารย์ไม่มีคุณสมบัติตรงตามที่กำหนดก็จะเข้าสู่กระบวนการในการพิจารณาเปิดรับอาจารย์ใหม่ ตามกระบวนการของมหาวิทยาลัย

4.2.2 การเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตร ทางหลักสูตรจะดำเนินการจัดทำ สมอ.08 การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร โดยจะแนบประวัติ และผลงานทางวิชาการของอาจารย์ที่เปลี่ยนแปลงใหม่ เสนอคณะกรรมการประจำคณะ คณะกรรมการสภาวิชาการมหาวิทยาลัย และคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยเพื่อให้ความเห็นชอบ มหาวิทยาลัยจะเสนอ สมอ.08 ไปยังสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เพื่อให้ความเห็นชอบการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตร

4.3 การแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ

กำหนดให้มีอาจารย์พิเศษมาสอนร่วมและถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติงานให้กับนักศึกษาในบางรายวิชาที่ต้องการความเชี่ยวชาญหรือมีความสำคัญกับการนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริง โดยเชิญมาบรรยายบางชั่วโมง โดยผ่านกระบวนการเลือกสรรจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผ่านกระบวนการกลั่นกรองจากคณะและมหาวิทยาลัยตามลำดับ

4.4 การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

4.4.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

1) ส่งเสริมอาจารย์ใหม่ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ในการทำงาน ทั้ง การสอน การทำวิจัย การเขียนผลงานเชิงวิชาการ โดยสนับสนุนและจัดสรรงบประมาณให้อาจารย์เข้ารับการฝึกอบรมจากหน่วยงานภายในและภายนอก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง จากองค์กร หน่วยงานหรือสถาบันที่เป็นที่ยอมรับ มีชื่อเสียง และมีความเชี่ยวชาญตรงกับสาขาวิชาที่คณาจารย์สังกัดอยู่ อีกทั้งสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ การดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

2) สนับสนุนให้อาจารย์มีการปรับปรุงเทคนิคต่างๆ ในการสอน หรือการทำงาน นอกเหนือจากงานสอน ที่ส่งเสริมประสิทธิภาพด้านการสอนของอาจารย์ ให้มีความรู้เกี่ยวกับการสอนอย่างแม่นยำในหลักวิชา หมั่นศึกษาและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการใหม่ๆ อยู่ตลอดเวลา สามารถนำเทคโนโลยีสารสนเทศและผลิตสื่ออิเล็กทรอนิกส์และสื่ออื่นๆ ที่สามารถนำมาประยุกต์ในการเรียนการสอน การวัดประเมินผล โดยจัดให้มีการฝึกอบรมเทคนิคและวิธีสอน การวัดและประเมินผลที่ทันสมัย สอดคล้องกับสภาพจริง การจัดทำคู่มือเกี่ยวกับการนำเทคโนโลยีสารสนเทศและผลิตสื่ออิเล็กทรอนิกส์และสื่ออื่นๆ มาประยุกต์ในการเรียนการสอน อีกทั้งการจัดการศึกษาดูงานกับองค์กรหรือสถาบันต่างๆ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เสนอแนะแนวทางในการพัฒนาการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล

4.4.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

1) จัดให้อาจารย์ในหลักสูตรมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ การเรียนการสอน และคุณธรรม จริยธรรม

- 2) มีการกระตุ้นให้อาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาและสาขาที่เกี่ยวข้อง
- 3) ส่งเสริมการทำวิจัย เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ในสาขาวิชา เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน และเพื่อให้อาจารย์มีความเชี่ยวชาญชำนาญในสาขาวิชาชีพและสาขาที่เกี่ยวข้อง
- 4) จัดอบรมการทำวิจัย และจัดกิจกรรมหรือโครงการเพื่อให้อาจารย์เข้าร่วมกลุ่มวิจัย ตลอดจนแสวงหาวิธีการเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน
- 5) จัดสรรเงินงบประมาณสำหรับการทำงานวิจัย มีแหล่งค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องอย่างเพียงพอ
- 6) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อการพัฒนาทักษะวิชาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ
- 7) จัดเสวนากับองค์กรสายวิชาชีพ หรือสถานประกอบการ เพื่อนำข้อเสนอแนะจากองค์กรดังกล่าว มาปรับปรุงการเรียนการสอน เพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ
- 8) ส่งเสริมให้อาจารย์เผยแพร่ นำเสนองานวิจัยหรือผลงานวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 9) จัดอบรมคุณธรรม จริยธรรมให้แก่อาจารย์ในหลักสูตร เพื่อจิตสำนึกและทัศนคติที่ดีในการทำงาน
- 10) จัดอบรมหรือเสริมประสบการณ์สายวิชาชีพครูให้แก่อาจารย์ที่ไม่มีวุฒิการศึกษา ด้านการสอน เพื่อให้การสอนมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
- 11) จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่างๆ ของคณะ/มหาวิทยาลัย

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 การบริหารจัดการหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีส่วนร่วมในการวางแผนการติดตาม และทบทวนหลักสูตร มีการประชุมร่วมกันในการออกแบบหลักสูตร กำกับการจัดทำรายวิชา วางผู้สอนให้เหมาะสมกับรายวิชา วางแผนในกระบวนการจัดการเรียนการสอน การจัดกิจกรรมและการประเมินผล และให้ความเห็นชอบการประเมินผู้เรียนในทุกรายวิชาของหลักสูตร เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตตามคุณลักษณะที่พึงประสงค์

5.2 การเรียนการสอนและการประเมินผู้เรียน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีหน้าที่ในการกำกับการเรียนการสอน และประเมินผลเพื่อให้ดำเนินไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และมาตรฐานการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามที่ได้วางแผนไว้

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 การบริหารงบประมาณ

มีการประมาณการรายจ่ายต่อนักศึกษาหนึ่งคนต่อปี และมีการคำนวณรายรับจากงบประมาณแผ่นดินและรายได้จากค่าลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา ให้เพียงพอต่อการดำเนินงานของหลักสูตร

6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะมีความพร้อม อาคาร สถานที่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ สื่อการเรียนการสอน เครื่องมือในห้องปฏิบัติการ ห้องคอมพิวเตอร์เพื่อให้นักศึกษาได้สืบค้นข้อมูลทางระบบอินเทอร์เน็ต นอกจากนี้สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศยังมีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่นๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะมีหนังสือ ตำราเฉพาะทาง นอกจากนี้คณะยังมีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างเพียงพอ

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
<p>1. จัดให้มี ห้องเรียน และ ห้องปฏิบัติการที่ทันสมัยเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน การวิจัยอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. มีคอมพิวเตอร์ที่ทันสมัยและมีประสิทธิภาพสูง</p>	<p>1. จัดเตรียมห้องปฏิบัติการที่ทันสมัยและเพียงพอเพื่อให้นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติสร้าง ความพร้อมในการเรียนการสอน</p> <p>2. จัดให้มี เครือข่าย และ ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ ที่นักศึกษาสามารถหาความรู้เพิ่มเติมได้ด้วยตนเองด้วยจำนวน และประสิทธิภาพที่เหมาะสมเพียงพอ</p> <p>3. จัดให้มีห้องอ่านหนังสือเพื่อให้บริการทั้งหนังสือตำราและ สื่อ ดิจิตอลเพื่อการเรียนรู้ที่สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ</p>	<p>1. รวบรวมทำสถิติจำนวน อุปกรณ์การเรียนการสอนต่อหัว นักศึกษา ชั่วโมงการใช้งาน ห้องปฏิบัติการ</p> <p>2. จำนวนนักศึกษาลงทะเบียนเรียนในรายวิชาฝึกปฏิบัติด้วย อุปกรณ์ต่างๆ</p> <p>3. ผลสำรวจความพึงพอใจของ นักศึกษาต่อการให้บริการ ทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้และ ปฏิบัติการ</p>

6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้าและใช้ประกอบการเรียนการสอนในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื้อหนังสือ ตลอดจน

สื่ออื่นๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้ อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อก็มีส่วนในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือสำหรับให้สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศจัดซื้อหนังสือด้วย

ในส่วนของคุณจะมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารเฉพาะทาง และคุณจะต้องจัดซื้อการเรียนการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายภาพ 3 มิติ เครื่องฉายสไลด์ เป็นต้น

6.4 บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

มีการกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่งบุคลากรสายสนับสนุนตามมาตรฐานกำหนดตำแหน่งของนักวิชาการศึกษาและเจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป นอกจากนี้ ยังส่งเสริมให้บุคลากรได้รับการพัฒนาความรู้ทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ ศึกษาดูงานตามสถานที่ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และ รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชา ที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		X	X	X	X
8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0				X	X
12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					X
รวมตัวบ่งชี้บังคับที่ต้องดำเนินการ (ข้อ 1-5) ในแต่ละปี	5	5	5	5	5
รวมตัวบ่งชี้ในแต่ละปี	9	10	10	11	12

หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 มีการประชุมร่วมกันของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 ขอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากอาจารย์ผู้สอน หลังการวางแผนกลยุทธ์การสอน รายวิชา

1.1.3 สอบถามนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้จากวิธีการใช้โดยใช้แบบสอบถามหรือการสนทนากลุ่มนักศึกษา ระหว่างภาคการศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอน

1.1.4 ประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรมและผล การสอบ

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถกระทำได้ ดังนี้

1.2.1 ประเมินโดยนักศึกษาในแต่ละรายวิชา โดยให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน กาดตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา

1.2.2 ประเมินตนเองโดยอาจารย์ผู้สอน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 การประเมินในระดับรายวิชา โดยการทวนสอบผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ได้แก่ การสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ การสังเกตพฤติกรรม การให้คะแนนโดยผู้ร่วมงาน รายการกิจกรรม แพ้ผลงาน การประเมินตนเองของผู้เรียน โดยสรุปภาพรวมรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา และนำเสนอในรูปแบบการรายงานผลการดำเนินการจัดทำ มคอ.3-มคอ.6 โดยนำเสนอเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร คณะกรรมการประจำคณะ คณะกรรมการสภาวิชาการ ตามลำดับ

2.2 การประเมินภาพรวมของหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้แก่ การประเมินข้อสอบ การสอบกลางภาค การสอบปลายภาค การประเมินจากสถานประกอบการ

2.3 การประเมินคุณภาพหลักสูตร เมื่อครบรอบการปรับปรุงหลักสูตรและพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ควรนำข้อมูล 2.1 ข้อ 2.2 นักศึกษาปีสุดท้าย บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ผู้ใช้

บัณฑิต มาประกอบการประชุมทบทวนหลักสูตรร่วมกับคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและคณะกรรมการประจำคณะ

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมินตนเอง และคณะกรรมการประเมินที่ได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 คณะกรรมการประเมินหลักสูตรจัดทำรายงานการประเมินผลและเสนอประเด็นที่ควรปรับปรุงให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/คณะกรรมการประจำคณะ ประชุมพิจารณาทบทวนผล การดำเนินการหลักสูตรจากรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะที่เกี่ยวข้อง คุณภาพหลักสูตรจากคณะกรรมการประเมินหลักสูตร ระดมความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินการเพื่อใช้ในรอบการศึกษาถัดไป

4.3 หลักสูตรจะทำการปรับปรุงทุกๆ 5 ปี เพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงองค์ความรู้ และผลการวิจัยใหม่ๆ ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

ภาคผนวก ก

ตอนที่ 1 แนวคิดในการปรับปรุงหลักสูตร

ความเป็นมา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ได้ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับประกาศของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาซึ่งกำหนดมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำหนดมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (มคอ.1) ดังนั้นทางหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ได้ปรับปรุงหลักสูตรเพื่อให้มีการพัฒนาอย่างเหมาะสมและมีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ นอกจากนี้เพื่อเป็นการตอบสนองความต้องการของท้องถิ่นโดยเน้นทักษะวิชาชีพ

แนวคิดในการปรับปรุงหลักสูตร

แนวคิดในการปรับปรุงหลักสูตรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้คำนึงถึงคุณลักษณะของหลักสูตรที่มีเอกลักษณ์ของตนเองและยังตอบสนองต่อปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในขณะเดียวกันต้องมีความเป็นสากล พร้อมทั้งสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสป.อว.ทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง โดยมีแนวคิดดังนี้

- 1.หลักสูตรมีเอกลักษณ์ของตนเอง โดยยึดหลักการตอบสนองต่อบริบทของมหาวิทยาลัยที่เป็นสถาบันการศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น มีความเป็นท้องถิ่นเพื่อผลิตกำลังคนให้กลับไปพัฒนาท้องถิ่น
- 2.เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่เพิ่มทักษะความสามารถระดับสูงแก่นักศึกษา บูรณาการกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและประเทศชาติอย่างยั่งยืน
- 3.เปิดโอกาสให้เกิดความร่วมมือกันในระหว่างสถาบันการศึกษา หน่วยงานต่างๆ ของภาครัฐและภาคเอกชน การใช้ทรัพยากรฐานข้อมูล ความรู้และภูมิปัญญาร่วมกัน แบบมีส่วนร่วมที่ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีอย่างเหมาะสม เพื่อเชื่อมต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นกับองค์ความรู้ใหม่สู่การประยุกต์และนำความรู้ไปต่อยอด เพื่อการพัฒนาประเทศ

แนวคิดและทิศทางการจัดทำหลักสูตรโดยการศึกษาจากแหล่งข้อมูล ดังนี้

1. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จากมหาวิทยาลัยต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน
2. เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2558 ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ
3. การวิพากษ์จากผู้ทรงคุณวุฒิภายในและภายนอก
4. การวิพากษ์จากคณาจารย์ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ขั้นตอนในการปรับปรุงหลักสูตร

1. แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ตามคำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ 304/2563
2. แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ที่ 478/2563
3. ประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรเพื่อยกร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เมื่อวันที่ 17 เดือนมิถุนายน พ.ศ.2563
4. ประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ในการประชุมเมื่อวันที่ 25 เดือนมิถุนายน พ.ศ.2563
5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการปรับแก้ไขหลักสูตรตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ
6. นำเข้าพิจารณาถ้อยแถลงในคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประชุมครั้งที่ 29(4/2563) เมื่อวันที่ 24 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2563
7. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการปรับแก้ไขหลักสูตรตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการนำเข้าพิจารณาถ้อยแถลงในคณะกรรมการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในการประชุมครั้งที่ 65(3/2563) เมื่อวันที่ 3 เดือนกันยายน พ.ศ. 2563
8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการปรับแก้ไขหลักสูตรตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ
9. นำเข้าพิจารณาถ้อยแถลงในคณะกรรมการสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามในการประชุมครั้งที่ 82(4/2563) เมื่อวันที่ 17 เดือนกันยายน พ.ศ. 2563
10. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการปรับแก้ไขหลักสูตรตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ
11. นำเข้าพิจารณาให้ความเห็นชอบหลักสูตรในคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในการประชุมครั้งที่ 171(8/2563) เมื่อวันที่ 26 เดือนกันยายน พ.ศ. 2563
12. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการปรับแก้ไขหลักสูตรตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ
13. นำเสนอสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) ผ่านระบบการพิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตร CHECO เพื่อรับทราบหลักสูตร

รายชื่อคณะกรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิในการวิพากษ์หลักสูตร

ที่	ชื่อ-สกุล	คณะ/หน่วยงาน
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัตน์ โสฬส	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
3	นางสาวศรีไพร พรหมชาติ	ร้านเครื่องดีมีสุขภาพ จังหวัดสุโขทัย

สรุปผลการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2565

ผู้วิพากษ์หลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัตน์ โสฬส

ตำแหน่งทางวิชาการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สังกัด : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

รายละเอียด/ข้อเสนอแนะ	รายละเอียดการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
1.เพิ่มอาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	ตรวจสอบและปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ (หน้า 4)
2.การจัดรูปแบบการเรียนการสอนในลักษณะชุดวิชาเพื่อเปิดโอกาสให้กับผู้เรียนที่สนใจ	ดำเนินการเปิดหลักสูตรชุดวิชาจำนวน 2 ชุดวิชา ได้แก่ MODU401 ผู้ประกอบอาหารไทย และ MODU402 ผู้ประกอบอาหารและเครื่องดื่มยุคดิจิทัล (หน้า 230-318)

ผู้วิพากษ์หลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์

ตำแหน่งทางวิชาการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สังกัด : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

รายละเอียด/ข้อเสนอแนะ	รายละเอียดการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
1. ควรเพิ่มรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาชีพของผู้สูงอายุ	เพิ่มรายวิชา HOME 378 ศิลปะประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุ (หน้า 30)

ผู้วิพากษ์หลักสูตร : นางสาวศรีไพร พรหมชาติ

ตำแหน่งทางวิชาการ : -

สังกัด : ร้านเครื่องดื่มสุขภาพ จังหวัดสุโขทัย

รายละเอียด/ข้อเสนอแนะ	รายละเอียดการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
หลักสูตรมีความเหมาะสม ในการปรับปรุงหลักสูตรทำให้เกิดการเรียนรู้ที่กว้างขึ้น มีคณาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญเหมาะสมกับการพัฒนาหลักสูตรนี้ ส่งผลให้นักศึกษาที่เรียนจบไปมีอาชีพที่หลากหลาย	ไม่มีข้อเสนอแนะให้แก้ไข

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2565

จากคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ในการประชุมครั้งที่ 29 (4/2563) เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2563

รายละเอียด/ข้อเสนอแนะ	รายละเอียดการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
ปรับรายวิชาเลือกเสรีให้อยู่ในชั้นปีที่3	ตรวจสอบและปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ (หน้า 36)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2565

จากคณะกรรมการจัดการศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ในการประชุมครั้งที่ 65(3/2563) เมื่อวันที่ 3 เดือนกันยายน พ.ศ. 2563

รายละเอียด/ข้อเสนอแนะ	รายละเอียดการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
แก้ไขข้อ 2.7 ระบบการศึกษา ให้เป็นแบบชั้นเรียนเพียงอย่างเดียว ตามที่ สป.อว. กำหนด	-ปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ โดยนำแบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning) และแบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ตออก (หน้า 21)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2565

จากคณะกรรมการสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ในการประชุมครั้งที่ 82(4/2563) เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2563

รายละเอียด/ข้อเสนอแนะ	รายละเอียดการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
ทบทวนการกำหนดปรัชญาของหลักสูตรให้มีความชัดเจนตามบริบทของหลักสูตร	ปรับแก้ตามข้อเสนอแนะ (หน้า 9)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2565

จากคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ในการประชุมครั้งที่ 171(8/2563) เมื่อวันที่ 26 กันยายน 2563

รายละเอียด/ข้อเสนอแนะ	รายละเอียดการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
ไม่มีข้อเสนอแนะ	ไม่มีข้อเสนอแนะ

ตอนที่ 2 ตารางเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สาระการปรับปรุง
ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Home Economics	ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Home Economics	ไม่เปลี่ยนแปลง
ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ภาษาไทย : ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) : ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts (Home Economics) : B.A. (Home Economics)	ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ภาษาไทย : ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) : ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts (Home Economics) : B.A. (Home Economics)	ไม่เปลี่ยนแปลง
ปรัชญาของหลักสูตร หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรที่ยึดหลักมาตรฐานวิชาการหรือวิชาชีพ มุ่งผลิตบัณฑิตที่เป็นนักวิชาการหรือวิชาชีพที่มีทักษะในสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ การเรียนรู้ มุ่งเน้นการเรียนทฤษฎีควบคู่การปฏิบัติการจริง สามารถสร้างองค์ความรู้จากความก้าวหน้าของวิชาการและประสบการณ์ต่อยอดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น อันจะนำไปสู่การพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น	ปรัชญาของหลักสูตร หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรที่ยึดหลักมาตรฐานวิชาการหรือวิชาชีพ มุ่งผลิตบัณฑิตที่เป็นนักวิชาการหรือวิชาชีพที่มีทักษะในสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ การเรียนรู้มุ่งเน้น การเรียนทฤษฎีควบคู่การปฏิบัติการจริง สามารถสร้างองค์ความรู้จากความก้าวหน้าของวิชาการและ ประสบการณ์ต่อยอดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น อันจะนำไปสู่การพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น	ไม่เปลี่ยนแปลง
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้และความสามารถในด้านต่างดังนี้ 1. มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพ 2. มีความรู้ ความสามารถในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานที่ได้รับมอบหมายและแก้ไขปัญหาในการทำงานในองค์กรได้เป็นอย่างดี หรือศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น รวมทั้งสามารถนำความรู้มาพัฒนาตนเองส่วนรวม ชุมชนและท้องถิ่นได้ 3. มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียนอย่างต่อเนื่อง มีทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการเรียนรู้และการดำเนินชีวิตในสังคมอย่างมีความสุข 4. มีทักษะชีวิต คิดอย่างมีเหตุผล ใช้ปัญญาในการแก้ปัญหา การเผชิญสถานการณ์และรู้เท่าทัน การเปลี่ยนแปลง	วัตถุประสงค์ของหลักสูตร หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้และความสามารถในด้านต่างดังนี้ 1. ยึดมั่นในหลักคุณธรรม จริยธรรม และมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่และสังคม 2. มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานทางด้านคหกรรมศาสตร์สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและองค์กรได้อย่างเหมาะสม 3. สามารถนำความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนา และปรับปรุงความเป็นอยู่คุณภาพชีวิตของตน ชุมชนและสังคมได้อย่างเหมาะสม 4. ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีศักยภาพในการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น 5. มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียนอย่างต่อเนื่อง มีทักษะชีวิตสามารถคิดอย่างมีเหตุผลและเผชิญสถานการณ์และรู้เท่าทัน การเปลี่ยนแปลง	เปลี่ยนแปลง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			สาระการปรับปรุง	
โครงสร้างหลักสูตร รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต			โครงสร้างหลักสูตร รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต			เปลี่ยนแปลง	
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต	ปรับลดจำนวนหน่วยกิต กลุ่มวิชาภาษา จาก 12 เป็น 6 - กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ จาก 6 เป็น 9 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาเสริมสร้างลักษณะนิสัย จาก 3 เป็น 6 หน่วยกิต	
1.1 กลุ่มวิชาภาษา	ไม่น้อยกว่า	12 หน่วยกิต	1.1 กลุ่มวิชาภาษา	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต		
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต	1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต		
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต	1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต		
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต	1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	9 หน่วยกิต		
1.5 กลุ่มวิชาเสริมสร้างลักษณะนิสัย	ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต	1.5 กลุ่มวิชาเสริมสร้างลักษณะนิสัย	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต		
			2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	91 หน่วยกิต		
			2.1) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ		19 หน่วยกิต		
			2.2) วิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	65 หน่วยกิต		
			2.2.1) วิชาเฉพาะบังคับ		29 หน่วยกิต		
			2.2.2) วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต		
			2.3) วิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม/สหกิจศึกษา		7 หน่วยกิต		
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	19 หน่วยกิต	วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	19 หน่วยกิต		
HOME101 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป		3(3-0-6)	HOME101 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป		3(3-0-6)		ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME116 บริโภคศึกษา		3(3-0-6)	HOME116 บริโภคศึกษา		3(3-0-6)		ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME219 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมทางเศรษฐศาสตร์		3(3-0-6)	HOME219 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมทางเศรษฐศาสตร์		3(3-0-6)	ปรับคำอธิบายรายวิชา	
ปัญหาเกี่ยวข้องในการดำเนินงานธุรกิจขนาดย่อมในด้านการจัดองค์การ การปฏิบัติงาน การเริ่มต้นประกอบธุรกิจขนาดย่อม การลงทุน เงินทุนการควบคุมการบริหาร การติดต่อประสานงานในวงธุรกิจและความสัมพันธ์ด้านกฎหมายกับหน่วยงานรัฐบาล การประเมินผลการดำเนินการธุรกิจขนาดย่อม			การประกอบธุรกิจขนาดกลางและย่อม การลงทุน การดำเนินงานธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การปฏิบัติงาน เงินทุนการควบคุมการบริหาร จริยธรรมในการดำเนินธุรกิจ กฎหมายธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การประเมินผลการดำเนินการธุรกิจขนาดย่อม การจัดทำบัญชี				
HOME315 ระเบียบวิธีวิจัยทางเศรษฐศาสตร์		3(3-0-6)	HOME315 ระเบียบวิธีวิจัยทางเศรษฐศาสตร์		3(3-0-6)	ปรับคำอธิบายรายวิชา	
ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนสำคัญของการวิจัย การออกแบบการวิจัยการวิเคราะห์ปัญหา เพื่อกำหนดหัวข้องานวิจัย วิธีการทางข้อมูล การวิเคราะห์ เพื่อการนำเสนอข้อมูลการเขียนรายงานการวิจัย			ความหมาย ความสำคัญ และประเภทของงานวิจัย ความคิดพื้นฐานของการวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ ขั้นตอนสำคัญของการวิจัย การวิเคราะห์ เพื่อการนำเสนอข้อมูลการเขียนรายงานการวิจัย				
HOME317 การบริหารจัดการงานเศรษฐศาสตร์		3(3-0-6)	HOME317 การบริหารจัดการงานเศรษฐศาสตร์		3(3-0-6)	ปรับคำอธิบายรายวิชา	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระการปรับปรุง
ความรู้เบื้องต้นเรื่องการจัดการ ลักษณะงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ กระบวนการจัดการ ระบบบริหารสายงานการผลิต การวิเคราะห์สายงานในอาชีพ		ความรู้เกี่ยวกับงานคหกรรมศาสตร์ ความรู้เบื้องต้นเรื่องการจัดการ หลักการบริหาร ลักษณะงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ กระบวนการจัดการ ระบบบริหารสายงานการผลิต การวิเคราะห์สายงานในอาชีพ		
HOME364 เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	HOME364 เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME496 สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-2-1)	HOME496 สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-2-1)	ไม่เปลี่ยนแปลง
วิชาเฉพาะบังคับ	35 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะบังคับ	29 หน่วยกิต	
HOME127 อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	HOME127 อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME172 บ้านและการจัดการทรัพยากร	3(2-2-5)	HOME172 บ้านและการจัดการทรัพยากร	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME182 หลักศิลปะและศิลปะสร้างสรรค์	3(2-2-5)	HOME182 หลักศิลปะและศิลปะสร้างสรรค์	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME231 หลักการประกอบอาหารและขนมไทย	3(2-2-5)	HOME231 หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	ปรับชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา
องค์ประกอบ คุณสมบัติของอาหารประเภทต่างๆ การเลือกซื้อและการเก็บรักษา เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร เครื่องปรุงและสารปรุงแต่ง ฝึกปฏิบัติ การทดสอบคุณสมบัติอาหารประเภทต่างๆ		ลักษณะองค์ประกอบ คุณสมบัติของอาหารประเภทต่างๆ การเลือกซื้อและการเก็บรักษา อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร ศัพท์การประกอบอาหาร เครื่องปรุงเครื่องเทศและสารปรุงแต่งที่มีปฏิริยาที่มีต่ออาหาร ตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติ การประกอบอาหารประเภทต่างๆ		
HOME253 สุขภาพและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)	-		ย้ายเป็นเอกเลือก
HOME271 การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง	3(2-2-5)	HOME271 การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชา
การประยุกต์และการตกแต่งจานอาหารด้วยผักผลไม้และใบตอง การเลือกวัตถุดิบและเครื่องมือเครื่องใช้ การดูแลรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ วิธีการและเทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้ การประดิษฐ์งานใบตอง ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา		การประยุกต์การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง การตกแต่งจานอาหาร การเลือกวัตถุดิบและเครื่องมือเครื่องใช้ การดูแลรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ ฝึกปฏิบัติ วิธีการและเทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้ การประดิษฐ์งานใบตอง การห่อขนมด้วยใบตอง		
HOME273 การจัดดอกไม้ชั้นพื้นฐาน	3(2-2-5)	HOME273 การจัดดอกไม้ชั้นพื้นฐาน	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME283 ผ้าและการแต่งกาย	3(2-2-5)	-		ย้ายเป็นเอกเลือก
HOME312 พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก	3(3-0-6)	HOME312 พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก	3(3-0-6)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME358 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน	3(2-2-5)	HOME358 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME384 หลักการออกแบบและตัดเย็บ	3(2-2-5)	HOME384 หลักการออกแบบและตัดเย็บ	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME494 ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)	HOME494 ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)	ไม่เปลี่ยนแปลง
วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สาระการปรับปรุง
(1) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	-	
HOME171 การจัดการครัวมาตรฐานและเครื่องมือเครื่องใช้ในครัว	HOME171 การจัดการครัวมาตรฐานและเครื่องมือเครื่องใช้ในครัว	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME226 อาหารสำหรับครอบครัว	-	ปรับลดรายวิชา
HOME232 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	HOME232 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME233 อาหารไทย ลักษณะอาหารไทยอาหารประจำภาค หลักการจัดรายการอาหารไทยให้สอดคล้องกับชีวิตประจำวันและวัฒนธรรม ส่วนประกอบ เครื่องเทศ เครื่องปรุง เทคนิคและกรรมวิธีในการประกอบการจัดตกแต่งและเสิร์ฟ การบรรจุ บริการและจำหน่าย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	HOME233 อาหารไทย ความเป็นมา ความสำคัญ คุณค่า เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ลักษณะการแบ่งประเภทของอาหารไทย อาหารประจำภาค ส่วนประกอบ วิธีการเตรียมเทคนิคการประกอบการจัดสำหรับ เครื่องเคียงของแหม่ม การเก็บรักษา จัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรม การคำนวณต้นทุน และการจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
HOME234 อาหารว่าง ความหมาย ประเภท ประโยชน์ การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคในการประกอบอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การจัดเสิร์ฟ การบรรจุ การคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขายและจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	HOME234 อาหารว่าง ความหมาย ประวัตินความเป็นมา การแบ่งประเภท ประโยชน์ วัสดุอุปกรณ์และการเลือกซื้อและการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารว่างไทยและนานาชาติ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษาและบรรจุ การคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ	ปรับคำอธิบายรายวิชา
	HOME235 อาหารเพื่อสุขภาพ ความรู้ทั่วไป ประเภทอาหารเพื่อสุขภาพ วัตถุดิบและอุปกรณ์ หลักการประกอบอาหาร แนวโน้มและแนวทางการพัฒนา การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อผลิตอาหารเพื่อสุขภาพผลิตภัณฑ์อาหารเสริม	เปิดรายวิชาใหม่
HOME251 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	HOME251 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	ไม่เปลี่ยนแปลง
-	HOME253 สุขภาพและการควบคุมคุณภาพอาหาร	เปิดรายวิชาใหม่
HOME265 ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร	HOME265 ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME328 โภชนาการเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารทดแทน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารกับการก่อโรค การประยุกต์หลักโภชนศาสตร์ในการบำบัดโรค การกำหนดและดัดแปลงอาหารเพื่อการรักษาและป้องกันโรค	HOME328 โภชนาบำบัด ความสัมพันธ์ระหว่างโรคกับโภชนาการ การประยุกต์หลักโภชนศาสตร์ในการบำบัดโรค อาหารบำบัดโรค โภชนาบำบัดสำหรับผู้ป่วยกลุ่มต่างๆ การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหาร เพื่อการรักษาและป้องกันโรค อาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล	ปรับชื่อรายวิชาและคำอธิบายรายวิชา
-	HOME339 อาหารท้องถิ่น	เปิดรายวิชาใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สาระการปรับปรุง
	อาหารประจำภาค ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน อาหารตามเทศกาลและประเพณี วัฒนธรรม อาหารพื้นบ้านและค่านิยมด้านอาหารในท้องถิ่น การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมด้านอาหาร วิธีการประกอบ ตกแต่ง เสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	
HOME338 ขนมไทย 3(2-2-5)	HOME338 ขนมไทย 3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชา
HOME341 ขนมอบ ความรู้เกี่ยวกับขนมอบ ผลิตภัณฑ์ขนมอบประเภทต่างๆ วัตถุดิบ ส่วนผสมและสารปรุงแต่ง เครื่องมือเครื่องใช้ อุปกรณ์ การเลือกวิธีใช้ การดูแลรักษา กรรมวิธีและเทคนิคการทำผลิตภัณฑ์การเก็บรักษา บรรจุหีบห่อ คำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย ฝึกปฏิบัติ	HOME341 ขนมอบเบื้องต้น 3(2-2-5) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบ สมบัติหน้าที่ของส่วนประกอบที่ใช้ในการทำขนมอบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ชนิดของขนมอบ กระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	ปรับชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา
HOME353 การถนอมอาหาร 3(2-2-5) ปัจจัยที่ทำให้เกิดการเน่าเสียของอาหาร หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่างๆการใช้สารปรุงแต่งสำหรับถนอมอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้ การเก็บรักษา ภาชนะบรรจุ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	HOME353 หลักการถนอมผลิตภัณฑ์จากพืชผักและผลไม้ 3(2-2-5) สาเหตุของการเสื่อมเสียของพืชผักและผลไม้ ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง การเก็บรักษา วิธีการถนอมอาหารจากพืชผักและผลไม้ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	ปรับชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา
HOME355 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)	HOME355 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME356 อาหารจานหวาน 3(2-2-5)	HOME356 อาหารจานหวาน 3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
-	HOME361 ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา
HOME366 การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	HOME366 การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
	HOME443 ไอศกรีม 3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา
HOME444 การแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5)	-	ปรับลดรายวิชา
HOME445 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5) ลักษณะความแตกต่างของบริโภคนิสัยของคนเอเชีย ยุโรป อเมริกา เครื่องปรุง อุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหาร รายการอาหาร การจัดเสิร์ฟ มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	HOME445 หลักการประกอบอาหารยุโรป 3(2-2-5) หลักการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมวัตถุดิบ การทำน้ำสต็อกและซอส พื้นฐาน การประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	ปรับชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา
HOME447 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-2-5)	-	ปรับลดรายวิชา
(2) กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์	-	
HOME268 การจัดดอกไม้ 3(2-2-5)	HOME268 การจัดดอกไม้ 3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME269 งานใบตอง 3(2-2-5)	HOME269 งานใบตอง 3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME276 หัตถกรรมท้องถิ่น 3(2-2-5)	HOME276 หัตถกรรมท้องถิ่น 3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			สาระการปรับปรุง
HOME277	การประดิษฐ์เครื่องหอมและของชำร่วย	3(2-2-5)	HOME277	การประดิษฐ์เครื่องหอมและของชำร่วย	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME278	งานเย็บปักถักร้อย	3(2-2-5)	HOME278	งานเย็บปักถักร้อย	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME279	ดอกไม้ประดิษฐ์	3(2-2-5)	HOME279	ดอกไม้ประดิษฐ์	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
			HOME283	ผ้าและการแต่งกาย	3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา
HOME285	ศิลปะสร้างสรรค์	3(2-2-5)	HOME285	ศิลปะสร้างสรรค์	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME367	การแกะสลัก	3(2-2-5)	HOME367	การแกะสลัก	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME372	การออกแบบงานประดิษฐ์จากวัสดุพื้นบ้าน	3(2-2-5)	HOME372	การออกแบบงานประดิษฐ์จากวัสดุพื้นบ้าน	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME373	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก	3(2-2-5)	HOME373	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME376	ศิลปะการปั้นแป้ง	3(2-2-5)		-		ปรับลดรายวิชา
	-		HOME377	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน	3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา
	-		HOME378	ศิลปะประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุ	3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา
	-		HOME379	สื่อสร้างสรรค์เพื่อนำเสนองานศิลปะประดิษฐ์	3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา
HOME386	การออกแบบผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ	3(2-2-5)	HOME386	การออกแบบผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME387	ศิลปหัตถกรรม	3(2-2-5)	HOME387	ศิลปหัตถกรรม	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME388	การจัดพานพุ่ม	3(2-2-5)		-		ปรับลดรายวิชา
HOME389	การร้อยมาลัย	3(2-2-5)		-		ปรับลดรายวิชา
HOME418	การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์	3(2-2-5)	HOME418	การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME471	เทคโนโลยีงานประดิษฐ์	3(2-2-5)	HOME471	เทคโนโลยีงานประดิษฐ์	3(2-2-5)	ไม่เปลี่ยนแปลง
	-		HOME481	การย้อมสีธรรมชาติสิ่งทอพื้นเมือง	3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา
ประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา 7 หน่วยกิต			ประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา 7 หน่วยกิต			
HOME391	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาศาสตร์	1(45)	HOME391	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาศาสตร์	1(45)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME392	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาศาสตร์	6(450)	HOME392	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาศาสตร์	6(450)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME498	เตรียมสหกิจศึกษาศาสตร์	1(45)	HOME498	เตรียมสหกิจศึกษาศาสตร์	1(45)	ไม่เปลี่ยนแปลง
HOME499	สหกิจศึกษาศาสตร์	6(-)	HOME499	สหกิจศึกษาศาสตร์	6(-)	ไม่เปลี่ยนแปลง
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต	3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต	ไม่เปลี่ยนแปลง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สาระการปรับปรุง
โดยเลือกเรียนรายวิชาใดๆ ตามความสนใจ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามและมหาวิทยาลัยอื่นๆ โดยไม่ซ้ำกับที่เคยเรียนมาแล้วต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จของหลักสูตร	โดยเลือกเรียนรายวิชาใดๆ ตามความสนใจ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามและมหาวิทยาลัยอื่นๆ โดยไม่ซ้ำกับที่เคยเรียนมาแล้วต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จของหลักสูตร	

ภาคผนวก ข

**ตอนที่ 1 สรุปผลการสำรวจความต้องการใช้หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้ทำการประเมินการใช้หลักสูตรและความต้องการศึกษาต่อในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตจากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องดังนี้

1. กลุ่มนักเรียนในระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4-6 ของโรงเรียนมัธยมและนักศึกษาระดับชั้น ปวช. ปี 1-3 ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาในจังหวัดพิษณุโลกและจังหวัดใกล้เคียง
2. นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
3. บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4. ผู้ใช้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

จากการประเมินโดยใช้แบบสอบถามสามารถสรุปผลการวิเคราะห์ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ผลการสำรวจความต้องการศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตจากกลุ่มนักเรียนในระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4-6 และนักศึกษาระดับชั้นปวช.ปี 1-3 ของวิทยาลัยอาชีวศึกษา

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้ทำการสำรวจความต้องการศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต จากกลุ่มนักเรียนในระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4-6 ของโรงเรียนมัธยมและนักศึกษาระดับชั้น ปวช. ปี 1-3 ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาในจังหวัดพิษณุโลกและจังหวัดใกล้เคียง ซึ่งได้ผลจากการสำรวจความต้องการ ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของนักเรียนและนักศึกษา

จากการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง โดยแสดงการแจกแจงความถี่ และหาค่าร้อยละ นำเสนอในรูปตารางประกอบความเรียง ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักเรียน

(n = 100)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน(คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	42	42.00
หญิง	58	58.00
2. ชั้นเรียนที่กำลังศึกษา		
มัธยมศึกษาปีที่ 4-6	76	76.00
ปวช.ชั้นปีที่ 1-3	24	24.00
3. ภูมิลำเนาเดิม		
จังหวัดพิษณุโลก	63	63.00

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน(คน)	ร้อยละ
จังหวัดใกล้เคียง	37	37.00
4. ความสนใจศึกษาต่อระดับปริญญาตรี		
สนใจ	89	89.00
ไม่สนใจ	11	11.00
5. หลักสูตรที่สนใจศึกษาต่อ		
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต	22	22.00
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต	78	78.00

จากตารางที่ 1 พบว่า นักเรียนในระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4-6 ของโรงเรียนมัธยมและนักศึกษา ระดับชั้นปวช.ปี 1-3 ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาในจังหวัดพิษณุโลกและจังหวัดใกล้เคียง ที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 100 คน เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 42 เพศชาย คิดเป็นร้อยละ 58 ส่วนใหญ่กำลังศึกษาอยู่ใน ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6 คิดเป็นร้อยละ 76 และปวช. ชั้นปีที่ 1-3 คิดเป็นร้อยละ 24 มีภูมิลำเนาเดิม อยู่ในจังหวัดพิษณุโลก คิดเป็นร้อยละ 63 ในจังหวัดใกล้เคียง คิดเป็นร้อยละ 37 นอกจากนี้ ยังพบว่า นักเรียนส่วนใหญ่มีความสนใจการศึกษาต่อ คิดเป็นร้อยละ 89 ไม่สนใจ คิดเป็นร้อยละ 11 ซึ่งหลักสูตรที่ สนใจศึกษาต่อมากที่สุด คือ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต คิดเป็นร้อยละ 78 และรองลงมา คือ หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิตคิดเป็นร้อยละ 22

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยในการเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี จากการวิเคราะห์ปัจจัยในการ เลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีโดยแสดงค่าร้อยละ คะแนนเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การแปล ความหมาย นำเสนอในรูปตารางประกอบความเรียงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ปัจจัยในการเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีแสดงคะแนนเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและ การแปลความหมาย (n = 100)

หัวข้อในการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ความหมาย
1. ค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร	3.59	0.89	มาก
2. ใครงู้ยืมเงินจากกองทุนเงินให้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.)	4.39	0.92	มาก
3. รายได้ของผู้ปกครองเพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในการศึกษา	4.00	0.96	มาก
4. หลักสูตรเป็นที่ต้องการตลาดแรงงาน	3.88	0.97	มาก
5. ชื่อหลักสูตรตรงตามความถนัดและความสนใจ	3.54	0.87	มาก

หัวข้อในการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
6. มีการจัดกิจกรรมเสริมทักษะทางวิชาการวิชาชีพการฝึกงานการศึกษาดูงานนอกสถานที่	3.79	0.98	มาก
7. มีระบบการประกันคุณภาพเป็นที่ยอมรับในวงการการศึกษา	4.42	0.87	มาก
8. คณาจารย์ มีคุณธรรม จริยธรรม และมีความรู้ความสามารถ	3.80	0.95	มาก
9. ความมีชื่อเสียงของมหาวิทยาลัย	3.79	0.96	มาก
10. ความสะดวกในการเดินทางมาเรียน	3.91	1.02	มาก
11. การบริการและจัดสวัสดิการที่ดีสำหรับนักศึกษา	4.44	0.87	มาก
12. สื่อ อุปกรณ์ เครื่องมือ และห้องปฏิบัติการที่เพียงพอ ทันสมัย และพร้อมสำหรับการเรียน การสอนและการวิจัย	4.32	0.92	มาก
13. แหล่งการศึกษาค้นคว้าที่มีความพร้อมและนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้สืบค้นข้อมูล	4.42	0.87	มาก
14. อาคารสถานที่เรียนบรรยากาศและสิ่งแวดล้อมโดยรวมมีความเหมาะสม	4.21	0.98	มาก
15. การสนับสนุนการเสนอผลงานทางวิชาการแก่นักศึกษา	4.44	0.87	มาก
16. บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน	4.32	0.92	มาก
17. สามารถนำความรู้ไปปฏิบัติงานให้เกิดความก้าวหน้า ประกอบอาชีพอิสระหรือสร้างรายได้ด้วยตนเองในอนาคตได้	4.54	0.80	มากที่สุด
18. สาขาวิชาที่เรียนเหมาะสมกับสติปัญญา ความถนัดและความสามารถ	4.33	0.94	มาก
19. มหาวิทยาลัยมีการนำความรู้ทางวิชาการไปเผยแพร่ช่วยเหลือชุมชนในท้องถิ่น	4.44	0.86	มาก
20. มหาวิทยาลัยอยู่ใน/ใกล้ภูมิลำเนาของตัวเอง	4.54	0.81	มากที่สุด

หมายเหตุ : ความหมายของคะแนนเฉลี่ยมีเกณฑ์การแปลความหมายโดยประยุกต์จากธานินทร์ ศิลป์จารุ

(2551) แบ่งเป็น 5 ระดับ ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.50 - 5.00	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับมากที่สุด
	3.50 - 4.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับมาก
	2.50 - 3.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับปานกลาง
	1.50 - 2.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับน้อย
	1.00 - 1.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับน้อยที่สุด

สรุปจากตารางที่ 2 จะเห็นว่าปัจจัยในการเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีที่นักเรียนให้ความสำคัญมากที่สุดคือสามารถนำความรู้ไปปฏิบัติงานให้เกิดความก้าวหน้า ประกอบอาชีพอิสระหรือสร้างรายได้ด้วยตนเองในอนาคตได้และมหาวิทยาลัยอยู่ใน/ใกล้ภูมิลำเนาของตนเอง มีคะแนนเฉลี่ย 4.54 รองลงมา คือ สื่อการบริการและจัดสวัสดิการที่ดีสำหรับนักศึกษา และมหาวิทยาลัยมีการนำความรู้ทางวิชาการไปเผยแพร่ช่วยเหลือชุมชนในท้องถิ่น มีคะแนนเฉลี่ย 4.44 อันดับต่อมา คือ แหล่งการศึกษา ค้นคว้าที่มีความพร้อมและนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้สืบค้นข้อมูล และมีระบบการประกันคุณภาพเป็นที่ยอมรับในวงการศึกษา มีคะแนนเฉลี่ย 4.42 นอกจากนี้นักเรียนยังคำนึงถึงสื่อ อุปกรณ์ เครื่องมือ และห้องปฏิบัติการที่เพียงพอ ทันสมัย และพร้อมสำหรับการเรียน การสอนและการวิจัย และบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานมีคะแนนเฉลี่ย 4.32

2. ผลการประเมินการใช้หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้ทำการสำรวจความคิดเห็นของนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งได้ผลจากการสำรวจความคิดเห็นของนักศึกษาโดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา

จากการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาที่เป็นกลุ่มตัวอย่างโดยแสดงการแจกแจงความถี่และหาค่าร้อยละ นำเสนอในรูปตารางประกอบความเรียง ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตร (n = 200)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน(คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	21	10.50
หญิง	179	89.50
2. ชั้นปีที่กำลังศึกษา		
ชั้นปีที่ 1	50	25.00
ชั้นปีที่ 2	50	25.00
ชั้นปีที่ 3	50	25.00
ชั้นปีที่ 4	50	25.00

จากตารางที่ 3 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 89.50 เพศชายร้อยละ 10.50 กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 25 ชั้นปีที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 25 ชั้นปีที่ 3 คิดเป็นร้อยละ 25 ชั้นปีที่ 4 คิดเป็นร้อยละ 25

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรของนักศึกษา

การวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรโดยแสดงค่า คะแนนเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การแปลความหมาย นำเสนอในรูปตารางประกอบความเรียง ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตแสดงคะแนนเฉลี่ยและการแปลความหมาย

หัวข้อในการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ความหมาย
ด้านบริบทของหลักสูตร			
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร			
(1) สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน	3.65	0.89	มาก
(2) เหมาะสมกับหลักสูตร	4.02	0.98	มาก
(3) สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง	3.82	0.95	มาก
(4) ส่งเสริมผู้เรียนให้มีพัฒนาการตามคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่พึงประสงค์ 5 ด้าน คือ ความรู้ คุณธรรมจริยธรรม ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.10	0.93	มาก
2. โครงสร้างของหลักสูตร			
(1) เหมาะสมกับหลักสูตร	3.94	0.94	มาก
(2) เหมาะสมกับจำนวนหน่วยกิต	4.00	0.95	มาก
(3) เหมาะสมกับการจัดหมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเอกบังคับ เอกเลือก)	3.80	0.95	มาก
3. เนื้อหาวิชาหลักสูตร			
(1) ครอบคลุมกับหลักสูตร	3.78	0.93	มาก
(2) ความเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมที่จะส่งผลต่อการพัฒนาคุณลักษณะผู้สำเร็จการศึกษาได้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	4.15	0.95	มาก
(3) สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน	4.04	0.96	มาก
(4) ตรงตามความต้องการของผู้เรียน	4.26	0.90	มาก
รวม	3.96	0.94	มาก
ด้านปัจจัยเบื้องต้น			
(1) ความเหมาะสมของอาคารสถานที่เรียน	4.34	0.88	มาก
(2) ความเพียงพอและคุณภาพสื่ออุปกรณ์การเรียนการสอน	4.21	0.92	มาก
(3) ความเพียงพอและคุณภาพของแหล่งวิทยาการที่ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอน	4.21	0.93	มาก
(4) ความเพียงพอและความพร้อมหนังสือ/ตำรางานวิจัยที่ใช้ในการค้นคว้า	4.41	0.81	มาก
(5) ความเหมาะสมด้านคุณสมบัติของนักศึกษา ก่อนเข้าศึกษาในหลักสูตร	4.28	0.89	มาก

หัวข้อในการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ความหมาย
(6) ความเหมาะสมด้านคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	4.43	0.83	มาก
รวม	4.31	0.88	มาก
ด้านกระบวนการ			
1. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน			
(1) มีการแนะนำ ชี้แจงวัตถุประสงค์ และกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา	4.17	0.94	มาก
(2) มีวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสมและสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	4.10	0.95	มาก
(3) มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีพัฒนาการตามคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่พึงประสงค์ 5 ด้าน	4.22	0.86	มาก
(4) มีวิธีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลายในแต่ละรายวิชา	4.13	0.88	มาก
(5) มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนการสอน เช่น ปฐมนิเทศ การศึกษาคุณงาน	4.38	0.80	มาก
(6) มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน	4.01	0.92	มาก
(7) ความเหมาะสมของสัมพันธภาพระหว่างอาจารย์และนักศึกษา	4.03	0.90	มาก
2. การวัดและประเมินผลการศึกษา			
(1) มีการชี้แจงเกณฑ์การวัดและประเมินผลในแต่ละรายวิชาให้ทราบ	4.16	0.86	มาก
(2) ความเหมาะสมของวิธีการวัดและประเมินผล	4.02	0.90	มาก
รวม	4.14	0.89	มาก
ด้านผลผลิต			
(1) ความเหมาะสมของระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษา	4.17	0.86	มาก
(2) ระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษาสอดคล้องกับหลักสูตร	4.11	0.90	มาก
(3) คุณภาพในการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา	4.17	0.86	มาก
(4) คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	3.98	0.91	มาก
รวม	4.11	0.88	มาก

หมายเหตุ : ความหมายของค่าเฉลี่ยมีเกณฑ์การแปลความหมายโดยประยุกต์จากธานินทร์ ศิลป์จารุ (2551) แบ่งเป็น 5 ระดับดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.50 - 5.00 หมายถึง มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับมากที่สุด

3.50 - 4.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับมาก
2.50 - 3.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับปานกลาง
1.50 - 2.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับน้อย
1.00 - 1.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 4 จะเห็นว่าความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรของนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในด้านต่างๆ ดังรายละเอียดดังนี้

ด้านบริบทของหลักสูตรเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 3.96 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.88 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า หัวข้อตรงตามความต้องการของผู้เรียน มีคะแนนเฉลี่ย 4.26 รองลงมา คือ ความเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมที่จะส่งผลต่อการพัฒนาคุณลักษณะผู้สำเร็จการศึกษาได้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และ ส่งเสริมผู้เรียนให้มีพัฒนาการตามคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่ พึงประสงค์ 5 ด้าน มีคะแนนเฉลี่ย 4.15 และ 4.10 ตามลำดับ

ด้านปัจจัยเบื้องต้นเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 4.31 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.88 แต่เมื่อพิจารณารายข้อจะพบว่า หัวข้อ ความเหมาะสมด้านคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน มีคะแนนเฉลี่ย 4.43 รองลงมา คือ ความเพียงพอและความพร้อมหนังสือ/ตำรางานวิจัยที่ใช้ในการค้นคว้าและความเหมาะสมของอาคารสถานที่เรียน มีคะแนนเฉลี่ย 4.41 และ 4.34 ตามลำดับ

ด้านกระบวนการเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 4.14 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.89 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนการสอน เช่น ปฐมนิเทศ การศึกษา ดูงานมีคะแนนเฉลี่ย 4.38 รองลงมา คือ มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีพัฒนาการตามคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่พึงประสงค์ 5 ด้าน มีการแนะนำ ชี้แจงวัตถุประสงค์ และกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา มีคะแนนเฉลี่ย 4.22 และ 4.17 ตามลำดับ

ด้านผลผลิตเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 4.11 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.88 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ความเหมาะสมของระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษาและคุณภาพในการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา มีคะแนนเฉลี่ย 4.17 รองลงมา คือ ระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษา สอดคล้องกับหลักสูตรและคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีคะแนนเฉลี่ย 4.11 และ 3.98 ตามลำดับ

3. ผลการประเมินการใช้หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยผู้สำเร็จการศึกษา

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้ทำการสำรวจความคิดเห็นของผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งได้ผลจากการสำรวจความคิดเห็นโดย มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้สำเร็จการศึกษา

จากการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้สำเร็จการศึกษา โดยแสดงการแจกแจงความถี่ และหาค่าร้อยละนำเสนอในรูปแบบตารางประกอบความเรียง ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ข้อมูลทั่วไปของผู้สำเร็จการศึกษา

(n = 70)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน(คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	16	22.86
หญิง	54	77.14
2. อายุ		
20 – 22 ปี	67	95.71
23– 25 ปี	3	4.29
25 ปี ขึ้นไป	0	-
3. สถานภาพการทำงานในปัจจุบัน		
ทำงานแล้ว	65	92.86
ยังไม่ได้ทำงาน	5	7.14
กำลังศึกษาต่อ	0	-
4. ประเภทหน่วยงาน		
บริษัทเอกชน	48	68.57
ราชการ	3	4.29
ธุรกิจส่วนตัว	14	20.00
รัฐวิสาหกิจ	-	-
อื่นๆ	-	-

จากตารางที่ 5 พบว่า ผู้สำเร็จการศึกษาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 77.14 เพศชาย ร้อยละ 22.86 มีอายุระหว่าง 20 – 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 95.71 อายุ 23 – 25 ปี คิดเป็น ร้อยละ 4.19 และส่วนใหญ่ทำงานแล้ว คิดเป็นร้อยละ 92.86 ยังไม่ได้ทำงาน คิดเป็นร้อยละ 7.14 และประเภทของหน่วยงานที่ทำเป็นธุรกิจส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 20 บริษัทเอกชน คิดเป็นร้อยละ 72.86 ราชการ คิดเป็นร้อยละ 4.29

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรของผู้สำเร็จการศึกษา

จากการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรโดยแสดงค่าร้อยละ คะแนนเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การแปลความหมาย นำเสนอในรูปตารางประกอบความเรียง ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตแสดงคะแนนเฉลี่ยและการแปลความหมาย (n=70)

หัวข้อในการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ความหมาย
ด้านบริบทของหลักสูตร			
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร			
(1) สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน	3.70	0.91	มาก
(2) เหมาะสมกับหลักสูตร	4.21	0.98	มาก
(3) สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง	3.94	0.99	มาก
(4) ส่งเสริมผู้เรียนให้มีพัฒนาการตามคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่พึงประสงค์ 5 ด้าน คือ ความรู้ คุณธรรมจริยธรรม ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี	3.90	1.00	มาก
2. โครงสร้างของหลักสูตร			
(1) เหมาะสมกับหลักสูตร	3.93	0.89	มาก
(2) เหมาะสมกับจำนวนหน่วยกิต	4.00	0.93	มาก
(3) เหมาะสมกับการจัดหมวดวิชาสัมพันธ์และวิชาเฉพาะ (วิชาเอกบังคับ/เลือก)	3.89	0.99	มาก
3. เนื้อหาวิชาหลักสูตร			
(1) ครอบคลุมกับหลักสูตร	3.91	0.96	มาก
(2) ความเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมที่จะส่งผลต่อการพัฒนาคุณลักษณะผู้สำเร็จการศึกษาได้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	3.96	0.95	มาก
(3) สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน	3.90	0.95	มาก
(4) ตรงตามความต้องการของผู้เรียน	4.27	0.93	มาก
รวม	3.97	0.95	มาก
ด้านปัจจัยเบื้องต้น			
(1) ความเหมาะสมของอาคารสถานที่เรียน	4.53	0.78	มาก
(2) ความเพียงพอและคุณภาพสื่ออุปกรณ์การเรียนการสอน	4.19	0.97	มาก
(3) ความเพียงพอและคุณภาพของแหล่งวิทยาการที่ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอน	4.36	0.89	มาก
(4) ความเพียงพอและความพร้อมของหนังสือ/ตำรางานวิจัยที่ใช้ในการค้นคว้า	4.43	0.83	มาก
(5) ความเหมาะสมด้านคุณสมบัติของนักศึกษา ก่อนเข้าศึกษาในหลักสูตร	4.27	0.92	มาก

หัวข้อในการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ความหมาย
(6) ความเหมาะสมด้านคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	4.53	0.78	มาก
รวม	4.39	0.86	มาก
ด้านกระบวนการ			
1. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน			
(1) มีการแนะนำชี้แจงวัตถุประสงค์และกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา	4.07	1.00	มาก
(2) มีวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสมและสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	4.24	0.91	มาก
(3) มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีพัฒนาการตาม คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่พึงประสงค์ 5 ด้าน	4.50	0.78	มาก
(4) มีวิธีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลายในแต่ละรายวิชา	4.19	0.89	มาก
(5) มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนการสอน เช่น ปฐมนิเทศ การศึกษาดูงาน	4.20	0.86	มาก
(6) มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน	4.29	0.87	มาก
(7) ความเหมาะสมของสัมพันธภาพระหว่างอาจารย์และนักศึกษา	4.14	0.87	มาก
2. การวัดและประเมินผลการศึกษา			
(1) มีการชี้แจงเกณฑ์การวัดและประเมินผลในแต่ละรายวิชาให้ทราบ	4.24	0.88	มาก
(2) ความเหมาะสมของวิธีการวัดและประเมินผล	4.16	0.90	มาก
รวม	4.23	0.88	มาก
ด้านผลผลิต			
(1) ความเหมาะสมของระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษา	3.96	0.89	มาก
(2) ระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษาสอดคล้องกับหลักสูตร	4.30	0.84	มาก
(3) คุณภาพในการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา	4.20	0.83	มาก
(4) คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	4.11	0.88	มาก
รวม	4.14	0.86	มาก
คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับจากการศึกษาหลักสูตร			
(1) มีความรู้ความเข้าใจในสาขาวิชาที่ศึกษา	3.64	0.87	มาก
(2) สามารถนำความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติไปประยุกต์ใช้ในการทำงานประกอบอาชีพ และการวิจัย	4.03	0.95	มาก
(3) สามารถนำความรู้จากผลงานวิจัยไปประยุกต์ให้เกิดประโยชน์และพัฒนาชุมชนท้องถิ่น	4.09	0.97	มาก
(4) มีคุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	3.81	0.95	มาก

หัวข้อในการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ความหมาย
(5) มีความเคารพกฎระเบียบ ข้อบังคับขององค์กรและสังคม และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	4.00	0.93	มาก
(6) สามารถคิดวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางแก้ไขได้อย่างเป็นระบบ	4.00	0.95	มาก
(7) สามารถบูรณาการองค์ความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษาร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่น และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อประยุกต์ใช้ในงานได้	4.07	0.92	มาก
(8) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย	4.04	0.95	มาก
(9) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	3.77	0.87	มาก
(10) มีการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง	3.87	0.92	มาก
(11) สามารถนำเสนอความรู้เชิงวิชาการ และผลงานวิจัยโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม	3.83	0.95	มาก
(12) ติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม สถานการณ์โลก และข้อมูลงานวิจัยทั้งในระดับชาติโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.03	0.96	มาก
รวม	3.93	0.93	มาก

หมายเหตุ : ความหมายของค่าเฉลี่ยมีเกณฑ์การแปลความหมายโดยประยุกต์จากธานินทร์ ศิลป์จารุ

(2551) แบ่งเป็น 5 ระดับดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.50 - 5.00	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับมากที่สุด
	3.50 - 4.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับมาก
	2.50 - 3.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับปานกลาง
	1.50 - 2.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับน้อย
	1.00 - 1.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 6 จะเห็นว่าความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรของผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ในด้านต่างๆ มีดังนี้

ด้านบริบทของหลักสูตรเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 3.97 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.95 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า หัวข้อตรงตามความต้องการของผู้เรียนมีคะแนนเฉลี่ย 4.27 รองลงมา คือ ความเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมที่จะส่งผลต่อการพัฒนาคุณลักษณะผู้สำเร็จการศึกษาได้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง มีคะแนนเฉลี่ย 3.96 และ 3.94 ตามลำดับ

ด้านปัจจัยเบื้องต้นเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 4.39 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.83 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ความเหมาะสมของอาคารสถานที่เรียนและความเหมาะสมด้านคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอนมีคะแนนเฉลี่ย 4.53 รองลงมา คือ ความเพียงพอและความพร้อมของหนังสือ/ตำรา งานวิจัยที่ใช้ในการค้นคว้าและความเพียงพอและคุณภาพของแหล่งวิทยาการที่ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอน มีคะแนนเฉลี่ย 4.43 และ 4.36 ตามลำดับ

ด้านกระบวนการเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 4.23 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.86 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีพัฒนาการตาม คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่พึงประสงค์ 5 ด้าน มีคะแนนเฉลี่ย 4.50 รองลงมา คือ มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน มีวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสมและสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา มีคะแนนเฉลี่ย 4.29 และ 4.24 ตามลำดับ

ด้านผลผลิตเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 4.14 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.86 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษาสอดคล้องกับหลักสูตรมีคะแนนเฉลี่ย 4.30 รองลงมา คือ คุณภาพในการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษา สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีคะแนนเฉลี่ย 4.20 และ 4.11 ตามลำดับ

นอกจากนี้ในด้านคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับจากการศึกษาหลักสูตร พบว่า สามารถนำความรู้จากผลงานวิจัยไปประยุกต์ให้เกิดประโยชน์และพัฒนาชุมชนท้องถิ่น มีคะแนนเฉลี่ย 4.09 รองลงมา คือ สามารถบูรณาการองค์ความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษาร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่น และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อประยุกต์ใช้ในงานได้ มีคะแนนเฉลี่ย 4.07 สามารถนำความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติไปประยุกต์ใช้ในการทำงานประกอบอาชีพ และการวิจัย และติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม สถานการณ์โลก และข้อมูลงานวิจัยทั้งในระดับชาติโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มีคะแนนเฉลี่ย 4.03 เมื่อพิจารณาคูณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษา โดยรวม พบว่า มีคะแนนเฉลี่ย 3.93 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.93

4. ผลการประเมินการใช้หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์โดยผู้ใช้บัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้ทำการสำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิตหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งได้ผลจากการสำรวจความคิดเห็นโดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ใช้บัณฑิตจากการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ใช้บัณฑิตที่เป็นกลุ่มตัวอย่างโดยแสดงการแจกแจงความถี่และหาค่าร้อยละนำเสนอในรูปแบบตารางประกอบความเรียง ดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ข้อมูลทั่วไปของผู้ใช้บัณฑิต (n=25)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน(คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	17	68.00
หญิง	8	32.00
2. อายุ		
ต่ำกว่า 30 ปี	-	-

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน(คน)	ร้อยละ
30- 40 ปี	16	64.00
41 - 50 ปี	9	36.00
50 ปี ขึ้นไป	0	-
3. หน่วยงานที่ท่านสังกัด		
โรงแรม/รีสอร์ท	10	40.00
โรงพยาบาล	0	-
บริษัทเอกชน	3	12.00
ห้างสรรพสินค้า	4	16.00
ร้านอาหาร	5	20.00
สถานศึกษา	3	12.00
4. ตำแหน่งท่านภายในหน่วยงาน		
ผู้บริหาร	3	12.00
ผู้จัดการ	10	40.00
หัวหน้าฝ่าย/แผนก	7	28.00
เจ้าของกิจการ	5	20.00

จากตารางที่ 7 พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 68 เพศหญิง ร้อยละ 32 มีอายุระหว่าง 30 - 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 64 อายุระหว่าง 41 - 50 ปีคิดเป็นร้อยละ 36 หน่วยงานสังกัดส่วนใหญ่ เป็นโรงแรม/รีสอร์ท คิดเป็นร้อยละ 40 รองลงมา คือ ร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 20 ห้างสรรพสินค้า คิดเป็นร้อยละ 16 บริษัทเอกชน สถานศึกษา คิดเป็นร้อยละ 3 ส่วน ตำแหน่งงานส่วนใหญ่เป็นผู้จัดการ คิดเป็นร้อยละ 40 รองลงมา คือ ตำแหน่งหัวหน้าฝ่าย/แผนก คิดเป็นร้อยละ 28 เจ้าของกิจการ คิดเป็นร้อยละ 20 และตำแหน่งผู้บริหาร คิดเป็นร้อยละ 12

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิตต่อบัณฑิต

จากการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรโดยแสดง คะแนนเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การแปลความหมายนำเสนอในรูปแบบตารางประกอบความเรียง ดังตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตแสดงคะแนนเฉลี่ยและการแปลความหมาย (n=15)

หัวข้อในการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ความหมาย
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม			
1.1 มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน	4.50	0.55	มาก

หัวข้อในการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ความหมาย
1.2 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	4.40	0.57	มาก
1.3 มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	4.46	0.62	มาก
1.4 มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ	4.42	0.64	มาก
รวม	4.44	0.59	มาก
2. ด้านความรู้ความสามารถทางด้านวิชาการตามลักษณะงานในสาขา			
2.1 มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก	4.02	0.60	มาก
2.2 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	3.98	0.70	มาก
2.3 มีความสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ	4.02	0.56	มาก
รวม	4.01	0.62	มาก
3. ด้านทักษะทางปัญญา			
3.1 มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ปัญหาได้ อย่างเหมาะสม	4.02	4.15	มาก
3.2 มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ	4.15	0.58	มาก
3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	4.06	0.67	มาก
รวม	4.08	0.60	มาก
4. ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			
4.1 มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	4.31	0.59	มาก
4.2 มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม	4.46	0.62	มาก
4.3 มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	4.33	0.63	มาก
รวม	4.37	0.61	มาก
5. ด้านทักษะการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			

หัวข้อในการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ความหมาย
5.1 มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล	3.94	0.73	มาก
5.2 มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม	3.79	0.77	มาก
5.3 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	4.02	0.70	มาก
รวม	3.92	0.73	มาก

หมายเหตุ : ความหมายของค่าเฉลี่ยมีเกณฑ์การแปลความหมายโดยประยุกต์จากธานินทร์ ศิลป์จารุ (2551) แบ่งเป็น 5 ระดับดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.50 - 5.00	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับมากที่สุด
	3.50 - 4.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับมาก
	2.50 - 3.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับปานกลาง
	1.50 - 2.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับน้อย
	1.00 - 1.49	หมายถึง	มีความคิดเห็นในหัวข้อประเมินระดับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 8 พบว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิตต่อบัณฑิตสรุปได้ ดังนี้

ด้านคุณธรรมจริยธรรมเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า บัณฑิตมีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน มีคะแนนเฉลี่ย 4.50 รองลงมา คือ มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะรู้จักกาลเทศะ และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน มีคะแนนเฉลี่ย 4.46 4.42 และ 4.40 ตามลำดับ

ด้านความรู้ความสามารถทางด้านวิชาการตามลักษณะงานในสาขาเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 4.01 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.62 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ มีความสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ มีคะแนนเฉลี่ย 4.02 3.98 และ 4.02 ตามลำดับ

ด้านทักษะทางปัญญาเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 4.08 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.60 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล

และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ และมีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ มีคะแนนเฉลี่ย 4.02 4.15 และ 4.06 ตามลำดับ

ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 4.37 ส่วนเบี่ยงเบน 0.61 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม และมีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้ในกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม มีคะแนนเฉลี่ย 4.31 4.46 และ 4.33 ตามลำดับ

ด้านทักษะการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเมื่อพิจารณาโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ย 3.92 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.70 แต่เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม และมีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ มีคะแนนเฉลี่ย 3.94 3.79 และ 4.02 ตามลำดับ

ตอนที่ 2 ตัวอย่างแบบสอบถามความคิดเห็น
เรื่อง หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

คำชี้แจง คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ มีความประสงค์จะสำรวจความคิดเห็นและความต้องการศึกษาต่อ ในระดับปริญญาตรีหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตจากกลุ่มนักเรียนในระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4-6 และนักศึกษาระดับชั้นปวช.ปี 1-3 ของวิทยาลัยอาชีวศึกษานิสิต จึงใคร่ขอให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้ โดยเติมข้อความและเครื่องหมาย / ในข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียนมากที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักเรียน

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. ชั้นเรียนที่กำลังศึกษา

มัธยมศึกษาปีที่ 4-6

ปวช. ชั้นปีที่ 1-3

3. ภูมิลำเนาเดิม

จังหวัดพิษณุโลก

ปริญญาตรี

อื่นๆ.....

จังหวัดใกล้เคียง

4. ความสนใจศึกษาต่อระดับปริญญาตรี

สนใจ

ไม่สนใจ

5. หลักสูตรที่สนใจศึกษาต่อ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

ตอนที่ 2 ปัจจัยในการเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี

หัวข้อในการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร					
2. โครงการกู้ยืมเงินจากกองทุนเงินให้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.)					
3. รายได้ของผู้ปกครองเพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในการศึกษา					
4. หลักสูตรเป็นที่ต้องการตลาดแรงงาน					
5. ชื่อหลักสูตรตรงตามความถนัดและความสนใจ					

หัวข้อในการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
6. มีการจัดกิจกรรมเสริมทักษะทางวิชาการวิชาชีพการฝึกงานการศึกษา ดูงานนอกสถานที่					
7. มีระบบการประกันคุณภาพเป็นที่ยอมรับในวงการศึกษา					
8. คณาจารย์ มีคุณธรรม จริยธรรม และมีความรู้ความสามารถ					
9. ความมีชื่อเสียงของมหาวิทยาลัย					
10. ความสะดวกในการเดินทางมาเรียน					
11. การบริการและจัดสวัสดิการที่ดีสำหรับนักศึกษา					
12. สื่อ อุปกรณ์ เครื่องมือ และห้องปฏิบัติการที่เพียงพอ ทันสมัย และ พร้อมสำหรับการเรียน การสอนและการวิจัย					
13. แหล่งการศึกษาค้นคว้าที่มีความพร้อมและนำเทคโนโลยีที่ทันสมัย มาใช้สืบค้นข้อมูล					
14. อาคารสถานที่เรียนบรรยากาศและสิ่งแวดล้อมโดยรวมมีความ เหมาะสม					
15. การสนับสนุนการเสนอผลงานทางวิชาการแก่นักศึกษา					
16. บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน					
17. สามารถนำความรู้ไปปฏิบัติงานให้เกิดความก้าวหน้า ประกอบ อาชีพอิสระหรือสร้างรายได้ด้วยตนเองในอนาคตได้					
18. สาขาวิชาที่เรียนเหมาะสมกับสติปัญญา ความถนัดและ ความสามารถ					
19. มหาวิทยาลัยมีการนำความรู้ทางวิชาการไปเผยแพร่ช่วยเหลือชุมชน ในท้องถิ่น					
20. มหาวิทยาลัยอยู่ใน/ใกล้ภูมิภานาของตัวเอง					

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

แบบสอบถามความคิดเห็น

เรื่อง หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

คำชี้แจง คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ มีความประสงค์จะสำรวจความคิดเห็นของนักศึกษาเกี่ยวกับหลักสูตรที่ใช้อยู่ปัจจุบัน เพื่อใช้ในการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้นักศึกษาตอบคำถามต่อไปนี้ โดยเติมข้อความและเครื่องหมาย / ในข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของนักศึกษามากที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา

1. เพศ

 ชาย หญิง

2. ชั้นเรียนที่กำลังศึกษา

 ชั้นปีที่ 1 ชั้นปีที่ 2 ชั้นปีที่ 3 ชั้นปีที่ 4**ตอนที่ 2** ความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรของนักศึกษา

หัวข้อในการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ด้านบริบทของหลักสูตร					
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร					
(1) สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน					
(2) เหมาะสมกับหลักสูตร					
(3) สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง					
(4) ส่งเสริมผู้เรียนให้มีพัฒนาการตามคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่พึงประสงค์ 5 ด้าน คือ ความรู้ คุณธรรมจริยธรรม ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
2. โครงสร้างของหลักสูตร					
(1) เหมาะสมกับหลักสูตร					
(2) เหมาะสมกับจำนวนหน่วยกิต					

หัวข้อในการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
(3) เหมาะสมกับการจัดหมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเอกบังคับ เอกเลือก)					
3. เนื้อหาวิชาหลักสูตร					
(1) ครอบคลุมกับหลักสูตร					
(2) ความเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมที่จะส่งผลต่อการพัฒนาคุณลักษณะผู้สำเร็จการศึกษาได้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร					
(3) สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน					
(4) ตรงตามความต้องการของผู้เรียน					
ด้านปัจจัยเบื้องต้น					
(1) ความเหมาะสมของอาคารสถานที่เรียน					
(2) ความเพียงพอและคุณภาพสื่ออุปกรณ์การเรียนการสอน					
(3) ความเพียงพอและคุณภาพของแหล่งวิทยาการที่ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอน					
(4) ความเพียงพอและความพร้อมหนังสือ/ตำรางานวิจัยที่ใช้ในการค้นคว้า					
(5) ความเหมาะสมด้านคุณสมบัติของนักศึกษา ก่อนเข้าศึกษาในหลักสูตร					
(6) ความเหมาะสมด้านคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน					
ด้านกระบวนการ					
1. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน					
(1) มีการแนะนำ ชี้แจงวัตถุประสงค์ และกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา					
(2) มีวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสมและสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา					
(3) มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีพัฒนาการตามคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่พึงประสงค์ 5 ด้าน					
(4) มีวิธีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลายในแต่ละรายวิชา					

หัวข้อในการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
(5) มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนการสอนเช่นปฐมนิเทศการศึกษาดูงาน					
(6) มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน					
(7) ความเหมาะสมของสัมพันธภาพระหว่างอาจารย์และนักศึกษา					
2.การวัดและประเมินผลการศึกษา					
(1) มีการชี้แจงเกณฑ์การวัดและประเมินผลในแต่ละรายวิชาให้ทราบ					
(2) ความเหมาะสมของวิธีการวัดและประเมินผล					
ด้านผลผลิต					
(1) ความเหมาะสมของระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษา					
(2) ระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษาสอดคล้องกับหลักสูตร					
(3) คุณภาพในการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา					
(4) คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร					

แบบสอบถามความคิดเห็น
เรื่อง หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

คำชี้แจง คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ มีความประสงค์จะสำรวจความคิดเห็นของผู้สำเร็จการศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงใคร่ขอให้ผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตอบคำถามต่อไปนี้ โดยเติมข้อความและเครื่องหมาย / ในข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สำเร็จการศึกษา

1. เพศ

ชาย

หญิง

2.อายุ

20 – 22 ปี

23 – 25 ปี

25 ปี ขึ้นไป

3.สถานภาพการทำงานในปัจจุบัน

ทำงานแล้ว

ยังไม่ได้ทำงาน

กำลังศึกษาต่อ

4.ประเภทหน่วยงาน

บริษัทเอกชน

ราชการ

ธุรกิจส่วนตัว

รัฐวิสาหกิจ

อื่นๆ.....

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรของผู้สำเร็จการศึกษา

หัวข้อในการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ด้านบริบทของหลักสูตร					
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร					
(1) สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน					
(2) เหมาะสมกับหลักสูตร					

หัวข้อในการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
(3) สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง					
(4) ส่งเสริมผู้เรียนให้มีพัฒนาการตามคุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่พึงประสงค์ 5 ด้าน คือ ความรู้ คุณธรรมจรรยาบรรณ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
2. โครงสร้างของหลักสูตร					
(1) เหมาะสมกับหลักสูตร					
(2) เหมาะสมกับจำนวนหน่วยกิต					
(3) เหมาะสมกับการจัดหมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเอกบังคับ เอกเลือก)					
3. เนื้อหาวิชาหลักสูตร					
(1) ครอบคลุมกับหลักสูตร					
(2) ความเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมที่จะส่งผลต่อการพัฒนาคุณลักษณะผู้สำเร็จการศึกษาได้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร					
(3) สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน					
(4) ตรงตามความต้องการของผู้เรียน					
ด้านปัจจัยเบื้องต้น					
(1) ความเหมาะสมของอาคารสถานที่เรียน					
(2) ความเพียงพอและคุณภาพสื่ออุปกรณ์การเรียนการสอน					
(3) ความเพียงพอและคุณภาพของแหล่งวิทยาการที่ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอน					
(4) ความเพียงพอและความพร้อมหนังสือ/ตำรางานวิจัยที่ใช้ในการค้นคว้า					
(5) ความเหมาะสมด้านคุณสมบัติของนักศึกษาก่อนเข้าศึกษาในหลักสูตร					
(6) ความเหมาะสมด้านคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน					
ด้านกระบวนการ					

หัวข้อในการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน					
(1) มีการแนะนำ ชี้แจงวัตถุประสงค์ และกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา					
(2) มีวิธีการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสมและสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา					
(3) มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีพัฒนาการตาม คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาที่พึงประสงค์ 5 ด้าน					
(4) มีวิธีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลายในแต่ละรายวิชา					
(5) มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนการสอนเช่นปฐมนิเทศ การศึกษาดูงาน					
(6) มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน					
(7) ความเหมาะสมของสัมพันธภาพระหว่างอาจารย์และนักศึกษา					
2. การวัดและประเมินผลการศึกษา					
(1) มีการชี้แจงเกณฑ์การวัดและประเมินผลในแต่ละรายวิชาให้ทราบ					
(2) ความเหมาะสมของวิธีการวัดและประเมินผล					
ด้านผลผลิต					
(1) ความเหมาะสมของระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษา					
(2) ระยะเวลาที่ใช้ในการสำเร็จการศึกษาสอดคล้องกับหลักสูตร					
(3) คุณภาพในการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา					
(4) คุณลักษณะของผู้สำเร็จการศึกษาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร					

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

**แบบสอบถามความคิดเห็น เรื่อง หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม**

คำชี้แจง คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ มีความประสงค์จะสำรวจความคิดเห็นของของผู้ใช้บัณฑิต หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงใคร่ขอให้ผู้ใช้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจาก หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตอบคำถามต่อไปนี้ โดยเติมข้อความและ เครื่องหมาย / ในข้อที่ตรงกับ ความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ใช้บัณฑิต

1. เพศ

- ชาย หญิง

2. อายุ

- ต่ำกว่า 30 ปี 30 – 40 ปี 41 – 50 ปี
 50 ปีขึ้นไป

3. หน่วยงานที่ท่านสังกัด

- โรงแรม/รีสอร์ท โรงพยาบาล บริษัทเอกชน
 ห้างสรรพสินค้า ร้านอาหาร สถานศึกษา

4. ตำแหน่งท่านภายในหน่วยงาน

- ผู้บริหาร ผู้จัดการ หัวหน้าฝ่าย/แผนก
 เจ้าของกิจการ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิตต่อบัณฑิต

หัวข้อในการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม					
1) มีความประพฤติดีมีคุณธรรมและจริยธรรม					
2) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม					
3) สามารถปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม					
4) มีหลักคิดเชิงคุณธรรม					
5) ตรงต่อเวลา					

หัวข้อในการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
6) มีความซื่อสัตย์สุจริต ไม่เห็นแก่ตัว					
2. ด้านความรู้					
7) สามารถทำงานได้ตามที่หน่วยงานต้องการ					
8) สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นได้					
9) สามารถสร้างงานใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้นกับหน่วยงานได้					
10) นำเสนอผลงานที่เกี่ยวข้องได้					
11) ทำงานได้เสร็จทันเวลา					
12) สามารถวางแผนการทำงานได้อย่างเหมาะสม					
13) มีทักษะด้านปฏิบัติการ					
14) เรียนรู้เทคโนโลยีสมัยใหม่และนำมาใช้ในการทำงาน					
3. ด้านทักษะทางปัญญา					
15) การมีทักษะการคิด					
16) สามารถวิเคราะห์สถานการณ์ได้					
17) สามารถประยุกต์ความรู้ แนวคิด หลักการ ทฤษฎี เพื่อใช้คิดเพื่อการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์					
18) ตัดสินใจได้ถูกต้องรวดเร็วแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้					
19) มีความรู้รอบตัวที่จำเป็นในวิชาชีพ					
4. ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					
20) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี					
21) สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้					
22) สามารถทำงานเป็นทีมได้					
23) ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น					
24) มีความสามารถในภาวะผู้นำ					
25) มีความกระตือรือร้นในการทำงาน					
26) ความมีน้ำใจต่อองค์กรและผู้ร่วมงาน					
5. ด้านวิเคราะห์และสื่อสาร					

หัวข้อในการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
27) สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ (การพูดและการเขียน)					
28) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้					
29) สามารถใช้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์					
30) ใฝ่รู้และรู้จักแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง					
31) มีทักษะในการถ่ายทอดความรู้					

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

ภาคผนวก ค



พิมพ์สำเนา

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามเป็นไปด้วยความเรียบร้อย สอดคล้องกับความมุ่งหมายและหลักการของพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 รวมทั้งมีมาตรฐานและคุณภาพสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ จึงสมควรปรับปรุงข้อบังคับ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549 รวมทั้งแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553 เพื่อให้เหมาะสมและเกิดประสิทธิภาพในการดำเนินการมากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในคราวประชุมครั้งที่ 145(5/2561) เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้ เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561"

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ ให้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2561 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิก

3.1 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549

3.2 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553

ข้อ 4 บรรดาระเบียบ ข้อบังคับ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใด ที่มีการกำหนดไว้แล้ว ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 5 ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“คณะหรือวิทยาลัย” หมายความว่า คณะหรือวิทยาลัยซึ่งเป็นส่วนราชการตาม

กฎกระทรวง ศึกษาธิการ ว่าด้วย การจัดตั้งส่วนราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และให้

รวมถึงคณะหรือวิทยาลัยที่จัดตั้งโดยสภามหาวิทยาลัย ตามพระราชบัญญัติ การบริหารส่วนงานภายในสถาบัน อุดมศึกษา

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีคณะหรือวิทยาลัยที่เป็นส่วนราชการตามกฎหมายกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดตั้งส่วนราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และให้รวมถึงคณบดีของคณะหรือวิทยาลัยที่จัดตั้งโดยสภามหาวิทยาลัย ตามพระราชบัญญัติ การบริหารส่วนงานภายในสถาบันอุดมศึกษา

“คณะกรรมการประจำคณะหรือวิทยาลัย” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะหรือวิทยาลัยในมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“คณะกรรมการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี” หมายความว่า คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามแต่งตั้งเพื่อทำหน้าที่ในการกำหนดนโยบาย แนวปฏิบัติ การควบคุมและรักษามาตรฐานทางวิชาการในการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ในมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนในหลักสูตรนั้นที่มีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของการอุดมศึกษา และปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา ทั้งนี้ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด โดยอาจารย์ประจำที่มหาวิทยาลัยรับเข้าใหม่ ตั้งแต่เกณฑ์มาตรฐานนี้เริ่มบังคับใช้ ต้องมีผลสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่องมาตรฐานความสามารถภาษาอังกฤษของอาจารย์ประจำ

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามที่มีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน แต่ต้องเป็นหลักสูตรที่อาจารย์ผู้นั้น มีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร

“อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบเกินกว่า 1 หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้นหลักสูตรพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีก 1 หลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน 2 คน

“อาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“อาจารย์ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ประจำในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

หรืออาจารย์พิเศษที่มีภาระงานสอนในหลักสูตรสาขาวิชาที่เปิดสอน

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งเป็นที่ปรึกษาเกี่ยวกับการศึกษาของนักศึกษาโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประจำคณะหรือวิทยาลัยหรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรี ที่มหาวิทยาลัยจัดให้เรียนในเวลาราชการ หรือหากมีความจำเป็นมหาวิทยาลัยอาจจัดให้เรียนนอกเวลาราชการด้วยก็ได้

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรี ที่มหาวิทยาลัยจัดให้เรียนในวันหยุดราชการหรือนอกเวลาราชการ หรือหากมีความจำเป็นมหาวิทยาลัยอาจจัดให้เรียนในเวลาราชการด้วยก็ได้

“ปีการศึกษา” หมายความว่า ระยะเวลาจัดการศึกษาอย่างน้อย 2 ภาคการศึกษาปกติ

“ภาคการศึกษา” หมายความว่า ระยะเวลาการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

หมวด 1

การรับเข้าศึกษา

ข้อ 6 คุณสมบัติและเงื่อนไขการเข้าเป็นนักศึกษา

6.1 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี 5 ปี และไม่น้อยกว่า 6 ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษา ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

6.2 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (3 ปี) หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษา

6.3 หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวน้ำทั้งทางวิชาการและทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.50 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และมีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวน้ำไม่น้อยกว่า 3.50 ทุกภาคการศึกษา อนึ่งในระหว่างการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวน้ำ หากภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งมีผลการเรียนต่ำกว่า 3.50 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จะถือว่าผู้เรียนขาดคุณสมบัติในการศึกษาหลักสูตรแบบก้าวน้ำ

6.4 มีคุณสมบัติตามที่สภามหาวิทยาลัยอนุมัติให้เป็นกรณีพิเศษ

ข้อ 7 การสอบคัดเลือกและการคัดเลือกเป็นนักศึกษา

7.1 มหาวิทยาลัยจะสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย

หรือเทียบเท่าเข้าเป็นนักศึกษาเป็นคราวๆ ไปตามประกาศและรายละเอียดที่มหาวิทยาลัยกำหนด

7.2 มหาวิทยาลัยอาจสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกผู้ที่ได้รับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าหรือผู้ได้รับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า เข้าเป็นนักศึกษาเพื่อศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิชาหนึ่งสาขาวิชาใดของมหาวิทยาลัยตามระเบียบหรือเงื่อนไขของมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับสาขาวิชานั้นๆ

7.3 มหาวิทยาลัยอาจสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นเพื่อเข้าศึกษาในชั้นปีที่ 2 หรือชั้นปีที่ 3

ข้อ 8 ประเภทของนักศึกษา

8.1 นักศึกษาเต็มเวลา หมายความว่า นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 6 ซึ่งมหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาเพื่อรับปริญญาตรี

8.2 นักศึกษาไม่เต็มเวลา หมายความว่า นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 6 ซึ่งมหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาเพื่อรับปริญญาตรีในหลักสูตรที่เรียนไม่เต็มเวลา

8.3 นักศึกษาสมทบ หมายความว่า นักศึกษาที่มหาวิทยาลัยรับให้ลงทะเบียนเรียนและ/หรือทำการวิจัย โดยไม่มีสิทธิรับปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัย

ข้อ 9 การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

9.1 มหาวิทยาลัยอาจรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นว่ามิวิญญานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัย

9.2 มหาวิทยาลัยจะพิจารณารับโอนเฉพาะผู้ที่มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

9.2.1 มีคุณสมบัติตามความในข้อ 6

9.2.2 ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษาซึ่งมีวิญญานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่าหนึ่งปีการศึกษา

9.2.3 มีผลการเรียนจากสถาบันเดิมโดยมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2.00 และมีรายวิชาที่ได้เรียนมาแล้วจากสถาบันเดิม เทียบได้กับรายวิชาในมหาวิทยาลัย ตามแผนการศึกษาของสาขาวิชาที่จะรับโอนมาได้เป็นหน่วยกิตสะสม ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต และมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยของรายวิชาที่เทียบโอนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 2.00 สำหรับระยะเวลาการศึกษาต้องไม่เกิน 2 เท่าของแผนการศึกษา โดยนับตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาจากสถาบันเดิม ทั้งนี้จะต้องมีจำนวนหน่วยกิตที่เรียนในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมดของหลักสูตร

9.2.4 ผลการเรียนทุกรายวิชาจะต้องไม่ติด F หรือ I หรือ U

9.3 การขอโอนมาเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

9.3.1 ยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยตามแบบที่กำหนด โดยส่งถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 30 วัน ก่อนเปิดปีการศึกษา

9.3.2 ติดต่อขอให้สถาบันเดิมจัดส่งระเบียบผลการเรียน และรายละเอียดเนื้อหา รายวิชาที่ได้เรียนไปแล้วมายังมหาวิทยาลัยโดยตรง

9.4 มหาวิทยาลัยจะพิจารณารับโอน โดยความเห็นชอบของคณะ ภาควิชา และ/หรือ สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยมีเงื่อนไขและวิธีการตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ การนับระยะเวลาที่ศึกษา ในหลักสูตรให้เริ่มนับตั้งแต่เข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาเดิม

ข้อ 10 การโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียนรายวิชา ให้เป็นไปตามประกาศของ มหาวิทยาลัย

ข้อ 11 การศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง

11.1 นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ เทียบเท่า อาจขอเข้าศึกษาต่อเพื่อปริญญาตรีสาขาวิชาอื่นเป็นการเพิ่มเติมได้

11.2 การแสดงความจำนงขอเข้าศึกษาต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยตามแบบที่กำหนด โดยส่งถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 30 วัน ก่อนเปิดปีการศึกษา

11.3 การรับเข้าศึกษา มหาวิทยาลัยจะพิจารณารับเข้าโดยความเห็นชอบของคณะ และ/หรือ สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

11.4 การเทียบโอนหน่วยกิต

11.4.1 รายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วทั้งหมดในปริญญาเดิม จะได้รับพิจารณาเทียบโอน เพื่อใช้ในแผนการศึกษาของสาขาวิชาใหม่ รายวิชาที่โอนหน่วยกิตไม่ได้ให้ตัดออก

11.4.2 การเทียบโอนหน่วยกิตให้นำความตามข้อ 10 มาใช้โดยอนุโลม

ข้อ 12 การรายงานตัวเป็นนักศึกษา

12.1 มหาวิทยาลัยจะสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่าเข้าเป็นนักศึกษาเป็นคราวๆไป ตามประกาศและรายละเอียดที่มหาวิทยาลัยกำหนด

12.2 มหาวิทยาลัยอาจสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกผู้ที่ได้รับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าหรือผู้ ได้รับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า เข้าเป็นนักศึกษาเพื่อศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิชาหนึ่งสาขาวิชาใดของ มหาวิทยาลัยตามระเบียบหรือเงื่อนไขของมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับสาขาวิชานั้นๆ

12.3 มหาวิทยาลัยอาจสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นเพื่อ เข้าศึกษาในชั้นปีที่ 2 หรือชั้นปีที่

หมวด 2

ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ 13 ระบบการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาโดยใช้ระบบทวิภาค โดย 1 ปี การศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

13.1 มหาวิทยาลัยอาจเปิดการศึกษาภาคฤดูร้อนโดยให้กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตโดยมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

13.2 มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาในระบบไตรภาคหรือระบบจตุรภาคให้ถือแนวทางดังนี้

13.2.1 ระบบไตรภาค 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์

โดย 1 หน่วยกิตระบบไตรภาค เทียบได้กับ 12/15 หน่วยกิต ระบบทวิภาคหรือ 4 หน่วยกิต ระบบทวิภาค เทียบได้กับ 5 หน่วยกิตระบบไตรภาค

13.2.2 ระบบจตุรภาค 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 4 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 10 สัปดาห์

โดย 1 หน่วยกิตระบบจตุรภาค เทียบได้กับ 10/15 หน่วยกิต ระบบทวิภาค หรือ 2 หน่วยกิตระบบทวิภาค เทียบได้กับ 3 หน่วยกิตระบบไตรภาค

13.3 มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งหรือรูปแบบผสมผสาน ดังนี้

13.3.1 การศึกษาแบบเฉพาะบางช่วงเวลา เป็นการจัดการศึกษาในบางเวลาของปีการศึกษาหรือเป็นไปตามเงื่อนไขของคณะ หรือข้อตกลงตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

13.3.2 การศึกษาแบบทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนผ่านทางไกลระบบการสื่อสารหรือเครือข่ายสารสนเทศต่างๆหรือเป็นไปตามเงื่อนไขของคณะหรือข้อตกลงที่มหาวิทยาลัยกำหนด

13.3.3 การศึกษาแบบชุดวิชา (Module System) เป็นการจัดการเรียนการสอนเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา ตามกำหนดเวลาของคณะนั้นๆ

13.3.4 การศึกษาแบบนานาชาติ เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้ภาษาต่างประเทศทั้งหมด ซึ่งอาจจะเป็นความร่วมมือของสถานศึกษาหรือหน่วยงานในประเทศหรือต่างประเทศและมีการจัดการและมีมาตรฐานเช่นเดียวกับหลักสูตรสากล

13.3.5 รูปแบบอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสมตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 14 การกำหนดรายวิชา เพื่อความเป็นสากลทางการอุดมศึกษา รายวิชา (Course) ในแต่ละกลุ่มวิชา ประกอบด้วย เลขประจำรายวิชา (Course Number) ชื่อรายวิชา (Course Name) จำนวนหน่วยกิต จำนวนชั่วโมงบรรยาย จำนวนชั่วโมงปฏิบัติ และจำนวนชั่วโมงศึกษาด้วยตนเอง ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

14.1 เลขประจำรายวิชา แต่ละรายวิชาประกอบด้วย 2 ส่วน ส่วนแรกเป็นอักษรย่อภาษาอังกฤษของกลุ่มวิชา จำนวนไม่เกิน 4 ตัวอักษร และส่วนที่สองเป็นตัวเลข 3 หลัก ซึ่งตัวเลขหลักร้อยหรือตัวเลขแรก หมายความว่า ระดับความยากง่ายหรือชั้นปี หลักสิบ หมายความว่า รายวิชาในกลุ่มวิชา

เดียวกันในสาขาวิชา และหลักหน่วย หมายความว่า ลำดับก่อนหลังรายวิชาในกลุ่มวิชาเดียวกัน การกำหนดตัวอักษรของกลุ่มวิชาใดๆ ให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

14.2 ชื่อรายวิชา เป็นชื่อทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ที่ให้ความหมายของรายวิชานั้น ในกรณีที่ชื่อเหมือนกันให้ใส่หมายเลขต่อท้ายชื่อ ซึ่งแสดงถึงว่าในรายวิชานั้นมีเนื้อหารายวิชาสัมพันธ์ต่อเนื่องกัน

14.3 จำนวนหน่วยกิต จำนวนชั่วโมงบรรยาย จำนวนชั่วโมงปฏิบัติและจำนวนชั่วโมงศึกษาด้วยตนเองให้กำหนดเป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ 15

จำนวนชั่วโมงศึกษาด้วยตนเองให้คิด 1 หน่วยกิตภาคทฤษฎีเท่ากับ 2 ชั่วโมงศึกษาด้วยตนเอง และ 1 หน่วยกิตภาคปฏิบัติเท่ากับ 1 ชั่วโมงศึกษาด้วยตนเอง

ข้อ 15 การคิดหน่วยกิต มหาวิทยาลัยใช้ระบบหน่วยกิตของรายวิชาในการจัดการศึกษาจำนวนหน่วยกิต บ่งถึงเชิงปริมาณเนื้อหาการสอนการเรียนและระยะเวลาเป็นชั่วโมงที่ใช้ของแต่ละรายวิชาโดยให้ถือเกณฑ์ ดังนี้

15.1 รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบ ทวิภาค

15.2 รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

15.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

15.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใด ตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต ระบบทวิภาค

สำหรับรายวิชาที่จัดการศึกษาในระบบอื่น ๆ ตามข้อ 14 ที่ไม่ใช่ระบบทวิภาคให้เทียบค่าหน่วยกิตกับชั่วโมงการศึกษาให้เป็นไปตามสัดส่วนของการศึกษาในระบบทวิภาคข้างต้น

ข้อ 16 จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษา

16.1 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 12 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

16.2 หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 10 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 15 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

16.3 หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า 6 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 180 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 12 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 18 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

16.4 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิตใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 4 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ทั้งนี้ ให้นับเวลาศึกษาจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น

ข้อ 17 การลงทะเบียน มหาวิทยาลัยจะจัดให้มีการลงทะเบียนรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา โดยคณะจัดอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่ นักศึกษาทำหน้าที่แนะนำและให้คำปรึกษาตลอดจนแนะแนวการศึกษาให้สอดคล้องกับแผนการศึกษาและเป็นไปตามเอกัตภาพของแต่ละบุคคล และให้นักศึกษาถือปฏิบัติตามข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

17.1 การลงทะเบียนรายวิชา ให้ดำเนินการตามประกาศของมหาวิทยาลัยหากนักศึกษามาลงทะเบียนรายวิชาหลังวันที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะต้องถูกปรับตามระเบียบว่าด้วยค่าธรรมเนียมการศึกษา

17.2 การลงทะเบียนรายวิชาหลังกำหนด ให้กระทำได้ภายในระยะเวลาของการเพิ่ม-ถอนรายวิชา หากพ้นกำหนดนี้มหาวิทยาลัยจะยกเลิกสิทธิ์การลงทะเบียนรายวิชาในภาคการศึกษานั้น

17.3 การลงทะเบียนเรียนซ้ำจะทำได้ต่อเมื่อ

17.3.1 รายวิชานั้นได้ลำดับชั้นต่ำกว่า C

17.3.2 กรณีต้องการเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้ลำดับชั้น C หรือสูงกว่า สามารถกระทำได้แต่ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษา

17.4 การลงทะเบียนรายวิชาจะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่างๆ พร้อมทั้งยื่นหลักฐานการลงทะเบียนรายวิชาต่อมหาวิทยาลัยแล้ว

17.5 รายวิชาใดที่ได้รับอักษร I นักศึกษาไม่ต้องลงทะเบียนรายวิชานั้นซ้ำอีก

17.6 การลงทะเบียนรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนรายวิชา ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

17.7 กรณีที่นักศึกษาจะลงทะเบียนน้อยกว่า 9 หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้อนุมัติ

กรณีที่นักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา จะลงทะเบียนเกินกว่า 22 หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ หรือเกินกว่า 9 หน่วยกิต ในภาคฤดูร้อนให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้อนุมัติ

สำหรับการลงทะเบียนรายวิชาสหกิจศึกษาในภาคการศึกษาปกติ ให้มีจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนตามที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาของหลักสูตรสาขาวิชานั้น

หากมหาวิทยาลัยมีเหตุผลและความจำเป็น สามารถอนุมัติให้การลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิตแตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้นก็อาจทำได้ แต่ทั้งนี้ต้องไม่กระทบกระเทือนต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา ทั้งนี้ ต้องเรียนให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร

17.8 การลงทะเบียนที่ผิดเงื่อนไข ให้ถือว่า การลงทะเบียนนั้นเป็นโมฆะ และรายวิชาที่ลงทะเบียนผิดเงื่อนไขนั้นให้ได้รับอักษร W

17.9 นักศึกษาอาจขอลงทะเบียนเข้าร่วมศึกษารายวิชาใดๆ เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ได้ หากอาจารย์ผู้สอน และคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่ยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษร และได้ยื่นหลักฐานนั้นต่อมหาวิทยาลัยทั้งนี้ นักศึกษาจะต้องชำระค่าหน่วยกิตรายวิชานั้น ตามระเบียบว่าด้วยค่าธรรมเนียมการศึกษา และนักศึกษาจะได้รับอักษร V

หากนักศึกษาลงทะเบียนเรียนขอรับอักษร V แล้วประสงค์จะเปลี่ยนแปลง เพื่อขอรับการวัดและประเมินผลเป็นลำดับขั้น หรืออักษร S หรือ U ให้ปฏิบัติตามประกาศของมหาวิทยาลัย

17.10 ในภาคการศึกษาปกติใด หากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียนด้วยเหตุใดๆ ก็ตาม จะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคการศึกษานั้น โดยทำหนังสือขออนุมัติลาพักการศึกษาต่อมหาวิทยาลัยและจะต้องเสียค่าธรรมเนียมเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา/เพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษาภายใน 15 วัน นับจากวันเปิด ภาคการศึกษาหากไม่ปฏิบัติตามดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษาผู้นั้นจากทะเบียนนักศึกษา

17.11 อธิการบดีอาจอนุมัติให้นักศึกษาที่ถูกถอนชื่อจากทะเบียนนักศึกษา กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ถ้ามีเหตุผลอันสมควร โดยให้ถือระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อนั้น เป็นระยะเวลาพักการศึกษา ในกรณีเช่นนี้นักศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา รวมทั้งค่าธรรมเนียมอื่นๆ ที่ค้างชำระเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษา อธิการบดีจะไม่อนุมัติให้กลับเข้าเป็นนักศึกษาตามวรรคก่อน หากพ้นกำหนดเวลาสองปี นับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้นถูกถอนชื่อจากทะเบียนนักศึกษา

17.12 กรณีมีโครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างสถาบันอุดมศึกษาหรือมีข้อตกลงเฉพาะ ราย กรณีนักศึกษาได้รับความเห็นชอบจากคณบดีคณะที่ตนสังกัด อธิการบดีอาจพิจารณาอนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นแทนการลงทะเบียนรายวิชาตามข้อ 17.6 ทั้งหมดหรือบางส่วนก็ได้

17.13 กรณีที่มีโครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างสถาบันอุดมศึกษาหรือมีข้อตกลงเฉพาะ ราย หรือกรณีนักศึกษาได้รับความเห็นชอบจากคณบดีคณะที่รับผิดชอบรายวิชานั้นๆ อธิการบดีอาจ

พิจารณาอนุมัติให้นักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยได้ ทั้งนี้ โดยต้องชำระค่าลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด 3 หลักสูตรการศึกษา

ข้อ 18 หลักสูตรระดับปริญญาตรี ประกอบด้วย

18.1 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ แบ่งเป็น 2 แบบ ได้แก่

18.1.1 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชาการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์

18.1.2 หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ ซึ่งเป็นหลักสูตรปริญญาตรีสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว ให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้วและสนับสนุนให้ผู้เรียนได้ทำวิจัยที่ลุ่มลึกทางวิชาการ

18.2 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ แบ่งเป็น 2 แบบ ได้แก่

18.2.1 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพหรือมีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ โดยผ่านการฝึกงานในสถานประกอบการ หรือสหกิจศึกษา

หลักสูตรแบบนี้เท่านั้นที่จัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ เพราะมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการปฏิบัติการอยู่แล้ว ให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงเพิ่มเติม

หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ถือเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร

18.2.2 หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ซึ่งเป็นหลักสูตรสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูงโดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว ให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และทำวิจัยที่ลุ่มลึกหรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในหน่วยงานองค์กร หรือสถานประกอบการ

หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการหรือทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

ข้อ 19 โครงสร้างหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตรของแต่ละสาขาวิชาประกอบด้วย หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

19.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายความว่า หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ ให้ความรู้รอบรู้อย่างกว้างขวาง เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปะ วัฒนธรรม และธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรม พร้อมให้ความช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

มหาวิทยาลัย อาจจัดวิชาศึกษาทั่วไป ในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการ ใดๆก็ได้โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาภาษา สังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และสร้างเสริมลักษณะนิสัย ในสัดส่วนที่เหมาะสมเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

อนึ่ง การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชา ที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา ทั้งนี้ จำนวนหน่วยกิต ของรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นดังกล่าว เมื่อนับรวมกับรายวิชาที่จะศึกษาเพิ่มเติมในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

19.2 หมวดวิชาเฉพาะ หมายความว่า วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ ที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ดังนี้

19.2.1 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) ทางวิชาการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

19.2.2 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการตามที่มาตรฐานวิชาชีพกำหนด หาก ไม่มีมาตรฐานวิชาชีพกำหนดต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต และทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

หลักสูตร (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า 42 หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต

19.2.3 หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

19.2.4 หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า 6 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า 108 หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่ หรือวิชาเอกและวิชาโท ก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วย

กิตไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ในกรณีที่จัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีกไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้า ผู้เรียนต้องเรียนวิชาระดับบัณฑิต ศึกษาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

19.3 หมวดวิชาเลือกเสรี หมายความว่า วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรี โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ ความสามารถที่สามารถวัดมาตรฐานได้ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรและเป็นไปตามเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่วิชาการในระบบและแนวปฏิบัติที่ดีเกี่ยวกับการเทียบโอนของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 4

การดำเนินการศึกษา

ข้อ 20 การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ให้คณะกรรมการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี มีหน้าที่ในการกำหนดนโยบาย แนวปฏิบัติ การควบคุมและรักษามาตรฐานทางวิชาการ ในการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ข้อ 21 จำนวน คุณวุฒิ และคุณสมบัติของอาจารย์

21.1 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ประกอบด้วย

21.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

21.1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย 5 คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า 1 วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ 3 คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวนทางสถาบันอุดมศึกษาต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี

21.1.3 อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

ในกรณีที่มีอาจารย์ประจำ ที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 จะประกาศใช้ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

ในกรณีของอาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท แต่ทั้งนี้ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 ปี ทั้งนี้ อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชาโดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

21.2 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ และหลักสูตรปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) ประกอบด้วย

21.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่เน้นทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพ อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนั้นๆ

กรณีร่วมผลิตหลักสูตรกับหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาหากจำเป็นบุคลากรที่มาจากหน่วยงานนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและมีประสบการณ์การทำงานในหน่วยงานแห่งนั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 ปี

21.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย 5 คน

ในกรณีของหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 2 ใน 5 คนต้องมีประสบการณ์ในด้านปฏิบัติการ โดยอาจเป็นอาจารย์ประจำของสถาบันอุดมศึกษา หรือเป็นบุคลากรของหน่วยงานที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาซึ่งมีข้อตกลงในการผลิตบัณฑิตของหลักสูตรนั้นร่วมกันแต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 คน

กรณีร่วมผลิตหลักสูตรกับหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาหากจำเป็น บุคลากรที่มาจากหน่วยงานนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานในหน่วยงานแห่งนั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 ปี

กรณีหลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า 1 วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ 3 คน และหากเป็นปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น ต้องมีสัดส่วนอาจารย์ที่มีประสบการณ์ในด้านปฏิบัติการ 1 ใน 3

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน ทางสถาบันอุดมศึกษาต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายการกรณี

21.2.3 อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

ในกรณีที่มีอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

สำหรับกรณีร่วมผลิตหลักสูตรกับหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาหากจำเป็น บุคลากรที่มาจากหน่วยงานนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานในหน่วยงานแห่งนั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 ปี

ในกรณีของอาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทแต่ทั้งนี้ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 ปีทั้งนี้อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชาโดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพ อาจารย์ผู้สอนต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนั้นๆ

ข้อ 22 การเพิ่มและการถอนรายวิชา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 5

การวัดผลประเมินผลการศึกษาและการให้สำเร็จการศึกษา

ข้อ 23 การวัดและประเมินผลการศึกษา

23.1 มหาวิทยาลัยจัดให้มีการวัดผลการศึกษาในรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนภาคการศึกษาละไม่น้อยกว่าหนึ่งครั้ง เมื่อได้ทำการประเมินผลการศึกษารายวิชาใดเป็นครั้งสุดท้ายแล้ว ให้ถือว่าการเรียนรายวิชานั้นสิ้นสุดลง

23.2 นักศึกษาต้องมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน โดยต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามแผนหรือกำหนดการจัดการเรียนการสอนของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการวัดและประเมินผลในรายวิชานั้น

ผู้ไม่มีสิทธิ์ได้รับการประเมินผลตามวรรคแรกจะได้รับลำดับชั้น F หรืออักษร U

23.3 มหาวิทยาลัยใช้ระบบลำดับชั้น และค่าลำดับชั้นในการวัดและประเมินผลนอกจากรายวิชา ที่กำหนดให้วัดและประเมินผลด้วยอักษร S และ U เป็นลำดับชั้นซึ่งไม่มีค่าลำดับชั้น

23.4 สัญลักษณ์และความหมายของการวัดและประเมินผลรายวิชาต่างๆ ให้กำหนดดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
A =	ดีเยี่ยม (EXCELLENT)
B+ =	ดีมาก (VERY GOOD)
B =	ดี (GOOD)
C+ =	ดีพอใช้ (FAIRLY GOOD)
C =	พอใช้ (FAIR)
D+ =	อ่อน (POOR)
D =	อ่อนมาก (VERY POOR)
F =	ตก (FAILED)
S =	เป็นที่พอใจ (SATISFACTORY)
U =	ไม่เป็นที่พอใจ (UNSATISFACTORY)
I =	การวัดผลยังไม่สมบูรณ์ (INCOMPLETE)
V =	ผู้เข้าร่วมศึกษา (VISITOR)
W =	การถอนรายวิชา (WITHDRAWN)

23.5 ระบบลำดับชั้น กำหนดเป็นสัญลักษณ์ A, B+, B, C+, C, D+, D, และ F ซึ่งแสดงผลการศึกษาของนักศึกษาที่ได้รับการประเมินในแต่ละรายวิชา และมีค่าลำดับชั้นดังนี้

ลำดับชั้น A	มีค่าลำดับชั้นเป็น	4
ลำดับชั้น B+	มีค่าลำดับชั้นเป็น	3.5
ลำดับชั้น B	มีค่าลำดับชั้นเป็น	3
ลำดับชั้น C+	มีค่าลำดับชั้นเป็น	2.5
ลำดับชั้น C	มีค่าลำดับชั้นเป็น	2
ลำดับชั้น D+	มีค่าลำดับชั้นเป็น	1.5
ลำดับชั้น D	มีค่าลำดับชั้นเป็น	1
ลำดับชั้น F	มีค่าลำดับชั้นเป็น	0

23.6 ระบบอักษร S และ U ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้วัดและประเมินผลด้วยอักษร S และ U

23.7 อักษร I เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า นักศึกษาไม่สามารถเข้ารับการวัดผลในรายวิชานั้น ให้สำเร็จสมบูรณ์ได้ โดยนักศึกษามีหลักฐานแสดงว่ามีเหตุสุดวิสัยบางประการ การให้อักษร I ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอน และการอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่

นักศึกษาจะต้องดำเนินการขอรับการวัดและประเมินผลเพื่อแก้อักษร I ให้สมบูรณ์ภายใน 30 วันของภาคการศึกษาถัดไปที่นักศึกษาลงทะเบียนนับจากวันเข้าชั้นเรียนหากพ้นกำหนดดังกล่าว มหาวิทยาลัย จะเปลี่ยนอักษร I เป็นลำดับชั้น F หรืออักษร U

23.8 อักษร V เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า นักศึกษาได้ลงทะเบียนรายวิชาในฐานะผู้เข้าร่วมศึกษา โดยไม่ต้องเข้ารับการวัดและประเมินผลในรายวิชานั้น ทั้งนี้อาจารย์ผู้สอนอาจใช้ดุลยพินิจในการเปลี่ยนอักษร V เป็นอักษร W ได้

23.9 อักษร W เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า

23.9.1 นักศึกษาได้ถอนรายวิชาที่ลงทะเบียนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ 22

23.9.2 การลงทะเบียนผิดเงื่อนไขและเป็นโมฆะ ตามข้อ 17.8

23.9.3 การเรียนไม่เป็นไปตามเงื่อนไขโดยดุลยพินิจของอาจารย์ผู้สอนตามข้อ 23.8

23.9.4 นักศึกษาถูกสั่งพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น

23.9.5 นักศึกษาลาออกก่อนวันประกาศผลการเรียน

23.9.6 มหาวิทยาลัยอนุมัติให้นักศึกษาถอนทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนอันเนื่องมาจากเหตุสุดวิสัยหรือเสียชีวิต ภายหลังระยะเวลาตามข้อ 22

23.10 อักษร S, U, I, V และ W จะไม่ถูกนำมาคำนวณหาค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ย

23.11 รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นผลการเรียน ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ให้ได้รับผลการเรียน ดังนี้

23.11.1 ผู้ที่ได้รับการยกเว้นการศึกษาจากรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่สภามหาวิทยาลัยรับรองให้ได้รับผลการเรียนเป็น S

23.11.2 รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการศึกษาจากการศึกษานอกระบบหรือการศึกษาตามอัธยาศัยให้ได้รับผลการเรียน ดังนี้

1) CS (Credits from Standardized Test) กรณีที่ได้หน่วยกิต จากการทดสอบมาตรฐาน

2) CE (Credits from Exam) กรณีที่ได้หน่วยกิตจากการทดสอบด้วยระบบทดสอบจากมหาวิทยาลัยจากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน

3) CT (Credits from Training) กรณีที่ได้หน่วยกิตจากการประเมินจากการฝึกรอบรมจากการประเมินการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา

4) CP (Credits from Portfolio) กรณีที่ได้หน่วยกิตจากการประเมินประสบการณ์โดยการนำเสนอแฟ้มสะสมผลงาน

หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขอยกเว้นตามข้อ 23.11.2 ให้ทำประกาศมหาวิทยาลัย

ผู้มีสิทธิ์ขอยกเว้นตามวรรคหนึ่ง จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

23.12 การนับหน่วยกิตสะสม

23.12.1 รายวิชาที่นักศึกษาได้ลำดับชั้น A, B+, B, C+, C, D+, D หรือ อักษร S เท่านั้น จึงจะนับหน่วยกิตของรายวิชานั้น เป็นหน่วยกิตสะสม

23.12.2 ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาใดมากกว่าหนึ่งครั้ง โดยมิได้สอบตกในรายวิชานั้น ให้นับหน่วยกิตสะสมได้เพียงครั้งเดียว และให้นับเฉพาะครั้งสุดท้ายเพื่อสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

23.12.3 ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาที่ระบุไว้ว่าเป็นรายวิชาที่เทียบเท่ากัน ให้นับหน่วยกิตสะสมเฉพาะรายวิชาหนึ่งรายวิชาใดเท่านั้น

23.13 มหาวิทยาลัยจะคำนวณค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยจากหน่วยกิต และค่าลำดับชั้นของรายวิชาทั้งหมดที่นักศึกษาได้ลงทะเบียนเรียน

23.14 ถ้านักศึกษาได้ลำดับชั้นในรายวิชาใด ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่แต่ละหลักสูตรสาขาวิชาได้กำหนดไว้ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีก จนได้ลำดับชั้นเป็นไปตามความต้องการของแต่ละหลักสูตรสาขาวิชานั้น

23.15 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยให้ไปศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นหรือหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาเป็นการชั่วคราว อาจขอโอนหน่วยกิตและผลการเรียนมาประเมินร่วมกับผลการเรียนในมหาวิทยาลัย

รายวิชาที่นักศึกษาได้ลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นนั้น จะต้องมียุทธศาสตร์และจำนวนชั่วโมงภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติเทียบเท่ากับมหาวิทยาลัย ทั้งในเรื่องของคุณภาพและมาตรฐาน หาก ไม่เป็นไปตามนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของสาขาวิชาและคณะที่นักศึกษาสังกัด

ข้อ 24 การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษาและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คิดเป็นเลขทศนิยม 2 ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการเรียนเป็น “I” ไม่นำหน่วยกิตมาคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ทั้งนี้การคำนวณหาค่าคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้นำเอา

ผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าลำดับชั้นของทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนมารวมกันแล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตของรายวิชานั้นๆ

กรณีที่นักศึกษาสอบตกในรายวิชาใดและต้องเรียนซ้ำ ให้นำรวมทั้งหน่วยกิตที่สอบตกและเรียนซ้ำรายวิชานั้นเพื่อใช้คำนวณหาระดับชั้นเฉลี่ยด้วย

กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาซ้ำในรายวิชาที่สอบได้ต่ำกว่า “C” หรือเรียนแทนในรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตรที่เทียบเท่า ให้นำจำนวนหน่วยกิต และค่าระดับชั้นที่ได้ ไปใช้ในการคำนวณหาค่าระดับชั้นเฉลี่ยด้วย

ข้อ 25 ให้คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย เป็นผู้อนุมัติผลการศึกษาแก่ผู้ที่เรียนครบหลักสูตร

หมวด 6

การลา การย้ายหลักสูตรสาขาวิชา และการพ้นสภาพ

ข้อ 26 การลา

26.1 การลาป่วย นักศึกษาผู้ใดที่ป่วย จนไม่สามารถเข้าชั้นเรียนในชั่วโมงเรียนได้ ให้ยื่นใบลาต่ออาจารย์ผู้สอน ในกรณีที่นักศึกษาป่วยติดต่อกันตั้งแต่ 2 วันขึ้นไป ให้ยื่นใบลาตามแบบของมหาวิทยาลัยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา พร้อมด้วยใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือจากสถานพยาบาลเอกชนที่กระทรวงสาธารณสุข รับรอง แล้วนำไปขออนุญาตต่ออาจารย์ผู้สอน

26.2 การลากิจ นักศึกษาผู้ใดมีกิจจำเป็น ไม่สามารถเข้าชั้นเรียนในชั่วโมงเรียนได้ ให้ยื่นใบลาผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาแล้วนำไปขออนุญาตต่ออาจารย์ผู้สอน ล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วันหากไม่สามารถยื่นใบลา ล่วงหน้าได้ ให้ยื่นวันแรกที่เข้าชั้นเรียน

26.3 การลาพักการศึกษา

26.3.1 นักศึกษาจะขออนุญาตลาพักการศึกษาได้ ดังกรณีต่อไปนี้

1) ถูกเรียกพล ระดมพล หรือเกณฑ์เข้ารับราชการทหาร
2) ได้รับความยากลำบากเปลี่ยนแปลงนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

3) เจ็บป่วยหรือประสบอุบัติเหตุ

4) เมื่อถอนทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียน

5) เหตุผลอื่นๆ ที่คณะเห็นสมควร

26.3.2 นักศึกษาที่ประสงค์จะลาพักการศึกษา ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติหรือมากกว่า ให้ยื่นใบลาตามแบบของมหาวิทยาลัย ผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาถึงคณบดีเพื่อพิจารณาอนุมัติแล้วแจ้งมหาวิทยาลัยเพื่อทราบต่อไป

26.3.3 นักศึกษาที่ลาพัก หรือถูกสั่งพักการศึกษาตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติหรือมากกว่า จะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาปกติ

26.4 การลาออก นักศึกษาผู้ประสงค์จะขอลาออก ต้องยื่นใบลาผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาถึงคณบดีแล้วเสนอมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติ

ข้อ 27 การย้ายหลักสูตรสาขาวิชา

27.1 การย้ายหลักสูตรสาขาวิชาภายในคณะให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น

27.2 การย้ายหลักสูตรสาขาวิชาไปคณะอื่นให้เป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

27.2.1 นักศึกษาจะขอย้ายหลักสูตรสาขาวิชาไปคณะอื่นได้ ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และคณบดีคณะเดิม และได้เรียนตามแผนการศึกษาในสาขาวิชาเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่าสองภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งพักการศึกษา

27.2.2 การย้ายหลักสูตรสาขาวิชาไปคณะอื่น จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของคณะนั้นซึ่งทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

27.2.3 การย้ายหลักสูตรสาขาวิชาไปคณะอื่น ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะที่จะรับย้ายไปสังกัดพิจารณาอนุมัติ

กรณีการย้ายหลักสูตรสาขาวิชาไปคณะครุศาสตร์ ไม่สามารถกระทำได้เนื่องจากเป็นไปตามระเบียบของสำนักงานครุสภา

27.2.4 การย้ายหลักสูตรสาขาวิชาไปคณะอื่นจะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมการย้ายหลักสูตรสาขาวิชา และได้รับการเปลี่ยนรหัสประจำตัวใหม่แล้ว

27.3 การคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยของนักศึกษาที่ย้ายสาขาวิชา หรือย้ายคณะ ให้นำผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของทุกรายวิชาที่ปรากฏในหลักสูตรสาขาวิชาที่รับเข้า ไม่ว่าจะ เป็นรายวิชาที่เทียบให้หรือไม่ก็ตาม รายวิชาที่ไม่ปรากฏในหลักสูตรสาขาวิชาที่รับเข้า ไม่ว่านักศึกษาจะได้รับค่าระดับชั้นใด จะไม่นำมาคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย

ข้อ 28 การพ้นสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาจะพ้นสถานภาพนักศึกษาด้วยเหตุดังต่อไปนี้

28.1 เสียชีวิต

28.2 ลาออก

28.3 โอนไปเป็นนักศึกษาสถาบันการศึกษาอื่น

28.4 พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากเกณฑ์การวัดผล ตามข้อ 29

28.5 ไม่มาลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีได้ลาพักการศึกษาภายใน 30 วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ

28.6 ถูกลบชื่อออกจากการเป็นนักศึกษา ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยวินัยนักศึกษา

28.7 มีเวลาศึกษาเกินระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาตามข้อ 31

28.8 สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ข้อ 29 การฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา อันเนื่องมาจากเกณฑ์การวัดผล

29.1 นักศึกษาภาคปกติ นักศึกษาจะฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

29.1.1 ผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติ ที่ 2 นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา

29.1.2 ผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80 เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติ ที่ 4, ที่ 6, ที่ 8, ที่ 10, ที่ 12, ที่ 14 นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณีเรียนหลักสูตร 4 ปี เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ 4, ที่ 6, ที่ 8, ที่ 10, ที่ 12, ที่ 14, ที่ 16 และที่ 18 นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณีหลักสูตร 5 ปี เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ 4, ที่ 6, ที่ 8, ที่ 10, ที่ 12, ที่ 14, ที่ 16, ที่ 18, ที่ 20, และที่ 22 นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณี หลักสูตร 6 ปี และเมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ 4 และที่ 6 นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณีหลักสูตร (ต่อเนื่อง)

29.1.3 นักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด แต่ยังไม่ได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า 1.80

29.1.4 ใช้เวลาศึกษาเกิน 16 ภาคการศึกษาภาคปกติ กรณีเรียนหลักสูตร 4 ปีเกิน 20 ภาคการศึกษาปกติ กรณีหลักสูตร 5 ปีและเกิน 8 ภาคการศึกษาปกติ กรณีเรียนหลักสูตร(ต่อเนื่อง)

29.2 นักศึกษาภาคพิเศษ นักศึกษาจะฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

29.2.1 ผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 เมื่อสิ้นภาคการศึกษาภาคพิเศษ ที่ 3 นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา

29.2.2 ผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80 เมื่อสิ้นภาคการศึกษาภาคพิเศษ ที่ 6, ที่ 9, ที่ 12, ที่ 15, ที่ 18 และที่ 21 นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณีเรียนหลักสูตร 4 ปี เมื่อสิ้นภาคการศึกษาภาคพิเศษที่ 6, และที่ 9 นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณีหลักสูตร (ต่อเนื่อง)

29.2.3 นักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด แต่ยังไม่ได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า 1.80

29.2.4 ใช้เวลาศึกษาเกิน 24 ภาคการศึกษาภาคพิเศษ กรณีเรียนหลักสูตร 4 ปี เกิน 12 ภาคการศึกษาภาคพิเศษ กรณีเรียนหลักสูตร (ต่อเนื่อง)

29.3 การให้โอกาสเรียนในระยะทดลองดูความสามารถ (Probation) ในกรณีที่นักศึกษาคนใดมีผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ 2 หรือต่ำกว่า 1.80 ในภาคการศึกษาที่ 4 หรือที่ 6 หรือภาคการศึกษาใดที่มีผลให้นักศึกษาผู้นั้นพ้นจากสภาพการเป็นนักศึกษา เพื่อป้องกันการสูญเปล่าทางการศึกษาที่รัฐสนับสนุนและการเสียโอกาสทางการศึกษาของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาให้โอกาสนักศึกษาผู้นั้นได้ทดลองเรียนรายวิชาใหม่เพิ่มเติมเพื่อที่จะสามารถทำคะแนนเฉลี่ยสะสมให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด โดยอาจให้โอกาสนักศึกษาเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อนหรือภาคการศึกษาถัดไป จำนวนวิชาและจำนวนหน่วยกิต ที่จะเรียนเพิ่มให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับอนุมัติจากคณบดี

29.4 การเลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 กรณีที่นักศึกษาเรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 1.80 แต่ไม่ถึง 2.00 ให้นักศึกษาเรียนรายวิชาเพิ่มเพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 ทั้งนี้ ต้องอยู่ในระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ 16 จึงจะถือว่านักศึกษานั้นมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อของผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

29.5 นักศึกษาทุจริตในการสอบ นักศึกษาที่ทุจริตหรือร่วมทุจริตในการสอบรายวิชาใดให้นักศึกษาผู้นั้นได้รับผลการเรียนในรายวิชานั้นเป็น “F” และให้มหาวิทยาลัยพิจารณาโทษตามวินัยนักศึกษา

หมวด 7

การเสนอให้สำเร็จการศึกษา

ข้อ 30 ระยะเวลาสำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาได้ต้องมีระยะเวลาศึกษาดังนี้

30.1 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 6 ภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษา ภาคปกติ ในการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่ก่อน 9 ภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ และไม่ก่อน 14 ภาคการศึกษา ในการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

30.2 หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 8 ภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษาภาคปกติ ในการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่ก่อน 12 ภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ และไม่ก่อน 17 ภาคการศึกษา ในการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

30.3 หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า 6 ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 10 ภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษาภาคปกติ ในการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่ก่อน 15 ภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ และไม่ก่อน 20 ภาคการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

30.4 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 4 ภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษาภาคปกติ ในการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่ก่อน 6 ภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ และไม่ก่อน 8 ภาคการศึกษา ในการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

ข้อ 31 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา ผู้ที่สำเร็จการศึกษา ตามหลักสูตรระดับปริญญาตรีต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้

31.1 มีความประพฤติดี

31.2 สอบได้ในรายวิชาต่างๆ ครอบคลุมหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาเอกและเงื่อนไขที่กำหนดของสาขาวิชานั้น

31.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 2.00

31.4 มีระยะเวลาสำเร็จศึกษาตามข้อ 30

การเสนอให้สำเร็จการศึกษาให้นักศึกษาในภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรดำเนินการขอสำเร็จการศึกษาตามขั้นตอนที่มหาวิทยาลัยกำหนด

กรณีนักศึกษาผู้ใดไม่ประสงค์จะขอสำเร็จการศึกษาด้วยเหตุหนึ่งเหตุใด มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาอนุมัติค่าขอ เป็นกรณีพิเศษก็ได้ ทั้งนี้ ต้องไม่ขัดหรือแย้งกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

31.5 ให้เป็นไปตามเงื่อนไขของสภาวิชาชีพ

ข้อ 32 เกณฑ์การให้ผู้สำเร็จการศึกษาชั้นปริญญาตรี ได้รับปริญญาตรีเกียรตินิยม ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีจะได้รับเกียรตินิยมต้องมีคุณสมบัติตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการให้ผู้สำเร็จการศึกษาชั้นปริญญาตรีได้รับปริญญาตรีเกียรตินิยมอันดับหนึ่งและปริญญาตรีเกียรตินิยมอันดับสอง พ.ศ. 2561

หมวด 8

การให้เหรียญรางวัล และเกียรติบัตรรางวัลเรียนดี

ข้อ 33 การให้รางวัลแก่ผู้เรียนดี ให้คณะเสนอชื่อนักศึกษาที่เรียนดีต่อมหาวิทยาลัย เพื่อขอรับเหรียญรางวัลเรียนดีตลอดหลักสูตร และเกียรติบัตรรางวัลเรียนดีประจำปี ตามเงื่อนไขต่อไปนี้

33.1 เหรียญรางวัลเรียนดีตลอดหลักสูตร

33.1.1 เหรียญทอง

1) สำหรับหลักสูตร 4 ปี หลักสูตร 5 ปี และหลักสูตรไม่น้อยกว่า 6 ปี ให้แก่นักศึกษาที่เรียนดีตลอดหลักสูตร โดยใช้เวลาเรียนภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษา ทั้งนี้ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา ไม่เคยได้รับลำดับชั้น F หรืออักษร U หรือเรียนซ้ำในรายวิชาใด และมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดตั้งแต่ 3.75 ขึ้นไป

2) สำหรับหลักสูตรต่อเนื่อง ให้แก่นักศึกษาที่เรียนดีตลอดหลักสูตรโดยใช้เวลาเรียนภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษา ทั้งนี้ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาไม่เคยได้รับลำดับชั้น F หรืออักษร U หรือเรียนซ้ำในรายวิชาใด ทั้งในสถาบันเดิมและในมหาวิทยาลัย และมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ย จากสถาบันเดิมและมหาวิทยาลัย แต่ละแห่งตั้งแต่ 3.75 ขึ้นไป

3) ไม่เคยมีวิชาใดได้ลำดับชั้นต่ำกว่า C และไม่เคยเรียนเพื่อปรับระดับคะแนน

4) ผู้ที่ได้รับทุนศึกษาต่อต่างประเทศโดยได้รับอนุญาตและรับรองจากมหาวิทยาลัยมีสิทธิ์รับเหรียญรางวัลเรียนดีตลอดหลักสูตร

33.1.2 เหรียญเงิน

1) สำหรับหลักสูตร 4 ปี หลักสูตร 5 ปี และหลักสูตรไม่น้อยกว่า 6 ปีให้นักศึกษาที่เรียนดีตลอดหลักสูตร โดยใช้เวลาเรียนภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษา ทั้งนี้ ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา ไม่เคยได้รับลำดับชั้น F หรืออักษร U หรือเรียนซ้ำในรายวิชาใด และมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดตั้งแต่ 3.50 ถึง 3.74

2) สำหรับหลักสูตรต่อเนื่อง ให้นักศึกษาที่เรียนดีตลอดหลักสูตรโดยใช้เวลาเรียนภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษา ทั้งนี้ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาไม่เคยได้รับลำดับชั้น F หรืออักษร U หรือเรียนซ้ำในรายวิชาใดทั้งในสถาบันเดิมและในมหาวิทยาลัยและมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยจากสถาบันเดิม และมหาวิทยาลัยแต่ละแห่งตั้งแต่ 3.50 ถึง 3.74

3) ไม่เคยมีวิชาใดได้ลำดับชั้นต่ำกว่า C และไม่เคยเรียนเพื่อปรับระดับคะแนน

4) ผู้ที่ได้รับทุนศึกษาต่อต่างประเทศโดยได้รับอนุญาตและรับรองจากมหาวิทยาลัยมีสิทธิ์รับเหรียญรางวัลเรียนดีตลอดหลักสูตร

33.2 เกียรติบัตรรางวัลเรียนดีประจำปี

1) สำหรับหลักสูตร 4 ปี หลักสูตร 5 ปี หลักสูตร 6 ปี และหลักสูตรต่อเนื่องให้นักศึกษาที่เรียนดีประจำปีการศึกษาหนึ่งๆ โดยลงทะเบียนเรียนสองภาคการศึกษาปกติในปีการศึกษานั้น ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ไม่เคยได้รับลำดับชั้น F หรืออักษร U หรือเรียนซ้ำในรายวิชาใด เพื่อปรับระดับคะแนนและต้องมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยในปีการศึกษานั้นตั้งแต่ 3.50 ขึ้นไป

2) จะต้องไม่เคยถูกสั่งพักการศึกษาเพราะกระทำผิดวินัยนักศึกษา

3) ไม่เคยมีวิชาใดได้ลำดับชั้นต่ำกว่า C และไม่เคยเรียนเพื่อปรับระดับคะแนน

4) ผู้ที่ได้รับทุนศึกษาต่อต่างประเทศโดยได้รับอนุญาตและรับรองจากมหาวิทยาลัยมีสิทธิ์รับเกียรติบัตรรางวัลเรียนดีประจำปี

หมวด 9

การประกันคุณภาพ

ข้อ 34 การประกันคุณภาพของหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรกำหนดระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตรโดยมีองค์ประกอบในการประกันคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์ ที่สกอ. กำหนด

ข้อ 35 การพัฒนาหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการประเมินและรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรทุกปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเป็นระยะอย่างน้อยตามรอบระยะเวลาที่กำหนดระบบของหลักสูตรหรือทุกรอบ 5 ปี

ข้อ 36 หลักสูตรที่จะเปิดใหม่หรือหลักสูตรที่ขอปรับปรุง จะต้องม้อาจารย์ประจำหลักสูตร ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของกระทรวงศึกษาธิการ

ในกรณีเป็นหลักสูตรร่วมระหว่างสถาบันหรือหลักสูตรความร่วมมือของหลายสถาบัน อาจารย์ประจำของสถาบันในความร่วมมือนั้นให้ถือเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรได้

ข้อ 37 ให้อธิการบดี รักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจตีความ วินิจฉัยปัญหาและออกคำสั่ง ประกาศ หรือแนวปฏิบัติ เพื่อดำเนินการตามข้อบังคับนี้

บทเฉพาะกาล

ข้อ 38 นักศึกษาที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยก่อนปีการศึกษา 2561 ให้ถือปฏิบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2553 จนสำเร็จการศึกษาหรือพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ 26 พฤษภาคม พ.ศ. 2561



นา

จึงยมบุตร

เส็งยมบุตร)

ราชภัฏพิบูลสงคราม

พิมพ์สำเนา

**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2)**

พ.ศ. 2562

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขข้อบังคับ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี เพื่อให้
เกิดความเหมาะสมและชัดเจนมากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในการประชุมครั้งที่ 153 (1/2562) เมื่อวันที่ 26 มกราคม พ.ศ. 2562 จึงออกข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2562”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา 2561 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกความในข้อ 9.2 ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“9.2 มหาวิทยาลัยจะพิจารณารับโอนเฉพาะผู้ที่มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

9.2.1 มีคุณสมบัติตามความในข้อ 6

9.2.2 ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษาซึ่งมีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่าหนึ่งภาคการศึกษา

9.2.3 มีผลการเรียนจากสถาบันอุดมศึกษาเดิมทุกรายวิชาโดยมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2.00 หรือเทียบเท่า

9.2.4 ผลการเรียนทุกรายวิชาจะต้องไม่ติด F หรือ I หรือ U”

ประกาศ ณ วันที่ 15 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562

สมบุรณ์ เสี่ยมบุตร

(นายสมบุรณ์ เสี่ยมบุตร)



วิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

พิมพ์สำเนา

**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3)**

พ.ศ. 2562

โดยเป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับ ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี เพื่อให้เกิดความเหมาะสม มีประสิทธิภาพและชัดเจนมากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในคราวประชุมครั้งที่ 162(10/2562) เมื่อวันเสาร์ที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2562 จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2562”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา 2562 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกความในบทนิยาม คำว่า “คณะหรือวิทยาลัย” “คณบดี” “คณะกรรมการประจำคณะหรือวิทยาลัย” “คณะกรรมการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี” และ “อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร” ในข้อ 5 ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“คณะหรือวิทยาลัย” หมายความว่า คณะหรือวิทยาลัยที่มีฐานะเทียบเท่าคณะซึ่งเป็นส่วนราชการในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และให้หมายความรวมถึงส่วนงานภายในที่จัดตั้งตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารส่วนงานภายในของสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามด้วย

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะหรือวิทยาลัยที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่เป็นส่วนราชการในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และให้หมายความรวมถึงหัวหน้าส่วนงานภายในที่จัดตั้งตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารส่วนงานภายในของสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามด้วย

“คณะกรรมการประจำคณะหรือวิทยาลัย” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะหรือวิทยาลัยที่มีฐานะเทียบเท่าคณะในสังกัดของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“คณะกรรมการจัดการศึกษา” หมายความว่า คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามแต่งตั้ง เพื่อทำหน้าที่บริหารจัดการงานด้านวิชาการ

“อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบเกินกว่า 1 หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้นหลักสูตรพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีก 1 หลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน 2 คน”

ข้อ 4 ให้ยกเลิกความในข้อ 20 ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ 20 การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ให้คณะกรรมการจัดการศึกษา มีอำนาจและหน้าที่ ดังนี้

20.1 ดำเนินการจัดการศึกษาตามนโยบายวิชาการ หลักสูตร และข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

20.2 เสนอระบบการบริหาร ควบคุม กำกับการใช้หลักสูตร และหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เป็นไปตามมาตรฐานของสภาวิชาชีพ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่บังคับใช้ในปัจจุบันมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี ในสาขาวิชาต่างๆ และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ที่บังคับใช้ในปัจจุบัน

20.3 กำหนดแนวทางในการพัฒนาหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไปและสหกิจศึกษา

20.4 พัฒนาระบบการเรียนการสอน ควบคุม กำกับมาตรฐานหลักสูตร การวิจัย การสอน การประเมินผลการสอน และการประกันคุณภาพการศึกษาของมหาวิทยาลัย

20.5 พิจารณากลับกรองหลักสูตรและการเปิด/ปิด/ปรับปรุงหลักสูตร แผนการรับนักศึกษา เพื่อเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาวิชาการ

20.6 ศึกษาความเหมาะสมเกี่ยวกับการกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมการศึกษาในระดับปริญญาตรีเพื่อเสนอสภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัย

20.7 พิจารณาให้ความเห็นต่อสภาวิชาการเกี่ยวกับงานวิชาการด้านอื่นๆ ของมหาวิทยาลัย

20.8 ดำเนินงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ตามที่ได้รับมอบหมายจากมหาวิทยาลัย”

ประกาศ ณ วันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2562

สมบูรณ์ เสงี่ยมบุตร

(นายสมบูรณ์ เสงี่ยมบุตร)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



พิมพ์สำเนา

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วย การจัดการศึกษาระบบคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2564

โดยเป็นการสมควรกำหนดให้มีข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระบบคลังหน่วยกิต เพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่องแนวทางการดำเนินงานระบบคลังหน่วยกิตระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2562 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 ประกอบกับมติสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในคราวประชุมครั้งที่ 85 (25/2564) เมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2564 และมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในคราวประชุมครั้งที่ 183 (9/2564) เมื่อวันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2564 จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วย การจัดการศึกษาระบบคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2564”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับสำหรับผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิต ตั้งแต่ปีการศึกษา 2564 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ว่าด้วยการจัดการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2562

ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอนในระดับหลังมัธยมศึกษาตอนปลาย หลักสูตรไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญญา หรือเทียบเท่า

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“คณะ” หมายความว่า คณะหรือวิทยาลัยที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ ซึ่งเป็นส่วนราชการในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และให้หมายความรวมถึงส่วนงานภายในที่จัดตั้งตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารส่วนงานภายในของสถาบันอุดมศึกษา ในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะหรือวิทยาลัยที่มีฐานะเทียบเท่าคณะในสังกัดของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

“คณะกรรมการจัดการศึกษา” หมายความว่า คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามแต่งตั้ง เพื่อทำหน้าที่บริหารจัดการงานด้านวิชาการ

“ระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบและกลไกในการเทียบโอนความรู้ความสามารถและหรือสมรรถนะที่ได้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัยและจากประสบการณ์บุคคล มาเก็บสะสมไว้ในคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย

“คลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตสำหรับผู้เรียนที่เข้าศึกษาในรายวิชา ชุดวิชา หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการอบรม หรือหลักสูตรระยะยาว ในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี หรือระดับบัณฑิตศึกษา ของมหาวิทยาลัยที่จัดไว้สำหรับการศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต ได้จากการเทียบโอนโดยจัดให้มีหลักฐานการสะสมหน่วยกิต เช่น สมุดสะสมหน่วยกิต แฟ้มสะสมงานแบบอิเล็กทรอนิกส์ออนไลน์ และฝากในคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย เป็นต้น

“การศึกษาในระบบ” หมายความว่า การศึกษากำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตรระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาแน่นอน โดยได้รับปริญญาหรือคุณวุฒิทางการศึกษาอื่นๆ ที่สถาบันอุดมศึกษายอมรับ

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

“การศึกษาตามอัธยาศัย” หมายความว่า การศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อมและโอกาส โดยการศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคมสภาพแวดล้อม สื่อ หรือแหล่งความรู้อื่นๆ

“ประสบการณ์บุคคล” หมายความว่า ความสามารถหรือสมรรถนะของบุคคลที่สั่งสมไว้จากการศึกษาด้วยตนเอง ประสบการณ์จากการทำงาน การฝึกอบรมที่สถานประกอบการจัดขึ้น การฝึกอบรมจากการปฏิบัติงาน การฝึกอาชีพ การสัมมนาหรือการประชุมเชิงปฏิบัติการ ซึ่งเป็นตามหลักเกณฑ์วิธีการประเมินที่มหาวิทยาลัยกำหนด

“ผลการเรียน” หมายความว่า ความรู้ ทักษะ สมรรถนะและเจตคติที่เกิดจากการศึกษาในระบบซึ่งสามารถแสดงในรูปของระดับ (Grade) ค่าระดับ (Grade Point) และสามารถนำมาคิดระดับเฉลี่ย (Grade Point Average = GPA) หรือค่าระดับเฉลี่ยสะสม (Cumulative Grade Point Average = Cum GPA.) ได้ หรือแสดงในรูปของสัญลักษณ์ตามที่กำหนดในข้อบังคับ ระเบียบ หรือประกาศที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัย

“ผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายความว่า ความรู้ ทักษะ สมรรถนะและเจตคติที่เกิดจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และประสบการณ์บุคคลที่สั่งสมไว้ที่เทียบ

ได้ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของแต่ละระดับคุณวุฒิตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ซึ่งสามารถวัดและประเมินได้โดยวิธีการต่าง ๆ

“การเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายความว่า การนำผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษาทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย จากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ ในระดับการศึกษาที่ไม่ต่ำกว่าระดับการศึกษาที่ผู้เรียนประสงค์จะเข้าศึกษามาเทียบกับรายวิชา หรือชุดวิชาในหลักสูตรเพื่อให้ได้หน่วยกิต ตามหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ

“การเทียบโอนประสบการณ์” หมายความว่า การนำผลลัพธ์การเรียนรู้มาขอเทียบกับเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาต่าง ๆ ของการเรียนในระบบตามหลักสูตรเพื่อให้ได้หน่วยกิต โดยผู้เรียนสามารถแสดงได้ว่า มีความรู้ ทักษะ สมรรถนะและเจตคติของตนเอง พร้อมทั้งมีหลักฐานที่แสดงว่าผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ตรงตามวัตถุประสงค์ หรือผลลัพธ์การเรียนรู้ ที่กำหนดในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาของหลักสูตรที่ผู้เรียนศึกษาอยู่หรือประสงค์จะศึกษาซึ่งควรได้รับการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้เพื่อเทียบโอนประสบการณ์ที่มีเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และไม่ต้องศึกษาซ้ำในเนื้อหาสาระที่ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะมาก่อนแล้วทั้งนี้การเทียบโอนประสบการณ์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การเทียบโอนการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ และข้อแนะนำเกี่ยวกับแนวปฏิบัติที่ดีในการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญา

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำผลการเรียนที่ได้จากการศึกษารายวิชาหรือชุดวิชาต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย สถาบันอุดมศึกษาอื่น สถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาทางวิชาชีพหรือองค์การวิชาชีพ ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นสถาบันหรือองค์กรจากในประเทศ หรือต่างประเทศในระดับการศึกษาที่ไม่ต่ำกว่าระดับการศึกษาที่ผู้เรียนประสงค์จะเข้าศึกษา มาเทียบกับรายวิชาหรือชุดวิชาในหลักสูตรเพื่อให้ได้หน่วยกิตตามหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ

“การศึกษาดูตลอดชีวิต” หมายความว่า การศึกษาที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย เพื่อให้สามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต

“ผู้เรียน” หมายความว่า ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาภายใต้รูปแบบการจัดการเรียนการสอนรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งในหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดสอนในระบบคลังหน่วยกิต

“นักศึกษา” หมายความว่า บุคคลที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา

“รายวิชา” หมายความว่า รายวิชาในหลักสูตรระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษาหรือเทียบเท่าของมหาวิทยาลัย สถาบันอุดมศึกษาอื่น สถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษา

ทางวิชาชีพ หรือองค์กรวิชาชีพ ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นสถาบันหรือองค์กรจากในประเทศหรือต่างประเทศ

“ชุดวิชา” หมายความว่า กลุ่มของรายวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่มีความรู้ เป็นองค์รวม หรือมีลักษณะการนำความรู้มาบูรณาการ โดยแต่ละชุดวิชามีการจัดการเรียนการสอน เบ็ดเสร็จในระยะเวลาหนึ่ง

“หลักสูตรระยะสั้น” หมายความว่า หลักสูตรที่สร้างขึ้นโดยมีจุดมุ่งหมายเฉพาะเจาะจง เป็นเรื่องๆ โดยใช้ระยะเวลาไม่ยาวนานนัก เป็นหลักสูตรที่จัดบริการแก่ผู้ที่สนใจให้มีโอกาสเพิ่มพูนทักษะ สมรรถนะ ความรู้ทางวิชาการหรือวิชาชีพได้กว้างขวางยิ่งขึ้น เพื่อนำไปพัฒนางานหรือพัฒนาวิชาชีพอันจะเป็นประโยชน์ต่อตนเอง สังคมและประเทศชาติ ไม่ว่าจะจัดโดยมหาวิทยาลัย หรือหน่วยงานอื่นก็ตาม ตามแนวทางที่มหาวิทยาลัยกำหนด

“หลักสูตรฝึกอบรม” หมายความว่า หลักสูตรที่จัดบริการแก่ผู้ที่สนใจให้มีโอกาสเพิ่มพูน ทักษะ สมรรถนะ ความรู้ทางวิชาการหรือวิชาชีพได้กว้างขวางยิ่งขึ้น เพื่อนำไปพัฒนางานและพัฒนา วิชาชีพอันจะเป็นประโยชน์ต่อตนเอง สังคมและประเทศชาติ ไม่ว่าจะจัดโดยมหาวิทยาลัย หรือหน่วยงาน อื่นก็ตาม ตามแนวทางที่มหาวิทยาลัยกำหนด

“ประกาศนียบัตร” หมายความว่า ประกาศนียบัตรรับรองสมรรถนะ เพื่อการรับรอง ความสามารถ ทักษะ และสมรรถนะของผู้เรียนจากการเรียนชุดวิชา หลักสูตรระยะสั้นหรือหลักสูตร ฝึกอบรม

“ประกาศกระทรวง” หมายความว่า ประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม เกี่ยวกับแนวทางการดำเนินงานระบบคลังหน่วยกิตระดับอุดมศึกษา และที่แก้ไขเพิ่มเติม

“หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่อการศึกษาระบบ” หมายความว่า ประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่อ การศึกษาระบบ พ.ศ. 2545 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อ 5 ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจในการออกประกาศ คำสั่งหรือแนว ปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาระบบคลังหน่วยกิตโดยคำแนะนำของสภาวิชาการเพื่อปฏิบัติให้ เป็นไปตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีมีอำนาจตีความและวินิจฉัย ชี้ ขาด คำวินิจฉัยของอธิการบดีให้เป็นที่สุด

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นอย่างยิ่ง สภามหาวิทยาลัยอาจมีมติให้งดใช้ข้อบังคับนี้ ทั้งหมดหรือบางส่วนได้

หมวด 1
หมวดทั่วไป

ข้อ 6 ระบบคลังหน่วยกิต มีหลักการ ดังต่อไปนี้

(1) เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคคลทั่วไปทุกช่วงวัยมีการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สมรรถนะและเจตคติอันจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาทรัพยากรบุคคลของประเทศ

(2) เป็นการส่งเสริมให้บุคคลทั่วไปทุกช่วงวัยสามารถนำผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และจากประสบการณ์บุคคลมาเทียบหน่วยกิตและสะสมไว้ในคลังหน่วยกิตได้ตามหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ

(3) ผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิตสามารถสะสมผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ความสามารถและหรือสมรรถนะในคลังหน่วยกิตได้ โดยไม่จำกัดอายุและคุณวุฒิ ระยะเวลาในการสะสมหน่วยกิต และระยะเวลาในการเรียน โดยให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ การสะสมผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ในคลังหน่วยกิต องค์ความรู้ของแต่ละศาสตร์อาจมีลักษณะ

เฉพาะที่ขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่กำหนดในตัวเอง ซึ่งขึ้นอยู่กับบริบทของศาสตร์นั้นๆ ที่อาจจะต้องมีระยะเวลาเป็นตัวกำหนดในการปรับเปลี่ยนองค์ความรู้

(4) เป็นการส่งเสริมให้ผู้ที่ต้องการพัฒนาความรู้และสมรรถนะเฉพาะทางหรือต้องการเปลี่ยนอาชีพ สามารถรับการฝึกอบรมจากหน่วยงานและเป็นหลักสูตรที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานที่เป็นที่ยอมรับในวิชาชีพนั้น จะถือว่าหลักสูตรนั้นได้รับการรับรอง แต่ในกรณีที่หลักสูตรยังไม่ได้รับการรับรองจะต้องนำผลลัพธ์การเรียนรู้มาเทียบอีกครั้งหนึ่ง เพื่อสะสมหน่วยกิตในคลังหน่วยกิต

(5) ผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิตสามารถลงทะเบียนเรียนและสะสมหน่วยกิตได้ตลอดชีวิตโดยไม่มีเงื่อนไขของระยะเวลาในการสะสมและระยะเวลาในการศึกษา

(6) ผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิต สามารถลงทะเบียนเรียนและสะสมหน่วยกิตในสถาบันอุดมศึกษามากกว่า 1 แห่ง ได้

ข้อ 7 การสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิตตามข้อบังคับนี้ ให้สามารถสะสมได้ทั้งผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัยและจากประสบการณ์บุคคล โดยสามารถดำเนินการในรูปแบบต่างๆ ดังนี้

(1) การเรียนรายวิชา ชุดวิชา หลักสูตรต่างๆ ที่จัดการเรียนการสอนโดยมหาวิทยาลัย สถาบันอุดมศึกษาอื่น สถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาทางวิชาชีพ หรือองค์กรวิชาชีพ ทั้งนี้ ไม่ว่าจะ เป็นสถาบันหรือองค์กรจากในประเทศหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับทราบหรือรับรองจากคณะกรรมการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมาย

(2) การฝึกอบรมที่จัดโดยมหาวิทยาลัย สถาบันอุดมศึกษาอื่น สถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาทางวิชาชีพ องค์การวิชาชีพ หรือหน่วยงานอื่นทั้งภาครัฐและเอกชน ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นสถาบันหรือองค์กรจากในประเทศหรือต่างประเทศ ที่ผ่านการพิจารณาโดยมหาวิทยาลัยหรือเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานการจัดการศึกษาที่กำหนด

(3) การเทียบโอนประสบการณ์ที่ได้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และประสบการณ์บุคคล

ข้อ 8 สิทธิของผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิต

(1) การได้รับประสบการณ์การเรียนรู้เพื่อบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา ชูติวิชา หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม หรือหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ที่จัดไว้สำหรับการจัดการศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต เทียบเคียงได้กับนักศึกษาในระบบชั้นเรียนปกติ

(2) การได้รับรหัสและบัตรประจำตัวผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิต และมีสิทธิใช้บริการหน่วยงานภายในที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาของมหาวิทยาลัย อาทิเช่น สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้เฉพาะภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาหรือหลักสูตรต่าง ๆ เท่านั้น

(3) ผู้ที่ผ่านการวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้จะได้รับการบันทึกผลการเรียนหรือผลลัพธ์การเรียนรู้ในระบบคลังหน่วยกิต รวมทั้งได้รับใบแสดงผลการเรียนรู้หรือประกาศนียบัตรแล้วแต่กรณี

(4) สามารถนำผลการเรียน และผลลัพธ์การเรียนรู้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์บุคคล มาเทียบหน่วยกิตเข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตได้ ดังนี้

(4.1) กรณีประสงค์จะนำเข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย

(4.1.1) สำหรับรายวิชา ชูติวิชา หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรมที่จัดไว้สำหรับการจัดการศึกษาในระบบคลังหน่วยกิตทั้งที่จัดโดยมหาวิทยาลัยและที่จัดร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยกับสถาบันอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ ให้สามารถนำผลการเรียน และผลลัพธ์การเรียนรู้ดังกล่าวเข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตได้ทันที หากจัดโดยสถาบันอื่น ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด เว้นแต่มีบันทึกข้อตกลงไว้กับมหาวิทยาลัย จึงให้สามารถนำผลการเรียน และผลลัพธ์การเรียนรู้ดังกล่าวเข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตได้ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ร่วมกัน

(4.1.2) สำหรับผลลัพธ์การเรียนรู้จากกรณีอื่นๆ เช่นการศึกษาตามอัธยาศัยประสบการณ์บุคคล ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(4.2) กรณีประสงค์จะนำเข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตของสถาบันอุดมศึกษาอื่น สถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาทางวิชาชีพ หรือองค์การวิชาชีพทั้งในประเทศและต่างประเทศ ต้องเป็นกรณีที่สถาบันหรือองค์กรนั้นมีการเปิดการเรียนการสอนในระบบคลังหน่วยกิตโดยให้เป็นไปตามที่มีบันทึก

ข้อตกลงไว้กับมหาวิทยาลัย หรือเป็นไปตามที่สถาบันหรือองค์กรนั้นกำหนดแล้วแต่กรณี

กรณีสถาบันหรือองค์กรที่ไม่มีการเปิดการเรียนการสอนในระบบคลังหน่วยกิตให้ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 9 ผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิตต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(1) เป็นผู้ที่ต้องการเพิ่มพูนความรู้ โดยหากจะเข้าศึกษาในรายวิชา ชุดวิชาต่างๆ หรือ หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม ในระดับประกาศนียบัตร วุฒิบัตร สัมฤทธิ์บัตร ที่ต่ำกว่าระดับ อนุปริญญา ต้องมีคุณสมบัติตามประกาศมหาวิทยาลัย

(2) ในกรณีผู้ที่จะเข้าสู่การศึกษาต่อในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับ บัณฑิตศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต จะต้องมีความรู้ที่แสดงถึงองค์ความรู้ที่สามารถเทียบได้กับองค์ ความรู้ในระดับชั้นของอนุปริญญา ปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา ในศาสตร์นั้นๆ ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่ สามารถวัดและประเมินผลได้

หมวด 2

การจัดการศึกษา

ข้อ 10 หลักสูตรในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา ที่จะเปิด ดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต ให้กระทำได้เมื่อผ่านการกลั่นกรองจากสภาวิชาการแล้ว และได้รับความ เห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และแจ้งคณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณารับทราบการจัดการเรียน การสอนระบบคลังหน่วยกิตระดับอุดมศึกษา ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(1) ต้องเป็นหลักสูตรในสาขาวิชาที่คณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบการเปิด ดำเนินการหลักสูตรแล้ว

(2) กรณีเป็นหลักสูตรที่ต้องได้รับการรับรองจากองค์กรวิชาชีพ ต้องเป็นหลักสูตรที่ องค์กรวิชาชีพนั้นๆ ให้การรับรองแล้ว และหากนำมาดำเนินงานในระบบคลังหน่วยกิตต้องแจ้งให้องค์กร วิชาชีพรับทราบอีกครั้งหนึ่ง

(3) ให้มหาวิทยาลัยจัดทำประกาศเกี่ยวกับการเทียบโอนผลการเรียน และผลลัพธ์การ เรียนรู้ที่รวมถึงการเทียบโอนประสบการณ์ รวมทั้งหลักเกณฑ์ กลไก และวิธีการในการประเมินและบันทึก ผลการเรียนรู้ และประสบการณ์บุคคลของผู้เรียนที่ชัดเจน และสอดคล้องตามหลักเกณฑ์ การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ

(4) คณะ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องจัดให้มีบุคลากรหรือหน่วยงานรับผิดชอบเฉพาะ สำหรับการดำเนินงานในระบบคลังหน่วยกิต เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาแก่ผู้เรียน และดำเนินการร่วมกับ มหาวิทยาลัยให้มีการสะสมหน่วยกิตตามหลักเกณฑ์ วิธีการและขั้นตอนที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(5) การดำเนินการหลักสูตร ต้องมีการธำรงไว้ซึ่งคุณภาพมาตรฐาน และมีการติดตาม

ตรวจสอบและประเมินผลการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง

ข้อ 11 การจัดการศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต ให้ดำเนินการดังนี้

(1) ให้คณะเสนอหลักสูตรที่ประสงค์จะดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต ซึ่งผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ คณะกรรมการจัดการศึกษา สภาวิชาการ **คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรและชุดวิชา(Module)** ก่อนเสนอสภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ โดยหลักสูตรดังกล่าวอาจมีลักษณะดังต่อไปนี้

(1.1) หลักสูตรเดิมที่มหาวิทยาลัยใช้จัดการเรียนการสอนอยู่แล้ว โดยปรับปรุงเพิ่มระบบการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถสะสมหน่วยกิตได้ นอกเหนือจากการเรียนการสอนในระบบชั้นเรียนปกติ โดยหลักสูตรที่นำมาจัดการเรียนการสอนในระบบคลังหน่วยกิตนี้ ต้องมีผลการประกันคุณภาพภายในในระดับดีหรือเทียบเท่าขึ้นไป

(1.2) หลักสูตรที่ร่วมกันพัฒนาขึ้นใหม่ กรณีมหาวิทยาลัยจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถาบันอุดมศึกษาอื่น สถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาทางวิชาชีพ หรือองค์กรวิชาชีพอื่น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงทะเบียนได้ในสถาบันอุดมศึกษาหลายแห่ง อาจร่วมกันพัฒนาหลักสูตรขึ้นใหม่ ทั้งนี้ต้องจัดทำบันทึกข้อตกลงร่วมกันโดยได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย และให้มหาวิทยาลัยดำเนินการคัดเลือกสาขาวิชาที่เหมาะสม พัฒนาหลักสูตร และกำหนดระบบการวัดและประเมินผลในระบบคลังหน่วยกิตร่วมกัน

(1.3) หลักสูตรใหม่ มหาวิทยาลัยอาจพัฒนาหลักสูตรใหม่ที่ใช้เฉพาะในระบบคลังหน่วยกิต โดยต้องแสดงเงื่อนไขให้ครบถ้วนตามประกาศกระทรวงกำหนด ทั้งนี้ คณะกรรมการการอุดมศึกษาอาจกำหนดให้มีการตรวจสอบศักยภาพความพร้อมในการดำเนินงานและหากมีประเด็นอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ อาจต้องนำเสนอคณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณา

(2) รายวิชาหรือชุดวิชาที่จะดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต ต้องเป็นรายวิชาหรือชุดวิชาที่คณะนั้นรับผิดชอบ และได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ โดยสามารถจัดการเรียนรู้แบบออนไลน์ แบบชั้นเรียน แบบผสมผสาน หรืออื่นๆ ได้ตามเหมาะสม และอาจจัดการเรียนการสอนร่วมกับนักศึกษาในระบบชั้นเรียนปกติ ที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาหรือชุดวิชาเดียวกันได้ ทั้งนี้ ให้พิจารณาจากความเหมาะสมและประโยชน์ที่ผู้เรียนจะได้รับเป็นสำคัญ

(3) หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรมที่จะดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต ควรสัมพันธ์กับความเชี่ยวชาญของคณะ และได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ

(4) ให้คณะเสนอรายวิชาหรือชุดวิชา หลักสูตรระยะสั้น หรือหลักสูตรฝึกอบรมที่บรรจุในระบบคลังหน่วยกิต ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ เสนอคณะกรรมการจัดการศึกษา สภาวิชาการ คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรและชุดวิชา(Module) ก่อนเสนอ สภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนเปิดดำเนินการ โดยมีการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่

คาดหวังอันได้แก่ ความรู้ ความสามารถ ทักษะ สมรรถนะหรือเจตคติที่จะเกิดกับผู้เรียน เนื้อหาสาระ แผน และวิธีการจัดการเรียนรู้ จำนวนชั่วโมงในการเรียน การวัดและประเมินผลที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงผลลัพธ์ การเรียนรู้เป็นสำคัญ ตลอดจนรายละเอียดอื่นๆ ตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด เช่น รายละเอียดของการ เทียบเพื่อให้ได้หน่วยกิต และการสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต ตลอดจนคุณสมบัติ จำนวน นักศึกษารวมถึงเรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

ทั้งนี้ การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ คุณสมบัติของผู้เรียน และรายละเอียดอื่นๆ ตาม วรคหนึ่งให้คณะ พิจารณาจากประโยชน์ที่ผู้เรียนจะได้รับเป็นสำคัญ และหากมีความจำเป็นต้องกำหนด พื้น-ฐานความรู้ของการเรียนในรายวิชาใด ให้ระบุไว้ในรายละเอียดของรายวิชานั้น โดยอาจยกเว้นเงื่อนไข ของรายวิชาต้องผ่านรายวิชาบังคับก่อน แต่ให้ระบุหัวข้อความรู้ที่สำคัญ สำหรับผู้เรียนที่จำเป็นต้องผ่าน การเรียนรู้มาก่อน เพื่อให้ผู้ประสงค์จะเข้าเรียนทราบและประเมินตนเอง เมื่อสภามหาวิทยาลัยให้ความ เห็นชอบรายวิชาหรือชุดวิชา หลักสูตรระยะสั้น หรือหลักสูตรฝึกอบรมที่จะบรรจุในระบบคลังหน่วยกิต ตามวรรคหนึ่งแล้ว ให้แจ้งกองบริการการศึกษาเพื่อจัดทำประกาศ กำหนดการลงทะเบียนเรียนในระบบ คลังหน่วยกิต ของมหาวิทยาลัย

(5) หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการรับบุคคลเข้าศึกษาในระบบคลังหน่วยกิตของ มหาวิทยาลัยให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

(6) ให้คณะ จัดการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนให้สอดคล้อง ตามรายละเอียดที่ได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และให้แจ้งผลการจัดการศึกษาที่ผ่านความ เห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ ไปยังกองบริการการศึกษาเพื่อบันทึกในระบบคลังหน่วยกิต ภายในระยะเวลาตามประกาศมหาวิทยาลัย

ทั้งนี้ การวัดและการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิต ต้องมี มาตรฐานเทียบได้กับหลักสูตรในสาขาหรือกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติที่ใช้กับ นักศึกษาในระบบชั้นเรียนปกติ

หมวด 3

การขึ้นทะเบียนเป็นผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิตและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ 12 ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต ให้ดำเนินการดังนี้

(1) ขึ้นทะเบียนเป็นผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิต

(2) ลงทะเบียนเรียนรายวิชา ชุดวิชา หลักสูตรต่างๆ หลักสูตรระยะสั้น หรือหลักสูตร ฝึกอบรมที่บรรจุอยู่ในระบบคลังหน่วยกิต และชำระค่าธรรมเนียมต่างๆ ตามระเบียบและวิธีการที่ มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นจะถือว่าการลงทะเบียนไม่สมบูรณ์

ทั้งนี้ การลงทะเบียนเรียนในระบบคลังหน่วยกิตของแต่ละภาคการศึกษา สามารถ

ลงทะเบียนเรียนได้โดยไม่จำกัดจำนวนรายวิชา ชุดวิชา หลักสูตรระยะสั้นหรือหลักสูตรฝึกอบรม แต่ต้องไม่มีเวลาเรียน เวลาที่ใช้ในการสอบวัดผลการศึกษา หรือเวลาที่ใช้ในการทำกิจกรรมของรายวิชาหรือหลักสูตรฝึกอบรมทับซ้อนกัน

อัตราค่าธรรมเนียมต่าง ๆ รวมทั้งหลักเกณฑ์การได้รับค่าธรรมเนียมคืน ให้เป็นไปตามระเบียบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(3) การลงทะเบียนเรียนหลังวันที่กำหนด การเพิ่มและการถอนการลงทะเบียนให้สามารถดำเนินการได้เมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ชุดวิชา หลักสูตรระยะสั้นหรือหลักสูตรฝึกอบรมนั้น

(4) ผู้เรียนสามารถลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นทั้งที่มีและไม่มีบันทึกข้อตกลงร่วมกับมหาวิทยาลัย ในการดำเนินการระบบคลังหน่วยกิตร่วมกัน และสามารถนำผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ มายื่นขอสะสมหน่วยกิตไว้ในคลังหน่วยกิตได้ ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้

(5) ผู้เรียนสามารถสะสมไว้ในคลังหน่วยกิตได้ตามที่ระบุไว้ในข้อบังคับนี้

ข้อ 13 วิธีการในการจัดการเรียนรู้ในระบบคลังหน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด 4

การวัดและประเมินผลการศึกษา การบันทึกผลการเรียน ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ และการเทียบโอนรายวิชาหรือหน่วยกิต

ข้อ 14 การวัดและประเมินผลการศึกษา

(1) ในการวัดและประเมินผลการศึกษา มหาวิทยาลัยใช้ระบบลำดับขั้น และค่าลำดับขั้นในการวัดและประเมินผล โดยมีสัญลักษณ์และความหมายของการวัดและประเมินผลรายวิชาต่างๆ กำหนดดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
A	= ดีเยี่ยม (EXCELLENT)
B+	= ดีมาก (VERY GOOD)
B	= ดี (GOOD)
C+	= ดีพอใช้ (FAIRLY GOOD)
C	= พอใช้ (FAIR)
D+	= อ่อน (POOR)
D	= อ่อนมาก (VERY POOR)
F	= ตก (FAILED)
S	= เป็นที่พอใจ (SATISFACTORY)

U	=	ไม่เป็นที่พอใจ (UNSATISFACTORY)
I	=	การวัดผลยังไม่สมบูรณ์ (INCOMPLETE)
W	=	การถอนรายวิชา (WITHDRAWN)

(2) ระบบอักษร S และ U ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้วัดและประเมินผลด้วยอักษร S และ U

(3) อักษร I เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า ผู้เรียนไม่สามารถเข้าร่วมการวัดผลในรายวิชานั้นให้สำเร็จสมบูรณ์ได้ โดยผู้เรียนมีหลักฐานแสดงว่ามีเหตุสุดวิสัยบางประการ การให้อักษร I ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอน และการอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่

(4) อักษร W เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า

(4.1) ผู้เรียนได้ถอนรายวิชาที่ลงทะเบียนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้

(4.2) การลงทะเบียนผิดเงื่อนไขและเป็นโมฆะ

(4.3) การเรียนไม่เป็นไปตามเงื่อนไขโดยดุลยพินิจของอาจารย์ผู้สอน

(4.4) ผู้เรียนถูกสั่งพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น

(4.5) ผู้เรียนลาออกก่อนวันประกาศผลการเรียน

(4.6) มหาวิทยาลัยอนุมัติให้ผู้เรียนถอนทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนอันเนื่องมาจากเหตุสุดวิสัยหรือเสียชีวิต

(5) ระบบลำดับชั้น กำหนดเป็นสัญลักษณ์ A, B+, B, C+, C, D+, D, และ F ซึ่งแสดงผลการศึกษาของผู้เรียนที่ได้รับการประเมินในแต่ละรายวิชา และมีค่าลำดับชั้นดังนี้

ลำดับชั้น A	มีค่าลำดับชั้นเป็น	4
ลำดับชั้น B+	มีค่าลำดับชั้นเป็น	3.5
ลำดับชั้น B	มีค่าลำดับชั้นเป็น	3
ลำดับชั้น C+	มีค่าลำดับชั้นเป็น	2.5
ลำดับชั้น C	มีค่าลำดับชั้นเป็น	2
ลำดับชั้น D+	มีค่าลำดับชั้นเป็น	1.5
ลำดับชั้น D	มีค่าลำดับชั้นเป็น	1
ลำดับชั้น F	มีค่าลำดับชั้นเป็น	0

ข้อ 15 การบันทึกหน่วยกิตตามผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิต ให้ดำเนินการดังนี้

(1) กรณีหน่วยกิตจากการเทียบโอนประสบการณ์ ให้บันทึกตามวิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้โดยไม่ให้ระดับ (Grade) ค่าระดับ (Grade Point) และไม่มีการนำมาคิดค่าระดับเฉลี่ย (Grade Point Average = GPA) หรือค่าระดับเฉลี่ยสะสม (Cumulative Grade Point Average = Cum GPA.)

(2) กรณีหน่วยกิตจากการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาหรือชุดวิชาต่างๆ ของมหาวิทยาลัย หรือจากสถาบันอุดมศึกษาที่มีบันทึกข้อตกลงร่วมกัน ให้บันทึกผลการเรียนตามระดับ (Grade) ค่าระดับ (Grade Point) และสามารถนำมาคิดค่าระดับเฉลี่ย (Grade Point Average = GPA.) หรือค่าระดับเฉลี่ยสะสม (Cumulative Grade Point Average = Cum GPA.) ได้ หรือบันทึกผลการเรียนในรูปของ สัญลักษณ์ตามที่กำหนดในข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้อง

(3) กรณีได้รับหน่วยกิตจากการลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาหลายแห่งและนำผลการเรียนไปเทียบโอนเพื่อสะสมหน่วยกิต ให้สถาบันอุดมศึกษาผู้ประเมิน บันทึกผลการประเมินเป็นตัวอักษร และไม่มีการนำมาคิดค่าระดับเฉลี่ย (Grade Point Average = GPA.) หรือค่าระดับเฉลี่ยสะสม (Cumulative Grade Point Average = Cum GPA.)

ข้อ 16 การเทียบโอนผลการเรียน ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา ชุดวิชา หลักสูตรระยะสั้น หรือหลักสูตรฝึกอบรม เข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัยนั้น มหาวิทยาลัยอาจดำเนินการประกาศไว้ล่วงหน้าเกี่ยวกับรายวิชา ชุดวิชา หลักสูตรระยะสั้น หรือหลักสูตรฝึกอบรมที่สามารถเทียบโอนได้ให้บุคคลที่สนใจทราบ หรืออาจดำเนินการเทียบโอนในภายหลัง โดยให้แจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบด้วย

ข้อ 17 การเทียบโอนประสบการณ์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การเทียบโอนการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ และข้อแนะนำเกี่ยวกับแนวปฏิบัติที่ดีในการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญา และประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 18 ผู้เรียนอาจขอเทียบโอนผลการเรียน ผลลัพธ์การเรียนรู้ หรือหน่วยกิตจากระบบคลังหน่วยกิต เพื่อเข้าสู่การศึกษาในหลักสูตรเพื่อรับปริญญา อนุปริญญา หรือประกาศนียบัตร ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ผู้ที่จะขอเทียบโอนต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนดของหลักสูตร และได้รับอนุญาตให้เข้าศึกษาในหลักสูตรที่จะขอเทียบโอน โดยสามารถเข้าศึกษาเพื่อสำเร็จการศึกษาและรับปริญญาได้ทั้งหลักสูตรเดิมที่เปิดดำเนินการอยู่แล้ว และหลักสูตรที่ให้คุณวุฒิและปริญญาในระบบคลังหน่วยกิต

(2) รายวิชาหรือชุดวิชาที่จะขอเทียบโอนต้องได้สัญลักษณ์ S หรือระดับไม่ต่ำกว่า C หรือเทียบเท่า สำหรับการเรียนตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี หรือต้องได้สัญลักษณ์ S หรือระดับไม่ต่ำกว่า B หรือเทียบเท่า สำหรับการเรียนตามหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา หรือกำหนดไว้ในระเบียบหรือประกาศตามข้อ 10 (3)

(3) จำนวนหน่วยกิตที่เทียบโอนต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับการเทียบโอนหน่วยกิตและประกาศใช้อยู่ในขณะนั้น และเป็นไปตามหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ

(4) การขอเทียบโอนเพื่อขอรับอนุปริญญา ทำได้เฉพาะหลักสูตรที่มีข้อกำหนดให้ออนปริญญา

(5) รายละเอียดเพิ่มเติมอื่นๆ ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(6) ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรหรือที่เรียกชื่ออย่างอื่น พิจารณาการขอเทียบโอนและเสนอคณะกรรมการประจำคณะพิจารณา จากนั้นแจ้งผลการพิจารณาไปยังกองบริการการศึกษา

ในกรณีที่เป็นการสะสมหน่วยกิตจากการลงทะเบียนเรียนรายวิชา หรือชุดวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย อาจสามารถเทียบโอนได้ทั้งหมด ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 19 การบันทึกผลการเทียบโอน ให้บันทึกตามวิธีการประเมิน ดังนี้

(1) CS (Credits from Standardized Test) กรณีที่ได้หน่วยกิต จากการทดสอบมาตรฐาน

(2) CE (Credits from Exam) กรณีที่ได้หน่วยกิตจากการทดสอบด้วยระบบทดสอบจากมหาวิทยาลัยจากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน

(3) CT (Credits from Training) กรณีที่ได้หน่วยกิตจากการประเมินจากการฝึกอบรมจากการประเมินการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา

(4) CP (Credits from Portfolio) กรณีที่ได้หน่วยกิตจากการประเมินประสบการณ์โดยการนำเสนอแฟ้มสะสมผลงาน

(5) CN (Credits from Non-degree Program) กรณีได้หน่วยกิต จากการประเมินการศึกษาหรืออบรมหลักสูตรในสถาบันอุดมศึกษาที่ไม่ได้รับปริญญา

ทั้งนี้การบันทึกผลการเรียนให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญา โดยอนุโลม แล้วแต่กรณีและในกรณีที่ไม่มีกำหนดไว้ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 5

การให้คุณวุฒิและปริญญา

ข้อ 20 การให้คุณวุฒิและปริญญา มีดังนี้

(1) กรณีที่ผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิตที่เข้าศึกษาในรายวิชา ชุดวิชาต่างๆ หลักสูตรระยะสั้น หรือหลักสูตรฝึกอบรม สามารถได้รับใบแสดงผลการเรียน ประกาศนียบัตร วุฒิบัตร หรือสัมฤทธิ์บัตร แล้วแต่กรณี ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(2) กรณีผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิตที่ได้เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา จะสำเร็จการศึกษาและได้รับคุณวุฒิดังกล่าวตามเงื่อนไข ดังนี้

(2.1) เรียนและสะสมหน่วยกิตได้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร มีผลการเรียนและค่าระดับเฉลี่ยสะสมตามที่หลักสูตรกำหนด

(2.2) กรณีหลักสูตรระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา จะต้องลงทะเบียนเรียนในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 1 ใน 4 ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่ประสงค์จะรับปริญญาของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ การลงทะเบียนรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะดังกล่าว อาจเป็นการลงทะเบียนเรียนไว้ก่อนหรือภายหลังจากที่ได้เข้าศึกษาในหลักสูตรแล้วก็ได้

(2.3) การให้อนุปริญญา หรือปริญญาแก่ผู้เรียนที่ลงทะเบียนเรียนในระบบคลังหน่วยกิต ต้องระบุว่าสำเร็จการศึกษาในระบบคลังหน่วยกิตไว้ในใบแสดงผลการเรียนด้วย

หมวด 6

วินัย การลงโทษ และการพ้นสภาพ

ข้อ 21 ผู้เรียนที่เข้าศึกษาในระบบคลังหน่วยกิตจะพ้นสภาพการเป็นผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิต เมื่อ

- (1) ได้รับอนุมัติให้ลาออกจากการเป็นผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิต
 - (2) ตาย
 - (3) พฤติกรรมไม่เหมาะสมหรือกระทำการใดอันเป็นเหตุให้เสื่อมเสียชื่อเสียงมหาวิทยาลัย
 - (4) ไม่ปฏิบัติตามกฎ ข้อบังคับ ระเบียบ และประกาศของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้อง
- ทั้งนี้ การพ้นสภาพตาม (3) และ (4) ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

บทเฉพาะกาล

ข้อ 22 การใดที่ไม่ได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ ให้นำข้อบังคับว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษาที่เกี่ยวข้องมาใช้บังคับ แล้วแต่กรณี

ประกาศ ณ วันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2564

สมบูรณ์ เสงี่ยมบุตร

(นายสมบูรณ์ เสงี่ยมบุตร)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

เรื่อง หลักเกณฑ์ในการวัดผลและประเมินผลการเรียนในรายวิชาระดับปริญญาตรี

เพื่อให้การวัดผลและประเมินผลการเรียนของนักศึกษาเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีหลักเกณฑ์และแนวปฏิบัติไปในทางเดียวกัน จากมติที่ประชุมของคณะกรรมการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีในการประชุมครั้งที่ 2/2553 เมื่อวันที่ 7 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2553 ขอยกเลิกประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เรื่องเกณฑ์การประเมินผลการเรียนระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีลงวันที่ 17 มีนาคม 2550

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 จึงกำหนดหลักเกณฑ์ในการวัดผลและประเมินผลการเรียนในรายวิชาระดับปริญญาตรี ใหม่ ดังนี้

1. ให้จัดให้มีการประเมินผลการเรียนการสอนตามสภาพจริง และใช้ประโยชน์ของผลการประเมินในการพัฒนาผู้เรียน

2. ให้นำคะแนนที่ได้จากการวัดผลตามที่ระบุไว้ในโครงการสอนหรือแผนการเรียนการสอนมารวมกันเพื่อตัดสินผลการเรียน โดยการให้ระดับคะแนน(เกรด) เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้

ระดับ A	ช่วงคะแนน	80 ขึ้นไป
ระดับ B+	ช่วงคะแนน	75-79
ระดับ B	ช่วงคะแนน	70-74
ระดับ C+	ช่วงคะแนน	65-69
ระดับ C	ช่วงคะแนน	60-64
ระดับ D+	ช่วงคะแนน	55-59
ระดับ D	ช่วงคะแนน	50-54
ระดับ F	ช่วงคะแนน	ต่ำกว่า 50

3. รายวิชาในกลุ่มวิชาสัมมนา วิชาปัญหาพิเศษ หรือโครงการงาน วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิชาสหกิจศึกษาอาจมีความแตกต่างจากรายวิชาภาคบรรยายหรือภาคปฏิบัติ ตามปกติสามารถใช้เกณฑ์ในการตัดเกรดของแต่ละคณะหรือสาขาวิชาที่สูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานได้ตามความเหมาะสม

4. การตัดเกรด กรณีที่นักศึกษากลุ่มใหญ่ มากกว่าหรือเท่ากับ 40 คน อาจปรับคะแนนเป็น T-Score ก่อน โดยอาศัยการประเมินผลแบบอิงกลุ่มได้

5. การวัดผลและประเมินผลในรายวิชาเดียวกันที่เปิดสอนในภาคการศึกษาเดียวกัน ให้ใช้เกณฑ์มาตรฐานการให้ระดับคะแนนเหมือนกัน

ทั้งนี้ให้เริ่มใช้เกณฑ์ดังกล่าวข้างต้น ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2553 เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2553

สว่าง ภูพัฒน์วิบูลย์

(นายสว่าง ภูพัฒน์วิบูลย์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



พิมพ์สำเนา

คำสั่งคณะกรรมการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ 304 / 2563

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ตามที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 จำนวน 8 หลักสูตร ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 นั้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 44 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ที่ 389/2563 เรื่อง มอบอำนาจและภารกิจให้คณบดี ผู้อำนวยการสถาบัน สำนักที่มีตำแหน่งเทียบเท่าคณบดี และผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี ลงวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2563 จึงออกคำสั่งคณะกรรมการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เพื่อให้การดำเนินงานครั้งนี้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ โดยมีรายชื่อดังต่อไปนี้

คณะกรรมการอำนวยการ ประกอบด้วย

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ประธานกรรมการ
รองคณบดีฝ่ายวางแผนและประกันคุณภาพ	กรรมการ
รองคณบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษาและกิจการพิเศษ	กรรมการ
ผู้ช่วยคณบดี	กรรมการ
หัวหน้าสำนักงานคณบดี	กรรมการ
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย	กรรมการและเลขานุการ
ประธานหลักสูตรทุกสาขาวิชา	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
นางสาวสุกัญญา สมุทรเขตร์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
นางสาวสิริกกุล การะจาก	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ ให้คำปรึกษา กำกับดูแล และประสานการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 จำนวน 8 หลักสูตร ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร มีดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ประกอบด้วย

1.1 สาขาวิชาเคมี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลวดี	ปิ่นวัฒนะ	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา	วงศ์กระจ่าง	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุทธศักดิ์	เข้มมุ่ม	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รพีพรรณ	จันทร์มะณี	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปณิธาน	สุระยศ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมพร	ทองพูน	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประกรณ์	เลิศสุวรรณไพศาล	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์	อยู่มี	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิชญ์	ธงไชย	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนงค์	ศรีโสภา	กรรมการ
อาจารย์ ดร.พัทวัฒน์	สีขาว	กรรมการ
อาจารย์ ดร.ภรภัทร	สำอางค์	กรรมการ
อาจารย์มานิสา	กองแก้ว	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัญชญา	ปรีชาวรรณพันธ์	กรรมการและเลขานุการ
นางสาวอรวรรณ	บวบดี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
นางสาวเพ็ญภา	ทองน้อย	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

1.2 สาขาวิชาฟิสิกส์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนวัตร	คล้ายแท้	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วสุ	พินไพศาล	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนดิพร	สำอางค์	กรรมการ
อาจารย์ ดร.ฐิติพร	เจาะจง	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นววรรณ	ทองมี	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไกรลาส	มาตรมูล	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชิตชัย	ปิมแปง	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤษ	สุจริตตั้งธรรม	กรรมการ
อาจารย์กษมะ	ดุรงค์ศักดิ์	กรรมการ
อาจารย์ ดร.รัชชู	กัฒมัน	กรรมการและเลขานุการ
นายวีระศักดิ์	ทองอ่อน	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

1.3 สาขาวิชาจุลชีววิทยา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิสูตร	จันทร์อิฐ	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพรัตน์	วรรณเทศ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนตรา	ศรีษะแย้ม	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นฤมล	เถื่อนกุล	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัตรา เจริญภักดี	บติรัฐ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรืองวุฒิ	ชุตินา	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รำไพ	โกฏสีบ	กรรมการและเลขานุการ
นางสาวนันทพร	รัตนจักร์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

1.4 สาขาวิชาคณิตศาสตร์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตติพร	ตั้งควิเวชกุล	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.ยุพร	ริมชลการ	กรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์	เฮียระยง	กรรมการ
อาจารย์ ดร.อุไรวรรณ	จิตต์บุรุษ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร	สุริยะภาค	กรรมการ
อาจารย์ชฎารัตน์	ถาป็น	กรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์	ดีก๊ะ	กรรมการ
ว่าที่ร้อยตรี ดร.พงษ์พันธ์	จุลทา	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อรรถพล	ภูมิลา	กรรมการ
อาจารย์สลิลทิพย์	แดงกองโค	กรรมการ
อาจารย์ดารณี	ทองสีเข็ม	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐินี	ดีแท้	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภนิช	เจริญสุข	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีัญญา	ทองสุข	กรรมการและเลขานุการ
นางสาวธัญลักษณ์	ชูศรี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

1.5 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะดา	วชิระวงศกร	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.ธันวดี	ศรีธาวิรัตน์	กรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.สุขสมาน	สังโยคะ	กรรมการ
อาจารย์ ดร.พัทวัฒน์	สีขาว	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรชร	ฉิมจารย์	กรรมการและเลขานุการ

นางสาวสุพัตรา	เอี่ยมนาค	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
1.6 สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์		
อาจารย์อรอุมา	พริ้มไผ่	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์อุไรวรรณ	รักผกาวงศ์	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงษ์เทพ	รักผกาวงศ์	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุติพนธ์	ศรีสวัสดิ์	กรรมการ
อาจารย์ ดร.รติพร	สุดเสนาะ	กรรมการ
อาจารย์ ดร.เสกสรรค์	ศิริลัย	กรรมการ
อาจารย์วิรัช	งอกงาม	กรรมการ
อาจารย์ ดร.พิมรินทร์	ศิรินทร์	กรรมการและเลขานุการ
นายหาญณรงค์	สันติสุข	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
1.7 สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ		
อาจารย์ภาวินี	อินทร์ทอง	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติพงษ์	สุวรรณราช	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์พิชญ์	เลิศเจริญวุฒา	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไพฑูรย์	จิวทั้ง	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤติกา	สังขวดี	กรรมการ
อาจารย์รติวัฒน์	ปารีศรี	กรรมการ
อาจารย์ศุภชัย	คนเที่ยง	กรรมการ
อาจารย์ภวัต	ฉิมเล็ก	กรรมการ
อาจารย์ธนพงศ์	นิตยะประภา	กรรมการ
อาจารย์ธรรบ	อักษร	กรรมการและเลขานุการ
นายพงศธร	ต่ายทอง	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
2 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ประกอบด้วย		
อาจารย์วิรัชชา	อินทะกันต์	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์โสรัจวารุชม	อินเกต	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ผกาวดี	ภูจันท์	กรรมการ
อาจารย์กิริติญา	สอนเนย	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิราพัทธ์	แก้วศรีทอง	กรรมการ
อาจารย์ ดร.ไพรวลัย	ประมัย	กรรมการ
อาจารย์กุลชญา	สีหวงวน	กรรมการและเลขานุการ

นางสาวสุสิตรา

สิงโสม

กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการตามรายชื่อดังกล่าว มีหน้าที่ วิพากษ์ ปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพและมาตรฐานตามพัฒนาการในสาขาวิชา ทิศทางการผลิตบัณฑิตของมหาวิทยาลัย รวมทั้งให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่เกี่ยวข้องต่อไป

สั่ง ณ วันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2563



(รองศาสตราจารย์ ดร.รัชคนิน จงจิตวิมล)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



พิมพ์สำเนา

คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ที่ 478/2563

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรที่เปิดสอนในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ตามที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 จำนวน 8 หลักสูตร ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 นั้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 เพื่อให้การดำเนินงานไปด้วยความเรียบร้อย ถูกต้อง และมีประสิทธิภาพ จึงแต่งตั้งบุคคลเป็นคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรที่เปิดสอนในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 มีรายชื่อดังต่อไปนี้

คณะกรรมการอำนวยการ ประกอบด้วย

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ประธานกรรมการ
รองคณบดีฝ่ายวางแผนและประกันคุณภาพ	กรรมการ
รองคณบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษาและกิจการพิเศษ	กรรมการ
ผู้ช่วยคณบดี	กรรมการ
หัวหน้าสำนักงานคณบดี	กรรมการ
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย	กรรมการและเลขานุการ
ประธานหลักสูตรทุกสาขาวิชา	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
นางสาวสุกัญญา สมุทรเขตร์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
นางสาวสิริกกุล การะจาก	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ ให้คำปรึกษา กำกับดูแล และประสานการดำเนินการวิพากษ์หลักสูตรที่เปิดสอนในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 จำนวน 8 หลักสูตร ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร มีดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ประกอบด้วย

1.1 สาขาวิชาเคมี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลวดี ปิ่นวิวัฒน์ ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร.สัมฤทธิ์	ไม้พวง	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา	เดือนฉาย	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสาวสนธยา	จินะโพ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา	วงศ์กระจ่าง	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุทธศักดิ์	แช่มม่วย	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รพีพรรณ	จันทร์มะณี	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปณิธาน	สุระยศ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมพร	ทองพูน	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประกรณ์	เลิศสุวรรณ์ไพศาล	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์	อยู่มี	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิชณุ	ธงไชย	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนงค์	ศรีโสภา	กรรมการ
อาจารย์ ดร.พัทวัฒน์	สีขาว	กรรมการ
อาจารย์ ดร.ภรภัทร	สำอางค์	กรรมการ
อาจารย์มานิสา	กองแก้ว	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัญชญา	ปรีชาวรรณ	กรรมการและเลขานุการ
นางสาวอรวรรณ	บวบดี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
นางสาวเพ็ญภา	ทองน้อย	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

1.2 สาขาวิชาฟิสิกส์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิรินุช	จินดารักษ์	ประธานกรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนวัตร	คล้ายแท้	รองประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชมพูนุช	วรางคนากุล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
ดร.นิตยา	ชาอูน	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วสุ	พันไพศาล	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตน์ทิพร	สำอางค์	กรรมการ
อาจารย์ ดร.ฐิติพร	เจาะจง	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤษ	สุจริตตั้งธรรม	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไกรลาส	มาตรมูล	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชิตชัย	ปิมแปง	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นววรรณ	ทองมี	กรรมการ
อาจารย์เกษมะ	ดรงค์ศักดิ์	กรรมการ

อาจารย์ ดร.รัชну	กัฒมัน	กรรมการและเลขานุการ
นายวีระศักดิ์	ทองอ่อน	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

1.3 สาขาวิชาจุลชีววิทยา

ศาสตราจารย์ ดร.สายสมร	ลำยอง	ประธานกรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัชชัย	สุ่มประดิษฐ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
เภสัชกรหญิง วิทิตา	ไปบน	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
นายทิวา	เขียนวงษ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิสูตร	จันทร์อิฐ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพรัตน์	วรรณเทศ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนตรา	ศรีษะแย้ม	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์นฤมล	เถื่อนกุล	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัตรา เจริญภักดี	บติรัฐ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รำไพ	โกฏสีบ	กรรมการและเลขานุการ
นางสาวนันทพร	รัตนจักร์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

1.4 สาขาวิชาคณิตศาสตร์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตติพร	ตั้งควิเวชกุล	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.อัญชลีย์	แก้วเจริญ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
รองศาสตราจารย์ ดร.อนามัย	นาอุดม	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสาวพัชราภรณ์	ทองนาค	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
รองศาสตราจารย์ ดร.ยุพร	ริมชลการ	กรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์	เยียรระยง	กรรมการ
อาจารย์ ดร.อุไรวรรณ	จิตต์บุรุษ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร	สุริยะภาค	กรรมการ
อาจารย์ชฎารัตน์	ถาบัน	กรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์	ดีก๊ะ	กรรมการ
ว่าที่ร้อยตรี ดร.พงษ์พันธ์	จุลทา	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถพล	ภูมิลา	กรรมการ
อาจารย์สลิลทิพย์	แดงกองโค	กรรมการ
อาจารย์ดารณี	ทองสีเข็ม	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐินี	ดีแท้	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภนิช	เจริญสุข	กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีญา	ทองสุข	กรรมการและเลขานุการ
นางสาวธัญลักษณ์	ชูศรี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

1.5 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะดา	วชิระวงศกร	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จรรุญ	สารินทร์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
รองศาสตราจารย์ ดร.ทินพันธุ์	เนตรแพ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
นายภิญโญ	กรุดฐูป	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
รองศาสตราจารย์ ดร.ธันวดี	ศรีธาวีรัตน์	กรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.สุขสมาน	สังโยคะ	กรรมการ
อาจารย์ ดร.พัฑฒัน	สีขาว	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรชร	ฉิมจรรย์	กรรมการและเลขานุการ
นางสาวสุพัตรา	เอี่ยมนาค	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

1.6 สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จรัสศรี	รุ่งรัตนอุบล	ประธานกรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)
อาจารย์มาโนชญ์	แสงศิริ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
นายธงชัย	โตประเสริฐ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
อาจารย์อรอุมา	พริ้มไผ่	กรรมการ
รองศาสตราจารย์อุไรวรรณ	รักภกวางค์	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงษ์เทพ	รักภกวางค์	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุติพนธ์	ศรีสวัสดิ์	กรรมการ
อาจารย์ ดร.รติพร	สุดเสนาะ	กรรมการ
อาจารย์ ดร.เสกสรรค์	ศิริลัย	กรรมการ
อาจารย์วิรัช	งอกงาม	กรรมการ
อาจารย์ ดร.พิมรินทร์	ศิรินทร์	กรรมการและเลขานุการ
นายหาญณรงค์	สันติสุข	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

1.7 สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

อาจารย์ภาวินี	อินทร์ทอง	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศลักษณ์	ทองขาว	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สัญญา	เครือหงส์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
นายศิวเวศวรร	วงษ์เจริญ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติพงษ์	สุวรรณราช	กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์พิชญ์	เลิศเจริญวุฒา	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไพฑูรย์	จิวทั้ง	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤติกา	สังขวดี	กรรมการ
อาจารย์รติวัฒน์	ปารีศรี	กรรมการ
อาจารย์ศุภชัย	คนเที่ยง	กรรมการ
อาจารย์ภวัต	ฉิมเล็ก	กรรมการ
อาจารย์ธนพงศ์	นิตยะประภา	กรรมการ
อาจารย์ธรรป	อักษร	กรรมการและเลขานุการ
นายพงศธร	ต่ายทอง	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

2. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ประกอบด้วย

อาจารย์วิรัชยา	อินทะกันท์	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญา	มานะโรจน์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรติ	โสฬศ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสาวศรีไพร	พรมาชาติ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์โสรัจวรรณ	อินเกต	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ผกาวิ	ภูจันทร์	กรรมการ
อาจารย์กิริติญา	สอนเนย	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิราพัทธ์	แก้วศรีทอง	กรรมการ
อาจารย์ ดร.ไพรวลัย	ประมัย	กรรมการ
อาจารย์กุลชญา	สิ่วหววน	กรรมการและเลขานุการ
นางสาวสุสิตรา	สิงโสม	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการตามรายชื่อดังกล่าว มีหน้าที่ ปรึกษา ปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพและมาตรฐานตามพัฒนาการในสาขาวิชา ทิศทางการผลิตบัณฑิตของมหาวิทยาลัย รวมทั้งให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่เกี่ยวข้องต่อไป

สั่ง ณ วันที่ 19 มิถุนายน พ.ศ. 2563

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญา ศรีสมบัติ)

ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
 รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



ที่ อว 0617.7/ว 449

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อำเภอเมืองพิษณุโลก
จังหวัดพิษณุโลก 65000

19 มิถุนายน 2563

เรื่อง เรียนเชิญเป็นคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

สิ่งที่ส่งมาด้วย

1. คำสั่งแต่งตั้งเป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร	จำนวน 1 ฉบับ
2. แบบตอบรับเป็นคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร	จำนวน 1 ฉบับ
3. ตัวเล่มหลักสูตร	จำนวน 1 เล่ม
4. กำหนดการวิพากษ์หลักสูตร	จำนวน 1 ฉบับ

ตามที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 นั้น

ในการนี้ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้เล็งเห็นแล้วว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญในหลักสูตรดังกล่าว จึงได้แต่งตั้งท่านเป็นคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 โดยขอเรียนเชิญท่านเข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวข้างต้น ในวันที่ 25 มิถุนายน 2563 เวลา 08.30-16.30 น. ณ ห้องสารภี 1 อาคารสารภี

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ และขอให้ท่านเข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตรตามวัน เวลา และสถานที่ ดังกล่าวข้างต้น

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.รัชคนิน จงจิตวิมล)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



ที่ อว 0617.7/ว 449

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อำเภอเมืองพิษณุโลก
จังหวัดพิษณุโลก 65000

19 มิถุนายน 2563

เรื่อง เรียนเชิญเป็นคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรดี โสพศ

- สิ่งที่ส่งมาด้วย**
- | | |
|--|--------------|
| 1. คำสั่งแต่งตั้งเป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร | จำนวน 1 ฉบับ |
| 2. แบบตอบรับเป็นคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร | จำนวน 1 ฉบับ |
| 3. ตัวเล่มหลักสูตร | จำนวน 1 เล่ม |
| 4. กำหนดการวิพากษ์หลักสูตร | จำนวน 1 ฉบับ |

ตามที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 นั้น

ในการนี้ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้เล็งเห็นแล้วว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญในหลักสูตรดังกล่าว จึงได้แต่งตั้งท่านเป็นคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 โดยขอเรียนเชิญท่านเข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวข้างต้น ในวันที่ 25 มิถุนายน 2563 เวลา 08.30-16.30 น. ณ ห้องสารภี 1 อาคารสารภี

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ และขอให้ท่านเข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตรตามวัน เวลา และสถานที่ ดังกล่าวข้างต้น

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.รัชคนิน จงจิตวิมล)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



ที่ อว 0617.7/ว 449

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อำเภอเมืองพิษณุโลก
จังหวัดพิษณุโลก 65000

19 มิถุนายน 2563

เรื่อง เรียนเชิญเป็นคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน นางสาวศรีไพร พรหมชาติ

- สิ่งที่ส่งมาด้วย**
- | | |
|--|--------------|
| 1. คำสั่งแต่งตั้งเป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร | จำนวน 1 ฉบับ |
| 2. แบบตอบรับเป็นคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร | จำนวน 1 ฉบับ |
| 3. ตัวเล่มหลักสูตร | จำนวน 1 เล่ม |
| 4. กำหนดการวิพากษ์หลักสูตร | จำนวน 1 ฉบับ |

ตามที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 นั้น

ในการนี้ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้เล็งเห็นแล้วว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญในหลักสูตรดังกล่าว จึงได้แต่งตั้งท่านเป็นคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 โดยขอเรียนเชิญท่านเข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวข้างต้น **ในวันที่ 25 มิถุนายน 2563 เวลา 08.30-16.30 น. ณ ห้องสารภี 1 อาคารสารภี**

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ และขอให้ท่านเข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตรตามวัน เวลา และสถานที่ ดังกล่าวข้างต้น

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.รัชคณิต จงจิตวิมล)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาคผนวก ง

ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-นามสกุล (ไทย)	: นางผกาดี ภูัจันทร์
(อังกฤษ)	: Mrs.Pakawadee Phuchan
ตำแหน่งทางวิชาการ	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์
วัน-เดือน-ปีเกิด	: 18 ตุลาคม 2528
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก	: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ต.พลาญชุมพล อ.เมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000 โทรศัพท์ : 0-5526-7054 โทรสาร : 0-5526-7054 อีเมลล์ : pakawadee@psru.ac.th

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	จากสถาบัน	ปีที่จบการศึกษา
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	2551

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

ขนมไทย ขนมอบ แกะสลัก

ผลงานทางวิชาการ

ลำดับ	ประเภท	รายการบรรณานุกรม
1	วิจัย	ผกาดี ภูัจันทร์, โสรจักรชุม อินเกต, ไพรวลัย ประมัย, และสุสิตรา สิงโสม. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบฟักทองรสต้มยำ. <i>PSRU Journal of Science and Technology</i> , 4(3), 15-26.
2	วิจัย	ปทิตตา แทนทอง, รัญญารัตน์ ปักดำ, ชिरดา เรืองธนต์กุล, ผกาดี ภูัจันทร์, โสรจักรชุม อินเกต, สุสิตรา สิงโสม, และไพรวลัย ประมัย. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเทียนเสริมสารต้านอนุมูลอิสระจากแป้งข้าวเหนียวดำสอดไส้ธัญพืชและพืชหัวสีม่วง. <i>PSRU Journal of Science and Technology</i> , 4(3), 109-122.
3	วิจัย	Phugan, P., Amdonkloy, S., Sirirut, K., and Choosing, S. (2018). Development of Stir-fried Chilli Paste with Protein Supplementation from

ลำดับ	ประเภท	รายการบรรณานุกรม
		Khai Phum. <i>Journal of Food Health and Bioenvironmental Science</i> , 11(2), 8-12.
4	วิจัย	กุลชญา สีหวงวน, ผกาวดี ภู่อัจฉรินทร์, โสรจักรชุม อินเกต, จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, วิรัชยา อินทะกัณฑ์, และสุสิตรา สิงโสม. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูแผ่นกรอบเสริมใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้า. <i>PSRU Journal of Science and Technology</i> , 3(1), 28-37.
5	วิจัย	โสรจักรชุม อินเกต และผกาวดี ภู่อัจฉรินทร์. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบเสริมผงรำข้าวหอมมะลิ. <i>วารสารวิจัย มสค.</i> , 10(1), 121-136.

ภาระงานสอนที่มีในหลักสูตร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HOME232	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	3(2-2-5)
HOME251	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)
HOME341	ขนมอบ	3(2-2-5)
HOME353	การถนอมอาหาร	3(2-2-5)
HOME355	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
HOME444	การแต่งหน้าเค้ก	3(2-2-5)
HOME445	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)
HOME391	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอหกรรมศาสตร์	1(45)
HOME392	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอหกรรมศาสตร์	3(280)
HOME494	ปัญหาพิเศษอหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)
HOME496	สัมมนาอหกรรมศาสตร์	1(0-2-1)

ชื่อ-นามสกุล (ไทย) : นางโสรัจวรชুম อินเกต
 (อังกฤษ) : Mrs.Sorajwarachum Inket
 ตำแหน่งทางวิชาการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์
 วัน-เดือน-ปีเกิด : 24 มกราคม 2506
 ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
 ต.พลาญชุมพล อ.เมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000
 โทรศัพท์ : 0-5526-7054 โทรสาร : 0-5526-7054
 อีเมลล์ : soraj.inket@gmail.com

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	จากสถาบัน	ปีที่จบการศึกษา
ศศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2536
ศศ.บ. (บ้านและชุมชน)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2527

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

อาหารไทย อาหารและโภชนาการ วัฒนธรรมทางด้านอาหารพื้นถิ่น

ผลงานทางวิชาการ

ลำดับ	ประเภท	รายการบรรณานุกรม
1	วิจัย	ผกาวดี ภูจันทร์, โสรัจวรชুম อินเกต, ไพรวลัย ประมัย และสุสิตรา สิงโสม. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบฟักทองรสต้มยำ. <i>PSRU Journal of Science and Technology</i> , 4(3), 15-26.
2	วิจัย	ปทิตตา แทนทอง, ธัญญารัตน์ ปักดำ, ชिरดา เรืองธนัตกุล, ผกาวดี ภูจันทร์, โสรัจวรชুম อินเกต, สุสิตรา สิงโสม, และไพรวลัย ประมัย. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเทียนเสริมสารต้านอนุมูลอิสระจากแป้งข้าวเหนียวดำสอดไส้ธัญพืชและพืชหัวสีม่วง. <i>PSRU Journal of Science and Technology</i> , 4(3), 109-122.
3	วิจัย	กุลชญา สิวหงวน, ผกาวดี ภูจันทร์, โสรัจวรชুম อินเกต, จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, วิรัชยา อินทะกัณฑ์, และสุสิตรา สิงโสม. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูแผ่นกรอบเสริมใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้า. <i>PSRU Journal of Science and Technology</i> , 3(1), 28-37.

ลำดับ	ประเภท	รายการบรรณานุกรม
4	วิจัย	โสรัจวารชুম อินเกต และผกาวดี ภูจันทร์. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบเสริมผงรำข้าวหอมมะลิ. <i>วารสารวิจัย มสค</i> , 10(1), 121-136.

ภาระงานสอนที่มีในหลักสูตร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HOME231	หลักการประกอบอาหารและขนมไทย	3(2-2-5)
HOME233	อาหารไทย	3(2-2-5)
HOME234	อาหารว่าง	3(2-2-5)
HOME338	ขนมไทย	3(2-2-5)
HOME172	บ้านและการจัดการทรัพยากร	3(2-2-5)
HOME391	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอคทหรรมศาสตร์	1(45)
HOME392	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอคทหรรมศาสตร์	3(280)
HOME494	ปัญหาพิเศษคทหรรมศาสตร์	2(1-2-3)
HOME496	สัมมนาคทหรรมศาสตร์	1(0-2-1)

ชื่อ-นามสกุล (ไทย) : นางสาววิรัชยา อินทะกันท์
 (อังกฤษ) : Miss Wirachya Intakan
 ตำแหน่งทางวิชาการ : อาจารย์
 วัน-เดือน-ปีเกิด : 30 เมษายน 2529
 ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
 ต.พลาญชุมพล อ.เมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000
 โทรศัพท์ : 0-5526-7054 โทรสาร : 0-5526-7054
 อีเมลล์ : wirachya.i@psru.ac.th

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	จากสถาบัน	ปีที่จบการศึกษา
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2555
ศษ.บ. (อาหารและโภชนาการ) (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2552

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

อาหารและโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

ลำดับ	ประเภท	รายการบรรณานุกรม
1	วิจัย	วิรัชยา อินทะกันท์ และอภิญา มานะโรจน์. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลูกจัน. <i>Rajabhat Journal of Sciences, Humanities & Social Sciences</i> , 20(2), 450-459.
2	วิจัย	จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, ธันวดี ศรีธาวิรัตน์, กิรติญา สอนเนย, วิรัชยา อินทะกันท์, และกุลชญา สิวหงวน. (2562). การพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทดอกไม้สดอบแห้งเพื่อพัฒนาเป็นของที่ระลึกของตกแต่งจากศักยภาพชุมชน ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก. <i>วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่</i> , 11(5), 422-433.
3	วิจัย	กุลชญา สิวหงวน, ผกาวดี ภูจันทร์, ไสร์จรรยา อินเกต, จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, วิรัชยา อินทะกันท์, และสุสิตรา สิงโสม. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูแผ่นกรอบเสริมใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้า. <i>PSRU Journal of Science and Technology</i> , 3(1), 28-37.
4	วิจัย	จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, วิรัชยา อินทะกันท์, และกุลชญา สิวหงวน. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ กลุ่มศิลปะประดิษฐ์โอท็อป จังหวัดพิษณุโลก. <i>วารสารวิชาการศิลปะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร</i> , 8(2), 163-173.

ภาระงานสอนที่มีในหลักสูตร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HOME116	บริโภคศึกษา	3(3-0-6)
HOME172	บ้านและการจัดการทรัพยากร	3(2-2-5)
HOME312	พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก	3(3-0-6)
HOME315	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HOME358	คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน	3(2-2-5)
HOME457	เครื่องดัดและไอศกรีม	3(2-2-5)
HOME391	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	1(45)
HOME392	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3(280)
HOME494	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)
HOME496	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-2-1)

ชื่อ-นามสกุล (ไทย) : นางสาวกุลชญา ลีหรงวน
 (อังกฤษ) : Miss Kunchaya Siwnguan
 ตำแหน่งทางวิชาการ : อาจารย์
 วัน-เดือน-ปีเกิด : 3 ตุลาคม 2533
 ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
 ต.พลาญชุมพล อ.เมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000
 โทรศัพท์ : 0-5526-7054 โทรสาร : 0-5526-7054
 อีเมล : kunchaya@psru.ac.th

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	จากสถาบัน	ปีที่จบการศึกษา
ศศ.ม. (เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2558
ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2555

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

ขนมไทย อาหารและโภชนาการ งานใบตอง งานเย็บงานปักถักร้อย

ผลงานทางวิชาการ

ลำดับ	ประเภท	รายการบรรณานุกรม
1	วิจัย	จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, ธันวดี ศรีธาวิรัตน์, กิรติญา สอนเนย, วิรัชยา อินทะกันท์, และกุลชญา ลีหรงวน. (2562). การพัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทดอกไม้สดอบแห้งเพื่อพัฒนาเป็นของที่ระลึกของตกแต่งจากศักยภาพทุนชุมชน ตำบลดินทอง อำเภอวังทองจังหวัดพิษณุโลก. <i>วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่</i> , 11(5), 422-433.
2	วิจัย	กุลชญา ลีหรงวน, ผกาวดี ภูจันทร์, โสรัจวรรชุน อินเกต, จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, วิรัชยา อินทะกันท์, และสุสิตรา สิงโสม. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูแผ่นกรอบเสริมใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้า. <i>PSRU Journal of Science and Technology</i> , 3(1), 28-37.
3	วิจัย	จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, วิรัชยา อินทะกันท์, และกุลชญา ลีหรงวน. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ กลุ่มศิลปะประดิษฐ์โอท็อป จังหวัด

ลำดับ	ประเภท	รายการบรรณานุกรม
		พิษณุโลก. วารสารวิชาการศิลปะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, 8(2), 163-173.

ภาระงานสอนที่มีในหลักสูตร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HOME219	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HOME315	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HOME317	การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HOME217	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
HOME271	การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง	3(2-2-5)
HOME356	อาหารจานหวาน	3(2-2-5)
HOME269	งานใบตอง	3(2-2-5)
HOME367	การแกะสลัก	3(2-2-5)
HOME391	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	1(45)
HOME392	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3(280)
HOME494	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)
HOME496	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-2-1)

ชื่อ-นามสกุล (ไทย) : นางกิริติญา สอนเนย
 (อังกฤษ) : Mrs. Keeratiya Sornnoey
 ตำแหน่งทางวิชาการ : อาจารย์
 วัน-เดือน-ปีเกิด : 15 ธันวาคม 2514
 ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
 ต.พลาญชุมพล อ.เมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000
 โทรศัพท์ : 0-5526-7054 โทรสาร : 0-5526-7054
 อีเมลล์ : keeratiya.s@psru.ac.th

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	จากสถาบัน	ปีที่จบการศึกษา
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2553
บธ.บ. (การจัดการ)	มหาวิทยาลัยศรีปทุม	2538

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย พัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้า ศิลปะประดิษฐ์

ผลงานทางวิชาการ

ลำดับ	ประเภท	รายการบรรณานุกรม
1	วิจัย	จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, ธันวดี ศรีธาวีรัตน์, กิริติญา สอนเนย, วิรัชยา อินทะกันท์, และกุลชญา สิวหงวน. (2562). การพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทดอกไม้สดอบแห้งเพื่อพัฒนาเป็นของที่ระลึกของตกแต่งจากศักยภาพชุมชน ตำบลดินทอง อำเภอวังทองจังหวัดพิษณุโลก. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่, 11(5), 422-433.
2	หนังสือ	กิริติญา สอนเนย. (2561). Fashion Design การวาดภาพแฟชั่นการออกแบบเสื้อผ้า (ฉบับปรับปรุง). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์วาดศิลป์. 168 หน้า.
3	หนังสือ	กิริติญา สอนเนย และจิราพัทธ์ แก้วศรีทอง. (2561). กระเป๋าผ้าขาม้า (ฉบับปรับปรุง). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์วาดศิลป์. 80 หน้า.

ภาระงานสอนที่มีในหลักสูตร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HOME182	หลักศิลปะและศิลปะสร้างสรรค์	3(2-2-5)
HOME283	ผ้าและการแต่งกาย	3(2-2-5)
HOME384	หลักการออกแบบและตัดเย็บ	3(2-2-5)
HOME386	การออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ	3(2-2-5)
HOME387	ศิลปหัตถกรรม	3(2-2-5)
HOME278	งานเย็บปักถักร้อย	3(2-2-5)
HOME391	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาศาสตร์	1(45)
HOME392	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาศาสตร์	3(280)
HOME494	ปัญหาพิเศษศึกษาศาสตร์	2(1-2-3)
HOME496	สัมมนาศึกษาศาสตร์	1(0-2-1)

ภาคผนวก จ

**ตารางเปรียบเทียบรายวิชาในหลักสูตรกับองค์ความรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557**

ลำดับ	เนื้อหาสาระรายวิชาใน มาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1)	องค์ความรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ	รายวิชาใน หลักสูตร
1	วิชาพื้นฐานวิชาชีพ - ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ - การบริหารจัดการงาน คหกรรมศาสตร์	ความรู้เบื้องต้นเรื่องการจัดการลักษณะงานอาชีพ คหกรรมศาสตร์ กระบวนการจัดการ ระบบบริหาร สายงานการผลิต การวิเคราะห์สายงานในอาชีพ	HOME317
2	- หลักเศรษฐศาสตร์	ศึกษาสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวัน เพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและการใช้ทรัพยากร การบริโภค การผลิต การตลาด สถาบันการเงิน กรม ภาษีอากร การค้า การลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจและ แนวทางแก้ไขปัญหา	HOME101
3	- บริโภคศึกษา	ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคล ต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ความ ต้องการที่จำเป็นและไม่จำเป็น การเลือกซื้อเครื่อง บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของการโฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคในการนิยมใช้ของไทย	HOME116
4	- การบริหารจัดการธุรกิจขนาด กลางและขนาดย่อม	ปัญหาเกี่ยวข้องในการดำเนินงานธุรกิจขนาดย่อมใน ด้านการจัดองค์การ การปฏิบัติงาน การเริ่มต้น ประกอบธุรกิจขนาดย่อม การลงทุน เงินทุน การ ควบคุมการบริหาร การติดต่อประสานงานในวงการ ธุรกิจและความสัมพันธ์ด้านกฎหมายกับหน่วยงาน รัฐบาล การประเมินผลการดำเนินการธุรกิจขนาด ย่อม	HOME219
5	- การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนสำคัญของการวิจัย การ ออกแบบการวิจัยการวิเคราะห์ปัญหา เพื่อกำหนด หัวข้องานวิจัย วิธีการทางข้อมูล การวิเคราะห์ เพื่อ การนำเสนอข้อมูลการเขียนรายงานการวิจัย	HOME315

ลำดับ	เนื้อหาสาระรายวิชาใน มาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1)	องค์ความรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ	รายวิชาใน หลักสูตร
6	- คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี สารสนเทศเพื่องานอาชีพ คหกรรมศาสตร์	ศึกษาลักษณะของข้อมูลและสารสนเทศด้านคหกรรมศาสตร์ ระบบสารสนเทศที่ใช้ในการจัดการฐานข้อมูล ด้านคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้ข้อมูลให้เหมาะสมกับงาน และแนวโน้มการพัฒนาระบบสารสนเทศการนำเสนอในงานคหกรรมศาสตร์	HOME364
1	วิชาเฉพาะบังคับ - หลักการประกอบอาหารและ ขนม ไทย 3(2-2-5)	องค์ประกอบ คุณสมบัติของอาหารประเภทต่างๆ การเลือกซื้อและการเก็บรักษา เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร เครื่องปรุงและสารปรุงแต่ง ฝึกปฏิบัติ การทดสอบคุณสมบัติอาหารประเภทต่างๆ	HOME231
2	- อาหารและ โภชนาการ 3(3-0-6)	อาหาร สารอาหาร บทบาทและหน้าที่ของสารอาหาร กลไกการย่อยและการดูดซึมอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน หลักการจัดอาหารสมส่วน ผลกระทบของการแปรรูปหรือการปรุงประกอบอาหาร ปัญหาทางโภชนาการและการแก้ไข้ปัญหา	HOME127
3	- สุขาภิบาล ความปลอดภัย และ ควบคุมคุณภาพอาหาร	ปัจจัยที่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน โรคและพิษภัยที่เกิดจากการบริโภคอาหารสุขาภิบาลอาหารของผู้ผลิตจำหน่ายสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร กฎหมายข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารและมาตรฐานอาหาร	HOME253
4	- ผ้าและการแต่งกาย	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย ผ้ากับโอกาสของการใช้งาน การแต่งกายของไทย การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกภาพการออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย การสร้างแบบตัดเย็บอย่างง่าย	HOME283
5	- หลักการออกแบบและ ตัดเย็บ	ลักษณะการแต่งกายแบบไทยและนานาชาติ เพื่อการดัดแปลง ออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องประดับ การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะและโอกาส การ	HOME384

ลำดับ	เนื้อหาสาระรายวิชาใน มาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1)	องค์ความรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ	รายวิชาใน หลักสูตร
		วัดตัว การสร้างแบบตัดอย่างง่าย อุปกรณ์การตัดเย็บ เสื้อผ้าและเทคนิคการตัดเย็บ	
6	- พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว - ครอบครัวสัมพันธ์ - อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว	การศึกษาพัฒนาการของครอบครัว ปัจจัยที่มีอิทธิพล ต่อพัฒนาการมนุษย์ตั้งแต่วัยก่อนคลอดจนถึงวัย สูงอายุ แนวคิดและทฤษฎีทางจิตวิทยาที่เกี่ยวข้อง กับพัฒนาการ สถานะบทบาทและกรณีศึกษา ความสัมพันธ์ในครอบครัวการปรับตัวเพื่อการอยู่ ร่วมกันกฎหมายครอบครัว	HOME312
7	- หลักศิลปะและศิลปะ สร้างสรรค์	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับศิลปะ คุณค่าและแนวคิด ทฤษฎีทางศิลปะ ทฤษฎีสีการใช้สี เพื่อนำมา ประยุกต์ใช้ในงานศิลปะประดิษฐ์ บ้านและที่อยู่อาศัย งานอาหาร เสื้อผ้า การแต่งกายและสถานที่	HOME182
8	- หลักการจัดดอกไม้ -งานใบตอง และการแกะสลักผัก และผลไม้	ความรู้เกี่ยวกับการจัดดอกไม้ หลักการออกแบบ การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดดอกไม้ วิธีการเลือกซื้อและเก็บรักษาดอกไม้ใบไม้ เทคนิค วิธีการจัดดอกไม้แบบต่างๆ ฝึกปฏิบัติ การประยุกต์ และการตกแต่งงานอาหารด้วยผักผลไม้และใบตอง การเลือกวัตถุดิบและเครื่องมือเครื่องใช้ การดูแล รักษาเครื่องมือเครื่องใช้ วิธีการและเทคนิคการ แกะสลักผักและผลไม้ การประดิษฐ์งานใบตอง ฝึก ปฏิบัติตามเนื้อหา	HOME273 HOME271
10	- คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนา ชุมชน	ความรู้เกี่ยวกับขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม ของท้องถิ่นในชนบท ที่มีความสัมพันธ์กับวิชาคหกรรม ศาสตร์ เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม	HOME358
1	วิชาเฉพาะเลือก -อาหารไทย -วัตถุดิบอาหารและการเตรียม -อาหารท้องถิ่น	ลักษณะอาหารไทยอาหารประจำภาคหลักการจัด รายการอาหารไทยให้สอดคล้องกับชีวิตประจำวัน และวัฒนธรรม ส่วนประกอบ เทคนิคและกรรมวิธีใน	HOME233 HOME335

ลำดับ	เนื้อหาสาระรายวิชาใน มาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1)	องค์ความรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ	รายวิชาใน หลักสูตร
		การประกอบการจัดตกแต่งและเสิร์ฟ บรรจุ บริการ และจำหน่าย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	
2	-ขนมไทย	ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย ขนมไทยในงานประเพณี การแบ่งประเภท วัตถุดิบที่ใช้เทคนิค วิธีการเตรียม และประกอบ ลักษณะที่ดี การเก็บรักษา เสิร์ฟ การ บรรจุการคำนวณต้นทุนกำหนดราคาจำหน่าย ฝึก ปฏิบัติ	HOME338
3	-อาหารในภูมิภาคอาเซียน อาหารนานาชาติ	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การประกอบอาหาร นานาชาติและอาหารฮาลาล ประเภทและลักษณะ ของอาหาร การเลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบและการบริการ หลักการ และวิธีการประกอบอาหาร	HOME445
4	-เบเกอรี่เบื้องต้น	ความรู้เกี่ยวกับขนมอบ ผลิตภัณฑ์ขนมอบประเภท ต่างๆ วัตถุดิบ ส่วนผสมและสารปรุงแต่ง เครื่องมือ เครื่องใช้อุปกรณ์ การเลือกวิธีใช้ การดูแลรักษา กรรมวิธีและเทคนิคการทำผลิตภัณฑ์การเก็บรักษา บรรจุหีบห่อ คำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย ฝึกปฏิบัติ	HOME341
5	- อาหารจานหวาน	ลักษณะรูปแบบและชนิดของอาหารจานหวาน เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการ ประกอบอาหารจานหวาน การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบ การจัดเสิร์ฟ การเก็บ รักษา การบรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่าย	HOME356
6	-การใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการ ประกอบอาหาร	ประเภทครัว การออกแบบ การจัดครัว การจัดพื้นที่ ระบายอากาศการจัดวางอุปกรณ์และการทำความสะอาด สะอาด บำรุงรักษาและซ่อมแซมเครื่องมือเครื่องใช้ ในบ้าน	HOME171
7	-การจัดบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	หลักการจัดรายการอาหารเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ การวางแผน วิธีบริการแบบต่างๆ	HOME366 HOME361

ลำดับ	เนื้อหาสาระรายวิชาใน มาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1)	องค์ความรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ	รายวิชาใน หลักสูตร
		การจัดโต๊ะ ควบคุมคุณภาพอาหาร ประเมินคุณภาพ การตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค การเงิน การบัญชี การ จัดการบุคลากร กฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้อง ฝึกปฏิบัติ การจัดทำรายงาน และศึกษาดูงาน	
8	-วิทยาศาสตร์การประกอบ อาหาร	ลักษณะองค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ ของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทาง เคมีของอาหารหลังการเก็บเกี่ยวและการแปรรูป อาหาร ศึกษาทดลองตามเนื้อหา	HOME251
9	-การถนอม แปรรูป และพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	ปัจจัยที่ทำให้เกิดการเน่าเสียของอาหาร หลักและ วิธีการถนอมอาหารแบบต่างๆ การใช้สารปรุงแต่ง อุปกรณ์ เครื่องใช้ การเก็บรักษา ภาชนะบรรจุ ฉลาก ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	HOME353
10	-โภชนาการประยุกต์ โภชนบำบัด โภชนาการเพื่อสุขภาพ	อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารทดแทน ผลิตภัณฑ์เสริม อาหาร อาหารกับการก่อโรค การประยุกต์หลักโภชน ศาสตร์ใน การบำบัดโรค การกำหนดและดัดแปลง อาหารเพื่อการรักษาและป้องกันโรค	HOME32 HOME235
11	-ศิลปะการออกแบบและตกแต่ง อาหาร	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักศิลปะใน การออกแบบตกแต่งอาหาร การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์สำหรับตกแต่งอาหารในโอกาสต่างๆ การ ออกแบบตกแต่งอาหารด้วยผัก ผลไม้ แกะสลัก และ อื่น ๆ	HOME265
12	-การจัดการธุรกิจอาหารและ อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	รูปแบบ ชนิดของการทำธุรกิจการทำอาหารจำนวน มาก การวิเคราะห์ผู้บริโภคการเลือกซื้อ เก็บสำรอง วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้บรรจุภัณฑ์ กำหนด รายการอาหาร คำนวณปริมาณวัตถุดิบจากสูตร มาตรฐาน ต้นทุนและกำหนดราคาขายจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	HOME366 HOME232

ภาคผนวก ฉ

แบบเสนอขอเปิดชุดวิชา (Module)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. รหัสชุดวิชา		หน่วยกิต
MODU401	ชื่อชุดวิชา (ภาษาไทย) : ผู้ประกอบอาหารสร้างสรรค์	9
	ชื่อชุดวิชา (ภาษาอังกฤษ) : Creative Cooks	

2. วัตถุประสงค์ของชุดวิชา

- 2.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในการประกอบอาหาร สามารถประกอบอาหารและสร้างสรรค์อาหารรูปแบบใหม่ที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสามารถปฏิบัติการตกแต่งอาหารโดยใช้เทคนิคและวิธีการต่างๆ ให้เหมาะสมกับลักษณะของอาหาร
- 2.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้องค์ความรู้ประกอบการตัดสินใจในการดำเนินธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม

3. คำอธิบายชุดวิชา

ความเป็นมาความสำคัญ คุณค่า เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ลักษณะการแบ่งประเภทของอาหารไทย อาหารประจำภาค ส่วนประกอบ วิธีการเตรียมเทคนิคการประกอบอาหาร การจัดสำรับเครื่องเคียงของแฉม การเก็บรักษา หลักการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรม การคำนวณต้นทุนและฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา ปฏิบัติเกี่ยวกับหลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหาร การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์สำหรับตกแต่งอาหารในโอกาสต่างๆ การออกแบบตกแต่งอาหารด้วยผักผลไม้ การแกะสลัก และอื่นๆ

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา (Learning Outcome) หรือ Significance

- 4.1 ผู้เรียนสามารถประกอบอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะ
- 4.2 ผู้เรียนสามารถสร้างสรรค์อาหารในรูปแบบใหม่ได้
- 4.3 ผู้เรียนสามารถวางแผนประกอบธุรกิจอาหารได้

5. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

- หน่วยงานรับผิดชอบหลัก : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 หน่วยงานรับผิดชอบร่วม : ไม่มี

6. เครือข่ายหน่วยงานหรือสถานประกอบการที่ร่วมการจัดการเรียนการสอน

- 6.1 สถานประกอบการด้านอาหารในประเทศไทย
- 6.2 สมาคมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดพิษณุโลก
- 6.3 ชมรมภัตตาคารร้านอาหารจังหวัดพิษณุโลก

7. ชุดวิชานี้เทียบเคียงได้กับรายวิชาดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต บรรยาย	จำนวน หน่วยกิต ปฏิบัติการ	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้น		
				Knowledge	Skill	
HOME233	อาหารไทย (Thai Food)	3(2-2-5)	2	1	มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทย ประเภทต่างๆ การเลือกซื้อวัตถุดิบวิธีการปรุง การจัดเสิร์ฟ และการจัดจำหน่าย	สามารถประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง กำหนดรายการอาหาร จัดสำหรับอาหารไทย
HOME445	อาหารนานาชาติ (International Food)	3(2-2-5)	2	1	มีความรู้และความเข้าใจหลักการทำอาหารนานาชาติ การเลือกซื้อวัตถุดิบ วิธีการปรุง การจัดเสิร์ฟ และการจัดจำหน่าย	สามารถประกอบอาหารนานาชาติได้อย่างสุชลักษณะ
HOME265	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร (Art Design and Decoration of Food)	3(2-2-5)	2	1	มีความรู้เบื้องต้นในการออกแบบและตกแต่งอาหารในรูปแบบต่างๆ การเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ	สามารถปฏิบัติอาหารได้ประณีตเทคนิคและวิธีการเหมาะสมกับลักษณะ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2565

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต บรรยาย	จำนวน หน่วยกิต ปฏิบัติการ	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละรายวิชา		
				Knowledge	Skill	Attitude
				และอุปกรณ์ต่างๆ มา ต ก แ ต่ ง อ า ห า ร ให้ เหมาะสมกับโอกาส ต่างๆ และการวางแผน ประกอบธุรกิจอาหาร	อาหารและในโอกาสต่างๆ และวางแผนประกอบธุรกิจ อาหาร	ตกแต่งอาหารเพื่อการสร้าง สร้างสรรค์อาหารในรูปแบบใหม่

หมายเหตุ เทียบเคียงกับรายวิชาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2560
จำนวน 3 วิชา รวมทั้งสิ้น 9 หน่วยกิต

8. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา วิธีการสอน กิจกรรมการเรียนการสอน วิธีการวัดและประเมินผล

รหัสวิชา ชื่อวิชา

หน่วยกิต

8.1 HOME233 อาหารไทย (Thai Food)

3(2-2-5)

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
1	ลักษณะของอาหารไทย อาหารไทย 4 ภาค	2-2	-แนะนำรายวิชาและ บรรยายลักษณะของ อาหารไทยอาหารไทย 4 ภาค -อภิปรายลักษณะของ อาหารไทยอาหารไทย 4 ภาค	มีความรู้ ความเข้าใจ วัตถุประสงค์ของ รายวิชาและลักษณะ ของอาหารไทย 4 ภาค	สามารถอธิบาย ลักษณะของอาหาร ไทย 4 ภาค	ตระหนักถึง ความสำคัญของ ลักษณะอาหาร ไทยแต่ละภาค	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -การอภิปรายกลุ่ม	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม หรือได้ตอบ สื่อสารกับผู้สอน และการ อภิปรายกลุ่ม
2	ส่วนประกอบ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ	2-2	-บรรยายวิธีการเลือก ซื้อ วิธีการเก็บรักษา และส่วนประกอบของ วัตถุดิบ เครื่องปรุง และเครื่องเทศ -ฝึกปฏิบัติการเลือก ส่วนประกอบ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ	มีความรู้ ความเข้าใจ ส่วนประกอบ วัตถุดิบ เครื่องปรุง และเครื่องเทศของ อาหารไทย	สามารถอธิบาย การเลือกซื้อ วิธีการเก็บรักษา วัตถุดิบเครื่องปรุง และเครื่องเทศของ อาหารไทย	ตระหนักถึง ความสำคัญของ ส่วนประกอบ วัตถุดิบ เครื่องปรุงและ เครื่องเทศของ อาหารไทย	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม หรือได้ตอบ สื่อสารกับผู้สอน และประเมิน จากผลการฝึก ปฏิบัติ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
3	การแบ่งประเภทอาหาร ไทยการเตรียมและ กรรมวิธีประกอบ อาหารไทยประเภท ต่างๆ	2-2	-บรรยายการแบ่ง ประเภทอาหารไทย การเตรียมและ กรรมวิธีประกอบ อาหารไทยประเภท ต่างๆ -ฝึกปฏิบัติการเตรียม และกรรมวิธีประกอบ อาหารไทยประเภท ต่างๆ	มีความรู้ ความเข้าใจ การแบ่งประเภท อาหารไทย การเตรียมและ กรรมวิธีประกอบ อาหารไทยประเภท ต่างๆ	มีทักษะ การเตรียมและ กรรมวิธีประกอบ อาหารไทย ประเภทต่างๆ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญการ แบ่งประเภท อาหารไทยการ เตรียมและ กรรมวิธีประกอบ อาหารไทย ประเภทต่างๆ	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จาก การตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากผล การฝึกปฏิบัติ
4	หลักการจัดอาหาร สำหรับอาหารไทยให้ สอดคล้องกับ วัฒนธรรมไทย และการ จัดรายการอาหารให้ เหมาะสม	2-2	-บรรยายหลักการจัด อาหารสำหรับอาหาร ไทยให้สอดคล้องกับ วัฒนธรรมไทย และ การจัดรายการอาหาร ให้เหมาะสม -ฝึกปฏิบัติการจัด อาหารสำหรับอาหาร ไทย	มีความรู้ ความเข้าใจหลักการ จัดอาหารสำหรับ อาหารไทยให้ สอดคล้องกับ วัฒนธรรมไทย และ การจัดรายการ อาหารให้เหมาะสม	มีทักษะการจัด อาหารสำหรับ อาหารไทยให้ สอดคล้องกับ วัฒนธรรมไทย และการจัดรายการ อาหารให้เหมาะสม	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญการ จัดอาหารสำหรับ อาหารไทยให้ สอดคล้องกับ วัฒนธรรมไทย และการจัด รายการอาหาร	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จาก การตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
						ให้เหมาะสมเพื่อ สร้างมูลค่า สำหรับการ ประกอบธุรกิจ อาหาร			
5	การจัดตกแต่งงาน การเตรียมการจัดเสิร์ฟ	2-2	-บรรยายการจัด ตกแต่งงาน การ เตรียมการจัดเสิร์ฟ โดยใช้วัสดุและ อุปกรณ์ได้อย่าง เหมาะสม -ฝึกปฏิบัติการจัด ตกแต่งงาน การ เตรียมการจัดเสิร์ฟ	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ จัดตกแต่งงาน การเตรียม การจัดเสิร์ฟโดยใช้ วัสดุและอุปกรณ์ได้ อย่างเหมาะสม	สามารถออกแบบ การจัดตกแต่งงาน การเตรียมการจัด เสิร์ฟโดยใช้วัสดุ และอุปกรณ์ได้ อย่างเหมาะสม	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญการ การจัดตกแต่ง งาน การเตรียม การจัดเสิร์ฟเพื่อ เพิ่มมูลค่า	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุติบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จาก การตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
6	การบรรจุและการจัด จำหน่าย	2-2	-บรรยายการบรรจุ และการจัดจำหน่าย สำหรับอาหารไทย ประเภทต่างๆ	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ บรรจุและการจัด จำหน่ายสำหรับ อาหารไทยประเภท อาหารไทยประเภท	มีทักษะการบรรจุ และการจัด จำหน่ายสำหรับ อาหารไทย ประเภทต่างๆให้	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ การบรรจุและ การจัดจำหน่าย	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุติบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน	ประเมิน พฤติกรรม จาก การตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			-ฝึกปฏิบัติการบรรจุ และการจัดจำหน่าย อาหารไทย	ต่างๆให้สอดคล้อง กับสถานการณ์ใน ปัจจุบัน	สอดคล้องกับ สถานการณ์ใน ปัจจุบัน	สำหรับการ ประกอบธุรกิจ อาหาร		-power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	กับผู้สอนและ ประเมินจากผล การฝึกปฏิบัติ
7	อาหารประเภทต้ม	2-2	-บรรยายและสาธิต การประกอบอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ เลือกวัตถุดิบ วิธีการ ประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและ การเสิร์ฟได้อย่าง ถูกต้อง	มีทักษะฝึกปฏิบัติ อาหารได้อย่าง ถูกต้องและถูก สุขลักษณะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญและ การฝึกปฏิบัติ อาหารไทยเพื่อ เพิ่มมูลค่า	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
8	อาหารประเภทแกงไม่ ใส่กะทิ	2-2	-บรรยายและสาธิต การประกอบอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ เลือกวัตถุดิบ วิธีการ ประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและ การเสิร์ฟได้อย่าง ถูกต้อง	มีทักษะฝึกปฏิบัติ อาหารได้อย่าง ถูกต้องและถูก สุขลักษณะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญและ การฝึกปฏิบัติ อาหารไทยเพื่อ เพิ่มมูลค่า	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
								-ฐานข้อมูล ออนไลน์	ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
9	อาหารประเภทแกงใส่ กะทิ	2-2	-บรรยายและสาธิต การประกอบอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ เลือกวัตถุดิบ วิธีการ ประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและ การเสิร์ฟได้อย่าง ถูกต้อง	มีทักษะฝึกปฏิบัติ อาหารได้อย่าง ถูกต้องและถูก สุขลักษณะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญและ การฝึกปฏิบัติ อาหารไทยเพื่อ เพิ่มมูลค่า	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
10	อาหารประเภทอาหาร เรียกน้ำย่อยต่าง ๆ	2-2	-บรรยายและสาธิต การประกอบอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ การเลือกวัตถุดิบ วิธีการประกอบ อาหาร การจัด ตกแต่งและการ เสิร์ฟได้อย่างถูกต้อง	มีทักษะฝึกปฏิบัติ อาหารได้อย่าง ถูกต้องและถูก สุขลักษณะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญและ การฝึกปฏิบัติ อาหารไทยเพื่อ เพิ่มมูลค่า	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบการ สอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
									ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
11-12	อาหารประเภทอาหาร ประจำภาค	4-4	-บรรยายและสาธิต การประกอบอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ เลือกวัตถุดิบ วิธีการ ประกอบอาหาร การจัดตกแต่งได้ และเสิร์ฟอย่าง ถูกต้อง	มีทักษะฝึกปฏิบัติ อาหารได้อย่าง ถูกต้องและถูก สุขลักษณะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญและ การฝึกปฏิบัติ อาหารไทยเพื่อ เพิ่มมูลค่า	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -การอภิปรายกลุ่ม -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
13	อาหารประเภทอาหาร เบ็ดเตล็ด	2-2	-บรรยายและสาธิต การประกอบอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ เลือกวัตถุดิบ วิธีการ ประกอบอาหาร การจัดตกแต่งได้ และเสิร์ฟอย่าง ถูกต้อง	มีทักษะฝึกปฏิบัติ อาหารได้อย่าง ถูกต้องและถูก สุขลักษณะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญและ การฝึกปฏิบัติ อาหารไทยเพื่อ เพิ่มมูลค่า	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
									ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
14	อาหารประเภทอาหาร จานเดียว	2-2	-บรรยายและสาธิต การประกอบอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ เลือกวัตถุดิบ วิธีการ ประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและ การเสิร์ฟได้อย่าง ถูกต้อง	มีทักษะฝึกปฏิบัติ อาหารได้อย่าง ถูกต้องและถูก สุขลักษณะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญและ การฝึกปฏิบัติ อาหารไทยเพื่อ เพิ่มมูลค่า	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
15	การจัดรายการอาหาร และอาหารชุด	2-2	-บรรยายการจัด รายการอาหารและ อาหารชุดและสาธิต การประกอบอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ จัดรายการอาหาร และอาหารชุด การเลือกวัตถุดิบ วิธีการประกอบ อาหาร การจัด	มีทักษะฝึกปฏิบัติ อาหารได้อย่าง ถูกต้องและถูก สุขลักษณะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญใน การประกอบ อาหารไทยเพื่อ เพิ่มคุณค่าและ มูลค่าสำหรับการ	-บรรยายประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
				ตกแต่งและการ เสิร์ฟได้		ประกอบธุรกิจ อาหาร			ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ

รหัสวิชา ชื่อวิชา

หน่วยกิต

8.2 HOME445 อาหารนานาชาติ (International Food)

3(2-2-5)

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
1-2	ลักษณะความแตกต่างของ การบริโภค -ลักษณะการบริโภคของคน เอเชีย -ลักษณะการบริโภคของคน ยุโรป -ลักษณะการบริโภคของ คนอเมริกา	4-4	-แนะนำรายวิชา และบรรยาย ลักษณะความ แตกต่างของ การบริโภคอาหาร แต่ละพื้นที่ -อภิปรายความ แตกต่างของการ	มีความรู้ ความเข้าใจ วัตถุประสงค์ของ รายวิชาและ อธิบายลักษณะ ความแตกต่างของ การบริโภคแต่ละ พื้นที่	สามารถอธิบาย สืบค้นและ รวบรวมข้อมูล ลักษณะความ แตกต่างของ การบริโภคอาหาร แต่ละ พื้นที่	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ ความแตกต่าง ของการบริโภคที่ สอดคล้องกับ วัฒนธรรมอาหาร แต่ละพื้นที่	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -การอภิปราย กลุ่ม -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรมการ ตอบคำถาม หรือโต้ตอบ สื่อสารกับ ผู้สอน และการ อภิปรายกลุ่ม

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			บริโภคนานาชาติ						
3-4	อุปกรณ์ เครื่องใช้ -การเลือกซื้อวัตถุดิบ -การเลือกซื้ออุปกรณ์ -การเก็บสำรองวัตถุดิบ -การเก็บรักษาอุปกรณ์	4-4	-บรรยายการเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ การเก็บสำรองวัตถุดิบและการเก็บรักษาอุปกรณ์ สำหรับการประกอบอาหารนานาชาติ -ฝึกปฏิบัติการเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ สำหรับการประกอบอาหารนานาชาติ	มีความรู้ความเข้าใจวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ การเลือกซื้ออุปกรณ์ การเก็บสำรองวัตถุดิบและการเก็บรักษาอุปกรณ์ สำหรับการประกอบอาหารนานาชาติ	สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ การเก็บสำรองวัตถุดิบและการเก็บรักษาอุปกรณ์ สำหรับการประกอบอาหารนานาชาติ	ตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้อวัตถุดิบอุปกรณ์ การเก็บสำรองวัตถุดิบและการเก็บรักษาอุปกรณ์ สำหรับการประกอบอาหารนานาชาติ	-บรรยายประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสารประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรมจากการตอบคำถามหรือโต้ตอบสื่อสารกับผู้สอนและประเมินจากการฝึกปฏิบัติ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
5	มารยาทในการรับประทานอาหาร	2-2	-บรรยายและ สาธิตมารยาทใน การรับประทานอาหาร -ฝึกปฏิบัติ มารยาทในการ รับประทานอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจ มารยาท ในการรับประทานอาหาร	มีทักษะฝึกปฏิบัติ มารยาทใน การรับประทานอาหาร	ตระหนักและเห็น ถึงความสำคัญ ของการมีมารยาท ที่ดีใน การรับประทานอาหาร	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุวิเศษ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก การฝึกปฏิบัติ
6	การจัดจำหน่ายอาหาร นานาชาติ	2-2	-บรรยายรูปแบบ การจัดจำหน่าย สำหรับอาหาร นานาชาติ ประเภทต่างๆ -ฝึกปฏิบัติการ การจัดจำหน่าย อาหารนานาชาติ	มีความรู้ ความเข้าใจ การ จัดจำหน่าย สำหรับอาหาร นานาชาติประเภท ต่างๆ ให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ใน ปัจจุบัน	มีทักษะการจัด จำหน่ายสำหรับ อาหารนานาชาติ ประเภทต่างๆ ให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ใน ปัจจุบัน	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของการ จัดจำหน่าย สำหรับการ ประกอบธุรกิจ อาหาร	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุวิเศษ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จาก การตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ผลการฝึก ปฏิบัติ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
7-9	การประกอบอาหารเอเชีย -หลักการประกอบอาหาร เอเชีย -ฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร เอเชีย -การจัดเสิร์ฟอาหาร	6-6	บรรยายและสาธิต การประกอบ อาหารเอเชียและ การจัดเสิร์ฟ อาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร เอเชีย	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ เลือกวัตถุดิบ วิธีการประกอบ อาหารเอเชีย การ จัดตกแต่งและการ เสิร์ฟได้อย่าง ถูกต้อง	มีทักษะฝึกปฏิบัติ อาหารเอเชียได้ อย่างถูกต้องและ ถูกสุขลักษณะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญใน การประกอบ อาหารเอเชียเพื่อ เพิ่มมูลค่าสำหรับ การประกอบ ธุรกิจอาหาร	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จาก การตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
10-12	การประกอบอาหารยุโรป -หลักการประกอบอาหาร ยุโรป -ฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร ยุโรป -การจัดเสิร์ฟอาหาร	6-6	- บรรยายและ สาธิตการ ประกอบอาหาร ยุโรปและการจัด เสิร์ฟอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร ยุโรป	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ เลือกวัตถุดิบ วิธีการประกอบ อาหารยุโรป การ จัดตกแต่งและการ เสิร์ฟได้อย่าง ถูกต้อง	มีทักษะฝึกปฏิบัติ อาหารยุโรปได้ อย่างถูกต้องและ ถูกสุขลักษณะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญใน การประกอบ อาหารยุโรปเพื่อ เพิ่มมูลค่าสำหรับ การประกอบ ธุรกิจอาหาร	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จาก การตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
13-15	การประกอบอาหารอเมริกา -หลักในการประกอบอาหาร อเมริกา -ฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร อเมริกา -การจัดเสิร์ฟอาหาร	6-6	-บรรยายและ สาธิตการ ประกอบอาหาร อเมริกาและการ จัดเสิร์ฟอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร อเมริกา	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ เลือกวัตถุดิบ วิธีการประกอบ อาหารอเมริกา การจัดตกแต่งและ การเสิร์ฟได้อย่าง ถูกต้อง	มีทักษะฝึกปฏิบัติ อาหารอเมริกาได้ อย่างถูกต้องและ ถูกสุขลักษณะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญใน การประกอบ อาหารอเมริกา เพื่อเพิ่มมูลค่า สำหรับการ ประกอบธุรกิจ อาหาร	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จาก การตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ

รหัสวิชา

ชื่อวิชา

หน่วยกิต

8.3 HOME265

ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร (Art Design and Decoration of Food)

3(2-2-5)

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
1	บทนำ	2-2	-แนะนำรายวิชา อธิบาย จุดประสงค์ และ เป้าหมายของ รายวิชา เกณฑ์การ วัดผลและ ประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website เพิ่มเติม -อภิปราย ความหมายและ ความสำคัญของ ศิลปะการออกแบบ และตกแต่งอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจ วัตถุประสงค์ของ รายวิชา ความหมาย และความสำคัญของ ศิลปะการออกแบบ และตกแต่งอาหาร	สามารถอธิบาย ความหมายและ ความสำคัญของ ศิลปะการ ออกแบบและ ตกแต่งอาหาร	เข้าใจเป้าหมาย ของรายวิชาและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ ศิลปะการ ออกแบบและ ตกแต่งอาหาร	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -การอภิปราย กลุ่ม	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรม ตอบคำถาม หรือโต้ตอบ สื่อสารกับ ผู้สอน และการ อภิปรายกลุ่ม

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
2	ความหมายของการจัด ตกแต่งอาหาร	2-2	-บรรยาย ความหมายและ ขั้นตอนของการจัด ตกแต่งอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ออกแบบการจัด ตกแต่งอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจ ความหมายและ ขั้นตอนการจัด ตกแต่งอาหาร	สามารถนำเสนอ แนวความคิด และออกแบบ การจัดตกแต่ง อาหาร	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ การจัดตกแต่ง อาหารเพื่อเพิ่ม มูลค่าสำหรับการ ประกอบธุรกิจ อาหาร	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม การตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอน และ ประเมินจาก การฝึกปฏิบัติ
3	โครงสร้างของงานศิลปะ	2-2	-บรรยายโครงสร้าง ของงานศิลปะ -ฝึกปฏิบัติการ ออกแบบงานตาม หลักโครงสร้างของ งานศิลปะ	มีความรู้ ความเข้าใจ ความหมาย โครงสร้างของงาน ศิลปะ	สามารถเสนอ แนวความคิด และออกแบบ งานตามหลัก โครงสร้างของ งานศิลปะ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ โครงสร้างของ งานศิลปะ	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
4	การตกแต่งอาหารใน โรงแรมและร้านอาหาร	2-2	-บรรยายและสาธิต การตกแต่งอาหาร ในโรงแรมและ ร้านอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ตกแต่งอาหาร -ศึกษาดูงานนอก สถานที่	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ ตกแต่งอาหารใน โรงแรมและ ร้านอาหาร	มีทักษะการ ตกแต่งอาหารใน โรงแรมและ ร้านอาหาร	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญใน การตกแต่งอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่า	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ -ศึกษาดูงานใน สถาน ประกอบการ ด้านโรงแรมและ ร้านอาหาร	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก การฝึกปฏิบัติ
5	องค์ประกอบศิลป์ที่ สำคัญในการตกแต่ง อาหาร	2-2	-บรรยายและสาธิต องค์ประกอบศิลป์ที่ สำคัญในการตกแต่ง อาหาร -ฝึกปฏิบัติตกแต่ง อาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจ องค์ประกอบศิลป์ที่ สำคัญในการตกแต่ง อาหาร	มีทักษะและ สามารถ ออกแบบ การตกแต่ง อาหารโดยใช้ องค์ประกอบ ศิลป์ได้อย่าง ถูกต้อง	ตระหนัก และเห็น ความสำคัญการ ใช้องค์ประกอบ ศิลป์ในการ ตกแต่งอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่า	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
6	ประเภทของอาหารที่ นำมาจัดตกแต่ง	2-2	-บรรยายประเภท ของอาหารที่นำมา จัดตกแต่งและสาธิต การตกแต่งอาหาร -ฝึกปฏิบัติตกแต่ง อาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจประเภท ของอาหารที่นำมา จัดตกแต่งอาหารได้ อย่างเหมาะสม ถูก สุขลักษณะ และ ปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค	สามารถจัด ตกแต่งอาหารได้ อย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค	ตระหนักและเห็น ความสำคัญการ เลือกใช้ประเภท ของอาหารที่ นำมาจัดตกแต่ง อาหารได้อย่าง เหมาะสม ถูก สุขลักษณะ และ ปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก การฝึกปฏิบัติ
7	อุปกรณ์เครื่องใช้ใน การตกแต่งอาหาร	2-2	-บรรยายและสาธิต การใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้ใน การตกแต่งอาหาร -ฝึกปฏิบัติการใช้ อุปกรณ์ในการ ตกแต่งอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ การเก็บรักษาและ การซ่อมบำรุง อุปกรณ์เครื่องใช้ใน การตกแต่งอาหาร	สามารถเลือกใช้ อุปกรณ์เครื่องใช้ ในการตกแต่ง อาหารได้อย่าง เหมาะสม ถูก สุขลักษณะ และ ปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค	ตระหนักและเห็น ความสำคัญการ เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้ใน การตกแต่งอาหาร ได้อย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุวิบัติ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก การฝึกปฏิบัติ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
						และปลอดภัยต่อ ผู้บริโภคร			
8	การนำผักและผลไม้ แกะสลักไปใช้ในการจัด ตกแต่งอาหาร	2-2	-บรรยายและสาธิต การนำผักและผลไม้ แกะสลักไปใช้ใน การจัดตกแต่ง อาหาร -ฝึกปฏิบัติการนำผัก และผลไม้แกะสลัก ไปใช้ในการจัด ตกแต่งอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ การนำผักและผลไม้ แกะสลักไปใช้ในการ จัดตกแต่งอาหาร	สามารถเลือกใช้ ผักและผลไม้ แกะสลักจัด ตกแต่งอาหาร ได้อย่าง เหมาะสม ถูก สุขลักษณะ และ ปลอดภัยต่อ ผู้บริโภคร	ตระหนักและเห็น ความสำคัญการ เลือกใช้ผักและ ผลไม้แกะสลักจัด ตกแต่งอาหาร ได้อย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัยต่อ ผู้บริโภคร	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุวิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
9	การทำลายเส้นจากซอส ในการตกแต่งอาหาร	2-2	-บรรยายและสาธิต การทำลายเส้นจาก ซอสในการตกแต่ง อาหาร -ฝึกปฏิบัติการทำ ลายเส้นจากซอสใน การตกแต่งอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ การทำลายเส้นจาก ซอสในการตกแต่ง อาหาร	มีทักษะการทำ ลายเส้นจากซอส และสามารถ เลือกใช้อุปกรณ์ ตกแต่งอาหารได้ อย่างเหมาะสม	ตระหนักและเห็น ความสำคัญการ ทำลายเส้นจาก ซอสในการ ตกแต่งอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่า	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุวิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
								-ฐานข้อมูล ออนไลน์	ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
10	เทคนิคการจัดตกแต่ง อาหารคาวหวาน	2-2	-บรรยายและสาธิต เทคนิคการจัด ตกแต่งอาหาร คาว หวาน -ฝึกปฏิบัติการจัด ตกแต่งอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจเทคนิค การจัดตกแต่ง อาหารคาวหวาน	มีทักษะและ สามารถ ออกแบบการจัด ตกแต่งอาหาร คาวหวาน	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญ เทคนิคการจัด ตกแต่งอาหาร คาว หวานเพื่อ เพิ่มมูลค่าสำหรับ การประกอบ ธุรกิจอาหาร	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
11	การจัดตกแต่งโต๊ะแสดง อาหารในโอกาสต่างๆ	2-2	-บรรยายและสาธิต การจัดตกแต่งโต๊ะ แสดงอาหารใน โอกาสต่างๆ -ฝึกปฏิบัติการจัด ตกแต่งโต๊ะแสดง	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ จัดตกแต่งโต๊ะแสดง อาหารในโอกาส ต่างๆ	มีทักษะและ สามารถ ออกแบบการจัด ตกแต่งโต๊ะแสดง อาหารในโอกาส ต่างๆ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญการ จัดตกแต่งโต๊ะ แสดงอาหารใน โอกาสต่างๆ ได้ อย่างเหมาะสม	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถาม หรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			อาหารในโอกาส ต่างๆ					-ฐานข้อมูล ออนไลน์	ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
12	การออกแบบและ ประยุกต์ตกแต่งงาน อาหารจากวัตถุดิบใน ท้องถิ่น	2-2	-บรรยายและ สำรวจพื้นที่ชุมชน เพื่อนำทรัพยากรใน พื้นที่มาออกแบบ และประยุกต์ ตกแต่งงานอาหาร -กิจกรรมลงพื้นที่ ชุมชนเพื่อนำ ทรัพยากรในพื้นที่ ที่มาออกแบบและ ฝึกปฏิบัติการ ออกแบบและ ประยุกต์ตกแต่ง งานอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ นำทรัพยากรในพื้นที่ ที่มาออกแบบและ ประยุกต์ตกแต่งงาน อาหารและ สร้างสรรค์อาหารใน รูปแบบใหม่	สามารถอธิบาย และเสนอ แนวทางการนำ ทรัพยากรในพื้นที่ ที่มาออกแบบ และประยุกต์ ตกแต่งงาน อาหารและ สร้างสรรค์ อาหารใน รูปแบบใหม่	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญการ นำทรัพยากรใน พื้นที่มาออกแบบ และประยุกต์ ตกแต่งงาน อาหารเพื่อเพิ่ม มูลค่าและ สร้างสรรค์อาหาร ในรูปแบบใหม่	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถาม หรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
13	การนำวัตถุดิบใน ท้องถิ่นมาประยุกต์จัด อาหาร	2-2	-บรรยายและสาธิต การนำวัตถุดิบใน ท้องถิ่นมาประยุกต์ จัดอาหาร -ฝึกปฏิบัติการนำ วัตถุดิบในท้องถิ่น มาประยุกต์จัด อาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจวิธีการ นำวัตถุดิบในท้องถิ่น มาประยุกต์จัด อาหารและ สร้างสรรค์อาหารใน รูปแบบใหม่	สามารถ ออกแบบและ สร้างสรรค์ อาหารใน รูปแบบใหม่โดย การนำวัตถุดิบใน ท้องถิ่นมา ประยุกต์จัด อาหาร	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญการ นำวัตถุดิบใน ท้องถิ่นมา ประยุกต์จัด อาหารและ สร้างสรรค์อาหาร ในรูปแบบใหม่	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถาม หรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
14-15	การวางแผนประกอบ ธุรกิจอาหาร	4-4	-บรรยายความ หลักการและ ขั้นตอนการวางแผน ประกอบธุรกิจ อาหาร -ฝึกปฏิบัติการการ วางแผนประกอบ ธุรกิจอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจหลักการ และขั้นตอนการ วางแผนประกอบ ธุรกิจอาหารให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ใน ปัจจุบัน	มีทักษะการ วางแผน ประกอบธุรกิจ อาหารให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ใน ปัจจุบัน	ตระหนักถึง ความสำคัญของ การวางแผน ประกอบธุรกิจ อาหาร	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จาก การตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ผลการฝึก ปฏิบัติ

(มคอ.2) หน้า 256

9. มาตรฐานผลการเรียนรู้และตารางแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

9.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้รายวิชา

9.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

9.1.2 ด้านความรู้

- 1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

9.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพและในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- 3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

9.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

9.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- 2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

9.2 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่ชุดวิชา (Module Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ชื่อชุดวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
MODU401 ผู้ประกอบการอาหารสร้างสรรค์ Creative Cooks	●	●			●	●		●	●		●	●		●		

แบบเสนอขอเปิดชุดวิชา (Module)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. รหัสชุดวิชา หน่วยกิต
 MODU402 ชื่อชุดวิชา (ภาษาไทย) : ผู้ประกอบอาหารและเครื่องดื่มยุคดิจิทัล 9
 ชื่อชุดวิชา (ภาษาอังกฤษ) : Digital Food and Beverage Entrepreneur
2. วัตถุประสงค์ของชุดวิชา
- 2.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในการผสมเครื่องดื่ม การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ และการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มที่สอดคล้องกับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในยุคดิจิทัล
- 2.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มโดยใช้เทคนิคและรูปแบบการบริการในโอกาสต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้องค์ความรู้ประกอบการตัดสินใจในการดำเนินธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
3. คำอธิบายชุดวิชา
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการเตรียมและการผสมเครื่องดื่ม วิธีการและเทคนิคการผสมเครื่องดื่ม ศิลปะการจัดตกแต่งเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่มและจรรยาบรรณของผู้บริการ การคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาขาย ฝึกปฏิบัติ หลักการ วิธีการ ประเภทและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร ศิษyarายการอาหาร มารยาทและการปฏิบัติในการต้อนรับและการบริการ ลักษณะของข้อมูลและสารสนเทศด้านคหกรรมศาสตร์ระบบสารสนเทศที่ใช้ในการจัดการฐานข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้ข้อมูลให้เหมาะสมกับงาน และแนวโน้มการพัฒนาระบบสารสนเทศการนำเสนอในงานคหกรรมศาสตร์
4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา (Learning Outcome) หรือ Significance
- 4.1 ผู้เรียนสามารถจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสม
- 4.2 ผู้เรียนสามารถใช้เทคโนโลยีในงานคหกรรมศาสตร์เพื่อสร้างสรรค์การบริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบใหม่
- 4.3 ผู้เรียนสามารถประกอบธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มที่สอดคล้องกับยุคดิจิทัลได้

5. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานรับผิดชอบหลัก : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
หน่วยงานรับผิดชอบร่วม : ไม่มี

6. เครือข่ายหน่วยงานหรือสถานประกอบการที่ร่วมการจัดการเรียนการสอน

- 6.1 สถานประกอบการด้านอาหารในประเทศไทย
- 6.2 สมาคมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดพิษณุโลก
- 6.3 ชมรมภัตตาคารร้านอาหารจังหวัดพิษณุโลก

7. ชุดวิชานี้เทียบเคียงได้กับรายวิชาดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต บรรยาย	จำนวน หน่วยกิต ปฏิบัติการ	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละรายวิชา		
				Knowledge	Skill	Attitude
HOME361	ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม 3(2-2-5) (Art of Mixing Beverage)	2	1	มีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับศิลปะการผสมเครื่องดื่ม การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และการจัดเสิร์ฟ	สามารถเลือกวัสดุ วัตถุดิบ ชนิด ของ เครื่องดื่ม ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่ม และการบริการได้ถูกต้อง	มีทัศนคติที่ดีและตระหนักถึงความสำคัญของเห็นความสำคัญของเครื่องดื่ม และแนวทางประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันหรือเพื่อการประกอบธุรกิจ
HOME364	เทคโนโลยีสารสนเทศในงาน คหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) (Information Technology in Home Economics)	2	1	มีความรู้ความเข้าใจการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ที่สอดคล้องกับการประกอบธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	สามารถนำเสนอผลงานการบริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบใหม่โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ได้เหมาะสม	มีทัศนคติที่ดีและตระหนักถึงความสำคัญของการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่สอดคล้องกับยุคดิจิทัล
HOME366	การจัดบริการอาหาร และเครื่องดื่ม 3(2-2-5) (Food and Beverage Operation)	2	1	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการจัดโต๊ะอาหารแบบ การเลือกใช้อุปกรณ์	สามารถจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยใช้เทคนิคและรูปแบบบริการให้เหมาะสมในโอกาสต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม	มีทัศนคติที่ดีและตระหนักถึงความสำคัญของการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มในการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต บรรยาย	จำนวน หน่วยกิต ปฏิบัติการ	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละรายวิชา		
				Knowledge	Skill	Attitude
				เครื่องมือ และเครื่องใช้ในการจัด โต๊ะอาหารและการจัดบริการ อาหารและเครื่องดื่มในโอกาส ต่างๆ		ดำเนินธุรกิจที่สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน

หมายเหตุ เทียบเคียงกับรายวิชาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2560

จำนวน 3 วิชา รวมทั้งสิ้น 9 หน่วยกิต

8. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา วิธีการสอน กิจกรรมการเรียนการสอน วิธีการวัดและประเมินผล

รหัสวิชา ชื่อวิชา

หน่วยกิต

8.1 HOME361 ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม (Art of Mixing Beverage)

3(2-2-5)

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
1	บทนำ	2-2	-แนะนำรายวิชา บรรยาย และ อภิปราย ความหมายและ ความสำคัญของ ศิลปะการผสม เครื่องดื่ม	มีความรู้ ความเข้าใจ วัตถุประสงค์ ของรายวิชาและ ความหมายและ ความสำคัญของ ศิลปะการผสม เครื่องดื่ม	สามารถอธิบาย และบอก ความหมาย และ ความสำคัญของ ศิลปะการ ผสมเครื่องดื่ม	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ ของศิลปะการ ผสมเครื่องดื่ม	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -อภิปรายกลุ่ม	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรมการ ตอบคำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอน และการอภิปราย กลุ่ม
2	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เครื่องดื่ม	4-0	-บรรยายความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับ เครื่องดื่ม -อภิปรายลักษณะ ของเครื่องดื่ม ประเภทต่างๆ	มีความรู้ ความเข้าใจ เบื้องต้นเกี่ยวกับ เครื่องดื่ม	สามารถอธิบาย ลักษณะของ เครื่องดื่ม ประเภทต่างๆ	ตระหนักถึง ความสำคัญของ ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับเครื่องดื่ม เพื่อพัฒนาต่อยอด ในการประกอบ ธุรกิจเครื่องดื่ม	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -อภิปรายกลุ่ม - สบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม หรือโต้ตอบ สื่อสารกับผู้สอน และการอภิปราย กลุ่ม

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
3	เครื่องตัดที่มีแอลกอฮอล์	4-0	-บรรยายประเภท กระบวนการผลิต และการเก็บรักษา เครื่องตัดที่มี แอลกอฮอล์ -อภิปรายวิธีการใช้ อุปกรณ์และ วัตถุดิบใน กระบวนการผลิต เครื่องตัดที่มี แอลกอฮอล์	มีความรู้ ความเข้าใจ ถึงข้อมูล เกี่ยวกับ ประเภท กระบวนการ ผลิตและการ เก็บรักษา เครื่องตัดที่มี แอลกอฮอล์	สามารถอธิบาย การเลือกใช้ วัตถุดิบและ เครื่องมือที่ได้ อย่างถูกต้อง และเหมาะสม กับเครื่องตัดที่มี แอลกอฮอล์	ตระหนักถึง ความสำคัญของ ขั้นตอน การผลิต การ ควบคุมคุณภาพ และการเก็บรักษา เครื่องตัดที่มี แอลกอฮอล์	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -อภิปรายกลุ่ม -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม หรือโต้ตอบ สื่อสารกับผู้สอน และการอภิปราย กลุ่ม
4	เครื่องตัดที่ไม่มี แอลกอฮอล์	4-0	-บรรยายประเภท กระบวนการผลิต และการเก็บรักษา เครื่องตัดที่ไม่มี แอลกอฮอล์ -อภิปรายวิธีการใช้ อุปกรณ์และ	มีความรู้ ความเข้าใจ ถึงข้อมูล เกี่ยวกับ ประเภท กระบวนการ ผลิตและการ	สามารถอธิบาย การเลือกใช้ วัตถุดิบและ เครื่องมือที่ได้ อย่างถูกต้อง และเหมาะสม กับเครื่องตัดที่	ตระหนักถึง ความสำคัญของ ขั้นตอน การผลิต การควบคุม คุณภาพและการ เก็บรักษา	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -อภิปรายกลุ่ม -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม หรือโต้ตอบ สื่อสารกับผู้สอน และการอภิปราย กลุ่ม

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			วัตถุประสงค์ใน กระบวนการผลิต เครื่องมือที่ไม่มี แอลกอฮอล์	เก็บรักษา เครื่องมือที่ไม่มี แอลกอฮอล์	ไม่มี แอลกอฮอล์	เครื่องมือที่ไม่มี แอลกอฮอล์			
5	เครื่องมือผสม	4-0	-บรรยายประเภท กระบวนการผลิต และการเก็บรักษา เครื่องมือผสม -อภิปรายวิธีการใช้ อุปกรณ์และ วัตถุประสงค์ใน กระบวนการผลิต เครื่องมือผสม	มีความรู้ ความเข้าใจ ถึงข้อมูล เกี่ยวกับ ประเภท กระบวนการ ผลิตและการ เก็บรักษา เครื่องมือผสม	สามารถอธิบาย การเลือกใช้ วัตถุประสงค์และ เครื่องมือที่ได้ อย่างถูกต้อง และเหมาะสม กับเครื่องมือ ผสม	ตระหนักถึง ความสำคัญของ ขั้นตอน การผลิต การควบคุม คุณภาพและการ เก็บรักษา เครื่องมือผสม	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -อภิปรายกลุ่ม -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม หรือโต้ตอบ สื่อสารกับผู้สอน และการอภิปราย กลุ่ม
6	อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ ในการเตรียมและการผสม	2-2	-บรรยายและสาธิต การใช้อุปกรณ์และ เครื่องมือในการ เตรียมและการผสม เครื่องมือ	มีความรู้ ความเข้าใจ ข้อมูลเกี่ยวกับ อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ใช้ใน	มีทักษะใน การเลือกใช้ อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ใช้	ตระหนักถึง ความสำคัญของ การเลือกใช้ อุปกรณ์และ เครื่องมือใน	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง	-วัตถุประสงค์ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม หรือโต้ตอบ สื่อสารกับผู้สอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			-ฝึกปฏิบัติการใช้ อุปกรณ์และ เครื่องมือในการ ผสมเครื่องตี๋ม	การเตรียมและ การผสม	ในการเตรียม และการผสม	การเตรียมและ การผสม	-ฝึกปฏิบัติ	-power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	และประเมินจาก ผลการฝึกปฏิบัติ
7-8	วิธีการและเทคนิคการ ผสมเครื่องตี๋ม	4-4	-บรรยายและสาธิต วิธีการและเทคนิค การผสมเครื่องตี๋ม -ฝึกปฏิบัติการการ ผสมเครื่องตี๋ม	มีความรู้ ความเข้าใจ ข้อมูลเกี่ยวกับ วิธีการและ เทคนิค การผสม เครื่องตี๋ม	มีทักษะการ ผสมเครื่องตี๋ม	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ วิธีการและเทคนิค การผสมเครื่องตี๋ม ในแต่ละประเภทเพื่อ เพิ่มมูลค่าในการ ประกอบธุรกิจ เครื่องตี๋ม	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม หรือโต้ตอบ สื่อสารกับผู้สอน และประเมินจาก ผลการฝึกปฏิบัติ
9	ศิลปะการจัดตกแต่ง เครื่องตี๋ม และการผสมเครื่องตี๋ม -เทคนิคการคน	2-2	-บรรยายและสาธิต การจัดตกแต่ง เครื่องตี๋มและการ ผสมเครื่องตี๋มด้วย เทคนิคการคน	มีความรู้ ความเข้าใจ ถึงข้อมูล เกี่ยวกับศิลปะ	มีทักษะการจัด ตกแต่ง เครื่องตี๋มและ การผสม	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญศิลปะ การจัดตกแต่ง เครื่อง ตี๋มการ	-บรรยายและ สาธิตประกอบ สื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			- ฝึกปฏิบัติการจัด ตกแต่งเครื่องตัด และ การผสม เครื่องตัดด้วย เทคนิคการคน	การจัดตกแต่ง เครื่องตัดและ การผสม เครื่องตัดด้วย เทคนิคการคน	เครื่องตัดด้วย เทคนิคการคน	ผสมเครื่องตัดด้วย เทคนิคการคนเพื่อ เพิ่มมูลค่าในการ ประกอบธุรกิจ เครื่องตัด		-power point	กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
10	การผสมเครื่องตัด -เทคนิคการเติม	0-4	สาธิตและ ฝึกปฏิบัติการผสม เครื่องตัดด้วย เทคนิค การเติม	มีความรู้ ความเข้าใจ การผสม เครื่องตัดด้วย เทคนิคการเติม	มีทักษะการ ผสมเครื่องตัด ด้วยเทคนิคการ เติม	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของการผสมเครื่องตัด ด้วยเทคนิคการ เติมเพื่อเพิ่มมูลค่า ในการประกอบ ธุรกิจเครื่องตัด	-สาธิตประกอบ สื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
11	การผสมเครื่องตัด -เทคนิคการเขย่า	0-4	สาธิตและ ฝึกปฏิบัติการผสม เครื่องตัดด้วย	มีความรู้ ความเข้าใจ การผสม	มีทักษะการ ผสมเครื่องตัด	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ	-สาธิตประกอบ สื่อ power point	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์	ประเมิน พฤติกรรม

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			เทคนิค การเขย่า	เครื่องตีด้วย เทคนิคการเขย่า	ด้วยเทคนิคการ เขย่า	การผสมเครื่องตี๋ม ด้วยเทคนิคการ เขย่าเพื่อเพิ่ม มูลค่าในการ ประกอบธุรกิจ เครื่องตี๋ม	-ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	จากการตอบ คำถามหรือ ได้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
12	การผสมเครื่องตี๋มเทคนิค การปั่น	0-4	สาธิตและ ฝึกปฏิบัติการผสม เครื่องตี๋มด้วย เทคนิค การปั่น	มีความรู้ ความเข้าใจ การผสม เครื่องตี๋มด้วย เทคนิคการปั่น	มีทักษะการ ผสมเครื่องตี๋ม ด้วยเทคนิคการ ปั่น	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ การผสมเครื่องตี๋ม ด้วยเทคนิคการ ปั่นเพื่อเพิ่มมูลค่า ในการประกอบ ธุรกิจเครื่องตี๋ม	-สาธิตประกอบ สื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ ได้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
13	การบริการเครื่องตัด	0-4	สาธิตและ ฝึกปฏิบัติการ บริการเครื่องตัด	มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีการ และขั้นตอนใน การบริการ เครื่องตัด	มีทักษะ การบริการ เครื่องตัด	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ การบริการ เครื่องตัดเพื่อเพิ่ม มูลค่าในการ ประกอบธุรกิจ เครื่องตัด	-สาธิตประกอบ สื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุวิศวะ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม หรือโต้ตอบ สื่อสารกับผู้สอน และประเมินจาก ผลการฝึกปฏิบัติ
14	คุณสมบัตินี้และ จรรยาบรรณของผู้บริการ	2-2	-บรรยายคุณสมบัติ และจรรยาบรรณ ของผู้บริการ -อภิปรายและฝึก ปฏิบัติการเป็นผู้ บริการที่ดี	มีความรู้ ความเข้าใจ คุณสมบัติและ จรรยาบรรณ ของผู้บริการที่ดี	สามารถเสนอ แนวความคิด เกี่ยวกับ คุณสมบัติและ จรรยาบรรณ ของผู้บริการ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ คุณสมบัติและ จรรยาบรรณของ ผู้บริการ	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม หรือโต้ตอบ สื่อสารกับผู้สอน และประเมินจาก ผลการฝึกปฏิบัติ
15	การคำนวณต้นทุนและ การตั้งราคาขาย	2-2	-บรรยายการ คำนวณต้นทุนและ	มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีการคำนวณ	มีทักษะ การคำนวณ ต้นทุนและการ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point	-เอกสาร ประกอบ การสอน	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			การตั้งราคาขาย ของเครื่องดื่ม -อภิปรายและฝึก ปฏิบัติการคำนวณ ต้นทุนและการตั้ง ราคาขายของ เครื่องดื่ม	ต้นทุนและการ ตั้งราคา ขายของ เครื่องดื่มได้ ถูกต้อง	ตั้งราคาขาย ของเครื่องดื่ม ได้ถูกต้อง	การคำนวณต้นทุน และการตั้งราคา ขายของเครื่องดื่ม แต่ละประเภท สำหรับประกอบ ธุรกิจเครื่องดื่ม	-สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	หรือโต้ตอบ สื่อสารกับผู้สอน และประเมินจาก ผลการฝึกปฏิบัติ

8.2 HOME364 เทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ (Information Technology in Home Economics)

3(2-2-5)

สัปดาห์	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
1	บทนำ	2-2	-แนะนำรายวิชา บรรยาย และ อภิปราย ความหมายและ ความสำคัญของ	มีความรู้ ความเข้าใจ วัตถุประสงค์ ของรายวิชา	สามารถอธิบาย ความหมายและ ความสำคัญของ เทคโนโลยี สารสนเทศใน	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ เทคโนโลยี สารสนเทศใน	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -อภิปรายกลุ่ม	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรม การตอบคำถาม หรือโต้ตอบ

ลำดับ	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			เทคโนโลยี สารสนเทศใน งานคหกรรม ศาสตร์	และความหมาย และความสำคัญ ของเทคโนโลยี สารสนเทศใน งานคหกรรมศาสตร์	งานคหกรรม ศาสตร์	งานคหกรรม ศาสตร์			สื่อสารกับ ผู้สอน และการ อภิปรายกลุ่ม
2- 4	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ข้อมูลและสารสนเทศ - ความหมายของข้อมูล - ประเภทของข้อมูล - การจัดทำฐานข้อมูล - ลักษณะของสารสนเทศ ที่ดี - การจัดการสารสนเทศ	6-6	-บรรยาย ความหมายของ ข้อมูล ประเภท ของข้อมูลและ การจัดทำ ฐานข้อมูล -ฝึกปฏิบัติการ จัดทำฐานข้อมูล และสารสนเทศ -ศึกษาดูงาน	มีความรู้ ความเข้าใจประเภท ความหมายและการ จัดทำฐานข้อมูล ลักษณะของงาน สารสนเทศและการ จัดการสารสนเทศที่ ดี	สามารถอธิบายและ มีทักษะใน การจัดการ สารสนเทศและ สามารถนำเสนอ เกี่ยวกับข้อมูล สารสนเทศและ จัดทำฐานข้อมูลได้	ตระหนักและเห็น ความสำคัญของ การจัดทำ ฐานข้อมูล มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักเห็น ความสำคัญของการ จัดการ สารสนเทศ	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ -ศึกษาดูงานใน สถาน ประกอบการ เกี่ยวกับการ จัดการ สารสนเทศ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก การฝึกปฏิบัติ

สัปดาห์	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
5-6	ระบบสารสนเทศ - ประเภทของสารสนเทศ - ระดับสารสนเทศ - ประโยชน์ของ สารสนเทศ - แนวทางในการจัดทำ ระบบสารสนเทศ	4-4	-บรรยายและ สาธิตเกี่ยวกับ ระบบสารสนเทศ -ฝึกปฏิบัติการ เกี่ยวกับการจัดทำ ระบบสารสนเทศ	มีความรู้ ความเข้าใจประเภท ของสารสนเทศ ระดับสารสนเทศ ประโยชน์งานด้าน สารสนเทศและ แนวทางในการ จัดทำระบบ สารสนเทศ	สามารถอธิบาย สืบค้นและรวบรวม ข้อมูลเกี่ยวกับ ระบบสารสนเทศ และจัดทำระบบ ข้อมูลสารสนเทศ ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม	ตระหนักและเห็น ความสำคัญของ การใช้ระบบ สารสนเทศเพื่อ ต่อยอดในงานคห กรรมศาสตร์	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์ -สื่อวีดิทัศน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก การฝึกปฏิบัติ
7-9	เทคโนโลยีสารสนเทศ -ความหมายและ องค์ประกอบของ เทคโนโลยีสารสนเทศ -บทบาทสำคัญของ เทคโนโลยีสารสนเทศ -ลักษณะของเทคโนโลยี สารสนเทศ -ผลกระทบของเทคโนโลยี สารสนเทศ	6-6	-บรรยายเกี่ยวกับ เทคโนโลยี สารสนเทศ -สาธิตแนวทางใน การจัดทำ เทคโนโลยี สารสนเทศ -ฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการจัดทำ	มีความรู้ ความเข้าใจ ความหมายและ องค์ประกอบของ เทคโนโลยี สารสนเทศ ความสำคัญสำคัญ ของเทคโนโลยี สารสนเทศ	สามารถอธิบาย และนำเสนอการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศใน สถานการณ์ ปัจจุบันและจัดทำ ข้อมูลเทคโนโลยี สารสนเทศได้ ถูกต้องและ เหมาะสม	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ การใช้เทคโนโลยี ในสถานการณ์ ปัจจุบัน	-บรรยายและ สาธิตประกอบ สื่อ power point -อภิปรายกลุ่ม -สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์ -สื่อวีดิทัศน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ

สัปดาห์	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
	-แนวทางในการจัดทำ เทคโนโลยีสารสนเทศ		เทคโนโลยี สารสนเทศ	ลักษณะของ เทคโนโลยี สารสนเทศ ผลกระทบของ เทคโนโลยี สารสนเทศและ แนวทางในการ จัดทำเทคโนโลยี สารสนเทศ					
10-11	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ - ด้านการศึกษา - ด้านคมนาคม - ด้านวิทยาศาสตร์ - ด้านการประกอบธุรกิจ ออนไลน์	4-4	-บรรยายและ สาธิตการ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศในด้าน การศึกษา คมนาคม วิทยาศาสตร์ และการประกอบ ธุรกิจออนไลน์	มีความรู้ ความเข้าใจข้อมูล เกี่ยวกับวิธีการ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยีในด้าน การศึกษาคมนาคม วิทยาศาสตร์ และการประกอบ ธุรกิจออนไลน์	สามารถอธิบาย และมีทักษะ สามารถสืบค้น ข้อมูล และใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศในด้าน การศึกษาคมนาคม วิทยาศาสตร์ และการประกอบ ธุรกิจออนไลน์	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของการ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศในยุค ดิจิทัลเพื่อ ประกอบธุรกิจที่ สอดคล้องกับ	-บรรยายและ สาธิตประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์ -สื่อวีดิทัศน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก การฝึกปฏิบัติ

ลำดับ	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			-ฝึกปฏิบัติการ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศในด้าน ต่างๆ		ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม	สถานการณ์ ปัจจุบัน			
12-13	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศกับงานคห กรรมศาสตร์ -งานอาหาร -งานเครื่องดื่ม	4-4	-บรรยายและ สาธิตการ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศในงาน อาหารและ เครื่องดื่ม -ฝึกปฏิบัติการ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศในงาน อาหารอาหารและ เครื่องดื่ม	มีความรู้ ความเข้าใจข้อมูล เกี่ยวกับการ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศกับงาน อาหารและ เครื่องดื่ม	สามารถอธิบาย และมีทักษะใน การประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อการ สร้างสรรค์การ บริการอาหารและ เครื่องดื่มใน รูปแบบใหม่	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญการ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศกับ การบริการ อาหารและ เครื่องดื่ม ที่สอดคล้องกับ ยุคดิจิทัล	-บรรยายและ สาธิตประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์ -สื่อวีดิทัศน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ

ลำดับ	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
14	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ -งานศิลปะประดิษฐ์ -งานผ้า	2-2	-บรรยายและ สาธิตการ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศในงาน ศิลปะประดิษฐ์ และงานผ้า -ฝึกปฏิบัติการ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศในงาน ศิลปะประดิษฐ์ และงานผ้า	มีความรู้ ความเข้าใจข้อมูล เกี่ยวกับ การประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศกับงาน ศิลปะประดิษฐ์และ งานผ้า	สามารถอธิบาย และมีทักษะใน การประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศกับงาน ศิลปะประดิษฐ์ และ งานผ้า	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญการ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศกับ งานศิลปะ ประดิษฐ์และงาน ผ้าที่สอดคล้อง กับยุคดิจิทัล	-บรรยายและ สาธิตประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์ -สื่อวีดิทัศน์	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ
15	การสร้างสรรค์งาน คหกรรมศาสตร์โดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศใน การประกอบธุรกิจ	2-2	-บรรยายและ สาธิตการ สร้างสรรค์งาน คหกรรมศาสตร์ โดยใช้เทคโนโลยี	มีความรู้ ความเข้าใจข้อมูล วิธีการสร้างสรรค์ งานคหกรรมศาสตร์ โดยใช้เทคโนโลยี	มีทักษะการ สร้างสรรค์งานคห กรรมศาสตร์โดยใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศในการ ประกอบธุรกิจ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศใน งานคหกรรม	-บรรยายและ สาธิตประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมิน พฤติกรรม จากการตอบ คำถามหรือ โต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ

ลำดับ	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ในแต่ละสัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการ ประเมินผลการ เรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			สารสนเทศในการ ประกอบธุรกิจ -ฝึกปฏิบัติการ สร้างสรรค์งานคห กรรมศาสตร์โดย ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศในการ ประกอบธุรกิจ	สารสนเทศในการ ประกอบธุรกิจ		ศาสตร์เพื่อการ ประกอบธุรกิจ	-ฝึกปฏิบัติ	-ฐานข้อมูล ออนไลน์ -สื่อวีทัศน์	ประเมินจาก ชิ้นงานการฝึก ปฏิบัติ

รหัสวิชา ชื่อวิชา

หน่วยกิต

8.3 HOME366 การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Operation)

3(2-2-5)

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละ สัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
1	บทนำ	2-2	-แนะนำรายวิชา บรรยาย และ อภิปรายความหมาย และความสำคัญของ การจัดการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	มีความรู้ ความเข้าใจ วัตถุประสงค์ ของรายวิชา ความหมาย และ ความสำคัญ ของการ จัดการ บริการ อาหารและ เครื่องดื่ม	สามารถ อภิปรายและ บอก ความหมาย และ ความสำคัญ ของการ จัดการ บริการ อาหารและ เครื่องดื่ม	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของการ จัดการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -อภิปรายกลุ่ม	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรม การตอบคำถามหรือ โต้ตอบสื่อสารกับ ผู้สอน และการอภิปราย กลุ่ม
2	หลักการและแนวคิดใน การจัดการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	2-2	-บรรยายหลักการ และแนวคิดในการ จัดการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม -สาธิตการจัดการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม	มีความรู้ ความเข้าใจ หลักการและ แนวคิดใน การ จัดการ บริการ	มีทักษะ ออกแบบและ เสนอแนวคิด จัดการ บริการ อาหารและ เครื่องดื่มอย่าง	ตระหนักถึง ความสำคัญของ หลักการและแนวคิด ในการจัดการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือโต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากชิ้นงาน การฝึกปฏิบัติ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละ สัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			-ฝึกปฏิบัติการ จัดบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	อาหารและ เครื่องดื่ม	เหมาะสมในยุค ดิจิทัลได้	สำหรับการดำเนิน ธุรกิจในยุคดิจิทัล			
3	การวางแผนการจัดการ บริการอาหารและ เครื่องดื่ม	2-2	-บรรยายและสาธิต การวางแผนการ จัดการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม -ฝึกปฏิบัติการวางแผนการ จัดการ บริการอาหารและ เครื่องดื่ม	มีความรู้ ความเข้าใจ การวางแผนการ จัดการ บริการ อาหารและ เครื่องดื่ม	มีทักษะใน การวางแผน จัดการบริการ อาหารและ เครื่องดื่มอย่าง เหมาะสมในยุค ดิจิทัลได้	ตระหนักถึง ความสำคัญของการ วางแผนการจัดการ บริการอาหารและ เครื่องดื่มสำหรับการ ดำเนินธุรกิจในยุค ดิจิทัล	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือโต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากชิ้นงาน การฝึกปฏิบัติ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละ สัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
4	รูปแบบการพัฒนางาน บริการอาหารและ เครื่องดื่ม	2-2	-บรรยายและสาธิต รูปแบบ การพัฒนางาน บริการอาหารและ เครื่องดื่ม -ฝึกปฏิบัติการ รูปแบบการพัฒนา งานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	มีความรู้ ความเข้าใจ รูปแบบการ พัฒนางาน บริการ อาหารและ เครื่องดื่ม	มีทักษะและ สามารถเสนอ แนวคิดและ ออกแบบ รูปแบบการ พัฒนางาน บริการอาหาร และเครื่องดื่ม	ตระหนักถึง ความสำคัญของ รูปแบบ การพัฒนางานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม ในการดำเนินธุรกิจที่ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน	-บรรยายและ สาธิตประกอบ สื่อ power point -สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์ -สื่อวีดิทัศน์	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือโต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากชิ้นงาน การฝึกปฏิบัติ
5	อุปกรณ์ เครื่องมือและ เครื่องใช้สำหรับงาน บริการอาหารและ เครื่องดื่ม	2-2	-บรรยายและสาธิต วิธีการใช้งาน และ การเก็บรักษา อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับ งานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม -ฝึกปฏิบัติการใช้งาน และการเก็บรักษา	มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีการใช้งาน และการเก็บ รักษา อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ สำหรับงาน	สามารถ เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และ เครื่องใช้ สำหรับงาน บริการอาหาร และเครื่องดื่ม ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม	ตระหนักถึง ความสำคัญของการ เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ สำหรับงานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-วัตถุติด วัสดุ และอุปกรณ์ -เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือโต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากการฝึก ปฏิบัติ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละ สัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับ งานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	บริการ อาหารและ เครื่องดื่ม					
6-7	หลักการจัดรายการอาหาร และเครื่องดื่มในโอกาส ต่างๆ	4-4	-บรรยายและสาธิต การจัดรายการ อาหารและเครื่องดื่ม ในโอกาสต่างๆ -ฝึกปฏิบัติการจัด รายการอาหารและ เครื่องดื่มในโอกาส ต่างๆ	มีความรู้ ความเข้าใจ หลักการจัด รายการ อาหารและ เครื่องดื่มใน โอกาสต่างๆ	มีทักษะการจัด รายการอาหาร และเครื่องดื่ม ในโอกาสต่างๆ ได้อย่าง เหมาะสม	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของการ จัดรายการอาหาร และเครื่องดื่มใน โอกาสต่างๆ	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือโต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากการฝึก ปฏิบัติ
8	การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและ ผลกำไร	2-2	-บรรยายและสาธิต การจัดการ งบประมาณ การคำนวณต้นทุน และผลกำไร	มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีการ จัดการ งบประมาณ การคำนวณ การคำนวณ	มีทักษะใน การจัดการ งบประมาณ การคำนวณ ต้นทุนและผล กำไร	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของการ จัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุน และผลกำไร ในการ	-บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือโต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากการฝึก ปฏิบัติ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละ สัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			-ฝึกปฏิบัติการ คำนวณต้นทุนและ ผลกำไร	ต้นทุนและ ผลกำไร		ดำเนินธุรกิจที่ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน			
9	การตกแต่งอาหารใน โรงแรมและร้านอาหาร	2-2	-บรรยายและสาธิต การตกแต่งอาหารใน โรงแรมและ ร้านอาหาร -ฝึกปฏิบัติการ ตกแต่งอาหาร -ศึกษาดูงาน	มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีการ ตกแต่ง อาหารใน โรงแรมและ ร้านอาหาร	มีทักษะและ ประสบการณ์ ในศึกษาดูงาน การตกแต่ง อาหารใน โรงแรมและ ร้านอาหาร	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญ ในการตกแต่งอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่า สำหรับการประกอบ ธุรกิจอาหาร	-สาธิตและ บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ศึกษาดูงาน สถาน ประกอบการ ด้านโรงแรม และ ร้านอาหาร -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือโต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากชิ้นงาน การฝึกปฏิบัติ
10	การเย็บผ้า บูโตะ (Skirt) รูปแบบ ต่างๆ	2-2	-บรรยายและสาธิต การเย็บผ้าบูโตะ (Skirt) รูปแบบต่างๆ	มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีการเย็บ	มีทักษะการเย็บ ผ้าบูโตะ (Skirt) รูปแบบต่างๆ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของการ	-สาธิตและ บรรยาย	-เอกสาร ประกอบ การสอน	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือโต้ตอบสื่อสาร

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละ สัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
			-ฝึกปฏิบัติการเย็บผ้า บูโตะ (Skirt) รูปแบบต่างๆ	ผ้าบูโตะ (Skirt) รูปแบบต่างๆ		เย็บผ้าบูโตะ (Skirt) รูปแบบต่างๆสำหรับ การประกอบธุรกิจ อาหาร	ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติการ	-power point	กับผู้สอนและ ประเมินจากชิ้นงาน การฝึกปฏิบัติ
11	การพับผ้าเช็ดปาก (Napkins) รูปแบบต่างๆ	2-2	-บรรยายและสาธิต การพับผ้าเช็ดปาก (Napkins) รูปแบบ ต่างๆ -ฝึกปฏิบัติการพับผ้า เช็ดปาก (Napkins) รูปแบบต่างๆ	มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีการพับผ้า เช็ดปาก (Napkins) รูปแบบต่างๆ	มีทักษะการพับ ผ้าเช็ดปาก (Napkins) รูปแบบต่างๆ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของการ พับผ้าเช็ดปาก (Napkins) รูปแบบ ต่างๆ สำหรับการ ประกอบธุรกิจอาหาร	-สาธิตและ บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติการ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือโต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากชิ้นงาน การฝึกปฏิบัติ
12	การจัดโต๊ะรูปแบบต่างๆ	2-2	-บรรยายและสาธิต การจัดโต๊ะรูปแบบ ต่างๆ -ฝึกปฏิบัติการการ จัดโต๊ะรูปแบบต่างๆ	มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีการจัด โต๊ะรูปแบบ ต่างๆ	มีทักษะการจัด โต๊ะรูปแบบ ต่างๆ	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของการ จัดโต๊ะรูปแบบต่างๆ สำหรับการประกอบ ธุรกิจอาหาร	-สาธิตและ บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือโต้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากชิ้นงาน การฝึกปฏิบัติ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละ สัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
13	ศิลปะการจัดตกแต่ง อาหาร	2-2	-บรรยายและสาธิต ศิลปะการจัดตกแต่ง อาหาร -ฝึกปฏิบัติการจัด ตกแต่งอาหาร	มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีการใช้ ศิลปะ สำหรับการ จัดตกแต่ง อาหารได้ อย่าง เหมาะสม	มีทักษะการจัด ตกแต่งอาหาร	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ ศิลปะในการจัด ตกแต่งอาหาร	สาธิตและ บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือได้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากชิ้นงาน การฝึกปฏิบัติ
14	ศิลปะการจัดตกแต่ง เครื่องดื่ม	2-2	-บรรยายและสาธิต ศิลปะการจัดตกแต่ง เครื่องดื่ม -ฝึกปฏิบัติการจัด ตกแต่งเครื่องดื่ม	มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีการใช้ ศิลปะ สำหรับการ จัดตกแต่ง เครื่องดื่มได้ อย่าง เหมาะสม	มีทักษะการจัด ตกแต่ง เครื่องดื่ม	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ ศิลปะในการจัด ตกแต่งเครื่องดื่ม	-สาธิตและ บรรยาย ประกอบสื่อ power point -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือได้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากชิ้นงาน การฝึกปฏิบัติ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง (บรรยาย/ ปฏิบัติการ)	กิจกรรม	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละ สัปดาห์			รูปแบบ การสอน	สื่อประกอบ การสอน	วิธีการประเมินผล การเรียนรู้
				Knowledge	Skill	Attitude			
15	มารยาทและการปฏิบัติใน การต้อนรับและการ บริการ	2-2	-บรรยายและสาธิต มารยาทและการ ปฏิบัติในการต้อนรับ และการบริการ -ฝึกปฏิบัติการแสดง มารยาทและการ ปฏิบัติในการต้อนรับ และการบริการ	มีความรู้ ความเข้าใจ มารยาทและ การปฏิบัติใน การต้อนรับ และการ บริการ	สามารถแสดง มารยาทใน การต้อนรับ และการบริการ ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม	มีทัศนคติที่ดีและ ตระหนักถึง ความสำคัญของ มารยาทและการ ปฏิบัติในการต้อนรับ และการบริการที่ดี	-สาธิตและ บรรยาย ประกอบสื่อ power point - สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง -ฝึกปฏิบัติ	-เอกสาร ประกอบ การสอน -power point -ฐานข้อมูล ออนไลน์	ประเมินพฤติกรรม จากการตอบคำถาม หรือได้ตอบสื่อสาร กับผู้สอนและ ประเมินจากการฝึก ปฏิบัติ

9. มาตรฐานผลการเรียนรู้และตารางแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

9.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้รายวิชา

9.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

9.1.2 ด้านความรู้

- 1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

9.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพและในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- 3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

9.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

9.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- 2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

9.2 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่ชุดวิชา (Module Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ชื่อชุดวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
MODU402	ผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่มยุคดิจิทัล Digital Food and Beverage Entrepreneur	●	●	●		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●

ภาคผนวก ช



พิมพ์สำเนา

ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

เรื่อง การเทียบเคียงมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557

กับมาตรฐานผลการเรียนรู้ของหลักสูตรเศรษฐศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 คณะวิทยาการจัดการ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยได้นำรายวิชาในหลักสูตรเศรษฐศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 ของคณะวิทยาการจัดการมาเป็นรายวิชาในหลักสูตร ดังนั้นเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ดังนั้น สาขาวิชาจึงทำการเทียบเคียงมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 กับมาตรฐานผลการเรียนรู้ของหลักสูตรเศรษฐศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 คณะวิทยาการจัดการ โดยได้รับความเห็นชอบแล้วนั้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 จึงออกประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เรื่อง การเทียบเคียงมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 กับมาตรฐานผลการเรียนรู้ของหลักสูตรเศรษฐศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 คณะวิทยาการจัดการ

มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557	มาตรฐานการเรียนรู้หลักสูตรเศรษฐศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม	
1.1 มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน	1.3 มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
1.2 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	1.1 มีจิตสำนึก และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
1.3 มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	1.2 ตระหนักในคุณค่า คุณธรรม จริยธรรม ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต
1.4 มีความสุขภาพ อ่อนนุ่ม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ	1.4 เคารพสิทธิ์และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งการเคารพต่อคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
2. ด้านความรู้	

<p>มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557</p>	<p>มาตรฐานการเรียนรู้หลักสูตรเศรษฐศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561</p>
<p>2.1 มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัย ต่อสถานการณ์โลก</p>	<p>2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ ทฤษฎี ข้อเท็จจริง และความเชื่อมโยงของเรื่องที่ศึกษาอย่างกว้างขวาง และเป็นระบบ เช่น การออกแบบและการจัดการระบบสารสนเทศเพื่อโปรแกรมสำเร็จรูปและการประยุกต์ใช้งานธุรกิจ ธุรกิจมัลติมีเดียเป็นต้น</p>
<p>2.2 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์</p>	<p>2.2 มีความสามารถในการบูรณาการความรู้ความเข้าใจในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ วิทยาศาสตร์ การบริหารจัดการ</p>
<p>2.3 มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ</p>	<p>2.3 มีความรู้ความเข้าใจความก้าวหน้าทางวิชาการ ในสาขาวิชารวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้</p>
<p>3. ด้านทักษะทางปัญญา</p>	
<p>3.1 มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>3.1 สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจประเมินข้อมูลสารสนเทศจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย แล้วนำข้อสรุปมาใช้แก้ปัญหาหรือใช้ในงานอื่นๆ ได้</p>
<p>3.2 มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ</p>	<p>3.2 สามารถทำความเข้าใจถึงสาเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางแก้ไขปัญหามาได้อย่างสร้างสรรค์โดยประยุกต์ความรู้เพื่อแก้ปัญหาได้</p>
<p>3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ</p>	<p>3.3 สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ</p>
<p>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p>	
<p>4.1 มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ</p>	<p>4.4 สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p>
<p>4.2 มีความรับผิดชอบต่อตนเองและชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม</p>

<p style="text-align: center;">มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557</p>	<p style="text-align: center;">มาตรฐานการเรียนรู้หลักสูตรเศรษฐศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561</p>
<p>4.3 มีทักษะในการบริหารจัดการสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>
<p style="text-align: center;">-</p>	<p>4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ</p>
<p>5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>	
<p>5.1 มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล</p>	<p>5.1 สามารถใช้ข้อมูลตัวเลขทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาใช้แก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์</p>
<p>5.2 มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม</p>	<p>5.2 สามารถสรุปประเด็นด้านการสื่อสารทั้งการฟัง การพูดและการเขียน โดยรู้จักเลือกใช้รูปแบบของการนำเสนอ ได้อย่างดี</p>
<p>5.3 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ</p>	<p>5.3 สามารถระบุเข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลสารสนเทศ เพื่อรวบรวมข้อมูล แปลความหมาย สื่อสารข้อมูล ข่าวสารและแนวความคิด</p>

ประกาศ ณ วันที่ 12 กันยายน พ.ศ. 2563

ชุมพล เสมอพันธ์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุมพล เสมอพันธ์)

รักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

