

สำนักงานปลัดกระทรวงการ	ศาสตราจารย์และนวัตกรรม
รับทราบให้ความเห็น	ผู้รับในระบบ CHECO
เมื่อวันที่ 1.1 เม.ย. 2563	



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

สารบัญ

	หน้า
รายละเอียดของหลักสูตร	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)	1
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
รหัสและชื่อหลักสูตร	1
ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
วิชาเอก	1
จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
รูปแบบของหลักสูตร	2
สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตร คุณภาพและมาตรฐาน	2
อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
ชื่อ - ชื่อสกุล คุณวุฒิการศึกษา สถาบันการศึกษา และปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
สถานที่จัดการเรียนการสอน	4
สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณา ในการวางแผนหลักสูตร.....	4
ผลกระทบจากข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจ ของสถาบัน.....	7
ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน ..	9
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	10
ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	10
แผนพัฒนาปรับปรุง	12
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	13
ระบบการจัดการศึกษา	13
การดำเนินการหลักสูตร	13
หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	16

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา)	40
ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย.	40
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	42
การพัฒนาคูณลักษณะพิเศษของนักศึกษา.	42
การพัฒนาผลการเรียนรู้ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป.....	43
แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จาก หลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	47
การพัฒนาผลการเรียนรู้ของแต่ละด้าน หมวดวิชาเฉพาะ	50
แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จาก หลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะ.....	55
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	68
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	69
กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	69
กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	69
เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	70
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	71
การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	71
การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	71
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	72
การกำกับมาตรฐาน	72
บัณฑิต	73
นักศึกษา	73
อาจารย์	73
หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	73
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	75
ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	75

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	77
การประเมินประสิทธิผลของการสอน	77
การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	77
การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	78
การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ การสอน	79
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก คำอธิบายรายวิชา	81
ภาคผนวก ข ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558) กับ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563.....	111
ภาคผนวก ค ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร	213
ภาคผนวก ง ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557	229
ภาคผนวก จ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	245

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25481441102545

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Home Economics)

ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc: (Home Economics)

3. วิชาเอก

3.1 อาหารและโภชนาการ

3.2 การออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 134 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญา 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ ที่สามารถภาษาไทยได้

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ☒ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558)
- สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 18/2562 วันที่ 14 พฤศจิกายน พ.ศ. 2562
- สภามหาวิทยาลัย เห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 16/2562 วันที่ 27 พฤศจิกายน พ.ศ. 2562
- เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2565

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

- 8.1.1 นักปฏิบัติงานด้านอาหารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ
 8.1.2 เจ้าของกิจการการประกอบธุรกิจส่วนตัวที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ
 8.1.3 นักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการในหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

8.2 กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

- 8.2.1 พนักงานในหน่วยงานภาคเอกชน ภาคอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูป เช่น
 นักออกแบบเสื้อผ้า นักควบคุมคุณภาพเสื้อผ้า และช่างทำแบบตัดเย็บ เป็นต้น
 8.2.2 เจ้าของกิจการการประกอบธุรกิจส่วนตัวที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบแฟชั่น
 และสิ่งทอ
 8.2.3 นักวิชาการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอในหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

9. ชื่อ - ชื่อสกุล คุณวุฒิการศึกษา สถาบันการศึกษา และ ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ				
ที่	ชื่อ - ชื่อสกุล	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา
1	อาจารย์ลิขเรศ คงแก้ว	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตชานติเวช	2557 2551
2	อาจารย์ ดร.ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร) วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555 2549 2546
3	อาจารย์มยุรี ชมงาม	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551
		คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) วิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	สถาบันราชภัฏเชียงใหม่ วิทยาเขตลำปาง	2557

รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว ในระบบ CHECO
 เมื่อวันที่ 11 เม.ย 2563

ลงนาม.....

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ				
ที่	ชื่อ - ชื่อสกุล	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จินตนา อินักดี	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	2551 2549
5	อาจารย์จิราพร ชุมชิต	วท.ม. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรม และการจัดการสินค้าสิ่งทอ) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีสิ่งทอ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558 2553
6	อาจารย์ศิริจันทร์ อุปาละ	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) (เกียรติคุณอันดามัน)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2551 2542

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว ในระบบ CHECO
เมื่อวันที่..... 11 เม.ย. 2563
ลงนาม.....

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) ได้ปรับโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Value-Based Economy) เปลี่ยนจากการผลิตสินค้าโภคภัณฑ์ ไปสู่สินค้าเชิงนวัตกรรม เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรม ไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม การผลิตจากภาคเกษตร และอุตสาหกรรมไปสู่บริการ เน้นการท่องเที่ยวและธุรกิจบริการ โดยการพัฒนาการท่องเที่ยวให้มีคุณภาพยกระดับการท่องเที่ยวสู่นานาชาติ นำไปสู่การเป็นชาติการค้าและบริการ ซึ่งได้สอดคล้องกับจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวทางภาคเหนือ ยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารตั้งแต่ผู้ผลิตจนถึงผู้บริโภค และมีความเอื้ออำนวยด้านสิ่งทอพื้นถิ่น

เศรษฐกิจโลกมีการเปลี่ยนแปลง ที่กระจายวงกว้างและมีผลกระทบต่อประเทศต่าง ๆ ทำให้เกิดการรวมกลุ่มเศรษฐกิจ โดยเฉพาะในภูมิภาคอาเซียน การแข่งขันเสรีทางการค้า การเคลื่อนย้ายแรงงาน สินค้าและการบริการของประเทศไทย จำเป็นต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับกระแสการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ ที่ต้องมีการพัฒนามูลค่าเพิ่มของสินค้าและบริการ การสร้างความร่วมมือในภูมิภาคและการขยายตลาดไปสู่ระดับภูมิภาคของอาเซียน ประเทศไทย ต้องสร้างนักวิชาการและนักวิชาชีพที่มีศักยภาพ สามารถเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่สังคมไทย ภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจในทุกภาคส่วนทั้งในระดับชุมชนและท้องถิ่น โดยคาดว่าเศรษฐกิจโลกจะขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 4-5 ต่อปี ซึ่งเศรษฐกิจของภูมิภาคเอเชียจะขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 6-7 ต่อปีจากแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทำให้ประเทศไทยจำเป็นต้องพัฒนาศักยภาพ ทางเศรษฐกิจจากการพึ่งพาแรงงานบริการ และเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อก้าวสู่ “ศูนย์กลางการบริการและการท่องเที่ยวของภูมิภาค” นอกเหนือจากการเปลี่ยนแปลงในภาคเศรษฐกิจแล้ว ประเทศไทยยังได้เข้าสู่การเป็นสังคมผู้สูงอายุแล้วในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา และจะเข้าสู่การเป็นสังคมผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์ในปี 2568 ซึ่งมีผลทำให้ประชากรวัยเด็ก และวัยทำงานลดลง ส่งผลต่อรายจ่ายด้านสุขภาพที่เพิ่มขึ้น ซึ่งภาครัฐมุ่งผลักดันการพัฒนาศักยภาพ แต่ยังคงมีปัญหาด้านคุณภาพการศึกษา และระดับสติปัญญาของประชากรวัยเด็กโดยรวมถึงประชาชนยังมีพฤติกรรมการดำรงชีวิตที่เสี่ยงต่อการเจ็บป่วย โดยกลุ่มวัยเด็กมีพัฒนาการด้านความสามารถทางเชาวน์ปัญญา และความฉลาดทางอารมณ์ค่อนข้างต่ำ ขณะที่กลุ่มวัยทำงานยังมีผลิตภาพต่ำ อายุขัยของคนไทยเพิ่มขึ้นเป็น 75.6 ปี แต่มีปัญหากลุ่มวัยทำงานวัยโรคที่ป้องกันได้

จากสถานการณ์ดังกล่าวที่มีความก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็วอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของคนในยุคปัจจุบัน ดังนั้นในการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงได้มุ่งเน้นนำองค์ความรู้ และทักษะในศาสตร์คหกรรมศาสตร์ มาบูรณาการประยุกต์ใช้กับงานที่ส่งเสริมให้มีคุณภาพชีวิตดีขึ้นทั้งในด้านงานอาหารและโภชนาการ งานด้านการออกแบบแฟชั่น เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย และสิ่งทอ เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับบัณฑิตคหกรรมศาสตร์เข้าสู่ตลาดแรงงานเสรีได้อย่างมีประสิทธิภาพ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

11.2.1 การรวมกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community : AEC) เพื่อสร้างความเป็นหนึ่งเดียวในประชาคมอาเซียน มีความร่วมมือด้านสังคมและวัฒนธรรมมีเป้าหมายเพื่อแก้ไขปัญหาสังคมที่ส่งผลกระทบในระดับภูมิภาคพัฒนา และยกระดับสภาพความเป็นอยู่ของประชาชนในภูมิภาคให้ดีขึ้น ลดผลกระทบทางสังคมที่เกิดจากการรวมตัวกัน

ทางเศรษฐกิจของอาเซียน ตลอดจนส่งเสริมความเข้าใจอันดีระหว่างประชาชนของรัฐสมาชิก มีความร่วมมือการใช้ปัจจัยการผลิต ทรัพยากร และกระบวนการผลิตอย่างเสรี ได้ส่งผลต่อการสร้างความมั่นคงทางสังคมและคุณภาพชีวิตของประชากรให้มีความเป็นอยู่ที่ดี และได้รับการพัฒนาในทุกด้าน ประเทศไทยจำเป็นต้องมีความพร้อมรับมือในด้านการศึกษาทั้งระบบ เพื่อให้สังคมไทยเป็นสังคมที่มีความเข้มแข็งในประชาคมอาเซียน

11.2.2 ความเจริญก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีและการสื่อสาร ทำให้คนไทยเรียนรู้ข่าวสารและรับวัฒนธรรมจากต่างชาติ มีผลต่อวิถีชีวิตของคนไทยเปลี่ยนแปลงไป ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากร และลักษณะโครงสร้างของครอบครัวจากครอบครัวขยายมาเป็นครอบครัวเดี่ยว การพัฒนาทางสังคมของประเทศไทยยังไม่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของบริบททางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งมีอิทธิพลต่อประชาชนทั้งในชุมชนเมืองและชนบท ทำให้รูปแบบการดำรงชีวิตของคนไทย เช่น การรับประทานอาหาร การพักผ่อน และบริบทอื่น ๆ เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในกลุ่มวัยรุ่น ที่มีพฤติกรรมเปลี่ยนแปลงไปจากวัฒนธรรมดั้งเดิมของไทย รัฐบาลมีนโยบายที่จะส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยให้คงอยู่ ไม่ว่าจะเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารไทย ผ้าไทย งานดอกไม้ใบตองและงานแกะสลักผักผลไม้ของไทย เป็นต้น ภูมิปัญญาเหล่านี้ล้วนเป็นงานในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ทั้งสิ้น

11.2.3 วัฒนธรรมไทยด้านการรับประทานอาหารของคนไทยที่มีความเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นในด้านรส กลิ่น การปรุง การจัดตกแต่งอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย ส่งผลให้อาหารไทยมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก บุคลากรที่มีคุณภาพในด้านอาหารของไทยยังมีจำนวนน้อย ประเทศไทยต้องการบุคลากรที่มีคุณภาพในด้านนี้จำนวนมาก

11.2.4 วัฒนธรรมด้านการทอผ้าไทยที่มีความประณีต งดงาม บ่งบอกถึงภูมิปัญญาและที่มาของกลุ่มชาติพันธุ์ไทย สร้างสรรค์ผลงานสิ่งถักทอจากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมตามวัฒนธรรม ความเชื่อ ที่ได้สืบทอดกันมายาวนานช่างฝีมือไทยมีศักยภาพในการผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของทั่วโลก ประกอบกับยุทธศาสตร์ของประเทศไทยเป็นเมืองแฟชั่นส่งผลให้ประเทศไทยต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในงานสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มจำนวนมาก

การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้นำภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านคหกรรมศาสตร์และพื้นฐานทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเป็นศาสตร์แห่งครัวเรือนและสังคม มาเป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตร บูรณาการพื้นฐานทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรม และภูมิปัญญาไทย ให้บัณฑิตได้พัฒนาทักษะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้ตอบรับแผนพัฒนากลุ่มจังหวัดภาคเหนือ และเท่าทันสังคมเศรษฐกิจที่

ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Value-Based Economy) สู่อุตสาหกรรมสร้างสรรค์ วัฒนธรรม และการบริการที่มีมูลค่าสูง เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพดังกล่าวให้เข้าสู่ตลาดแรงงานและตลาดแรงงานเสรีในอนาคตอันใกล้ต่อไป

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากสถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม มีส่วนที่ต้องนำมาวางแผนการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตในกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ กับกลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ได้แก่

1) การวางแผนการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ ได้นำข้อมูลรายได้ของประเทศที่มาจากการประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการที่มีบทบาทสูงมากในปัจจุบัน และแนวโน้มในอนาคตยังสามารถเติบโตได้อย่างต่อเนื่องจากการสนับสนุนการลงทุนในโครงการของภาครัฐ เช่น นโยบายอาหารไทยสู่ครัวโลก มีความสำคัญต่อธุรกิจไทย ทำให้เกิดความต้องการบุคลากรด้านการประกอบอาหาร ด้านการบริการอาหารและด้านโภชนาการ

การกระจายรายได้ที่เกิดจากการส่งเสริมของภาครัฐ เพื่อการสร้างอาชีพและรายได้ในชุมชน เช่น สินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านอาหารประเภทต่าง ๆ ที่ยังต้องการผู้ประกอบการรุ่นใหม่ในชุมชนที่มีศักยภาพ ผลิตและจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพได้มาตรฐานในระดับสากล

นอกจากนี้ในภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการมีความต้องการบุคลากรด้านนี้ในอัตราสูง เช่น งานการจัดการอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร เป็นต้น

2) การวางแผนการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ได้นำข้อมูลการร่วมมือกันทางเศรษฐกิจ (Economics Integration) ระหว่างประเทศในภูมิภาคใกล้เคียงในด้านการค้าและการลงทุนในอุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ทำให้เกิดความต้องการบุคลากรที่มีความรู้และทักษะด้านการผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มที่ทันสมัย สามารถประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มได้ในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

การส่งเสริมของภาครัฐ เพื่อยกระดับสินค้าชุมชนให้ได้มาตรฐาน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้า สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ในชุมชน โดยเฉพาะสินค้าด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มของท้องถิ่นไทย ที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับประเทศและนานาชาติ เป็นแรงจูงใจให้คนรุ่น

ใหม่สนใจประกอบธุรกิจในอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อมด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ซึ่งในอุตสาหกรรมประเภทนี้ ยังต้องการผู้ประกอบการรุ่นใหม่ในชุมชนที่มีศักยภาพด้านการผลิตและบริการสินค้าด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มที่มีคุณภาพได้มาตรฐานในระดับสากลซึ่งหลักสูตรต้องมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลง และพัฒนาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของประเทศ พัฒนาบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีศักยภาพสามารถเสริมสร้างความเข้มแข็งด้านทรัพยากรมนุษย์ ด้านการผลิตและบริการในงานคหกรรมศาสตร์และที่เกี่ยวข้องให้แก่สังคมไทยให้มีการพัฒนาเพื่อรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจและสังคมในภูมิภาคอาเซียน เพื่อการบริหารจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต สังคม และเศรษฐกิจ

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

พันธกิจหนึ่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ พ.ศ. 2547 คือ ผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพและมาตรฐานวิชาชีพ ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน สร้างและถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรมที่มีคุณภาพ ด้วยการวิจัยและการบริการวิชาการ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน น้อมนำแนวพระราชดำริ อีกทั้งเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่า ความสำนึก และความภูมิใจในศิลปะและวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ ซึ่งหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ยึดหลักมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ ระดับอุดมศึกษา ตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 มาตรา 7 กำหนดให้มหาวิทยาลัยเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ที่เสริมสร้างพลังปัญญาของแผ่นดิน ฟื้นฟูพลังการเรียนรู้ เชิดชูภูมิปัญญาของท้องถิ่น สร้างสรรค์ศิลปวิทยาเพื่อความเจริญก้าวหน้าอย่างมั่นคงและยั่งยืนของปวงชน ทำการสอน วิจัย ให้บริการทางวิชาการแก่สังคม ปรับปรุง ถ่ายทอดและพัฒนาเทคโนโลยี ตลอดจนงานทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์จึงมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพ ควบคู่ไปกับการมีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติที่ดี ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทย อันเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาบุคลากรทางด้านคหกรรมศาสตร์ ที่สามารถปฏิบัติงานเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมของบุคคลชุมชนและสังคมได้ เช่น งานด้านผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร งานด้านการศึกษา การฝึกอบรม วิชาชีพงานด้านการบริหารจัดการทั้งในภาครัฐ และภาคธุรกิจต่างๆ งานด้านศิลปวัฒนธรรม ตลอดจนงานเป็นผู้ประกอบการ ทั้งในด้านงานอาหารและโภชนาการ งานด้านการออกแบบ แฟชั่น เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย และสิ่งทอ

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มวิชาภาษา กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ และ กลุ่มวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์

หมวดวิชาเฉพาะด้าน ได้แก่ กลุ่มวิชาแกน และกลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ

หมวดวิชาเลือกเสรี ได้แก่ รายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

หมวดวิชาเลือกเสรี

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากภาควิชา หรือ คณะอื่นที่เกี่ยวข้องกับการสอนในรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตร ด้านเนื้อหาสาระในรายวิชา การจัดตารางเรียนและตารางสอบ ให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานกรอบ มาตรฐานอุดมศึกษาแห่งชาติ คุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วย มีความรู้ความสามารถทางวิชาการและวิชาชีพ คิดสร้างสรรค์นวัตกรรม และเทคโนโลยี เพื่อสร้างอาชีพคหกรรมศาสตร์สู่การพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

1.2 ความสำคัญ

คหกรรมศาสตร์เป็นวิชาชีพที่นำองค์ความรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาบูรณาการกับวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น พื้นฐานทรัพยากรธรรมชาติ เพื่อการส่งเสริมคุณภาพชีวิตในด้านงานอาหารและโภชนาการ ด้านงานการออกแบบแฟชั่น สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม เพื่อตอบสนองต่อการเข้าสู่ตลาดแรงงานเสรีตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมที่ปรับโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Value-Based Economy) เปลี่ยนจากการผลิตสินค้าโภคภัณฑ์ ไปสู่สินค้าเชิงนวัตกรรม เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรมไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์ จึงมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างงานอาชีพ สร้างความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคมอย่างยั่งยืน

1.3 วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถ มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน โดยมีลักษณะที่พึงประสงค์ ดังนี้

- 1) มีองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และสามารถบูรณาการองค์ความรู้ของศาสตร์ต่างๆ กับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 2) มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาชีพ และมีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อร่วมสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ด้วยตนเอง
- 3) มีทักษะวิชาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ ด้านงานอาหารและโภชนาการ ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ เพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
- 4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

5) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี ให้มีคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ให้ได้มาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ.กำหนด	1. ปรับปรุงหลักสูตรโดยมีพื้นฐานมาจากการวิจัยประเมินหลักสูตรและติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	1. เอกสารปรับปรุงหลักสูตร 2. รายงานผลการประเมินหลักสูตร
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และผู้ใช้บัณฑิต	2. ติดตามความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้เรียน และผู้ใช้บัณฑิต ทั้งในหน่วยงานของรัฐและเอกชน โดยเฉพาะร้านอาหารไทย ทั้งในและต่างประเทศ และในอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูป	3. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของผู้ประกอบการ 4. รายงานผลความพึงพอใจของบัณฑิตในการทำงาน โดยมีเกณฑ์ค่าเฉลี่ยระดับดี
3. พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอน	3. สนับสนุนให้อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ได้รับการอบรมสัมมนา เพื่อเพิ่มพูนความรู้รวมทั้งสนับสนุนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ทั้งในและต่างประเทศ	5. รายงานผลการเข้ารับการอบรมสัมมนาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ของอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา
4. พัฒนาบุคลากรด้านการวิจัย	4. สนับสนุนให้อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ได้รับการอบรมสัมมนา เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทำงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์	6. งานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่
5. สนับสนุนปัจจัยการเรียนการสอน	5. สนับสนุนปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนด้านคหกรรมศาสตร์	7. รายงานผลการใช้ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนด้านคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ
1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

หากมีความจำเป็นสามารถมีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน ระยะเวลา 9 สัปดาห์
ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 มิถุนายน – ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 ตุลาคม – กุมภาพันธ์

ภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน มีนาคม – พฤษภาคม

หรือเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

2.2.2 ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและ/
หรือ เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

ใช้ระบบคัดเลือกตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษามีพื้นฐานความสามารถทางคณิตศาสตร์ไม่เท่ากัน เป็นปัญหาต่อการจัดการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

จัดโครงการฝึกอบรมก่อนเรียนและระหว่างเรียน เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกฝนเพิ่มเติมทักษะความสามารถทางคหกรรมศาสตร์ มีการเตรียมความพร้อมเพื่อปรับพื้นฐานให้นักศึกษา

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2563	2564	2565	2566	2567
ชั้นปีที่ 1	80	80	80	80	80
ชั้นปีที่ 2		80	80	80	80
ชั้นปีที่ 3			80	80	80
ชั้นปีที่ 4				80	80
รวม	80	160	240	320	320
คาดว่าจะจบการศึกษา				80	80

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีการศึกษา				
	2563	2564	2565	2566	2567
ค่าบำรุงการศึกษา	1,120,000	2,240,000	3,360,000	4,480,000	4,480,000
ค่าลงทะเบียน					
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	4,953,360	5,447,962	5,959,639	6,489,418	6,828,383
รวมรายรับ	6,073,360	7,687,962	9,319,639	10,969,418	11,308,383

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2563	2564	2565	2566	2567
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	4,743,360	5,027,962	5,329,639	5,649,418	5,988,383
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวม 3)	210,000	420,000	630,000	840,000	840,000
3. ทุนการศึกษา					
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	70,000	140,000	210,000	280,000	280,000
รวม (ก)	5,023,360	5,587,962	6,169,639	6,769,418	7,108,383
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	600,000	600,000	600,000	600,000	600,000
รวม (ข)	600,000	600,000	600,000	600,000	600,000
รวม (ก) + (ข)	5,623,360	6,187,962	6,769,639	7,369,418	7,708,383
จำนวนนักศึกษา	80	160	240	320	320
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	80,334	44,200	32,236	26,319	27,530

* หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา ตลอดหลักสูตร 183,089 บาท

ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา ต่อปี (สูงสุด) 80,334 บาท

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับ มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ง)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ และข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏ
เชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ง) และตาราง
เปรียบเทียบรายวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตร
ปรับปรุง พ.ศ. 2558) กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 134 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาภาษา	9 หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3 หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	9 หน่วยกิต
4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์	9 หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	98 หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
2) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ	19 หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า	61 หน่วยกิต
3.1) บังคับ	24 หน่วยกิต
3.2) เลือก ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต
3.3) ประสบการณ์ภาคสนาม	7 หน่วยกิต
ให้เลือกแผนใดแผนหนึ่ง ดังนี้	
3.3.1) การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	
3.3.1.1) การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1 หน่วยกิต
3.3.1.2) การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 หน่วยกิต
3.3.2) สหกิจศึกษา	
3.3.2.1) การเตรียมสหกิจศึกษา	1 หน่วยกิต
3.3.2.2) สหกิจศึกษา	6 หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตร เริ่มแล้ว ในระบบ CHECO

เมื่อวันที่ 11 เม.ย. 2563

ลงนาม.....

3.1.3 รายวิชา

รหัสวิชา

หลักเกณฑ์การใช้รหัสวิชาในหลักสูตร

รายวิชาในหลักสูตร จะใช้ตัวอักษรภาษาอังกฤษ 2 – 4 ตัวเว้นช่องว่างแล้ว ตามด้วยตัวเลขอารบิก 4 ตัว นำหน้าชื่อวิชาทุกรายวิชา มีความหมายดังนี้

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

รหัสวิชา GEN	หมายถึง	รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
ตัวเลขลำดับที่ 1	หมายถึง	รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
ตัวเลขลำดับที่ 2	หมายถึง	กลุ่มวิชา โดย
		เลข 1 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านภาษา
		เลข 2 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านมนุษยศาสตร์
		เลข 3 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านสังคมศาสตร์
		เลข 4 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านวิทยาศาสตร์- คณิตศาสตร์

ตัวเลขลำดับที่ 3 – 4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ HOME แทนด้วยกลุ่มวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

ตัวเลขลำดับที่ 1	หมายถึง	ความยากง่าย / ชั้นปี
ตัวเลขลำดับที่ 2	หมายถึง	กลุ่มวิชา โดย

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| 1) การจัดการในงานคหกรรมศาสตร์ | แทนด้วยตัวเลข 1 |
| 2) พัฒนาการครอบครัวและเด็ก | แทนด้วยตัวเลข 2 |
| 3) ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ | แทนด้วยตัวเลข 3 |
| 4) คอมพิวเตอร์ในงานคหกรรมศาสตร์ | แทนด้วยตัวเลข 4 |
| 5) | แทนด้วยตัวเลข 5 |
| 6) | แทนด้วยตัวเลข 6 |
| 7) | แทนด้วยตัวเลข 7 |
| 8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม | แทนด้วยตัวเลข 8 |
| 9) โครงการศึกษาเอกเทศ ปัญหาพิเศษ | |
| ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ | |
| การสัมมนาและการวิจัย | แทนด้วยตัวเลข 9 |

ตัวเลขลำดับที่ 3-4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

หมายเหตุ: หมวดวิชาเฉพาะอื่นๆ นอกเหนือจาก HOME ให้เป็นไปตาม
หลักเกณฑ์ของหลักสูตรนั้นๆ

วิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา หรือ สอบผ่าน
รายวิชาที่ระบุไว้ก่อน โดยเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหลักสูตร มีดังต่อไปนี้

- 1) ต้องสอบผ่านรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน
รายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในเกณฑ์สอบ
ผ่าน
- 2) ต้องเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชา
บังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในระดับใดก็ได้ โดยไม่นับ
รวมเงื่อนไขการขอยกเล็กรายวิชา
- 3) ต้องเรียนหรือกำลังเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้อง
ลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน ตามเงื่อนไขที่ 2) หรือกำลังลงทะเบียน
เรียนรายวิชาบังคับก่อนพร้อมกับรายวิชานั้น ๆ

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ NUTR แทนด้วยกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

ตัวเลขลำดับที่ 1	หมายถึง	ความยากง่าย / ชั้นปี
ตัวเลขลำดับที่ 2	หมายถึง	กลุ่มวิชา โดย
1) หลักการประกอบอาหาร		แทนด้วยตัวเลข 1
2) อาหาร		แทนด้วยตัวเลข 2
3) โภชนาการ		แทนด้วยตัวเลข 3
4) การบริการอาหารและธุรกิจอาหาร		แทนด้วยตัวเลข 4
5) วิทยาศาสตร์การอาหาร		แทนด้วยตัวเลข 5
6) อื่น ๆ		แทนด้วยตัวเลข 6
7)		แทนด้วยตัวเลข 7
8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม		แทนด้วยตัวเลข 8
9) โครงการศึกษาเอกเทศ ปัญหาพิเศษ		
ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ		
การสัมมนาและการวิจัย		แทนด้วยตัวเลข 9

ตัวเลขลำดับที่ 3-4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

หมายเหตุ: หมวดวิชาเฉพาะอื่นๆ นอกเหนือจาก NUTR ให้เป็นไปตาม
หลักเกณฑ์ของหลักสูตรนั้นๆ

วิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา หรือ สอบผ่าน
รายวิชาที่ระบุไว้ก่อน โดยเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหลักสูตร มีดังต่อไปนี้

- 1) ต้องสอบผ่านรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน
รายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในเกณฑ์สอบ
ผ่าน
- 2) ต้องเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชา
บังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในระดับใดก็ได้ โดยไม่นับ
รวมเงื่อนไขการขอยกเลิกรายวิชา
- 3) ต้องเรียนหรือกำลังเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้อง
ลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน ตามเงื่อนไขที่ 2) หรือกำลังลงทะเบียน
เรียนรายวิชาบังคับก่อนพร้อมกับรายวิชานั้น ๆ

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ FT แทนด้วยกลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

ตัวเลขลำดับที่ 1	หมายถึง	ความยากง่าย / ชั้นปี
ตัวเลขลำดับที่ 2	หมายถึง	กลุ่มวิชา โดย
1) หลักและทฤษฎีทั่วไป		แทนด้วยตัวเลข 1
2) การออกแบบเสื้อผ้า		แทนด้วยตัวเลข 2
3) การตัดเย็บเสื้อผ้า		แทนด้วยตัวเลข 3
4) อุตสาหกรรมเสื้อผ้า		แทนด้วยตัวเลข 4
5) วิทยาศาสตร์สิ่งทอ		แทนด้วยตัวเลข 5
6) อื่น ๆ		แทนด้วยตัวเลข 6
7)		แทนด้วยตัวเลข 7
8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม		แทนด้วยตัวเลข 8
9) โครงการศึกษาเอกเทศ ปัญหาพิเศษ		
ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ		
การสัมมนาและการวิจัย		แทนด้วยตัวเลข 9

ตัวเลขลำดับที่ 3-4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

หมายเหตุ: หมวดวิชาเฉพาะอื่นๆ นอกเหนือจาก FT ให้เป็นไปตาม
หลักเกณฑ์ของหลักสูตรนั้นๆ

วิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา หรือ สอบผ่าน
รายวิชาที่ระบุไว้ก่อน โดยเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหลักสูตร มีดังต่อไปนี้

- 1) ต้องสอบผ่านรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน
รายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในเกณฑ์สอบ
ผ่าน
- 2) ต้องเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชา
บังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในระดับใดก็ได้ โดยไม่นับ
รวมเงื่อนไขการขอยกเล็กรายวิชา
- 3) ต้องเรียนหรือกำลังเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้อง
ลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน ตามเงื่อนไขที่ 2) หรือกำลังลงทะเบียน
เรียนรายวิชาบังคับก่อนพร้อมกับรายวิชานั้น ๆ

รายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

30 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาภาษา

9 หน่วยกิต

บังคับ		
GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	3(3-0-6)
หมายเหตุ กรณีที่เรียนวิชาภาษาอังกฤษตามแผนการเรียนรู้ในหลักสูตรไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต สามารถเลือกเรียนรายวิชาต่อไปนี้แทนวิชาภาษาอังกฤษบังคับในกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร		
GEN 1104	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1105	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1106	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1107	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1108	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

3 หน่วยกิต

เลือก 1 รายวิชา		
GEN 1201	ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข	3(3-0-6)
GEN 1202	การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม	3(3-0-6)

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

9 หน่วยกิต

กลุ่ม 1 เลือก 1 รายวิชา		
GEN 1301	ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่	3(3-0-6)
GEN 1302	วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้	3(3-0-6)
กลุ่ม 2 เลือก 2 รายวิชา		
GEN 1303	ศาสตร์พระราชา	3(3-0-6)
GEN 1304	การป้องกันและต่อต้านการทุจริต	3(3-0-6)
GEN 1305	โลกแห่งธุรกิจ	3(3-0-6)
GEN 1306	ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น	3(3-0-6)

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ - คณิตศาสตร์

9 หน่วยกิต

บังคับ		
GEN 1401	การคิดและการตัดสินใจ	3(3-0-6)
GEN 1402	การรู้ดิจิทัล	3(3-0-6)
GEN 1403	การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม	3(3-0-6)

ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า

98 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาแกน

18 หน่วยกิต

BIO 1107	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)
BIO 1108	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-2)
CHEM 1104	เคมีทั่วไป	3(3-0-6)
CHEM 1105	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-2)
PHYS 1108	ฟิสิกส์เบื้องต้น	3(3-0-6)
PHYS 1109	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	1(0-3-2)
MATH 1201	คณิตศาสตร์ 1	3(3-0-6)
STAT 1102	สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)

2) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ

19 หน่วยกิต

ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	3(3-0-6)
HOME 1101	การแนะนำคหกรรมศาสตร์สำหรับการประกอบอาชีพ	3(3-0-6)
HOME 1102	เศรษฐศาสตร์ครอบครัว	3(3-0-6)
HOME 2103	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HOME 3401	โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
HOME 3901	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-3-2)
HOME 3902	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)

3) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า

61 หน่วยกิต

3.1) บัณฑิต

24 หน่วยกิต

NUTR 1101	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 1301	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
FT 1301	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(2-3-6)
HOME 2301	ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
HOME 3104	การจัดการครอบครัวและชุมชน	3(3-0-6)
HOME 3201	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	3(3-0-6)
NUTR 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
FT 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	3(3-0-6)
NURT 4901	โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ	3(270)
FT 4901	โครงการวิจัยทางด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	3(270)
หมายเหตุ	กรณีที่เรียนกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการให้เรียนรายวิชา NUTR 4601 และ เรียนรายวิชา NUTR4901	
หมายเหตุ	กรณีที่เรียนกลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอให้เรียนรายวิชา FT 4601 และเรียนรายวิชา FT 4901	

3.2) เลือก ไม่น้อยกว่า

30 หน่วยกิต

เลือกเรียนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเท่านั้น

กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		
NUTR 1202	อาหารไทย	2(1-3-4)
NUTR 1203	ขนมไทย	3(2-3-6)
NUTR 1302	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-3-6)
NUTR 1601	การแกะสลักผักและผลไม้	3(2-3-6)
NUTR 2201	ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร	2(1-3-4)
NUTR 2202	อาหารว่าง	2(1-3-4)
NUTR 2301	อาหารสุขภาพ	3(2-3-6)
NUTR 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 2502	อาหารและจุลินทรีย์	3(2-3-6)

NUTR 2503	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร	3(3-0-6)
NUTR 3201	เครื่องต้มและไอน้ำ	3(2-3-6)
NUTR 3202	อาหารนานาชาติ	3(2-3-6)
NUTR 3203	อาหารท้องถิ่นของไทย	3(2-3-6)
NUTR 3204	ขนมอบและการแต่งหน้าขนม	3(2-3-6)
NUTR 3301	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0-6)
NUTR 3302	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-3-6)
NUTR 3303	โภชนาการผักและผลไม้	3(2-3-6)
NUTR 3304	หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการ	3(2-3-6)
NUTR 3305	โภชนาการสำหรับผู้ออกกำลังกาย	3(2-3-6)
NUTR 3401	การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง	2(1-3-4)
NUTR 3402	ธุรกิจอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 3502	การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 3503	การพัฒนาดัชนีชี้วัดอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	3(2-3-6)
NUTR 3504	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-6)
NUTR 3505	การควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 4201	อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ	3(2-3-6)
NUTR 4301	อาหารบำบัดโรค	3(2-3-6)
กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ		
FT 1101	ศิลปะการแต่งกาย	3(3-0-6)
FT 1201	การออกแบบแฟชั่น 1	3(2-3-6)
FT 1303	เทคนิคการตัดเย็บสำหรับนักออกแบบ	3(2-3-6)
FT 1401	การผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)
FT 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอ	3(2-3-6)
FT 1601	ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า	3(2-3-6)
FT 1602	เคหะสิ่งทอ	3(2-3-6)
FT 2201	การออกแบบแฟชั่น 2	3(2-3-6)
FT 2301	การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้าสตรี	3(2-3-6)
FT 2302	การออกแบบและตัดเย็บกระโปรง	3(2-3-6)

FT 2303	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อสตรี	3(2-3-6)
FT 2304	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ	3(2-3-6)
FT 2501	การวิเคราะห์โครงสร้างและทดสอบวัสดุสิ่งทอ	3(2-3-6)
FT 2502	การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น	3(2-3-6)
FT 2503	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ	3(2-3-6)
FT 2603	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน	3(2-3-6)
FT 3101	การวิเคราะห์ระบบการผลิตในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)
FT 3301	การออกแบบและตัดเย็บกางเกงสตรี	3(2-3-6)
FT 3302	การออกแบบและตัดเย็บชุดสตรี	3(2-3-6)
FT 3303	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก	3(2-3-6)
FT 3401	การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่างในงานอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(2-3-6)
FT 3402	แบบตัดเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(2-3-6)
FT 3403	เทคโนโลยีการตัดเย็บและการควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(2-3-6)
FT 3501	การทำความสะอาดเสื้อผ้า	3(2-3-6)
FT 4101	การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)

3.3) ประสบการณ์ภาคสนาม

7 หน่วยกิต

เลือกเรียนแผนใดแผนหนึ่ง ดังต่อไปนี้

แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพสหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ		
NUTR 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)
NUTR 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	6(560)
แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพสหกรรมศาสตร์ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ		
FT 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	1(0-3-2)
FT 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	6(560)
แผนสหกิจศึกษา		
COOP 3801	การเตรียมสหกิจศึกษา	1(0-3-2)
COOP 4801	สหกิจศึกษา	6(560)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

1) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1301	ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่ (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
GEN 1305	โลกแห่งธุรกิจ (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
HOME 1101	การแนะนำกรมศาสตร์สำหรับการประกอบอาชีพ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
NUTR 1101	หลักการประกอบอาหาร (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FT 1301	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
XXXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
รวม		18	15	9	36

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 60

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
CHEM 1104	เคมีทั่วไป (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
CHEM 1105	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป (กลุ่มวิชาแกน)	1	0	3	2
HOME 1102	เศรษฐศาสตร์ครอบครัว (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
NUTR 1301	อาหารและโภชนาการ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	3	0	6
XXXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
รวม		19	16	9	38

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 63

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
GEN 1306	ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
BIO 1107	ชีววิทยาพื้นฐาน (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
BIO 1108	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน (กลุ่มวิชาแกน)	1	0	3	2
HOME 2301	ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
XXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
รวม		19	15	12	38

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 65

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
PHYS 1108	ฟิสิกส์เบื้องต้น (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
PHYS 1109	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น (กลุ่มวิชาแกน)	1	0	3	2
MATH 1201	คณิตศาสตร์ 1 (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
HOME 2103	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงาน อาชีพคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
XXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXX	 (หมวดวิชาเลือกเสรี)	3	3	0	6
รวม		19	16	9	38

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 63

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GEN 1401	การคิดและการตัดสินใจ (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
GEN 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้(หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
STAT 1102	สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
HOME 3401	โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ใน งานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
XXXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
รวม		18	15	9	36

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 60

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GEN 1201	ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
HOME 3901	สัมมนา คหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	1	0	3	6
HOME 3902	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
HOME 3104	การจัดการครอบครัวและชุมชน (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	3	0	6
HOME 3201	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	3	0	6
XXXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
รวม		19	17	6	42

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 65

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1403	การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
GEN 1402	การรู้ดิจิทัล (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
NUTR 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	3	0	6
NUTR 4901	โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	0	270	0
XXXXXXX	 (หมวดวิชาเลือกเสรี)	3	3	0	6
NUTR 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ หรือ	1	0	3	2
COOP 3801	การเตรียมสหกิจศึกษา (ประสบการณ์ภาคสนาม)				
รวม		16	12	21	26

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 59

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
NUTR 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ หรือ	6	0	560	0
COOP 4801	สหกิจศึกษา (ประสบการณ์ภาคสนาม)				
รวม		6	0	560	0

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 35

2) กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1301	ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่ (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
GEN 1305	โลกแห่งธุรกิจ (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
HOME 1101	การแนะนำคหกรรมศาสตร์สำหรับการประกอบอาชีพ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
NUTR 1101	หลักการประกอบอาหาร (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FT 1301	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
XXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
รวม		18	15	9	36

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 60

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
CHEM 1104	เคมีทั่วไป (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
CHEM 1105	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป (กลุ่มวิชาแกน)	1	0	3	2
HOME 1102	เศรษฐศาสตร์ครอบครัว (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
NUTR 1301	อาหารและโภชนาการ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	3	0	6
XXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
รวม		19	16	9	38

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 63

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
GEN 1306	ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
BIO 1107	ชีววิทยาพื้นฐาน (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
BIO 1108	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน (กลุ่มวิชาแกน)	1	0	3	2
HOME 2301	ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
XXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
รวม		19	15	12	38

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 65

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
PHYS 1108	ฟิสิกส์เบื้องต้น (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
PHYS 1109	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น (กลุ่มวิชาแกน)	1	0	3	2
MATH 1201	คณิตศาสตร์ 1 (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
HOME 2103	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงาน อาชีพคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
XXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXX	 (หมวดวิชาเลือกเสรี)	3	3	0	6
รวม		19	16	9	38

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 63

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GEN 1401	การคิดและการตัดสินใจ (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
GEN 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้(หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
STAT 1102	สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
HOME 3401	โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ใน งานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
XXXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
รวม		18	15	9	36

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 60

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GEN 1201	ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
HOME 3901	สัมมนาหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	1	0	3	6
HOME 3902	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
HOME 3104	การจัดการครอบครัวและชุมชน (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	3	0	6
HOME 3201	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	3	0	6
XXXXXXXX	 (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
รวม		19	17	6	42

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 65

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GEN 1403	การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
GEN 1402	การรู้ดิจิทัล (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)	3	3	0	6
FT 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานการออกแบบแฟชั่นและ สิ่งทอ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	3	0	6
FT 4901	โครงการวิจัยทางด้านการออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	0	270	0
XXXXXXX	 (หมวดวิชาเลือกเสรี)	3	3	0	6
FT 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการ ออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ หรือ	1	0	3	2
COOP 3801	การเตรียมสหกิจศึกษา (ประสบการณ์ภาคสนาม)				
รวม		16	12	21	26

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 59

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
FT 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบ แฟชั่นและสิ่งทอ หรือ	6	0	560	0
COOP 4801	สหกิจศึกษา (ประสบการณ์ภาคสนาม)				
รวม		6	0	560	0

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 35

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา (ภาคผนวก ก) ตารางเปรียบเทียบรายวิชาในหลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558 กับหลักสูตร
ปรับปรุง พ.ศ. 2563 (ภาคผนวก ข)

3.2 ชื่อ-ชื่อสกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตรกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ								
ลำดับ	ชื่อ-ชื่อสกุล	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์/ ภาคการศึกษา			
					2563	2564	2565	2566
1	อาจารย์ลิขเรศ คงแก้ว	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร วิทยาเขต โชติเวช	2557 2551	12	12	12	12
2	อาจารย์ ดร. ธีรวัฒน์ ฤทธิมณี	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555 2549 2546	12	12	12	12
3	อาจารย์มยุรี ชมงาม	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2551 2537	12	12	12	12

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว ในระบบ CHECO
 เมื่อวันที่..... 11 เม.ย. 2563
 ลงนาม.....

อาจารย์ประจำหลักสูตรกลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ								
ลำดับ	ชื่อ-ชื่อสกุล	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์/ ภาคการศึกษา			
					2563	2564	2565	2566
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จินตนา อินักดี	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2551 2549	12	12	12	12
5	อาจารย์จิราพร ชุมชิด	วท.ม. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ สินค้าสิ่งทอ) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งทอ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558 2553	12	12	12	12
6	อาจารย์ศิริจันทร์ อุปาละ	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) (เกียรตินิยมอันดับ๓) วิชาชีพและนวัตกรรม	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2551 2542	12	12	12	12

รับทราบให้ความเห็นชอบแล้ว พร้อมแล้ว ในระบบ CHEDCO
 เมื่อวันที่ 11 เม.ย. 2563
 ลงนาม.....

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ-ชื่อสกุล	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์/ ภาคการศึกษา			
					2563	2564	2565	2566
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จินตนา อินักดี	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2551 2549	12	12	12	12
2	อาจารย์ ดร. ธีรวัฒน์ ฤทธิชัย	วท.ค. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555 2549 2546	12	12	12	12
3	อาจารย์ศิริจันทร์ อุปาละ	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) (เกียรตินิยมอันดับ 1)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2551 2542	12	12	12	12
4	อาจารย์มยุรี ชมภูงาม	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2551 2537	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ-ชื่อสกุล	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์/ ภาคการศึกษา			
					2563	2564	2565	2566
5	อาจารย์ลิขเรศ คงแก้ว	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร วิทยาเขต โชติเวช	2557 2551	12	12	12	12
6	อาจารย์จิราพร ชุมชิต	วท.ม. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ สินค้าสิ่งทอ) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งทอ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558 2553	12	12	12	12
7	อาจารย์ภูริวัจจุ์ ชีคำ	วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ	2558 2550	12	12	12	12
8	อาจารย์จันทร์สุดา คำขัติ	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2552 2544	12	12	12	12
9	อาจารย์ครองจิต วรรณวงศ์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการบรรจุ)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2553 2546	12	12	12	12

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

พิจารณาคัดเลือกโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา)

จากความต้องการที่บัณฑิตควรจะมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นหลักสูตรได้กำหนดรายวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งจะจัดอยู่ในกลุ่มประสบการณ์ภาคสนาม แต่ในทางปฏิบัติแล้วมีความต้องการให้นักศึกษาทุกคนลงทะเบียนรายวิชานี้ เว้นแต่กรณีที่นักศึกษามีปัญหาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนในรายวิชาสหกิจศึกษาจึงอนุญาตให้เรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 มีทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 มีการบูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาในงานคหกรรมศาสตร์โดยใช้ความรู้และความชำนาญทางด้านคหกรรมศาสตร์เป็นเครื่องมือได้อย่างเหมาะสม

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำวิจัย ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับทางด้านคหกรรมศาสตร์อาหารและโภชนาการ หรือการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ตามกลุ่มวิชาที่เลือกเรียน และมีรายงานส่งตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดอย่างเคร่งครัด เพื่อพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

โครงการวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์ ที่นักศึกษาสนใจ สามารถอธิบายทฤษฎีที่นำมาใช้ในการทำวิจัย ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำวิจัย มีขอบเขตวิจัยที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำโครงการวิจัยเพื่อเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อไปและมีทักษะในการใช้เครื่องมือ การติดต่อสื่อสาร และการนำเสนอผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับวิจัยทางเว็บไซต์ และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ อีกทั้งมีตัวอย่างงานวิจัยที่มีคุณภาพให้ศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการวิจัย ที่บันทึกในสมุดให้คำปรึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากรายงานที่ได้กำหนดรูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลา นำเสนอผลการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ที่บูรณาการความรู้ในศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์สู่การปฏิบัติให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กรได้อย่างเป็นรูปธรรม มีการจัดทำเอกสารประกอบ มีอาจารย์สอบไม่ต่ำกว่า 3 คน

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1. มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมต่อการเป็นนักวิชาการและวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	1. มีการสอดแทรกเรื่องการแต่งกาย การเข้าสังคม การเจรจา สื่อสาร การใช้ภาษาไทย การวางตัวในการทำงาน และการสร้างมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ในรายวิชาที่เกี่ยวข้องในกิจกรรมพบอาจารย์ที่ปรึกษา หรือการทำกิจกรรมปฐมนิเทศก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และปัจฉิมนิเทศหลังฝึกประสบการณ์วิชาชีพก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา
2. มีภาวะผู้นำด้านวิชาการและวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ สามารถพัฒนาตนเองให้ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับ	2. กำหนดให้ในรายวิชาเรียนทุกวิชา นักศึกษาต้องทำงานเป็นทีม และทำงานเดี่ยว กำหนดให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการทำงาน การนำเสนอผลงาน เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้พัฒนาการมีภาวะผู้นำและเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี 3. มีการกำหนดกติกาการสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลา การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ส่งเสริมให้มีความกล้าในการพูดแสดงความคิดเห็นที่เหมาะสมตามกาลเทศะ 4. กำหนดให้มีกิจกรรมเสริมหลักสูตรเพื่อเน้นการฝึกทักษะทางวิชาการและความเชี่ยวชาญในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ นักประกอบอาหาร นักโภชนาการ นักออกแบบเสื้อผ้า หรือผู้ประกอบการ
3. มีความสามารถในการออกแบบและสร้างสรรค์ผลงาน สามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์สู่การปฏิบัติให้เป็นประโยชน์ต่อองค์กร ในด้านการส่งเสริมคุณภาพชีวิต การประกอบอาชีพ และการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทย	5. กำหนดให้มีกิจกรรมเข้าร่วมประกวด เข้าร่วมนำเสนอผลงานในระดับชาติ เพิ่มโอกาสให้นักศึกษาได้ออกแบบสร้างสรรค์ผลงาน กระตุ้นให้นักศึกษาได้ฝึกการคิด และถ่ายทอดความคิดสร้างสรรค์อย่างเป็นระบบ 6. กำหนดให้ทำโครงการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ บูรณาการความรู้ในศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์สู่การปฏิบัติให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กรได้อย่างเป็นรูปธรรม 7. กำหนดให้มีกิจกรรมบริการวิชาการงานคหกรรมศาสตร์ให้แก่ชุมชนและท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิต หรือการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทย

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
4. เป็นนักปฏิบัติการทำงานคหกรรมศาสตร์อย่างมืออาชีพทั้งในงานอาหารและโภชนาการ และงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	8.กำหนดให้มีกิจกรรมสาธิตและแสดงผลงานของนักศึกษาสู่สาธารณะ เพื่อฝึกทักษะการทำงานคหกรรมศาสตร์ให้นักศึกษามีความเชื่อมั่นในผลงาน และปฏิบัติงานได้อย่างเชี่ยวชาญ 9.กำหนดให้มีกิจกรรมส่งเสริมทักษะการปฏิบัติด้วยการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาได้มีโอกาสฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละและซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- 2) มีวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม
- 3) มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

4) ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) จัดระเบียบสภาพแวดล้อม ทั้งกายภาพและระเบียบการแต่งกายการเข้าชั้นเรียน
- 2) ฝึกพัฒนา เหตุผลเชิงจริยธรรม โดยใช้ปัญหาความขัดแย้งเชิงจริยธรรม กระตุ้นให้ผู้เรียนคิด วิเคราะห์ อภิปรายโต้แย้ง และตัดสินใจ ในบรรยากาศที่มีเสรีภาพและปลอดภัยจากการถูกตัดสิน

3) ฝึกการคิด วิเคราะห์ คิดสะท้อน คิดอย่างมีวิจารณญาณ

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินพฤติกรรม การกระทำ การแสดงออก การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย

- 2) ประเมินความรู้สึก การเห็นคุณค่า การยอมรับ จากแบบสังเกตแบบสอบถามความคิดเห็น

- 3) ประเมินความรู้ ความเข้าใจ จากแบบทดสอบแบบสอบถาม

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม รับทราบให้ความเห็นชอบหลัก การนี้แล้ว ในระบบ CHCO 11 เม.ย. 2563 เมื่อวันที่..... ลงนาม.....
--

2.2 ด้านความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา
- 2) สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ ทักษะและการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) จัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย ให้สอดคล้องกับเนื้อหา เช่น การบรรยายการอภิปราย การศึกษาค้นคว้า และการคิดวิเคราะห์

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนด้วยแบบทดสอบ แบบสอบถาม ชิ้นงาน
- 2) ประเมินด้านทักษะ ด้วยการสังเกตการทำงาน แบบบันทึกการฝึก

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาเพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 2) สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะการคิดแบบองค์รวม

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ให้ความรู้ ความเข้าใจ ขั้นตอน กระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา การคิดสร้างสรรค์
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบเน้นปัญหาเป็นหลัก

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินตามสภาพจริง จากผลงาน การคิดสร้างสรรค์
- 2) ประเมินจากการปฏิบัติของนักศึกษา แบบบันทึกการปฏิบัติ
- 3) ประเมินการยอมรับในทักษะกระบวนการนั้น จากแบบสังเกตแบบสอบถามความคิดเห็น

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) สามารถนำความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม และเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ปัญหาของทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างเหมาะสม
- 3) มีความรับผิดชอบในการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง
- 4) มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การสอนที่กำหนดกิจกรรมให้ทำงานเป็นกลุ่ม กิจกรรมค้นคว้า
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วม ทั้งในบทบาทการเป็นผู้นำ และผู้ร่วมงาน

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินตามสภาพจริง จากผลงานการทำงานเป็นกลุ่ม
- 2) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการทำงานเป็นกลุ่ม การนำเสนอผลงาน

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบัน รู้วิธีการตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล รู้วิธีจัดการระบบ และตระหนักถึงประเด็นเรื่องลิขสิทธิ์ และการคัดลอกผลงาน

2) สามารถผลิต (และได้ผลิต) สื่อดิจิทัล เช่น คลิปวิดีโอ คลิปเสียง และการบันทึกภาพหน้าจอ เป็นต้น

3) ตระหนักถึงประเด็นความปลอดภัยออนไลน์ การปกป้องข้อมูลส่วนบุคคล รู้จักสิ่งจำเป็นพื้นฐานสำหรับป้องกันข้อมูล รั่วรั่วรั่วและไตร่ตรองการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นทางออนไลน์

4) สามารถติดตั้งและใช้ซอฟต์แวร์ รวมถึงแอปพลิเคชันที่เป็นประโยชน์บนอุปกรณ์ส่วนตัวต่าง ๆ เพื่อการใช้งานที่ครอบคลุม

5) สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่หลากหลายได้อย่างคุ้นเคย และใช้คำศัพท์เฉพาะได้พอสมควร

6) สามารถใช้เครื่องมือที่หลากหลายในการสนทนาและทำงานร่วมกับผู้อื่นแบบออนไลน์ ทั้งในรูปแบบของการแบ่งปันเอกสาร ข้อคิดเห็น การประชุมทางไกล (video-conference) การสัมมนา ฯลฯ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนที่เน้นให้นักศึกษาฝึกทักษะการวิเคราะห์ การสังเคราะห์ข้อมูล การสื่อสารระหว่างบุคคล การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานต่าง ๆ

2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศให้หลากหลายสถานการณ์

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินตามสภาพความเป็นจริงจากผลงานการเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ คณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง

2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล และการสื่อสารระหว่างบุคคล

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	1	2	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																			
GEN 1101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	○	●		●	●		○	●		●			○	●	○	○		●	●
GEN 1102 ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสารในชีวิตประจำวัน	○	●			●		●		○	●		○		●	○	○		●	●
GEN 1103 ภาษาอังกฤษเพื่อการ เรียนรู้	○	●			●	○	●	○	○	●		●		●	●	○		●	○
GEN 1104 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	○	●			●		●		○	●		○		●	○	○		●	●
GEN 1105 ภาษาเกาหลีเพื่อการ สื่อสารในชีวิตประจำวัน	○	●			●		●		○	●		○		●	○	○		●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	1	2	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																			
GEN 1106 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	○	●			●		●		○	●		○		●	○	○		●	●
GEN 1107 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการ สื่อสารในชีวิตประจำวัน	○	●			●		●		○	●		○		●	○	○		●	●
GEN 1108 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	○	●			●		●		○	●		○		●	○	○		●	●
GEN 1201 ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็น สุข	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○		●		○			○	○
GEN 1202 การพัฒนาบุคลิกภาพและ มารยาททางสังคม	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○		●		○			○	○
GEN 1301 ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่	●	●	○	●	○	●		●	○	○	●		●			●		○	
GEN 1302 วิธีวิทยาการถ่ายทอด ความรู้	●	●	○	●	○	●		●	○	○	●		●			●		○	

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	1	2	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																			
GEN 1303 ศาสตร์พระราชา	○	○	●	●	●	●	○	○	●		●	○			○			○	●
GEN 1304 การป้องกันและต่อต้าน การทุจริต	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○		○	●
GEN 1305 โลกแห่งธุรกิจ	○	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●			○	●	●	○	●
GEN 1306 ความเป็นพลเมืองกับการ พัฒนาท้องถิ่น	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○		○	●
GEN 1401 การคิดและการตัดสินใจ		○			●	●	○	○	●	○		●		●		○			○
GEN 1402 การรู้ดิจิทัล	○	○			●	●	●	○		○	○	○		●	●	○	●	●	○
GEN 1403 การดูแลสุขภาพแบบองค์ รวม	○	●			●	●	○	●	○	○	●	○			○			○	○

4. ผลการเรียนรู้ของแต่ละด้าน หมวดวิชาเฉพาะ

4.1 ด้านคุณธรรม

4.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีความกล้าหาญทางจริยธรรม เสียสละและซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- 2) มีวินัย ตรงต่อเวลา มีความอดทน และเคารพกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ของตนเองและส่วนรวม
- 3) มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 4) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 5) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

4.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) จัดระเบียบทั้งสภาพแวดล้อม และระเบียบการแต่งกาย การเข้าชั้นเรียน
- 2) ฝึกพัฒนาเหตุผลเชิงจริยธรรม โดยใช้ปัญหาความขัดแย้งเชิงจริยธรรม กระตุ้นให้ผู้เรียนคิด วิเคราะห์ อภิปราย ได้แย้ง และตัดสินใจ ในบรรยากาศที่มีเสรีภาพและปลอดภัยจากการถูกตัดสิน
- 3) ฝึกการคิด วิเคราะห์ คิดสะท้อน คิดอย่างมีวิจารณญาณ
- 4) อาจารย์เป็นแบบอย่างและเป็นที่ปรึกษาที่ดี ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

4.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินพฤติกรรม การกระทำ การแสดงออก การตรงต่อเวลา ในการเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย
- 2) ประเมินความรู้สึก การเห็นคุณค่า การยอมรับ จากแบบสังเกต แบบสอบถามความคิดเห็น
- 3) ประเมินความรู้ ความเข้าใจ จากแบบทดสอบ แบบสอบถาม ชิ้นงาน
- 4) จัดกิจกรรมยกย่องและให้รางวัลผู้มีความประพฤติดี มีจิตอาสา

บำเพ็ญประโยชน์แก่ส่วนรวม

งานวิจัยและนวัตกรรม รับทราบให้ความเห็นและลงนามเรียบร้อยแล้ว ในระบบ CHCCO เมื่อวันที่..... 2563 ลงนาม.....

4.2 ด้านความรู้

4.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) สามารถวิเคราะห์ และจำแนกข้อเท็จจริงในหลักการและทฤษฎี รวมทั้งประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา
- 2) มีองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ อย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล ทันสมัยต่อสถานการณ์โลก และการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 3) มีองค์ความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง กับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 4) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการ พัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหา และต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

4.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 3) จัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- 4) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย ให้สอดคล้องกับเนื้อหา การบรรยาย การอภิปราย การศึกษาค้นคว้า และการคิดวิเคราะห์
- 5) จัดกิจกรรมการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน
- 6) เชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง
- 7) จัดกิจกรรมฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อให้การเรียน การสอนมีความหลากหลาย ผู้เรียนสามารถคิดเป็น ทำเป็น และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการ แก้ไขปัญหาได้

4.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ด้วยแบบทดสอบ แบบสอบถาม ชิ้นงาน
- 2) ประเมินด้านทักษะ ด้วยการสังเกตการทำงาน แบบบันทึกการฝึก ปฏิบัติการ

4.3 ด้านทักษะทางปัญญา

4.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 2) สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 4) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาชีพ และการดำรงชีวิตได้อย่างมีคุณภาพและเหมาะสม
- 5) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อร่วมสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

4.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ให้ความรู้ ความเข้าใจ ขั้นตอน กระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา การคิดสร้างสรรค์
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบเน้นปัญหาเป็นหลัก
- 3) จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ ประมวลผล และแสดงความคิดเห็น เช่น การอภิปรายและแสดงความคิดเห็นในกรณีศึกษาทางคหกรรมศาสตร์
- 4) การมอบหมายงานให้ผู้เรียนทำกิจกรรมในสถานประกอบการจริง
- 5) จัดทำโครงการหรือการวิจัย เพื่อส่งเสริมการบูรณาการความรู้เพื่อการประยุกต์ใช้แก้ปัญหาในการปฏิบัติงาน รวมทั้งสร้างสรรค์ผลงานและการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้

4.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินตามสภาพจริง จากผลงาน การคิดสร้างสรรค์
- 2) ประเมินจากการปฏิบัติของนักศึกษา แบบบันทึกการปฏิบัติ
- 3) ประเมินการยอมรับในทักษะกระบวนการนั้น จากแบบสังเกตแบบสอบถามความคิดเห็น

4.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถทำงานเป็นกลุ่ม โดยมีทักษะเป็นผู้นำ และเป็นสมาชิกกลุ่ม
- 2) มีความคิดริเริ่มวิเคราะห์ปัญหาได้บนพื้นฐานของตนเองและกลุ่ม
- 3) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี มีคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 4) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 5) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

4.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การสอนที่กำหนดกิจกรรมให้ทำงานเป็นกลุ่ม กิจกรรมค้นคว้า
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมทั้งในบทบาทการเป็นผู้นำ และผู้ร่วมงาน
- 3) จัดกิจกรรมการทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่นหรือผู้มีประสบการณ์

4.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินตามสภาพจริง จากผลงานการทำงานกลุ่ม
- 2) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการทำงานเป็นกลุ่ม การนำเสนอผลงาน

4.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีความสามารถในการสืบค้นและใช้งานในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- 2) สามารถเรียนรู้และสร้างสรรค์นวัตกรรม โดยใช้หลักการพื้นฐานได้ตามคำแนะนำและทดลองทำได้
- 3) ตระหนักถึงประเด็นความปลอดภัยออนไลน์ การปกป้องข้อมูลส่วนบุคคล และภาพลักษณ์ส่วนตน
- 4) สามารถใช้เทคโนโลยีที่หลากหลายอย่างในการเรียนรู้
- 5) สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่หลากหลาย และใช้คำศัพท์เฉพาะได้พอสมควร
- 6) สามารถใช้เครื่องมือที่หลากหลายในการสนทนาและทำงานร่วมกับผู้อื่นแบบออนไลน์ ทั้งในรูปแบบของการแบ่งปันเอกสาร ข้อคิดเห็น การสัมมนา ฯลฯ

4.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนที่เน้นให้นักศึกษาฝึกทักษะการวิเคราะห์ การสังเคราะห์ข้อมูล การสื่อสารระหว่างบุคคล การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานต่าง ๆ
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้เทคนิคการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้หลากหลายสถานการณ์
- 3) จัดให้มีการอภิปรายในประเด็นด้านคหกรรมศาสตร์ การให้ผู้เรียนค้นคว้าข้อมูลในหัวข้อที่เกี่ยวข้องแล้วจัดทำเป็นรายงานประกอบการนำเสนอผลงานในรูปแบบต่าง ๆ

4.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินตามสภาพความเป็นจริง จากผลงานการเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ คณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง
- 2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล และการสื่อสารระหว่างบุคคล

5. แผนที่การกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																									
กลุ่มวิชาแกน																									
BIO 1107 ชีววิทยาพื้นฐาน		○	●	○		●	○	○		●	○	○	○		●	○	○			●			○		
BIO 1108 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	●	○					●	○		○	○	●			●	○		●		●			○		
CHEM 1104 เคมีทั่วไป		○		●		○		●			○	●			●	○	○			○			○		
CHEM 1105 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	●	○				○		○		○	○				○	●				○			○		
PHYS 1108 ฟิสิกส์เบื้องต้น		●				●				●								●		●					
PHYS 1109 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น		●				●						●			●					●					
MATH 1201 คณิตศาสตร์ 1	○	●				●		○		○	○	●			○	○		●		○			○		

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					5. ทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																									
STAT 1102 สถิติเพื่อการวิจัยทาง วิทยาศาสตร์		●							●	●					●					●		●			
กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ																									
ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	○	●				●	●			●					●	○				○	○	●			
HOME 1101 การแนะนำคหกรรมศาสตร์ สำหรับการประกอบอาชีพ		●	○	○				●			○		●				●	○					●		
HOME 1102 เศรษฐศาสตร์ครอบครัว		○			●				●			○		●					●					●	
HOME 2103 การจัดการธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อมในงานอาชีพ คหกรรมศาสตร์				●				●				●					●					○	○		●
HOME 3401 โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ ในงานคหกรรมศาสตร์		●			●						●				●					●					

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																									
HOME 3901 สัมมนาเหตุการณ์ศาสตร์			●					●					●					●	●	●					
HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	●						●					●	○			●				●					
กลุ่มวิชาชีพบังคับ																									
NUTR 1101 หลักการประกอบอาหาร		●					●				●							●		●					
NUTR 1301 อาหารและโภชนาการ		●				●				●								●		●					
FT 1301 การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		●				●				●					●					●					
HOME 2301 ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์		●					●			●					●					●					
HOME 3104 การจัดการครอบครัวและชุมชน		●						●		●					●					●					
HOME 3201 พัฒนาการครอบครัว			●		○		●				●	○				●	○			○			●		

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																									
และอนามัยเจริญพันธุ์																									
NUTR 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ		●					●						●					●		●					
FT 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ		●					●						●					●		●					
NUTR 4901 โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ	●			○		●			○		●						●				●				
FT 4901 โครงการวิจัยทางด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ				●					●				●					●			●				

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																									
กลุ่มวิชาชีพเลือก																									
กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ																									
NUTR 1202 อาหารไทย		●					●						●		●								●		
NUTR 1203 ขนมไทย		●						●					●		●							●			
NUTR 1302 โภชนศาสตร์ครอบครัว		●				●						●			●								●		
NUTR 1601 การแกะสลักผักและผลไม้				●				●					●		●							●			
NUTR 2201 ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร		●					●						●					●				●			
NUTR 2202 อาหารว่าง		●						●					●		●							●			
NUTR 2301 อาหารสุขภาพ		●					●						●				●					●			
NUTR 2501 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●							●					●				●				●				
NUTR 2502 อาหารและจุลินทรีย์	●							●					●				●				●				

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																									
NUTR 2503 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร		●						●					●		○			●		●					
NUTR 3201 เครื่องดื่มและไอศกรีม		●						●						●				●			●				
NUTR 3202 อาหารนานาชาติ			●					●	●				●					●	○	●					
NUTR 3203 อาหารท้องถิ่นของไทย		●							●				●					●		●					
NUTR 3204 ขนมอบและการแต่งหน้าขนม		●					○	●					●					●	○		●				
NUTR 3301 โภชนศาสตร์มนุษย์					●				●				●						●					●	
NUTR 3302 โภชนศาสตร์ชุมชน					●			●					●				●						●		
NUTR 3303 โภชนาการผักและผลไม้	●						●							●					●				●		
NUTR 3304 หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการ		●						●			●							●			●				

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																									
NUTR 3305 โภชนาการสำหรับผู้ออกกำลังกาย		●				●				●					●							●			
NUTR 3401 การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง		●					●			○			●				●		○	●					
NUTR 3402 ธุรกิจอาหาร				●				●				●					●				●				
NUTR 3502 การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร				●		○		●				●			●		○				●				
NUTR 3503 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	●					○		●					●		○	●					●				
NUTR 3504 หลักการวิเคราะห์อาหาร		●				●		○					●			●	○				●				
NUTR 3505 การควบคุมคุณภาพอาหาร		●				●		○					●			●	○				●				

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					5. ทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																										
NUTR 4201 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ	●						●				●								●		●					
NUTR 4301 อาหารบำบัดโรค		●					●						●						●		●					
กลุ่มวิชาชีพเลือก																										
กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ																										
FT 1101 ศิลปะการแต่งกาย		●					●				●							●				●				
FT 1201 การออกแบบแฟชั่น 1		●	○		○		●		○		●	○		○				●				●			○	
FT 1303 เทคนิคการตัดเย็บสำหรับ นักออกแบบ	●	○	○					○	●		●			○		○			●	○		○		●		
FT 1401 การผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ในอุตสาหกรรมแฟชั่น			●	○	○	●	○	○					●	○		●	○		○		●	○			○	
FT 1501 วิทยาศาสตร์สิ่งทอ		●									●					●					●					
FT 1601 ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า	●	○						●	○				○	●		○				●				○	○	●

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					5. ทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																										
FT 1602 เคหะสิ่งทอ			○		●		●			●		○					●	○					○		●	
FT 2201 การออกแบบแฟชั่น 2		●	○		○		●		○	●	○		○					●				●			○	
FT 2301 การสร้างและแยกแบบตัด เสื้อผ้าสตรี		○		●				○	●	○		●		○			○			●			●			
FT 2302 การออกแบบและตัดเย็บ กระโปรง		●		○			●				●	○					●	○				●	○			
FT 2303 การออกแบบและตัดเย็บ เสื้อสตรี		○	●				○	●			○		●				○			●	●					
FT 2304 การออกแบบและตัดเย็บ เสื้อผ้าบุรุษ	○	○			●	○	●				○			●			○		●					●	○	
FT 2501 การวิเคราะห์โครงสร้างและ ทดสอบวัสดุสิ่งทอ	●				○	○	●			○		●				○	●				●	○				

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					5. ทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																									
FT 2502 การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการ ออกแบบแฟชั่น	●				○		●	○			○	●			○	●				●	●	○			
FT 2503 เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ		●			○	●			●	●			●						●	●	●				○
FT 2603 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ พื้นบ้าน		●				○	●					○	●					●		●			○		
FT 3101 การวิเคราะห์ระบบการผลิต ในอุตสาหกรรมแฟชั่น	○			●		●	○		○	○	●			○		●	○			●					
FT 3301 การออกแบบและตัดเย็บ กางเกงสตรี	○		●			○	●		●		○	●				○	●			○		●		○	
FT 3302 การออกแบบและตัดเย็บชุดสตรี	●		○				○	●		○			●		○				●	○			●		○
FT 3303 การออกแบบและตัดเย็บ เสื้อผ้าเด็ก	○			●			●	○		○		●			○		●			○			○	●	

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																									
FT 3401 การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่างในงานอุตสาหกรรมแฟชั่น		●				○	●					○	●				○	●		●			●	○	
FT 3402 แบบตัดเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น	●			○				●		●				○			○		●		●			○	
FT 3403 เทคโนโลยีการตัดเย็บและการควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น		●					●						●					●		●					
FT 3501 การทำความสะอาดเสื้อผ้า		●				●					●					●				●					
FT 4101 การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรมแฟชั่น		●			○	●	●			●				●	○		●			●	○				

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					5. ทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																									
ประสบการณ์ภาคสนาม																									
แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ																									
NUTR 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ		●							●				●	●	●			●			●				
NUTR 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านอาหารและโภชนาการ	○	●					●				●						○	●		●					
แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาศาสตร์ ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ																									
FT 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ		●					●				●						●			●					

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาเฉพาะ																									
FT 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ		●			●			●					●					●			●				
แผนสหกิจศึกษา																									
COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา		●							●				●	●	●			●			●				
COOP 4801 สหกิจศึกษา	○	●					●					●					○	●		●					

6. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ระดับชั้นปี	รายละเอียด
ชั้นปีที่ 1	1. กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ มีความรู้ในหลักการประกอบอาหารและโภชนาการเบื้องต้น สามารถปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารได้ตามหลักโภชนาการ 2. กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ มีความรู้ในหลักและทฤษฎีการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ และสามารถออกแบบและตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอเบื้องต้น
ชั้นปีที่ 2	1. กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ มีความรู้และทักษะการประกอบอาหารและโภชนาการ สามารถประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ 2. กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ มีความสามารถปฏิบัติงานด้านการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอและแฟชั่นเชิงสร้างสรรค์ และสามารถตัดเย็บเสื้อผ้าแฟชั่นและผลิตภัณฑ์สิ่งทอ
ชั้นปีที่ 3	1. กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นนักปฏิบัติสู่ นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และเตรียมความพร้อมเป็นนักประกอบอาหารและนักโภชนาการ 2. กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ มีความสามารถออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ สร้างนวัตกรรมการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอเชิงสร้างสรรค์
ชั้นปีที่ 4	1. กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ มีความสามารถปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและการบริการอาหาร นักโภชนาการ สามารถดัดแปลงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและนวัตกรรมอาหารอย่างมืออาชีพ 2. กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ มีความสามารถปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมสิ่งทอและแฟชั่นขนาดกลางและขนาดย่อม มีความสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรม ออกแบบแฟชั่นและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ง)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดให้ระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษา เป็นส่วนหนึ่งของ ระบบการประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัยที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้ง มหาวิทยาลัยและนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินจากภายนอกจะต้อง สามารถตรวจสอบได้

2.1.1 การทวนสอบในระดับรายวิชา ทวนสอบผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานผลการ เรียนรู้ วิธีสอน เนื้อหาข้อสอบและวิธีประเมินผู้เรียนของผู้สอน เพื่อให้เป็นไปตามผลการ เรียนรู้ในแต่ละด้านและตามแนวการสอนใน มคอ.3 ของแต่ละรายวิชา

2.1.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตร การประเมินภาพรวมของการบริหารหลักสูตร จากการตอบแบบสอบถาม โดยสอบถามอาจารย์ผู้สอนที่สอนในหลักสูตร สอบถาม คณะกรรมการบริหารหลักสูตร รวมถึงสอบถามผู้เรียนในหลักสูตร ถึงคุณภาพการบริหารงาน ของหลักสูตร มีการประเมินคุณภาพของโครงสร้างหลักสูตร โดยการสอบถามนักศึกษาชั้นปี สุดท้าย ผู้ใช้บัณฑิต และ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกหลักสูตร ถึงความเหมาะสมและทันสมัยของ รายวิชาต่าง ๆ เมื่อนักศึกษาจะเข้าไปทำงาน โดยวิธีการสัมภาษณ์ หรือ ตอบแบบสอบถาม

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา ประเมิน ผลสัมฤทธิ์ของการประกอบอาชีพของบัณฑิต จากแบบสอบถามหรือการสัมภาษณ์ที่ทำอย่าง ต่อเนื่องและนำผลที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบ ครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตร โดยมาตรฐานตามกรอบคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษามีการดำเนินงานดังต่อไปนี้

2.2.1 ภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ใน ด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของ บัณฑิตในการประกอบการทำงานอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ในคาบระยะเวลาดังกล่าว

2.2.3 การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

2.2.4 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียนและคุณสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

2.2.5 ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ อาทิ (ก) จำนวนผลงานสร้างสรรค์ที่เข้าร่วมประกวดหรือนำเสนอในระดับชาติ (ข) จำนวนผลงานที่ให้บริการวิชาการแก่ชุมชน (ค) จำนวนกิจกรรมที่สาธิตหรือนำเสนอผลงานสู่สาธารณะ (ง) จำนวนกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมด้านคหกรรมศาสตร์

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557

3.1 ศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตรโดยมีค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 2.00

3.2 ใช้เวลาศึกษาไม่เกินระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

3.3 ไม่มีหนี้สินใด ๆ ดำรงชำระต่อมหาวิทยาลัย

3.4 เงื่อนไขอื่นให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูสำหรับอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย / คณะตลอดจนหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ใหม่ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยที่เกี่ยวข้องในสาขาวิชา การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยที่เกี่ยวข้องในสาขาวิชา การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลักและเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

2.2.4 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะ

2.2.5 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

ในการบริหารหลักสูตรมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทำหน้าที่กำกับดูแลและให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายในการบริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน โดยมีแนวทางดำเนินการดังนี้

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
1. มีระบบและกลไกการเปิดและปิดหลักสูตร	1. สำรวจและวิเคราะห์ความต้องการใช้บัณฑิตในหลักสูตรสาขาวิชา ก่อนนำไปกำหนดเป็นเป้าหมายในแผนการผลิตบัณฑิต	1. รายงานผลการสำรวจความต้องการใช้บัณฑิต
2. มีการเตรียมความพร้อมก่อนการเปิดหลักสูตร	2. กำหนดปรัชญา และวัตถุประสงค์ ตลอดจนทักษะและคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของหลักสูตร 3. จัดทำแผนงานและกิจกรรม การเรียนการสอน 4. มีการวางระบบการดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิด 5. สำรวจความต้องการทรัพยากรที่จำเป็นต้องใช้ในหลักสูตร 6. กำหนดนโยบายและวางแผนพัฒนาทรัพยากรบุคคล ที่สอดคล้องกับพันธกิจ และแผนการดำเนินงานของหลักสูตร 7. สำรวจและวิเคราะห์ อัตราการได้งานของบัณฑิต ร้อยละของบัณฑิตที่ทำงานตรงสาขา และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต	2. มีปรัชญา วัตถุประสงค์ และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของหลักสูตร 3. มีแผนงานและกิจกรรมการเรียนการสอนในหลักสูตร 4. จัดอาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับดูแลนักศึกษาแต่ละหมู่เรียน 5. รายงานผลการสำรวจทรัพยากรและรายงานการประชุมของหลักสูตร 6. รายงานผลการสำรวจการมีงานทำของบัณฑิต 7. รายงานผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
3. มีการวิเคราะห์ข้อมูลการดำเนินการของหลักสูตรประจำปีการศึกษา	8. ปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุกรอบระยะเวลาของการผลิตบัณฑิตหนึ่งรุ่น	

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
4. นำผลการวิเคราะห์ข้อมูลการ ดำเนินการ มาวิเคราะห์จุดอ่อนที่ควรต้องปรับปรุงหรือแก้ไขของหลักสูตร		
5. การประกันคุณภาพของหลักสูตร	9. แต่งตั้งคณะกรรมการทำงานด้านการประกันคุณภาพของหลักสูตร	8. รายงานผลการดำเนินงาน

2. พันธกิจ

หลักสูตร มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถในการจัดการทางคหกรรมศาสตร์ให้สามารถประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ โดยต้องการให้บัณฑิตมีผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 5 ด้าน ได้แก่ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการพัฒนาตนเองสู่ความ ต้องการของท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อชุมชนและสังคม

3. นักศึกษา

3.1 กระบวนการรับนักศึกษาและเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาเป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย และหลักสูตรมีการจัดโครงการเพื่อเตรียมความพร้อมทางวิชาการและวิชาชีพให้นักศึกษา

3.2 การควบคุมการดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนว การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.2.1 คณาจารย์ประจำหลักสูตร ทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาให้นักศึกษา โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาได้ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าพบได้ มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถยื่นข้อร้องเรียนในเรื่องต่าง ๆ และคณาจารย์ประจำสาขาวิชาร่วมกันประชุมเพื่อจัดการข้อร้องเรียนให้นักศึกษา นักศึกษาประเมินผลความพึง

พอใจต่อการจัดการข้อร้องเรียน หลักสูตรนำผลการประเมินของนักศึกษาใช้เป็นข้อมูลเพื่อปรับปรุงการปฏิบัติงานด้านการควบคุมดูแล การให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่อง

3.2.2 หลักสูตรมีโครงการพัฒนานักศึกษาทางวิชาการและวิชาชีพ และให้คำปรึกษาทางวิชาการ หรือสอนเสริมนอกเวลาให้นักศึกษา เพื่อเพิ่มอัตราการคงอยู่ และการสำเร็จการศึกษา

4. อาจารย์

4.1 การรับอาจารย์ใหม่

การคัดเลือกอาจารย์ใหม่ให้เป็นไปตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย โดยพิจารณาความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

4.2 กระบวนการบริหารและพัฒนาอาจารย์

การบริหารและพัฒนาอาจารย์ให้มีคุณภาพตามความเชี่ยวชาญของแต่ละบุคคลในสาขาวิชา วางแผนและจัดทำแผนอัตรากำลังอาจารย์ระยะยาว โดยมีการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ให้มีคุณสมบัติทั้งปริมาณและคุณภาพที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558

4.3 การพัฒนาความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการของอาจารย์

การส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้สร้างเสริมประสบการณ์การสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง มีการกระตุ้นอาจารย์ในการพัฒนาผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชา มีการจัดทำแผนเพื่อการการจัดทำผลงานวิชาการ และให้มีการเผยแพร่ผลงานตามหลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานวิชาการที่คณะกรรมการข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา (ก.พ.อ.) กำหนด

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการประชุมพิจารณาภาระงานของอาจารย์ประจำในแต่ละภาคการศึกษา ต้องจัดให้ครบทุกพันธกิจทั้งด้าน การสอน การวิจัย การให้บริการวิชาการแก่สังคม และการทำนุบำรุง ศิลปะและวัฒนธรรม ตามเกณฑ์มหาวิทยาลัย และจัดให้อาจารย์มีภาระงานสอนตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยมีการประเมินอาจารย์ผู้สอนซึ่งพิจารณาทบทวนกลยุทธ์การสอน การประเมินผลให้สอดคล้องกับกลุ่มผู้เรียน หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตรและนักศึกษา ประเมินความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการหลักสูตร และนำผลการประเมินความพึงพอใจมา วิเคราะห์เพื่อประเมินกระบวนการดำเนินการในทุกปี

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สาขาวิชาใช้ทรัพยากรการเรียนการสอนทั้งหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูล จากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศของมหาวิทยาลัยและคณะ เช่น ห้องสมุด ห้องบริการคอมพิวเตอร์

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษา เพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5-6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา ที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดในมคอ.3-4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่ผ่านมา		X	X	X	X

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ผู้สอนทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0				X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.50 จากคะแนนเต็ม 5.0 (หลังจากบัณฑิตสำเร็จการศึกษาอย่างน้อย 1 ปี)					X
13. นักศึกษามีทักษะวิชาการและวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ โดยมีผลงานการออกแบบ หรือนวัตกรรม หรืองานวิจัยเพื่อพัฒนางานคหกรรมศาสตร์อย่างน้อยคนละ 1 เรื่อง				X	X
14. บัณฑิตประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ในชุมชนหรือท้องถิ่น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70					X

หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร กำหนดให้ผู้สอนจัดการเรียนการสอนตาม มคอ. 3 ของแต่ละรายวิชาให้เกิดการพัฒนาความรู้และทักษะตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน และสรุปผลการจัดการเรียนการสอน เป็น มคอ. 5 เมื่อสิ้นภาคการศึกษา จากนั้น คณะกรรมการบริหารหลักสูตรทำการประเมินกลยุทธ์การสอน เพื่อปรับปรุงคุณภาพการสอน ในครั้งต่อไป

1.1.2 ประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมการแสดงออก การเข้าร่วม ทำกิจกรรม ผลงาน หรือ งานการวิจัย

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้กลยุทธ์ตามที่ได้วางแผนไว้ดังกล่าว สามารถ กระทำได้ ดังนี้

1.2.1 สอบถามนักศึกษาในหลักสูตรถึงประสิทธิภาพการสอนของแต่ละวิชา และจาก ผลการประเมินการสอนของนักศึกษาที่ประเมินแต่ละรายวิชา เพื่อนำมาปรับปรุงประสิทธิภาพ ของแต่ละรายวิชา

1.2.2 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรประเมินผู้สอนจากการสังเกตการสอน วิธีสอน การสั่งงาน การมอบหมายงานต่างๆ

1.2.3 ผู้สอนประเมินตนเอง โดยทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของการเรียนรู้ของนักศึกษา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูล ดังนี้

2.1 การประเมินในรายวิชา ทวนสอบผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ วิธีสอน เนื้อหาข้อสอบและวิธีประเมินผู้เรียนของผู้สอน เพื่อให้เป็นไปตามผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน และตามแนวการสอนใน มคอ.3 ของแต่ละรายวิชา

2.2 การประเมินภาพรวมของการบริหารหลักสูตรจากการตอบแบบสอบถาม โดย สอบถามอาจารย์ผู้สอนที่สอนในหลักสูตร สอบถามคณะกรรมการบริหารหลักสูตร รวมถึง สอบถามผู้เรียนในหลักสูตร ถึงคุณภาพการบริหารงานของหลักสูตร

2.3 ประเมินคุณภาพของโครงสร้างหลักสูตรในภาพรวม สอบถามนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย ผู้ใช้บัณฑิต และ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกหลักสูตร ถึงความเหมาะสมและทันสมัยของรายวิชาต่าง ๆ เมื่อนักศึกษาจะเข้าไปทำงาน โดยวิธีการสัมภาษณ์ หรือ ตอบแบบสอบถาม

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

หลักสูตรผ่านการประเมินผลจากหน่วยงานที่ตรวจสอบประกันคุณภาพระดับหลักสูตร ตามมาตรฐานสำนักงานมาตรฐานและประเมินผลอุดมศึกษา รวมถึงจัดการเรียนการสอนของสาขาวิชาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา จากคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

ผลการดำเนินงานย้อนหลังของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ จากดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators : KPI) พื้นฐาน 12 ข้อ และผลการประเมินประกันคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยรวม 6 องค์ประกอบจาก มคอ.7 ตั้งแต่ปรับปรุงหลักสูตรปี 2558 ได้มีผลดำเนินงานดังนี้

ปีที่ประเมิน	ตัวบ่งชี้ 5.4 คะแนนที่ได้ จากการประเมินตัวบ่งชี้ (KPI)	ผลประเมินประกันคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยรวม 6 องค์ประกอบ (คะแนน)
2558	4.50	3.40
2559	5.00	3.39
2560	5.00	3.51
2561	4.50	3.25

จากผลการดำเนินงานตลอดหลักสูตรระยะเวลา 4 ปี ทางหลักสูตรมีการปรับปรุง/พัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะการพัฒนาคุณภาพการศึกษา การปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา โดยสิ่งที่ทำและมีการปรับปรุงอย่างเป็นรูปธรรมคือ

1) ปรับปรุงคุณภาพของ มคอ.3 ถึง มคอ.6 ให้มีความสอดคล้องกับ มคอ.2 ให้มากยิ่งขึ้น

2) ปรับปรุงรูปแบบการสอนตาม มคอ.3 และ มคอ.4 ให้สามารถปฏิบัติได้จริง เพื่อให้ผู้สอนมีแนวทางการสอนที่เป็นไปตามผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน และการเรียนการสอนเป็นไปตามผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) ให้มากยิ่งขึ้น

3) ปรับปรุงกระบวนการทวนสอบให้สามารถปฏิบัติได้จริง โดยเริ่มจากการทวนสอบข้อสอบให้มีเนื้อหาตรงตาม มคอ.3 ที่รายงานไว้

4) นำผลรายงานจาก มคอ.5 และ มคอ.6 มาปรับปรุงรายวิชา ประกอบกับสอบถามผู้เรียนถึงกระบวนการเรียนการสอน จากนั้นประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และพูดคุยปรับกระบวนการสอน การประเมินผู้เรียนกับตัวผู้สอนแต่ละรายวิชา และนำข้อสรุปที่ได้ไปปรับปรุงเนื้อหาใน มคอ.3 ต่อไป

5) หลักสูตรมีการเตรียมความพร้อมในการเผยแพร่คุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQR.) ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยได้ประเมินคุณภาพการศึกษาหลักสูตร ปรับการทำงานของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร จากผลการประเมินคุณภาพหลักสูตรจาก 6 องค์ประกอบใน มคอ.7 โดยมุ่งเน้นดำเนินงานตามแผนที่วางไว้และแก้ไขข้อบกพร่องจากข้อเสนอแนะการประเมินหลักสูตรในทุกปีการศึกษา

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 นำข้อมูลจากรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7 มาทบทวนผลการประเมินและวางแผนเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร

4.2 นำข้อมูลจากอาจารย์ นักศึกษา บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต และผู้ประเมินภายนอก หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่นๆ มาทบทวนผลการประเมินและวางแผนการปรับปรุงหลักสูตร

4.3 ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและผู้สอน เพื่อพิจารณาทบทวนผลการดำเนินการหลักสูตร และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรในทุก ๆ ปีการศึกษา

4.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการทบทวนปรับปรุงหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี โดยออกแบบหลักสูตรให้โครงสร้างและเนื้อหาสาระรายวิชาที่มีความทันสมัย สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 นำเสนอตามขั้นตอนการยกร่าง วิพากษ์หลักสูตร โดยผู้ทรงคุณวุฒิ นำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการเห็นชอบ และหลักสูตรต้องได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย และเสนอให้คณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบ

ภาคผนวก ก
คำอธิบายรายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- | | | |
|----------|--|----------|
| GEN 1101 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
Thai for Communication
ทักษะในการสื่อสารภาษาไทยอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในด้านการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน ความงามตรงของภาษาในแง่มุมต่าง ๆ และประยุกต์ใช้ภาษาไทยในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ | 3(3-0-6) |
| GEN 1102 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
English for Daily Communication
การสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน เพื่อการพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนในสถานการณ์ต่าง ๆ และทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันอย่างเหมาะสมรวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร | 3(3-0-6) |
| GEN 1103 | ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้
English for Learning
การอ่านภาษาอังกฤษจากบทอ่านตามสภาพจริงเพื่อการเรียนรู้ การใช้พจนานุกรม การเดาความหมายของคำศัพท์ การประกอบรูปคำ การอ่านเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบ และคิดวิเคราะห์จากเรื่องที่อ่าน | 3(3-0-6) |
| GEN 1104 | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
Chinese for Daily Communication
การพัฒนาทักษะทางภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร | 3(3-0-6) |
| GEN 1105 | ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
Korean for Daily Communication
การพัฒนาทักษะทางภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร | 3(3-0-6) |

- GEN 1106 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
 Japanese for Daily Communication
 การพัฒนาทักษะทางภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร
- GEN 1107 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
 French for Daily Communication
 การพัฒนาทักษะทางภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร
- GEN 1108 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
 Burmese for Daily Communication
 การพัฒนาทักษะทางภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร
- GEN 1201 ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างมีความสุข 3(3-0-6)
 Arts of Happy Living
 การเรียนรู้ และปฏิบัติตามหลักปรัชญาและศาสนาด้วยจิตภาวนา เพื่อความเข้าใจในมนุษย์ สังคม โลก และธรรมชาติ การสร้างสุนทรียะในชีวิต ให้เกิดความสมดุลทั้งด้านกาย ใจ อารมณ์ เพื่อความสงบสุขและสันติภาพอย่างยั่งยืน
- GEN 1202 การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม 3(3-0-6)
 Personality and Social Etiquette Development
 ความหมาย ความสำคัญ ขอบเขต พัฒนาการและทฤษฎีบุคลิกภาพ การเป็นผู้นำและสร้างภาวะผู้นำ การพัฒนาทักษะการทำงาน การติดต่อสื่อสารเพื่อการทำงานเป็นทีม การดูแลรูปลักษณ์ การแต่งกาย การพัฒนาอารมณ์และจิตใจ การเพิ่มความมั่นใจและความกล้าแสดงออก มารยาทการเข้าสังคม การวิเคราะห์และประเมินตนเอง รวมทั้งวางแผนพัฒนาตนเอง หลักการดำเนินชีวิตและคุณธรรมในสังคมที่หลากหลาย

GEN 1301 ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่

3(3-0-6)

Chiang Mai Rajabhat Identity

วิถีล้านนา ราชภัฏเชียงใหม่ภายใต้วิถีล้านนา ความเป็นมาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ อัตลักษณ์ของราชภัฏเชียงใหม่ การปลูกฝังความสำนึกการเกิดทุนสถาบันชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ ความภาคภูมิใจของการเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น การส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม การสร้างความตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย การเสริมสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

GEN 1302 วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้

3(3-0-6)

Knowledge Transfer Methodology

หลักการ แนวคิด ทฤษฎี เกี่ยวกับวิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้ รูปแบบและเทคนิคที่ทันสมัยในการถ่ายทอดความรู้ในศตวรรษที่ 21 การจัดการ สิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้ ศิลปะการสร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้ การบูรณาการองค์ความรู้สู่การถ่ายทอดอย่างเหมาะสม ต่อสถานการณ์ปัจจุบัน

GEN 1303 ศาสตร์พระราชา

3(3-0-6)

King's Philosophy

พระราชประวัติ การศึกษาและประสบการณ์ ซึ่งเป็นที่มาของศาสตร์พระราชา ความหมายของศาสตร์พระราชา การจัดแบ่งประเภทหรือหมวดหมู่ของศาสตร์พระราชา ด้านการศึกษา การแพทย์ สาธารณสุข การพัฒนาการเกษตร การพัฒนาและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การพัฒนาอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและชีวิตวัฒนธรรม การวิจัยและนวัตกรรม โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ หลักการทรงงาน ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เกษตรทฤษฎีใหม่ โครงการหลวง บทสรุปของการอนุรักษ์และพัฒนา เพื่อการพัฒนาคนให้อยู่ร่วมกับสรรพสิ่งได้อย่างเป็นสุขและยั่งยืน

- GEN 1304 การป้องกันและต่อต้านการทุจริต 3(3-0-6)
 Preventing and Resisting Corruption
 โครงสร้างสังคมและระบบการเมืองการปกครองไทย กฎหมายรัฐธรรมนูญ และกฎหมายในชีวิตประจำวันที่น่าสนใจ การทุจริตในสังคมไทย ความหมายของการทุจริต ประเภท รูปแบบ ปัจจัยและผลกระทบที่เกิดจากการทุจริต กฎหมายและหลักธรรมาภิบาลที่ก่อให้เกิดเจตคติและจิตสำนึกความเป็นพลเมืองดี การสร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต
- GEN 1305 โลกแห่งธุรกิจ 3(3-0-6)
 World of Business
 เปิดโลกธุรกิจให้เห็นถึงแนวโน้มธุรกิจตามกระแสโลก สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แรงบันดาลใจในการทำธุรกิจ กลไกทางเศรษฐกิจ สถานการณ์เศรษฐกิจของไทยและของโลก วิธีการจัดการธุรกิจ การบริหารพนักงาน ธุรกิจดิจิทัล การวางแผนและควบคุมกำไร โดยศึกษาจากธุรกิจที่น่าสนใจ
- GEN 1306 ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น 3(3-0-6)
 Citizenship and Local Development
 การพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้โดยเน้นการทำกิจกรรม (Active Learning) ให้เป็นพลเมืองที่ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมืองตามหลักประชาธิปไตย สิทธิมนุษยชน ความเสมอภาค และคุณลักษณะที่ดีของความเป็นพลเมือง การเสริมสร้างจิตสาธารณะ ความรับผิดชอบต่อสังคม จิตอาสากับการมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่น การปฏิบัติการเรียนรู้ชุมชนภาคสนาม การจัดทำโครงการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
- GEN 1401 การคิดและการตัดสินใจ 3(3-0-6)
 Thinking and Decision Making
 หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ ข้อมูลข่าวสาร โดยการใช้หลักตรรกะ การใช้เหตุผล การคิดเชิงตัวเลข กระบวนการตัดสินใจ ทฤษฎีการตัดสินใจเพื่อสามารถประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตอย่างถูกต้อง

GEN 1402 การรู้ดิจิทัล

3(3-0-6)

Digital Literacy

แนวคิดเกี่ยวกับการใช้งานดิจิทัล สิทธิและความรับผิดชอบ ความสามารถในการค้นหาและเลือกข้อมูล การสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ การรู้สารสนเทศ ความรู้ความเข้าใจและการเข้าถึงสื่อดิจิทัล ความปลอดภัยทางอิเล็กทรอนิกส์ แนวปฏิบัติในสังคมดิจิทัลและกฎหมายดิจิทัล

GEN 1403 การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม

3(3-0-6)

Holistic Health Care

การดูแลสุขภาพที่ให้ความสำคัญในความเป็นองค์รวมของทุกมิติ อันได้แก่ ร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และจิตวิญญาณ ให้มีความสัมพันธ์กันอย่างสมดุลเพื่อให้บรรลุเป้าหมายการมีสุขภาพที่ดี ความหมายและความสำคัญของสุขภาพ อนามัยส่วนบุคคล การดูแลสุขภาพระดับครอบครัว และชุมชน การดูแลสุขภาพกายและใจ การออกกำลังกาย การเลือกกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ การจัดโปรแกรมฝึกการออกกำลังกายให้เหมาะสม การตรวจสอบสุขภาพทางกาย โภชนาการกับการออกกำลังกาย อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในวัยต่าง ๆ โรคและอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

1. กลุ่มวิชาแกน

BIO 1107 ชีววิทยาพื้นฐาน

3(3-0-6)

Fundamental Biology

สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ และการเจริญเติบโต การย่อยอาหารและการรักษาสมดุลในสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจและการลำเลียงสารในร่างกาย ระบบประสาทและฮอร์โมน กำเนิดและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา

- BIO 1108 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-2)**
Fundamental Biology Laboratory
 ปฏิบัติการเกี่ยวกับสารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ และการเจริญเติบโต การย่อยอาหารและการรักษาสสมดุลในสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจและการลำเลียงสารในร่างกาย ระบบประสาทและฮอร์โมน กำเนิดและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา
- CHEM 1104 เคมีทั่วไป 3(3-0-6)**
General Chemistry
 โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของธาตุเรพรีเซนเททีฟ และทรานซิชัน สมบัติของแก๊ส ของแข็งและของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส และเคมีอินทรีย์
- CHEM 1105 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1(0-3-2)**
General Chemistry Laboratory
 ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับสารเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือพื้นฐาน ปริมาณสารสัมพันธ์ สมบัติของแก๊ส ของแข็งและของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส และเคมีอินทรีย์ และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับทฤษฎี
- PHYS 1108 ฟิสิกส์เบื้องต้น 3(3-0-6)**
Basic Physics
 ความเข้าใจในเบื้องต้นทางฟิสิกส์ด้านการเคลื่อนที่ สมบัติของสาร พลังงาน และความร้อน แสงและการมองเห็น ไฟฟ้าและวงจรไฟฟ้าในบ้าน แม่เหล็กและแม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสีและการประยุกต์ใช้ โดยเน้นหลักการประยุกต์ใช้เบื้องต้น
- PHYS 1109 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น 1(0-3-2)**
Basic Physics Laboratory
 ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชาฟิสิกส์เบื้องต้นอย่างน้อย 10 ปฏิบัติการ

MATH 1201 คณิตศาสตร์ 1**3(3-0-6)****Mathematics 1**

เมทริกซ์และดีเทอร์มิแนนต์ ระบบสมการเชิงเส้น ลิมิต ความต่อเนื่อง
อนุพันธ์ฟังก์ชันพีชคณิต อนุพันธ์ฟังก์ชันตรีโกณมิติ อนุพันธ์ฟังก์ชันแฝง การประยุกต์อนุพันธ์
ปริพันธ์ไม่จำกัดเขตและปริพันธ์จำกัดเขตการประยุกต์ปริพันธ์

STAT 1102 สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์**3(3-0-6)****Statistics for Scientific Research**

แนวความคิด และระเบียบวิธีทางสถิติรูปแบบการวิจัยทางวิทยาศาสตร์การใช้
สถิติในการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ สถิติพรรณนาการนำเสนอข้อมูลเครื่องมือและการตรวจสอบ
คุณภาพเครื่องมือรวบรวมข้อมูลการชักตัวอย่าง การทดสอบสมมุติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย
การทดสอบสมมุติฐานเกี่ยวกับค่าความแปรปรวน การทดสอบสมมุติฐานเกี่ยวกับค่าสัดส่วน
การทดสอบสมมุติฐานเกี่ยวกับข้อมูลที่อยู่ในรูปความถี่ การวิเคราะห์ความแปรปรวน
การวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นตรง และสหสัมพันธ์อย่างง่าย มีการฝึกทักษะเชิงปฏิบัติการ
เกี่ยวกับการประมวลผลด้วยเครื่องคำนวณระดับสูง การแปลผลข้อมูล จากผลการวิเคราะห์
ข้อมูลจากโปรแกรมสำเร็จรูป และการนำเสนอข้อมูล

2. กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ**ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน****3(3-0-6)****English for Work**

การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ในการ
สมัครงานและการทำงานในองค์กรธุรกิจ

HOME 1101 การแนะนำคหกรรมศาสตร์สำหรับการประกอบอาชีพ**3(3-0-6)****Introduction for Home Economics' Careers**

ความหมาย ปรัชญา ความสำคัญและความเป็นมาของคหกรรมศาสตร์ทั้งใน
และต่างประเทศ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ งานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การสร้างสรรค์
เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานคหกรรมศาสตร์ แนวโน้มการประกอบอาชีพคหกรรม
ศาสตร์ในอนาคต

HOME 1102 เศรษฐศาสตร์ครอบครัว 3(3-0-6)

Economics of Family

ทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับครอบครัว บทบาทของระบบเศรษฐกิจที่มีต่อครอบครัว การวางแผนการเงินในครอบครัว การจัดการทางการเงิน การวางแผนการออม การลงทุน ภาษี และการประกันภัยของครอบครัว ความผันผวนทางเศรษฐกิจที่มีต่อครอบครัว การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค กฎหมายและสถาบันคุ้มครองผู้บริโภค

HOME 2103 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม 3(3-0-6)

ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

Small and Medium Business Management in Home Economics

การประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและอาเซียน ลักษณะการจัดการธุรกิจระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การเป็นผู้ประกอบการ การผลิต การตลาด การเงินและการบัญชี เอกสารธุรกิจ เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจ จรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ การคิดสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่สำหรับการประกอบธุรกิจ ฝึกปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจ การจัดการกิจกรรมธุรกิจจำลอง

HOME 3401 โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-3-6)

Computer Programs for Home Economics

โปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมประยุกต์ของคอมพิวเตอร์ในงานด้านอาหารโภชนาการ การออกแบบแพชชั่น และสิ่งทอ การสืบค้นข้อมูลสารสนเทศบนระบบอินเทอร์เน็ต การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานคหกรรมศาสตร์ การนำเสนอผลงาน ฝึกปฏิบัติการใช้งานบริการต่างๆ บนระบบอินเทอร์เน็ต การสร้างสรรค์ผลงานและการนำเสนอผลงานผ่านสื่อดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์

HOME 3901 สัมมนาเศรษฐศาสตร์**1(0-3-2)****Seminar in Home Economics**

ความหมาย ความสำคัญของการสัมมนา การจัดสัมมนาทางเศรษฐศาสตร์ การตั้งหัวข้อสัมมนา การเสนอหัวข้อสัมมนา การค้นคว้า การวิเคราะห์เอกสารด้านเศรษฐศาสตร์ทั้งภายในและต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้ที่มีประสบการณ์ด้านเศรษฐศาสตร์ ฝึกปฏิบัติการจัดสัมมนาเกี่ยวกับการวิจัยหรือประกอบอาชีพด้านเศรษฐศาสตร์

HOME 3902 การวิจัยทางเศรษฐศาสตร์**3(3-0-6)****Research in Home Economics**

พื้นฐานความรู้งานวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ ประเภทงานวิจัย ปัญหาวิจัย สมมติฐาน การตรวจเอกสารและการสืบค้นข้อมูล ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือวิจัย การวางแผน การเก็บและรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานผลงานวิจัย โดยเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ในงานวิจัยทางเศรษฐศาสตร์

3. กลุ่มวิชาชีพ**3.1 บัณฑิต****NUTR 1101 หลักการประกอบอาหาร****3(2-3-6)****Principles of Cooking**

ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาหาร คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย ขนมไทยและอาหารประเภทอื่น ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร หลักสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร หลักการและเทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักปฏิบัติ การเตรียมวัตถุดิบ และวิธีการประกอบอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผักและผลไม้ ธัญชาติและแป้ง ไขมันและน้ำมัน เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส และการฝึกปฏิบัติเทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร

NUTR 1301 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)

Food and Nutrition

ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ โภชนบัญญัติ ธงโภชนาการ กลไกการย่อยและการดูดซึมอาหาร ประเภทของสารอาหาร หน้าที่ ปริมาณที่พึงได้รับ และแหล่งของสารอาหาร และการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ ปัญหาโภชนาการที่เกิดจากการบริโภคอาหารและการแก้ปัญหา

FT 1301 การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-3-6)

Creativity in Textile and Apparel

ประเภทของสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ลักษณะและคุณสมบัติของเส้นใยและผืนผ้า การดูแลรักษา การซ่อมแซมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ หลักและขั้นตอนการสร้างสรรค์และพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ปฏิบัติการสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

HOME 2301 ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-3-6)

Art in Home Economics

หลักศิลปะและการประยุกต์ทฤษฎีในการออกแบบงานคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นความประณีตสวยงาม ความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์ใช้สอยและความประหยัด หลักการจัดดอกไม้สดแบบไทยประณีตศิลป์ และแบบสากล งานใบตอง และการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์

HOME 3104 การจัดการครอบครัวและชุมชน 3(3-0-6)

Family and Community Management

หลักและการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การใช้ทรัพยากรครอบครัว ทรัพยากรชุมชนและสิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตครอบครัว ชุมชนและสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรครอบครัวด้านเวลา แรงงาน อาหาร เครื่องนุ่งห่ม การศึกษา สุขภาพ และการดำเนินชีวิตครอบครัว บทบาทหน้าที่ของสมาชิกครอบครัว บทบาทหน้าที่ของสมาชิกชุมชน การนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการจัดการครอบครัวและชุมชน

HOME 3201 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ 3(3-0-6)

Developmental Family and Reproductive Health

แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว วัฏจักรของครอบครัว บทบาทหน้าที่ของบุคคลในครอบครัว การวางแผนชีวิต การเลือกคู่ครอง การวางแผนครอบครัว อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว การปรับตัวในชีวิตรวมรส การบริหารทารก จิตวิทยาเด็ก การส่งเสริมพัฒนาการเด็ก พฤติกรรมวัยรุ่นและจิตวิทยาพัฒนาการวัยรุ่น การบริหารผู้สูงอายุ กฎหมายครอบครัว ปัญหาความรุนแรงในครอบครัว แนวทางป้องกันและการแก้ไขปัญหาความรุนแรงในครอบครัว

NUTR 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)

English for Food and Nutrition

ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ คำศัพท์เทคนิคและสำนวน รูปประโยค ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ การสื่อสาร และการนำเสนองาน

FT 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ 3(3-0-6)

English for Fashion and Textile Design

คำศัพท์เทคนิคและสำนวน รูปประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานด้านออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนที่เกี่ยวข้องกับงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ การสื่อสารและการนำเสนองาน

NUTR 4901 โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ 3(270)

Research Project in Food and Nutrition

วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงาน การทดลองทำการวิจัย การวิเคราะห์สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย

- FT 4901 โครงการวิจัยทางด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ 3(270)
 Research Project in Fashion and Textile Design
 วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
 การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนา เกี่ยวกับการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ โดยทำโครงการวิจัยเป็นรายบุคคล การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงาน การวิเคราะห์ สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและความคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย ทดลองทำงานวิจัย
- 3.2 เลือก
- กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ
- NUTR 1202 อาหารไทย 2(1-3-4)
 Thai Cuisine
 ความเป็นมาของอาหารไทยในอดีตและปัจจุบัน รวมทั้งภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ลักษณะและประเภทของอาหารไทยในแต่ละภูมิภาค การสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย การจัดและตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติอาหารไทยเชิงสร้างสรรค์
- NUTR 1203 ขนมไทย 3(2-3-6)
 Thai Dessert
 ประวัติขนมไทยในอดีตและปัจจุบัน ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบขนมไทยและขนมไทยโบราณ การสร้างสรรค์นวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย เทคนิคและลักษณะที่ดีของขนมไทยและขนมไทยโบราณ การจัดและตกแต่ง การนำเสนอตามวัฒนธรรมและสมัยนิยมเชิงสร้างสรรค์
- NUTR 1302 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-3-6)
 Family Nutrition
 การสำรวจภาวะโภชนาการ อาหารสมส่วน การเปลี่ยนแปลงทางสรีระ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร แนวทางการบริโภคอาหาร และการจัดอาหารสมส่วนสำหรับหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ และการฝึกปฏิบัติประกอบอาหารสำหรับวัยต่าง ๆ

NUTR 1601 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-3-6)

Fruit and Vegetable Carvings

ประวัติความเป็นมา คุณค่า รูปแบบ วัสดุอุปกรณ์และการดูแลรักษาผลงาน
เทคนิคการแกะสลักแบบพื้นฐาน ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ในรูปแบบต่าง ๆ
การออกแบบและประยุกต์ลวดลายรูปแบบใหม่ และการสร้างสรรค์ผลงานแกะสลักเพื่อ
นำไปใช้ และการจัดแสดงตามความเหมาะสม

NUTR 2201 ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร 2(1-3-4)

Decorative Arts and Food Show

องค์ประกอบและหลักศิลปะในการออกแบบงานอาหาร โดยเน้นคุณค่า ความปลอดภัย ความงาม ประโยชน์ใช้สอย ความคิดสร้างสรรค์ในรูปแบบร่วมสมัยและสมัยนิยม ศึกษาปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะด้านอาหาร และการนำเสนอ

NUTR 2202 อาหารว่าง 2(1-3-4)

Snack

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่าง อาหารว่างของไทยและนานาชาติ หลักการ และเทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดวางและจัดเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดสร้างสรรค์ อาหารว่างให้เหมาะสมกับสถานการณ์ การวิเคราะห์ต้นทุน และการกำหนดราคาขาย การจัด บรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติเชิงสร้างสรรค์

NUTR 2301 อาหารสุขภาพ 3(2-3-6)

Healthy Food

อาหารจากธรรมชาติ สมุนไพรที่ใช้ประกอบอาหาร สารพิษตกค้างในอาหาร ประเภทย่อยของอาหาร สารอาหาร คุณค่าอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ การจัดการอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมั่งคั่ง วิตามิน อาหารเจ อาหารชีววิถี อาหารแม่โคโครโบโอติก อาหารเสริมเพื่อสุขภาพ และการฝึกปฏิบัติ

3(2-3-6)

Science of Cooking

ความสำคัญและการใช้วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของน้ำตาล เนื่อสัตว์ น้ำมันและไขมัน ไข่ นมและผลิตภัณฑ์นม ธัญชาติและแป้ง ผักและผลไม้ เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหาร และปฏิบัติการทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร

3(2-3-6)

Food and Microbiology

ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและความสำคัญของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารจากจุลินทรีย์ หลักการและวิธีการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารอันเนื่องมาจากจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการผลิตอาหารหมัก และปฏิบัติการการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร

3(3-0-6)

Food Safety and Food Sanitation

สถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหารในปัจจุบัน อันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ฉลากอาหาร การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร สารปนเปื้อนในอาหาร สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP) มาตรฐานการผลิตอาหารขั้นต้น (Primary Good Manufacturing Practice) แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดี (Good Manufacturing Practice : GMP) การขอเลขสารบออาหาร กฎหมายมาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหารและอุตสาหกรรมอาหาร

NUTR 3201 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-3-6)

Beverage and Ice Cream

ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม วัสดุอุปกรณ์ เครื่องปรุง ส่วนผสม เทคนิค การจัดทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหารตาม สถานการณ์ ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีมที่ได้รับความนิยม การคิดสร้างสรรค์ในการให้บริการ เครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของเครื่องดื่มและไอศกรีม การปฏิบัติการจัดทำเครื่องดื่มและไอศกรีมเชิงสร้างสรรค์

NUTR 3202 อาหารนานาชาติ 3(2-3-6)

International Cuisine

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ลักษณะสำคัญของอาหารนานาชาติ อาหารประจำชาติอาเซียน ความแตกต่างของอาหารที่สำคัญในประเทศต่าง ๆ วัฒนธรรมการ รับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานของนานาชาติ ชื่อและส่วนประกอบของอาหาร เครื่องปรุง เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคและกรรมวิธีการปรุงอาหาร การจัด เสิร์ฟ การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ การนำเสนออย่าง สร้างสรรค์

NUTR 3203 อาหารท้องถิ่นของไทย 3(2-3-6)

Local Thai Food

อาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาคของไทย เอกลักษณ์ของอาหารประจำถิ่น ภาควัดต่าง ๆ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่โดดเด่นในแต่ละภูมิภาค การมีส่วนร่วมกับชุมชนอนุรักษ์ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ การต่อยอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น

NUTR 3204 ขนมอบและการแต่งหน้าขนม

3(2-3-6)

Bakery and Decoration

ที่มาและคุณลักษณะของขนมอบ คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาเครื่องปรุง วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำขนมอบ และการแต่งหน้าขนม วิธีใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือ เทคนิคและหลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทยและต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การแต่งหน้าขนม การสร้างสรรค์ขนมอบและแต่งหน้าขนมตามความนิยม การคิดต้นทุนและราคาขาย การบรรจุหีบห่อและฝึกปฏิบัติการทำขนมอบและแต่งหน้าขนม การนำเสนออย่างสร้างสรรค์

NUTR 3301 โภชนศาสตร์มนุษย์

3(3-0-6)

Human Nutrition

กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลง ความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย วิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ

NUTR 3302 โภชนศาสตร์ชุมชน

3(2-3-6)

Community Nutrition

ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผนงาน โภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ และการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ และการให้ความรู้ทางโภชนาการกับชุมชน

NUTR 3303 โภชนาการผักและผลไม้

3(2-6-6)

Fruit and Vegetable Nutrition

ความสำคัญ โครงสร้าง ส่วนประกอบ คุณค่าทางโภชนาการของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว การสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ เกณฑ์การบริโภคผักและผลไม้ในแต่ละช่วงวัย แนวทางการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการผักและผลไม้ และการฝึกปฏิบัติ

NUTR 3304 หลักการประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-3-6)

Principles of Nutritional Assessment

ความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการเบื้องต้นสำหรับบุคคลในวัยต่างๆ หลักการประเมินภาวะโภชนาการโดยวิธีการวัดสัดส่วนของร่างกาย การตรวจร่างกายทางชีวเคมี การตรวจร่างกายทางคลินิก และการประเมินอาหารที่บริโภค และกรณีศึกษาปัญหาภาวะโภชนาการ และการฝึกปฏิบัติ

NUTR 3305 โภชนาการสำหรับผู้ออกกำลังกาย 3(2-3-6)

Nutrition for Exercisers

ความสำคัญของโภชนาการต่อการออกกำลังกาย การคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหาร การประเมินภาวะโภชนาการและองค์ประกอบของร่างกาย บทบาทของสารอาหารขณะออกกำลังกาย การเปลี่ยนแปลงสารอาหารหลักในร่างกาย การควบคุมน้ำหนักและการลดน้ำหนัก อาหารเสริม การจัดอาหาร ปัญหาโภชนาการในผู้ออกกำลังกาย และการฝึกปฏิบัติ

NUTR 3401 การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง 2(1-3-4)

Food Service and Catering

ความเป็นมาของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง รูปแบบของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การจัดห้องบริการอาหาร การวางแผนการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่มาใช้ในการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การคิดสร้างสรรค์สำหรับการจัดแต่งโต๊ะอาหาร ห้องบริการอาหาร และหน่วยงาน การจัดเสิร์ฟและฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การวิเคราะห์ต้นทุน และการกำหนดค่าบริการอาหารและการจัดเลี้ยง

NUTR 3402 ธุรกิจอาหาร 3(2-3-6)

Food Business

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร ประเภทของธุรกิจอาหาร การประกอบอาหารที่สะดวกและรวดเร็ว เครื่องมือเครื่องใช้ที่เหมาะสมกับการผลิตและการบริการ การคิดสร้างสรรค์จัดจำหน่ายอาหารให้เหมาะสมกับผู้บริโภค นวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าในปัจจุบันและในอนาคต การบัญชี การจัดซื้อ และการสำรองวัตถุดิบ การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขายอาหารจำนวนมาก การเขียนแผนธุรกิจอาหาร และการฝึกปฏิบัติจำลองธุรกิจอาหาร

NUTR 3502 การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร 3(2-3-6)

Food Preservation and Food Processing

ความสำคัญของการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักและวิธีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร วัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร และการเลือกคุณภาพวัตถุดิบ การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่าง ๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาอาหาร ภาชนะบรรจุและการบรรจุอาหาร และการฝึกปฏิบัติ

NUTR 3503 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ 3(2-3-6)

ทางประสาทสัมผัส

Food Product Development and Sensory Evaluation

ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความหมายและปัจจัยสำคัญสำหรับการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แนวทางการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความสำคัญและการใช้การประเมินค่าทางประสาทสัมผัส ประสาทสัมผัสและการรับรู้ทางประสาทสัมผัส พื้นฐานทางสรีระ และทางจิตวิทยาสำหรับการรับรู้ทางประสาทสัมผัส เงื่อนไขของการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส ประเภทของการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส และปฏิบัติการการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- NUTR 3504 หลักการวิเคราะห์อาหาร** 3(2-3-6)
Principles of Food Analysis
 การสุ่มตัวอย่างและการเตรียมตัวอย่าง การเตรียมสารละลาย หลักเกณฑ์ในการเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องมือ หลักการวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหาร ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการ (ISO 17025) และปฏิบัติการการวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหาร
- NUTR 3505 การควบคุมคุณภาพอาหาร** 3(2-3-6)
Food Quality Control
 หลักการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร คุณลักษณะคุณภาพของอาหาร กระบวนการควบคุมคุณภาพของอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การผลิต การขนส่งและการเก็บรักษา และการปฏิบัติการในโรงงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพอาหาร
- NUTR 4201 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ** 3(2-3-6)
Northern Thai Food
 ลักษณะอาหารพื้นบ้านของท้องถิ่นภาคเหนือ อาหารพื้นบ้านภาคเหนือในชีวิตประจำวันและประเพณีต่าง ๆ วิวัฒนาการ เอกลักษณ์และจุดเด่นของอาหารพื้นบ้านในแต่ละชุมชนภาคเหนือ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร คุณค่า วิธีการประกอบอาหาร การตกแต่ง การจัดเลี้ยงอาหาร ค่านิยมและภูมิปัญญาในเรื่องอาหารของคนในท้องถิ่น การต่อยอดอาหารพื้นบ้านเชิงการค้าและเชิงสร้างสรรค์ และฝึกปฏิบัติอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ การนำเสนออาหารพื้นบ้านภาคเหนือในแนวสร้างสรรค์
- NUTR 4301 อาหารบำบัดโรค** 2(1-3-4)
Dietetics
 ความรู้และปฏิบัติเกี่ยวกับความต้องการอาหารของบุคคลในภาวะเจ็บป่วย อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลและหลักการสั่งอาหาร รายการอาหารแลกเปลี่ยน อาหารเฉพาะโรค การดัดแปลงอาหารแนวทางการจัดอาหารในการบำบัดโรคเพื่อเสริมและบำรุงภาวะสุขภาพของบุคคล และการฝึกปฏิบัติ

กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ		
FT 1101	ศิลปะการแต่งกาย Groomming การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะ โอกาส สถานที่ และสมัยนิยม การ ปลูกฝัง เจตคติ ค่านิยม การแก้ไขปัญหาเรื่องเสื้อผ้าและการดัดแปลงเสื้อผ้า	3(3-0-6)
FT 1201	การออกแบบแฟชั่น 1 Fashion Design 1 การออกแบบเบื้องต้น ประเภทของเครื่องแต่งกาย การประยุกต์หลักศิลปะและ องค์ประกอบศิลป์ เพื่อใช้ในการออกแบบเครื่องแต่งกายให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ และการ นำเสนอรูปแบบเครื่องแต่งกายเบื้องต้น	3(2-3-6)
FT 1303	เทคนิคการตัดเย็บสำหรับนักออกแบบ Sewing Techniques for Designers อุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับงานตัดเย็บ เส้นใยและผืนผ้า การใช้จักรเย็บผ้า ผีเข็ม ตะเข็บ การต่อผ้า การปะผ้า การเย็บลัก การเย็บปักปะบนผ้า การเย็บผ้าเฉลี่ยง การเย็บกระเป๋าลูกเต๋า รังคุม เทคนิคการเย็บส่วนประกอบต่าง ๆ บนเสื้อผ้า และ การสร้างสรรค์ผลงาน	3(2-3-6)
FT 1401	การผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น Textile and Apparel Manufacturing Processes วิวัฒนาการของอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ผลิตภัณฑ์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการผลิต เครื่องจักร นวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิต ศัพท์เทคนิคในอุตสาหกรรมแฟชั่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม สุขภาพและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ระเบียบ ข้อบังคับการปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)

- FT 1501 วิทยาศาสตร์สิ่งทอ 3(2-3-6)
Textile Science
หลักพื้นฐานเคมีอินทรีย์ของสิ่งทอ ชนิดและคุณสมบัติสิ่งทอ การผลิตเส้นใย เส้นด้ายและผืนผ้า การตกแต่งสำเร็จสิ่งทอเบื้องต้น การเลือกซื้อสิ่งทอให้เหมาะสมกับการใช้งาน และการดูแลรักษาสิ่งทอ
- FT 1601 ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า 3(2-3-6)
Principle of Sewing Machine
วิวัฒนาการเครื่องจักรเย็บผ้า ประเภทเครื่องจักร ระบบกลไกการทำงาน ผีเข็มจักร การใช้งาน การซ่อมแซมจักร การดูแลรักษา นวัตกรรมและเทคโนโลยีเครื่องจักรเย็บผ้าฝึกปฏิบัติการใช้จักร
- FT 1602 เคหะสิ่งทอ 3(2-3-6)
Household Fabrics
ความหมายและความสำคัญของเคหะสิ่งทอ หลักการออกแบบผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอประเภทผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ เทคนิคการตัดเย็บ นวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ ปฏิบัติการทำต้นแบบผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ
- FT 2201 การออกแบบแฟชั่น 2 3(2-3-6)
Fashion Design 2
การออกแบบเสื้อผ้าชั้นสูง แนวคิดในการออกแบบ การสร้างแรงบันดาลใจในการออกแบบ การออกแบบตามสมัยนิยม การประยุกต์รูปแบบเสื้อผ้าไทยและสากล การเลือกใช้วัสดุไทยและสากล การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์
- FT 2301 การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้าสตรี 3(2-3-6)
Pattern Making and Processing
หลักการทำแบบตัดเสื้อผ้าสตรี เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำแบบตัด การวัดตัว การสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อ กระโปรง และกางเกงสำหรับสตรีเบื้องต้น เครื่องหมายแบบตัด การลองตัวเพื่อทดสอบแบบตัด และการปรับแบบให้เหมาะสมกับรูปร่าง นวัตกรรมการทำแบบตัด ปฏิบัติการวัดตัวทำแบบตัดเสื้อ กระโปรงและกางเกงสตรีเบื้องต้น

- FT 2302 การออกแบบและตัดเย็บกระโปรง 3(2-3-6)
 Skirt Design and Construction
 หลักการออกแบบกระโปรง วัสดุที่ใช้สำหรับการออกแบบกระโปรงตาม
 สมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บกระโปรง หลักการตัดเย็บกระโปรง การ
 วิเคราะห์แบบ การปรับแบบตัดกระโปรงตามแฟชั่น การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ
 นวัตกรรมและเทคโนโลยีการตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บกระโปรง การนำเสนอผลงานเชิง
 สร้างสรรค์
- FT 2303 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อสตรี 3(2-3-6)
 Blouse Design and Construction
 หลักการออกแบบเสื้อสตรี วัสดุที่ใช้สำหรับการออกแบบเสื้อสตรีตามสมัย
 นิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บเสื้อสตรี หลักการตัดเย็บเสื้อสตรี การวิเคราะห์แบบ
 การปรับแบบตัดเสื้อสตรีตามแฟชั่น การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การปรับ
 แบบตัดให้เหมาะสมกับรูปร่าง นวัตกรรมและเทคโนโลยีการตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อสตรี
 การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์
- FT 2304 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ 3(2-3-6)
 Design and Construction of Men's Wear
 หลักการออกแบบเสื้อผ้าบุรุษ วัสดุที่ใช้สำหรับการออกแบบตามสมัยนิยม
 การคิดสร้างสรรค์ผลงานการออกแบบเสื้อผ้าบุรุษ นวัตกรรมและเทคโนโลยีการตัดเย็บ
 เทคนิคการเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัดให้เหมาะสมกับรูปร่าง ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บ
 เสื้อผ้าบุรุษ การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์
- FT 2501 การวิเคราะห์โครงสร้างและทดสอบวัสดุสิ่งทอ 3(2-3-6)
 Structure Analysis and Textile Material Testing
 ประเภทและลักษณะโครงสร้างวัสดุสิ่งทอ หลักการวิเคราะห์โครงสร้างวัสดุ
 สิ่งทอ การทดสอบสิ่งทอทางกายภาพและเคมี มาตรฐานทดสอบสิ่งทอและเสื้อผ้าสำเร็จรูปใน
 อุตสาหกรรม ปฏิบัติการวิเคราะห์โครงสร้างและทดสอบวัสดุสิ่งทอ

- FT 2502 การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น 3(2-3-6)
 Textile Dyeing for Fashion Design
 ชนิดและคุณสมบัติของสีย้อม หลักและเทคนิคการย้อมสีธรรมชาติและสีสังเคราะห์ การทำลวดลายด้วยการย้อมสีเพื่อการออกแบบแฟชั่น หลักการและวิธีวัดค่าสีบนวัสดุสิ่งทอ ความสามารถในการติดสีและสมบัติความคงทนของสีย้อมบนเส้นใยสิ่งทอ ผักปฏิบัติการย้อมสีและทำลวดลายผ้า การนำเสนอผลงานจากการย้อมสีสิ่งทอ
- FT 2503 เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ 3(2-3-6)
 Technology and Textiles Innovation
 เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตสิ่งทอ กระบวนการย้อม การพิมพ์และการตกแต่งสำเร็จทางสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตสิ่งทอ หลักการเลือกวัสดุสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอที่มีประสิทธิภาพ นำเสนอผลงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ
- FT 2603 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน 3(2-3-6)
 Traditional Textile Product Development
 การจำแนกผลิตภัณฑ์สิ่งทอ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากสิ่งทอพื้นบ้านที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน การนำเสนอผลงาน
- FT 3101 การวิเคราะห์ระบบการผลิตในอุตสาหกรรมแฟชั่น 3(3-0-6)
 Production Systems in Fashion Industry
 ระบบการผลิตเส้นใยและเส้นด้าย การผลิตผ้า การเตรียมสิ่งทอ การย้อมสี การพิมพ์ การตกแต่ง และระบบการผลิตเครื่องนุ่งห่ม การพยากรณ์ การวางแผนการผลิตรวม การจัดการวัสดุคงคลัง การวางแผนกำลังการผลิต การจัดทำตารางการผลิต และการจัดสมดุลการผลิต

- FT 3301 การออกแบบและตัดเย็บกางเกงสตรี 3(2-3-6)**
Pants Design and Construction
 หลักการออกแบบกางเกงสตรี วัสดุที่ใช้สำหรับการออกแบบกางเกงตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บกางเกง หลักการตัดเย็บกางเกง การวิเคราะห์แบบ การปรับแบบตัด การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัด ฝึกปฏิบัติตัดเย็บกางเกง การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์
- FT 3302 การออกแบบและตัดเย็บชุดสตรี 3(2-3-6)**
Dress Design and Construction
 หลักการออกแบบชุดสตรี วัสดุที่ใช้สำหรับการออกแบบชุดสตรีตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บชุดสตรี หลักการตัดเย็บ การวิเคราะห์แบบ การปรับแบบตัด การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัด เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บชุดสตรี การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์
- FT 3303 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(2-3-6)**
Design and Construction of Children's Wear
 เสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่มของเด็กแต่ละวัย การเลือก ใช้ผ้า วัสดุประกอบและการตกแต่งที่เหมาะสมกับเด็กแต่ละช่วงวัย การออกแบบเสื้อผ้าเด็กให้เหมาะสมกับพัฒนาการและกิจกรรม การตัดเย็บ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์
- FT 3401 การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่างในงานอุตสาหกรรมแฟชั่น 3(2-3-6)**
Production of Garment Samples for Fashion Industry
 การศึกษาใบสั่งผลิตเสื้อผ้าตัวอย่าง หลักและเทคนิคการทำแบบตัดและการตัดเย็บเสื้อผ้าตัวอย่าง ขนาดมาตรฐานที่ใช้ในการสร้างแบบตัด การใช้วัสดุเพื่อการเตรียมการผลิต การดัดแปลงแบบตัดให้เหมาะสม การจัดทำข้อมูลเพื่อนำเสนอลูกค้า

- FT 3402 **แบบตัดเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น** 3(2-3-6)
Patternmaking for Fashion Industry
 ขนาดตัวที่ใช้ในการสร้างแบบตัด การศึกษาใบสั่ง การสร้างแบบตัดเสื้อผ้าแบบอุตสาหกรรม การปรับแบบตามใบสั่ง การกำหนดเครื่องหมายและรายละเอียดบนแบบตัด การย่อและขยายแบบตัด การวางแบบตัดตามใบสั่ง การคำนวณปริมาณผ้า การวิเคราะห์ต้นทุน และปฏิบัติการทำแบบตัดเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม
- FT 3403 **เทคโนโลยีการตัดเย็บและการควบคุมคุณภาพเสื้อผ้า** 3(2-3-6)
ในอุตสาหกรรมแฟชั่น
Apparel Technology and Quality Control for Fashion Industry
 เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการผลิตเสื้อผ้าเชิงอุตสาหกรรม การจัดระบบการตัดเย็บเสื้อผ้า การควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ ข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม
- FT 3501 **การทำความสะอาดเสื้อผ้า** 3(2-3-6)
Laundering
 ประเภทและคุณสมบัติของสารทำความสะอาด ประเภทของเสื้อผ้า ประเภทของรอยเปื้อน การเลือกสารทำความสะอาดและการจัดรอยเปื้อน หลักการทำความสะอาดเสื้อผ้า
- FT 4101 **การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรมแฟชั่น** 3(3-0-6)
Merchandising Management in Fashion Industry
 วิวัฒนาการการจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น สถานการณ์การตลาดสินค้าในปัจจุบันและแนวโน้มแฟชั่นเสื้อผ้าในอนาคต การจำแนกประเภทสินค้า หลักการจัดการสินค้าในอุตสาหกรรมเสื้อผ้าแฟชั่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลาดสินค้าในประเทศ การส่งออกสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น การจัดร้านค้าปลีก นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับการจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม ข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกสินค้าเสื้อผ้า

3.3 กลุ่มประสบการณ์ภาคสนาม

NUTR 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร 1(0-3-2)

และโภชนาการ

Preparation for Field Experience in Food and Nutrition

ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการ ดำเนินการตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลอง ปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับ ประโยชน์ คุ่มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้

NUTR 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ 6(560)

Field Experience in Food and Nutrition

วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน NUTR 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์

วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านอาหารและ โภชนาการ การจัดทำรายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไปพัฒนาวิชาชีพ ที่ได้รับมอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมขององค์กร มีการนำเสนอ และมีการประเมินผลโดย พนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศก์

FT 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบ 1(0-3-2)

แฟชั่นและสิ่งทอ

Preparation for Field Experience in Fashion and Textile Design

ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการ ดำเนินการตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลอง ปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับ ประโยชน์ คุ่มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้

FT 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่น
และสิ่งทอ 6(560)

Field Experience in Fashion and Textile Design

วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน FCL 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์

วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ การจัดทำรายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไปพัฒนาวิชาชีพที่ได้รับมอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมจริงขององค์กร มีการนำเสนอ และมีการประเมินผลโดยพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ

COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา 1(0-3-2)

Cooperative Education Preparation

การปฏิบัติการเตรียมความพร้อมก่อนการออกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยให้ม้องค์ความรู้ในเรื่อง หลักการ แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา กระบวนการและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับระบบสหกิจศึกษา เทคนิคการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ มีความสามารถในการพัฒนาตนเองตามมาตรฐานวิชาชีพแต่ละสาขาวิชา เช่น การปรับตัวในสังคม การพัฒนาบุคลิกภาพ ภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศการสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การทำงานเป็นทีม โครงสร้างการทำงานในองค์กร งานธุรการในสำนักงาน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน และระบบบริหารคุณภาพงานคุณภาพในสถานประกอบการ การเสริมทักษะและจริยธรรมในวิชาชีพเฉพาะสาขาวิชา และมีความรู้ความเข้าใจในการจัดทำโครงการ การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงการ และการนำเสนอผลงานโครงการ

COOP 4801 สหกิจศึกษา

6(560)

Cooperative Education

รายวิชาบังคับก่อน : COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานด้านวิชาชีพตามสาขาวิชาในสถานประกอบการหรือองค์กรผู้
 บัณฑิตเป็นเวลา 16 สัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง โดยบูรณาการความรู้ที่ได้จาก
 การศึกษาในหลักสูตรการศึกษากับการปฏิบัติงานจริงเสมือนหนึ่งพนักงาน การจัดทำโครงการ
 การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงการ และการนำเสนอโครงการตาม
 คำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา เพื่อให้เกิดทักษะองค์ความรู้
 ในวิชาชีพและคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการ
 ปฏิบัติงาน เพื่อให้เป็นบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานที่พร้อมจะ
 ทำงานได้ทันทีเมื่อสำเร็จการศึกษา

ภาคผนวก ข

**ตารางเปรียบเทียบ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558 กับ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563**

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558 กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
ชื่อหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชื่อปริญญาและสาขาวิชา วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	ชื่อหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชื่อปริญญาและสาขาวิชา วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	ปรับโครงสร้างของ หลักสูตรให้ตรงตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับ ปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 139 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 134 หน่วยกิต	
ก. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	
1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต	1) กลุ่มวิชาภาษา 9 หน่วยกิต	
2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต	2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต	
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต	3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 9 หน่วยกิต	
4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 9 หน่วยกิต	4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ - คณิตศาสตร์ 9 หน่วยกิต	
ข. หมวดวิชาเฉพาะ 103 หน่วยกิต	ข. หมวดวิชาเฉพาะ 98 หน่วยกิต	
1) กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต	1) กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต	
2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต	2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 19 หน่วยกิต	
3) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 67 หน่วยกิต	3) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 61 หน่วยกิต	
3.1) บังคับ 27 หน่วยกิต	3.1) บังคับ 24 หน่วยกิต	
3.2) เลือก ไม่น้อยกว่า 33 หน่วยกิต	3.2) เลือก ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	

รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563
 11 เม.ย. 2563
 11
 11

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
3.3) ประสบการณ์ภาคสนาม 7 หน่วยกิต ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	3.3) ประสบการณ์ภาคสนาม 7 หน่วยกิต ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
 รับทราบให้ความเห็นชอบแล้ว รณิแล้ว ในระบบ CHORO
 เมื่อวันที่ 11 เม.ย 2563
 ลงนาม

ตารางเปรียบเทียบหมวดวิชาศึกษาทั่วไประหว่าง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558 กับ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. 2558		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. 2562	
กลุ่มวิชาภาษา			
GLAN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
GLAN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน
GLAN 1104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและ ทักษะการเรียนรู้	GEN 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้
		GEN 1104	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน
		GEN 1105	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน
		GEN 1106	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน
		GEN 1107	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน
		GEN 1108	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์			
GHUM 1101	จิตตปัญญาศึกษา		
GHUM 1102	ความจริงของชีวิต		
GHUM 1103	สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต		
GHUM 2105	การพัฒนาบุคลิกภาพ	GEN 1202	การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาท ทางสังคม
GHUM 2204	สุนทรียภาพของชีวิต		
		GEN 1201	ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์			
GSOC 1103	วิถีล้านนา		

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. 2558		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. 2562	
GSOC 1104	วิถีโลก		
GSOC 1105	กฎหมายในชีวิตประจำวัน		
GSOC 1106	การเมืองการปกครองไทย		
GSOC 1107	การป้องกันและต่อต้านการทุจริต	GEN 1304	การป้องกันและต่อต้านการทุจริต
GSOC 2201	สังคมไทยกับหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง		
GSOC 2202	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน		
GSOC 2203	มนุษย์กับเศรษฐกิจ		
GSOC 2204	ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจ	GEN 1305	โลกแห่งธุรกิจ
GSOC 2205	ศาสตร์พระราชา	GEN 1303	ศาสตร์พระราชา
		GEN 1301	ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่
		GEN 1302	วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้
		GEN 1306	ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ - คณิตศาสตร์			
GSCI 1101	การคิดและการตัดสินใจ	GEN 1401	การคิดและการตัดสินใจ
GSCI 1102	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต		
GSCI 1103	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้		
GSCI 2102	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน		
GSCI 2201	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต		
GSCI 2202	อาหารเพื่อสุขภาพ		
GSCI 2203	การเกษตรเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี		
GSCI 2204	วิทยาศาสตร์การออกกำลังกาย		
		GEN 1402	การรู้ดิจิทัล
		GEN 1403	การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม

ตารางเปรียบเทียบหมวดวิชาเฉพาะระหว่าง
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558 กับ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563	
กลุ่มวิชาแกน		กลุ่มวิชาแกน	
BIO 1107	ชีววิทยาพื้นฐาน	BIO 1107	ชีววิทยาพื้นฐาน
BIO 1108	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	BIO 1108	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน
CHEM 1104	เคมีทั่วไป	CHEM 1104	เคมีทั่วไป
CHEM 1105	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	CHEM 1105	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป
PHYS 1108	ฟิสิกส์เบื้องต้น	PHYS 1108	ฟิสิกส์เบื้องต้น
PHYS 1109	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	PHYS 1109	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น
MATH 1201	คณิตศาสตร์ 1	MATH 1201	คณิตศาสตร์ 1
STAT 1102	สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์	STAT 1102	สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์
กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ		กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ	
ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน
HOME 1101	การจัดการงานคหกรรมศาสตร์		
		HOME 1101	การแนะนำคหกรรมศาสตร์สำหรับการประกอบอาชีพ
		HOME 1102	เศรษฐศาสตร์ครอบครัว
HOME 2103	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในอาชีพคหกรรมศาสตร์	HOME 2103	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์
		HOME 3401	โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์
HOME 3901	สัมมนาคหกรรมศาสตร์		
		HOME 3901	สัมมนาคหกรรมศาสตร์
HOME 3902	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	HOME 3902	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
กลุ่มวิชาชีพบังคับ		กลุ่มวิชาชีพบังคับ	
NUTR 1101	หลักการประกอบอาหาร	NUTR 1101	หลักการประกอบอาหาร
NUTR 1301	โภชนาการ	NUTR 1301	อาหารและโภชนาการ
FCL 1301	เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายสำหรับครอบครัว		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563	
		FT 1301	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
HOME 2102	การจัดการครอบครัวและที่อยู่อาศัย		
HOME 2301	ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	HOME 2301	ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์
		HOME 3104	การจัดการครอบครัวและชุมชน
HOME 3201	พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก		
		HOME 3201	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์
HOME 4401	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนองานคหกรรมศาสตร์		
		NUTR 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ
		FT 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
NUTR 4901	โครงการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	NUTR 4901	โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ
FCL 4901	โครงการวิจัยด้านเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย	FT 4901	โครงการวิจัยทางด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
กลุ่มวิชาชีพเลือก		กลุ่มวิชาชีพเลือก	
กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	
NUTR 1201	อาหารไทยและขนมไทย		
		NUTR 1202	อาหารไทย
		NUTR 1203	ขนมไทย
NUTR 1302	โภชนศาสตร์ครอบครัว	NUTR 1302	โภชนศาสตร์ครอบครัว
		NUTR 1601	การแกะสลักผักและผลไม้
NUTR 2201	ศิลปะการตกแต่งอาหารและการจัดโต๊ะ		
		NUTR 2201	ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร
		NUTR 2202	อาหารว่าง
NUTR 4202	อาหารสุขภาพ	NUTR 2301	อาหารสุขภาพ
NUTR 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	NUTR 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563	
NUTR 2502	อาหารและจุลินทรีย์	NUTR 2502	อาหารและจุลินทรีย์
NUTR 2503	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร 1	NUTR 2503	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร
NUTR 3201	เครื่องดื่มและไอศกรีม	NUTR 3201	เครื่องดื่มและไอศกรีม
NUTR 3202	อาหารนานาชาติ	NUTR 3202	อาหารนานาชาติ
NUTR 3203	อาหารท้องถิ่นของไทย		
		NUTR 3203	อาหารท้องถิ่นของไทย
NUTR 3204	ขนมอบและการแต่งหน้าขนม	NUTR 3204	ขนมอบและการแต่งหน้าขนม
NUTR 3301	โภชนศาสตร์มนุษย์	NUTR 3301	โภชนศาสตร์มนุษย์
NUTR 3302	โภชนศาสตร์ชุมชน	NUTR 3302	โภชนศาสตร์ชุมชน
NUTR 3303	โภชนาการผักและผลไม้	NUTR 3303	โภชนาการผักและผลไม้
NUTR 3304	หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการ	NUTR 3304	หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการ
		NUTR 3305	โภชนาการสำหรับผู้ออกกำลังกาย
NUTR 3401	การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง		
		NUTR 3401	การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง
NUTR 3402	ธุรกิจอาหาร	NUTR 3402	ธุรกิจอาหาร
NUTR 3502	การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	NUTR 3502	การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร
NUTR 3503	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	NUTR 3503	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
NUTR 3504	หลักการวิเคราะห์อาหาร	NUTR 3504	หลักการวิเคราะห์อาหาร
NUTR 3505	การควบคุมคุณภาพอาหาร	NUTR 3505	การควบคุมคุณภาพอาหาร
NUTR 4201	อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ	NUTR 4201	อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ
NUTR 4301	อาหารบำบัดโรค	NUTR 4301	อาหารบำบัดโรค
NUTR 4501	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร 2		
		NUTR 2503	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563	
กลุ่มวิชาชีพเลือก		กลุ่มวิชาชีพเลือก	
กลุ่มวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย		กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	
FCL 1101	ศิลปะการแต่งกาย	FT 1101	ศิลปะการแต่งกาย
FCL 1201	การวาดภาพสำหรับออกแบบเสื้อผ้า		
FCL 1202	การออกแบบเสื้อผ้า		
		FT 1201	การออกแบบแฟชั่น 1
		FT 1303	เทคนิคการตัดเย็บสำหรับนักออกแบบ
FCL 1401	การผลิตเสื้อผ้าอุตสาหกรรม		
		FT 1401	การผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น
FCL 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอ	FT 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอ
FCL 1601	ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า	FT 1601	ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า
FCL 1602	เคหะสิ่งทอ	FT 1602	เคหะสิ่งทอ
		FT 2201	การออกแบบแฟชั่น 2
FCL 2301	การสร้างและแยกแบบตัด	FT 2301	การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้าสตรี
FCL 2302	กระโปรงและกางเกงสตรี 1		
		FT 2302	การออกแบบและตัดเย็บกระโปรง
FCL 2303	เสื้อและชุดสตรี 1		
		FT 2303	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อสตรี
FCL 2304	เสื้อผ้าบุรุษ		
		FT 2304	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ
FCL 2502	การวิเคราะห์โครงสร้างผ้า		
		FT 2501	การวิเคราะห์โครงสร้างและการทดสอบวัสดุสิ่งทอ
		FT 2502	การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น
		FT 2503	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ
FCL 2603	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน	FT 2603	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน
FCL 3101	การวิเคราะห์ระบบการผลิต		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563	
		FT 3101	การวิเคราะห์ระบบการผลิตในอุตสาหกรรมแพชั่น
		FT 3301	การออกแบบและตัดเย็บกางเกงสตรี
		FT 3302	การออกแบบและตัดเย็บชุดสตรี
		FT 3303	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก
FCL 2401	แบบตัดเพื่ออุตสาหกรรม		
FCL 3301	กระโปรงและกางเกงสตรี 2		
FCL 3302	เสื้อและชุดสตรี 2		
FCL 3303	เสื้อผ้าเด็ก		
FCL 3304	เสื้อสูทสตรี		
FCL 3401	การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่าง	FT 3401	การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่างในงานอุตสาหกรรมแพชั่น
		FT 3402	แบบตัดเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแพชั่น
FCL 3402	เทคโนโลยีการตัดเย็บเสื้อผ้าอุตสาหกรรม		
		FT 3403	เทคโนโลยีการตัดเย็บและการควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแพชั่น
FCL 3403	การควบคุมคุณภาพเสื้อผ้า		
FCL 3501	การทำความสะอาดเสื้อผ้า	FT 3501	การทำความสะอาดเสื้อผ้า
FCL 3502	สีและการย้อมสี		
FT 4101	การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรม	FT 4101	การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรมแพชั่น
FT 3305	สหบุรุษ		
ประสบการณ์ภาคสนาม		ประสบการณ์ภาคสนาม	
แผนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ		แผนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ	
NUTR 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	NUTR 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ
NUTR 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	NUTR 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563	
แผนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาศาสตร์ ด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย		แผนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาศาสตร์ ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	
FCL 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน ด้านเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย	FT 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน การออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
FCL 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านเสื้อผ้า และเครื่องแต่งกาย	FT 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการ ออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
แผนสหกิจ		แผนสหกิจ	
COOP 3801	การเตรียมสหกิจศึกษา	COOP 3801	การเตรียมสหกิจศึกษา
COOP 4801	สหกิจศึกษา	COOP 4801	สหกิจศึกษา

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558 กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

ตารางเปรียบเทียบ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ.2558 กับ พ.ศ. 2563

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	กลุ่มวิชาภาษา	
GLAN 1101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Thai for Communication กระบวนการสื่อสารภาษา ทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันอย่างมีวัฒนธรรม ผูกทักษะ การรับสารและการส่งสารอย่างมีประสิทธิภาพ เน้นการใช้กระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณเพื่อสร้างความเข้าใจอันดี	GEN 1101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Thai for Communication ทักษะในการสื่อสารภาษาไทยอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในด้านการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน ความงดงามของภาษาในแง่มุมต่าง ๆ และประยุกต์ใช้ภาษาไทยในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ	เปลี่ยนรหัสวิชาและปรับเนื้อหาวิชาให้สอดคล้องกับปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยบูรณาการรายวิชาเดิมร่วมกับรายวิชาสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้
GLAN 1102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ในชีวิตประจำวัน English for Daily Communication การสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน เพื่อพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน ในสถานการณ์ต่าง ๆ และทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	GEN 1102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ในชีวิตประจำวัน English for Daily Communication การสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน เพื่อการพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนในสถานการณ์ต่าง ๆ และทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันอย่างเหมาะสม รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	เปลี่ยนรหัสวิชา และแก้ไขคำอธิบายรายวิชาเล็กน้อย เนื้อหาส่วนใหญ่ ยังคงเดิม เนื่องจากยังมีความจำเป็นในการพัฒนานักศึกษาในศตวรรษที่ 21 เพื่อพัฒนาสมรรถนะในการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
GLAN 1104 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) และทักษะการเรียนรู้ English for Communication and Study Skills การใช้พจนานุกรม ทักษะการเดาความหมาย ของคำศัพท์ การอ่าน เพื่อหา หัวเรื่อง ใจความหลัก รายละเอียด ที่สนับสนุนใจความหลัก การอ่านเพื่อการคิดวิจารณ์ และเพื่อ สรุปความโดยใช้กลยุทธ์ในการอ่านและเขียนเชิงวิชาการ รวมทั้ง การสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อพัฒนาและฝึกใช้ทักษะทาง วิชาการได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	GEN 1103 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ 3(3-0-6) English for Learning การอ่านภาษาอังกฤษจากบทอ่านตามสภาพ จริงเพื่อการเรียนรู้ การใช้พจนานุกรม การเดาความหมายของ คำศัพท์ การประกอบรูปคำ การอ่านเพื่อวิเคราะห์ องค์ประกอบ และคิดวิเคราะห์จากเรื่องที่อ่าน	เปลี่ยนรหัสวิชาและชื่อรายวิชา เพื่อความเหมาะสม ปรับ คำอธิบายรายวิชาให้กระชับ
	GEN 1104 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ในชีวิตประจำวัน Chinese for Daily Communication การพัฒนาทักษะทางภาษาจีนเพื่อการ สื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่านและเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ใน ชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะ ด้านการสื่อสาร	วิชาใหม่ สร้างขึ้นเพื่อเป็น ทางเลือกในการพัฒนาทักษะ ทางภาษาต่างประเทศของ นักศึกษาสอดคล้องกับการ พัฒนาบัณฑิตศตวรรษที่ 21

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
	GEN 1105 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ในชีวิตประจำวัน Korean for Daily Communication การพัฒนาทักษะทางภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	วิชาใหม่ สร้างขึ้นเพื่อเป็นทางเลือกในการพัฒนาทักษะทางภาษาต่างประเทศของนักศึกษาสอดคล้องกับการพัฒนาบัณฑิตศตวรรษที่ 21
	GEN 1106 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ในชีวิตประจำวัน Japanese for Daily Communication การพัฒนาทักษะทางภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	วิชาใหม่ สร้างขึ้นเพื่อเป็นทางเลือกในการพัฒนาทักษะทางภาษาต่างประเทศของนักศึกษาสอดคล้องกับการพัฒนาบัณฑิตศตวรรษที่ 21

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
	GEN 1107 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ในชีวิตประจำวัน French for Daily Communication การพัฒนาทักษะทางภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	วิชาใหม่ สร้างขึ้นเพื่อเป็นทางเลือกในการพัฒนาทักษะทางภาษาต่างประเทศของนักศึกษาสอดคล้องกับการพัฒนาบัณฑิตศตวรรษที่ 21
	GEN 1108 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ในชีวิตประจำวัน Burmese for Daily Communication การพัฒนาทักษะทางภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	วิชาใหม่ สร้างขึ้นเพื่อเป็นทางเลือกในการพัฒนาทักษะทางภาษาต่างประเทศของนักศึกษาสอดคล้องกับการพัฒนาบัณฑิตศตวรรษที่ 21

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	
GHUM 1101 จิตตปัญญาศึกษา 3(3-0-6) Contemplative Studies การเรียนรู้ด้วยหัวใจที่ใคร่ครวญ ศาสตร์แห่ง นพลักษณ์ การคิดเชิงระบบ การศึกษา เพื่อการเปลี่ยนแปลง อย่างลึกซึ้ง และการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ดังกล่าวไปพัฒนาตน ตลอดจนสร้างสัมพันธภาพที่ดีกับผู้อื่นและสังคม		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหา บางส่วนไปบูรณาการใน รายวิชา ศิลปะการใช้ชีวิตอย่าง เป็นสุข เพื่อให้สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไป ตามปรัชญาการจัดการศึกษา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
GHUM 1102 ความจริงของชีวิต 3(3-0-6) Philosophy of Life กำเนิดและความหมายของชีวิต คุณค่าของชีวิต และการดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาและหลักศาสนา ปัญหา สังคมและกระบวนการแก้ไขปัญหาสังคมตามหลักศาสนาต่าง ๆ ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคม และธรรมชาติ การดำรงชีวิต ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้ชีวิตและสังคมเกิด สันติสุขอย่างยั่งยืน		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหา บางส่วนไปบูรณาการสร้าง รายวิชาศิลปะการใช้ชีวิตอย่าง เป็นสุข ให้สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไป ตามปรัชญาการจัดการศึกษา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
GHUM 1103 สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต 3(2-3-6) Meditation for Life ความหมาย ความสำคัญ และจุดประสงค์ของการทำสมาธิ ความเข้าใจเรื่องคลื่นสมอง ความรู้เกี่ยวกับลักษณะขั้นตอน ประโยชน์ของฌานและญาณ ความรู้เกี่ยวกับวิปัสสนาเบื้องต้น กระบวนการและขั้นตอนการทำสมาธิ ลักษณะและผลของสมาธิ อาการต่อต้านสมาธิ การนำสมาธิไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน การศึกษาและการทำงาน		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชาศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
GHUM 2205 การพัฒนาบุคลิกภาพ 3(3-0-6) Personality Development ความหมาย ความสำคัญ ขอบเขต พัฒนาการและทฤษฎีบุคลิกภาพ การเป็นผู้นำและสร้างภาวะผู้นำ การพัฒนาทักษะการทำงาน การติดต่อสื่อสารเพื่อการทำงานเป็นทีม การดูแลรูปลักษณ์ การแต่งกาย การพัฒนาอารมณ์และจิตใจ การเพิ่มความมั่นใจและความกล้าแสดงออก มารยาทการเข้าสังคม การวิเคราะห์และประเมินตนเอง รวมทั้งวางแผนพัฒนาตนเอง หลักการดำเนินชีวิตและคุณธรรมในสังคมที่หลากหลาย เพื่อให้ดำรงชีวิตได้อย่างมีความสุขและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ	GEN 1202 การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาท 3(3-0-6) ทางสังคม Personality and Social Etiquette Development ความหมาย ความสำคัญ ขอบเขต พัฒนาการและทฤษฎีบุคลิกภาพ การเป็นผู้นำและสร้างภาวะผู้นำ การพัฒนาทักษะการทำงาน การติดต่อสื่อสารเพื่อการทำงานเป็นทีม การดูแลรูปลักษณ์ การแต่งกาย การพัฒนาอารมณ์และจิตใจ การเพิ่มความมั่นใจและความกล้าแสดงออก มารยาทการเข้าสังคม การวิเคราะห์และประเมินตนเอง รวมทั้งวางแผนพัฒนาตนเอง หลักการดำเนินชีวิตและคุณธรรมในสังคมที่หลากหลาย	ปรับ ชื่อ รายวิชา ให้สื่อความหมายที่ชัดเจนมากยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
GHUM 2204 สุนทรียภาพของชีวิต 3(3-0-6) Aesthetics of Life ความหมาย ความสำคัญ และประเภทของสุนทรียศาสตร์ ความรู้ความเข้าใจ ความซาบซึ้งในสุนทรียภาพทางดนตรี ทัศนศิลป์ และศิลปะการแสดงโดยเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง เพื่อให้เกิดความเจริญงอกงามทางจิตใจซึ่งนำไปสู่คุณค่าและความหมายของความเป็นมนุษย์		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชาศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป
	GEN 1201 ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข 3(3-0-6) Arts of Happy Living การเรียนรู้ และปฏิบัติตามหลักปรัชญาและศาสนาด้วยจิตภาวนา เพื่อความเข้าใจในมนุษย์ สังคม โลก และธรรมชาติ การสร้างสุนทรียะในชีวิต ให้เกิดความสมดุลทั้งด้านกาย ใจ อารมณ์ เพื่อความสงบสุขและสันติภาพอย่างยั่งยืน	รายวิชาใหม่ สร้างขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับปรัชญาของรายวิชา หมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป โดยบูรณาการจากรายวิชาความจริงของชีวิต จิตตปัญญาศึกษา สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต และสุนทรียภาพของชีวิตในหลักสูตรเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
GSOC 1105 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Law in Daily Life ที่มา ความหมาย ความสำคัญของกฎหมาย ตลอดจนสาระสำคัญของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย กฎหมายแพ่ง และพาณิชย์ว่าด้วยบุคคล นิติกรรม – สัญญา ละเมิด ครอบครัว มรดก กระบวนการยุติธรรมทางแพ่ง ศึกษาถึง กฎหมายอาญา กระบวนการยุติธรรมทางอาญา ตลอดจน กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม กฎหมายจราจร กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา สิทธิมนุษยชน		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชาความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่นให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
GSOC 1106 การเมืองการปกครองไทย 3(3-0-6) Thai Politics and Government ความหมายและความสำคัญของการเมือง และการปกครอง วิวัฒนาการของการเมืองการปกครองไทย โครงสร้างและกระบวนการของระบบการเมืองการปกครองไทย สมัยใหม่ และแนวโน้มของการเมืองการปกครองไทย		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชาความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่นให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
GSOC 1107 การป้องกันและต่อต้านการทุจริต 3(3-0-6) Preventing and Resisting Corruption ความหมายของการทุจริต ประเภท รูปแบบ ปัจจัยและผลกระทบที่เกิดจากการทุจริต กฎหมายและหลักธรรมาภิบาลที่ก่อให้เกิดเจตคติและจิตสำนึกความเป็นพลเมืองดี ในการป้องกันและต่อต้านการทุจริต .	GEN 1304 การป้องกันและต่อต้านการทุจริต 3(3-0-6) Preventing and Resisting Corruption โครงสร้างสังคมและระบบการเมืองการปกครองไทย กฎหมายรัฐธรรมนูญและกฎหมายในชีวิตประจำวันที่น่าสนใจ การทุจริตในสังคมไทย ความหมายของการทุจริต ประเภท รูปแบบ ปัจจัยและผลกระทบที่เกิดจากการทุจริต กฎหมายและหลักธรรมาภิบาลที่ก่อให้เกิดเจตคติ และจิตสำนึกความเป็นพลเมืองดี การสร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต	ปรับรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนจากรายวิชาการเมืองการปกครองไทย และกฎหมายในชีวิตประจำวัน มาบูรณาการสร้างรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และเป็นไปตามความร่วมมือการสร้างรายวิชาร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏ สำนักงานปปช. และ UNDP

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
GSOC 2201 สังคมไทยกับหลักปรัชญา 3(3-0-6) เศรษฐกิจพอเพียง Thai Society and Sufficiency Economy Philosophy ภูมิหลังและสภาพทั่วไปของสังคมไทย ผ่านองค์ประกอบและโครงสร้างของชุมชน ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง วัฒนธรรมและประเพณีไทย การเปลี่ยนแปลง ทางสังคมและวัฒนธรรม กระบวนการทางวัฒนธรรมและภูมิ ปัญญา แนวคิดตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การสร้าง ความเข้มแข็งให้ชุมชน ความแตกต่างและความหลากหลายของ กลุ่มคนในสังคม เพื่อการดำรงชีวิตอย่างสันติสุข		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหา บางส่วนไปบูรณาการสร้าง รายวิชาศาสตร์พระราชา ให้ สอดคล้องกับสถานการณ์ ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญา การจัดการศึกษาหมวดวิชา ศึกษาทั่วไป
GSOC 2202 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน 3(3-0-6) Man and Sustainable Environment ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อมโลก ความเข้าใจถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ผลกระทบ วิธีการแก้ไข และการจัด การทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความร่วมมือด้านสิ่งแวดล้อมในทุก ระดับ การประเมินสถานการณ์ปัญหาสิ่งแวดล้อมและภัยพิบัติธรรมชาติใน ภูมิภาคต่าง ๆ ของโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภูมิภาคอาเซียน		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหา บางส่วนไปบูรณาการสร้าง รายวิชาศาสตร์พระราชา ให้ สอดคล้องกับสถานการณ์ ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญา การจัดการศึกษาหมวดวิชา ศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
GSOC 2203 มนุษย์กับเศรษฐกิจ 3(3-0-6) Man and Economy ความสัมพันธ์ของมนุษย์กับเศรษฐกิจ ศึกษาถึงรูปแบบของระบบเศรษฐกิจในสังคม ลักษณะการดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจระดับครัวเรือน ระดับชุมชน การดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจในระดับประเทศ การศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงของระบบเศรษฐกิจ การศึกษาการดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจของภาครัฐบาล การศึกษาถึงบทบาทของภาคเอกชนในระบบเศรษฐกิจ ตลอดจนการศึกษาถึงรูปแบบของการดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจภายใต้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และแนวทางการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ยั่งยืนของมนุษย์		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชาใหม่ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
GSOC 2204 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจ 3(3-0-6) Fundamental Knowledge of Business Practices ความหมายและบทบาทของธุรกิจ ประเภทของธุรกิจ รูปแบบองค์กรธุรกิจต่าง ๆ องค์ประกอบที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ ด้านการจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การบริหารสำนักงาน เอกสารทางธุรกิจ ตลอดจนจรรยาบรรณทางธุรกิจ เพื่อเป็นพื้นฐานในการประกอบธุรกิจ	GEN 1305 โลกแห่งธุรกิจ 3(3-0-6) World of Business เปิดโลกธุรกิจให้เห็นถึงแนวโน้มธุรกิจตามกระแสโลก สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แรงบันดาลใจในการทำธุรกิจ กลไกทางเศรษฐกิจ สถานการณ์เศรษฐกิจของไทยและของโลก วิธีการจัดการธุรกิจ การบริหารพนักงาน ธุรกิจดิจิทัล การวางแผนและควบคุมกำไร โดยศึกษาจากธุรกิจที่น่าสนใจ	ปรับปรุงรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับปรัชญาของรายวิชา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยบูรณาการจากรายวิชา มนุษย์กับเศรษฐกิจ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจในหลักสูตรเดิมเข้าด้วยกัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
GSOC 2205 ศาสตร์พระราชา 3(3-0-6) King's Philosophy พระราชประวัติ การศึกษาและประสบการณ์ ซึ่งเป็นที่มาของศาสตร์พระราชา ความหมายของศาสตร์พระราชา การจัดแบ่งประเภทหรือหมวดหมู่ของศาสตร์พระราชา ด้าน การศึกษา การแพทย์ สาธารณสุข การพัฒนาการเกษตร การ พัฒนาและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การพัฒนาอนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรม และชีวิตวัฒนธรรม การวิจัยและนวัตกรรม โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ หลักการทรงงาน ศูนย์ ศึกษาการพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง เกษตรทฤษฎีใหม่ โครงการหลวง บทสรุปของ การอนุรักษ์และพัฒนา เพื่อการพัฒนาคนให้อยู่ร่วมกับสรรพสิ่ง ได้อย่างเป็นสุขและยั่งยืน	GEN 1303 ศาสตร์พระราชา 3(3-0-6) King's Philosophy พระราชประวัติ การศึกษาและประสบการณ์ ซึ่งเป็นที่มาของศาสตร์พระราชา ความหมายของศาสตร์ พระราชา การจัดแบ่งประเภทหรือหมวดหมู่ของศาสตร์ พระราชา ด้านการศึกษา การแพทย์ สาธารณสุข การ พัฒนาการเกษตร การพัฒนาและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การพัฒนาอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และชีวิตวัฒนธรรม การ วิจัยและนวัตกรรม โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ หลักการทรงงาน ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอันเนื่องมาจาก พระราชดำริ ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เกษตรทฤษฎีใหม่ โครงการหลวง บทสรุปของการอนุรักษ์และพัฒนา เพื่อการ พัฒนาคนให้อยู่ร่วมกับสรรพสิ่งได้อย่างเป็นสุขและยั่งยืน	คงรายวิชาเดิม แต่เปลี่ยนรหัส วิชา เนื่องจาก ยังคง มี ความสำคัญสำหรับการพัฒนา นักศึกษาและสังคมไทยปัจจุบัน โดยเฉพาะเป็นไปตามพระรา โชบายที่ต้องการให้สืบสานงาน ช อง พ ร ะ บ า ท ส ม เ ต้ จ พระเจ้าอยู่หัวรัชการที่ 9

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
	GEN 1301 ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่ 3(3-0-6) Chiang Mai Rajabhat Identity วิธีล้านนา ราชภัฏเชียงใหม่ภายใต้วิธีล้านนา ความเป็นมาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ อัตลักษณ์ของ ราชภัฏเชียงใหม่ การปลูกฝังความสำนึกการเทิดทูนสถาบัน ชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ ความภาคภูมิใจของการ เป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น การส่งเสริม ศิลปวัฒนธรรม การสร้างความตระหนักและสำนึกในความเป็น ไทย การเสริมสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	วิชาใหม่ที่แสดงออกถึง อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยและ ความเป็นล้านนา และ สอดคล้องกับปรัชญาการจัด การศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
	GEN 1302 วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้ 3(3-0-6) Knowledge Transfer Methodology หลักการ แนวคิด ทฤษฎี เกี่ยวกับวิธี วิทยาการถ่ายทอดความรู้ รูปแบบและเทคนิคที่ทันสมัยในการ ถ่ายทอดความรู้ในศตวรรษที่ 21 การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อ การเรียนรู้ ศิลปะการสร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้ การบูรณา- การองค์ความรู้สู่การถ่ายทอดอย่างเหมาะสม ต่อสถานการณ์ ปัจจุบัน	วิชาใหม่ที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์ ของมหาวิทยาลัย และ สอดคล้องกับปรัชญาการจัด การศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
	GEN 1306 ความเป็นพลเมือง 3(3-0-6) กับการพัฒนาท้องถิ่น Citizenship and Local Development การพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้โดยเน้นการทำ กิจกรรม (Active Learning) ให้เป็นพลเมืองที่ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ ของความเป็นพลเมืองตามหลักประชาธิปไตย สิทธิมนุษยชน ความเสมอ ภาค และคุณลักษณะที่ดีของความเป็นพลเมือง การเสริมสร้างจิต สาธารณะ ความรับผิดชอบต่อสังคม จิตอาสากับการมีส่วนร่วมในการ พัฒนาท้องถิ่น การปฏิบัติการเรียนรู้ชุมชนภาคสนาม การจัดทำ โครงการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น	รายวิชาใหม่ สร้างขึ้นเพื่อให้ สอดคล้องกับปรัชญาของ รายวิชา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์	
GSCI 1101 การคิดและการตัดสินใจ 3(3-0-6) Thinking and Decision Making หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร โดยการใช้หลักตรรกะ การใช้เหตุผล การคิดเชิงตัวเลข กระบวนการตัดสินใจ ทฤษฎีการตัดสินใจ กำหนดการเชิงเส้นและร้อยละในชีวิตประจำวัน เพื่อสามารถประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตอย่างถูกต้อง	GEN 1401 การคิดและการตัดสินใจ 3(3-0-6) Thinking and Decision Making หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร โดยการใช้หลักตรรกะ การใช้เหตุผล การคิดเชิงตัวเลข กระบวนการตัดสินใจ ทฤษฎีการตัดสินใจ เพื่อสามารถประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตอย่างถูกต้อง	ปรับเนื้อหาวิชาโดยตัดสาระทฤษฎีที่เน้นการใช้คณิตศาสตร์เป็นหลักเปลี่ยนเป็นเน้นฝึกกระบวนการคิดในด้านต่าง ๆ เพื่อให้ผู้เรียนคิดเป็นและมีเหตุผล เพื่อให้สามารถนำไปใช้ได้ในชีวิตประจำวัน
GSCI 1102 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต 3(3-0-6) Information Technology for Life หลักการ ความสำคัญ องค์ประกอบของระบบสารสนเทศ ประเภทแหล่งที่มาของสารสนเทศ ประโยชน์ของอินเทอร์เน็ต ความเกี่ยวข้องของสารสนเทศในการใช้ชีวิตประจำวัน พาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์ เทคโนโลยีที่ใช้ในการจัดการฐานความรู้และการสร้างสารสนเทศ พระราชบัญญัติว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ จริยธรรมและกฎหมายทางคอมพิวเตอร์ ระบบเครือข่ายและอินเทอร์เน็ต ความปลอดภัยบนคอมพิวเตอร์และการยศาสตร์		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชาการรู้ดิจิทัล และรายวิชาการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
GSCI 1103 สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ 3(3-0-6) Information for Learning ความหมาย ความสำคัญของการสื่อสาร ทักษะการรู้สารสนเทศ วิธีการสืบค้นสารสนเทศจากแหล่งสารสนเทศที่หลากหลาย การวิเคราะห์เนื้อหา การประเมินคุณค่าของสารสนเทศ และการรู้เท่าทันสื่อ การอ้างอิงและการเขียนบรรณานุกรมที่ถูกต้อง กฎหมายที่เกี่ยวข้องและจริยธรรมในการใช้สารสนเทศ		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการในรายวิชาภาษาไทย เพื่อการสื่อสาร และรายวิชาการรู้ดิจิทัล เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
GSCI 2102 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3(3-0-6) ในชีวิตประจำวัน Science and Technology in Daily Life ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พัฒนาการของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีชีวภาพ ตลอดจนการจัดการสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน การใช้สารเคมีและความรู้เกี่ยวกับพิษภัยในชีวิตประจำวัน เทคโนโลยีอุตสาหกรรมในท้องถิ่น สังคมและโลก		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชาการรู้ดิจิทัล และรายวิชาการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
GSCI 2201 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6) Science for Quality of Life ความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์กับการเสริมสร้างคุณภาพชีวิต การประเมินคุณภาพชีวิต เทคนิคการพัฒนาคุณภาพชีวิต สุขภาพและปัจจัยกำหนดสุขภาพ การดูแลสุขภาพส่วนบุคคลและชุมชน การพัฒนาอนามัยเจริญพันธุ์ เพศศึกษาและโรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ สุขอนามัยในบ้านพักอาศัย การสุขาภิบาลที่อยู่อาศัย การปรับปรุงที่อยู่อาศัย การเลือกใช้เสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่ม การดูแลรักษาเสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่ม		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชาการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
GSCI 2202 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6) Food for Health ความสัมพันธ์ของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในวัยต่าง ๆ อาหารบำบัดโรคหรือโภชนาบำบัด อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน การเลือกบริโภคอาหารและการอ่านฉลากโภชนาการ โรคและอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย อาหารล้างพิษ อาหารชะลอความชราและต้านอนุมูลอิสระ และการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชาการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
GSCI 2203 การเกษตรเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี 3(3-0-6) Agriculture for Quality of Life ความสำคัญของการเกษตรกับการดำรงชีวิตของมนุษยชาติ การเกษตรเพื่อพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์แบบเกษตรปลอดภัย การบูรณาการเกษตรกับศิลปวัฒนธรรม ความเชื่อ และภูมิปัญญาท้องถิ่น การปลูกพืชสมุนไพรในครัวเรือน พรรณไม้ดอกไม้ประดับและการจัดตกแต่งภูมิทัศน์เพื่อเสริมสร้างสภาวะที่ดีทั้งด้านร่างกายและจิตใจ		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชาการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
GSCI 2204 วิทยาศาสตร์การออกกำลังกาย 3(3-0-6) Exercise Science ความสำคัญและหลักการทางวิทยาศาสตร์การออกกำลังกายการเลือกกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ การจัดโปรแกรมฝึกการออกกำลังกายให้เหมาะสม การตรวจสอบสุขภาพทางกาย การทดสอบและการเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย การป้องกันและดูแลอาการบาดเจ็บจากการออกกำลังกายและการเล่นกีฬา โภชนาการกับการออกกำลังกาย และผลการออกกำลังกาย		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชาการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และเป็นไปตามปรัชญาการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
	GEN 1402 การรู้ดิจิทัล 3(3-0-6) Digital Literacy แนวคิดเกี่ยวกับการใช้งานดิจิทัล สิทธิและ ความรับผิดชอบ ความสามารถในการค้นหาและเลือกข้อมูล การสื่อสารที่มีประสิทธิผล การรู้สารสนเทศ ความรู้ความ เข้าใจและการเข้าถึงสื่อดิจิทัล ความปลอดภัยทาง อิเล็กทรอนิกส์ แนวปฏิบัติในสังคมดิจิทัล และกฎหมายดิจิทัล	รายวิชาใหม่ สร้างขึ้นเพื่อให้ สอดคล้องกับปรัชญาของรายวิชา หมวดวิทยาศาสตร์ทั่วไป โดยบูรณา การจากรายวิชา เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อชีวิต สารสนเทศ เพื่อการเรียนรู้ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน และ การคิดและการตัดสินใจใน หลักสูตรเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	เหตุผล
	GEN 1403 การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม 3(3-0-6) Holistic Health Care การดูแลสุขภาพที่ให้ความสำคัญในความเป็นองค์รวมของทุกมิติ อันได้แก่ ร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และจิตวิญญาณ ให้มีความสัมพันธ์กันอย่างสมดุลเพื่อให้บรรลุเป้าหมายการมีสุขภาพที่ดี ความหมายและความสำคัญของสุขภาพ อนามัยส่วนบุคคล การดูแลสุขภาพระดับครอบครัว และชุมชน การดูแลสุขภาพกายและใจ การออกกำลังกาย การเลือกกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ การจัดโปรแกรมฝึกการออกกำลังกายให้เหมาะสม การตรวจสอบสุขภาพทางกาย โภชนาการกับการออกกำลังกาย อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในวัยต่าง ๆ โรคและอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย	รายวิชาใหม่ สร้างขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับปรัชญาของรายวิชา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยบูรณาการจากรายวิชาวิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต วิทยาศาสตร์การออกกำลังกาย และอาหารเพื่อสุขภาพ ในหลักสูตรเดิม

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หมวดวิชาเฉพาะ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558 กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
BIO 1107 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Biology สารประกอบในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต การย่อยอาหารและการรักษาสมดุลในสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจและการลำเลียงสารในร่างกาย ระบบประสาทและฮอร์โมน กำเนิดและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา	BIO 1101 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6) Basic Biology สารประกอบในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต การย่อยอาหารและการรักษาสมดุลในสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจและการลำเลียงสารในร่างกาย ระบบประสาทและฮอร์โมน กำเนิดและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
BIO 1108 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Biology Laboratory ปฏิบัติการเกี่ยวกับสารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต การย่อยอาหารและการรักษาสมดุลในสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจและการลำเลียงสารในร่างกาย ระบบประสาทและฮอร์โมน กำเนิดและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา	BIO 1108 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Biology Laboratory ปฏิบัติการเกี่ยวกับสารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต การย่อยอาหารและการรักษาสมดุลในสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจและการลำเลียงสารในร่างกาย ระบบประสาทและฮอร์โมน กำเนิดและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
CHEM 1104 เคมีทั่วไป 3(3-0-6) General Chemistry โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของแร่ธาตุพรีเซนเททีฟและทรานซิชัน สมบัติของแก๊ส ของแข็งและของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส และเคมีอินทรีย์	CHEM 1104 เคมีทั่วไป 3(3-0-6) General Chemistry โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของแร่ธาตุพรีเซนเททีฟและทรานซิชัน สมบัติของแก๊ส ของแข็งและของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส และเคมีอินทรีย์	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
CHEM 1105 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1(0-3-2) General Chemistry Laboratory ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับสารเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี การใช้อุปกรณ์เครื่องมือพื้นฐาน ปริมาณสารสัมพันธ์ สมบัติของแก๊ส ของแข็งและของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส และเคมีอินทรีย์ และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับทฤษฎี	CHEM 1105 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1(0-3-2) General Chemistry Laboratory ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับสารเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี การใช้อุปกรณ์เครื่องมือพื้นฐาน ปริมาณสารสัมพันธ์ สมบัติของแก๊ส ของแข็งและของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส และเคมีอินทรีย์ และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับทฤษฎี	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
PHYS 1108 ฟิสิกส์เบื้องต้น 3(3-0-6) Basic Physics ความเข้าใจเบื้องต้นทางฟิสิกส์ด้านการเคลื่อนที่ สมบัติของสาร พลังงานและความร้อน แสงและการมองเห็น ไฟฟ้าและวงจรไฟฟ้าในบ้าน แม่เหล็กและแม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสีและการประยุกต์ใช้ โดยเน้นหลักการ ประยุกต์ใช้เบื้องต้น	PHYS 1108 ฟิสิกส์เบื้องต้น 3(3-0-6) Basic Physics ความเข้าใจเบื้องต้นทางฟิสิกส์ด้านการเคลื่อนที่ สมบัติของสาร พลังงานและความร้อน แสงและการมองเห็น ไฟฟ้าและวงจรไฟฟ้าในบ้าน แม่เหล็กและแม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสีและการประยุกต์ใช้ โดยเน้นหลักการ ประยุกต์ใช้เบื้องต้น	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
PHYS 1109 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น 1(0-3-2) Basic Physics Laboratory ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชาฟิสิกส์ เบื้องต้นอย่างน้อย 10 ปฏิบัติการ	PHYS 1109 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น 1(0-3-2) Basic Physics Laboratory ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชาฟิสิกส์ เบื้องต้นอย่างน้อย 10 ปฏิบัติการ	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
MATH 1201 คณิตศาสตร์ 1 3(3-0-6) Mathematics 1 เมทริกซ์และดีเทอร์มิแนนต์ ระบบสมการเชิงเส้น ลิมิต ความต่อเนื่อง อนุพันธ์ ฟังก์ชันพีชคณิต อนุพันธ์ ฟังก์ชันตรีโกณมิติ อนุพันธ์ฟังก์ชันแฝง การประยุกต์อนุพันธ์ ปริพันธ์ไม่จำกัดเขตและปริพันธ์จำกัดเขต การประยุกต์ ปริพันธ์	MATH 1201 คณิตศาสตร์ 1 3(3-0-6) Mathematics 1 เมทริกซ์และดีเทอร์มิแนนต์ ระบบสมการเชิงเส้น ลิมิต ความต่อเนื่อง อนุพันธ์ ฟังก์ชันพีชคณิต อนุพันธ์ ฟังก์ชันตรีโกณมิติ อนุพันธ์ฟังก์ชันแฝง การประยุกต์อนุพันธ์ ปริพันธ์ไม่จำกัดเขตและปริพันธ์จำกัดเขต การประยุกต์ ปริพันธ์	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
STAT 1102 สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ 3(3-0-6) Statistics for Science Research แนวคิดและระเบียบวิธีทางสถิติรูปแบบการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ การใช้สถิติในการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ สถิติพรรณนา การนำเสนอข้อมูล เครื่องมือและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ รวบรวมข้อมูล การชักตัวอย่าง การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับข้อมูลที่อยู่ในรูปความถี่ การวิเคราะห์ความแปรปรวน การวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นตรงและสหสัมพันธ์อย่างง่าย ผูกทักษะเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการประมวลผลด้วยเครื่องคำนวณระดับสูง การแปลผลข้อมูลจากผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากโปรแกรมสำเร็จรูปและการนำเสนอข้อมูล	STAT 1102 สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ 3(3-0-6) Statistics for Science Research แนวคิดและระเบียบวิธีทางสถิติรูปแบบการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ การใช้สถิติในการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ สถิติพรรณนา การนำเสนอข้อมูล เครื่องมือและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ รวบรวมข้อมูล การชักตัวอย่าง การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับข้อมูลที่อยู่ในรูปความถี่ การวิเคราะห์ความแปรปรวน การวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นตรงและสหสัมพันธ์อย่างง่าย ผูกทักษะเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการประมวลผลด้วยเครื่องคำนวณระดับสูง การแปลผลข้อมูลจากผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากโปรแกรมสำเร็จรูปและการนำเสนอข้อมูล	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน 3(3-0-6) English for Work พัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะภาษาอังกฤษในการฟัง พูด อ่าน และเขียนเพื่อจุดประสงค์เฉพาะในการสมัครงาน การทำงานในองค์กร เรียนรู้มารยาท และวัฒนธรรมของเจ้าของภาษาให้สามารถใช้ภาษาอังกฤษ ในการสืบค้น และ แสวงหาความรู้จากสารสนเทศเพื่อการสมัครงาน และการ ทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ	ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน 3(3-0-6) English for Work การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ในการสมัครงานและการ ทำงานในองค์กรธุรกิจ	ปรับเนื้อหารายวิชาให้เน้น การพัฒนาผู้เรียนในการใช้ ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสารในบริบทองค์กร ธุรกิจ
HOME 1101 การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Management in Home Economics กระบวนการจัดการความรู้ทางด้านคหกรรม ศาสตร์ หลักเศรษฐศาสตร์ในงานคหกรรมศาสตร์ การจัดการ ในงาน คหกรรมศาสตร์ การสร้างสรรค์งาน ความสำคัญของ วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์แนวโน้มการประกอบอาชีพคหกรรม ศาสตร์ในอนาคต พฤติการณ์บริโภคของครอบครัว สิทธิของ ผู้บริโภค กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค การบูรณาการศาสตร์ใน งาน คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหา บางส่วนไปบูรณาการสร้าง รายวิชาเศรษฐศาสตร์ ครอบครัว

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	HOME 1101 การแนะนำคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) สำหรับการประกอบอาชีพ Introduction for Home Economics' Careers ความหมาย ปรัชญา ความสำคัญและความ เป็นมาของคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ บทบาทของ นักคหกรรมศาสตร์ งานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การ สร้างสรรค์เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานคหกรรมศาสตร์ แนวโน้มการประกอบอาชีพคหกรรมศาสตร์ในอนาคต	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่ม วิชาพื้นฐานวิชาชีพที่ทันสมัย และสอดคล้องกับ มคอ.1
	HOME 1102 เศรษฐศาสตร์ครอบครัว 3(3-0-6) Economics of Family ทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับ ครอบครัว บทบาทของระบบเศรษฐกิจที่มีต่อครอบครัว การวางแผนการเงินในครอบครัว การจัดการทางการเงิน การวางแผนการออม การลงทุน ภาษี และการประกันภัยของ ครอบครัว ความผันผวนทางเศรษฐกิจที่มีต่อครอบครัว การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค กฎหมายและสถาบันคุ้มครอง ผู้บริโภค	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่ม วิชาพื้นฐานวิชาชีพที่ทันสมัย และสอดคล้องกับ มคอ.1

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
HOME 2103 การจัดการธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ Small and Medium Business Management in Home Economics ประเภทของธุรกิจในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ แนวทางในการดำเนินธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การจัดการธุรกิจ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเงินและการบัญชี การตลาด การบูรณาการความรู้ในการประกอบธุรกิจ จรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ	HOME 2103 การจัดการธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ Small and Medium Business Management in Home Economics การประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและอาเซียน ลักษณะการจัดการธุรกิจระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การเป็นผู้ประกอบการ การผลิต การตลาด การเงินและการบัญชี เอกสารธุรกิจ เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจ จรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ การคิดสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่สำหรับการประกอบธุรกิจ ฝึกปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจ การจัดกิจกรรมธุรกิจจำลอง	ปรับคำอธิบายรายวิชาโดยมีการเพิ่มเนื้อหาในรายวิชา

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	HOME 3401 โปรแกรมคอมพิวเตอร์ 3(2-3-6) เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ Computer Programs for Home Economics โปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมประยุกต์ของคอมพิวเตอร์ในงานด้านอาหาร โภชนาการ การออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ การสืบค้นข้อมูลสารสนเทศบนระบบอินเทอร์เน็ต การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานคหกรรมศาสตร์ การนำเสนอผลงาน ฝึกปฏิบัติการใช้งานบริการต่างๆ บนระบบอินเทอร์เน็ต การสร้างสรรค์ผลงานและการนำเสนอผลงานผ่านสื่อดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพที่ทันสมัยและสอดคล้องกับ มคอ.1
HOME 3901 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Seminar in Home Economics เสนอหัวข้อสำหรับการรายงานตามเวลาที่กำหนด แสดงเหตุผลประกอบการเลือกหัวข้อสัมมนานำเสนอเนื้อหาเพื่อเข้าสู่กระบวนการสัมมนา แสดงความคิดเห็นและอธิบายเหตุผลประกอบในช่วงของการสัมมนา		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชา HOME 3901 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ที่ได้ปรับจำนวนหน่วยกิตให้เหมาะสมกับหลักสูตร

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	HOME 3901 สัมมนาเศรษฐศาสตร์ 1(0-3-2) Seminar in Home Economics ความหมาย ความสำคัญของการสัมมนา การจัดสัมมนาทางเศรษฐศาสตร์ การตั้งหัวข้อสัมมนา การเสนอหัวข้อสัมมนา การค้นคว้า การวิเคราะห์เอกสารด้านเศรษฐศาสตร์ทั้งภายในและต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้มีส่วนการณด้านเศรษฐศาสตร์ ฝึกปฏิบัติการจัดสัมมนาเกี่ยวกับการวิจัยหรือประกอบอาชีพด้านเศรษฐศาสตร์	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพที่ทันสมัยและสอดคล้องกับ มคอ.1
HOME 3902 การวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ 3(3-0-6) Research in Home Economics พื้นฐานความรู้งานวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ ประเภทงานวิจัย ปัญหาวิจัย สมมติฐาน การตรวจเอกสาร และการสืบค้นข้อมูล ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือวิจัย การวางแผน การเก็บและรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานผลงานวิจัย โดยเน้นให้ผู้เรียนมีพื้นฐานความรู้ในงานวิจัยทางเศรษฐศาสตร์	HOME 3902 การวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ 3(3-0-6) Research in Home Economics พื้นฐานความรู้งานวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ ประเภทงานวิจัย ปัญหาวิจัย สมมติฐาน การตรวจเอกสาร และการสืบค้นข้อมูล ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือวิจัย การวางแผน การเก็บและรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานผลงานวิจัย โดยเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ในงานวิจัยทางเศรษฐศาสตร์	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 1101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-3-6) Principles of Cooking ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาหาร คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ การประกอบอาหาร มาตรการสุข การตวงอาหาร หลักการ และเทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาของวัตถุดิบต่างๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักปฏิบัติ การเตรียมวัตถุดิบ และวิธีการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผักและผลไม้ ธัญชาติและแป้ง ไขมันและน้ำมัน เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส การแปลงสูตร และการเขียนอ่านตำรับมาตรฐาน และการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร	NUTR 1101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-3-6) Principles of Cooking ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาหาร คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย ขนมไทยและอาหารประเภทอื่น ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร สุขากิจาอาหาร ความปลอดภัยอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร หลักการและเทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักปฏิบัติ การเตรียมวัตถุดิบ และวิธีการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผักและผลไม้ ธัญชาติและแป้ง ไขมันและน้ำมัน เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส และการฝึกปฏิบัติเทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร	ปรับคำอธิบายรายวิชา โดยเพิ่มเนื้อหาที่เกี่ยวข้องอาหารไทย ขนมไทย และสุขากิจาอาหาร ความปลอดภัยอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 1301 โภชนาการ 3(3-0-6) Nutrition ความหมายและความสำคัญของโภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภท หน้าที่ ปริมาณที่พึงได้รับ และ แหล่งของสารอาหาร กลไกการย่อยและการดูดซึมอาหาร บริโภคนิสัย ปัญหาโภชนาการและการแก้ปัญหา การสูญเสีย คุณค่าทางโภชนาการ และการประเมินภาวะโภชนาการ	NUTR 1301 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) Food and Nutrition ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของอาหาร และโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ โภชนบัญญัติ ธง โภชนาการ กลไกการย่อยและการดูดซึมอาหาร ประเภทของ สารอาหาร หน้าที่ ปริมาณที่พึงได้รับ และแหล่งของ สารอาหาร และการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ ปัญหา โภชนาการที่เกิดจากการบริโภคอาหารและการแก้ปัญหา	ปรับคำอธิบายรายวิชา โดย เพิ่มเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง อาหารและธงโภชนาการ
FCL 1301 เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายสำหรับ 3(2-3-6) ครอบครัว Textile and Clothing for family การจัดการเสื้อผ้าสำหรับครอบครัว ความ ต้องการใช้เสื้อผ้าสำหรับสมาชิกครอบครัวแต่ละช่วงวัย การ เลือกเสื้อผ้าสำหรับสมาชิกในครอบครัว ศิลปะการแต่งกาย หลักการตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย ปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหา บางส่วนไปบูรณาการสร้าง รายวิชา FT 1301 การ สร้างสรรค์สิ่งทอ และ เครื่องนุ่งห่ม

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	FT 1301 การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-3-6) Creativity in Textile and Apparel ประเภทของสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ลักษณะและคุณสมบัติของเส้นใยและผืนผ้า การดูแลรักษา การซ่อมแซมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ หลักและขั้นตอนการสร้างสรรค์และพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ปฏิบัติการสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพบังคับที่ทันสมัยและสอดคล้องกับ มคอ.1
HOME 2102 การจัดการครอบครัวและที่อยู่อาศัย 3(3-0-6) Family and Home Management ความสำคัญของการจัดการที่อยู่อาศัย การดำเนินชีวิตครอบครัวที่มีผลกระทบต่อที่อยู่อาศัย การเลือกที่อยู่อาศัยของครอบครัว มาตรฐานที่อยู่อาศัย การสุขาภิบาลที่อยู่อาศัย การออกแบบตกแต่งบ้าน การปรับปรุงบ้านให้น่าอยู่ ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการซ่อมแซมต่อเติมที่อยู่อาศัย		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการสร้างรายวิชา HOME 3104 การจัดการครอบครัวและชุมชน

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
HOME 2301 ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-3-6) Art in Home Economics การประยุกต์ทฤษฎีและหลักศิลปะในการออกแบบงานคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นความงาม ความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์ใช้สอยและความประหยัด การจัดดอกไม้ งานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้ ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	HOME 2301 ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-3-6) Art in Home Economics หลักศิลปะและการประยุกต์ทฤษฎีในการออกแบบงานคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นความประณีตสวยงาม ความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์ใช้สอยและความประหยัด หลักการจัดดอกไม้สดแบบไทยประณีตศิลป์ และแบบสากล งานใบตอง และการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	HOME 3104 การจัดการครอบครัวและชุมชน 3(3-0-6) Family and Community Management หลักและการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การใช้ทรัพยากรครอบครัว ทรัพยากรชุมชนและสิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตครอบครัว ชุมชนและสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรครอบครัวด้านเวลา แรงงาน อาหาร เครื่องนุ่งห่ม การศึกษา สุขภาพ และการดำเนินชีวิตครอบครัว บทบาทหน้าที่ของสมาชิกครอบครัว บทบาทหน้าที่ของสมาชิกชุมชน การนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการจัดการครอบครัวและชุมชน	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพบังคับที่ทันสมัยและสอดคล้องกับ มคอ.1

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
HOME 3201 พัฒนาการครอบครัวและ 3(3-0-6) การอบรมเลี้ยงดูเด็ก Family and Child Development ลักษณะของครอบครัว สภาพแวดล้อมที่มี อิทธิพลต่อโครงสร้างของครอบครัวไทยกฎหมายครอบครัว วัฏจักรของครอบครัว การวางแผนชีวิต การเลือกคู่ครอง การ ปรับตัวในชีวิตสมรส บทบาทของสมาชิกในครอบครัว การ บริหารทารก พัฒนาการของเด็ก การฝึกสุกนิสัยการอบรม และการส่งเสริมพัฒนาการ		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหา บางส่วนไปบูรณาการสร้าง รายวิชา HOME 3201 พัฒนาการครอบครัวและ อนามัยเจริญพันธุ์

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	HOME 3201 พัฒนาการครอบครัว 3(3-0-6) และอนามัยเจริญพันธุ์ Developmental Family and Reproductive Health แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการ มนุษย์และครอบครัว วัฏจักรของครอบครัว บทบาทหน้าที่ของ บุคคลในครอบครัว การวางแผนชีวิต การเลือกคู่ครอง การ วางแผนครอบครัว อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว การปรับตัว ในชีวิตสมรส การบริหารทารก จิตวิทยาเด็ก การส่งเสริม พัฒนาการเด็ก พฤติกรรมวัยรุ่นและจิตวิทยาพัฒนาการ วัยรุ่น การบริหารผู้สูงอายุ กฎหมายครอบครัว ปัญหาความ รุนแรงในครอบครัว แนวทางป้องกันและการแก้ไขปัญหา ความรุนแรงในครอบครัว	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้ หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่ม วิชาชีพบังคับที่ทันสมัยและ สอดคล้องกับ มคอ.1

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
HOME 4401 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนองาน 3(3-0-6) คหกรรมศาสตร์ English for Presentation in Home Economics ฝึกทักษะภาษาอังกฤษในการฟัง พูด อ่าน เขียน มุ่งเน้นทักษะที่จำเป็นสำหรับการนำเสนองานคหกรรมศาสตร์ ฝึกกลวิธีการอ่านรูปแบบต่างๆ การสำรวจแหล่งข้อมูล และ รวบรวมขอ มูลประกอบนำเสนองาน เทคนิคการ นำเสนองานคหกรรมศาสตร์		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหา บางส่วนไปบูรณาการสร้าง รายวิชา NUTR 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงาน ด้านอาหารและโภชนาการ และรายวิชาFT 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงาน ด้านการออกแบบแฟชั่นและ สิ่งทอ
	NUTR 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับ 3(3-0-6) งานด้านอาหารและโภชนาการ English for Food and Nutrition ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการ ฟัง การพูด การอ่าน การเขียนที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหาร และโภชนาการ คำศัพท์เทคนิคและสำนวน รูปประโยค ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการ การ สื่อสาร และการนำเสนองาน	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้ หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่ม วิชาชีพบังคับที่ทันสมัย และ เพื่อการพัฒนาทักษะ ภาษาต่างประเทศของ นักศึกษา

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	FT 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงาน 3(3-0-6) ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ English for Fashion and Textile Design คำศัพท์เทคนิคและสำนวน รูปประโยค ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับงานด้านออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการฟัง การพูด การ อ่าน การเขียนที่เกี่ยวข้องกับงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ การสื่อสารและการนำเสนองาน	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้ หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่ม วิชาชีพบังคับที่ทันสมัย และ เพื่อการพัฒนาทักษะ ภาษาต่างประเทศของ นักศึกษา

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 4901 โครงการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ 3(270) Research Study in Food and Nutrition ศึกษาการประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนา เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ โดยทำโครงการวิจัยเป็นรายบุคคล การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงาน การวิเคราะห์ สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย	NUTR 4901 โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ 3(270) Research Project in Food and Nutrition วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงาน การทดลองทำการวิจัย การวิเคราะห์ สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย	ปรับเพิ่มวิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 4901 โครงการวิจัยด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย 3(270) Research Study in Textile and Clothing การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนา เกี่ยวกับเสื้อผ้าและ เครื่องแต่งกาย โดยทำโครงการวิจัยเป็นรายบุคคล การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงาน การวิเคราะห์ สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย ทดลองทำงานวิจัย	FT 4901 โครงการวิจัยทางด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ 3(270) Research Project in Fashion and Textile Design วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนา เกี่ยวกับการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ โดยทำโครงการวิจัยเป็นรายบุคคล การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงาน การวิเคราะห์ สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย ทดลองทำงานวิจัย	ปรับเปลี่ยนวิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 1201 อาหารไทยและขนมไทย 3(2-3-6) Thai Cuisine and Thai Dessert ความเป็นมาของอาหารไทยและขนมไทย ลักษณะและประเภทของอาหารไทยและขนมไทย วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยและขนมไทย การจัดและตกแต่ง การเสิร์ฟ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และการฝึกปฏิบัติ		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหา บางส่วนไปบูรณาการสร้าง รายวิชา NUTR 1202 อาหาร ไทย และรายวิชา NUTR 1203 – ขนมไทย
	NUTR 1202 อาหารไทย 2(1-3-4) Thai Cuisine ความเป็นมาของอาหารไทยในอดีตและปัจจุบัน รวมทั้งภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ลักษณะและ ประเภทของอาหารไทยในแต่ละภูมิภาค การสร้างสรรค์ นวัตกรรมใหม่ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย วัตถุดิบ เครื่องปรุง ชนิดต่าง ๆ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย การจัดและ ตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติอาหารไทยเชิงสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้ หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่ม วิชาชีพเลือกทันสมัย เพิ่ม เนื้อหาภูมิปัญญาท้องถิ่น และการสร้างสรรค์

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	NUTR 1203 ขนมไทย 3(2-3-6) Thai Dessert ประวัติขนมไทยในอดีตและปัจจุบัน ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบขนมไทยและขนมไทยโบราณ การสร้างสรรค์นวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย เทคนิคและลักษณะที่ดีของขนมไทยและขนมไทยโบราณ การจัดและตกแต่ง การนำเสนอตามวัฒนธรรมและสมัยนิยมเชิงสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือกทันสมัย เพิ่มเนื้อหาภูมิปัญญาท้องถิ่น และการสร้างสรรค์
NUTR 1302 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-3-6) Family Nutrition การสำรวจภาวะโภชนาการ การจัดอาหารสมส่วนและการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางสรีระ ความต้องการสารอาหารและพลังงาน แนวทาง การบริโภคอาหาร และการจัดรายการอาหารของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ และการฝึกปฏิบัติ	NUTR 1302 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-3-6) Family Nutrition การสำรวจภาวะโภชนาการ อาหารสมส่วน การเปลี่ยนแปลงทางสรีระ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร แนวทางการบริโภคอาหาร และการจัดอาหารสมส่วนสำหรับหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ และการฝึกปฏิบัติประกอบอาหารสำหรับวัยต่าง ๆ	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	NUTR 1601 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-3-6) Fruit and Vegetable Carvings ประวัติความเป็นมา คุณค่า รูปแบบ วัสดุ อุปกรณ์และการดูแลรักษาผลงาน เทคนิคการแกะสลักแบบ พื้นฐาน ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ในรูปแบบต่าง ๆ การออกแบบและประยุกต์ลวดลายรูปแบบใหม่ และการ สร้างสรรค์ผลงานแกะสลักเพื่อนำไปใช้ และการจัดแสดงตาม ความเหมาะสม	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้น เพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาใน กลุ่มวิชาชีพเลือกทันสมัย
NUTR 2201 ศิลปะการตกแต่งอาหาร 3(2-3-6) และการจัดโต๊ะ Food Gamishing Art and Table Arrangement หลักการเลือกวัสดุในการแกะสลัก เทคนิคและวิธีการ แกะสลักผัก ผลไม้ การออกแบบและตกแต่งอาหาร การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์สำหรับตกแต่งอาหารในโอกาสต่างๆ การพับผ้าเช็ดมือ การปู โต๊ะอาหาร การออกแบบและการตกแต่งโต๊ะอาหารในโอกาสต่าง ๆ การ เลือกใช้วัสดุในการตกแต่งโต๊ะอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร และการบริการ อาหาร และการฝึกปฏิบัติ		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหา บางส่วนไปบูรณาการสร้าง รายวิชา NUTR 2201 ศิลปะ การตกแต่งและจัดแสดง อาหาร

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	NUTR 2201 ศิลปะการตกแต่ง 2(1-3-4) และจัดแสดงอาหาร Decorative Arts and Food Show องค์ประกอบและหลักศิลปะในการออกแบบงานอาหาร โดยเน้นคุณค่า ความปลอดภัย ความงาม ประโยชน์ใช้สอย ความคิดสร้างสรรค์ในรูปแบบร่วมสมัยและสมัยนิยม ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะด้านอาหาร และการนำเสนอ	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือกทันสมัย
	NUTR 2202 อาหารว่าง 2(1-3-4) Snack ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่าง อาหารว่างของไทยและนานาชาติ หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดวางและจัดเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดสร้างสรรค์อาหารว่างให้เหมาะสมกับสถานการณ์ การวิเคราะห์ต้นทุน และการกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อการจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติเชิงสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือกทันสมัย

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 4202 อาหารสุขภาพ 3(2-3-6) Healthy Food อาหารจากธรรมชาติ ประเภทของอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ คุณค่าอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ ร่างกาย การคำนวณคุณค่าอาหารเพื่อสุขภาพ การจัดรายการอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต อาหารเจ อาหารชีวจิต อาหารแมคโครไบโอติก อาหารเสริมเพื่อสุขภาพ และการฝึกปฏิบัติ	NUTR 2301 อาหารสุขภาพ 3(2-3-6) Healthy Food อาหารจากธรรมชาติ สมุนไพรที่ใช้ประกอบอาหาร สารพฤกษเคมี ประเภทของอาหาร สารอาหาร คุณค่าอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ การจัดรายการอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต อาหารเจ อาหารชีวจิต อาหารแมคโครไบโอติก อาหารเสริมเพื่อสุขภาพ และการฝึกปฏิบัติ	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
NUTR 2501 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-6) Science of Cooking ความสำคัญและการใช้วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ และทางเคมีของน้ำ น้ำตาล เนื้อสัตว์ น้ำมันและไขมัน ไข่ นมและผลิตภัณฑ์นม ธัญชาติและแป้ง ผักและผลไม้ในการประกอบอาหาร เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหารที่มีปฏิกิริยาต่ออาหาร และปฏิบัติการทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร	NUTR 2501 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-6) Science of Cooking ความสำคัญและการใช้วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของน้ำตาล เนื้อสัตว์ น้ำมันและไขมัน ไข่ นมและผลิตภัณฑ์นม ธัญชาติและแป้ง ผักและผลไม้ เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหาร และปฏิบัติการทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 2502 อาหารและจุลินทรีย์ 3(2-3-6) Food and Microbiology จุลินทรีย์ที่มีบทบาทในอาหาร ความสำคัญ ของจุลินทรีย์ที่มีบทบาทในอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อ การ เจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร การเน่าเสียของอาหารโดย จุลินทรีย์ หลักการและวิธีการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหาร อันเนื่องมาจากจุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการ ผลิตอาหารหมัก การสุขาภิบาลอาหารและการตรวจสอบ จุลินทรีย์ในอาหาร และปฏิบัติการการใช้ประโยชน์จาก จุลินทรีย์ในการถนอมอาหาร	NUTR 2502 อาหารและจุลินทรีย์ 3(2-3-6) Food and Microbiology ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและความสำคัญของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง กับอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ใน อาหาร การเสื่อมเสียของอาหารจากจุลินทรีย์ หลักการและ วิธีการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารอันเนื่องมาจาก จุลินทรีย์ จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร การใช้ประโยชน์จาก จุลินทรีย์ในการผลิตอาหารหมัก และปฏิบัติการการใช้ ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 2503 ความปลอดภัยของอาหารและ 3(3-0-6) การสุขาภิบาลอาหาร 1 Food Safety and Food Sanitation1 ศึกษาสถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารในปัจจุบัน อันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย ฉลากอาหาร การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักสุขาภิบาลในการผลิตอาหาร หลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดี (Good Hygienic Practice : GHP) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP)	NUTR 2503 ความปลอดภัยของอาหาร 3(3-0-6) และการสุขาภิบาลอาหาร สถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหารในปัจจุบัน อันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ฉลากอาหาร การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร สารปนเปื้อนในอาหาร สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP) มาตรฐานการผลิตอาหารขั้นต้น (Primary Good Manufacturing Practice) แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดี (Good Manufacturing Practice : GMP) การขอเลขสารบบอาหาร อย. ภายใต้อาหารตามมาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหารและอุตสาหกรรมอาหาร	ปรับชื่อรายวิชา และปรับเนื้อหาวิชาให้สอดคล้องกับหลักสูตร โดยหลอมรวมเนื้อหาของรายวิชา NUTR 4501 เข้าด้วยกัน

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 3201 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-3-6) Beverage and Ice Cream ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสม เทคนิคการจัดทำเครื่องดื่มและ ไอศกรีม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่มและ ไอศกรีม การให้บริการเครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของเครื่องดื่มและไอศกรีม การตกแต่ง และการให้บริการด้วยวิธีต่าง ๆ คำนวณต้นทุน ราคาขาย และการฝึกปฏิบัติ	NUTR 3201 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-3-6) Beverage and Ice Cream ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องปรุง ส่วนผสม เทคนิคการจัดทำเครื่องดื่มและ ไอศกรีม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหารตาม สถานการณ์ ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีมที่ได้รับความนิยม การคิดสร้างสรรค์ในการให้บริการเครื่องดื่มและไอศกรีม การ เก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของเครื่องดื่มและไอศกรีม การปฏิบัติการจัดทำเครื่องดื่มและไอศกรีมเชิงสร้างสรรค์	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 3202 อาหารนานาชาติ 3(2-3-6) International Cuisine ลักษณะสำคัญของอาหารนานาชาติ เครื่องปรุง เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร ความแตกต่างของ ลักษณะอาหารที่สำคัญในประเทศต่าง ๆ การจัดรายการอาหาร ชื่อและส่วนประกอบของอาหาร กรรมวิธีการปรุง รวมทั้งการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหารของนานาชาติ และการฝึกปฏิบัติ	NUTR 3202 อาหารนานาชาติ 3(2-3-6) International Cuisine ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ลักษณะสำคัญของอาหารนานาชาติ อาหารประจำชาติอาเซียน ความแตกต่างของอาหารที่สำคัญในประเทศต่าง ๆ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหารของนานาชาติ ชื่อและส่วนประกอบของอาหาร เครื่องปรุง เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคและกรรมวิธีการปรุงอาหาร การจัดเสิร์ฟ การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ การนำเสนออย่างสร้างสรรค์	ปรับเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย โดยเพิ่มวัฒนธรรมการ รับประทานอาหาร และ การนำเสนออย่าง สร้างสรรค์
NUTR 3203 อาหารท้องถิ่นของไทย 3(2-3-6) Local Thai Food อาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น ลักษณะและเอกลักษณ์ของอาหารประจำท้องถิ่นต่าง ๆ ที่ใช้ ในประเพณีของแต่ละท้องถิ่น และการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น		ตัดรายวิชา โดยนำเนื้อหา บางส่วนไปบูรณาการสร้าง รายวิชา NUTR 3203 อาหาร ท้องถิ่นของไทย

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	NUTR 3203 อาหารท้องถิ่นของไทย 3(2-3-6) Local Thai Food อาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาคของไทย เอกลักษณ์ของอาหารประจำถิ่นภาคต่าง ๆ ภูมิปัญญาอาหาร ท้องถิ่นที่โดดเด่นในแต่ละภูมิภาค การมีส่วนร่วมกับชุมชน อนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ การต่อยอดภูมิ ปัญญาอาหารท้องถิ่น และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้ วัตถุดิบในท้องถิ่น	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้น เพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาใน กลุ่มวิชาชีพเลือกทันสมัย
NUTR 3204 ขนมอบและการแต่งหน้าขนม 3(2-3-6) Bakery and Decoration ที่มาและคุณลักษณะของขนมอบ คุณสมบัติของ เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และ การเก็บรักษาเครื่องปรุง วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำ ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก วิธีใช้ การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือ เทคนิคและหลักที่ใช้ในการทำขนมอบ ไทยและต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การแต่งหน้าเค้ก การเก็บขนม อบที่ทำเสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติ	NUTR 3204 ขนมอบและการแต่งหน้าขนม 3(2-3-6) Bakery and Decoration ที่มาและคุณลักษณะของขนมอบ คุณสมบัติของ เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บ รักษาเครื่องปรุง วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำขนมอบและการ แต่งหน้าขนม วิธีใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือ เทคนิค และหลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทยและต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การ แต่งหน้าขนม การสร้างสรรค์ขนมอบและแต่งหน้าขนมตามความนิยม การคิดต้นทุนและราคาขาย การบรรจุหีบห่อและฝึกปฏิบัติการทำ ขนมอบและแต่งหน้าขนม การนำเสนออย่างสร้างสรรค์	ปรับเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย โดยเพิ่มการนำเสนออย่าง สร้างสรรค์

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 3301 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6) Human Nutrition กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย วิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ	NUTR 3301 โภชนศาสตร์มนุษย์ (3-0-6) Human Nutrition กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย วิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
NUTR 3303 โภชนาการผักและผลไม้ 3(2-3-6) Fruit and Vegetable Nutrition ความสำคัญ โครงสร้าง ส่วนประกอบ คุณค่าทางโภชนาการของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว การสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ เกณฑ์การบริโภคผักและผลไม้ในแต่ละช่วงวัย แนวทางการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการผักและผลไม้ และการฝึกปฏิบัติ	NUTR 3303 โภชนาการผักและผลไม้ 3(2-6-6) Fruit and Vegetable Nutrition ความสำคัญ โครงสร้าง ส่วนประกอบ คุณค่าทางโภชนาการของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว การสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ เกณฑ์การบริโภคผักและผลไม้ในแต่ละช่วงวัย แนวทางการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการผักและผลไม้ และการฝึกปฏิบัติ	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 3304 หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการ 3(2-3-6) Principles of Nutritional Assessment ความสำคัญและหลักการประเมินภาวะโภชนาการ ภาวะโภชนาการของแต่ละช่วงวัยความต้องการพลังงานและสารอาหาร การประเมินคุณภาพสารอาหาร การจัดอาหารให้สมดุลกับความต้องการของร่างกาย กรณีศึกษาปัญหาภาวะโภชนาการ และการฝึกปฏิบัติ	NUTR 3304 หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการ 3(2-3-6) Principles of Nutritional Assessment ความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการเบื้องต้นสำหรับบุคคลในวัยต่างๆ หลักการประเมินภาวะโภชนาการโดยวิธีการวัดสัดส่วนของร่างกาย การตรวจร่างกายทางชีวเคมี การตรวจร่างกายทางคลินิก และการประเมินอาหารที่บริโภค และกรณีศึกษาปัญหาภาวะโภชนาการ และการฝึกปฏิบัติ	ปรับเปลี่ยนเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	NUTR 3305 โภชนาการสำหรับ ผู้ออกกำลังกาย Nutrition for Exercisers ความสำคัญของโภชนาการต่อการออกกำลังกาย การคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหาร การประเมินภาวะโภชนาการและองค์ประกอบของร่างกาย บทบาทของสารอาหารขณะออกกำลังกาย การเปลี่ยนแปลงสารอาหารหลักในร่างกาย การควบคุมน้ำหนักและการลดน้ำหนัก อาหารเสริม การจัดอาหาร ปัญหาโภชนาการในผู้ออกกำลังกาย และการฝึกปฏิบัติ	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือกทันสมัย

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 3401 การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง 3(2-3-6) Food Service and Caterin ความเป็นมาของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง รูปแบบของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ ห้องบริการอาหาร การวางแผนการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การกำหนดรายการอาหารเพื่อการบริการและการจัดเลี้ยง การจัดแต่งโต๊ะอาหาร ห้องบริการอาหาร และหน่วยงาน การจัดเสิร์ฟและฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและการจัดเลี้ยงทั้งภายในและภายนอกสถานที่		ตัดรายวิชาที่ไปบูรณาการ ปบ รายวิชา NURT 3401 การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	NUTR 3401 การบริการอาหาร 2(1-3-4) และการจัดเลี้ยง Food Service and Catering ความเป็นมาของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง รูปแบบของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การจัดห้องบริการอาหาร การวางแผนการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่มาใช้ในการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การคิดสร้างสรรค์สำหรับการจัดแต่งโต๊ะอาหาร ห้องบริการอาหาร และหน่วยงาน การจัดเลิร์ฟและฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การวิเคราะห์ต้นทุน และการกำหนดค่าบริการอาหารและการจัดเลี้ยง	รายวิชาใหม่ที่สร้างขึ้นเพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพเลือกทันสมัย

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 3402 ธุรกิจอาหาร 3(2-3-6) Food Business การทำอาหารเพื่อการค้าและธุรกิจ การประกอบอาหารที่สะดวก และรวดเร็ว การใช้เครื่องมือเครื่องใช้ที่เหมาะสมกับการผลิต และการเสิร์ฟ การจัดจำหน่ายอาหารให้เหมาะสมกับเวลาและโอกาส สถานที่ ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าในปัจจุบันและในอนาคต การจัดซื้อ และการสำรองวัตถุดิบ ประเภทและรูปแบบของภาชนะในการบรรจุอาหารเพื่อการค้าและธุรกิจอาหาร การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขายอาหารจำนวนมาก และการฝึกปฏิบัติ	NUTR 3402 ธุรกิจอาหาร 3(2-3-6) Food Business ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร ประเภทของธุรกิจอาหาร การประกอบอาหารที่สะดวกและรวดเร็ว เครื่องมือเครื่องใช้ที่เหมาะสมกับการผลิตและการบริการ การคิดสร้างสรรค์จัดจำหน่ายอาหารให้เหมาะสมกับผู้บริโภค นวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าในปัจจุบันและในอนาคต การบัญชี การจัดซื้อ และการสำรองวัตถุดิบ การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขายอาหารจำนวนมาก การเขียนแผนธุรกิจอาหาร และการฝึกปฏิบัติจำลองธุรกิจอาหาร	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 3502 การถนอมอาหารและการแปรรูป 3(2-3-6) อาหาร Food Preservation and Food Processing ความสำคัญของการถนอมอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักและวิธีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร วัตถุประสงค์สำหรับการแปรรูปอาหารและการเลือกคุณภาพ วัตถุดิบ การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่าง ๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาอาหาร ภาชนะบรรจุและการบรรจุอาหาร และการฝึกปฏิบัติ	NUTR 3502 การถนอมอาหารและการแปร 3(2-3-6) รูปอาหาร Food Preservation and Food Processing ความสำคัญของการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักและวิธีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร วัตถุประสงค์สำหรับการแปรรูปอาหารและการเลือกคุณภาพวัตถุดิบ การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่าง ๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาอาหาร ภาชนะบรรจุและการบรรจุอาหาร และการฝึกปฏิบัติ	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 3503 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ 3(2-3-6) การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความหมายและปัจจัยสำคัญ สำหรับการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แนวทางการวิจัย เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความสำคัญและการใช้การประเมินค่า ทางประสาทสัมผัส ประสาทสัมผัสและการรับรู้ทางประสาท สัมผัส พื้นฐานทางสรีระและทางจิตวิทยาสำหรับการรับรู้ทาง ประสาทสัมผัส เงื่อนไขของการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส ประเภทของการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส และปฏิบัติการ การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัสในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	NUTR 3503 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ 3(2-3-6) การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความหมายและปัจจัยสำคัญ สำหรับการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แนวทางการ วิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความสำคัญและการใช้การประเมิน ค่าทางประสาทสัมผัส ประสาทสัมผัสและการรับรู้ทาง ประสาทสัมผัส พื้นฐานทางสรีระ และทางจิตวิทยาสำหรับ การรับรู้ทางประสาทสัมผัส เงื่อนไขของการประเมินค่าทาง ประสาทสัมผัส ประเภทของการวิเคราะห์ทางประสาท สัมผัส และปฏิบัติการการประเมินคุณภาพอาหารโดย ประสาทสัมผัส ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 3504 หลักการวิเคราะห์อาหาร 3(2-3-6) Principles of Food Analysis การสุ่มตัวอย่างและการเตรียมตัวอย่าง การเตรียมสารละลาย หลักเกณฑ์ในการเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องมือ หลักการวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหาร ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการ (ISO 17025) และปฏิบัติการการวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหาร	NUTR 3504 หลักการวิเคราะห์อาหาร 3(2-3-6) Principles of Food Analysis การสุ่มตัวอย่างและการเตรียมตัวอย่าง การเตรียมสารละลาย หลักเกณฑ์ในการเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องมือ หลักการวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหาร ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการ (ISO 17025) และปฏิบัติการการวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหาร	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
NUTR 3505 การควบคุมคุณภาพอาหาร 3(2-3-6) Food Quality Control หลักการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร คุณลักษณะคุณภาพของอาหาร กระบวนการควบคุมคุณภาพของอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษา และการปฏิบัติการในงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพอาหาร	NUTR 3505 การควบคุมคุณภาพอาหาร 3(2-3-6) Food Quality Control หลักการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร คุณลักษณะคุณภาพของอาหาร กระบวนการควบคุมคุณภาพของอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การผลิต การขนส่งและการเก็บรักษา และการปฏิบัติการในงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพอาหาร	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 4201 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ 3(2-3-6) Northern Thai Food ลักษณะอาหารพื้นบ้านของท้องถิ่นภาคเหนือ ในชีวิตประจำวันและในประเพณีต่าง ๆ วิวัฒนาการ คุณค่า วิธีการประกอบอาหาร การตกแต่ง การจัดเลี้ยงอาหาร ค่านิยมในเรื่องอาหารของคนในท้องถิ่น และฝึกปฏิบัติอาหาร พื้นบ้านภาคเหนือ	NUTR 4201 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ 3(2-3-6) Northern Thai Food ลักษณะอาหารพื้นบ้านของท้องถิ่นภาคเหนือ อาหารพื้นบ้านภาคเหนือในชีวิตประจำวันและประเพณีต่าง ๆ วิวัฒนาการ เอกลักษณ์และจุดเด่นของอาหารพื้นบ้านในแต่ละ ชุมชนภาคเหนือ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร คุณค่า วิธีการประกอบอาหาร การตกแต่ง การจัดเลี้ยงอาหาร ค่านิยม และภูมิปัญญาในเรื่องอาหารของคนในท้องถิ่น การต่อยอด อาหารพื้นบ้านเชิงการค้าและเชิงสร้างสรรค์ และฝึกปฏิบัติ อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ การนำเสนออาหารพื้นบ้านภาคเหนือ ในแนวสร้างสรรค์	ปรับเนื้อหาวิชาให้มี เนื้อหาเกี่ยวกับวัฒนธรรม การรับประทานอาหาร และ การสร้างสรรค์

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 4501 ความปลอดภัยของอาหารและ 3(3-0-6) การสุขาภิบาลอาหาร 2 Food Safety and Food Sanitation2 รายวิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน NUTR 2503 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล อาหาร 1 จุลชีววิทยาทางอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็น สื่อ การปนเปื้อนในอาหาร เครื่องมือการผลิตและความสะอาด ของสิ่งแวดล้อม ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้อง ควบคุม ระบบการจัดการ ความปลอดภัยของอาหารตาม มาตรฐาน ISO 22000 : 2005 การควบคุมคุณภาพอาหาร การ ขออนุญาตผลิตอาหาร กฎหมาย มาตรฐานและข้อบังคับที่ เกี่ยวกับอาหารและอุตสาหกรรมอาหาร		รายวิชานี้ตัดออกโดยนำ เนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณา การกับรายวิชา NUTR 2503 ความปลอดภัยของอาหาร และการสุขาภิบาลอาหาร

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 1101 ศิลปะการแต่งกาย 3(3-0-6) Grooming การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะ โอกาส สถานที่ และสมัยนิยม การปลุกฝัง เจตคติ ค่านิยม การแก้ไข ปัญหาเรื่องเสื้อผ้าและการดัดแปลงเสื้อผ้า	FT 1101 ศิลปะการแต่งกาย 3(3-0-6) Grooming การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะ โอกาส สถานที่ และสมัยนิยม การปลุกฝัง เจตคติ ค่านิยม การแก้ไข ปัญหาเรื่องเสื้อผ้าและการดัดแปลงเสื้อผ้า	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
FCL 1201 การวาดภาพสำหรับออกแบบเสื้อผ้า 3(2-3-6) Principle of Apparel Design เส้นต่าง ๆ ในการวาดหุ่น สัดส่วนของหุ่น การวาด หุ่นรูปแบบต่าง ๆ การวาดส่วนประกอบของเสื้อผ้า การแรเงา และระบายสี เพื่อแสดงแบบเครื่องแต่งกายประกอบหุ่นใน ลักษณะท่าทางต่าง ๆ โดยเน้นการพัฒนาความงามและ ความคิดสร้างสรรค์ในรูปแบบงานเฉพาะบุคคล		รายวิชานี้ตัดออก โดยนำ เนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการกับรายวิชา FT 1201 การออกแบบแฟชั่น 1

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 1202 การออกแบบเสื้อผ้า 3(2-3-6) Apparel Design การออกแบบเครื่องแต่งกายสตรีสำหรับโอกาสปกติ เช่น ชุดทำงาน ชุดลำลอง ชุดนอน การประยุกต์หลักศิลปะและองค์ประกอบศิลป์มาใช้ในการออกแบบเครื่องแต่งกายให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์และโอกาสต่าง ๆ ตามแนวโน้มของแฟชั่น กลุ่มเป้าหมาย และวัสดุที่นำมาใช้		รายวิชานี้ตัดออก โดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการกับรายวิชา FT 2201 การออกแบบแฟชั่น 2
	FT 1201 การออกแบบแฟชั่น 1 3(2-3-6) Fashion Design 1 การออกแบบเบื้องต้น ประเภทของเครื่องแต่งกาย การประยุกต์หลักศิลปะและองค์ประกอบศิลป์ เพื่อใช้ในการออกแบบเครื่องแต่งกายให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ และการนำเสนอรูปแบบเครื่องแต่งกายเบื้องต้น	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัยให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพเลือกการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	FT 1303 เทคนิคการตัดเย็บสำหรับ 3(2-3-6) นักออกแบบ Sewing Techniques for Designers อุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับงานตัดเย็บ เส้นใยและผืนผ้า การใช้จักรเย็บผ้า ฝีเข็ม ตะเข็บ การต่อผ้า การปะผ้า การเย็บสัก การเย็บปักปะบนผ้า การเย็บผ้าเฉลียง การเย็บกระเป๋าลือผ้า รังดุม เทคนิคการเย็บส่วนประกอบต่าง ๆ บนเสื้อผ้า และการสร้างสรรค์ผลงาน	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัยให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพเลือกการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
FCL 1401 การผลิตเสื้อผ้าอุตสาหกรรม 3(3-0-6) Mass Production of Apparel กระบวนการผลิตเสื้อผ้าเชิงอุตสาหกรรม รูปแบบของกระบวนการผลิต ลักษณะของเสื้อผ้า วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต การตรวจสอบคุณภาพ การบรรจุหีบห่อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการทำงานในอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูป		ตัดรายวิชานี้ออกโดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการไว้ในรายวิชา FT 1401 การผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	FT 1401 การผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มใน 3(2-3-6) อุตสาหกรรมแฟชั่น Textile and Apparel Manufacturing Processes วิวัฒนาการของอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ผลิตภัณฑ์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการผลิตเครื่องจักร นวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิต ศัพท์เทคนิคในอุตสาหกรรมแฟชั่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม สุขภาพและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ระเบียบข้อบังคับการปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแฟชั่น	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัยให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
FCL 1501 วิทยาศาสตร์สิ่งทอ 3(3-0-6) Textile Science ชนิดและคุณสมบัติของสิ่งทอ การจำแนกประเภทของเส้นใย ความรู้พื้นฐานในการผลิตเส้นด้าย ผืนผ้า และการตกแต่งผืนผ้าเบื้องต้น การเลือกซื้อ และการดูแลรักษาผ้าชนิดต่าง ๆ	FCL 1501 วิทยาศาสตร์สิ่งทอ 3(3-0-6) Textile Science หลักพื้นฐานเคมีอินทรีย์ของสิ่งทอ ชนิดและคุณสมบัติสิ่งทอ การผลิตเส้นใย เส้นด้ายและผืนผ้า การตกแต่งสำเร็จสิ่งทอเบื้องต้น การเลือกซื้อสิ่งทอให้เหมาะสมกับการใช้งาน และการดูแลรักษาสิ่งทอ	ปรับเปลี่ยนเนื้อหาด้านเคมีอินทรีย์ของสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 1601 ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า 3(2-3-6) Principle of Sewing จักรเย็บผ้าชนิดต่างๆ ที่ใช้ในงานอุตสาหกรรม เครื่องนุ่งห่ม ลักษณะและส่วนประกอบของจักร กลไกการทำงาน ผีเข็มจักร อุปกรณ์จักรและอุปกรณ์ช่วยเย็บ การใช้จักร ปัญหาจากการเย็บ การซ่อมแซมจักร การดูแลรักษา เข็มจักร ผักปฏบัติการใช้จักร	FT 1601 ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า 3(2-3-6) Principle of Sewing Machine วิวัฒนาการเครื่องจักรเย็บผ้า ประเภทเครื่องจักร ระบบกลไกการทำงาน ผีเข็มจักร การใช้งาน การซ่อมแซมจักร การดูแลรักษา นวัตกรรมและเทคโนโลยีเครื่องจักรเย็บผ้า ผักปฏบัติการใช้จักร	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
FCL 1602 เคหะสิ่งทอ 3(2-3-6) Household Fabric ประเภทและลักษณะทั่วไปของเคหะสิ่งทอ การออกแบบ การเลือกใช้ผ้า วัสดุ อุปกรณ์ การตกแต่งให้เหมาะสมกับเคหะสิ่งทอแต่ละชนิด การทำแบบตัดผลิตภัณฑ์ การตัดเย็บ ปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ	FT 1602 เคหะสิ่งทอ 3(2-3-6) Household Fabrics ความหมายและความสำคัญของเคหะสิ่งทอ หลักการออกแบบผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอประเภทผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ เทคนิคการตัดเย็บ นวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ ปฏิบัติการทำต้นแบบผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	FT 2201 การออกแบบแฟชั่น 2 2(1-3-4) Fashion Design 2 การออกแบบเสื้อผ้าชั้นสูง แนวคิดในการออกแบบ การสร้างแรงบันดาลใจในการออกแบบ การออกแบบตามสมัยนิยม การประยุกต์รูปแบบเสื้อผ้าไทยและสากล การเลือกใช้วัสดุไทยและสากล การนำเสนอผลงาน	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัยให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
FCL 1301 การสร้างและแยกแบบตัด 3(2-3-6) Pattern Making and Processing การวัดตัว การสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อ กระโปรงและกางเกง การสร้างปก และแขนชนิดต่าง ๆ การแยกแบบ การลองตัวเพื่อทดสอบการแยกแบบตัด และการปรับแบบ	FT 2301 การสร้างและแยกแบบตัด 3(2-3-6) เสื้อผ้าสตรี Pattern Making and Processing หลักการทำแบบตัดเสื้อผ้าสตรี เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำแบบตัด การวัดตัว การสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อ กระโปรง และกางเกงสำหรับสตรีเบื้องต้น เครื่องหมายแบบตัด การลองตัวเพื่อทดสอบแบบตัด และการปรับแบบให้เหมาะสมกับรูปร่าง นวัตกรรมการทำแบบตัด ปฏิบัติการวัดตัวทำแบบตัดเสื้อ กระโปรงและกางเกงสตรีเบื้องต้น	ปรับเพิ่มเนื้อหาในนวัตกรรมการทำแบบตัด

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 2302 กระโปรงและกางเกงสตรี 1 3(2-3-6) Skirt and Slakes1 ชนิดและลักษณะของกระโปรงและกางเกงสตรี การวิเคราะห์แบบกระโปรงและกางเกงสตรี การปรับแบบตัด การเลือกผ้า วัสดุประกอบและตกแต่ง การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ ผักกบฏัดตัดเย็บกระโปรงและกางเกงสตรีเบื้องต้น		ตัดรายวิชานี้ ออก โดยนำ เนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณา การไว้ในรายวิชา FT 2302 การออกแบบและตัดเย็บ กระโปรง
	FT 2302 การออกแบบและตัดเย็บกระโปรง 3(2-3-6) Skirt Design and Construction หลักการออกแบบกระโปรง วัสดุที่ใช้สำหรับ การออกแบบกระโปรงตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้ สำหรับการตัดเย็บกระโปรง หลักการตัดเย็บกระโปรง การ วิเคราะห์แบบ การปรับแบบตัดกระโปรงตามแฟชั่น การ เตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ นวัตกรรมและเทคโนโลยีการ ตัดเย็บ ผักกบฏัดตัดเย็บกระโปรง การนำเสนอผลงานเชิง สร้างสรรค์	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัย ให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 2303 เสื้อและชุดสตรี 1 3(2-3-6) Blouse and Dress 1 ชนิดและลักษณะของเสื้อสตรี การวิเคราะห์แบบ และการปรับแบบตัด การเลือกผ้า วัสดุประกอบและตกแต่ง การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อและชุดสตรีเบื้องต้น		ตัดรายวิชานี้ ออก โดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการไว้ในรายวิชา FT 2303 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อสตรี
	FT 2303 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อสตรี 3(2-3-6) Blouse Design and Construction หลักการออกแบบเสื้อสตรี วัสดุที่ใช้สำหรับการออกแบบเสื้อสตรีตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บเสื้อสตรี หลักการตัดเย็บเสื้อสตรี การวิเคราะห์แบบ การปรับแบบตัดเสื้อสตรีตามแฟชั่น การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัดให้เหมาะสมกับรูปร่าง นวัตกรรมและเทคโนโลยีการตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อสตรี การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัยให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 2304 เสื้อผ้าบุรุษ 3(2-3-6) Men's Clothing ชนิดและลักษณะของเสื้อผ้าบุรุษ การวัดตัว การสร้างแบบ การปรับแบบตัด การตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษตามสมัยนิยม		ตัดรายวิชานี้ ออก โดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการไว้ในรายวิชา FT 2304 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ
	FT 2304 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ 3(2-3-6) Design and Construction of Men's Wear หลักการออกแบบเสื้อผ้าบุรุษ วัสดุที่ใช้สำหรับการออกแบบตามสมัยนิยม การคิดสร้างสรรค์ผลงาน การออกแบบเสื้อผ้าบุรุษ นวัตกรรมและเทคโนโลยีการตัดเย็บ เทคนิคการเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัดให้เหมาะสมกับรูปร่าง ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัยให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 2502 การวิเคราะห์โครงสร้างผ้า 3(3-0-6) Textile Structure and Analysis โครงสร้างผ้าแบบต่าง ๆ หลักการวิเคราะห์ เส้นใย เส้นด้ายและผืนผ้าทางกายภาพและทางเคมี		ตัดรายวิชานี้ออก โดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการไว้ในรายวิชา FT 2501 การวิเคราะห์โครงสร้างและทดสอบวัสดุสิ่งทอ
	FT 2501 การวิเคราะห์โครงสร้างและทดสอบวัสดุสิ่งทอ 3(2-3-6) Structure Analysis and Textile Material Testing ประเภทและลักษณะโครงสร้างวัสดุสิ่งทอ หลักการวิเคราะห์โครงสร้างวัสดุสิ่งทอ การทดสอบสิ่งทอทางกายภาพและเคมี มาตรฐานทดสอบสิ่งทอและเสื้อผ้าสำเร็จรูปในอุตสาหกรรม ปฏิบัติการวิเคราะห์โครงสร้างและทดสอบวัสดุสิ่งทอ	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัยให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	FT 2502 การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการ 3(2-3-6) ออกแบบแฟชั่น Textile Dyeing for Fashion Design ชนิดและคุณสมบัติของสีย้อม หลักและเทคนิค การย้อมสีธรรมชาติและสีสังเคราะห์ การทำลวดลายด้วย การย้อมสีเพื่อการออกแบบแฟชั่น หลักการและวิธีวัดค่าสีบน วัสดุสิ่งทอ ความสามารถในการติดสีและสมบัติความคงทน ของสีย้อมบนเส้นใยสิ่งทอ ฝึกปฏิบัติการย้อมสีและทำ ลวดลายผ้า การนำเสนอผลงานจากการย้อมสีสิ่งทอ	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัย ให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ
	FT 2503 เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ 3(2-3-6) Technology and Textiles Innovation เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตสิ่งทอ กระบวนการย้อม การพิมพ์และการตกแต่งสำเร็จทางสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตสิ่ง ทอ หลักการเลือกวัสดุสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เป็น มิตรกับสิ่งแวดล้อม แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอที่มี ประสิทธิภาพ นำเสนอผลงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัย ให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 2603 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน 3(2-3-6) Traditional Textile Product Development แนวคิดของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสำรวจผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน การทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน การประเมินและการพัฒนาคุณภาพและการออกแบบ และศึกษาดูงานนอกสถานที่	FT 2603 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน 3(2-3-6) Traditional Textile Product Development การจำแนกผลิตภัณฑ์สิ่งทอ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากสิ่งทอพื้นบ้านที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน การนำเสนอผลงาน	ปรับเปลี่ยนเนื้อหาการสำรวจและการคิดสร้างสรรค์
FCL 3101 การวิเคราะห์ระบบการผลิต 3(3-0-6) Analysis of Production System ศึกษาการผลิตเสื้อผ้าจำนวนมาก ความสูญเสียต่างๆ ในกระบวนการผลิตเสื้อผ้าจำนวนมาก การปรับปรุงการทำงานให้เพิ่มประสิทธิภาพยิ่งขึ้น การออกแบบวิธีการทำงาน ศึกษาเวลาทำงานและการเคลื่อนไหว การวัดผลงาน การวางแผนโรงงาน การหาเวลามาตรฐาน การใช้โปรแกรมหาเวลามาตรฐาน		ตัดรายวิชานี้ออก โดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการไว้ในรายวิชา FT 3101 การวิเคราะห์ระบบการผลิตในอุตสาหกรรมแฟชั่น

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	FT 3101 การวิเคราะห์ระบบการผลิตใน 3(3-0-6) อุตสาหกรรมแฟชั่น Production Systems in Fashion Industry ระบบการผลิตเส้นใยและเส้นด้าย การผลิต ผ้า การเตรียมสิ่งทอ การย้อมสี การพิมพ์ การตกแต่ง และ ระบบการผลิตเครื่องนุ่งห่ม การพยากรณ์ การวางแผนการ ผลิตรวม การจัดการวัสดุคงคลัง การวางแผนกำลังการผลิต การจัดตารางการผลิต และการจัดสมดุลการผลิต	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัย ให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ
	FT 3301 การออกแบบและตัดเย็บ 3(2-3-6) กางเกงสตรี Pants Design and Construction หลักการออกแบบกางเกงสตรี วัตถุดิบที่ใช้สำหรับ การออกแบบกางเกงตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการ ตัดเย็บกางเกง หลักการตัดเย็บกางเกง การวิเคราะห์แบบ การ ปรับแบบตัด การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การ ปรับแบบตัด ผักปั๊มติัดเย็บกางเกง การนำเสนอผลงานเชิง สร้างสรรค์	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัย ให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	FT 3302 การออกแบบและตัดเย็บชุดสตรี 3(2-3-6) Dress Design and Construction หลักการออกแบบชุดสตรี วัตถุดิบที่ใช้สำหรับการออกแบบชุดสตรีตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บชุดสตรี หลักการตัดเย็บ การวิเคราะห์แบบ การปรับแบบตัด การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัด เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานตัดเย็บ ผักปฏบัติตัดเย็บชุดสตรี การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัยให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
	FT 3303 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(2-3-6) Design and Construction of Children's Wear เสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่มของเด็กแต่ละวัย การเลือก ใช้ผ้า วัสดุประกอบและการตกแต่งที่เหมาะสมกับเด็กแต่ละช่วงวัย การออกแบบเสื้อผ้าเด็กให้เหมาะสมกับพัฒนาการและกิจกรรม การตัดเย็บ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานตัดเย็บ ผักปฏบัติตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัยให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 2401 แบบตัดเพื่ออุตสาหกรรม 3(2-3-6) Pattern for Garment ขนาดตัวที่ใช้ในการสร้างแบบตัดแบบ อุตสาหกรรม การศึกษาใบสั่ง การสร้างแบบตัดในงาน อุตสาหกรรม การปรับแบบตามใบสั่ง การกำหนดเครื่องหมาย และรายละเอียดบนแบบตัด หลักการย่อและขยายแบบตัด การคำนวณปริมาณผ้าตามแบบและขนาด		ตัดรายวิชานี้ ออก โดยนำ เนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณา การไว้ในรายวิชา FT 3402 แบบ ตัด ในอุตสาหกรรม แฟชั่น
FCL 3301 กระโปรงและกางเกงสตรี 2 3(2-3-6) Skirt and Slakes 2 ชนิดและลักษณะของกระโปรงและกางเกงสตรี ชั้นสูง การวิเคราะห์แบบ การทำแบบตัด การเลือกผ้า วัสดุ ประกอบและตกแต่ง การคำนวณผ้า การตัดเย็บ ผักกปฏิบัติ ตัดเย็บกระโปรงและกางเกงสตรีชั้นสูง		ตัดรายวิชานี้ ออก โดยนำ เนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณา การไว้ในรายวิชา FT 2302 การออกแบบและตัดเย็บ กระโปรง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 3302 เสื้อและชุดสตรี 2 3(2-3-6) Blouse and Dress 2 ชนิดและลักษณะของเสื้อสตรีชั้นสูง การวิเคราะห์แบบเสื้อและชุดสตรี การทำแบบตัด การเลือกผ้า วัสดุประกอบและตกแต่ง การคำนวณผ้า การตัดเย็บ ผัก ปฏิบัติตัดเย็บเสื้อและชุดสตรีชั้นสูง		ตัดรายวิชานี้ออก โดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการไว้ในรายวิชา FT 2303 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อสตรี
FCL 3303 เสื้อผ้าเด็ก 3(2-3-6) Children Clothing ศึกษาเสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่มของเด็กแต่ละวัย การเลือก ใช้ผ้า วัสดุประกอบและการตกแต่งที่เหมาะสมกับเด็กแต่ละช่วงวัย การออกแบบเสื้อผ้าเด็กให้เหมาะสมกับพัฒนาการและกิจกรรม การตัดเย็บ ผักปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก		ตัดรายวิชานี้ออก โดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการไว้ในรายวิชา FT 3303 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 3304 เสื้อสูทสตรี 3(2-3-6) Lady's Suit ชนิดและลักษณะของสูทสตรี ลักษณะผ้าและการเตรียมผังก่อนตัด การปรับแบบ การสร้างแบบตัดเสื้อสูท การลองตัว เทคนิคการตัดเย็บแบบเทเลอร์ในการตัดเย็บเสื้อสูทสตรี		ตัดรายวิชานี้ ออก โดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการไว้ในรายวิชา FT 2303 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อสตรี
FCL 3401 การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่าง 3(2-3-6) Production of Sample Product หลักและเทคนิคการทำแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้าตัวอย่าง ขนาดมาตรฐาน การดัดแปลงแบบตัดให้เหมาะสม การจัดทำข้อมูล การใช้วัตถุดิบเพื่อการเตรียมการผลิต	FT 3401 การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่างใน 3(2-3-6) งานอุตสาหกรรมแฟชั่น Production of Garment Samples for Fashion Industry การศึกษาใบสั่งผลิตเสื้อผ้าตัวอย่าง หลักและเทคนิคการทำแบบตัดและการตัดเย็บเสื้อผ้าตัวอย่าง ขนาดมาตรฐานที่ใช้ในการสร้างแบบตัด การใช้วัตถุดิบเพื่อการเตรียมการผลิต การดัดแปลงแบบตัดให้เหมาะสม การจัดทำข้อมูลเพื่อนำเสนอลูกค้า	ปรับเพิ่มเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	FT 3402 แบบตัดเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น 3(2-3-6) Patternmaking for Fashion Industry ขนาดตัวที่ใช้ในการสร้างแบบตัด การศึกษาใบสั่ง การสร้างแบบตัดเสื้อผ้าแบบอุตสาหกรรม การปรับแบบตามใบสั่ง การกำหนดเครื่องหมายและรายละเอียดบนแบบตัด การย่อและขยายแบบตัด การวางแบบตัดตามใบสั่ง การคำนวณปริมาณผ้า การวิเคราะห์ต้นทุน และปฏิบัติการทำแบบตัดเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัยให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพเลือกการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
FCL 3402 เทคโนโลยีการตัดเย็บเสื้อผ้า 3(2-3-5) อุตสาหกรรม Apparel Technology เครื่องจักรและอุปกรณ์ในกระบวนการตัดเย็บ เทคโนโลยีและนวัตกรรมของเครื่องจักรและอุปกรณ์ในกระบวนการตัดเย็บ การวางแผนการตัดเย็บ การปูผ้า การตัดผ้า การเย็บ การลดการสูญเสีย การควบคุมการทำงานและผลผลิต ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้าอุตสาหกรรม		รายวิชานี้ตัดออกโดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการกับรายวิชา FT 3403 เทคโนโลยีการตัดเย็บและการควบคุมคุณภาพเสื้อผ้า

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
	FT 3403 เทคโนโลยีการตัดเย็บและ 3(2-3-6) การควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น Apparel Technology and Quality Control for Fashion Industry เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการผลิตเสื้อผ้าเชิงอุตสาหกรรม การจัดระบบการตัดเย็บเสื้อผ้า การควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ ข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นทันสมัยให้สอดคล้องกับกลุ่มวิชาชีพ เลือกการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 3403 การควบคุมคุณภาพเสื้อผ้า 3(3-0-6) Clothing and Textile Quality Control หลักการควบคุมคุณภาพ การวางแผน การจัดระบบในการควบคุมคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การควบคุมคุณภาพในเชิงสถิติ ข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพเสื้อผ้า		รายวิชานี้ตัดออกโดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการกับรายวิชา FT 3403 เทคโนโลยีการตัดเย็บและการควบคุมคุณภาพเสื้อผ้า
FCL 3501 การทำความสะอาดเสื้อผ้า 3(3-0-6) Laundering ประเภทของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด คุณสมบัติของสารทำความสะอาด การเลือกสารทำความสะอาดให้เหมาะสมกับชนิดและประเภทของเสื้อผ้า ประเภทของรอยเปื้อน และการขจัดรอยเปื้อน หลักการทำความสะอาดเสื้อผ้า	FT 3501 การทำความสะอาดเสื้อผ้า 3(2-3-6) Laundering ประเภทและคุณสมบัติของสารทำความสะอาด ประเภทของเสื้อผ้า ประเภทของรอยเปื้อน การเลือกสารทำความสะอาดและการขจัดรอยเปื้อน หลักการทำความสะอาดเสื้อผ้า	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 3502 สีและการย้อมสี 3(2-3-6) Dye and Dyeing ทฤษฎีการมองเห็นสี ชนิดและคุณสมบัติของสี การเตรียมผ้าก่อนย้อม หลักและเทคนิค การย้อมสี การย้อมสีธรรมชาติ การย้อมสีสังเคราะห์ การทำลวดลายด้วยการย้อมสี ผักย้อมสีและทำลวดลายผ้า		รายวิชานี้ได้ตัดออกโดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการกับรายวิชา FT 2503 การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น
FCL 4101 การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรม 3(3-0-6) Clothing Merchandising Management ประเภทของสินค้าเสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่ม หลักการจัดการสินค้าในอุตสาหกรรมเสื้อผ้า การบริหารผลิ การตลาดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การส่งเสริมการขาย การส่งออกสินค้าเสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่ม ข้อกำหนดและ มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกสินค้าเสื้อผ้า	FT 4101 การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรมแฟชั่น 3(3-0-6) Merchandising Management in Fashion Industry วิวัฒนาการการจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น สถานการณ์การตลาดสินค้าในปัจจุบันและแนวโน้มแฟชั่นเสื้อผ้าในอนาคต การจำแนกประเภทสินค้า หลักการจัดการสินค้าในอุตสาหกรรมเสื้อผ้าแฟชั่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลาดสินค้าในประเทศ การส่งออกสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น การจัดร้านค้าปลีก นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับการจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม ข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกสินค้าเสื้อผ้า	ปรับเปลี่ยนเนื้อหาให้ทันสมัย

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 3305 สูทบุรุษ 3(2-3-6) Men's Suits ชนิดและลักษณะของสูทสำหรับผู้ชาย ผ้าและวัสดุ ประกอบการทำสูท การเตรียมผ้าก่อนตัด การทำแบบตัด การลองตัว เทคนิคการเย็บ และปฏิบัติการตัดเย็บสูทสำหรับผู้ชาย		รายวิชานี้ได้ดัดแปลงโดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปบูรณาการกับรายวิชา FT 2304 การออกแบบและตัดเย็บสูทบุรุษ
NUTR 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1(0-3-2) คหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ Preparation for Field Experience in Food and Nutrition ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการดำเนินการ ตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลองปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับประโยชน์ คุ่มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้	NUTR 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1(0-3-2) ด้านอาหารและ โภชนาการ Preparation for Field Experience in Food and Nutrition ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการดำเนินการ ตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลองปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับประโยชน์ คุ่มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
NUTR 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6(560) ด้านอาหารและโภชนาการ Field Experience in Food and Nutrition วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน NUTR 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาหารและโภชนาการ การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติใน สถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ การจัดทำ รายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไป พัฒนาวิชาชีพ ที่ได้รับมอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมจริงของ องค์กร มีการนำเสนอ และมีการประเมินผลโดยพนักงานที่ เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ	NUTR 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6(560) ด้านอาหารและโภชนาการ Field Experience in Food and Nutrition วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน NUTR 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพอาหารและโภชนาการ การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติใน สถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ การจัดทำ รายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไป พัฒนาวิชาชีพที่ได้รับมอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมจริงของ องค์กร มีการนำเสนอ และมีการประเมินผลโดยพนักงานที่ เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1(0-3-2) วิศวกรรมศาสตร์ด้านเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย Preparation for Field Experience in Textile and Clothing ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการดำเนินการ การ ตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่ เกี่ยวข้อง ฝึกทดลองปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อ เป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับ ประโยชน์ คุ่มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหา เฉพาะหน้าได้	FT 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1(0-3-2) ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ Preparation for Field Experience in Fashion and Textile Design ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความ รับผิดชอบต่อหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการดำเนินการ การ ตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่ เกี่ยวข้อง ฝึกทดลองปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อเป็น แนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับประโยชน์ คุ่มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้	เปลี่ยนชื่อรายวิชา เนื่องจาก มีการเปลี่ยนแปลงกลุ่มวิชา เรียนจากผ้าและเครื่องแต่ง กายเป็น การออกแบบ แฟชั่นและสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
FCL 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6(560) ด้านเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย Field Experience in Textile and Clothing วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน FCL 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติใน สถานประกอบการด้านเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย การจัดทำ รายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไป พัฒนาวิชาชีพ ที่ได้รับมอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมจริงของ องค์กร มีการนำเสนอ และมีการประเมินผลโดยพนักงานพี่ เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ	FT 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6(560) ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ Field Experience in Fashion and Textile Design วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน FCL 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการ ออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติในสถาน ประกอบการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ การจัดทำ รายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไปพัฒนา วิชาชีพ ที่ได้รับมอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมจริงขององค์กร มี การนำเสนอ และมีการประเมินผลโดยพนักงานพี่เลี้ยงและ อาจารย์นิเทศ	เปลี่ยนชื่อรายวิชา เนื่องจาก มีการเปลี่ยนแปลงกลุ่มวิชา เรียนจากผ้าและเครื่องแต่ง กายเป็น การออกแบบ แฟชั่นและสิ่งทอ

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา 1(0-3-2) Cooperative Education Preparation การปฏิบัติการเตรียมความพร้อมก่อนการออกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยให้ม้องค์ความรู้ในเรื่องหลักการ แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา กระบวนการและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับระบบสหกิจศึกษา เทคนิคการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเองตามมาตรฐานวิชาชีพแต่ละสาขาวิชา เช่น การปรับตัวในสังคม การพัฒนาบุคลิกภาพ ภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศการสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การทำงาน เป็นทีม โครงสร้างการทำงานในองค์กร งานธุรการในสำนักงาน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน และระบบบริหารคุณภาพงานคุณภาพในสถานประกอบการ การเสริมทักษะและจริยธรรมในวิชาชีพเฉพาะสาขาวิชา และมีความรู้ความเข้าใจในการจัดทำโครงการงาน การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงการงาน และการนำเสนอผลงานโครงการงาน	COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา 1(0-3-2) Cooperative Education Preparation การปฏิบัติการเตรียมความพร้อมก่อนการออกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยให้ม้องค์ความรู้ในเรื่องหลักการ แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา กระบวนการและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับระบบสหกิจศึกษา เทคนิคการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเองตามมาตรฐานวิชาชีพแต่ละสาขาวิชา เช่น การปรับตัวในสังคม การพัฒนาบุคลิกภาพ ภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศการสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การทำงาน เป็นทีม โครงสร้างการทำงานในองค์กร งานธุรการในสำนักงาน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน และระบบบริหารคุณภาพงานคุณภาพในสถานประกอบการ การเสริมทักษะและจริยธรรมในวิชาชีพเฉพาะสาขาวิชา และมีความรู้ความเข้าใจในการจัดทำโครงการงาน การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงการงาน และการนำเสนอผลงานโครงการงาน	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2558	หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ พ.ศ.2563	เหตุผล
COOP 4801 สหกิจศึกษา 6(560) Cooperative Education รายวิชาบังคับก่อน : COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา การปฏิบัติงานด้านวิชาชีพตามสาขาวิชาใน สถานประกอบการหรือองค์กรผู้ใช้บัณฑิตเป็นเวลา 16 สัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง โดยบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษาในหลักสูตรการศึกษากับการปฏิบัติงานจริง เสมือนหนึ่งพนักงาน การจัดทำโครงการ การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงการ และการนำเสนอโครงการตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา เพื่อให้เกิดทักษะองค์ความรู้ในวิชาชีพ และคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้เป็นบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานที่พร้อมจะทำงานได้ทันทีเมื่อสำเร็จการศึกษา	COOP 4801 สหกิจศึกษา 6(560) Cooperative Education รายวิชาบังคับก่อน : COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา การปฏิบัติงานด้านวิชาชีพตามสาขาวิชาใน สถานประกอบการหรือองค์กรผู้ใช้บัณฑิตเป็นเวลา 16 สัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง โดยบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษาในหลักสูตรการศึกษากับการปฏิบัติงานจริง เสมือนหนึ่งพนักงาน การจัดทำโครงการ การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงการ และการนำเสนอโครงการตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา เพื่อให้เกิดทักษะองค์ความรู้ในวิชาชีพ และคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้เป็นบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานที่พร้อมจะทำงานได้ทันทีเมื่อสำเร็จการศึกษา	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

ภาคผนวก ค
ประวัติและผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. นางจินตนา อินักดี

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา
ปริญญาโท	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551
ปริญญาตรี	คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2549

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยตีพิมพ์วารสารวิชาการในประเทศ

จินตนา อินักดี และพุลสุข บุญเนตร. (2562). เส้นใยกล้วยหอมทองย้อมสีธรรมชาติ สำหรับใช้ในการทำเครื่องจักสาน. *วารสารบัณฑิตวิทยาลัย พิษณุพรรณ*, 14(2), 9-18. (พฤษภาคม - สิงหาคม).

บทความวิจัยที่นำเสนอในการประชุมวิชาการภายในประเทศ

จินตนา อินักดี. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าถือสตรีจากเศษผ้าฝ้าย โดยใช้เทคนิคการสาน: กรณีศึกษา อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 15: งานวิจัยเพื่อสร้างสรรค์อนาคต* (น. 347-354). 12-13 ธันวาคม, 2562. สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.

จินตนา อินักดี. (2561). การถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการปักผ้าอาข่าโดยใช้คู่มือลดลายผ้าปัก. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ: การบูรณาการภูมิปัญญาสู่นวัตกรรมและการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน* (น. 798-809). 20 ธันวาคม, 2561. ภูเก็ต: มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

สุดใจ มั่นนาค, จินตนา อินักดี, มยุรี ชมงาม, ศิริจันทร์ อุปาสะ, จันทรสุดา คำชาติ, และ สิขเรศ คงแก้ว. (2561). การศึกษาลายผ้าปักแบบดั้งเดิมของชาวเขาเผ่าม้งเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ: การบูรณาการภูมิปัญญาสู่นวัตกรรมและการพัฒนาอย่างยั่งยืน* (น. 1590-1696). 23 กุมภาพันธ์, 2561. เลย: มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.

1.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

1.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2549-ปัจจุบัน

อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

พ.ศ.2549-2549

อาจารย์พิเศษ โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

1.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HOME 2301	ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
HOME 3901	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-3-2)
FT 1301	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(2-3-6)
FT 1101	ศิลปะการแต่งกาย	3(3-0-6)
FT 1301	การออกแบบแฟชั่น 1	3(2-3-6)
FT 2301	การออกแบบแฟชั่น 2	3(2-3-6)
FT 2603	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน	3(2-3-6)
FT 3401	การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่างในงานอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(2-3-6)
FT 3404	เทคโนโลยีการตัดเย็บและการควบคุมคุณภาพ เสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(2-3-6)
FT 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ	6(560)

2. นางสาวธัญนันท์ ฤทธิมณี

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา
ปริญญาเอก	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555
ปริญญาโท	วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549
ปริญญาตรี	วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2546

2.3 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยตีพิมพ์วารสารวิชาการในประเทศ

- ธัญนันท์ ฤทธิมณี. (2561). การใช้ประโยชน์จากหยวกกล้วยหอมทองเพื่อเสริมใยอาหารในไส้ข้าว. วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย, 10(2), 181-190. (พฤษภาคม - สิงหาคม).
- ธัญนันท์ ฤทธิมณี, และ อภिरดา พรพัฒน์วิญญ์. (2561). การเอนแคปซูเลชันแอนโทไซยานินจากซังข้าวโพดด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 12(2), 169-180. (พฤษภาคม - สิงหาคม).
- ธัญนันท์ ฤทธิมณี. (2560). คุณภาพและพฤติกรรมการอบแห้งของมะเฟืองแช่อบแห้งด้วยวิธีอัลตราโซนิกไฮโดรแชน. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 11(1), 148-159. (มกราคม - เมษายน).

บทความวิจัยที่นำเสนอในการประชุมวิชาการภายในประเทศ

- ธัญนันท์ ฤทธิมณี. (2559). การสกัดใยอาหารจากหยวกกล้วยหอมทอง. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยาครั้งที่ 7 (น. 632-636). 7-8 กรกฎาคม, 2559. พระนครศรีอยุธยา: มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

บทความวิจัยที่นำเสนอในการประชุมวิชาการต่างประเทศ

Kasem Kunasri, Chanita Panmanee, Roengchai Tansuchat and Thanyanun Rithmanee. (2019).

Cluster formation and collaboration strategy selection of processed organic longan enterprises. In *10th International Conference on Business, Economics, Management and Marketing (ICBEMM 2019 Boston)*. (p. 45–49). November 18–20, 2019, Boston, Unitedstates of America.

2.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

2.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2561 – ปัจจุบัน	หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2556–ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2560 – พ.ศ. 2561	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2550–2555	อาจารย์พิเศษภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2549–2550	อาจารย์พิเศษสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

2.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
NUTR 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 2502	อาหารและจุลินทรีย์	3(2-3-6)
NUTR 2503	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 3201	เครื่องดื่มและไอศกรีม	3(2-3-6)
NUTR 3502	การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 3503	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ	3(2-3-6)

	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	
NUTR 3504	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-6)
NUTR 3505	การควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
NUTR 4901	โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ	3(270)
NUTR 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	6(560)

3. นางสาวศิริจันทร์ อุปาละ

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา
ปริญญาโท	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551
ปริญญาตรี	ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) (เกียรตินิยมอันดับ 1)	สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2542

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยที่นำเสนอในการประชุมวิชาการภายในประเทศ

ศิริจันทร์ อุปาละ. (2562). บทบาทของผ้าทอที่มีต่อวิถีชีวิตประจำวันของชาวกะเหรี่ยงบ้านแม่ก๊ะเปียง
ห้วยเต่ารุ ตำบลสะลวง อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ
และนานาชาติ ครั้งที่ 15: งานวิจัยเพื่อสร้างสรรค์อนาคต (น. 401-408). 12-13 ธันวาคม,
2562. สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.

สุดใจ มั่นนาค, จินตนา อินักดี, มยุรี ชมงาม, ศิริจันทร์ อุปาละ, จันทรสุดา คำชาติ, และ ลิขเรศ คง
แก้ว. (2561). การศึกษาลายผ้าปักแบบดั้งเดิมของชาวเขาเผ่าม้งเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิง
สร้างสรรค์. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ: การบูรณาการภูมิปัญญาสู่นวัตกรรมและ
การพัฒนาอย่างยั่งยืน (น. 1590-1696). 23 กุมภาพันธ์, 2561. เลย: มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เลย.

เมธากานต์ บำรุงผดุงกิจ, ศิริจันทร์ อุปาละ, และ จันทรสุดา คำชาติ (2561). การออกแบบและ
พัฒนาเครื่องประดับจากผ้าปักม้งในหมู่บ้านขุนกำล้ง ตำบลขุนควร อำเภอปง จังหวัด
พะเยา. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ: การบูรณาการภูมิปัญญาสู่นวัตกรรมและ
การพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน (น. 918-928). 20 ธันวาคม, 2561 . ภูเก็ต: มหาวิทยาลัย
ราชภัฏภูเก็ต.

3.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

3.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2546-ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2545-2546	เจ้าหน้าที่ฝึกอบรมบริษัทซิงเกอร์ประเทศไทย จำกัด (มหาชน)
พ.ศ. 2544-2545	เจ้าหน้าที่เตรียมการผลิต บริษัทชินวัตรไทย จำกัด
พ.ศ. 2542 -2543	หัวหน้าแผนกเย็บ บริษัทยูนิดีแฟบริคเฮาส์ จำกัด

3.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HOME 1101	การแนะนำคหกรรมศาสตร์สำหรับการประกอบอาชีพ	3(3-0-6)
HOME 2301	เศรษฐศาสตร์ครอบครัว	3(3-0-6)
HOME 2301	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HOME 1101	การจัดการครอบครัวและชุมชน	3(3-0-6)
HOME 3201	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	3(3-0-6)
FT 1402	การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้าสตรี	3(2-3-6)
FT 1303	เทคนิคการตัดเย็บสำหรับนักออกแบบ	3(2-3-6)
FT 2302	การออกแบบและตัดเย็บกระโปรง	3(2-3-6)
FT 1401	การผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)
FT 1601	ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า	3(2-3-6)
FT 2303	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อสตรี	3(2-3-6)
FT 2304	การออกแบบและตัดเสื้อผ้าบุรุษ	3(2-3-6)
FT 1602	เดหะสิ่งทอ	3(2-3-6)
FT 3101	การวิเคราะห์ระบบการผลิตในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)
FT 3301	การออกแบบและตัดเย็บกางเกงสตรี	3(2-3-6)
FT 3302	การออกแบบและตัดเย็บชุดสตรี	3(2-3-6)
FT 3303	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก	3(2-3-6)
FT 3402	แบบตัดเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(2-3-6)

4. นางสาวมยุรี ชมภูงาม

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา
ปริญญาโท	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551
ปริญญาตรี	ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2537

4.3 ผลงานทางวิชาการ

4.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยที่นำเสนอในการประชุมวิชาการภายในประเทศ

มยุรี ชมภูงาม. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมชั้นจากแป้งกล้วยหอมทองเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจ
สร้างสรรค์ของธุรกิจชุมชนบ้านซ่อแล. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ
ครั้งที่ 15: งานวิจัยเพื่อรังสรรค์อนาคต (น. 331-388). 12-13 ธันวาคม, 2562.

สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.

มยุรี ชมภูงาม. (2561). การใช้ประโยชน์จากแป้งกล้วยหอมทองดิบเพื่อทดแทนแป้งมันบางส่วนใน
การทำ ขนมชั้น. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ: การบูรณาการภูมิปัญญาสู่นวัตกรรม
และการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน (น. 1174-1181). 20 ธันวาคม, 2561. ภูเก็ต:
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

สุดใจ มั่นนาค, จินตนา อินักดี, มยุรี ชมภูงาม, ศิริจันทร์ อุपालะ, จันทรสุดา คำขัติ, และ ลิขเรศ คง
แก้ว. (2561). การศึกษาลายผ้าปักแบบดั้งเดิมของชาวเขาเผ่าม้งเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิง
สร้างสรรค์. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ: การบูรณาการภูมิปัญญาสู่นวัตกรรมและ
การพัฒนาอย่างยั่งยืน (น. 1590-1696). 23 กุมภาพันธ์, 2561. เลย: มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เลย.

4.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

4.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2552-ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2548-2551	อาจารย์พิเศษหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2547-2548	ครูอัตราจ้างโรงเรียนแม่สะเรียงบริพัตรศึกษา
พ.ศ. 2538-2547	ก๊วกเบเกอร์ โรงแรมพรพิงค์ทาวเวอร์

4.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
NUTR 1101	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 1201	อาหารไทย	2(1-3-4)
NUTR 1202	ขนมไทย	2(1-3-4)
NUTR 1601	การแกะสลักผักและผลไม้	3(2-3-6)
NUTR 2201	ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร	2(1-3-4)
NUTR 2202	อาหารว่าง	2(1-3-4)
NUTR 3202	อาหารนานาชาติ	3(2-3-6)
NUTR 3203	อาหารท้องถิ่นของไทย	2(1-3-4)
NUTR 3204	ขนมอบและการแต่งหน้าขนม	3(2-3-6)
NUTR 3401	การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง	2(1-3-4)
NUTR 3402	ธุรกิจอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)
NUTR 4201	อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ	3(2-3-6)

5. นางสาวลิขเรศ คงแก้ว

5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา
ปริญญาโท	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2557
ปริญญาตรี	คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร วิทยาเขตโชติเวช	2551

5.3 ผลงานทางวิชาการ

5.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยที่นำเสนอในการประชุมวิชาการภายในประเทศ

ลิขเรศ คงแก้ว และ นันทพร เตชะภัทรกิจ. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกจากหมูเสริม
ถั่วเน่าผง. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ: การบูรณาการภูมิปัญญาสู่นวัตกรรม
และการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน (1204-1212). 20 ธันวาคม, 2561. ภูเก็ต:
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

สุดใจ มั่นนาค, จินตนา อินักดี, มยุรี ชมงาม, ศิริจันทร์, อุบละ, จันทร์สุดา คำขัติ, และ ลิขเรศ คง
แก้ว. (2561). การศึกษาสายผ้าปักแบบดั้งเดิมของชาวเขาเผ่าม้งเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิง
สร้างสรรค์. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ: การบูรณาการภูมิปัญญาสู่นวัตกรรมและ
การพัฒนาอย่างยั่งยืน (น. 1590-1696). 23 กุมภาพันธ์, 2561. เลข: มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เลย.

5.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

5.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2558 – ปัจจุบัน

อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เชียงใหม่

พ.ศ. 2552 – 2553

อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เชียงใหม่

5.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
NUTR 1301	โภชนาการ	3(3-0-6)
NUTR 1302	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-3-6)
NUTR 2301	อาหารสุขภาพ	3(2-6-6)
NUTR 3301	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0-6)
NUTR 3302	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-3-6)
NUTR 3303	โภชนาการผักและผลไม้	3(2-3-6)
NUTR 3304	หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการ	3(2-3-6)
NUTR 3305	โภชนาการสำหรับผู้ออกกำลังกาย	3(2-3-6)
NUTR 4301	อาหารบำบัดโรค	3(2-3-6)

6. นางสาวจิราพร ชุมชิต

6.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

6.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา
ปริญญาโท	วท.ม. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรม และการจัดการสินค้าสิ่งทอ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558
ปริญญาตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีสิ่งทอ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553

6.3 ผลงานทางวิชาการ

6.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยที่นำเสนอในการประชุมวิชาการภายในประเทศ

จิราพร ชุมชิต. (2562). การย้อมสีผ้าฝ้ายด้วยน้ำสีสกัดใบมะม่วงและสารช่วยย้อมธรรมชาติ. ใน
การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 15: งานวิจัยเพื่อรังสรรค์อนาคต

(น. 331-388). 12-13 ธันวาคม, 2562. สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.

จิราพร ชุมชิต. (2561). การย้อมผ้าฝ้ายด้วยน้ำสีสกัดจากแก่นฝางและสารช่วยย้อมธรรมชาติ. ในการ
ประชุมวิชาการระดับชาติ: การบูรณาการภูมิปัญญาสู่นวัตกรรมและการพัฒนาท้องถิ่นอย่าง
ยั่งยืน (น. 1279-1290). 20 ธันวาคม, 2561. ภูเก็ต: มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

6.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

6.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2561 – ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2558 – 2561	ผู้ช่วยครูกลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ โรงเรียนจุมจังพลังราษฎร์ สังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดกาฬสินธุ์
พ.ศ. 2556 – 2556	เจ้าหน้าที่จัดหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ บริษัท ยัสपाल จำกัด มหาชน
พ.ศ. 2554 – 2556	ผู้ช่วยนักวิจัย โครงการมหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ (National Research University, NRU) ร่วมกับ ภาควิชาวิทยาการสิ่งทอ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
พ.ศ. 2553 – 2554	เจ้าหน้าที่หน่วยธุรกิจ L (จัดการสินค้าบังทรงสตรี) บริษัทไทยวาโก้ จำกัด มหาชน

6.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HOME 3401	โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
FT 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	3(3-0-6)
FT 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอ	3(3-0-6)
FT 2501	การวิเคราะห์โครงสร้างและการทดสอบวัสดุสิ่งทอ	3(2-3-6)
FT 2503	การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น	3(2-3-6)
FT 2504	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ	3(2-3-6)
FT 3501	การทำความสะอาดเสื้อผ้า	3(3-0-6)
FT 4101	การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)
FT 4901	โครงการวิจัยทางด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	3(270)
FT 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	1(0-3-2)

ภาคผนวก ง

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๕๗

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ รวมทั้งที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๓ และ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๔ เพื่อให้เหมาะสมและเกิดประสิทธิภาพในการดำเนินการยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) และมาตรา ๕๗ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๕๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ในคราวประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๗ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๗ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

(๑) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐

(๒) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๓

(๓) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๔

ข้อ ๔ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้

หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๕ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“คณะ” หมายความว่า คณะหรือวิทยาลัยตามกฎหมายกระทรวงการจัดตั้งส่วนราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และให้หมายความรวมถึงคณะหรือวิทยาลัยที่เป็นส่วนงานภายใน ตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารส่วนงานภายในของสถาบันอุดมศึกษา

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดำรง คันตระกูล)

รองอธิการบดี

เลขาธิการมหาวิทยาลัย

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีคณะหรือวิทยาลัยตามกฎหมายกระทรวงการจัดตั้งส่วนราชการ ในมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และให้หมายความรวมถึงคณะหรือวิทยาลัยที่เป็นส่วนงานภายใน ตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารส่วนงานภายในของสถาบันอุดมศึกษา

“สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน” หมายความว่า สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่ได้รับการแต่งตั้งโดยมหาวิทยาลัยเพื่อให้ทำหน้าที่ ควบคุมแนะนำ และให้คำปรึกษาด้านการเรียนและด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพของนักศึกษา

“อาจารย์ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ที่คณะมอบหมายให้สอนรายวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาภาคปกติและนักศึกษาภาคพิเศษระดับปริญญาตรี

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยจัดให้เรียนในเวลา ราชการ หรือหากมีความจำเป็นมหาวิทยาลัยอาจจัดให้เรียนนอกเวลาราชการด้วยก็ได้

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยจัดให้เรียน ในวันหยุดราชการหรือนอกเวลาราชการ หรือหากมีความจำเป็นมหาวิทยาลัยอาจจัดให้เรียนในเวลาราชการ ด้วยก็ได้

ข้อ ๖ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจในการออกคำสั่งและหรือประกาศ ของมหาวิทยาลัยเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

หมวด ๑

ระบบการจัดการศึกษาและการรับเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ ๗ ระบบการจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษา ปกติ ๑ ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาค ฤดูร้อนก็ได้ ทั้งนี้ ให้กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตโดยมีสัดส่วนเทียบเคียงได้กับภาคการศึกษาปกติ

การกำหนดและการปรับเปลี่ยนวันเปิดและหรือวันปิดของแต่ละภาคการศึกษาให้จัดทำเป็นประกาศ มหาวิทยาลัย ทั้งนี้ ต้องมีระยะเวลาศึกษารวมกันในแต่ละภาคการศึกษาตามวาระหนึ่ง

กรณีที่มีมหาวิทยาลัยจะใช้ระบบการจัดการศึกษาอื่นเฉพาะหลักสูตรใด ให้แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับ ระบบการจัดการศึกษานั้น รวมทั้งรายละเอียดการเทียบเคียงหน่วยกิตกับระบบทวิภาคที่กำหนดไว้ ในหลักสูตรให้ชัดเจน

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภากร คันทะกุล)

รองอธิการบดี

ประธานสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๘ คุณสมบัติและเงื่อนไขการเข้าเป็นนักศึกษา

- (๑)เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า จากสถาบันการศึกษา
ที่กระทรวงศึกษาธิการ ให้การรับรอง หรือ
- (๒)เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นอนุปริญญา หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าจากสถาบันอุดมศึกษา
ที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

นอกเหนือจากคุณสมบัติและเงื่อนไขตาม (๑) และ (๒) แล้ว มหาวิทยาลัยอาจกำหนดคุณสมบัติอื่น
ตามที่หลักสูตรกำหนดก็ได้ โดยให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

สำหรับนักศึกษาต่างชาติต้องสำเร็จการศึกษาตามวรรคหนึ่ง และวรรคสอง เช่นเดียวกัน

ข้อ ๙ มหาวิทยาลัยจะสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติตามข้อ ๘ เข้าเป็นนักศึกษา
เป็นคราว ๆ ไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ มหาวิทยาลัยอาจสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกบุคคลเข้าเป็นนักศึกษาตามนโยบาย
ของสภามหาวิทยาลัยหรือรัฐบาลก็ได้

มหาวิทยาลัยอาจรับบุคคลเข้าเป็นนักศึกษาตามโครงการความร่วมมือทางวิชาการหรือตามนโยบาย
ของมหาวิทยาลัยก็ได้

ข้อ ๑๑ ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาหรือผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษา จะมีสถานภาพเป็น
นักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาแล้ว ทั้งนี้ ตามวันเวลาและสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยจัดทำเป็น
ประกาศของมหาวิทยาลัย

ผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตามวรรคหนึ่งต้องไม่เป็นโรคหรือภาวะอันเป็นอุปสรรค
ในการศึกษา

หมวด ๒

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๒ การลงทะเบียนเรียน ให้ดำเนินการดังต่อไปนี้

- (๑) การกำหนดวันและวิธีการลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศ
ของมหาวิทยาลัย
- (๒) การลงทะเบียนต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และต้องเป็นไปตามข้อกำหนด
ของหลักสูตร
- (๓) การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ กรณีนักศึกษาภาคปกติจะต้องลงทะเบียนเรียน
ไม่ต่ำกว่า ๙ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต กรณีนักศึกษาภาคพิเศษจะต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า ๙ หน่วยกิต
แต่ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาธิต ต้นตระกูล)

รองอธิการบดี

เลขาธิการสภามหาวิทยาลัย

(๔) การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๔ หน่วยกิต

หากมหาวิทยาลัยมีเหตุผลและความจำเป็น การลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิตแตกต่างไปจาก (๓) หรือ (๔) ก็อาจทำได้ แต่ทั้งนี้ต้องไม่กระทบกระเทือนต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา และต้องเรียนให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร

หลักเกณฑ์และวิธีการลงทะเบียนเรียนตามวรรคสองให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๓ การลงทะเบียนรายวิชาจะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่างๆ และมหาวิทยาลัยได้รับหลักฐานครบถ้วนแล้ว

ข้อ ๑๔ นักศึกษาอาจขอลงทะเบียนเข้าร่วมศึกษารายวิชาใด ๆ เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ได้ โดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน และให้ยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียนภายในช่วงเวลาการเพิ่มถอนรายวิชาในภาคการศึกษานั้น ทั้งนี้ จำนวนหน่วยกิตเรียนทั้งหมด จะต้องไม่เกินจำนวนที่ระบุไว้ในข้อ ๑๒ (๓) หรือ (๔) แล้วแต่กรณี

การลงทะเบียนตามวรรคหนึ่งนักศึกษาจะได้รับสัญลักษณ์ V

ข้อ ๑๕ นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนซ้ำกับรายวิชาที่เคยลงทะเบียนแล้วได้เฉพาะในกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) รายวิชานั้นได้สัญลักษณ์ F หรือ W หรือ U

(๒) รายวิชานั้นได้สัญลักษณ์ D+ หรือ D โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

หมวด ๓

การเพิ่ม การถอน และการยกเลิกรายวิชา

ข้อ ๑๖ การเพิ่มรายวิชา ให้ทำได้ภายใน ๒ สัปดาห์ โดยนับถัดจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายใน ๑ สัปดาห์ โดยนับถัดจากวันเปิดภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๑๗ การถอนรายวิชา ให้ทำได้ภายใน ๒ สัปดาห์ โดยนับถัดจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายใน ๑ สัปดาห์ โดยนับถัดจากวันเปิดภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๑๘ การยกเลิกรายวิชา จะกระทำได้เมื่อพ้นกำหนดการถอนรายวิชา และต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้น ก่อนกำหนดการสอบปลายภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ที่ปรึกษา

การยกเลิกรายวิชาจะได้สัญลักษณ์ W และนับรวมจำนวนหน่วยกิตการลงทะเบียนตามข้อ ๑๒ (๓) หรือ (๔) แล้วแต่กรณี

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาทุ่ง ดันตระกูล)

รองอธิการบดี

เลขาธิการสภามหาวิทยาลัย

หมวด ๔
การวัดผลและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๙ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิเข้าสอบปลายภาคในรายวิชาดังกล่าวได้ ในกรณีที่นักศึกษามีเหตุจำเป็นหรือเหตุสุดวิสัยทำให้มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ แต่ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ อาจารย์ผู้สอนอาจพิจารณาอนุญาตให้เข้าสอบในรายวิชานั้น ก็ได้

ในกรณีที่นักศึกษามีสิทธิเข้าสอบปลายภาคตามวรรคหนึ่ง ให้อาจารย์ผู้สอนส่งรายชื่อนักศึกษาผู้นั้น ให้คณะเพื่อนำส่งสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนประกาศรายชื่อ ทั้งนี้ ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จไม่น้อยกว่า สองสัปดาห์ก่อนวันสอบปลายภาค

ข้อ ๒๐ การวัดผลให้ใช้วิธีการที่หลากหลาย ทำการวัดผลเป็นระยะ ๆ ระหว่างภาคการศึกษา และทำการวัดผลเมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนของภาคการศึกษานั้น โดยต้องมีคะแนนระหว่างภาคการศึกษาน้อยกว่าร้อยละ ๕๐

กรณีหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับองค์การวิชาชีพ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดการวัดผลที่แตกต่างไปจากวรรคหนึ่ง ก็ได้ โดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ การประเมินผลการศึกษาให้ใช้สัญลักษณ์ดังต่อไปนี้

(๑) สัญลักษณ์ที่มีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐
B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕
B	ดี (Good)	๓.๐
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐
D+	อ่อน (Poor)	๑.๕
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐
F	ตก (Fail)	๐.๐

(๒) สัญลักษณ์ที่ไม่มีค่าระดับคะแนน มีดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
S	เป็นที่พอใจ (Satisfactory)
U	ยังไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory)
I	การวัดผลไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
IP	การศึกษายังไม่สิ้นสุด (In progress)

ถูกต้องตามคณิศรภาพมหาวิทยาลัย

นาย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาธิต คันทะบุตร)

รองอธิการบดี

ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย

M	นักศึกษาขาดสอบ (Missing)
W	การยกเลิกรายวิชา (Withdrawal)
V	เข้าร่วมศึกษา (Visitor)
CS	การทดสอบมาตรฐาน (Credits from Standardized Test)
CE	การทดสอบด้วยการสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน (Credits from Examination)
CT	การประเมินการศึกษา หรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยรับรอง (Credits from Training)
CP	การเสนอแฟ้มสะสมผลงาน (Credits from Portfolio)

ข้อ ๒๒ การให้สัญลักษณ์ตามข้อ ๒๑ (๑) จะให้ได้ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ในรายวิชาที่นักศึกษาเข้าสอบ และหรือ มีผลงานที่ใช้ทำการวัดผลได้

(๒) ในกรณีที่เปลี่ยนจากสัญลักษณ์ I IP หรือ M โดยอาจารย์ผู้สอนส่งผลการประเมินภายใน
ระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

นอกจากที่กำหนดไว้ตามวรรคหนึ่งการให้สัญลักษณ์ F จะให้ได้ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาผู้นั้นไม่มีสิทธิเข้าสอบปลายภาคตามข้อ ๑๔ วรรคสอง

(๒) นักศึกษาผู้นั้นประพฤติผิดตามที่ข้อบังคับหรือระเบียบมหาวิทยาลัยกำหนดไว้

(๓) เปลี่ยนจากสัญลักษณ์ I IP หรือ M ในกรณีที่อาจารย์ผู้สอนไม่ได้ส่งผลการประเมินภายใน
ระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๒๓ สัญลักษณ์ S หรือ U จะให้ได้เฉพาะรายวิชาที่หลักสูตรกำหนดให้เรียนเพิ่มเติมตามข้อกำหนดเฉพาะ
กรณีนักศึกษาได้สัญลักษณ์ U ในรายวิชาใด นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นใหม่จนกว่าจะ

ได้สัญลักษณ์ S

ข้อ ๒๔ สัญลักษณ์ I จะให้ได้ในกรณีที่การวัดผลระหว่างภาคการศึกษาไม่สมบูรณ์และหรือการวัดผล
ของภาคการศึกษานั้นไม่สมบูรณ์ และนักศึกษาต้องดำเนินการขอรับการประเมินเพื่อเปลี่ยนสัญลักษณ์ I
เป็นสัญลักษณ์ ตามข้อ ๒๑ (๑)

กรณีนักศึกษาไม่ดำเนินการตามวรรคหนึ่ง ให้อาจารย์ผู้สอนทำการประเมินเฉพาะผลงานที่มีอยู่
และส่งผลการประเมินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
เปลี่ยนสัญลักษณ์ I เป็น F หรือ U แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๕ สัญลักษณ์ IP จะให้ได้ในกรณีที่รายวิชานั้นยังมีการศึกษาต่อเนื่องอยู่ และยังไม่ได้ทำการวัดผล
หรือประเมินผลภายในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียน โดยสัญลักษณ์ IP จะถูกเปลี่ยนเมื่อได้ทำการวัดผลและประเมินผล
เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ทั้งนี้ อาจารย์ผู้สอนต้องส่งผลการประเมินภายในวันสุดท้ายของการเรียนการสอนของภาค
การศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเปลี่ยนสัญลักษณ์ IP เป็น F หรือ U
แล้วแต่กรณี

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย
ให้มหาวิทยาลัยกำหนดรายวิชาที่ให้นักศึกษา IP โดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๖

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพงษ์ คันกระทุง)

รองอธิการบดี

เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๖ สัญลักษณ์ M จะให้ได้เฉพาะรายวิชาที่นักศึกษามีสิทธิสอบปลายภาคแต่ขาดสอบ
เมื่อนักศึกษาได้สัญลักษณ์ M ให้นักศึกษายื่นคำร้องขออนุญาตสอบตามประกาศของมหาวิทยาลัย
และเมื่อได้รับอนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการวัดผลและประเมินผลแล้วส่งผลการประเมินภายใน
ระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเปลี่ยนสัญลักษณ์
M เป็น F หรือ U แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๗ การให้สัญลักษณ์ W นอกจากการยกเลิกรายวิชาภายในกำหนดเวลาตามข้อ ๑๘ แล้ว
อาจให้ได้ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาที่ลงทะเบียนรายวิชาในฐานะผู้เข้าร่วมศึกษา แต่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐
ตามข้อ ๒๘

(๒) นักศึกษาถูกสั่งพักการศึกษา หรือถูกไล่ออก หรือได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๒๘ สัญลักษณ์ V จะให้ได้เฉพาะรายวิชาที่นักศึกษได้ลงทะเบียนเรียนในฐานะผู้เข้าร่วมศึกษา
โดยไม่ต้องเข้ารับการวัดและประเมินผลในรายวิชานั้นตามข้อ ๑๘ แต่ต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
ของเวลาเรียนทั้งหมด หากเวลาเรียนไม่ครบตามที่กำหนดหรือนักศึกษาไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดสำหรับการ
เรียนการสอนในรายวิชานั้น อาจารย์ผู้สอนอาจพิจารณาเปลี่ยนสัญลักษณ์ V เป็น W ก็ได้

ข้อ ๒๙ รายวิชาที่มหาวิทยาลัยอนุมัติให้ได้รับการยกเว้นการเรียนตามหมวด ๔ แห่งข้อบังคับนี้
ให้บันทึกสัญลักษณ์ไว้ในใบรายงานผลการศึกษา ตามระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วยการออกหลักฐานแสดง
ผลการศึกษา ดังนี้

(๑) สัญลักษณ์ S จะให้ได้เฉพาะรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนจากการศึกษาในระบบ

(๒) รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนจากการศึกษานอกระบบและหรือการศึกษาตามอัธยาศัยให้
ได้รับสัญลักษณ์ ดังนี้

(ก) สัญลักษณ์ CS (Credits from Standardized Test) จะให้ได้เฉพาะกรณีได้หน่วยกิต
จากการทดสอบมาตรฐาน

(ข) สัญลักษณ์ CE (Credits from Examination) จะให้ได้เฉพาะกรณีได้หน่วยกิต
จากการทดสอบด้วยการสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน

(ค) สัญลักษณ์ CT (Credits from Training) จะให้ได้เฉพาะกรณีได้หน่วยกิตจากการประเมิน
การศึกษา หรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยรับรอง

(ง) สัญลักษณ์ CP (Credits from Portfolio) จะให้ได้เฉพาะกรณีได้หน่วยกิตจากการเสนอแฟ้ม
สะสมผลงาน

ข้อ ๓๐ สัญลักษณ์ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ในแต่ละรายวิชาให้ถือตามเกณฑ์ ดังนี้

(๑) รายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ในกลุ่มวิชาประสบการณ์ภาคสนาม
หรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพต้องไม่ต่ำกว่าสัญลักษณ์ C

(๒) รายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ยกเว้น (๑) ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ต้องไม่ต่ำกว่าสัญลักษณ์ D
ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

๙๗๕๐

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาวิตรี ดันตระกูล)

รองอธิการบดี

และงานการสภามหาวิทยาลัย

ถ้านักศึกษาสอบตกในรายวิชาใดต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ เว้นแต่ถ้าสอบตกในรายวิชาศึกษาทั่วไป รายวิชาเลือก หรือรายวิชาเลือกเสรี สามารถเปลี่ยนไปลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นตามเกณฑ์ที่กำหนดในหลักสูตรได้ หรือ ถ้ามีรายวิชาศึกษาทั่วไป รายวิชาเลือก หรือรายวิชาเลือกเสรีที่สอบได้ครบตามเกณฑ์ที่กำหนดในหลักสูตรแล้วไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนอีก

ข้อ ๓๑ การคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยให้คำนวณจากรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนนตามข้อ ๒๑ โดยใช้เลขทศนิยม ๒ ตำแหน่งและไม่ปัดเศษ

(๒) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา ให้คำนวณจากรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา ยกเว้นรายวิชาที่ได้สัญลักษณ์ I IP และ M ยังไม่นำมาคำนวณค่าเฉลี่ยจนกว่าจะเปลี่ยนเป็นระดับคะแนนตามข้อ ๒๑

(๓) ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ย ให้คำนวณจากรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียน ตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นำมาคำนวณ ยกเว้นรายวิชาที่ได้สัญลักษณ์ I IP และ M ยังไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยจนกว่าจะเปลี่ยนเป็นระดับคะแนนตามข้อ ๒๑

กรณีที่นักศึกษาได้รับการเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนแล้ว ลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนมาแล้วไม่นับหน่วยกิตในรายวิชานั้น

หมวด ๕

การลา การลาพักการศึกษา และการลาออก

ข้อ ๓๒ การลาเพื่อไม่เข้าชั้นเรียน นักศึกษาที่มีกิจจำเป็นหรือป่วยที่ไม่สามารถเข้าชั้นเรียนได้จะต้องยื่นใบลาเพื่อขออนุญาตต่ออาจารย์ผู้สอน

ข้อ ๓๓ นักศึกษาอาจขอลาพักการศึกษาได้ ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ถูกเรียกพล ระดมพล หรือเกณฑ์เข้ารับราชการทหาร

(๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุนสำหรับกรณีอื่นให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๓) เจ็บป่วย หรือประสบอุบัติเหตุหรือภัยอันตราย จนไม่สามารถศึกษาต่อให้ได้ผลดีต่อไป

(๔) ไม่ได้ลงทะเบียนรายวิชา หรือลงทะเบียนไม่สมบูรณ์ หรือถอนทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนโดยไม่ได้รับสัญลักษณ์ W

(๕) เหตุผลอื่นที่อาจารย์ที่ปรึกษาเห็นสมควร

ข้อ ๓๔ การลาพักการศึกษาตามข้อ ๓๓ นักศึกษาจะต้องยื่นใบลาตามแบบที่สำนักส่งเสริมวิชาการ
ถูกต้องตามคณบดีลงนามและประทับตรา และยื่นให้เขียนกำหนด พร้อมด้วยหนังสือยินยอมจากผู้ปกครองเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษา คณบดี และอธิการบดี

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สำร่ง คันทระกุล)

รองอธิการบดี

สถานการณมหาวิทยาลัย

เพื่อพิจารณาอนุมัติตามลำดับ เว้นแต่กรณีนักศึกษาที่บรรลุนิติภาวะสามารถลาพักการศึกษาได้โดยไม่ต้องมีหนังสือยินยอมจากผู้ปกครอง

กรณีนักศึกษาเป็นผู้ที่ลาศึกษาต่อต้องมีหนังสือยินยอมจากหัวหน้าหน่วยงานต้นสังกัด

การลาพักการศึกษา จะกระทำได้ครั้งละ ๑ ภาคการศึกษา ถ้าจำเป็นต้องลาพักการศึกษาต่อ

ให้ยื่นใบลาใหม่

นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๕ การลาออก นักศึกษาจะต้องยื่นใบลาตามแบบที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนกำหนด พร้อมด้วยหนังสือยินยอมจากผู้ปกครองเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษา คณบดี และอธิการบดี เพื่อพิจารณาอนุมัติตามลำดับ เว้นแต่กรณีนักศึกษาที่บรรลุนิติภาวะสามารถลาออกได้โดยไม่ต้องมีหนังสือยินยอมจากผู้ปกครอง

หมวด ๖

การเปลี่ยนประเภท การย้ายสาขาวิชา และการรับโอนนักศึกษา

ข้อ ๓๖ นักศึกษาภาคปกติสามารถเปลี่ยนเป็นนักศึกษาภาคพิเศษได้ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด และให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

การเปลี่ยนประเภทจากนักศึกษาภาคพิเศษเป็นนักศึกษาภาคปกติจะกระทำไม่ได้

ข้อ ๓๗ นักศึกษาอาจย้ายสาขาวิชาได้ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด และให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

ข้อ ๓๘ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด และให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

หมวด ๗

การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียน

ข้อ ๓๙ การเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และเป็นไปตามหลักเกณฑ์การเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตระดับปริญญา รวมทั้งแนวปฏิบัติที่ดีในการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

๙๕/๖

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี คัมคะตกุล)

รองอธิการบดี

ประธานการณามหาวิทยาลัย

ให้มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อดำเนินการตามวรรคหนึ่ง และจัดทำเป็นประกาศ
ของมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

ข้อ ๔๐ การยกเว้นการเรียนให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด
และจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

การดำเนินการตามวรรคหนึ่งต้องสอดคล้องกับหลักเกณฑ์การเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิต
ระดับปริญญา รวมทั้งแนวปฏิบัติที่ดีในการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาของสำนักงานคณะกรรมการ
การอุดมศึกษา

หมวด ๘

การพ้นสภาพนักศึกษา

ข้อ ๔๑ ให้นักศึกษาภาคปกติพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรและได้รับอนุมัติให้ปริญญา

(๒) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๒
นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน โดยนับจำนวนภาคการศึกษารวมทั้งภาคการศึกษาปกติที่มีการลาพักการศึกษาด้วย

(๓) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๗๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติ
ที่ ๔ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน โดยนับจำนวนภาคการศึกษารวมทั้งภาคการศึกษาปกติที่มีการลาพักการศึกษาด้วย

(๔) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๖
ที่ ๘ ที่ ๑๐ ที่ ๑๒ หรือที่ ๑๔ และเมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๑๖ หรือที่ ๑๘ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี
โดยนับจำนวนภาคการศึกษารวมทั้งภาคการศึกษาปกติที่มีการลาพักการศึกษาด้วย

(๕) นักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร แต่ได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๘๐

(๖) ใช้เวลาศึกษาเกินกว่าระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

(๗) มหาวิทยาลัยมีคำสั่งให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นไปตามระเบียบและข้อบังคับ

ของมหาวิทยาลัยที่กำหนดไว้

(๘) ลาออก

(๙) ตาย

ข้อ ๔๒ ให้นักศึกษาภาคพิเศษพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรและได้รับอนุมัติให้ปริญญา

(๒) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๑ นับตั้งแต่
เริ่มเข้าเรียน โดยนับจำนวนภาคการศึกษารวมทั้งภาคการศึกษาที่มีการลาพักการศึกษาด้วย

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาธิต ต้นตระกูล)

รองอธิการบดี

ประธานการณามหาวิทยาลัย

(๓) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๗๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน โดยนับจำนวนภาคการศึกษารวมทั้งภาคการศึกษาที่มีการลาพักการศึกษาด้วย

(๔) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๓ ที่ ๔ ที่ ๕ ที่ ๖ หรือที่ ๗ และเมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๘ หรือที่ ๙ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี โดยนับจำนวนภาคการศึกษารวมทั้งภาคการศึกษาที่มีการลาพักการศึกษาด้วย

(๕) นักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร แต่ได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๘๐

(๖) ใช้เวลาศึกษาเกินกว่าระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

(๗) มหาวิทยาลัยมีคำสั่งให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา หรือเป็นไปตามระเบียบและข้อบังคับของมหาวิทยาลัยที่กำหนดไว้

(๘) ลาออก

(๙) ตาย

หมวด ๔

การขอรับปริญญา

ข้อ ๔๓ นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญา ต้องผ่านเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตร โดยมีค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๒) ใช้เวลาศึกษาไม่เกินระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

(๓) ไม่มีหนี้สินใด ๆ ค้างชำระต่อมหาวิทยาลัย

(๔) เงื่อนไขอื่นให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๔ นักศึกษาที่ผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๔๓ ให้ยื่นคำร้องคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาต่อมหาวิทยาลัยในภาคการศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ภายในระยะเวลา ขั้นตอนและวิธีการตามประกาศของมหาวิทยาลัย กรณีที่นักศึกษาไม่ยื่นคำร้องตามวรรคหนึ่ง นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนหรือลงทะเบียนเพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาถัดไป

ข้อ ๔๕ นักศึกษาที่มีสิทธิจะได้รับปริญญาเกียรตินิยม ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) มีคุณสมบัติตามข้อ ๔๓

(๒) นักศึกษาภาคปกติใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับ

หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี หรือใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

โดยไม่นับรวมภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ ไม่นับรวมภาคการศึกษาปกติที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

๒๖/๖

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สำร่ง ดันตระกูล)

รองอธิการบดี

เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

(๓) นักศึกษาภาคพิเศษใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี หรือใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๕ ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี โดยนับรวมภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

(๔) ไม่มีรายวิชาใดที่เคยได้สัญลักษณ์ W U หรือต่ำกว่า C

(๕) ไม่เคยลงทะเบียนเรียนซ้ำกับรายวิชาที่เคยลงทะเบียนแล้ว

(๖) ไม่มีรายวิชาใดที่ได้รับการยกเว้นการเรียน

(๗) ไม่เคยถูกสั่งพักการศึกษาเพราะกระทำความผิดวินัยนักศึกษา

ข้อ ๔๖ นักศึกษาจะได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๔๕ และได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยตั้งแต่ ๓.๕๐ ขึ้นไป

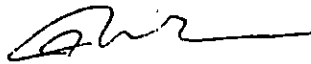
นักศึกษาจะได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับสอง ต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๔๕ และได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยตั้งแต่ ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๕๐

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๔๗ กรณีนักศึกษาที่มีสภาพเป็นนักศึกษาอยู่ก่อนวันที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับ ให้ใช้ข้อบังคับ ระเบียบ และประกาศที่ใช้บังคับในขณะนั้นโดยอนุโลมต่อไป จนกว่าจะสำเร็จการศึกษาหรือพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๔๘ กรณีนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๗ ซึ่งใช้หลักสูตรการศึกษาใดๆ และกำหนดให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๗



(ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.กิตติชัย วัฒนานิก)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาส์น ตันตระกูล)

รองอธิการบดี

เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

หมายเหตุ: เพื่อเป็นการรักษามาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการรับรองวิทยฐานะ และมาตรฐานการศึกษา และเพื่อให้การบริหารงานด้านวิชาการดำเนินไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๘ ประกอบกับความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๕๗ ให้สภามหาวิทยาลัยมีอำนาจในการออกกฎ ระเบียบ ประกาศ และ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยได้ จึงจำเป็นต้องออกข้อบังคับนี้

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาธิต ดันตระกุล)

รองอธิการบดี

เลขาธิการสภามหาวิทยาลัย

ឧបករណ៍បោះពុម្ព ២០០៣

ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ រាជរដ្ឋាភិបាល កម្ពុជា

អគ្គនាយកដ្ឋានពន្ធដារ អគ្គនាយកដ្ឋានពន្ធដារ

២ បទដ្ឋាន



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ที่ ๕๖๐๐ / ๒๕๖๑

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓

เพื่อให้การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๔ และประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๖ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๓ ดังนี้

คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

๑) อาจารย์ ดร.ธัญนันท์	ฤทธิมนต์	ประธานกรรมการ
๒) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสาวภา	ศักดิ์พันธ์	กรรมการ
๓) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต.หญิงจินตนา	พันจันดา	กรรมการ
๔) อาจารย์ณัฐจิ	ชมภูงาม	กรรมการ
๕) อาจารย์สิริเวศ	คงแก้ว	กรรมการ
๖) อาจารย์จันทร์สุดา	คำอื้อ	กรรมการ
๗) อาจารย์ภูริวัชร	ยี่คำ	กรรมการ
๘) อาจารย์จิราพร	ชุมชิด	กรรมการ
๙) อาจารย์ศิริจันทร์	อุปาะ	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการยกร่างหลักสูตร

๑) อาจารย์ ดร.ธัญนันท์	ฤทธิมนต์	ประธานกรรมการ
๒) รองศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา	เกษมสันต์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๓) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสาว	ธรรมา	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๔) ดร.ศรีนชา	คุณะศิลป์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

๔) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสาวภา	ศักดิ์พันธ์	กรรมการ
๖) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต.หญิงจินตนา	พันธ์คำ	กรรมการ
๗) อาจารย์มยุรี	ธมฺภวณ	กรรมการ
๘) อาจารย์สิริเรศ	คงแก้ว	กรรมการ
๙) อาจารย์จันทร์สุตา	คำชัย	กรรมการ
๑๐) อาจารย์ภูริวัชร	ธีคำ	กรรมการ
๑๑) อาจารย์จิราพร	ชุมชิด	กรรมการ
๑๒) อาจารย์ศิริจันทร์	อุปาสะ	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

๑) อาจารย์ ดร.ธีรวัฒน์	ฤทธิเมธี	ประธานกรรมการ
๒) รองศาสตราจารย์ ดร.รจนา	ชินศิริกุลชัย	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๓) รองศาสตราจารย์มาลี	หมวกกุล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๔) อาจารย์สิริพร	คันธิพงษ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๕) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสาวภา	ศักดิ์พันธ์	กรรมการ
๖) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต.หญิงจินตนา	พันธ์คำ	กรรมการ
๗) อาจารย์มยุรี	ธมฺภวณ	กรรมการ
๘) อาจารย์สิริเรศ	คงแก้ว	กรรมการ
๙) อาจารย์จันทร์สุตา	คำชัย	กรรมการ
๑๐) อาจารย์ภูริวัชร	ธีคำ	กรรมการ
๑๑) อาจารย์จิราพร	ชุมชิด	กรรมการ
๑๒) อาจารย์ศิริจันทร์	อุปาสะ	กรรมการและเลขานุการ

ตั้ง ณ วันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๑



(รองศาสตราจารย์ ดร.ปวีณ์ พันธุ์ อรรณโย)

รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

