

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว ในระบบ CHECO
เมื่อวันที่ - 8 ต.ค. 2568
ลงนาม.....

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

สารบัญ

	หน้า
รายละเอียดของหลักสูตร	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)	1
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
รหัสและชื่อหลักสูตร	1
ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
วิชาเอก	1
จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
รูปแบบของหลักสูตร	2
สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
ความพร้อมในการตรวจสอบและรับรองการดำเนินการจัดการศึกษาหลักสูตรที่มีประสิทธิภาพและสอดคล้องตามมาตรฐานการอุดมศึกษา	3
อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
สถานที่จัดการเรียนการสอน	3
เหตุผลและความจำเป็นในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตร	3
การตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ชาติ ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่และความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	6
การออกแบบหลักสูตรที่ตอบสนองต่อบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลง ยุทธศาสตร์ชาติ ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่และความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	14
ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน	18
หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้	19
ปรัชญา	19
วัตถุประสงค์	19
ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	19
ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	20

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs) และการพัฒนาผลการเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเฉพาะ 28

หมวดที่ 3 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต 49

ระบบการจัดการศึกษา 49

การดำเนินการหลักสูตร 49

หลักสูตร 50

หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้ 78

การออกแบบกระบวนการเรียนรู้ 78

การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา 79

หมวดที่ 5 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตรและคณาจารย์ 82

ชื่อ – ชื่อสกุล คุณวุฒิการศึกษา สถาบันการศึกษา และปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร 83

อาจารย์ผู้สอน 86

อาจารย์พิเศษ 88

ศักยภาพด้านอุปกรณ์ เครื่องมือ และห้องปฏิบัติการเฉพาะทาง 88

บุคลากรสายสนับสนุน 89

หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา 90

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา 90

ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า 90

กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษา 90

แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี 90

งบประมาณตามแผน 91

สารบัญ (ต่อ)

		หน้า
หมวดที่ 7 การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา		93
กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)		93
การวัดและการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา และการเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา		93
เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร		95
องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม		95
ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย		97
หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพหลักสูตร		99
หลักสูตร		99
การเรียนการสอน		100
การวัดและประเมินผลผู้เรียน		100
อาจารย์		101
ผู้เรียน		102
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้		102
บัณฑิต		103
หมวดที่ 9 ระบบกลไกในการพัฒนาหลักสูตรและการบริหารคุณภาพ		104
ระบบกลไกการพัฒนาหลักสูตร		104
แผนพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร		107
ภาคผนวก		
ภาคผนวก ก	คำอธิบายรายวิชา	109
ภาคผนวก ข	ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) กับ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)	141
ภาคผนวก ค	ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร	285
ภาคผนวก ง	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557	305

สารบัญ (ต่อ)

		หน้า
ภาคผนวก จ	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร คณะกรรมการยกร่างหลักสูตร และคณะกรรมการวิพากษ์ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)	321
ภาคผนวก ฉ	การสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder's Need)	325
ภาคผนวก ช	บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)	365

รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

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 แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

3.2 แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว ในระบบ CHECO
เมื่อวันที่ - 8 ต.ค. 2568
ลงนาม.....

5. **รูปแบบของหลักสูตร**

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญา 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถสื่อสารภาษาไทยได้

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

5.5.1 วิทยาลัยการอาชีพป่าซาง

5.5.2 บริษัทวรวุฒิ กรุ๊ป จำกัด และบริษัทในเครือ

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. **สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร**

[x] หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568) ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)
สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย
ในการประชุม ครั้งที่ 5/2568 วันที่ 19 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568
สภามหาวิทยาลัย เห็นชอบหลักสูตรในการประชุม
ครั้งที่ 4/2568 วันที่ 26 เดือนมีนาคม 2568
หลักสูตรกำหนดเปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568

7. ความพร้อมในการตรวจสอบและรับรองการดำเนินการจัดการศึกษาหลักสูตรที่มีประสิทธิภาพและสอดคล้องตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

หลักสูตรมีความพร้อมในการรับการตรวจสอบหลักสูตรการศึกษาและตรวจสอบการดำเนินการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแต่งตั้งหรือมอบหมายผู้ตรวจสอบ และการตรวจสอบการดำเนินการจัดการศึกษาของสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ในปีการศึกษา 2570

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

8.1.1 นักออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

8.1.2 ผู้ประกอบการธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ

8.1.3 นักพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ

8.1.4 นักวิชาการทางด้านการออกแบบสิ่งทอและแฟชั่น

8.2 แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

8.2.1 นักประกอบอาหาร

8.2.2 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและโภชนาการ

8.2.3 นักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ

8.2.4 นักจัดอีเว้น (ธุรกิจกิจกรรมพิเศษ)

8.2.5 นักวิจัยด้านอาหาร และสุขภาพ

9. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

10. เหตุผลและความจำเป็นในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตร

การเปลี่ยนแปลงตามกระแสโลกาภิวัตน์ ความก้าวกระโดดทางเทคโนโลยี การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ที่ส่งผลโดยตรงต่อพฤติกรรมการใช้ชีวิต ตลอดจนสภาพเศรษฐกิจที่บีบคั้นกำลังคนของประเทศให้เร่งปรับและเพิ่มสมรรถนะ ความเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่เห็นผลเชิงประจักษ์และรุนแรงมากยิ่งขึ้น รวมถึงสถานการณ์ที่กำลังเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ทั้งการเปลี่ยนแปลงของโลกเข้าสู่ยุคดิจิทัล (Digital Transformation) ที่มีการนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ประโยชน์ในภาคส่วนต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง ทำให้เกิดการเติบโตของเศรษฐกิจแพลตฟอร์ม (Platform Economy) และเศรษฐกิจแบบแบ่งปัน

(Sharing Economy) การวิเคราะห์ข้อมูลขนาดใหญ่ (Big Data Analysis) การใช้ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) และระบบหุ่นยนต์อัตโนมัติ (Automation & Robotics) ในกิจกรรมทางเศรษฐกิจ โดยเฉพาะการทดแทนแรงงานที่ไม่ต้องใช้ทักษะซับซ้อนในภาคการผลิต นอกจากนี้ยังมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรที่มีสัดส่วนประชากรวัยแรงงานลดลงและประชากรสูงอายุเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง การเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างของความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ ทั้งด้านความมั่นคงและเศรษฐกิจ การเชื่อมโยงกันอย่างซับซ้อนจากการรวมกลุ่มภายในภูมิภาคและการเปิดเสรีด้านต่าง ๆ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและความเสื่อมโทรมของระบบนิเวศ หากประชากรในประเทศไม่สามารถปรับตัวให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงที่กล่าวไว้นี้ อาจต้องเป็นผู้รับแรงกดดันและเผชิญกับความเสี่ยงต่อความอยู่รอด ทั้งในระดับปัจเจก องค์กร หรือแม้กระทั่งในระดับประเทศ

จากการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นส่งผลกระทบต่อตลาดแรงงานอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ โดยทำให้ความต้องการแรงงานในอนาคตเปลี่ยนไป ภายในปี 2578 คาดการณ์ว่าปัญญาประดิษฐ์และระบบหุ่นยนต์อัตโนมัติจะส่งผลให้อัตราการว่างงานของประเทศไทยเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 5 หากแรงงานส่วนใหญ่ไม่ได้รับการพัฒนาและสร้างทักษะ (Re/Up-Skill) ที่เหมาะสมและเพียงพอ อาจนำไปสู่การขาดแคลนแรงงานทักษะ และเกิดความไม่สอดคล้องระหว่างทักษะของแรงงานกับทักษะที่ต้องใช้ในการทำงาน (Skill Mismatch) ตลอดจนทักษะที่ต้องใช้ในทำงานเพื่อรองรับอุตสาหกรรมมุ่งเป้าแห่งอนาคต (New S-Curve) ดังนั้นประเทศไทยจึงต้องสร้างนักวิชาการและนักวิชาชีพที่มีศักยภาพ และมีความเป็นมืออาชีพ เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่สังคมไทยภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจในทุกภาคส่วนทั้งในระดับชุมชนและท้องถิ่น

จากผลการดำเนินงานที่ผ่านมาของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีการเปิดสอนมาตั้งแต่ พ.ศ. 2548 และมีการปรับปรุงต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน มีผู้สนใจเข้ามาเรียนในหลักสูตรทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง ด้วยเป็นศาสตร์แห่งการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่เกี่ยวข้องกับพื้นฐานการใช้ชีวิตในด้านอาหาร เสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่ม จึงเป็นที่ต้องการในตลาดแรงงาน บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษามีงานทำในท้องถิ่นและทำงานในต่างประเทศที่สัมพันธ์กับสาขาอาชีพ สะท้อนให้เห็นว่าหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตได้พัฒนาบัณฑิตมีคุณภาพ สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยจุดเด่นของบัณฑิตในหลักสูตรฯ มีความโดดเด่นในเรื่องของการสู้งาน อดทน อ่อนน้อมถ่อมตน และสามารถปรับตัวกับสถานการณ์ตลอดเรียนรู้งานได้เร็ว ในปัจจุบันการทำงานมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาทักษะของผู้เรียน จึงต้องมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ก้าวทันกับสถานการณ์ของโลกในยุคดิจิทัล หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงได้ปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นหลักสูตรฐานสมรรถนะที่มุ่งเน้นการเรียนวิชาการควบคู่กับการฝึกปฏิบัติการ เพื่อการผลิตบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีศักยภาพสูง และทันต่อการเปลี่ยนแปลงตามวิวัฒนาการของเทคโนโลยี ตลอดจนความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในปัจจุบันต้องการนักวิชาการ นักวิชาชีพ และผู้ประกอบการในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ที่มีศักยภาพสูง และมีความเป็นมืออาชีพ โดยหลักสูตรฯ ได้มีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วนมาวิเคราะห์แล้ว พบว่าเหตุผลและความจำเป็นในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรฯ ควรพัฒนาให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี สังคม และเศรษฐกิจ เพื่อรองรับตลาดแรงงาน เช่น การบริหารจัดการในครัวเรือน การทำอาหาร และงานโภชนาการเพื่อสุขภาพ การผลิตสินค้าแฟชั่นและสิ่งทอ หลักสูตรฯ มีแขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ที่มุ่งพัฒนาทักษะด้านการออกแบบเสื้อผ้า การเลือกใช้วัสดุที่ยั่งยืน การตัดเย็บ และการบริหารจัดการ แบรนด์แฟชั่น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิตสินค้าแฟชั่นที่มีคุณภาพและแข่งขันในตลาดได้ และแขนงอาหารและโภชนาการ ที่มุ่งพัฒนาทักษะการประกอบอาหารส่งเสริมสุขภาพ ทักษะอาชีพ

ดังนั้นการปรับปรุงหลักสูตรฯ จึงให้ความสำคัญต่อการสร้างบัณฑิตที่มีศักยภาพสูงในสังคมแห่งศตวรรษที่ 21 ในแขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอมุ่งผลิตบัณฑิตมีความสามารถเป็นผู้ประกอบการ เพราะเป็นรากฐานที่ครอบคลุมทักษะต่างๆ ที่จำเป็นต่องานอาชีพ การผลิตสินค้าแฟชั่นและสิ่งทอ สำหรับการประกอบธุรกิจ เริ่มจากการสอนทักษะวิชาชีพเฉพาะทาง เช่น การออกแบบเสื้อผ้า การย้อมสีและทำลวดลายบนผ้า การตัดเย็บ ซึ่งสามารถต่อยอดเป็นธุรกิจได้โดยตรง นอกจากนี้ยังมุ่งเน้นความคิดสร้างสรรค์ และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ตลาด ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ตระหนักถึงความยั่งยืนและความรับผิดชอบต่อสังคม ส่วนในแขนงวิชาอาหารและโภชนาการมุ่งเน้นในการผลิตบัณฑิตที่มีความเชี่ยวชาญในด้านการปฏิบัติอาหารและโภชนาการ โดยเริ่มต้นจากทักษะพื้นฐานในการเตรียมและประกอบอาหาร ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญในการพัฒนาความรู้และทักษะในวิชาต่าง ๆ เช่น อาหารไทย เบเกอรี อาหารล้านนา และการจัดเลี้ยง สามารถวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ การแปรรูปอาหาร แล้วนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในโลกของการทำงานจริง ทั้งในสถานประกอบการต่าง ๆ และการประกอบธุรกิจส่วนตัว

การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพสูง ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในยุคดิจิทัล โดยเน้นการพัฒนาทักษะในสาขาออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ และสาขาอาหารและโภชนาการ สามารถตอบสนองต่อความต้องการกำลังคนที่มีศักยภาพในศตวรรษที่ 21

11. การตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ชาติ ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

11.1 การตอบสนองนโยบายและยุทธศาสตร์ชาติ

ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580) เป็นกรอบสำคัญในการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศให้เติบโตอย่างมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน ตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้คนไทยทุกคนมีความสุข โดยเน้นประเด็นสำคัญในการพัฒนา เช่น การพัฒนาโครงสร้างเศรษฐกิจที่ยังไม่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมอย่างเต็มที่ สมรรถนะของแรงงานที่ยังไม่สอดคล้องกับการพัฒนาประเทศ การแก้ไขปัญหาความยากจนและความเหลื่อมล้ำ รวมถึงการฟื้นฟูและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติด้าน การสร้างความสามารถในการแข่งขัน และ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ซึ่งตั้งเป้าหมายให้ "คนไทยเป็นคนดี คนเก่ง มีคุณภาพ พร้อมสำหรับชีวิตในศตวรรษที่ 21" ยุทธศาสตร์นี้ให้ความสำคัญต่อการเพิ่มศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบการรุ่นใหม่ พัฒนาทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 รวมถึงการสร้างคุณค่าใหม่ผ่านการผลิตที่มีประสิทธิภาพ โดยเน้นการสร้างผู้ประกอบการ นวัตกร และนักคิดรุ่นใหม่ที่มีความสามารถในการแข่งขันทั้งในประเทศและระดับโลก ทั้งนี้ การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในทุกช่วงวัยมีความสำคัญมาก ซึ่งรวมถึงการเสริมสร้างความพร้อมด้านร่างกาย จิตใจ สติปัญญา และสุขภาวะที่ดีในทุกช่วงวัย โดยยึดหลักการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาสังคมที่เอื้อและสนับสนุนการพัฒนาคนอย่างรอบด้าน

มหาวิทยาลัยราชภัฏได้ร่วมสนับสนุนยุทธศาสตร์ชาติ ผ่านการพัฒนาท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นการศึกษาเป็นหัวใจสำคัญในการพัฒนาคนและท้องถิ่น สอดคล้องกับปรัชญาที่ว่า **"การศึกษาเป็นหัวใจของการพัฒนาท้องถิ่น"** โดยหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นศาสตร์ที่มีรากฐานที่สำคัญในการพัฒนาคุณภาพชีวิตในครอบครัว การบริหารจัดการทรัพยากร และภูมิปัญญาท้องถิ่น การพัฒนาคนด้านอาหาร โภชนาการ สิ่งทอ เครื่องนุ่งห่ม และที่อยู่อาศัยเป็นประเด็นหลัก โดยบูรณาการศาสตร์ทางด้านศิลปวัฒนธรรม สังคม และวิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้มีทักษะในสาขาคหกรรมศาสตร์ที่สอดรับกับยุคดิจิทัล พร้อมทั้งตอบสนองต่อแผนยุทธศาสตร์ชาติด้านการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ และสร้างสังคมที่มีความมั่นคงยั่งยืนในมิติด้านอาหาร แฟชั่นและสิ่งทอ ผสมผสานทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้มีทักษะในการประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับการพัฒนาประเทศในศตวรรษที่ 21 โดยมุ่งเน้นการพัฒนาคนไทยให้เป็นคนดี เก่ง และมีคุณภาพ พร้อมรับมือกับความท้าทายใหม่ๆ ในโลกยุคดิจิทัล

11.2 การตอบสนองเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของ SDGs

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goal : SDGs) โดยส่งเสริมการพัฒนาใน 3 เสาหลักของมิติความยั่งยืน (Three Pillars of Sustainability) ได้แก่ สังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม ซึ่งเชื่อมโยงกับเป้าหมาย SDGs ดังนี้

เป้าหมายที่ 1: ยุติความยากจนในทุกรูปแบบ หลักสูตรฯ มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะอาชีพที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและโภชนาการ แฟชั่นและสิ่งทอ ที่ตอบสนองต่อความต้องการในชุมชน ช่วยเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ ลดความเหลื่อมล้ำ และช่วยให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถพึ่งพาตนเองได้

เป้าหมายที่ 2: ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหารและยกระดับโภชนาการและส่งเสริมเกษตรกรรมที่ยั่งยืน เนื้อหาสาระในหลักสูตรฯ เน้นการพัฒนาและส่งเสริมความรู้ด้านอาหาร และโภชนาการ การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึงการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพในกระบวนการประกอบอาหารและการแปรรูป ทั้งยังสนับสนุนแนวคิดการเกษตรที่ยั่งยืนและการบริโภคที่ดีต่อสุขภาพ

เป้าหมายที่ 3: สร้างหลักประกันการมีสุขภาวะที่ดี และส่งเสริมความเป็นอยู่ที่ดีสำหรับทุกคนในทุกช่วงวัย หลักสูตรฯ ส่งเสริมการพัฒนาคุณภาพชีวิตในมิติอาหารและโภชนาการ โดยเน้นการประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับทุกช่วงวัย เพื่อส่งเสริมสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีด้านเสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่ม ในมิติของแฟชั่นและสิ่งทอ

เป้าหมายที่ 4: สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียม และสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต หลักสูตรฯ มีเนื้อหาสาระในรายวิชาเรียนและวิธีการจัดการเรียนรู้ที่ทันสมัย สอดคล้องกับยุคดิจิทัล และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ทักษะใหม่ๆ อย่างต่อเนื่อง ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาคนทุกช่วงวัย

เป้าหมายที่ 8: ส่งเสริมการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่อง ครอบคลุม และยั่งยืน การจ้างงานเต็มที่และมีผลิตภาพ และการมีงานที่มีคุณค่าสำหรับทุกคน หลักสูตรฯ เตรียมความพร้อมให้บัณฑิตมีทักษะในการประกอบอาชีพ โดยเฉพาะในสาขาแฟชั่นและสิ่งทอ และสาขาอาหารและโภชนาการซึ่งเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สามารถส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่นและเพิ่มความยั่งยืนในการจ้างงาน

เป้าหมายที่ 9: สร้างโครงสร้างพื้นฐานที่มีความยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลง ส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ครอบคลุมและยั่งยืน และส่งเสริมนวัตกรรม หลักสูตรฯ ส่งเสริมการพัฒนาคิดสร้างสรรค์ผลงานในศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะในด้านการออกแบบแฟชั่น

และสิ่งทอ งานอาหารและโภชนาการ การบริหารจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน และการใช้เทคโนโลยีในเชิงสร้างสรรค์

เป้าหมายที่ 12: สร้างหลักประกันให้มีแบบแผนการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน หลักสูตร ฯ สนับสนุนการเรียนรู้การผลิตที่ยั่งยืนในด้านแฟชั่นและสิ่งทอ อาหารและโภชนาการ โดยเน้นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีประสิทธิภาพ ลดของเสีย และส่งเสริมการผลิตสินค้าที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม รวมถึงการปลูกจิตสำนึกด้านการบริโภคอย่างยั่งยืน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) โดยส่งเสริมการพัฒนาใน 3 เสาหลักของความยั่งยืน ได้แก่ สังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะอาชีพด้านอาหาร โภชนาการ แฟชั่นและสิ่งทอ เพื่อลดความยากจน ยุติความหิวโหย ส่งเสริมสุขภาวะที่ดี เพิ่มโอกาสในการจ้างงาน การเรียนรู้ตลอดชีวิต และการผลิตที่ยั่งยืนทั้งในมิติการบริโภคและการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

11.3 การตอบสนองนโยบายและยุทธศาสตร์การพัฒนากำลังคนของประเทศ และการกำหนดตำแหน่งของหลักสูตรในตลาดแรงงาน

การสร้างบัณฑิตให้มีทักษะการเรียนรู้และทักษะที่จำเป็นของโลกศตวรรษที่ 21 ในยุคดิจิทัล ต้องมีการจัดการศึกษาที่ได้มาตรฐานและมีคุณภาพที่ดี เพิ่มประสิทธิภาพกลไก แนวทางและระบบการเรียนการสอนให้เอื้อต่อการปรับตัวที่รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในหลายปัจจัย เช่น การลดลงของจำนวนประชากร แนวโน้มการเติบโตทางเศรษฐกิจ และสังคมของประเทศ การเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีดิจิทัล ความคาดหวังต่อคุณภาพของบัณฑิตที่ตอบโจทย์ภาคอุตสาหกรรมและบริการ และโอกาสการเข้าถึงการศึกษาระดับอุดมศึกษา จากแผนด้านการอุดมศึกษาเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนของประเทศ พ.ศ. 2564-2570 ได้กำหนดกรอบการยกระดับคุณภาพของระบบอุดมศึกษาให้เกิดการพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ที่เป็นปัจจัยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและความยั่งยืนของสังคมไทย รวมถึงเป็นฐานการพัฒนากำลังคน และองค์ความรู้แบบก้าวกระโดดและยั่งยืนโดยไม่ทิ้งใครไว้ข้างหลัง ซึ่งหลักสูตรฯ ได้ปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองนโยบายการพัฒนากำลังคนของประเทศ ตามยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาศักยภาพคน (Capacity Building) ดังนี้

11.3.1 แนวทางที่ 1 การจัดการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดช่วงชีวิต (Lifelong Learning) โดยปรับปรุงหลักสูตรให้มีการจัดการเรียนการสอนที่นำไปสู่การพัฒนาวิสัยทัศน์ ทักษะ และวิธีคิดของผู้เรียนในการตระหนักรู้ถึงผลกระทบของกิจกรรมมนุษย์ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลก ความเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และความสำคัญของเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) รวมถึงการสร้างโอกาสการเข้าถึงอุดมศึกษาอย่างทั่วถึงและเป็นธรรม ตลอดจนสนับสนุนผู้เรียนที่ขาดแคลนทุนทรัพย์ให้สามารถศึกษาได้จนสำเร็จ

ปริญญาตรี ทั้งนี้หลักสูตรได้มีการจัดหาเงินอุดหนุนในการเรียน เช่น ทุนการศึกษา ทุนให้กู้ยืม หรือการสนับสนุนให้ทำงานระหว่างเรียน

11.3.2 แนวทางที่ 2 การยกระดับคุณภาพการศึกษาและสมรรถนะของกำลังคน (Quality & Manpower Competencies Enhancement) ได้ปรับปรุงหลักสูตรตามมาตรฐานการอุดมศึกษาที่มีความยืดหยุ่น พัฒนารูปแบบการวัดและประเมินผลคุณลักษณะของบัณฑิตจากผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes) ต่อยอดเป็นแบบมุ่งเน้นผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นจริง โดยหลักสูตรมุ่งเน้นให้ผู้เรียนบรรลุผลการเรียนรู้ที่ก้าวหน้าตามความแตกต่างเฉพาะบุคคลและเปิดโอกาสให้เข้าถึงช่องทางการศึกษาที่สูงขึ้น เพื่อตอบสนองการพัฒนาประเทศตาม BCG Model อุตสาหกรรมเป้าหมายตามกรอบนโยบายและยุทธศาสตร์การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อววน.) และอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ (S & New S Curve) ซึ่งหลักสูตรได้ออกแบบรายวิชาที่สนับสนุนการพัฒนากำลังคนให้มีความเป็นพลเมืองดิจิทัล มีทรัพยากรมนุษย์ที่มีองค์ความรู้ (Knowledge) และทักษะ (Hard & Soft Skill and Transversal Skills) เท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในมิติต่าง ๆ ตลอดจนการตระหนักรู้ถึงความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังเป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรมและมีสมรรถนะ รองรับสังคมและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างฉับพลันทั้งในปัจจุบันและอนาคตอีกด้วย

11.3.3 แนวทางที่ 3 การสร้างเสริมบุคลากรคุณภาพสูง (Enhancement of Brainpower & Concentration of Talents) โดยหลักสูตรได้มีการกรอบสมรรถนะการเป็นมืออาชีพของอาจารย์ (Professional Standard Framework) ให้สำเร็จตามพันธกิจทั้ง 5 ด้าน ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่กำหนด ได้แก่ งานสอน งานวิจัย งานบริการวิชาการ งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และงานที่ได้รับมอบหมายอื่น ๆ นอกจากนี้หลักสูตรยังสนับสนุนให้บุคลากรสร้างผลงานวิจัยและการบริการวิชาการ เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างองค์ความรู้ตามความเชี่ยวชาญเฉพาะศาสตร์ พัฒนาผลงานทางวิชาการให้ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารชั้นนำเป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งการเปิดโอกาสให้ออกไป (Sabbatical Leave) แสวงหาองค์ความรู้ทางวิชาการใหม่ ๆ เพื่อนำองค์ความรู้ที่ได้มาใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้มีความทันสมัยในยุคดิจิทัล เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จากข้อมูลข้างต้น หลักสูตรได้ปรับปรุงให้สนองต่อนโยบายการพัฒนากำลังคนของประเทศในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ เพื่อพัฒนาการเรียนรู้และทักษะที่จำเป็นในยุคดิจิทัล ตอบสนองต่อความต้องการในตลาดแรงงานภาคอุตสาหกรรมแฟชั่นและสิ่งทอ ส่วนด้านอาหารและโภชนาการ หลักสูตรได้พัฒนาการเรียนรู้และทักษะที่จำเป็นสำหรับตลาดแรงงานด้านอาหารและโภชนาการในยุคดิจิทัล

11.4 การตอบสนองต่อปรัชญาการศึกษา พันธกิจ และยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ได้กำหนดพันธกิจและวิสัยทัศน์ที่มุ่งให้ความสำคัญกับการพัฒนาท้องถิ่น เพื่อให้ตอบสนองยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561–2580) โดยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความสอดล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย ได้แก่ การผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพและมาตรฐานวิชาชีพ ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน สร้างและถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรมที่มีคุณภาพ ด้วยการวิจัยและการบริการวิชาการ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน น้อมนำแนวพระราชดำริ และ เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่า ความสำนึก และความภูมิใจในศิลปะ และวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ ในภาวะที่มีการเปลี่ยนแปลงของโลกปัจจุบันในมิติสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม มีส่วนที่ต้องนำมาวางแผนการปรับปรุงหลักสูตรฯ ที่มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตในแขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ กับแขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

ดังนั้นหลักสูตรฯ จึงมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลง และพัฒนาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของประเทศ และเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ โดยมุ่งพัฒนาบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีศักยภาพสามารถเสริมสร้างความเข้มแข็งด้านทรัพยากรมนุษย์ ด้านการผลิตและบริการในงาน คหกรรมศาสตร์และที่เกี่ยวข้องให้แก่สังคมไทยให้มีการพัฒนาเพื่อรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจและสังคมในภูมิภาคอาเซียน เพื่อการบริหารจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต สังคม และเศรษฐกิจในยุคดิจิทัล สอดรับกับแผนยุทธศาสตร์ของชาติและยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ หลักสูตรฯ ได้ปรับปรุงให้มีวิชาและกระบวนการเรียนรู้ เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงในสังคมยุคดิจิทัล มีอัตลักษณ์ และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ เพื่อสร้างนักวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ พัฒนาสังคมในบริบทครอบครัวและชุมชน ผ่านระบบการเรียนการสอนทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน การวิจัย การบริการวิชาการแก่ชุมชน และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

11.5 การตอบสนองต่อความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้กำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และวิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง ที่นำไปสู่การการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะท้อนความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ครอบคลุมตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ และสะท้อนเป้าหมายการพัฒนาผู้เรียนในระยะสั้นและระยะยาว ดังต่อไปนี้

11.5.1 การกำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญของหลักสูตร พิจารณาจากบทบาทความร่วมมือและความสำคัญของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตร แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

กลุ่มที่ 1 ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า นักวิชาการ นักเรียน (นักศึกษาในอนาคต) องค์กรวิชาชีพ และสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

กลุ่มที่ 2 ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายใน ได้แก่ ผู้บริหาร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้สอน และนักศึกษาปัจจุบัน

11.5.2 วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ใช้วิธีการการวิเคราะห์และแบ่งกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยพิจารณาจาก ผลกระทบที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับจากหลักสูตร (Impact) และอิทธิพลที่หลักสูตรได้รับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Power) ด้วยการแบ่งกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียออกเป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มที่ 1 อิทธิพลที่หลักสูตรได้รับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสูง และผลกระทบที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับจากหลักสูตรสูง (HPHI) ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

กลุ่มที่ 2 อิทธิพลที่หลักสูตรได้รับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียน้อย และผลกระทบที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับจากหลักสูตรสูง (LPHI) ได้แก่ ได้แก่ ผู้สอน ศิษย์เก่า นักศึกษา และนักเรียน (นักศึกษาในอนาคต)

กลุ่มที่ 3 อิทธิพลที่หลักสูตรได้รับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสูง และผลกระทบที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับจากหลักสูตรน้อย (HPLI) ได้แก่ ผู้บริหาร

กลุ่มที่ 4 อิทธิพลที่หลักสูตรได้รับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียน้อย และผลกระทบที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับจากหลักสูตรน้อย (LPLI) ได้แก่ นักวิชาการ

11.5.3 ผลการสำรวจความต้องการและความคาดหวัง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะท้อนมาจากผลการสำรวจความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย สรุปได้ ดังนี้

แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของแขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ มีความต้องการและความคาดหวังให้ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความรู้ความสามารถในงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ที่มีสมรรถนะสูง เพื่อเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) และทักษะการบริหารจัดการ เพื่อการถ่ายทอดความรู้เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน ผลลัพธ์การเรียนรู้(Learning Outcomes) ครอบคลุมคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ได้แก่

ด้านความรู้: มีความรู้ในงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอทั้งเชิงทฤษฎีและปฏิบัติ สามารถนำแนวคิดแฟชั่นมาประยุกต์ใช้ในงานออกแบบและการผลิตได้อย่างสร้างสรรค์ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ด้านทักษะ: มีทักษะเชิงวิชาชีพในการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ โดยใช้เทคโนโลยีและเครื่องมือที่ทันสมัย พร้อมทั้งสามารถคิดสร้างสรรค์ผลงานใหม่ๆ และสามารถใช้การจัดการเชิงธุรกิจในการประกอบอาชีพ

ด้านจริยธรรม: มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ อดทน มีวินัย ขยัน และตรงเวลา

ด้านลักษณะบุคคล: สามารถในการจัดการ มีความคิดสร้างสรรค์ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี มีความสามารถในการแก้ไขปัญหา ใฝ่เรียนรู้ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และบริการด้วยใจ

กลุ่มวิชาที่สำคัญของแขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ได้แก่

กลุ่มสมรรถนะด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ: มุ่งเน้นการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ

กลุ่มสมรรถนะด้านวิทยาศาสตร์สิ่งทอ: มุ่งเน้นความรู้และทักษะเชิงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอที่ทันสมัย เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

กลุ่มสมรรถนะด้านการผลิตและการจัดการสิ่งทอ: มุ่งเน้นการฝึกทักษะการผลิตในกระบวนการออกแบบแฟชั่น ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การผลิตเสื้อผ้า ไปจนถึงการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ

แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของแขนงวิชาอาหารและโภชนาการ มีความต้องการและความคาดหวังให้ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความรู้ความสามารถในงานอาหารและโภชนาการ ที่มีสมรรถนะสูง เพื่อเป็นกำลังสำคัญในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการโรงแรมและการพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) เพื่อสร้างกำลังคนที่มีศักยภาพสูงเข้าสู่ตลาดแรงงาน ผลลัพธ์การเรียนรู้(Learning Outcomes) ครอบคลุมคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ได้แก่

ด้านความรู้: มีความรอบรู้ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์เชื่อมโยงกับอาหารและโภชนาการในยุคดิจิทัล รู้พื้นฐานในงานครัว การใช้อุปกรณ์ในครัวอย่างถูกต้องแม่นยำ รู้การใช้เทคโนโลยีและเครื่องมือที่ทันสมัยในการเตรียมและการประกอบอาหาร รู้หลักการประกอบอาหาร รู้การคำนวณต้นทุน นอกจากนี้ควรมีความรู้ในการปฏิบัติงานครัว การประกอบอาหารประเภทต่างๆ และการบริหารจัดการงานครัว รวมถึงมีความรอบรู้ในด้านภาษาทั้งภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

ด้านทักษะ: มีทักษะการเลือกใช้อุปกรณ์ และการเตรียมวัตถุ มีทักษะการประกอบอาหารประเภทต่างๆ อย่างมืออาชีพ มีทักษะการจัดตกแต่งจานอาหารและขนม เพื่อตอบสนองการทำงานให้มีประสิทธิภาพ มีทักษะบริหารจัดการทำงานอย่างเป็นระบบ และมีระเบียบ รวมทั้งมีทักษะด้านภาษาไทย และภาษาอังกฤษ

ด้านจริยธรรม: มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีน้ำใจ อดทน มีวินัย ขยัน และตรงเวลา

ด้านคุณลักษณะบุคล: สามารถในการจัดการ มีความคิดสร้างสรรค์ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี มีความสามารถในการแก้ปัญหา ใฝ่เรียนรู้ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และบริการด้วยใจ

กลุ่มวิชาที่สำคัญของแขนงวิชาอาหารและโภชนาการ ได้แก่

กลุ่มสมรรถนะด้านโภชนาการ: มุ่งเน้นคุณลักษณะที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานด้านโภชนาการ เพื่อให้สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีความรู้เพียงพอในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการ และส่งเสริมสุขภาพในบริบทต่าง ๆ

กลุ่มสมรรถนะด้านการประกอบอาหาร: มุ่งเน้นการพัฒนาความรู้พื้นฐานและการประยุกต์ในการประกอบอาหาร การคำนวณต้นทุน การใช้ภาษาในการประกอบอาชีพ และมีทักษะในการปฏิบัติงานครัวและจัดการอาหารอย่างมืออาชีพทั้งในด้านการเตรียมวัตถุดิบ การจัดตกแต่งอาหาร และการจัดการงานครัว

กลุ่มสมรรถนะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร: มุ่งเน้นให้มีความรู้และทักษะในด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและการเก็บรักษาอาหาร มาตรฐานผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

12. การออกแบบหลักสูตรที่ตอบสนองต่อบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลง ยุทธศาสตร์ชาติ ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่และความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

การออกแบบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่ตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ชาติ ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย พิจารณาให้มีความสอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาประเทศ มหาวิทยาลัย และสังคมโดยรวม ประกอบด้วยประเด็นต่างๆ ดังนี้

12.1 ตอบสนองต่อบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลง

การออกแบบหลักสูตรหลักสูตรตอบสนองต่อบริบทสังคมที่เปลี่ยนแปลงดังนี้

1) การปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัยหลักสูตรเน้นการบูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน เช่น อาหาร แฟชั่น สิ่งทอ และการบริหารจัดการ โดยปรับให้เหมาะสมกับยุคดิจิทัลและความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี เช่น การใช้เทคโนโลยีในงานออกแบบแฟชั่น การบริหารแบรนด์ และการจัดการโภชนาการ

2) การพัฒนาทักษะเพื่อรองรับเศรษฐกิจใหม่ หลักสูตรเตรียมบัณฑิตให้พร้อมต่อการเปลี่ยนแปลงในยุคเศรษฐกิจแพลตฟอร์ม (Platform Economy) และเศรษฐกิจแบ่งปัน (Sharing Economy) เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเสื้อผ้าที่สามารถแข่งขันในตลาดออนไลน์และตลาดสากล

3) การมุ่งเน้นสมรรถนะในศตวรรษที่ 21 หลักสูตรปรับเน้นการเรียนการสอนแบบ "ฐานสมรรถนะ" (Competency-based Education) ที่ผสมผสานความรู้เชิงวิชาการเข้ากับการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติและความคิดสร้างสรรค์ในสาขาอาหารและแฟชั่น

12.2 ตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ชาติ

การออกแบบหลักสูตรต้องตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561–2580) ซึ่งมีเป้าหมายในการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนและสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับสากล โดยหลักสูตรที่ออกแบบหลักสูตรพิจารณาจากปัจจัยต่าง ๆ ดังนี้

1) การพัฒนาคน หลักสูตรมุ่งพัฒนาทักษะความรู้และสมรรถนะของบัณฑิตให้พร้อมสู่การเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ อาหารและโภชนาการ

2) การส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในยุคดิจิทัล หลักสูตรมุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความสามารถในการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ และนำเทคโนโลยีมาใช้ในการประกอบอาชีพ รวมถึงสามารถสนับสนุนเศรษฐกิจของประเทศในด้านที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)

3) ความยั่งยืนและการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ: การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน การส่งเสริมอาชีพที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการสร้างทักษะอาชีพที่เกี่ยวกับเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) เช่น การผลิตสิ่งทอที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การเพิ่มมูลค่าในกระบวนการผลิตและแปรรูปสิ่งทอ

12.3 ตอบสนองต่อยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่มีพันธกิจหลักในการพัฒนาท้องถิ่นและผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ ซึ่งหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้นำมาพิจารณาให้สอดคล้องต่อยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยดังนี้

1) การผลิตบัณฑิตเพื่อท้องถิ่น หลักสูตรมุ่งเน้นสร้างบัณฑิตที่มีทักษะและความรู้ในงานอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ ที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพท้องถิ่น ทั้งในหน่วยงานภาคเอกชนและภาครัฐ

2) การเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น : หลักสูตรฯ มุ่งเน้นการนำความรู้และการคิดสร้างสรรค์ในทางด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยแก้ปัญหาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน เช่น การส่งเสริมอาชีพที่ตอบสนองต่อความต้องการของชุมชน และการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น

3) สร้างบัณฑิตที่มีอัตลักษณ์ชัดเจน หลักสูตรฯ มุ่งพัฒนานักศึกษาให้มีอัตลักษณ์ "บัณฑิตมีทักษะชีวิต จิตสาธารณะ และสู้งาน" เพื่อให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และมีความขยันอดทน

12.4 ตอบสนองต่อความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

การออกแบบหลักสูตรฯ ได้พิจารณาคำนึงถึงความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายใน ประกอบด้วย

1) ผู้ใช้บัณฑิตปัจจุบันและอนาคต หลักสูตร ฯ ได้นำความต้องการและความคาดหวังของผู้ใช้บัณฑิตมาพิจารณาความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน โดยมุ่งเน้นการพัฒนาทักษะที่เป็นที่ต้องการในสายอาชีพ เช่น ทักษะฝีมือทางคหกรรมศาสตร์ ทักษะด้านดิจิทัล การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ และการคิดเชิงนวัตกรรม

2) นักศึกษา หลักสูตรฯ ตอบสนองความต้องการของนักศึกษาในการพัฒนาตนเองและเตรียมความพร้อมสำหรับการประกอบอาชีพในอนาคต โดยการเสริมสร้างทักษะชีวิต ความคิดสร้างสรรค์ บูรณาการวิชาการและการปฏิบัติ ฝึกทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น

ดังนั้นการออกแบบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้การนำข้อมูลในด้านตลาดแรงงานปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคตมาพิจารณา พบว่า

1) จากร่วมมือกันทางเศรษฐกิจ (Economics Integration) ระหว่างประเทศในภูมิภาคใกล้เคียงในด้านการค้าและการลงทุนในอุตสาหกรรมแฟชั่นและสิ่งทอ ตลอดจนข้อมูลการส่งเสริมวัฒนธรรมด้านการออกแบบแฟชั่นไทย ซึ่งเป็นหนึ่งใน Soft Power ของประเทศไทยในการผลักดันอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ของไทยให้เป็นที่รู้จักทั่วโลก ให้สามารถตอบโจทย์ตามความต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ ทำให้เกิดความต้องการบุคลากรที่มีความรู้และทักษะด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอที่ทันสมัย สามารถประกอบอาชีพนักออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้ในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

2) การส่งเสริมของภาครัฐ เพื่อยกระดับสินค้าชุมชนให้ได้มาตรฐาน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้า สร้างอาชีพในท้องถิ่นให้มีความเข้มแข็ง เพิ่มรายได้คนในชุมชนให้เติบโตอย่างยั่งยืนในทุกมิติ ภายใต้การพัฒนาบนพื้นฐานศาสตร์พระราชา โดยเฉพาะสินค้าด้านสิ่งทอของท้องถิ่นไทยที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับประเทศและนานาชาติ เป็นแรงจูงใจให้คนรุ่นใหม่สนใจประกอบธุรกิจธุรกิจขนาดย่อมสร้างสรรค์สินค้าจากสิ่งทอท้องถิ่น ซึ่งในอุตสาหกรรมประเภทนี้ ยังต้องการผู้ประกอบการรุ่นใหม่ในชุมชนที่มีศักยภาพด้านการผลิตและบริการสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐานในระดับสากล

แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ ได้นำข้อมูลผู้ประกอบการประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ และแนวโน้มในอนาคตในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ มาพิจารณา พบว่า

1) การลงทุนในโครงการของภาครัฐ งานด้านอาหารและโภชนาการยังสามารถเติบโตได้อย่างต่อเนื่อง เช่น นโยบายอาหารไทยสู่ครัวโลก Soft Power ด้านอาหารซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่มีความโดดเด่นและมีความสำคัญต่อธุรกิจไทย การต่อยอดอาหารไทยไปสู่อาหารที่สอดรับกับเทรนด์อาหารแห่งอนาคต (Future Foods)

2) การเพิ่มกำลังการผลิตอาหารและให้ประชาชนเข้าถึงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการในราคาจับต้องได้ ก่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร ด้วยความสามารถในการซื้ออาหาร ความมีอยู่อย่างสมบูรณ์ของอาหาร และรู้จักแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ทำให้เกิดความต้องการบุคลากรด้านการประกอบอาหาร ด้านการบริการอาหารและด้านโภชนาการ

3) การกระจายรายได้ที่เกิดจากการส่งเสริมของภาครัฐ เพื่อการสร้างอาชีพและรายได้ในชุมชน เช่น สินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านอาหารประเภทต่าง ๆ ที่ยังต้องการผู้ประกอบการรุ่นใหม่ในชุมชนที่มีศักยภาพ ผลิตและจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานในระดับสากล นอกจากนี้ในภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการมีความต้องการบุคลากรด้านนี้ในอัตราสูง เช่น งานการจัดการอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร เป็นต้น

การออกแบบหลักสูตรฯ เพื่อให้บรรลุผลลัพธ์เป้าหมาย จึงต้องบูรณาการ ระหว่างทฤษฎี และการปฏิบัติ ดังนี้

1) การเรียนรู้ที่เชื่อมโยงกับสถานการณ์จริงให้นักศึกษาได้มีประสบการณ์ทำงานร่วมกับชุมชน ได้สัมผัสกับปัญหาจริงในชุมชน เพื่อให้นักศึกษาได้พัฒนาทักษะที่ใช้งานได้จริง และมีการส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อย่างสร้างสรรค์ที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาท้องถิ่น สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและสังคม

2) กระบวนการออกแบบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้ออกแบบหลักสูตรบนฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ (Outcome-Based Education หรือ OBE) เป็นกระบวนการออกแบบหลักสูตรแบบย้อนกลับ (Backward Curriculum Design) โดยเริ่มจากการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง จากนั้นจึงย้อนกลับมาวางแผนเนื้อหา และวิธีการสอนที่สนับสนุนผลลัพธ์ให้บรรลุเป้าหมาย วิธีการนี้ช่วยให้การออกแบบหลักสูตรมีความชัดเจนและมุ่งเน้นที่การบรรลุผลลัพธ์ที่ตั้งไว้โดยเฉพาะ สนับสนุนให้การพัฒนาผู้เรียนมีความสามารถในวิชาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์ และสอดคล้องกับความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน ด้วยการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Intended Learning Outcomes: ILOs) โดยผลลัพธ์เหล่านี้จะครอบคลุมทั้งด้านความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะทางจริยธรรม ซึ่งผู้เรียนต้องสามารถบรรลุได้หลังจากสำเร็จการศึกษา

3) การออกแบบหลักสูตรฯ ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อให้แน่ใจว่าผู้เรียนมีทักษะที่ตอบสนองต่อการทำงานในอนาคต เมื่อกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้หลักของหลักสูตรแล้ว จึงนำมากำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา ให้สอดคล้องกันเพื่อสนับสนุนให้ผู้เรียนบรรลุเป้าหมายโดยรวมของหลักสูตร ซึ่งทำให้การออกแบบหลักสูตรเป็นกระบวนการที่เชื่อมโยงกันอย่างมีระบบ นอกจากนี้การวางแผนกิจกรรมการเรียนรู้ (Learning Activities) ในหลักสูตรฯ สำหรับการพัฒนาทักษะและความรู้ของผู้เรียน เช่น การทดลอง ฝึกปฏิบัติการ หรือการทำงานเป็นกลุ่ม ซึ่งช่วยให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาทักษะที่จำเป็นและเตรียมความพร้อมสำหรับการทำงานในอนาคต กิจกรรมการเรียนรู้เหล่านี้ถูกออกแบบเพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกฝนและใช้ทักษะในสถานการณ์ที่ใกล้เคียงกับโลกแห่งความจริง

4) หลักสูตร ฯ มีการประเมินผลการเรียนรู้ที่เน้นผลลัพธ์ (Outcome-Based Assessment) การออกแบบการประเมิน เพื่อวัดว่าผู้เรียนสามารถบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่กำหนด โดยใช้เครื่องมือการประเมินที่หลากหลาย เพื่อให้ครอบคลุมทั้งกระบวนการการเรียนรู้ (Formative Assessment) และผลลัพธ์สุดท้าย (Summative Assessment) เพื่อให้มั่นใจว่าผู้เรียนได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและบรรลุเป้าหมายการเรียนรู้ และการปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง (Continuous Improvement) ก็เป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญของการออกแบบหลักสูตร ฯ โดยใช้ข้อมูลจาก

การประเมินผลของผู้เรียนและข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น ผู้ประกอบการ อาจารย์ และผู้เรียน ข้อมูลเหล่านี้จะช่วยให้หลักสูตรมีความทันสมัยและตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมและตลาดแรงงาน

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มวิชาภาษา กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์

หมวดวิชาเฉพาะด้าน ได้แก่ กลุ่มวิชาแกน รายวิชา MATH 1206 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน และรายวิชา STAT 2111 สถิติเพื่อการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ ได้แก่ รายวิชา ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน

หมวดวิชาเลือกเสรี

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการของหลักสูตรร่วมกับหน่วยงานอื่น

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากภาควิชา หรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้องกับการสอนในรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตร ด้านเนื้อหาสาระในรายวิชา การจัดตารางเรียนและตารางสอบ เพื่อให้บรรลุผลกาเรียนรู้ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 และเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

1. ปรัชญา

ความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์สามารถบูรณาการองค์ความรู้และทักษะในการสร้างสรรค์ผลงานอย่างมืออาชีพ เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและสังคมอย่างยั่งยืนภายใต้บริบทการเปลี่ยนแปลงของโลก

2. วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถ มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. มีองค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม
2. มีความเชี่ยวชาญในงานคหกรรมศาสตร์ สามารถบูรณาการความรู้และทักษะด้านงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
3. มีความซื่อสัตย์ รับผิดชอบต่อหน้าที่ เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน
4. มีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

3.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

PLO 1 ประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์สำหรับงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

PLO 2 มีทักษะการปฏิบัติงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้อย่างมีประสิทธิภาพ

PLO 3 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ สำหรับงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ สร้างสรรค์ผลงาน เพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

PLO 4 แสดงออกซึ่งความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน

PLO 5 แสดงพฤติกรรมมีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

PLO 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ (สหกิจศึกษา)

3.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

PLO 1 ประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์ สำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ

PLO 2 มีทักษะการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

PLO 3 ประยุกต์องค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสร้างสรรค์ผลงานนำไปสู่การประกอบอาชีพ

PLO 4 แสดงออกซึ่งความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่เพื่อประโยชน์ต่อส่วนรวมและส่วนตน

PLO 5 แสดงพฤติกรรมมีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

PLO 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ (สหกิจศึกษา)

4. ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)						รายวิชาที่สอดคล้อง กับ วัตถุประสงค์และPLOs
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	
1. มีองค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม	✓	✓		✓	✓		MATH 1206 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน HOME 1103 คหกรรมศาสตร์ยุคใหม่เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน HOME 1104 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับคหกรรมศาสตร์ HOME 1201 ครอบครัวในวิถีชีวิตสมัยใหม่ HOME 1301 วัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ท้องถิ่นใน

วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)						รายวิชาที่สอดคล้อง กับ วัตถุประสงค์และPLOs
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	
							งานคหกรรมศาสตร์ HOME 2401 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ HOME 3201 เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวยุคใหม่ HOME 3301 ศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์ FNUT 1101 การสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่ FDTX 1304 การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่ FDTX 1202 การออกแบบแฟชั่น FDTX 1301 การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้า FDTX 1302 เทคนิคการตัดเย็บ FDTX 1501 วิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่น FDTX 2201 การออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย

วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)						รายวิชาที่สอดคล้อง กับ วัตถุประสงค์และPLOs
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	
2. มีความเชี่ยวชาญในงานคหกรรมศาสตร์ สามารถบูรณาการความรู้และทักษะด้านงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ			✓	✓	✓		ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน STAT 2111 สถิติเพื่อการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์เพื่อการทำงาน HOME 2401 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ FDTX 3201 การสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบสิ่งทอและแฟชั่น HOME 3402 การประยุกต์เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ HOME 3403 การสร้างตราสินค้าและการตลาดสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัล FDTX 2303 การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บชุดลำลอง FDTX 3501 การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น FDTX 3601 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน

วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)						รายวิชาที่สอดคล้อง กับ วัตถุประสงค์และPLOs
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	
							FDTX 4401 การจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นในยุคธุรกิจดิจิทัล
3. มีความซื่อสัตย์ รับผิดชอบต่อหน้าที่เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน			✓	✓		✓	HOME 3902 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ FDTX 4901 โครงงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ FDTX 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ FDTX 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ COOP 4801 สหกิจศึกษา
4. มีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้			✓		✓	✓	FDTX 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ HOME 3901 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ FDTX 4901 โครงงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)						รายวิชาที่สอดคล้อง กับ วัตถุประสงค์และPLOs
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	
							FDTX 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ COOP 4801 สหกิจศึกษา

4.2 แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)						รายวิชาที่สอดคล้อง กับ วัตถุประสงค์และPLOs
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	
1. มีองค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม	✓	✓		✓			MATH 1206 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน HOME 1103 คหกรรมศาสตร์ยุคใหม่เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน HOME 1104 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับคหกรรมศาสตร์ HOME 1201 ครอบครัวในวิถีชีวิตสมัยใหม่ HOME 1301 วัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์

วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)						รายวิชาที่สอดคล้อง กับ วัตถุประสงค์และPLOs
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	
							HOME 2401 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ HOME 3201 เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวยุคใหม่ HOME 3302 ศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์ FDTX 1304 การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่ FNUT 1101 การสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่ FNUT 1102 การเตรียมและการประกอบอาหาร FNUT 2301 อาหารและโภชนาการในวัฏจักรชีวิต FNUT 2401 เบเกอรีเพื่อการประกอบธุรกิจ FNUT 2501 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร FNUT 2502 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล

วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)						รายวิชาที่สอดคล้อง กับ วัตถุประสงค์และPLOs
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	
2. มีความเชี่ยวชาญในงานคหกรรมศาสตร์ สามารถบูรณาการความรู้และทักษะด้านงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ			✓	✓			STAT 2111 สถิติเพื่อการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อการทำงาน ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน HOME 2401 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ HOME 3402 การประยุกต์เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ HOME 3403 การสร้างตราสินค้าและการตลาดสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัล FNUT 3201 อาหารนานาชาติ FNUT 3501 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร FNUT 4401 อาหารล้านนาเพื่อการประกอบธุรกิจ FNUT 4402 ขนมไทยเพื่อการประกอบธุรกิจ FNUT 4403 การจัดการอาหารในยุคธุรกิจดิจิทัล

วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)						รายวิชาที่สอดคล้อง กับ วัตถุประสงค์และPLOs
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	
3. มีความซื่อสัตย์ รับผิดชอบต่อหน้าที่เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน				✓		✓	HOME 3902 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ FNUT 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ FNUT 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ FNUT 4901 โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ COOP 4801 สหกิจศึกษา
4. มีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้					✓	✓	HOME 3901 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ FNUT 4901 โครงงานด้านด้านอาหารและโภชนาการ FNUT 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ FNUT 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ COOP 4801 สหกิจศึกษา

5. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs) และการพัฒนาผลการเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหมวดวิชาเฉพาะ

5.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs: General Expected Learning Outcomes)

GELO 1 มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

GELO 2 ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

GELO 3 มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่นสังคมศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

GELO 4 มีทักษะการคิดแบบองค์รวม

GELO 5 มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

GELO 6 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

GELO 7 ใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

5.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาของ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

5.2.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา

2) สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ ทักษะและการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา

5.2.2 ด้านทักษะ (Skills)

1) สามารถแสวงหาความรู้ใหม่ด้วยตนเองสำหรับการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อสร้างแผนการใช้ชีวิตอย่างมีคุณภาพ

2) ติดตามความก้าวหน้า และเลือกใช้เครื่องมือเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการทำงานอย่างปลอดภัย

3) สามารถบริหารจัดการตนเองและบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมถึงสามารถแก้ปัญหาเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามที่คาดหวัง

4) แสดงออกซึ่งทักษะการคิดที่มีประสิทธิผล เพื่อการปรับปรุง แก้ไข หรือสร้างสรรค์สิ่งใหม่

5.2.3 ด้านจริยธรรม (Ethics)

1) แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ มีระเบียบวินัย มีศิลปวัฒนธรรมที่ดีงาม

2) แสดงพฤติกรรมการเป็นพลเมืองที่ดีของสังคมไทยและสังคมโลก

5.2.4 ด้านลักษณะบุคคล (Character)

1) มีความรับผิดชอบต่อสังคม ยอมรับความแตกต่างในสังคมและแสดงความคิดเห็นได้อย่างสร้างสรรค์

2) มีการสื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาไทยได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับสถานการณ์

3) ปฏิบัติตามหน้าที่ของตนเอง เคารพสิทธิมนุษยชน กล้าต่อต้านในการกระทำที่ไม่ถูกต้อง เสนอแนวทางการสร้างความเป็นธรรมให้กับสังคม

4) สามารถทำงานเป็นทีม ทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.3 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (GELOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (GELOs)	มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565											
	1.ด้านความรู้ (Knowledge)		2.ด้านทักษะ (Skills)				3.ด้านจริยธรรม (Ethics)		4.ด้านลักษณะบุคคล (Character)			
	1	2	1	2	3	4	1	2	1	2	3	4
GELO 1 มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง							✓	✓				
GELO 2 ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย							✓	✓	✓			
GELO 3 มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่นสังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ	✓	✓	✓			✓			✓		✓	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (GELOs)	มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565											
	1.ด้านความรู้ (Knowledge)		2.ด้านทักษะ (Skills)				3.ด้านจริยธรรม (Ethics)		4.ด้านลักษณะบุคคล (Character)			
GELO 4 มีทักษะการคิดแบบองค์รวม		✓			✓	✓			✓			
GELO 5 มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก								✓	✓		✓	✓
GELO 6 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน		✓	✓	✓			✓					
GELO 7 ใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	✓				✓					✓		✓

5.4 กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้ และกลยุทธ์การวัดและประเมินผล ของผลลัพธ์การเรียนรู้ (GELOs) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

5.4.1 กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้

1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย ให้สอดคล้องกับเนื้อหา เช่น การบรรยาย การอภิปราย การศึกษาค้นคว้า และการคิดวิเคราะห์

2) ให้ความรู้ ความเข้าใจ ขั้นตอน กระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา การคิดสร้างสรรค์

3) จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบเน้นปัญหาเป็นหลัก

4) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้นักศึกษาฝึกทักษะ การวิเคราะห์ การสังเคราะห์ข้อมูล การสื่อสารระหว่างบุคคล การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในงานต่าง ๆ

5) จัดกิจกรรมการเรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศให้หลากหลายสถานการณ์

6) จัดระเบียบสภาพแวดล้อม ทั้งกายภาพและระเบียบการแต่งกาย การเข้าชั้นเรียน

7) ฝึกพัฒนา เหตุผลเชิงจริยธรรม โดยใช้ปัญหา ความขัดแย้งเชิงจริยธรรมกระตุ้นให้ผู้เรียนคิด วิเคราะห์ อภิปราย โต้แย้ง และตัดสินใจ ในบรรยากาศที่มีเสรีภาพและปลอดภัยจากการถูกตัดสิน

8) ฝึกการคิด วิเคราะห์ คิดสะท้อน คิดอย่างมีวิจารณญาณ

9) ใช้การสอนที่กำหนดกิจกรรมให้ทำงานเป็นกลุ่ม กิจกรรมค้นคว้า

10) จัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วม ทั้งในบทบาทการเป็นผู้นำ และผู้ร่วมงาน

5.4.2 กลยุทธ์การวัดและการประเมินผล

1) ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนด้วยแบบทดสอบ แบบสอบถาม ชิ้นงาน

2) ประเมินด้านทักษะด้วยการสังเกตการทำงานแบบบันทึกการฝึกปฏิบัติ

3) ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานการคิดสร้างสรรค์

4) ประเมินจากการปฏิบัติของนักศึกษา แบบบันทึกการปฏิบัติ

5) ประเมินการยอมรับในทักษะกระบวนการ จากแบบสังเกต แบบสอบถามความคิดเห็น

6) ประเมินตามสภาพความเป็นจริงจากผลงานการเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ คณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง

7) ประเมินจากความสามารถใน การอธิบาย วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล และการสื่อสารระหว่างบุคคล

8) ประเมินพฤติกรรม การกระทำ การแสดงออก การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย

9) ประเมินความรู้สึกการเห็นคุณค่า การยอมรับจากแบบสังเกต แบบสอบถามความคิดเห็น

10) ประเมินความรู้ ความเข้าใจ จากแบบทดสอบ แบบสอบถาม ชิ้นงาน

11) ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานการทำงาน เป็นกลุ่ม

12) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการทำงาน เป็นกลุ่ม การนำเสนอผลงาน

5.5 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาของ หมวดวิชาเฉพาะ

5.5.1 แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

5.1.1.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

1) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในศาสตร์ของคหกรรม

2) อธิบายทฤษฎีทางศิลปศาสตร์ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีดิจิทัลพื้นฐานที่สัมพันธ์กับบริบทของคหกรรมศาสตร์

3) อธิบายหลักการทางคหกรรมศาสตร์เพื่อนำไปใช้ประกอบอาชีพ

4) อธิบายหลักการและทฤษฎีการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

5) ประยุกต์ความรู้การออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอเพื่อนำไปใช้ประกอบอาชีพได้อย่างสร้างสรรค์

5.1.1.2 ด้านทักษะ (Skills)

1) ปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ศิลป์ได้อย่างสร้างสรรค์

2) ใช้เทคโนโลยีและดิจิทัลสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

3) ปฏิบัติงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้อย่างสร้างสรรค์

4) บูรณาการความรู้ทางศิลปะและการออกแบบกับศาสตร์อื่นๆ เพื่อสร้างสรรค์ผลงานสำหรับการประกอบอาชีพนักออกแบบแฟชั่นได้อย่างมีคุณภาพ

5.1.1.3 ด้านจริยธรรม (Ethics)

1) แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ อดทน และมีวินัย

2) มีความขยัน และตรงต่อเวลา

5.1.1.4 ด้านลักษณะบุคคล (Character)

1) แสดงออกถึงความมุ่งมั่นในการทำงาน ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

2) มีความสามารถจัดการงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างเป็นระบบ

5.5.2 แขนงวิชาการอาหารและโภชนาการ

5.5.2.1 **ด้านความรู้** (Knowledge)

1) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในศาสตร์ของคหกรรม

2) อธิบายทฤษฎีทางศิลปศาสตร์ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีดิจิทัลพื้นฐานที่สัมพันธ์กับบริบทของคหกรรมศาสตร์

3) ประยุกต์หลักการทางคหกรรมศาสตร์เพื่อเป็นผู้ประกอบการ

4) อธิบายหลักการและทฤษฎีทางการประกอบอาหารได้

5) ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางการประกอบอาหารเพื่อนำไปใช้ประกอบอาชีพได้อย่างสร้างสรรค์

5.5.2.2 **ด้านทักษะ** (Skills)

1) ปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ศิลป์ได้อย่างสร้างสรรค์

2) ใช้เทคโนโลยีและดิจิทัลสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

3) ปฏิบัติการทางการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง

4) บูรณาการความรู้ทางการประกอบอาหารกับศาสตร์อื่น ๆ เพื่อสร้างสรรค์ผลงานอย่างเหมาะสม

5.5.2.3 **ด้านจริยธรรม** (Ethics)

1) แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ อดทน และมีวินัย

2) มีความขยัน และตรงต่อเวลา

5.5.2.4 **ด้านลักษณะบุคคล** (Character)

1) แสดงออกถึงความมุ่งมั่นในการทำงาน ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้มีไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

2) มีความสามารถจัดการงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างเป็นระบบ

5.6 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 หมวดวิชาเฉพาะ

5.6.1 แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565												
	1.ด้านความรู้ (Knowledge)					2.ด้านทักษะ (Skills)				3.ด้านจริยธรรม (Ethics)		4.ด้านลักษณะบุคคล (Character)	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	1	2
PLO 1 ประยุกต์ใช้แนวคิดทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์สำหรับการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	✓	✓	✓	✓		✓				✓		✓	
PLO 2 มีทักษะการปฏิบัติงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓		✓		✓		✓		✓	
PLO 3 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์สำหรับงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ สร้างสรรค์ผลงานเพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ				✓	✓		✓	✓	✓		✓		✓
PLO 4 แสดงออกซึ่งความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน										✓	✓		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565												
	1.ด้านความรู้ (Knowledge)					2.ด้านทักษะ (Skills)				3.ด้านจริยธรรม (Ethics)		4.ด้านลักษณะบุคคล (Character)	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	1	2
PLO 5 แสดงพฤติกรรมมีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น												✓	✓
PLO 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ (สหกิจศึกษา)					✓				✓	✓	✓	✓	✓

5.6.2 แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565												
	1.ด้านความรู้ (Knowledge)					2.ด้านทักษะ (Skills)				3.ด้านจริยธรรม (Ethics)		4.ด้านลักษณะบุคคล (Character)	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	1	2
PLO 1 ประยุกต์ใช้แนวคิดทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์สำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565												
	1.ด้านความรู้ (Knowledge)					2.ด้านทักษะ (Skills)				3.ด้านจริยธรรม (Ethics)		4.ด้านลักษณะบุคคล (Character)	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	1	2
PLO 2 มีทักษะการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓		✓		✓		✓		✓	
PLO 3 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสร้างสรรค์ผลงานนำไปสู่การประกอบอาชีพ				✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓
PLO 4 แสดงออกซึ่งความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน										✓	✓		
PLO 5 แสดงพฤติกรรมมีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น												✓	✓
PLO 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ (สหกิจศึกษา)					✓				✓	✓	✓	✓	✓

5.7 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) กลยุทธ์ / วิธีการสอน / และกลยุทธ์การวัดและประเมินผล หมวดวิชาเฉพาะ

5.7.1 แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	กลยุทธ์การวัดและการประเมินผล
PLO 1 ประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎี ทางคหกรรมศาสตร์ สำหรับงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับเนื้อหา เช่น การบรรยาย การอภิปราย การยกตัวอย่าง/กรณีศึกษา การมอบหมายงานให้ผู้เรียนศึกษาค้นคว้า และการนำเสนอผลงาน 2. จัดกิจกรรมการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน 3. เชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง	1. ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนด้วยแบบทดสอบ แบบสอบถาม ประเมินหรือตรวจชิ้นงาน แบบฝึกหัด คำถามท้ายบทเรียน รูปเล่มรายงาน 2. ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล และการสื่อสารระหว่างบุคคล
PLO 2 มีทักษะการปฏิบัติงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. จัดกิจกรรมการสอนแบบสาธิตเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการฝึกปฏิบัติ 2. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนการฝึกปฏิบัติจริง โดยให้ผู้เรียนคิดและวางแผนและฝึกปฏิบัติงานได้อย่างสร้างสรรค์	1. ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน 2. ประเมินจากการตรวจผลงาน 3. ทดสอบวัดทักษะ เช่น การทดสอบปฏิบัติ เป็นต้น

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	กลยุทธ์การวัดและการประเมินผล
PLO 3 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์สำหรับงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ สร้างสรรค์ผลงาน เพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และปฏิบัติงานอย่างสร้างสรรค์ 2. จำลองการประกอบธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ 3. จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษา 4. ส่งเสริมการเข้าร่วมประกวดออกแบบแฟชั่น 5. ทำโครงการวิจัย และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ	1. ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรมในการปฏิบัติงาน 2. ประเมินจากผลงาน และการดำเนินกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย 3. ทดสอบวัดทักษะ เช่น การทดสอบปฏิบัติ การประเมินโครงการวิจัย และการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
PLO 4 แสดงออกซึ่งความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน	1. จัดระเบียบสภาพแวดล้อมทั้งกายภาพและระเบียบ การแต่งกาย การเข้าชั้นเรียน 2. ฝึกพัฒนาเหตุผลเชิงจริยธรรม โดยกระตุ้นให้ผู้เรียนคิด วิเคราะห์ อภิปราย สะท้อนการคิดอย่างมีวิจารณญาณ	1. ประเมินพฤติกรรมการแสดงออกถึงความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย 2. ประเมินความรู้สึกการเห็นคุณค่า การยอมรับ จากแบบสังเกตแบบสอบถามความคิดเห็น

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	กลยุทธ์การวัดและการประเมินผล
PLO 5 แสดงพฤติกรรมมีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น	1. ใช้การสอนที่กำหนดกิจกรรมให้ทำงานเป็นกลุ่ม กิจกรรมค้นคว้า 2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วม ทั้งในบทบาทการเป็นผู้นำ และผู้ร่วมงาน	1. ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานการทำงาน เป็นกลุ่ม 2. ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการทำงานเป็นกลุ่ม การนำเสนอผลงาน
PLO 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ (สหกิจศึกษา)	1. เตรียมนักศึกษาให้มีความพร้อมปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้วยการให้นักศึกษาเข้าไปเตรียมความพร้อมในการทำงานไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง 2. นักศึกษาปฏิบัติงานในสถานประกอบการในอาชีพการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอไม่น้อยกว่า 4 เดือน	1. ประเมินก่อนปฏิบัติงานในสถานประกอบการทั้งในด้านนักศึกษา สถานประกอบการและคณาจารย์นิเทศฯ ตามเกณฑ์สหกิจศึกษา 2. ประเมินนักศึกษาระหว่างปฏิบัติงานด้วยการติดตามความก้าวหน้า และข้อมูลสะท้อนกลับจากนักศึกษา และผู้นิเทศจากสถานประกอบการ 3. ตรวจชิ้นงาน/ประเมินชิ้นงานจากการปฏิบัติงาน

5.7.2 แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	กลยุทธ์การวัดและการประเมินผล
PLO 1 ประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎี ทางคหกรรมศาสตร์ สำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ	1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับเนื้อหา เช่น การบรรยาย การอภิปราย การยกตัวอย่าง/กรณีศึกษา การมอบหมายงานให้ผู้เรียนศึกษาค้นคว้า และการนำเสนอผลงาน 2. จัดกิจกรรมการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน 3. เชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง	1. ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนด้วยแบบทดสอบแบบสอบถาม ประเมินหรือตรวจชิ้นงาน แบบฝึกหัด คำถามท้ายบทเรียน รูปเล่มรายงาน 2. ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล และการสื่อสารระหว่างบุคคล
PLO 2 มีทักษะการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. จัดกิจกรรมการสอนแบบสาธิตเกี่ยวกับการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และการฝึกปฏิบัติ 2. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนการฝึกปฏิบัติจริง โดยให้ผู้เรียนคิดและวางแผน และฝึกปฏิบัติงานได้อย่างอิสระ	1. ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน 2. ประเมินจากการตรวจผลงาน 3. ทดสอบวัดทักษะ เช่น การทดสอบปฏิบัติ เป็นต้น

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	กลยุทธ์การวัดและการประเมินผล
PLO 3 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสร้างสรรค์ผลงานนำไปสู่การประกอบอาชีพ	1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และปฏิบัติงานอย่างสร้างสรรค์ 2. จำลองการประกอบธุรกิจอาหาร 3. จัดแสดงผลงานของนักศึกษา 4. ส่งเสริมการเข้าร่วมแข่งขันทำอาหาร 5. ทำโครงการวิจัย และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ	1. ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน 2. ประเมินจากผลงาน และการดำเนินกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย 3. ทดสอบวัดทักษะ เช่น การทดสอบปฏิบัติ การประเมินโครงการวิจัย การประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
PLO 4 แสดงออกซึ่งความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน	1. จัดระเบียบสภาพแวดล้อมทั้งกายภาพและระเบียบ การแต่งกาย การเข้าชั้นเรียน 2. ฝึกพัฒนาเหตุผลเชิงจริยธรรม โดยกระตุ้นให้ผู้เรียนคิด วิเคราะห์ อภิปราย สะท้อนการคิดอย่างมีวิจารณญาณ	1. ประเมินพฤติกรรมการแสดงออกถึงความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย 2. ประเมินความรู้สึกการเห็นคุณค่า การยอมรับ จากแบบสังเกต แบบสอบถามความคิดเห็น
PLO 5 แสดงพฤติกรรมมีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น	1. ใช้การสอนที่กำหนดกิจกรรมให้ทำงานเป็นกลุ่ม กิจกรรมค้นคว้า 2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วม ทั้งในบทบาทการเป็นผู้นำและผู้ร่วมงาน	1. ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานการทำงาน เป็นกลุ่ม 2. ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการทำงานเป็นกลุ่ม การนำเสนอผลงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	กลยุทธ์การวัดและการประเมินผล
PLO 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ (สหกิจศึกษา)	1. เตรียมนักศึกษาให้มีความพร้อมปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้วยการให้นักศึกษาเข้าไปเตรียมความพร้อมในการทำงานไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง 2. นักศึกษาปฏิบัติงานในสถานประกอบการในอาชีพด้านอาหารและโภชนาการไม่น้อยกว่า 4 เดือน	1. ประเมินความรู้และทักษะก่อนปฏิบัติงานในสถานประกอบการทั้งในด้านนักศึกษา สถานประกอบการและคณาจารย์นิเทศฯ ตามเกณฑ์สหกิจศึกษา 2. ประเมินนักศึกษาระหว่างปฏิบัติงานด้วยการติดตามความก้าวหน้า และข้อมูลสะท้อนกลับจากนักศึกษา และผู้นิเทศจากสถานประกอบการ 3. ตรวจชิ้นงาน/ประเมินชิ้นงานจากการปฏิบัติงาน

5.8 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา (Year Learning Outcomes : YLOs)

5.8.1 แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
PLO 1 ประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์ สำหรับการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	อธิบายหลักและทฤษฎีพื้นฐานทางคหกรรมศาสตร์การออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้ถูกต้อง	สรุปองค์ความรู้พื้นฐานทางคหกรรมศาสตร์ การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ สำหรับการออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย และการตัดเย็บได้ในเบื้องต้น	ประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์ เกี่ยวกับศิลปะและหัตถกรรมเศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัว การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอสำหรับการจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	
PLO 2 มีทักษะการปฏิบัติงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้อย่างมีประสิทธิภาพ	ปฏิบัติการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอพื้นฐานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ	ปฏิบัติการออกแบบแฟชั่น การสร้างแบบ และการตัดเย็บในเชิงธุรกิจเบื้องต้นได้ตามหลักการ	ปฏิบัติการย้อมสี ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอในเชิงธุรกิจได้อย่างชำนาญ	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
PLO 3 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์สำหรับงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ สร้างสรรค์ผลงาน เพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ		อธิบายหลักการและทฤษฎีการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ จัดการตัดเย็บเสื้อผ้าเชิงธุรกิจได้อย่างถูกต้อง	เชื่อมโยงองค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ครอบครัว การสร้างแบรนด์ และการตลาดยุคดิจิทัลสำหรับการประกอบอาชีพในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมได้ตามหลักการ	ประยุกต์องค์ความรู้การออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ สำหรับการจัดการสินค้าแฟชั่นในยุคการค้าดิจิทัลสำหรับการประกอบอาชีพได้อย่างเชี่ยวชาญ
PLO 4 แสดงออกซึ่งความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน	อธิบายหลักจริยธรรมของนักออกแบบแฟชั่นที่ดี ซื่อสัตย์ รับผิดชอบต่อหน้าที่ และสังคม	ปฏิบัติตนเป็นนักออกแบบแฟชั่นที่ดี มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม	แสดงพฤติกรรมเป็นนักออกแบบแฟชั่นที่ดี มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม	มีจิตสำนึกในหลักจริยธรรมของนักออกแบบแฟชั่นที่ดี ตระหนักในความซื่อสัตย์ รับผิดชอบต่อหน้าที่ และสังคม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
PLO 5 แสดงพฤติกรรมมีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น	อธิบายคุณลักษณะของนักออกแบบแฟชั่นที่ดี มีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น	สนใจและเอาใจใส่ต่อคุณลักษณะของนักออกแบบแฟชั่นที่ดีในการเรียนรู้ อดทน มีจิตบริการ ด้วยการแสดงออกซึ่งความเสียสละ ยิ้มแย้มแจ่มใส และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	ปฏิบัติตนให้มีคุณลักษณะของนักออกแบบแฟชั่นที่ดี มีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น	มีจิตสำนึกถึงคุณลักษณะของนักออกแบบแฟชั่นที่ดี มีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
PLO 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ (สหกิจศึกษา)			ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการออกแบบและการตัดเย็บพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงธุรกิจได้ตามหลักการ	ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอเพื่อพัฒนางานวิจัยและปฏิบัติงานในสถานประกอบการได้อย่างชำนาญ

5.8.2 แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
PLO 1 ประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์ สำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ	อธิบายหลักและทฤษฎีพื้นฐานทางคหกรรมศาสตร์ และหลักการประกอบอาหารได้ถูกต้อง	สรุปองค์ความรู้พื้นฐานทางคหกรรมศาสตร์เกี่ยวกับครอบครัว การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ สำหรับงานเบเกอรี่ โภชนาการ วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	ประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์ เกี่ยวกับเศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัว ศิลปะและหัตถกรรม สำหรับงานประกอบอาหารและโภชนาการ	
PLO 2 มีทักษะการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ	ปฏิบัติการเตรียมและการประกอบอาหารพื้นฐานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ	ปฏิบัติงานเบเกอรี่ โภชนาการ และวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารได้ตามหลักการ		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
PLO 3 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสร้างสรรค์ผลงานนำไปสู่การประกอบอาชีพ			เชื่อมโยงองค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ การสร้างแบรนด์และการตลาดยุคดิจิทัล การประกอบอาหารนานาชาติ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสร้างสรรค์ผลงานนำไปสู่การประกอบอาชีพ	ประยุกต์องค์ความรู้ด้านการประกอบอาหารและโภชนาการสำหรับการประกอบธุรกิจ
PLO 4 แสดงออกซึ่งความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน	อธิบายหลักจริยธรรมของนักประกอบอาหารที่ดีด้วยความซื่อสัตย์ และมีความรับผิดชอบต่อส่วนรวมและส่วนตน	ปฏิบัติตามหลักจริยธรรมของนักประกอบอาหารที่ดีด้วยความซื่อสัตย์ และมีความรับผิดชอบต่อส่วนรวมและส่วนตน	แสดงพฤติกรรมที่เหมาะสมของนักประกอบอาหารที่ดีด้วยความซื่อสัตย์ และมีความรับผิดชอบต่อส่วนรวมและส่วนตน	มีจิตสำนึกและตระหนักในหลักจริยธรรมของนักประกอบอาหารที่ดี ซื่อสัตย์ และมีความรับผิดชอบต่อส่วนรวมและส่วนตน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
PLO 5 แสดงพฤติกรรมมีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น	อธิบายคุณลักษณะของนักประกอบอาหารที่ดี มีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น	สนใจและเอาใจใส่ในคุณลักษณะของนักประกอบอาหารที่ดี ใฝ่เรียนรู้ อดทน มีจิตบริการ ด้วยการแสดงออกซึ่งความเสียสละ ยิ้มแย้มแจ่มใส และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	ปฏิบัติตนให้มีคุณลักษณะของประกอบอาหารที่ดี มีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น	มีจิตสำนึกถึงคุณลักษณะของประกอบอาหารที่ดี มีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
PLO 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ (สหกิจศึกษา)			ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านอาหารและโภชนาการได้ตามหลักการ	ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านอาหารและโภชนาการเพื่อพัฒนางานวิจัย และปฏิบัติงานในสถานประกอบการได้อย่างชำนาญ

หมวดที่ 3 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษา ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

หากมีความจำเป็นสามารถมีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน ระยะเวลา 9 สัปดาห์ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 มิถุนายน – ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 ตุลาคม – กุมภาพันธ์

ภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน มีนาคม - พฤษภาคม

หรือเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

3. หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	**24**	**หน่วยกิต**
1) ด้านมนุษยศาสตร์ – สังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
2) ด้านวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์ – เทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต3)
ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	**98**	**หน่วยกิต**
1) กลุ่มวิชาแกน	18	หน่วยกิต
2) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ	28	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า	52	หน่วยกิต
3.1) บังคับ	33	หน่วยกิต
3.2) เลือกเฉพาะแขนง	12	หน่วยกิต
3.3) ประสบการณ์ภาคสนาม	7	หน่วยกิต
ให้เลือกแผนใดแผนหนึ่ง ดังนี้		
3.3.1) การฝึกประสบการณ์ภาคสนาม		
3.3.1.1) การเตรียมประสบการณ์ภาคสนาม	1	หน่วยกิต
3.3.1.2) การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต
3.3.2) สหกิจศึกษา		
3.3.2.1) การเตรียมประสบการณ์ภาคสนาม	1	หน่วยกิต
3.3.2.2) สหกิจศึกษา	6	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	**6**	**หน่วยกิต**

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว ในระบบ CHECO
เมื่อวันที่ 9 ต.ค. 2568
ลงนาม

3.1.3 รายวิชา

รหัสวิชา

หลักเกณฑ์การใช้รหัสวิชาในหลักสูตร

รายวิชาในหลักสูตร ใช้ตัวอักษรภาษาอังกฤษ 2 – 4 ตัว เว้นช่องว่างแล้วตามด้วยตัวเลขอารบิก 4 ตัว นำหน้าชื่อวิชาทุกรายวิชา ซึ่งมีความหมายดังนี้

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ GEN หมายถึง รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ตัวเลขลำดับที่ 1 หมายถึง รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ตัวเลขลำดับที่ 2 หมายถึง ด้านวิชา โดย

เลข 1–3 หมายถึง ด้านมนุษยศาสตร์ – สังคมศาสตร์

เลข 4 หมายถึง ด้านวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์ – เทคโนโลยี

ตัวเลขลำดับที่ 3 – 4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ HOME หมายถึง กลุ่มวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

ตัวเลขลำดับที่ 1 หมายถึง ความยากง่าย / ชั้นปี

ตัวเลขลำดับที่ 2 หมายถึง ลักษณะของเนื้อหาวิชา ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) หลักพื้นฐานทางคหกรรมศาสตร์ แทนด้วยตัวเลข 1
2) การจัดการทรัพยากรครอบครัว แทนด้วยตัวเลข 2
3) ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ แทนด้วยตัวเลข 3
4) ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ แทนด้วยตัวเลข 4
5) ..... แทนด้วยตัวเลข 5
6) ..... แทนด้วยตัวเลข 6
7) ..... แทนด้วยตัวเลข 7
8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม แทนด้วยตัวเลข 8
9) ปัญหาพิเศษ โครงงานวิจัย ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ สัมมนา และการวิจัย แทนด้วยตัวเลข 9

ตัวเลขลำดับที่ 3-4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

วิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา หรือ สอบผ่านรายวิชาที่ระบุไว้ก่อน โดยเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหลักสูตร มีดังต่อไปนี้

1) ต้องสอบผ่านรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในเกณฑ์สอบผ่าน

2) ต้องเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในระดับใดก็ได้

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ FDTX	หมายถึง	กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
ตัวเลขลำดับที่ 1	หมายถึง	ความยากง่าย / ชั้นปี
ตัวเลขลำดับที่ 2	หมายถึง	ลักษณะของเนื้อหาวิชา ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) หลักทฤษฎีทั่วไป	แทนด้วยตัวเลข 1
2) การออกแบบเสื้อผ้า	แทนด้วยตัวเลข 2
3) การตัดเย็บเสื้อผ้า	แทนด้วยตัวเลข 3
4) การจัดการเสื้อผ้า	แทนด้วยตัวเลข 4
5) วิทยาศาสตร์สิ่งทอ	แทนด้วยตัวเลข 5
6) การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	แทนด้วยตัวเลข 6
7)	แทนด้วยตัวเลข 7
8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม	แทนด้วยตัวเลข 8
9) ปัญหาพิเศษ โครงงานวิจัย ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ สัมมนา และการวิจัย	แทนด้วยตัวเลข 9

ตัวเลขลำดับที่ 3-4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

วิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา หรือ สอบผ่านรายวิชาที่ระบุไว้ก่อน โดยเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหลักสูตร มีดังต่อไปนี้

1) ต้องสอบผ่านรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในเกณฑ์สอบผ่าน

2) ต้องเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในระดับใดก็ได้

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ FNUT หมายถึง กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

ตัวเลขลำดับที่ 1 หมายถึง ความยากง่าย / ชั้นปี

ตัวเลขลำดับที่ 2 หมายถึง ลักษณะของเนื้อหาวิชา ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) ทฤษฎีและการประกอบอาหารเบื้องต้น	แทนด้วยตัวเลข 1
2) อาหาร	แทนด้วยตัวเลข 2
3) โภชนาการ	แทนด้วยตัวเลข 3
4) การจัดการอาหาร	แทนด้วยตัวเลข 4
5) วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	แทนด้วยตัวเลข 5
6) ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหาร	แทนด้วยตัวเลข 6
7)	แทนด้วยตัวเลข 7
8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม	แทนด้วยตัวเลข 8
9) ปัญหาพิเศษ โครงงานวิจัย ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ สัมมนา และการวิจัย	แทนด้วยตัวเลข 9

ตัวเลขลำดับที่ 3-4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

หมายเหตุ : หมวดวิชาเฉพาะอื่นๆ นอกเหนือจาก HOME FDTX และ FNUT ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของหลักสูตรนั้น ๆ

วิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา หรือ สอบผ่านรายวิชาที่ระบุไว้ก่อน โดยเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหลักสูตร มีดังต่อไปนี้

1) ต้องสอบผ่านรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในเกณฑ์สอบผ่าน

2) ต้องเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในระดับใดก็ได้

รายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

1) ด้านมนุษยศาสตร์ – สังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

บังคับ		**6 หน่วยกิต**
GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1307	วิศวกรสังคม	3(3-0-6)
หมายเหตุ : กรณีที่เรียนวิชาภาษาอังกฤษตามแผนการเรียนในหลักสูตรไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต สามารถเลือกเรียนภาษาอื่นแทนวิชาภาษาอังกฤษในกลุ่มวิชาบังคับได้		
เลือก		**ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**
GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
GEN 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	3(3-0-6)
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)
GEN 1201	ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข	3(3-0-6)
GEN 1202	การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม	3(3-0-6)
GEN 1301	ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่	3(3-0-6)
GEN 1302	วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้	3(3-0-6)
GEN 1303	ศาสตร์พระราชา	3(3-0-6)
GEN 1305	โลกแห่งธุรกิจ	3(3-0-6)
GEN 1306	ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น	3(3-0-6)
GEN 1308	วัยใสใจสะอาด	3(3-0-6)

2) ด้านวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์ – เทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

บังคับ		**6 หน่วยกิต**
GEN 1402	การรู้ดิจิทัล	3(3-0-6)
GEN 1404	มหัศจรรย์แห่งการคิด	3(3-0-6)

เลือก		ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
GEN 1403	การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม	3(3-0-6)
GEN 1405	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1406	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
GEN 1407	การเกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
GEN 1408	วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนในศตวรรษที่ 21	3(3-0-6)

ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 98 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต

MATH 1206	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
STAT 2111	สถิติเพื่อการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
HOME 1103	คหกรรมศาสตร์ยุคใหม่เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน	3(3-0-6)
HOME 1104	วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
HOME 1301	วัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
HOME 3902	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)

2) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 28 หน่วยกิต

ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	3(3-0-6)
FDTX 1201	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่	3(2-3-6)
FNUT 1101	การสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่	3(2-3-6)
HOME 1201	ครอบครัวในวิถีชีวิตสมัยใหม่	3(3-0-6)
HOME 2401	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HOME 3201	เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวยุคใหม่	3(3-0-6)
HOME 3301	ศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
HOME 3402	การประยุกต์เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
HOME 3403	การสร้างตราสินค้าและการตลาดสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัล	3(2-3-6)
HOME 3901	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	1(45)

3) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 52 หน่วยกิต

เลือกเรียนแขนงวิชาใดแขนงวิชาหนึ่งเท่านั้น

3.1) บังคับ 33 หน่วยกิต

3.1.1) แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

FDTX 1202	การออกแบบแฟชั่น	3(2-3-6)
FDTX 1301	การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้า	3(2-3-6)
FDTX 1302	เทคนิคการตัดเย็บ	3(2-3-6)
FDTX 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่น	3(2-3-6)
FDTX 2201	การออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย	3(2-3-6)
FDTX 2303	การจัดการเชิงธุรกิจตัดเย็บชุดลำลอง	3(2-3-6)
FDTX 3201	การสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบสิ่งทอและแฟชั่น	3(2-3-6)
FDTX 3501	การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น	3(2-3-6)
FDTX 3601	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน	3(2-3-6)
FDTX 4401	การจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นในยุคธุรกิจดิจิทัล	3(3-0-6)
FDTX 4901	โครงงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	3(270)

3.1.2) แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

FNUT 1102	การเตรียมและการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
FNUT 2301	อาหารและโภชนาการในวัฏจักรชีวิต	3(2-3-6)
FNUT 2401	เบเกอรีเพื่อการประกอบธุรกิจ	3(2-3-6)
FNUT 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-6)
FNUT 2502	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3(3-0-6)
FNUT 3201	อาหารนานาชาติ	3(2-3-6)
FNUT 3501	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-6)
FNUT 4401	อาหารล้านนาเพื่อการประกอบธุรกิจ	3(2-3-6)
FNUT 4402	ขนมไทยเพื่อการประกอบธุรกิจ	3(2-3-6)
FNUT 4403	การจัดการอาหารในยุคธุรกิจดิจิทัล	3(3-0-6)
FNUT 4901	โครงงานด้านอาหารและโภชนาการ	3(270)

3.2) เลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

เลือกเรียนแขนงวิชาใดแขนงวิชาหนึ่งเท่านั้น

3.2.1) แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

FDTX 1203	การสร้างสรรค์งานเคหะสิ่งทอ	3(2-3-6)
FDTX 1601	งานหัตถกรรมท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืน	3(2-3-6)
FDTX 2501	เทคนิคการพิมพ์สิ่งทอเพื่อการสร้างสรรค์งานแฟชั่น	3(2-3-6)
FDTX 2601	งานถักและทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น	3(2-3-6)
FDTX 3301	การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก	3(2-3-6)
FDTX 3401	การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บเสื้อผ้าทางการเฉพาะบุคคล	3(2-3-6)
FDTX 3402	ภาษาอังกฤษที่ใช้ในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ	3(3-0-6)
FDTX 4402	การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บชุดวิวาห์และชุดราตรี	3(2-3-6)
FDTX 4501	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ	3(2-3-6)

3.2.2) แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

FNUT 1201	อาหารไทย	3(2-3-6)
FNUT 1202	ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร	3(2-3-6)
FNUT 2202	อาหารว่างและเครื่องดื่มสมัยนิยม	3(2-3-6)
FNUT 2302	อาหารสุขภาพ	3(2-3-6)
FNUT 2303	อาหารสำหรับผู้สูงอายุ	3(2-3-6)
FNUT 3401	การจัดการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการ	3(2-3-6)
FNUT 3502	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-6)
FNUT 4301	อาหารบำบัดโรค	3(2-3-6)
FNUT 4601	ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)

3.3) ประสบการณ์ภาคสนาม **7 หน่วยกิต**

เลือกเรียนแผนใดแผนหนึ่ง ดังต่อไปนี้

3.3.1) แผนประสบการณ์ภาคสนามคหกรรมศาสตร์ แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

FDTX 3801	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	1(0-3-2)
FDTX 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	6(560

3.3.2) แผนประสบการณ์ภาคสนามคหกรรมศาสตร์ แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

FNUT 3801	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)
FNUT 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	6(560)

3.3.3) แผนสหกิจศึกษา

COOP 4801	สหกิจศึกษา	6(560)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า **6 หน่วยกิต**

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว

3.1.4 แผนการศึกษา

1) แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : บังคับ)	3	3	0	6
HOME 1103	คหกรรมศาสตร์ยุคใหม่เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
HOME 1104	วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาแกน)	3	2	3	6
FDTX 1201	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
FDTX 1202	การออกแบบแฟชั่น (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FDTX 1301	การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้า (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
รวม		18	18	12	36

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 60

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN XXXX	..... (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : เลือก)	3	3	0	6
HOME 1301	วัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาแกน)	3	2	3	6
FNUT 1101	การสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
HOME 1201	ครอบครัวในวิถีชีวิตสมัยใหม่ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
FDTX 1302	เทคนิคการตัดเย็บ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FDTX 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่น (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
รวม		18	18	12	36

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 66

ปีที่ 2/ ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1307	วิศวกรสังคม (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : บังคับ)	3	3	0	6
GEN 1402	การรู้ดิจิทัล (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : บังคับ)	3	3	0	6
GEN XXXX	..... (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : เลือก)	3	3	0	6
MATH 1206	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
FDTX 2201	การออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FDTX XXXX	..... (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
รวม		18	16	6	36

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 58

ปีที่ 2/ ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1404	มหัศจรรย์แห่งการคิด (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : บังคับ)	3	3	0	6
GEN XXXX	..... (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : เลือก)	3	3	0	6
HOME 2401	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
FDTX 2303	การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บชุดลำลอง (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FDTX XXXX	..... (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXXX	..... (หมวดวิชาเลือกเสรี)	3	3	0	6
รวม		18	16	6	36

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 58

ปีที่ 3/ ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN XXXX	..... (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : เลือก)	3	3	0	6
STAT 2111	สถิติเพื่อการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาแกน)	3	2	2	5
HOME 3201	เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวยุคใหม่ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
HOME 3402	การประยุกต์เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
FDTX 3601	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
XXXXXXXX	..... (หมวดวิชาเลือกเสรี)	3	3	0	6
รวม		18	15	8	35

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 58

ปีที่ 3/ ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HOME 3902	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
HOME 3301	ศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
HOME 3403	การสร้างตราสินค้าและการตลาดสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัล (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
HOME 3901	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	1	0	45 (3)	0
FDTX 3201	การสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบสิ่งทอและแฟชั่น (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FDTX 3501	การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
รวม		16	11	15	30

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 56

ปีที่ 4/ ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
FDTX 4401	การจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นในยุคการค้าดิจิทัล (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	3	0	6
FDTX 4901	โครงงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	0	270 (18)	0
FDTX XXXX	..... (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
FDTX XXXX	..... (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	3	0	6
FDTX 3801	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ (ประสบการณ์ภาคสนาม)	1	0	3	2
รวม		16	11	24	20

ชั่วโมง /สัปดาห์ =55

ปีที่ 4/ ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
FDTX 4801 COOP 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบ แฟชั่นและสิ่งทอ หรือ สหกิจศึกษา (ประสบการณ์ภาคสนาม)	6	0	560 (35)	0
รวม		6	0	35	0

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 35

2) แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : บังคับ)	3	3	0	6
GEN XXXX	.....(หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : เลือก)	3	3	0	6
HOME 1103	คหกรรมศาสตร์ยุคใหม่เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
HOME 1104	วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาแกน)	3	2	3	6
FDTX 1201	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
FNUT 1102	การเตรียมและการประกอบอาหาร (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
	รวม	18	15	9	36

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 60

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN XXXX	.....(หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : เลือก)	3	3	0	6
GEN XXXX	.....(หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : เลือก)	3	3	0	6
HOME 1301	วัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาแกน)	3	2	3	6
FNUT 1101	การสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
HOME 1201	ครอบครัวในวิถีชีวิตสมัยใหม่ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	0	4
FNUT XXXX	..... (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
	รวม	**18**	**14**	**9**	**34**

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 57

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1307	วิศวกรสังคม (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : บังคับ)	3	3	0	6
GEN 1402	การรู้ดิจิทัล (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : บังคับ)	3	3	0	6
MATH 1206	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
FNUT 2301	อาหารและโภชนาการในวัฏจักรชีวิต (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FNUT 2502	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	3	0	6
FNUT XXXX	..... (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
	รวม	**18**	**16**	**6**	**36**

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 58

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GEN 1404	มหัศจรรย์แห่งการคิด (หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : บังคับ)	3	3	0	6
GEN XXXX	.....(หมวดวิชาศึกษาทั่วไป : เลือก)	3	3	0	6
HOME 2401	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
FNUT 2401	เบเกอรีเพื่อการประกอบธุรกิจ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FNUT 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FNUT XXXX	..... (หมวดวิชาเลือกเสรี)	3	3	0	6
	รวม	18	16	6	36

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 58

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
STAT 2111	สถิติเพื่อการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาแกน)	3	2	2	5
HOME 3201	เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวยุคใหม่ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
HOME 3402	การประยุกต์เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
FNUT 3201	อาหารนานาชาติ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FNUT XXXX	..... (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
XXXXXXXX	..... (กลุ่มวิชาชีพเลือก)	3	2	3	6
	รวม	18	13	14	35

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 62

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HOME 3902	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาแกน)	3	3	0	6
HOME 3301	ศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
HOME 3403	การสร้างตราสินค้าและการตลาดสำหรับงานคหกรรม ศาสตร์ในยุคดิจิทัล (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	2	3	6
HOME 3901	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	1	0	45 (3)	0
FNUT 3501	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
XXXXXXXX	..... (หมวดวิชาเลือกเสรี)	3	3	0	6
	รวม	16	12	12	30

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 54

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน (กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ)	3	3	0	6
FNUT 4401	อาหารล้านนาเพื่อการประกอบธุรกิจ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FNUT 4402	ขนมไทยเพื่อการประกอบธุรกิจ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	2	3	6
FNUT 4403	การจัดการอาหารในยุคธุรกิจดิจิทัล (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	3	0	6
FNUT 4901	โครงงานด้านอาหารและโภชนาการ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3	0	270 (18)	0
FNUT 3801	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ (ประสบการณ์ภาคสนาม)	1	0	3	2
	รวม	16	10	27	26

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 63

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
FNUT 4801 COOP 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ หรือ สหกิจศึกษา (ประสบการณ์ภาคสนาม)	6	0	560 (35)	0
	รวม	6	0	35	0

ชั่วโมง /สัปดาห์ = 35

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา (ภาคผนวก ก) ตารางเปรียบเทียบรายวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) กับ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568) (ภาคผนวก ข)

3.1.6 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (GELOs)						
		GELO 1	GELO 2	GELO 3	GELO 4	GELO 5	GELO 6	GELO 7
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป								
ด้านมนุษยศาสตร์ – สังคมศาสตร์								
บังคับ								
GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน							●
GEN 1307	วิศวกรสังคม	●	●	●		●		
เลือก								
GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร		●					●
GEN 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้							●
GEN 1104	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน							●
GEN 1105	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน							●
GEN 1106	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน							●

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (GELOs)						
		GELO 1	GELO 2	GELO 3	GELO 4	GELO 5	GELO 6	GELO 7
GEN 1107	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน							●
GEN 1108	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน							●
GEN 1201	ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข	●		●				
GEN 1202	การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม		●					
GEN 1301	ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่		●			●		
GEN 1302	วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้			●	●			
GEN 1303	ศาสตร์พระราชา	●		●	●	●		
GEN 1305	โลกแห่งธุรกิจ			●	●		●	
GEN 1306	ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น	●				●		
GEN 1308	วัยใสใจสะอาด		●			●		

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (GELOs)						
		GELO 1	GELO 2	GELO 3	GELO 4	GELO 5	GELO 6	GELO 7
ด้านวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์ – เทคโนโลยี								
บังคับ								
GEN 1402	การรู้ดิจิทัล					●	●	
GEN 1404	มหัศจรรย์แห่งการคิด			●	●			
เลือก								
GEN 1403	การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม			●	●			
GEN 1405	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน			●	●		●	
GEN 1406	อาหารเพื่อสุขภาพ			●	●			
GEN 1407	การเกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต	●	●					
GEN 1408	วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนในศตวรรษที่ 21	●		●	●	●		
รวมจำนวนรายวิชาตลอดหลักสูตร		6	6	10	8	7	3	8

3.1.7 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)					
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6
กลุ่มวิชาแกน							
MATH 1206	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	●			●	●	
STAT 2111	สถิติเพื่อการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	●			●	●	
HOME 1103	คหกรรมศาสตร์ยุคใหม่เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน	●			●	●	
HOME 1104	วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับคหกรรมศาสตร์	●	●				
HOME 1301	วัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์		●				
HOME 3902	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์			●	●		
กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ							
ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	●			●	●	
FDTX 1201	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่	●	●		●	●	
FNUT 1101	การสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่	●	●		●		
HOME 1201	ครอบครัวในวิถีชีวิตสมัยใหม่	●			●	●	
HOME 2401	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์	●			●	●	
HOME 3201	เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวยุคใหม่	●			●	●	
HOME 3301	ศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์		●		●	●	

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)					
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6
HOME 3402	การประยุกต์เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์			●	●	●	
HOME 3403	การสร้างตราสินค้าและการตลาดสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัล			●	●	●	
HOME 3901	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์			●		●	●
กลุ่มวิชาชีพบังคับ							
แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ							
FDTX 1202	การออกแบบแฟชั่น	●	●		●	●	
FDTX 1301	การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้า	●	●		●	●	
FDTX 1302	เทคนิคการตัดเย็บ		●		●	●	
FDTX 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่น	●	●		●	●	
FDTX 2201	การออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย	●	●		●	●	
FDTX 2303	การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บชุดลำลอง			●	●	●	
FDTX 3201	การสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบสิ่งทอและแฟชั่น			●	●	●	
FDTX 3501	การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น			●	●	●	
FDTX 3601	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน			●	●	●	
FDTX 4401	การจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นในยุคการค้าดิจิทัล			●	●	●	
FDTX 4901	โครงงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ			●		●	●

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)					
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6
แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ							
FNUT 1102	การเตรียมและการประกอบอาหาร	●	●		●		
FNUT 2301	อาหารและโภชนาการในวัฏจักรชีวิต	●	●				
FNUT 2401	เบเกอรีเพื่อการประกอบธุรกิจ		●		●		
FNUT 2501	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	●			●		
FNUT 2502	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●			●		
FNUT 3201	อาหารนานาชาติ			●	●		
FNUT 3501	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			●	●		
FNUT 4401	อาหารล้านนาเพื่อการประกอบธุรกิจ			●			
FNUT 4402	ขนมไทยเพื่อการประกอบธุรกิจ			●			
FNUT 4403	การจัดการอาหารในยุคธุรกิจดิจิทัล			●		●	
FNUT 4901	โครงงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ			●		●	●
กลุ่มวิชาชีพเลือก							
แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ							
FDTX 1203	การสร้างสรรค์งานเคหะสิ่งทอ	●	●		●	●	
FDTX 1601	งานหัตถกรรมท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืน	●	●		●	●	
FDTX 2501	เทคนิคการพิมพ์สิ่งทอเพื่อการสร้างสรรค์งานแฟชั่น	●	●		●	●	

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)					
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6
FDTX 2601	งานถักและทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น	●	●		●	●	
FDTX 3301	การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก	●	●		●	●	
FDTX 3401	การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บเสื้อผ้าทางการเฉพาะบุคคล			●	●	●	
FDTX 3402	ภาษาอังกฤษที่ใช้ในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ			●	●	●	
FDTX 4402	การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บชุดวิวาห์และชุดราตรี			●	●	●	
FDTX 4501	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ			●	●	●	
แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ							
FNUT 1201	อาหารไทย	●	●				
FNUT 1202	ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร			●	●		
FNUT 2202	อาหารว่างและเครื่องดื่มสมัยนิยม			●			
FNUT 2302	อาหารสุขภาพ			●			
FNUT 2303	อาหารสำหรับผู้สูงอายุ	●	●				
FNUT 3401	การจัดการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการ			●		●	
FNUT 3502	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร			●	●		
FNUT 4301	อาหารบำบัดโรค			●	●		
FNUT 4601	ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานด้านอาหารและโภชนาการ	●			●		

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)					
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6
ประสบการณ์ภาคสนามคหกรรมศาสตร์							
แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ							
FDTX 3801	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ			●	●	●	
FDTX 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ				●	●	●
แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ							
FNUT 3801	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ			●	●	●	
FNUT 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ				●	●	●
แผนสหกิจศึกษา							
COOP 4801	สหกิจศึกษา				●	●	●
รวมจำนวนรายวิชาแขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ		19	15	15	35	35	4
รวมจำนวนรายวิชาแขนงวิชาอาหารและโภชนาการ		17	10	17	26	18	4

หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การออกแบบกระบวนการเรียนรู้

1.1 การออกแบบหลักสูตร ควบคุม กำกับ

หลักสูตรฯ มีการออกแบบกระบวนการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 และยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2561-2580) ที่มุ่งพัฒนาคุณภาพคนไทยทุกช่วงวัยให้เป็นกำลังทางสังคมในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ด้วยการยกระดับการพัฒนาคุณภาพการศึกษาไทยให้ได้มาตรฐานสากล เพิ่มโอกาสทางการศึกษาและการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลาย ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และหลักการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ที่มีปรัชญามหาวิทยาลัย คือ "การศึกษาคือหัวใจของการพัฒนาท้องถิ่น" การออกแบบหลักสูตรฯ จึงนำปัจจัยสำคัญที่กล่าวมาข้างต้นมาใช้ ด้วยเป้าหมายการผลิตบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้สอดคล้องและตอบสนองต่อความต้องการบุคลากรในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่ต้องการกำลังคนที่มีสมรรถนะสูง ไปผลักดันแผนยุทธศาสตร์ชาติเพื่อพลิกโฉมประเทศในอนาคต

ด้านการควบคุม กำกับให้หลักสูตรฯ ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด หลักสูตรฯ มีคณะกรรมการบริหารหลักสูตรที่มีบทบาทสำคัญต่อการวางแผน ควบคุม และกำกับติดตามการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ของหลักสูตรให้เป็นไปตามมาตรฐาน และมีการติดตาม เก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างต่อเนื่อง ในทุก ๆ 5 ปีมีการปรับปรุงหลักสูตรตามวงรอบเพื่อให้มีหลักสูตรที่มีคุณภาพและทันสมัย

1.2 การวางระบบผู้สอนและการจัดการเรียนการสอน

การวางระบบผู้สอน และการจัดการเรียนการอน หลักสูตรฯ มีการวางระบบผู้สอนให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ผู้สอนในหลักสูตรฯ กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท หรือเป็นผู้ที่มีประสบการณ์การสอน และทำงานวิจัยในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาที่สอน และมีจำนวนอาจารย์ผู้สอนไม่น้อยกว่าเกณฑ์มาตรฐานมาตรฐาน

2. สนับสนุนให้อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้นำทางวิชาการ/วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

3. เพิ่มพูนทักษะ/ความรู้แก่อาจารย์เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ และเสริมสร้างคุณธรรมจริยธรรม คุณลักษณะบุคคล และทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต

4. มีกิจกรรมการพัฒนาผู้เรียนเสริมหลักสูตรฯ ที่เน้นทักษะการเรียนรู้ทั้ง 4 ด้าน ตามกรอบมาตรฐานอุดมศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

1.3 การประเมินผู้เรียน

การประเมินผู้เรียน หลักสูตรฯ มีการประเมินผลผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานหลักสูตร ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาแบบ Outcome Based Education (OBE) ซึ่งผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLO_s และ CLO_s) ของแต่ละรายวิชาตามกลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ โดยมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เป็นผู้กำกับ ติดตาม และตรวจสอบโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งเป้าหมายของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้ที่ทันสมัยและเป็นไปตามความคาดหวังของหลักสูตรฯ

2. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

2.1 แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

คุณลักษณะพิเศษ (GAs)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้ หรือกิจกรรมเสริมหลักสูตร หรือกิจกรรมนอกหลักสูตรของนักศึกษา	สอดคล้องกับผลลัพธ์ระดับหลักสูตร (PLOs)
GA 1 นักออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอที่มีความเชี่ยวชาญและสร้างสรรค์ผลงานเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและสังคมภายใต้การเปลี่ยนแปลงของโลก	1. กำหนดให้ในทุกรายวิชาเรียนมีการสอดแทรกกิจกรรมการเรียนการสอน การวัดและประมินผล ที่ส่งเสริมจริยธรรมความซื่อสัตย์ รับผิดชอบ มีวินัย และบริการด้วยใจ 2. กำหนดให้มีกิจกรรมเข้าร่วมประกวดเข้าร่วมนำเสนอผลงานในระดับชาติ เพิ่มโอกาสให้นักศึกษาได้ออกแบบสร้างสรรค์ผลงาน กระตุ้นให้นักศึกษาได้ฝึกการคิดและถ่ายทอดความคิดสร้างสรรค์อย่างเป็นระบบ 3. กำหนดให้ทำโครงการวิจัยด้านแฟชั่นและสิ่งทอ 4. กำหนดให้มีกิจกรรมบริการวิชาการให้แก่ชุมชนและท้องถิ่น 5. สร้างสรรค์ผลงานร่วมกับสถานประกอบการ	PLO 1 ประยุกต์ใช้แนวคิดทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์สำหรับการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ PLO 2 มีทักษะการปฏิบัติงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 3 ประยุกต์องค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์สำหรับงานออกแบบแฟชั่นและ สิ่งทอ สร้างสรรค์ผลงานเพื่อเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ PLO 4 แสดงออกซึ่งความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน

คุณลักษณะพิเศษ (GAs)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้ หรือกิจกรรมเสริมหลักสูตร หรือกิจกรรมนอกหลักสูตรของนักศึกษา	สอดคล้องกับผลลัพธ์ระดับหลักสูตร (PLOs)
		PLO 5 แสดงพฤติกรรมมีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น PLO 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ (สหกิจศึกษา)

2.2 แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

คุณลักษณะพิเศษ (GAs)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้ หรือกิจกรรมเสริมหลักสูตร หรือกิจกรรมนอกหลักสูตรของนักศึกษา	สอดคล้องกับผลลัพธ์ระดับหลักสูตร (PLOs)
GA 1 นักประกอบอาหารที่มีความเชี่ยวชาญ มีความรู้และทักษะเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและสังคมภายใต้การเปลี่ยนแปลงของโลก	1. ส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรมเข้าร่วมประกวดการแข่งขันด้านอาหาร และการเข้าร่วมนำเสนอผลงานในระดับชาติ เพื่อเพิ่มโอกาสให้นักศึกษาได้สร้างสรรค์ผลงาน กระตุ้นให้นักศึกษาได้ฝึกการคิด ถ่ายทอดองค์ความรู้และความคิดสร้างสรรค์อย่างเป็นระบบ 2. กำหนดให้ทำโครงการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ 3. กำหนดให้มีกิจกรรมบริการวิชาการให้แก่ชุมชนและท้องถิ่น โดยให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการลงพื้นที่ 4. สร้างสรรค์ผลงานร่วมกับสถานประกอบการ	PLO 1 ประยุกต์ใช้แนวคิดทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์สำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ PLO 2 มีทักษะการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 3 ประยุกต์องค์ความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสร้างสรรค์ผลงานนำไปสู่การประกอบอาชีพ

คุณลักษณะพิเศษ (GAs)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้ หรือกิจกรรมเสริมหลักสูตร หรือกิจกรรมนอกหลักสูตรของนักศึกษา	สอดคล้องกับผลลัพธ์ระดับหลักสูตร (PLOs)
		PLO 4 แสดงออกซึ่งความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน PLO 5 แสดงพฤติกรรมมีจิตบริการ อดทน ใฝ่เรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น PLO 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ (สหกิจศึกษา)

หมวดที่ 5 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตรและคณาจารย์

หลักสูตรวางแผนและตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 กำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน ภาระงานสอนที่เหมาะสม พิจารณาศักยภาพทางด้านห้องเรียน อุปกรณ์ เครื่องมือและห้องปฏิบัติการเฉพาะทางทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพ รวมถึงกำหนดคุณสมบัติและจำนวนของบุคลากรสายสนับสนุนร่วมกับคณะ สรรหาบุคลากรที่เหมาะสมเพื่อให้บริการในการจัดการเรียนการสอน แสดงถึงความพร้อมในการบริหารหลักสูตรดังนี้

1. ชื่อ – ชื่อสกุล คุณวุฒิการศึกษา สถาบันการศึกษา และปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – ชื่อสกุล	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์/ภาคการศึกษา				
					2568	2569	2570	2571	2572
แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ									
1	รองศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีหญิง ดร. จินตนา อินภักดี*	ศป.ด. (ศิลปะและการออกแบบ) ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2567 2551 2549	12	12	12	12	12
2	อาจารย์จิราพร ชุมชิต*	วท.ม. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการสินค้าสิ่งทอ) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งทอ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558 2553	12	12	12	12	12
3	อาจารย์ศิริจันทร์ อุปาละ*	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) (เกียรตินิยมอันดับ 1)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2551 2542	12	12	12	12	12

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว ในระบบ CHECO
เมื่อวันที่ - 9 ต.ค. 2568
ลงนาม.....

ลำดับ	ชื่อ – ชื่อสกุล	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์/ภาคการศึกษา				
					2568	2569	2570	2571	2572
แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ									
4	อาจารย์สิขเรศ คงแก้ว*	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช	2557 2551	12	12	12	12	12
5	อาจารย์ ดร. ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี*	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555 2549 2547	12	12	12	12	12
6	อาจารย์มยุรี ชมภูงาม*	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2551 2537	12	12	12	12	12
7	อาจารย์ ดร. ภูริวัจฐ์ ชีคำ	ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์) วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	2567 2558 2550	12	12	12	12	12

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว ในระบบ CHECO
- 8 ต.ค. 2568
เมื่อวันที่.....
ลงนาม.....

ลำดับ	ชื่อ – ชื่อสกุล	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์/ภาคการศึกษา				
					2568	2569	2570	2571	2572
8	อาจารย์ครองจิต วรรณวงศ์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการบรรจุ)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2553 2547	12	12	12	12	12

หมายเหตุ : * คือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว ในระบบ CHECO
เมื่อวันที่ - 8 ต.ค. 2568
ลงนาม.....

2. อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ – ชื่อสกุล	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์/ภาคการศึกษา				
					2568	2569	2570	2571	2572
1	รองศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีหญิง ดร. จินตนา อินภักดี*	ศป.ด. (ศิลปะและการออกแบบ) ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2567 2551 2549	12	12	12	12	12
2	อาจารย์จิราพร ชุมชิต*	วท.ม. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการสินค้าสิ่งทอ) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งทอ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558 2553	12	12	12	12	12
3	อาจารย์ศิริจันทร์ อุปาละ*	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) (เกียรตินิยมอันดับ 1)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2551 2542	12	12	12	12	12
4	อาจารย์สิขเรศ คงแก้ว*	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช	2557 2551	12	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ – ชื่อสกุล	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์/ภาคการศึกษา				
			(		2568	2569	2570	2571	2572
5	อาจารย์ ดร. ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี*	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บ เกี่ยว) วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการ อาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555 2549 2547	12	12	12	12	12
6	อาจารย์มยุรี ชมภูงาม*	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2551 2537	12	12	12	12	12
7	อาจารย์ ดร. ภูริวัจฐ์ ชีคำ	ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์) วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	2567 2558 2550	12	12	12	12	12
8	อาจารย์ครองจิต วรรณวงศ์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการบรรจุ)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2553 2547	12	12	12	12	12
9	อาจารย์จันทร์สุดา คำขัติ	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2552 2544	12	12	12	12	12

3. อาจารย์พิเศษ

พิจารณาโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาคัดเลือกอาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิทางการศึกษา และตำแหน่งทางวิชาการตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

4. ศักยภาพด้านอุปกรณ์ เครื่องมือ และห้องปฏิบัติการเฉพาะทาง

4.1 อาคารสถานที่ อาคารสถานที่สำหรับห้องเรียนทฤษฎีและห้องปฏิบัติการที่มีความพร้อมและมีประสิทธิภาพ โดยแต่ละอาคารมีห้องสำนักงานและห้องเรียนที่เกี่ยวข้องกับการการเรียนประกอบด้วย กลุ่มอาคารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประกอบด้วยห้องเรียนบรรยาย ห้องเรียนปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ ห้องเรียนปฏิบัติการเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ ห้องเรียนปฏิบัติการคหกรรมศาสตร์ ห้องประชุม ห้องสำนักงาน และห้องกิจกรรมนักศึกษา

4.2 ด้านเทคโนโลยี

อาคารสำนักงาน ห้องเรียนบรรยาย และห้องเรียนปฏิบัติการ มีระบบอินเทอร์เน็ต ซอฟต์แวร์ที่ใช้สำหรับการจัดการเรียนรู้ และระบบงานเอกสาร ระบบประชุมออนไลน์ และ ระบบการสอนออนไลน์

4.3 ด้านเครื่องมือประกอบการเรียนการสอนแขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

อุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการเฉพาะด้านสนับสนุนการเรียนการสอนแขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ เช่น กี่ทอผ้า เครื่องถักผ้า เครื่องพิมพ์ผ้า อุปกรณ์ย้อมผ้า เครื่องมือทดลองสิ่งทอ เครื่องจักรเย็บผ้า เข็มเดี่ยว เครื่องจักรพันริม เครื่องจักรถักประสาน และเครื่องจักรปักคอมพิวเตอร์ เครื่องมือเครื่องใช้งานทำแบบตัดและการตัดเย็บ

4.4 ด้านเครื่องมือประกอบการเรียนการสอนแขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

อุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการเฉพาะด้านสนับสนุนการเรียนการสอนแขนงวิชาอาหารและโภชนาการ เช่น เตาแก๊สหุงต้ม เตาอบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหารและแปรรูปอาหาร อุปกรณ์และเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์สำหรับงานอาหาร

5. บุคลากรสายสนับสนุน

บุคลากรสายสนับสนุนการจัดการศึกษาของหลักสูตรอยู่ภายใต้การบริหารงานของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีระบบบริหารงานบุคลากรสายสนับสนุน ประกอบด้วย หัวหน้าสำนักงานคณบดี หัวหน้างานวิจัยและบริการการศึกษา รับผิดชอบงานวิชาการ งานกิจการนักศึกษา และงานวิจัยและบริการวิชาการ ประกอบไปด้วย หน่วยบริการวิชาการนักศึกษา หน่วยกิจการนักศึกษา หน่วยฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และหน่วยให้คำปรึกษาและดูแลนักศึกษา
หัวหน้างานบริหารทั่วไป รับผิดชอบ งานสารบรรณ งานบุคคล งานพัสดุ งานการเงิน การนโยบายและแผน งานประชาสัมพันธ์ และงานเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีนักวิชาการศึกษาเป็นบุคลากรสนับสนุนประจำภาควิชา

หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1) ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

2) ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

ใช้ระบบคัดเลือกตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

2. ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษามีปัญหาในด้านการปรับตัวกับรูปแบบการเรียนใหม่ในมหาวิทยาลัยที่มีความแตกต่างจากระดับมัธยมศึกษา บางวิชาเนื้อหาบทเรียนที่มีความซับซ้อน หรืออาจารย์สอนรูปแบบใหม่ที่นักศึกษาไม่คุ้นเคย ทำให้นักศึกษาจัดการตนเองไม่ดีจนเกิดปัญหางานคงค้าง ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายไม่ทันตามระยะเวลาที่กำหนด

3. กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษา

1) จัดโครงการฝึกอบรมเตรียมความพร้อมก่อนเรียน เพื่อปรับพื้นฐานให้นักศึกษามีความพร้อมในการเรียนรายวิชาตามที่หลักสูตรกำหนด

2) จัดระบบพี่เลี้ยงจากรุ่นพี่ อาจารย์ เพื่อเป็นที่ปรึกษาสร้างความสมดุลระหว่างการเรียนและกิจกรรม

4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
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

5. งบประมาณตามแผน

5.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน	1,280,000	2,560,000	3,840,000	5,120,000	5,120,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	4,983,360	5,507,962	6,049,639	6,609,418	6,948,383
รวมรายรับ	**6,263,360**	**8,067,962**	**9,889,639**	**11,729,418**	**12,068,383**

5.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2568	2569	2570	2571	2572
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	4,743,360	5,027,962	5,329,639	5,649,418	5,988,383
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวม 3)	240,000	480,000	720,000	960,000	960,000
3. ทุนการศึกษา					
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	80,000	160,000	240,000	320,000	320,000
รวม (ก)	5,063,360	5,667,962	6,289,639	6,929,418	7,268,383
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)	5,663,360	6,267,962	6,889,639	7,529,418	7,868,383
จำนวนนักศึกษา	80	160	240	320	320
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	70,729	39,175	28,707	23,529	24,589

* หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา ตลอดหลักสูตร 186,792 บาท

ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา ต่อปี (สูงสุด) 70,792 บาท

5.3 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ง)

หมวดที่ 7 การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ง)

2. การวัดและการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา และการเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

2.1 การวัดและการประเมินผลสัมฤทธิ์ตามผลลัพธ์การเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์ตามผลลัพธ์การเรียนรู้ มีขั้นตอนดำเนินการ ดังนี้

1. การประเมินผู้เรียน ดำเนินการประเมินผู้เรียนอย่างต่อเนื่องระหว่างการศึกษา โดยใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย เช่น การสอบข้อเขียน รายงาน การบ้าน การนำเสนอในชั้นเรียน งานกลุ่ม เป็นต้น เพื่อให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs) โดยมีการกระจายน้ำหนักการประเมิน และช่วงเวลาการประเมินที่เหมาะสม

2. มีระบบ/กลไกควบคุมการประเมินผู้เรียน เพื่อให้การจัดการเรียนรู้ในรายวิชาบรรลุผลหลักสูตรมีระบบ/กลไกควบคุมการประเมินผู้เรียนในรายวิชา การประเมินผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชาตามลักษณะ และจุดประสงค์ของแต่ละรายวิชา และเพื่อให้บรรลุตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLOs) ของหลักสูตร

3. การสื่อสารประเมินผล มีการชี้แจงรายละเอียดที่เกี่ยวข้องให้ผู้เรียนทราบเกณฑ์ การประเมินต่าง ๆ ที่ชัดเจนจากแผนบริการหารสอนของแต่ละรายวิชา โดยกำหนดให้ก่อนเริ่มการเรียนการสอนต้องมีการชี้แจงอธิบาย รายละเอียดต่าง ๆ ซึ่งได้ระบุถึงช่วงเวลาที่จะทำการประเมินผล วิธีการที่จะใช้ประเมินผล หลักเกณฑ์และองค์ประกอบในการวัดประเมินผล

4. วิธีการประเมินมีความชัดเจน ทุกรายวิชามีการระบุเกณฑ์การให้คะแนนและมีการตัดเกรด

5. มีการสะท้อนกลับผลการประเมิน ผู้เรียนทุกคนได้ทราบผลการประเมินโดยประกาศคะแนนสอบกลางภาค คะแนนสอบย่อย และคะแนนจากกิจกรรมต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย

6. มีระบบ/กลไกควบคุมการประเมินนผู้เรียนแต่ละรายวิชาและระหว่างรายวิชาที่ชัดเจนและสามารถนำผลการประเมินไปปรับปรุงการเรียนการสอนในลำดับต่อไป

7. มีการจัดช่องทางและแสดงขั้นตอนให้ผู้เรียนได้ทราบ โดยผู้เรียนสามารถใช้สิทธิ์อุทธรณ์/ร้องเรียนกระบวนการประเมินผลนักศึกษาได้ตามระเบียบข้อบังคับภาควิชาที่ได้กำหนดไว้

2.2 การวัดและการประเมินผลสัมฤทธิ์ตามผลลัพธ์การเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การวัดและการประเมินผลสัมฤทธิ์ตามผลลัพธ์การเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา มีขั้นตอนดำเนินการ ดังนี้

2.2.1 การประเมินหลักสูตรโดยผู้ใช้บัณฑิตและ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่นๆ

1) ติดตามบัณฑิตใหม่โดยสำรวจข้อมูลคุณภาพบัณฑิตจากนายจ้าง และ/หรือผู้บังคับบัญชาโดยแบบสอบถามและการสัมภาษณ์

2) ติดตามผลการฝึกงานของนักศึกษาจากผู้บังคับบัญชาโดยแบบสอบถามและการสัมภาษณ์

2.2.2 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

เป็นไปตามการประเมินคุณภาพหลักสูตรตามหลักเกณฑ์ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

2.2.3 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนทุกท่านทวนสอบ จัดทำรายงานการประเมินผล สรุปประเด็นที่สำคัญต่อการปรับปรุงหลักสูตร

2) จัดประชุมสัมมนาเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร

3) การปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับ และหากมีผลต่อโครงสร้างของหลักสูตรจะทำทุก 5 ปี เมื่อครบระยะเวลาการใช้หลักสูตรมีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

2.3 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา และข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ง) และตารางเปรียบเทียบรายวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) กับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568) (ภาคผนวก ข)

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557

3.1 ศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตรโดยมีค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 2.00

3.2 ใช้เวลาศึกษาไม่เกินระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

3.3 ไม่มีหนี้สินใด ๆ ค้างชำระต่อมหาวิทยาลัย

3.4 เงื่อนไขอื่นให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา)

จากความต้องการที่บัณฑิตควรมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นหลักสูตรได้กำหนดรายวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งจะจัดอยู่ในกลุ่มประสบการณ์ภาคสนาม แต่ในทางปฏิบัติแล้วมีความต้องการให้นักศึกษาทุกคนลงทะเบียนรายวิชานี้ เว้นแต่กรณีที่นักศึกษามีปัญหาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนในรายวิชาสหกิจศึกษา จึงอนุญาตให้เรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม (พิจารณาสมรรถนะสำคัญของรายวิชา (CLOs)

4.1.1 แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ คาดหวังในผลลัพธ์การเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม (พิจารณาสมรรถนะสำคัญของรายวิชา (CLOs) ดังนี้

4.1.1.1 รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ คาดหวังในผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา (CLOs) ดังนี้

1) ประยุกต์ความรู้การออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอเพื่อนำไปใช้ประกอบอาชีพได้อย่างสร้างสรรค์

2) บูรณาการความรู้ทางศิลปะและการออกแบบกับศาสตร์อื่นๆ เพื่อสร้างสรรค์ผลงานสำหรับการประกอบอาชีพนักออกแบบแฟชั่นได้อย่างมีคุณภาพ

3) แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ อดทน และมีวินัย

4) มีความขยัน และตรงต่อเวลา

5) แสดงออกถึงความมุ่งมั่นในการทำงาน ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

6) มีความสามารถจัดการงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างเป็นระบบ

4.1.1.2 รายวิชา COOP 4801 สหกิจศึกษา (CLOs) คาดหวังในผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา ดังนี้

1) สามารถปฏิบัติงานในสถานประกอบการได้เสมือนเป็นพนักงานประจำของสถานประกอบการ

2) ประยุกต์ความรู้การออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอเพื่อนำไปใช้ประกอบอาชีพได้อย่างสร้างสรรค์

3) บูรณาการความรู้ทางศิลปะและการออกแบบกับศาสตร์อื่นๆ เพื่อสร้างสรรค์ผลงานสำหรับการประกอบอาชีพนักออกแบบแฟชั่นได้อย่างมีคุณภาพ

4) แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ อดทน และมีวินัย

5) มีความขยัน และตรงต่อเวลา

6) แสดงออกถึงความมุ่งมั่นในการทำงาน ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

7) มีความสามารถจัดการงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างเป็นระบบ

4.1.2 แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

แขนงวิชาอาหารและโภชนาการคาดหวังในผลลัพธ์การเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม (พิจารณาสมรรถนะสำคัญของรายวิชา (CLOs) ดังนี้

4.1.2.1 รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ คาดหวังในผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา (CLOs) ดังนี้

1) มีทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการเสมือนกับพนักงานประจำ รวมทั้งมีความใฝ่รู้ในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2) มีการบูรณาการองค์ความรู้ที่ได้รับในงานด้านอาหารและโภชนาการเพื่อนำไปสร้างสรรค์งาน และสามารถแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานด้วยความรู้ ความเข้าใจ และความชำนาญได้อย่างเหมาะสม

3) มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้

5) มีความมุ่งมั่นในการทำงาน มีความรับผิดชอบต่องาน และบริการด้วยใจ

4.1.2.2 รายวิชา COOP 4801 สหกิจศึกษา คาดหวังในผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา (CLOs) ดังนี้

1) สามารถปฏิบัติงานในสถานประกอบการได้เสมือนเป็นพนักงานประจำของสถานประกอบการ

2) มีทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการเสมือนกับพนักงานประจำ รวมทั้งมีความใฝ่รู้ในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

3) มีการบูรณาการองค์ความรู้ที่ได้รับในงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อนำไปสร้างสรรค์งาน และสามารถแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานด้วยความรู้ ความเข้าใจ และความชำนาญได้อย่างเหมาะสม

4) มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

5) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้

6) มีความมุ่งมั่นในการทำงาน มีความรับผิดชอบต่องาน และบริการด้วยใจ

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง

4.4 กระบวนการวัดผลและประเมินผล

หลักสูตรใช้วิธีการประเมินผลจากการจัดทำรายงานการศึกษา โครงงาน และการนำเสนอ โดยมีพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศเป็นผู้ประเมินในช่วง (เวลา) ประเมินผลในสัปดาห์สุดท้ายก่อนสิ้นสุดสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำวิจัย ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับทางด้านคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ความรู้และทักษะวิชาชีพมาประยุกต์ สร้างสรรค์ผลงานวิจัย และมีรายงานส่งตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดอย่างเคร่งครัด และมีรายงานที่ต้องนำส่งตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด อย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงงานที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

โครงงานที่นักศึกษาสนใจ สามารถอธิบายทฤษฎีที่นำมาใช้ในการทำโครงงาน ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำโครงงาน มีขอบเขตโครงงานที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้ (พิจารณาสมรรถนะสำคัญของรายวิชา (CLOs))

หลักสูตรคาดหวังในผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชาโครงงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ และด้านอาหารและโภชนาการ (CLOs) ของนักศึกษา ด้วยการประยุกต์ความรู้และทักษะวิชาชีพ นำมาสร้างสรรค์ผลงานวิจัยได้อย่างเหมาะสม

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 4 (สำหรับรายวิชา FDTX 4901 โครงงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ) และ (สำหรับรายวิชา FNUT 4901 โครงงานด้านอาหารและโภชนาการ)

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงงานทางเว็บไซต์ และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ อีกทั้งมีตัวอย่างโครงงานให้ศึกษา

5.6 กระบวนการวัดผลและประเมินผล

หลักสูตรใช้วิธีการประเมินผล โดยประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำโครงงานที่บันทึกในสมุดให้คำปรึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากรายงานที่ได้กำหนดรูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลา นำเสนอผลการวิจัยที่บูรณาการศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กรได้อย่างเป็นรูปธรรม มีการจัดทำเอกสารประกอบ มีอาจารย์สอบไม่ต่ำกว่า 3 คน เมื่อนักศึกษาพัฒนาผลงานวิจัยเรียบร้อย

หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพหลักสูตร

การกำหนดแนวทางการประกันคุณภาพหลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตร

หลักสูตรฯ ดำเนินการประกันคุณภาพหลักสูตรเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามเกณฑ์ ดังนี้

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร กำหนดจากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังอย่างเหมาะสมด้วยยึดตามหลักการออกแบบการเรียนรู้ สอดคล้องกับการจัดหมวด และลำดับการเรียนรู้ กำหนดให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมดทุกภาคส่วน

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของทุกรายวิชา หลักสูตรฯ ออกแบบและจัดรูปแบบอย่างเหมาะสมสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร มีการแสดงถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ทั่วไป (ที่เกี่ยวข้องกับ สื่อสารต่าง ๆ ทั้งการพูด การเขียน การแก้ปัญหา เทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการทำงานเป็นทีมและอื่นๆ ผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะทาง (ซึ่งเกี่ยวกับความรู้และทักษะทางด้านคหกรรมศาสตร์)

3. การสะท้อนให้เห็นผลการเรียนรู้ที่คาดหวังตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก หลักสูตรฯ รวบรวมข้อคิดเห็นหรือความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย สำหรับนำมาปรับปรุงหลักสูตรฯ อย่างต่อเนื่อง แสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจะสามารถบรรลุผลกับผู้เรียนเมื่อสำเร็จการศึกษา

4. รายละเอียดของหลักสูตรและทุกรายวิชามีความครอบคลุมทันสมัย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสามารถเข้าถึงและรับรู้รายละเอียดของหลักสูตรและรายวิชาได้ ด้วยการเผยแพร่ผ่านช่องทาง Onsite ภายในมหาวิทยาลัย และ Online สู่สาธารณะ

5. โครงสร้างของหลักสูตรมีการออกแบบให้สอดคล้องและเหมาะสมเพื่อไปสู่การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ด้วยการนำข้อเสนอจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกมาออกแบบหลักสูตร

6. รายวิชามีการสนับสนุนการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังอย่างชัดเจน ด้วยการจัดเนื้อหาโครงสร้างรายวิชาที่แสดงถึงการจัดลำดับทุกรายวิชาอย่างเป็นระบบและเหมาะสม และมีลักษณะการ บูรณาการซึ่งกันและกัน

7. การเลือกรายวิชาเฉพาะในวิชาเอกคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรฯ มีทางเลือกให้กับผู้เรียนได้มีโอกาสเลือก

8. การทบทวนเนื้อหาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องเป็นระยะ ๆ หลักสูตรฯ มีการวางแผนดำเนินการอย่างเป็นขั้นตอน เพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรฯ มีความทันสมัยเป็นปัจจุบัน และมีความสอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมเป้าหมาย/ตลาดแรงงาน

2. การเรียนการสอน

1. หลักสูตรนำปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยมาใช้ในการออกแบบหลักสูตร รายวิชา และสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วนทั้งช่องทาง Onsite และ Online และสามารถสะท้อนให้เห็นได้จากกิจกรรมในการจัดการเรียนการสอน

2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนการสอนมีหลากหลาย ยืดหยุ่นสอดคล้องกับผู้เรียน และสนับสนุนการส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีการ แสวงหาความรู้ และปลูกฝังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต (เช่น การตั้งคำถามอย่างสร้างสรรค์ และมีวิจารณญาณ ทักษะในการรับและประมวลผลข้อมูล การนำเสนอแนวคิดใหม่ ๆ และแนวทางปฏิบัติใหม่ ๆ

3. กิจกรรมการเรียนการสอนแสดงถึงการปลูกฝังผู้เรียนมีความคิดใหม่ ๆ มีความคิดสร้างสรรค์สู่การสร้างนวัตกรรมและแนวคิดแบบผู้ประกอบ กระบวนการเรียนการสอนมีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้แน่ใจว่ามีความสอดคล้องกับความต้องการ ของภาคอุตสาหกรรมเป้าหมาย/ตลาดแรงงาน และสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง

3. การวัดและประเมินผลผู้เรียน

1. การประเมินผู้เรียน หลักสูตรฯ มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย และสอดคล้องกันอย่างสร้างสรรค์ เพื่อให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์ของการเรียนการสอน

2. การอุทธรณ์ มีนโยบายที่ชัดเจนเกี่ยวกับการอุทธรณ์สื่อสารไปยังผู้เรียน และนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ

3. มาตรฐานและขั้นตอนการประเมินผลผู้เรียน หลักสูตรฯ กำหนดไว้ชัดเจนและติดตามความก้าวหน้าและการสำเร็จการศึกษาของผู้เรียน สื่อสารไปยังผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ

4. วิธีการประเมินผลในหลักสูตรฯ ครอบคลุม วิธีการรูบิก ระยะเวลาการประเมินการกำหนดเกณฑ์การประเมิน การกระจายค่าน้ำหนัก การประเมินไปจนถึงเกณฑ์การให้คะแนน และการตัดเกรดที่มีความถูกต้อง เชื่อถือได้ และเป็นธรรมในการประเมินผล

5. วิธีการประเมินผู้เรียนแสดงถึงการวัดการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรและรายวิชามีการกำกับ ติดตาม อย่างเป็นระบบ มีความชัดเจน

6. การให้ข้อมูลป้อนกลับเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียน หลักสูตรมีวิธีการให้ข้อมูลป้อนกลับผ่านช่องทาง Onsite และ Online ที่เหมาะสม ทันเวลาและช่วยพัฒนาการเรียนรู้

7. การประเมินผู้เรียนและกระบวนการ หลักสูตรมีการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อให้มั่นใจว่าตอบโจทย์ความต้องการของภาคอุตสาหกรรมการทำงาน และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

4. อาจารย์

1. หลักสูตร มีการวางแผนด้านบุคลากรสายวิชาการทั้งระยะยาวและระยะสั้นเพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพและปริมาณของบุคลากรสายวิชาการตอบสนองต่อความต้องการด้านการศึกษาการวิจัยและบริการวิชาการ

2. หลักสูตร มีระบบและกลไกการวัดและติดตามตรวจสอบภาระงานของบุคลากรสายวิชาการเพื่อปรับปรุง ประสิทธิภาพและคุณภาพของงานด้านการศึกษา การวิจัย และบริการวิชาการ

3. หลักสูตร มีการกำหนดสมรรถนะของบุคลากรสายวิชาการ การประเมินผล และสื่อสารให้บุคลากร สายวิชาการรับรู้ และมีการมอบหมายงานที่เหมาะสมกับความรู้ความสามารถประสบการณ์ และความเชี่ยวชาญของบุคลากรสายวิชาการ

4. การเลื่อนตำแหน่งของบุคลากรสายวิชาการมีการดำเนินการตามระบบและระเบียบของมหาวิทยาลัยที่มีความเหมาะสมตามระบบคุณธรรม สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ

5. บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบของบุคลากรสายวิชาการ หลักสูตรกำหนดไว้ชัดเจน ตามระเบียบของมหาวิทยาลัยและพันธกิจของบุคลากรสายวิชาการ โดยคำนึงถึงคุณธรรมจริยธรรมจรรยาบรรณทางวิชาชีพ และเสรีภาพทางวิชาการและมีการสื่อสาร ให้ทราบ

6. หลักสูตร มีการวางแผนความต้องการในการฝึกอบรมและพัฒนาตนเองของบุคลากรสายวิชาการอย่างเป็นระบบ และมีการดำเนินกิจกรรมด้านการฝึกอบรม และพัฒนาที่เหมาะสมเพื่อตอบสนองความต้องการที่ได้กำหนดไว้

7. การบริหารจัดการเกี่ยวกับผลการปฏิบัติงาน รวมถึงการนำรางวัลและประกาศเกียรติคุณเพื่อประเมินคุณภาพที่สอดคล้องกับงานด้านการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการของบุคลากรสายวิชาการ

5. ผู้เรียน

1. การรับผู้เรียนเข้าศึกษา หลักสูตรฯ มีกระบวนการและเกณฑ์การรับเข้าศึกษาของหลักสูตร มีการกำหนดที่ชัดเจน มีการสื่อสารเผยแพร่อย่างทั่วถึงและเป็นปัจจุบัน

2. การจัดเก็บและติดตามความก้าวหน้าผลการเรียนและตรวจสอบภาระการเรียนของผู้เรียน มีระบบ/กลไกดำเนินการอย่างเป็นระบบ และแสดงถึงข้อมูลป้อนกลับและข้อเสนอแนะแก่ผู้เรียน และปฏิบัติการแก้ไขข้อบกพร่องได้ทัน หากจำเป็น

3. มีการให้คำแนะนำทางวิชาการ กิจกรรมเสริมหลักสูตร การเข้าแข่งขัน และบริการสนับสนุนผู้เรียน ด้านต่าง ๆ เพื่อปรับปรุงประสบการณ์การเรียนรู้ทั้งทางด้านความรู้ ทักษะ และความสามารถใน ทำงาน

4. มีการกำหนดสมรรถนะความสามารถของบุคลากรสายสนับสนุนอย่างชัดเจน เพื่อให้การให้บริการแก่ผู้เรียน มีการกำหนดวิธีการประเมินผลที่มีความชัดเจน เพื่อให้มั่นใจว่า สามารถให้บริการได้อย่างราบรื่นมีประสิทธิภาพ

5. มีการประเมินผลการให้บริการสนับสนุนและช่วยเหลือผู้เรียน มีการเทียบเคียงสมรรถนะและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1. หลักสูตรฯ มีระบบและกลไกดำเนินการจัดหาทรัพยากรทางด้านกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่เอื้อต่อการเรียนการสอนอย่างเพียงพอ รวมถึงเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ มีห้องปฏิบัติการ เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่มีความทันสมัย พร้อมใช้งานและสามารถปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. มหาวิทยาลัยมีนโยบายสนับสนุนห้องสมุดดิจิตอล เพื่อติดตามความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร และมีระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อตอบสนองความต้องการของบุคลากรและผู้เรียน

3. มหาวิทยาลัยมีการจัดหาเตรียมโครงสร้างพื้นฐานด้านคอมพิวเตอร์ และระบบเครือข่ายที่สามารถ เข้าถึงได้ในพื้นที่ในมหาวิทยาลัย โดยสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการเรียน การสอน การวิจัย การบริการและการบริหารงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ

4. มีการกำหนดและดำเนินการตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย รวมถึงการ เข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ 7

5. มหาวิทยาลัยจัดให้มีสภาพแวดล้อมทั้งทางกายภาพ สังคม และจิตวิทยาที่เอื้อต่อการเรียน การวิจัย และคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี

6. มีการกำหนดและประเมินความสามารถของบุคลากรสายสนับสนุนที่ทำหน้าที่ให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เพื่อให้แน่ใจว่าเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนมีทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

7. มีการประเมินและปรับปรุงคุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุด ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีสารสนเทศ และบริการผู้เรียน) ให้ดีขึ้น

7. บัณฑิต

1. มีการตรวจสอบติดตาม และเปรียบเทียบอัตราการสำเร็จการศึกษา การออกกลางคัน และระยะเวลาเฉลี่ยของการศึกษา เพื่อการปรับปรุงหลักสูตรให้ดีขึ้น

2. มีการตรวจสอบติดตาม และเปรียบเทียบภาวะการมีงานทำ รวมทั้งการประกอบอาชีพอิสระ การเป็นผู้ประกอบการ และการศึกษาต่อ เพื่อการปรับปรุงหลักสูตรให้ดีขึ้น

3. มีการตรวจสอบติดตามและเปรียบเทียบผลงานวิจัย ผลงานสร้างสรรค์และกิจกรรมงานวิจัยของบุคลากรสายวิชาการและผู้เรียน เพื่อการปรับปรุงให้หลักสูตรให้ดีขึ้น

4. มีการตรวจสอบติดตามข้อมูลเพื่อแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จของหลักสูตรตามเป้าหมายที่มีการจัดตั้ง และกำหนดขึ้น

5. มีการตรวจสอบติดตาม และเปรียบเทียบ ระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่าง ๆ เพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้ดีขึ้น

หมวดที่ 9 ระบบกลไกในการพัฒนาหลักสูตรและการบริหารคุณภาพ

1. ระบบกลไกการพัฒนาหลักสูตร

1.1 การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตร จัดการประชุมร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีความรู้และทักษะในการใช้วิธีการสอนหรือกลยุทธ์การสอนที่หลากหลายและมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล

2) คณะกรรมการบริหารหลักสูตร กำหนดให้ผู้สอนจัดการเรียนการสอนตามแผนบริหารการสอนของแต่ละรายวิชา และสรุปผลการจัดการเรียนการสอน เมื่อสิ้นภาคการศึกษา จากนั้นคณะกรรมการบริหารหลักสูตรทำการประเมินกลยุทธ์การสอน เพื่อปรับปรุงคุณภาพการสอนในครั้งต่อไป

3) อาจารย์ผู้สอนต้องประเมินผู้เรียนในทุกๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามจากนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้วจะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการสอนที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีการสอนหรือกลยุทธ์การสอนให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน

4) อาจารย์ผู้สอนแลกเปลี่ยนโดยการสนทนากับนักศึกษา เพื่อสะท้อนผลการจัดการเรียนการสอนในช่วงของการเรียนแต่ละวิชา

5) จัดให้มีการประเมินรายวิชา ประเมินการสอน และประเมินผลสัมฤทธิ์ของแต่ละรายวิชา

1.1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้กลยุทธ์ตามที่ได้วางแผนไว้ดังกล่าว สามารถกระทำได้ ดังนี้

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสอบถามนักศึกษาในหลักสูตรถึงประสิทธิภาพการสอนของแต่ละวิชา เพื่อนำมาปรับปรุงประสิทธิภาพของแต่ละรายวิชา

2) นักศึกษาประเมินการสอนของอาจารย์ทุกรายวิชาเมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนรายวิชาทุกภาคการศึกษา ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3) ผู้สอนประเมินตนเอง โดยทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของการเรียนรู้ของนักศึกษา

4) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประเมินโดยการดูแผนการสอนที่ผู้สอนเขียนหรือออกแบบวิธีสอนหรือกลยุทธ์ในการสอน จากแผนบริหารการสอน และติดตามผลการนำไปใช้จาก

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา หากพบว่าไม่มีประสิทธิผลต้องมีแนวทางในการปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น และกำกับ ติดตาม ประเมินผลอย่างต่อเนื่อง

5) หลักสูตรรวบรวมผลการประเมินที่เป็นความต้องการในการปรับปรุงทักษะการสอน เพื่อนำมาวางแผนพัฒนาให้สอดคล้องและ/หรือปรับปรุงกลยุทธ์การสอนให้เหมาะสมกับรายวิชาแต่ละรายวิชา

1.2 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

1.2.1 ประเมินโดยนักศึกษา และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนผ่านระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทางหลักสูตรมีระบบติดตามภาวะการมีงานทำของบัณฑิต รวมทั้งโครงการติดตาม และประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา

1.2.2 ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1.2.3 ประเมินโดยอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ผู้สอนประเมินในรายวิชา ทวนสอบผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ วิธีสอน เนื้อหาข้อสอบ และวิธีประเมินผู้เรียนของผู้สอน เพื่อให้เป็นไปตามผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านและตามแนวการสอนของแต่ละรายวิชา

1.2.4 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน/ภายนอก

ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน/ภายนอก ประเมินจากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร หรือรายงานผลการประเมินตนเอง การสัมภาษณ์ผู้บริหารรวมทั้งผู้เกี่ยวข้อง และจากการเยี่ยมชมบริบทหรือสภาพการเรียนการสอนทั่วไป

1.3 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

มีการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในเป็นประจำทุกปีตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยเห็นชอบโดยองค์ประกอบ คุณสมบัติเฉพาะของคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยเป็นระยะ ๆ และมีการประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตรอย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกรอบ 5 ปี

1.4 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

การทบทวนผลการประเมินจะทำให้ทราบจุดอ่อน จุดแข็ง วิกฤติ และโอกาสของการบริหารหลักสูตร ทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา หากพบปัญหาต้องทำการพัฒนาปรับปรุง

โดยอาจจำแนกออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การปรับปรุงย่อยและการปรับปรุงใหญ่ โดยที่การปรับปรุงย่อย หมายถึง กรณีที่พบปัญหาในระดับรายวิชา สามารถดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้นได้ทันทีตลอดเวลาที่พบปัญหา ส่วนการปรับปรุงใหญ่ หมายถึง การปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับซึ่งจะดำเนินการ ทุก ๆ 5 ปี เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา โดยดำเนินการ ดังนี้

1.4.1 ผู้สอนวิเคราะห์หรือทบทวนข้อมูลที่ได้จากการประเมินการสอนโดยนักศึกษาในระหว่างการสอน แล้วทำการปรับปรุงทันที ก่อนการสอนในครั้งต่อไป เมื่อสิ้นภาคการศึกษาต้องรายงานผลการดำเนินการรายวิชา หากมีนัยสำคัญที่ต้องแก้ไขด้านกลยุทธ์การสอนและ/หรือ การประเมินกลยุทธ์การสอน และส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง ให้มีการวางแผนปรับปรุงสาเหตุหรือปัญหาดังกล่าว ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับวิธีการสอนและวิธีประเมินการสอนที่มีคุณภาพ รวมทั้งการทบทวนกระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาจากการปฏิบัติงานจริง ให้มีความสอดคล้องกับระบบและกลไกที่กำหนดไว้ โดยจัดทำรายละเอียดใหม่ในการเขียน มคอ.3 เพื่อใช้ในการสอนครั้งต่อไป

1.4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประเมินคุณภาพการศึกษาภายในเป็นประจำทุกปี โดยใช้เกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยเห็นชอบ และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร มีการให้ข้อเสนอต่อการปรับปรุงหลักสูตรเป็นประจำปี จากการรวบรวมข้อมูลการประเมินโดยนักศึกษาปีสุดท้าย บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาจัดทำแผนพัฒนาปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการ และดำเนินการตามแผน มีการกำกับติดตาม ประเมินผล พัฒนาอย่างต่อเนื่อง

1.4.3 การปรับปรุงหลักสูตรฯ จะดำเนินการทุก 5 ปี เมื่อครบรอบระยะเวลาการใช้หลักสูตรฯ เพื่อให้หลักสูตรฯ มีความทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยมีขั้นตอนดังนี้

1) แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

2) สอบถามข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

3) รวบรวมข้อมูลและการประเมินการสอนของอาจารย์

4) จัดประชุมสัมมนาเพื่อประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตร และเสนอประเด็นที่จำเป็นที่เห็นควรปรับปรุง

5) กำหนดวัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

6) ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรโดยคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

7) เชิญผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาหลักสูตรและให้ข้อเสนอแนะ

8) หลักสูตรที่ได้ปรับปรุงเสนอให้คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรและสภาวิชาการพิจารณา ก่อนนำเสนอสภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ

2. แผนพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร

หลักสูตรมีการกำกับติดตามและประเมินผลการจัดการเรียนการสอนตามโครงสร้างหลักสูตร กิจกรรมเสริมหลักสูตรและกิจกรรมนอกหลักสูตร เพื่อให้ได้คุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) รวมทั้งสำรวจข้อมูลคุณภาพบัณฑิตจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อวางแผนพัฒนาหลักสูตร ดังนี้

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. การดำเนินการพัฒนาหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาตร์ให้ได้มาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สป.อว. กำหนด	ปรับปรุงหลักสูตรตามเกณฑ์ สป.อว. และติดตามและประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	เอกสารการปรับปรุงหลักสูตร และรายงานผลการประเมินหลักสูตร
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยและสอดคล้องกับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและทางวิชาการและความต้องการของตลาดแรงงาน	ประเมินหลักสูตรโดยพิจารณาจากผลการดำเนินงาน การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร และ ติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของนักศึกษาปัจจุบัน หน่วยงานองค์กร และสถานประกอบการ	1. รายงานผลการประเมินหลักสูตร 2. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของบัณฑิต 3. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตในด้านความรู้ เจตคติ ทักษะความสามารถในการทำงานโดยเฉลี่ยในระดับดี
3. พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอน	สนับสนุนให้อาจารย์ บุคลากรได้รับการอบรม สัมมนา เพื่อเพิ่มพูนความรู้	รายงานผลการเข้ารับการอบรมสัมมนาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ของอาจารย์บุคลากร

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
4. พัฒนาบุคลากรด้านการวิจัย	สนับสนุนให้อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ได้รับการอบรม สัมมนา เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทำงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์	งานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่

ภาคผนวก ก

คำอธิบายรายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1) ด้านมนุษยศาสตร์ – สังคมศาสตร์

1.1) บังคับ

GEN 1102 **ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน** 3(3-0-6)

English for Communication in Daily Life

การสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน เพื่อการพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน ในสถานการณ์ต่าง ๆ และทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันอย่างเหมาะสม รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร

สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาอังกฤษเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง

GEN 1307 **วิศวกรสังคม** 3(3-0-6)

Social Engineer

การพัฒนาตนเองและชุมชนท้องถิ่นโดยบทบาทและทักษะของวิศวกรสังคม การประยุกต์ใช้ศาสตร์พระราชาและภูมิปัญญาท้องถิ่น การบูรณาการองค์ความรู้ แบบสหวิทยาการ ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม การประสานความร่วมมือของ บุคคลและองค์กรในการ ออกแบบและสร้างนวัตกรรม โดยใช้การพัฒนาเชิงพื้นที่เป็นฐาน

สมรรถนะสำคัญ : ออกแบบและสร้างนวัตกรรมการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่น ตามบทบาททักษะวิศวกรสังคม โดยประยุกต์ศาสตร์พระนาชาและภูมิปัญญาท้องถิ่น

1.2) เลือก

GEN 1101 **ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร** 3(3-0-6)

Thai for Communication

ทักษะในการสื่อสารภาษาไทยอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ความงดงามของภาษาในแง่มุมต่าง ๆ และประยุกต์ใช้ภาษาไทยในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ

สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาไทยเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง

GEN 1103 **ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้** 3(3-0-6)

English for Learning

การอ่านภาษาอังกฤษจากบทอ่านตามสภาพจริงเพื่อการเรียนรู้ การใช้พจนานุกรม การเดาความหมายของคำศัพท์ การประกอบรูปคำ การอ่านเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบ และคิดวิเคราะห์จากเรื่องที่อ่าน

สมรรถนะสำคัญ : อ่านและแปลความหมายของเนื้อหาภาษาอังกฤษรูปแบบต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง

GEN 1104 **ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน** 3(3-0-6)

Chinese for Communication in Daily Life

การพัฒนาทักษะทางภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร

สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาจีนเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง

GEN 1105 **ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน** 3(3-0-6)

Korean for Communication in Daily Life

การพัฒนาทักษะทางภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร

สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาเกาหลีเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง

GEN 1106 **ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน** 3(3-0-6)

Japanese for Communication in Daily Life

การพัฒนาทักษะทางภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร

สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาญี่ปุ่นเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง

GEN 1107 **ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน** 3(3-0-6)

French for Communication in Daily Life

การพัฒนาทักษะทางภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร

สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาฝรั่งเศสเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง

GEN 1108 **ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน** 3(3-0-6)

Burmese for Communication in Daily Life

การพัฒนาทักษะทางภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร

สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาพม่าเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง

GEN 1201 **ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข** 3(3-0-6)

Arts of Happy Living

การเรียนรู้ และปฏิบัติตามหลักปรัชญาและศาสนาด้วยจิตภาวนา เพื่อความเข้าใจในมนุษย์ สังคม โลก และธรรมชาติ การสร้างสุนทรียะในชีวิต ให้เกิดความสมดุลทั้งด้านกาย ใจ อารมณ์ เพื่อความสงบสุขและสันติภาพอย่างยั่งยืน

สมรรถนะสำคัญ : ปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ต่าง ๆ และดำรงชีวิตได้อย่างมีความสุข

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

สมรรถนะสำคัญ : ปฏิบัติตน วางตัว ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม กับสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน

GEN 1301 **ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่** 3(3-0-6)

Chiang Mai Rajabhat Identity

ความเป็นมาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ภายใต้วิถีล้านนา อัตลักษณ์ของราชภัฏเชียงใหม่ การส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม การปลูกฝังความสำนึกการเทิดทูนสถาบันชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ ความภาคภูมิใจของการเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น การสร้างความตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย การเสริมสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

สมรรถนะสำคัญ : ปฏิบัติตนเป็นคนดี จงรักภักดีต่อชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ รักษาเกียรติภูมิของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

GEN 1302 **วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้** 3(3-0-6)

Knowledge Transfer Methodology

หลักการ แนวคิด ทฤษฎี เกี่ยวกับวิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้ รูปแบบและเทคนิคที่ทันสมัยในการถ่ายทอดความรู้ในศตวรรษที่ 21การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้ ศิลปะการสร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้ การบูรณาการองค์ความรู้สู่การถ่ายทอดอย่างเหมาะสม ต่อสถานการณ์ปัจจุบัน

สมรรถนะสำคัญ : ใช้เทคนิควิธีการที่หลากหลายในการถ่ายทอดความรู้ได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์ต่าง ๆ

GEN 1303 **ศาสตร์พระราชา** 3(3-0-6)

The King's Philosophy

ที่มาของศาสตร์พระราชา แนวทางการเรียนรู้ศาสตร์พระราชา 5 มิติ ประกอบด้วย มิติเข้าใจ เข้าถึง พัฒนา มิติภูมิสังคม มิติหลักการทรงงาน 23 ข้อ มิติสร้างคนด้วยการศึกษาและการเรียนรู้ และมิติหลัก 3 ป. หัวใจของศาสตร์พระราชา ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน และการประยุกต์ใช้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการดำเนินชีวิต เพื่อการพัฒนาคนให้อยู่ร่วมกับสรรพสิ่งได้อย่างเป็นสุขและยั่งยืน

สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้แนวทางศาสตร์พระราชาเป็นปรัชญานำทางในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม

GEN 1305 โลกแห่งธุรกิจ 3(3-0-6)

World of Business

เปิดโลกธุรกิจให้เห็นถึงแนวโน้มธุรกิจตามกระแสโลก สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แรงบันดาลใจในการทำธุรกิจ กลไกทางเศรษฐกิจ สถานการณ์เศรษฐกิจของไทยและของโลก วิธีการจัดการธุรกิจ การบริหารพนักงาน ธุรกิจดิจิทัล การวางแผนและควบคุมกำไร โดยศึกษาจากธุรกิจที่น่าสนใจ

สมรรถนะสำคัญ : วิเคราะห์ประเภทและรูปแบบการประกอบธุรกิจที่มีอยู่ในปัจจุบัน และประยุกต์ใช้ในการประกอบธุรกิจรูปแบบใหม่ ๆ ได้หลากหลาย สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก

GEN 1306 ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น 3(3-0-6)

Citizenship and Local Development

การพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้โดยเน้นการทำกิจกรรม (Active Learning) ให้เป็นพลเมืองที่ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมืองตามหลักประชาธิปไตย สิทธิมนุษยชน ความเสมอภาค และคุณลักษณะที่ดีของความเป็นพลเมือง การเสริมสร้างจิตสาธารณะ ความรับผิดชอบต่อสังคม จิตอาสากับการมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่น การปฏิบัติการเรียนรู้ชุมชน ภาคสนาม การจัดทำโครงงานเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

สมรรถนะสำคัญ : ปฏิบัติตนเป็นพลเมืองที่ดี รู้จักหน้าที่และความรับผิดชอบ มีจิตสำนึกสาธารณะ เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวม

GEN 1308 วัยใสใจสะอาด 3(3-0-6)

Youngster with Good Heart

โครงสร้างสังคมและระบบการเมืองการปกครองไทย กฎหมายรัฐธรรมนูญและกฎหมายในชีวิตประจำวันที่น่าสนใจ การทุจริตในสังคมไทย ความหมายของการทุจริต ประเภท รูปแบบ ปัจจัยและผลกระทบที่เกิดจากการทุจริต กฎหมายและหลักธรรมาภิบาลที่ก่อให้เกิด เจตคติและจิตสำนึก ความเป็นพลเมืองดี การสร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต

สมรรถนะสำคัญ: เคารพกฎหมายและปฏิบัติตามกฎระเบียบของสังคมไม่เพิกเฉยกับการทุจริตในทุกรูปแบบ

2) ด้านวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์ – เทคโนโลยี

2.1) บังคับ

GEN 1402 **การรู้ดิจิทัล** 3(3-0-6)

Digital Literacy

แนวคิดเกี่ยวกับการใช้งานดิจิทัล สิทธิและความรับผิดชอบ ความสามารถในการค้นหาและเลือกข้อมูล การสื่อสารที่มีประสิทธิผล การรู้สารสนเทศ ความรู้ความเข้าใจและการเข้าถึงสื่อดิจิทัล ความปลอดภัยทางอิเล็กทรอนิกส์ แนวปฏิบัติในสังคมดิจิทัลและกฎหมายดิจิทัล

สมรรถนะสำคัญ : แสวงหาความรู้ผ่านสื่อดิจิทัล พัฒนาสื่อดิจิทัลตามวัตถุประสงค์การใช้งาน ใช้โปรแกรมพื้นฐาน และงานสื่อดิจิทัลได้อย่างปลอดภัย

GEN 1404 **มหัศจรรย์แห่งการคิด** 3(3-0-6)

Miracle of Thinking

ความหมาย หลักการ คุณค่า แนวคิด ที่มาและธรรมชาติของการคิดการพัฒนาการคิด การคิดเชิงระบบ การคิดเชิงวิพากษ์ และการคิดเชิงวิเคราะห์ การอธิบายทฤษฎีหมวก 6 ใบที่เกี่ยวข้องกับการคิด การเชื่อมโยงความคิด/การผูกเรื่อง การเขียน การทำตัวอย่างหรือกรณีศึกษาการแก้ปัญหาโดยวิธีการคิดเชิงระบบ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สังคม บริหารจัดการ สิ่งแวดล้อมและอื่น ๆ

สมรรถนะสำคัญ: มีทักษะการคิดเชิงระบบ การคิดเชิงวิพากษ์ การคิดเชิงวิเคราะห์และประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

2.2) เลือก

GEN 1403 **การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม** 3(3–0–6)

Holistic Health Care

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

สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้หลักการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมเพื่อดูแลสุขภาวะตนเองได้อย่างเหมาะสม

GEN 1405 **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน** 3(3–0–6)

Science and Technology in Daily Life

ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พัฒนาการของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตลอดจนการจัดการสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน การใช้สารเคมีและความรู้เกี่ยวกับฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน เทคโนโลยีอุตสาหกรรมในท้องถิ่น สังคมและโลก

สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการดำรงชีวิตประจำวันได้

GEN 1406 **อาหารเพื่อสุขภาพ** 3(3–0–6)

Food for Health

ความสัมพันธ์ของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในวัยต่าง ๆ อาหารบำบัดโรคหรือโภชนาบำบัด อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน การเลือกบริโภคอาหารและการอ่านฉลากโภชนาการ โรคและอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย อาหารล้างพิษ อาหารชะลอความชราและต้านอนุมูลอิสระ และการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ

GEN 1407 **การเกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต** 3(3-0-6)

Agriculture for Quality of Life

ความสำคัญของการเกษตรกับการดำรงชีวิตของมนุษยชาติ การเกษตรเพื่อพึ่งพาตนเอง การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์แบบเกษตรปลอดภัย การบูรณาการเกษตรกับศิลปวัฒนธรรม ความเชื่อ และภูมิปัญญาท้องถิ่น

สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านการเกษตรได้อย่างเหมาะสมทั้งในชีวิตประจำวันและการสร้างอาชีพ

GEN 1408 **วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนในศตวรรษที่ 21** 3(3-0-6)

Circular Lifestyle for the 21st Century

ความสำคัญ ความรู้ ความตระหนักถึงวิกฤตของปัญหาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม สภาพภูมิอากาศ และสภาวะด้านอากาศ การเรียนรู้เพื่ออยู่กับธรรมชาติ ระบบความคิดเชิงวิเคราะห์ ตลอดจนวัฏจักรชีวิต เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เศรษฐกิจหมุนเวียนเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต ปรับเปลี่ยนทัศนคติและพฤติกรรมสู่การเป็นต้นแบบการเป็นพลเมืองที่ดีของประเทศและโลก รวมทั้งสามารถถ่ายทอดแนวคิดไปยังผู้อื่นได้

สมรรถนะสำคัญ: มีทักษะการคิดวิเคราะห์ ด้านเศรษฐกิจ การพัฒนาที่ยั่งยืน และถ่ายทอดแนวคิดไปยังผู้อื่นได้

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

1) กลุ่มวิชาแกน

MATH 1206 **คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน** 3(3-0-6)

Mathematics in Daily Life

ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ แบบรูปและลำดับ การให้เหตุผลทางคณิตศาสตร์ พื้นที่และปริมาตร อัตราส่วน ร้อยละ หลักการนับเบื้องต้น ความน่าจะเป็น สถิติเบื้องต้น

สมรรถนะสำคัญ : นำความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ การให้เหตุผลทางคณิตศาสตร์ ไปประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

STAT 2111 **สถิติเพื่อการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์** 3(2-2-5)

Statistics for Home Economics Research

การใช้สถิติในการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ สถิติเชิงพรรณนา และสถิติเชิงอนุมาน การฝึกทักษะเชิงปฏิบัติการโดยโปรแกรมประยุกต์ทางสถิติ การแปลผลข้อมูลจากผลการวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอข้อมูล

สมรรถนะสำคัญ : สามารถเลือกใช้ สถิติพรรณา สถิติอนุมาน และการแปลผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างถูกต้อง

HOME 1103 **คหกรรมศาสตร์ยุคใหม่เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน** 3(3-0-6)

Modern Home Economics for Sustainable Living

นิยามและความสำคัญของคหกรรมศาสตร์ สมัยใหม่ ขอบข่ายวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ คหกรรมศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน มุมมองความเชื่อมโยงกับศาสตร์อื่นๆ สถานการณ์ปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับบริบททางคหกรรมศาสตร์ ภาวการณ์เปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ เทคโนโลยี และสังคมยุคดิจิทัล ที่มีผลกระทบต่อการดำรงชีวิตครอบครัว และงานอาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์

สมรรถนะสำคัญ : อธิบายบริบทของคหกรรมศาสตร์ต่อครอบครัวและการดำเนินชีวิตในสังคมยุคใหม่ได้อย่างเหมาะสม

HOME 1104 **วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับคหกรรมศาสตร์** 3(2-3-6)

Basic Science for Home Economics

ความสำคัญของวิทยาศาสตร์ กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ สารรอบตัว สถานะของสาร สมบัติความเป็นกรด-เบสของสาร หน่วยของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างของพืช ระบบต่างๆ ในร่างกายมนุษย์ การวัดและหน่วยวัด การมองเห็นและแสงสี ปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์พื้นฐาน

สมรรถนะสำคัญ : ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ได้อย่างเหมาะสม

HOME 1301 **วัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์** 3(2-3-6)

Thai Culture and Local Identity Related to Home Economics Works

วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นของไทย วิถีชุมชนในบริบทคหกรรมศาสตร์ ความหลากหลายของศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นทั้งในด้านอาหาร เสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่ม เครื่องสักการะและจัดตกแต่งบ้านเรือนที่พักอาศัย การประยุกต์วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมจำลองศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น

สมรรถนะสำคัญ : อธิบายเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้อง

HOME 3902 **ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์** 3(3-0-6)

Research Methodology of Home Economics Research

หลักและระเบียบวิธีการวิจัย ประเภทงานวิจัย การเลือกหัวข้อและกำหนดประเด็นปัญหาของงานวิจัย การตั้งวัตถุประสงค์ การตรวจเอกสารและการสืบค้นข้อมูล การใช้สถิติสำหรับการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การเก็บและรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล วิธีการเขียนรายงานผลงานวิจัยและการเขียนรูปเล่มรายงานการวิจัย

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อให้ได้งานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดในโครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการและการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้

2) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ

ENG 1603 **ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน** 3(3-0-6)

English for Work

การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ในการสมัครงานและการทำงานในองค์กรธุรกิจ

สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาอังกฤษในการสมัครงานการสอบสัมภาษณ์งาน และการปฏิบัติงานทั่วไปได้ถูกต้อง

FDTX 1201 **การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่** 3(2-3-6)

Textile and Apparel Creation in Modern Lifestyle

หลักการสร้างสรรค์สิ่งทอ ประเภทของสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการสร้างสรรค์และพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม การปฏิบัติการสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มเพื่อตอบสนองความต้องการในวิถีชีวิตสมัยใหม่

สมรรถนะสำคัญ: สร้างสรรค์สิ่งทอเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในวิถีชีวิตสมัยใหม่ได้อย่างเหมาะสมกับวิถีชีวิตสมัยใหม่

FNUT 1101 **การสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่** 3(2-3-6)

Food Creation in Modern Lifestyle

การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่ของสารอาหารในร่างกายมนุษย์ หลักการการสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่ แนวโน้มการสร้างสรรค์อาหารสมัยใหม่ ฝึกประกอบอาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่อย่างสร้างสรรค์

สมรรถนะสำคัญ: ประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ

HOME 1201 **ครอบครัวในวิถีชีวิตสมัยใหม่** 3(3-0-6)

Family in the Modern Lifestyle

นิยามของครอบครัว แนวโน้มครอบครัวยุคใหม่ นิยามของเจนเนอร์เรชั่น ทัศนคติ พฤติกรรม และวิถีชีวิตของคนแต่ละรุ่น ปัญหาที่เกิดขึ้นจากความแตกต่างของคนแต่ละรุ่นในครอบครัว แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาครอบครัวยุคปัจจุบัน การวางแผนครอบครัว การเลี้ยงดูเด็ก การส่งเสริมพัฒนาเด็ก และการบริบาลผู้สูงอายุ

สมรรถนะสำคัญ : วางแผนครอบครัวในการเลี้ยงดูเด็ก และการบริบาลผู้สูงอายุได้อย่างเหมาะสม

HOME 2401 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม 3(3-0-6)
ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

Small and Medium Business Management in Home Economics Career

หลักการทำธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การใช้ศาสตร์ของคหกรรมในการประกอบธุรกิจยุคใหม่ การสร้างคุณค่าทางธุรกิจในเชิงคหกรรมศาสตร์และเชิงสังคม การสร้างโมเดลธุรกิจ การจัดการแผนธุรกิจ การเลือกใช้ช่องทางธุรกิจออฟไลน์ ออนไลน์ การคิดคำนวณต้นทุน กำไร และราคาขาย

สมรรถนะสำคัญ : จัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ได้ถูกต้อง

HOME 3201 เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวยุคใหม่ 3(3-0-6)

Economics for Modern Family Resource Management

พื้นฐานทางเศรษฐศาสตร์ครอบครัว ผู้บริโภค แผนการใช้จ่ายและการออมเงิน การลงทุน การเลือกสินค้าและบริการ ปัญหาของผู้บริโภคในครอบครัวและแนวทางแก้ไข กระบวนการจัดการทรัพยากรในครอบครัวเพื่อประโยชน์ในการดำเนินชีวิตประจำวัน แนวทางการป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะสำคัญ : ใช้หลักเศรษฐศาสตร์จัดการทรัพยากรครอบครัวได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน

HOME 3301 ศิลปะและหัตถรรมในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-3-6)

Art and Craft in Home Economics Works

หลักศิลปะ องค์ประกอบศิลปะ และหลักการออกแบบ สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ และงานหัตถกรรมการเลือกวัสดุในการสร้างสรรค์ ศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์ การจัดดอกไม้สด งานใบตองและการแกะสลัก ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์สอดคล้องกับบริบทของชุมชนและท้องถิ่นบนมิติความยั่งยืน

สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านศิลปะและหัตถรรมสำหรับงาน คหกรรมศาสตร์ได้อย่างสร้างสรรค์

HOME 3402 **การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์** 3(2-3-6)

Applications of Computer Technology for Home Economics Works

เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และปัญญาประดิษฐ์ที่ใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ยุคใหม่ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และปัญญาประดิษฐ์เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ ด้านการผลิต ธุรกิจ และการสื่อสารสู่ผู้บริโภค การสืบค้นข้อมูลสารสนเทศบนระบบอินเตอร์เน็ต แพลตฟอร์มสำหรับสร้างสื่อนำเสนอผลงาน การฝึกปฏิบัติการใช้งานบริการต่าง ๆ บนระบบอินเทอร์เน็ต ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานและการนำเสนอผลงานผ่านสื่อดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ยุคใหม่ได้อย่างเหมาะสม สามารถวางแผนและเลือกใช้เครื่องมือของเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์มาดำเนินงานเกี่ยวกับด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้อง

HOME 3403 **การสร้างตราสินค้าและการตลาดสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัล** 3(2-3-6)

Branding and Marketing for Home Economics Works in the Digital Age

หลักการสร้างตราสินค้า องค์ประกอบพื้นฐานของตราสินค้า หลักการสร้างอัตลักษณ์และการนำเสนอคุณค่าของแบรนด์ การตลาดในยุคดิจิทัล การวางแผนการตลาดสำหรับผู้ประกอบการทางคหกรรมศาสตร์ การฝึกสร้างตราสินค้าและนำเสนอทางการตลาด

สมรรถนะสำคัญ: สร้างตราสินค้าและการตลาดไปในการประกอบอาชีพสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัลได้อย่างเหมาะสม

HOME 3901 **สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์** 1(45)

Seminar in Home Economics

ความหมายและความสำคัญของการสัมมนา การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ การตั้งหัวข้อสัมมนา การเสนอหัวข้อสัมมนา การค้นคว้า การวิเคราะห์เอกสารด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งภายในและต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้มีประสบการณ์ด้านคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติการสัมมนาเกี่ยวกับการวิจัยหรือประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์

สมรรถนะสำคัญ: สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ได้อย่างสร้างสรรค์และเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน

3) กลุ่มวิชาชีพ

3.1) บังคับ

3.1.1) แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

FDTX 1202 การออกแบบแฟชั่น 3(2-3-6)

Fashion Design

ความรู้พื้นฐานด้านการออกแบบแฟชั่น หลักศิลปะและองค์ประกอบศิลป์เพื่อใช้ในการออกแบบแฟชั่น ประเภทของเครื่องแต่งกาย วัสดุตกแต่งที่ใช้ในการออกแบบแฟชั่นขั้นตอนการออกแบบ การสร้างแนวคิด แรงบันดาลใจ แนวโน้มแฟชั่น เทคนิคทางการออกแบบแฟชั่น การปฏิบัติการออกแบบแฟชั่นและการนำเสนอผลงาน

สมรรถนะสำคัญ : นำหลักศิลปะและองค์ประกอบศิลป์มาประยุกต์ใช้ในการออกแบบแฟชั่นได้อย่างสร้างสรรค์

FDTX 1301 การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้า 3(2-3-6)

Pattern Making and Processing

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการสร้างแบบตัด การวัดตัว การสร้างแบบตัดมาตรฐานกระโปรง กางเกง และเสื้อ การสร้างคอเสื้อ ปกเสื้อ แขนเสื้อ การแยกแบบตัดกระโปรง กางเกง และเสื้อ ฝึกปฏิบัติการวัดตัวสำหรับสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อผ้า และแยกแบบตัดเสื้อผ้า

สมรรถนะสำคัญ : ปฏิบัติการวัดตัวสำหรับสร้างแบบ และแยกแบบตัด กระโปรง กางเกง และเสื้อได้อย่างถูกต้องตามหลักการ

FDTX 1302 เทคนิคการตัดเย็บ 3(2-3-6)

Cutting and Sewing Techniques

หลักการตัดเย็บ เทคนิคการเย็บและการประกอบชิ้นงาน การวางแผนปฏิบัติงาน วัสดุและเครื่องมือเครื่องใช้ การใช้เครื่องจักรเย็บผ้า ส่วนประกอบของเสื้อผ้า การตัด การเย็บด้วยมือ การเย็บด้วยเครื่องจักรเย็บผ้า ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บตะเข็บและส่วนประกอบของเสื้อผ้า

สมรรถนะสำคัญ : ปฏิบัติการตัดเย็บตะเข็บและส่วนประกอบเสื้อผ้าได้อย่างประณีต

FDTX 1501 **วิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่น** 3(2-3-6)

Textile Science and Local Wisdom

หลักพื้นฐานวิทยาศาสตร์และเคมีของสิ่งทอ ชนิดและสมบัติสิ่งทอ หลักการผลิตเส้นใย เส้นด้ายและผืนผ้า การตกแต่งสำเร็จสิ่งทอเบื้องต้น หลักการวิเคราะห์และทดสอบสิ่งทอ อุตสาหกรรมและสิ่งทอท้องถิ่น ความสัมพันธ์ของหลักการวิทยาศาสตร์สิ่งทอและสิ่งทอจากภูมิปัญญาท้องถิ่น หลักการและแนวคิดการดูแลรักษาและเลือกใช้วัสดุสิ่งทอให้เหมาะสมกับงานด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น การฝึกปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่น

สมรรถนะสำคัญ: สรุปสาระสำคัญที่เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่นได้อย่างถูกต้อง

FDTX 2201 **การออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย** 3(2-3-6)

Fashion Design of Contemporary Lanna

รูปแบบของศิลปะล้านนา การวิเคราะห์แฟชั่นร่วมสมัย การสร้างแรงบันดาลใจในการออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย การสร้างแนวคิดการนำเสนอแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย การประยุกต์ใช้ศิลปะและหัตถกรรมล้านนาในการออกแบบแฟชั่น การเลือกใช้วัสดุและเทคนิคการตกแต่ง การสร้างคอลเลคชัน การปฏิบัติการออกแบบแฟชั่นต้นแบบและการนำเสนอผลงานสู่สาธารณชน

สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะการออกแบบแฟชั่นล้านนนาร่วมสมัย เพื่อการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างสร้างสรรค์

FDTX 2303 **การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บชุดลำลอง** 3(2-3-6)

Commercial Management for Casual Wear Production

รูปแบบและลักษณะเฉพาะของเสื้อผ้าลำลอง การจัดการผลิต ผ้าและวัสดุ กระบวนการผลิต ได้แก่ การวิเคราะห์รูปแบบ การสร้างและปรับแบบตัด การตัดเย็บ การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บ และจำลองการจัดจำหน่าย

สมรรถนะสำคัญ : จัดการตัดเย็บชุดลำลองเพื่อการค้าได้อย่างสร้างสรรค์

FDTX 3201 **การสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบสิ่งทอและแฟชั่น** 3(2-3-6)

Creation and Development of Textile and Fashion Prototypes

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การกำหนดขนาดและข้อกำหนดมาตรฐาน การปรับขยายขนาด วัตถุดิบเพื่อการเตรียมการผลิต อุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ หลักและเทคนิคการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่องานแฟชั่น การตรวจสอบคุณภาพต้นแบบให้ได้มาตรฐาน การปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบและนำเสนอผลงาน

สมรรถนะสำคัญ : นำเสนอผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอและแฟชั่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันได้

FDTX 3501 **การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น** 3(2-3-6)

Textile Dyeing for Fashion Design

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น หลักและทฤษฎีการย้อมสิ่งทอ ชนิดและสมบัติของสีย้อมสิ่งทอ หลักการย้อมสีสังเคราะห์และสีธรรมชาติ แนวโน้มการย้อมสีสิ่งทอในยุคปัจจุบัน วิธีการย้อมสีสิ่งทอที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การสร้างสรรค์ลวดลายด้วยการย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น การทดสอบและวัดค่าสีย้อมบนสิ่งทอ การปฏิบัติการสร้างสรรค์ย้อมสีและทำลวดลายบนสิ่งทอ

สมรรถนะสำคัญ: สร้างสรรค์ชิ้นงานจากการย้อมสีสิ่งทอได้อย่างถูกต้องและประยุกต์หลักการย้อมสีสิ่งทอเพื่อสร้างสรรค์ผลงานที่ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันได้อย่างเหมาะสม

FDTX 3601 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน** 3(2-3-6)

Development of Traditional Textile Products

รูปแบบและลักษณะเฉพาะของสิ่งทอพื้นบ้าน ปัญหา ข้อจำกัดของสิ่งทอพื้นบ้าน ความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน การปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากสิ่งทอพื้นบ้านตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่และที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืนและการนำเสนอผลงาน

สมรรถนะสำคัญ : การประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน เพื่อการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับบริบทของชุมชนและท้องถิ่นบนมิติความยั่งยืน

FDTX 4401 **การจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นในยุคธุรกิจดิจิทัล** 3(3-0-6)

Fashion Merchandising Management in the Digital Business Age

พฤติกรรมผู้บริโภคสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นในยุคดิจิทัล แนวคิดการสร้างสรรค์และจัดการตราสินค้าสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น บทบาทและหน้าที่ของนักจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น การวิเคราะห์แนวโน้มสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น การวางแผนการสร้างและการจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น การจัดซื้อและการขายสินค้า ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้าและแนวทางการขายสินค้า แนวทางการพัฒนากลุ่มสินค้าให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค การจัดวางสินค้าในร้าน การจัดแสดงงาน และนำเสนอขาย

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์องค์ความรู้สำหรับการจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นได้อย่างเหมาะสมสอดคล้องกับบริบทของชุมชนและท้องถิ่น และแสดงออกถึงความมุ่งมั่นในการทำงาน ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้และมีไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

FDTX 4901 **โครงงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ** 3(270)

Project in Fashion Design and Textile

รายวิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ โดยทำโครงงานวิจัยเป็นรายบุคคล การเขียนข้อเสนอโครงงานวิจัย การดำเนินงาน การวิเคราะห์ สรุปผล อภิปรายผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงานวิจัย

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ความรู้และทักษะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ในการสร้างสรรค์ผลงานวิจัยได้อย่างเหมาะสม

3.1.2) แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

FNUT 1102 การเตรียมและการประกอบอาหาร 3(2-3-6)

Food Preparation and Cooking

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล อุปกรณ์เครื่องครัวเครื่องมือพื้นฐานสำหรับการเตรียมและการประกอบอาหาร วัตถุดิบในการเตรียมและการประกอบอาหาร หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมและการประกอบอาหาร ฝึกการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือพื้นฐานในการเตรียมและการประกอบอาหาร

สมรรถนะสำคัญ: เลือกใช้วิธีการเตรียมและการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

FNUT 2301 อาหารและโภชนาการในวัฏจักรชีวิต 3(2-3-6)

Food and Nutrition in Life Cycle

ความสำคัญของอาหารและโภชนาการ บทบาทของสารอาหารต่อร่างกายมนุษย์ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ พลังงานและการประเมินความต้องการพลังงานของร่างกาย โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ ฝึกกำหนดอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่าง ๆ

สมรรถนะสำคัญ: กำหนดรายการอาหารให้บุคคลวัยต่างๆ ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

FNUT 2401 เบเกอรีเพื่อการประกอบธุรกิจ 3(2-3-6)

Bakery for Business Operation

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอรี ประเภทและคุณลักษณะเฉพาะของเบเกอรี การเลือกใช้วัตถุดิบคุณภาพสูงและอุปกรณ์ในการประกอบเบเกอรี กรรมวิธีและเทคนิคที่ใช้ในการผลิตเบเกอรี การคำนวณต้นทุน การตลาดธุรกิจเบเกอรี การบริหารจัดการร้านเบอเกอรี การให้บริการลูกค้า ความปลอดภัยของอาหาร ฝึกประกอบเบเกอรี และการจำหน่าย

สมรรถนะสำคัญ: ปฏิบัติการประกอบเบเกอรีสำหรับจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม

FNUT 2501 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-6)

Science of Cooking

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร น้ำตาล ธัญชาติและแป้ง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ น้ำมันและไขมัน นมและผลิตภัณฑ์นม ผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ และเครื่องปรุงรส ปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารของอาหารแต่ละชนิด

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะของวิทยาศาสตร์การอาหารในการประกอบอาหารอย่างเป็นกระบวนการ

FNUT 2502 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3(3-0-6)

Food Safety and Sanitation

ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล อันตรายในอาหาร ฉลากอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร สารปนเปื้อนในอาหารและการใช้ชุดทดสอบอาหาร ความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP) มาตรฐานการผลิตอาหารขั้นต้น (Primary Good Manufacturing Practice) แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดี (Good Manufacturing Practice : GMP) การขออนุญาตเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และสถานประกอบการอาหาร

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้หลักการความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสม

FNUT 3201 อาหารนานาชาติ 3(2-3-6)

International Cuisines

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ บทบาทและความสำคัญของอาหารนานาชาติ ลักษณะเฉพาะของอาหารนานาชาติประเทศต่างๆ วัตถุดิบ เครื่องปรุง และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ เทคนิคและกรรมวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารตามมารยาทของชาติต่างๆ การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ และกำไร ฝึกประกอบอาหารนานาชาติตามสมัยนิยมอย่างสร้างสรรค์

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารนานาชาติได้อย่างสร้างสรรค์และเหมาะสม

FNUT 3501 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร** 3(2-3-6)

Food Products Development

ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ การประเมินคุณภาพอาหารโดยวิธีทางประสาทสัมผัส การวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินทางประสาทสัมผัส ฝึกประเมินคุณภาพอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการประเมินคุณภาพอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างเหมาะสม

FNUT 4401 **อาหารล้านนาเพื่อการประกอบธุรกิจ** 3(2-3-6)

Lanna Cuisine for Business Operation

ความหมายและประเภทอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นล้านนา เอกลักษณ์และลักษณะเด่นของอาหารล้านนา วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ค่านิยมและภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารของคนล้านนา การสร้างสรรค์และการต่อยอดอาหารล้านนาเพื่อประกอบอาชีพ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการจัดการธุรกิจ ฝึกประกอบอาหารล้านนาเชิงอนุรักษ์ และสมัยนิยม

สมรรถนะสำคัญ: ประกอบอาหารล้านนาได้อย่างมีคุณภาพ เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างเหมาะสม

FNUT 4402 **ขนมไทยเพื่อการประกอบธุรกิจ** 3(2-3-6)

Thai Desserts for Business Operation

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย ประเภทของขนมไทย วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย ขนมไทยที่ใช้ในประเพณีและพิธีการ กรรมวิธีและเทคนิคสำคัญในการทำขนมไทย การจัดการธุรกิจขนมไทย กลยุทธ์ทางการตลาด การสร้างตราสินค้า การประกอบขนมไทย

สมรรถนะสำคัญ : ประกอบขนมไทยอย่างเป็นกระบวนการและมีการจัดการอย่างเหมาะสม เพื่อเตรียมพร้อมเป็นผู้ประกอบการ

FNUT 4403 **การจัดการอาหารในยุคธุรกิจดิจิทัล** 3(3-0-6)

Food Management in the Digital Business Age

การวางแผนและการบริหารจัดการครัว การปรับตัวของธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล รูปแบบการให้บริการลูกค้าผ่านช่องทางออนไลน์ เทคโนโลยีและปัญญาประดิษฐ์ (AI) และการใช้โซเชียลมีเดียสำหรับธุรกิจอาหาร

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการอาหารได้อย่างเหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

FNUT 4901 **โครงงานด้านอาหารและโภชนาการ** 3(270)

Project in Food and Nutrition

รายวิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัย การสร้างสรรค์งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ การเขียนข้อเสนอโครงงานวิจัย ดำเนินการวิจัยตามกระบวนการวิจัย การวิเคราะห์ผลการทดลองและอภิปรายผล สรุปผล การเขียนรายงานการวิจัยและนำเสนอภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงานวิจัย

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ความรู้และทักษะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ในการสร้างสรรค์ผลงานวิจัยได้อย่างเหมาะสม

3.2) เลือก

3.2.1) แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

FDTX 1203 **การสร้างสรรค์งานเคหะสิ่งทอ** 3(2-3-6)

Creativity in Home Textile

ความรู้ทั่วไปของการสร้างสรรค์งานเคหะสิ่งทอ หลักการออกแบบและการพัฒนาเคหะสิ่งทอ ประเภทของเคหะสิ่งทอ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ การปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอและนำเสนอผลงาน

สมรรถนะสำคัญ : สร้างสรรค์เคหะสิ่งทอและนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์เคหะสิ่งทอเพื่อใช้ในชีวิตประจำวันและประกอบวิชาชีพในอนาคต

FDTX 1601 **งานหัตถกรรมท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืน** 3(2-3-6)

Local Handcrafts for Sustainability

รูปแบบและประเภทของงานหัตถกรรมท้องถิ่น วัสดุอุปกรณ์ในการสร้างสรรค์งานหัตถกรรม หลักการสร้างสรรค์งานหัตถกรรมท้องถิ่น แนวคิดการสร้างสรรค์งานหัตถกรรมเพื่อความยั่งยืน แนวโน้มการประยุกต์ใช้งานหัตถกรรมในอาชีพสมัยใหม่ การฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์งานหัตถกรรมเพื่อการประกอบธุรกิจสอดคล้องกับบริบทของชุมชนและท้องถิ่นบนมิติความยั่งยืน

สมรรถนะสำคัญ : สร้างสรรค์งานหัตถกรรมท้องถิ่นเพื่อประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างสร้างสรรค์และเกิดความยั่งยืน

FDTX 2501 **เทคนิคการพิมพ์สิ่งทอเพื่อการสร้างสรรค์งานแฟชั่น** 3(2-3-6)

Textile Printing Techniques for Fashion Creation

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการพิมพ์สิ่งทอเพื่อการสร้างสรรค์งานแฟชั่น ตลาดและอุตสาหกรรมการพิมพ์สิ่งทอแฟชั่นในยุคสมัยใหม่ หลักการและวิธีการออกแบบลวดลายเพื่องานพิมพ์สิ่งทอแฟชั่น ประเภทของการพิมพ์บนวัสดุสิ่งทอ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการพิมพ์สิ่งทอ หลัก วิธีการ และกระบวนการภายหลังการพิมพ์สิ่งทอเพื่องานที่มีคุณภาพ เทคนิคการพิมพ์สิ่งทอในยุคดิจิทัล การฝึกปฏิบัติด้านเทคนิคการพิมพ์สิ่งทอเพื่อสร้างสรรค์งานแฟชั่น

สมรรถนะสำคัญ : ปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานแฟชั่นจากหลัก วิธีการและเทคนิคการพิมพ์สิ่งทอได้อย่างถูกต้องและตอบโจทย์ความต้องการผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน

FDTX 2601 **งานถักและทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น** 3(2-3-6)

Knitting and Weaving for Fashion Design

ประเภทของงานถักและทอ คุณสมบัติของผ้าถักและทอ หลักการออกแบบงานถักและทอ การฝึกปฏิบัติการถักและทอเพื่อออกแบบแฟชั่นตามสมัยนิยม และการนำเสนอผลงาน

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้เกี่ยวกับการถักและทอเพื่อออกแบบแฟชั่นได้อย่างสร้างสรรค์

FDTX 3301 **การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก** 3(2-3-6)

Commercial Management for Children Wear Production

รูปแบบและลักษณะเฉพาะของเสื้อผ้าเด็ก การจัดการผลิต ผ้าและวัสดุ กระบวนการผลิต ได้แก่ ชนิดของเสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่มของเด็กแต่ละวัย การออกแบบเสื้อผ้าเด็กให้เหมาะสมกับวัย พัฒนาการ และกิจกรรม การทำแบบตัด การตัดเย็บ การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บ และจำลองการจัดจำหน่าย

สมรรถนะสำคัญ : จัดการตัดเย็บเสื้อผ้าเด็กเพื่อการค้าได้อย่างสร้างสรรค์

FDTX 3401 **การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บเสื้อผ้าทางการเฉพาะบุคคล** 3(2-3-6)

Service Business Management of Customized Formal Wear Production

การจัดการธุรกิจบริการ การบริการลูกค้า แผนธุรกิจ ผ้าและวัสดุประกอบ การจัดการผลิต ได้แก่ การวิเคราะห์รูปแบบ การสร้างและปรับแบบตัด และการตัดเย็บ การจัดแสดงสินค้า การตลาด และการบัญชี ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บ และจำลองธุรกิจบริการ

สมรรถนะสำคัญ : บริการออกแบบและตัดเย็บชุดสวมใส่อย่างเป็นทางการเพื่อการค้าได้อย่างสร้างสรรค์

FDTX 3402 **ภาษาอังกฤษที่ใช้ในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ** 3(3-0-6)

English Used in Fashion and Textile Business

คำศัพท์เทคนิคและชื่อเฉพาะของแฟชั่นและสิ่งทอครอบคลุมตั้งแต่ชนิด ประเภท การผลิต การออกแบบ การตลาด และการสร้างตรสินค้าแฟชั่นและสิ่งทอ ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนในงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ เทคนิคการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอผลงานแฟชั่นและสิ่งทอ

สมรรถนะสำคัญ: ใช้ศัพท์และนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับแฟชั่นและสิ่งทอได้อย่างถูกต้อง

FDTX 4402 **การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บชุดวิวาห์และชุดราตรี** 3(2-3-6)

Service Business Management of Wedding Dress and Evening Gown Production

การจัดการธุรกิจบริการ การบริการลูกค้า แผนธุรกิจ ผ้าและวัสดุ การจัดการผลิต ได้แก่ การวิเคราะห์รูปแบบ การสร้างและปรับแบบตัด และการตัดเย็บ การจัดแสดงสินค้า การตลาด และการบัญชี ปฏิบัติการตัดเย็บ และจำลองธุรกิจบริการ

สมรรถนะสำคัญ : บริการออกแบบและตัดเย็บชุดวิวาห์และชุดสตรีเพื่อการค้าได้อย่างสร้างสรรค์

FDTX 4501 **เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ**

Textiles Technology and Innovation 3(2-3-6)

หลักการและทฤษฎีทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมของสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในกระบวนการย้อม การพิมพ์และการตกแต่งสำเร็จสิ่งทอ หลักการเลือกวัสดุสิ่งทอเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมและเทคโนโลยี แนวทางการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและยั่งยืน แนวทางการพัฒนาสิ่งทอที่มีประโยชน์พิเศษ การฝึกปฏิบัติและนำเสนองานเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอเพื่อการพัฒนาและสร้างสรรค์ผลงานอย่างถูกต้อง

3.2.2) แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

FNUT 1201 **อาหารไทย** 3(2-3-6)

Thai Foods

ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ลักษณะของอาหารไทย เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย การคิดคำนวณต้นทุนและราคาจำหน่าย การจัดตกแต่งอาหารและการจัดเสริฟ์อาหารไทยเชิงสร้างสรรค์ ฝึกประกอบอาหารไทยที่เป็นตำรับยอดนิยมในปัจจุบัน

สมรรถนะสำคัญ: ประกอบอาหารไทยที่เป็นตำรับยอดนิยมในปัจจุบันได้

FNUT 1202 **ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร** 3(2-3-6)

Arts of Food Decoration and Presentation

ความหมายของศิลปะการตกแต่งอาหาร ความสำคัญ องค์ประกอบและหลักศิลปะในการจัดตกแต่งอาหาร การตกแต่งอาหารในรูปแบบต่างๆ การเลือกใช้วัตถุดิบในการตกแต่ง เทคโนโลยีและเทคนิคในการตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การจัดแสดงอาหารสร้างสรรค์ในรูปแบบร่วมสมัยและสมัยนิยม ฝึกกิจกรรมการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะด้านอาหาร และการนำเสนออาหาร

สมรรถนะสำคัญ : จัดแสดงผลงานศิลปะด้านอาหารและนำเสนออย่างสร้างสรรค์

FNUT 2202 **อาหารว่างและเครื่องดื่มสมัยนิยม** 3(2-3-6)

Trendy Snacks and Beverages

ลักษณะและประเภทของอาหารว่างและเครื่องดื่ม อาหารว่างและเครื่องดื่มของไทยและนานาชาติ หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม การจัดวางและจัดเสิร์ฟอาหารว่างตามสมัยนิยม การสร้างสรรค์อาหารว่างและเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับสถานการณ์ในยุคปัจจุบัน การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการวิเคราะห์ต้นทุน และการกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย ฝึกประกอบอาหารว่างไทยและนานาชาติตามสมัยนิยม

สมรรถนะสำคัญ : ประกอบอาหารว่างได้อย่างมีคุณภาพ สอดคล้องกับบริบทสมัยนิยม

FNUT 2302 **อาหารสุขภาพ** 3(2-3-6)

Healthy Foods

ความสำคัญของอาหารสุขภาพและความสำคัญของโภชนาการเพื่อสุขภาพ ประเภทของอาหารสุขภาพ อาหารสุขภาพตามสมัยนิยม อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารทางเลือกใหม่ อาหารอนาคต (Future food) ฝึกการจัดทำอาหารสุขภาพเชิงสร้างสรรค์

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอาหารสุขภาพในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสมกับความต้องการและวิถีชีวิตของคนยุคใหม่

FNUT 2303 **อาหารสำหรับผู้สูงอายุ** 3(2-3-6)

Food for the Elderly

การเปลี่ยนแปลงของร่างกายของผู้สูงอายุ ความต้องการสารอาหาร สถานการณ์ด้านสุขภาพของผู้สูงอายุในปัจจุบัน การจัดอาหารและแนวทางการปรับเพิ่มหรือลดปริมาณสารอาหาร การจัดบริการอาหารที่ทันยุคในสังคมผู้สูงอายุ อาหารผู้สูงอายุและอุบัติการณ์ของโรคที่พบบ่อยในผู้สูงอายุ ฝึกประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

สมรรถนะสำคัญ: ประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม

FNUT 3401 **การจัดการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการ** 3(2-3-6)

Management of Foods and Beverages for Service

รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หลักการจัดการและการวางแผนการบริการ อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การสร้างสรรค์รายการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการ การจัดแต่งโต๊ะอาหาร การจัดเสิร์ฟ การคำนวณปริมาณอาหารในงานเลี้ยง การคิดต้นทุน กำไร การกำหนดค่าบริการการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการในรูปแบบต่าง ๆ ตามสมัยนิยม

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติเพื่อการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างสร้างสรรค์และเหมาะสม

FNUT 3502 **เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร** 3(2-3-6)

Processing Technology of Food Products

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารโดยวิธีการใช้ความร้อน การใช้อุณหภูมิต่ำ การทำแห้ง การหมักดอง การฉายรังสีอาหาร และการใช้วัตถุเจือปนอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร ฝึกการแปรรูปอาหารด้วยวัตถุดิบจากพืชและสัตว์

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะในการถนอมและแปรรูปอาหารเพื่อใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพในอนาคต

FNUT 4301 **อาหารบำบัดโรค** 3(2-3-6)

Dietetics

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค พฤติกรรมและปัญหาการบริโภคอาหารของคนไทยในปัจจุบัน หลักการจัดอาหารบำบัดโรค การดัดแปลงอาหาร แนวทางการจัดอาหารเฉพาะโรค ฝึกประกอบอาหารเฉพาะโรค

สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการในการประกอบอาหารเฉพาะโรคได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม

FNUT 4601 **ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานด้านอาหารและโภชนาการ** 3(3-0-6)

English Used in Food and Nutrition

คำศัพท์และรูปประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการ ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ การสื่อสารและการนำเสนองาน

สมรรถนะสำคัญ: ใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้อง

3.3) ประสบการณ์ภาคสนาม

3.3.1) แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

FDTX 3801 **การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ** 1(0-3-2)

Preparation for Field Experience in Fashion Design and Textile

หลักการ แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา กระบวนการและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับระบบสหกิจศึกษา ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ เทคนิคการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์ เตรียมความพร้อมก่อนการออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ในด้านการปรับตัวในสังคม การพัฒนาบุคลิกภาพ การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การทำงานเป็นทีม โครงสร้างและวัฒนธรรมองค์กร ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายแรงงานและทรัพย์สินทางปัญญา การเสริมทักษะและจริยธรรมในวิชาชีพ การเขียนโครงงานหรือผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานทางวิชาการและการนำเสนองาน โดยมีกระบวนการอบรมสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง

สมรรถนะสำคัญ: บูรณาการความรู้ และมีทักษะการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม พร้อมปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง

FDTX 4801 **การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ** 6(560)

Field Experience in Fashion Design and Textile

รายวิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่านรายวิชา FDTX 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

การปฏิบัติงานด้านวิชาชีพแฟชั่นและสิ่งทอในสถานประกอบการหรือองค์กรผู้ใช้บัณฑิตเป็นเวลา 16 สัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง การจัดทำโครงงาน การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงงาน และการนำเสนอโครงงานตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา คุณธรรมจริยธรรมในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน

สมรรถนะสำคัญ: ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ด้วยการบูรณาการทักษะความรู้นำไปใช้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง

3.3.2) แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

FNUT 3801 **การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการและโภชนาการ** 1(0-3-2)

Preparation for Field Experience in Food and Nutrition

หลักการ แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา กระบวนการและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับระบบสหกิจศึกษา ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ เทคนิคการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์ เตรียมความพร้อมก่อนการออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ในด้านการปรับตัวในสังคม การพัฒนาบุคลิกภาพ การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การทำงานเป็นทีม โครงสร้างและวัฒนธรรมองค์กร ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายแรงงานและทรัพย์สินทางปัญญา การเสริมทักษะและจริยธรรมในวิชาชีพ การเขียนโครงงานหรือผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานทางวิชาการและการนำเสนองาน โดยมีกระบวนการอบรมสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง

สมรรถนะสำคัญ: บูรณาการความรู้ และมีทักษะการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม พร้อมปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง

FNUT 4801 **การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ** 6(560)

Field Experience in Food and Nutrition

รายวิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่านรายวิชา FNUT 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ

การปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ ในสถานประกอบการหรือองค์กรผู้ใช้บัณฑิตเป็นเวลา 16 สัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง การจัดทำโครงงาน การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงงาน และการนำเสนอโครงงานตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา คุณธรรมจริยธรรมในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน

สมรรถนะสำคัญ: ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ด้วยการบูรณาการทักษะความรู้นำไปใช้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง

3.3.3) แผนสหกิจศึกษา

COOP 4801 **สหกิจศึกษา** 6(560)

Cooperative Education

รายวิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน FDTX 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบ แฟชั่นและสิ่งทอ หรือ FNUT 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ

การปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ ในสถานประกอบการหรือองค์กรผู้ใช้บัณฑิตเป็นเวลา 16 สัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง การปฏิบัติงานจริงเสมือนหนึ่งพนักงาน การจัดทำโครงงาน การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงงาน และการนำเสนอโครงงานตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา คุณธรรมจริยธรรมในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน

สมรรถนะสำคัญ: ปฏิบัติงานในสถานประกอบการได้เสมือนเป็นพนักงานประจำในสถานประกอบการ

ภาคผนวก ข

ตารางเปรียบเทียบ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) กับ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) กับหลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
ชื่อหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Bachelor of Science Program in Home Economics **ชื่อปริญญาและสาขาวิชา** ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Home Economics) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Home Economics) แขนงวิชา : การออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ Fashion Design and Textile แขนงวิชา : อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition	**ชื่อหลักสูตร** หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Bachelor of Science Program in Home Economics **ชื่อปริญญาและสาขาวิชา** ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Home Economics) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Home Economics) แขนงวิชา : การออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ Fashion Design and Textile แขนงวิชา : อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition	ไม่เปลี่ยนแปลง
จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 134 หน่วยกิต **ก. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต**	**จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต**	1. ปรับจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรจากเดิม 134 หน่วยกิต เป็น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	9	หน่วยกิต	**ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป**			ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต	**ไม่น้อยกว่า**	**24**	**หน่วยกิต**	2. ปรับจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาศึกษาทั่วไปจาก 30 หน่วยกิต เป็นไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6	หน่วยกิต	1) ด้านมนุษยศาสตร์ – สังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต	
4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	9	หน่วยกิต	2) ด้านวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์ – เทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต.	
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	**98**	**หน่วยกิต**	**ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า**	**98**	**หน่วยกิต**	
1) กลุ่มวิชาแกน	18	หน่วยกิต	1) กลุ่มวิชาแกน	18	หน่วยกิต	
2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	19	หน่วยกิต	2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	28	หน่วยกิต	
3) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า	61	หน่วยกิต	3) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า	52	หน่วยกิต	
3.1) บังคับ	27	หน่วยกิต	2.1) บังคับ	33	หน่วยกิต	
3.2) เลือก ไม่น้อยกว่า	27	หน่วยกิต	2.2) เลือกเฉพาะแขนง	12	หน่วยกิต	
3.3) ประสบการณ์ภาคสนาม	7	หน่วยกิต	2.3) ประสบการณ์ภาคสนาม	7	หน่วยกิต	
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	**6**	**หน่วยกิต**	**ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า**	**6**	**หน่วยกิต**	

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) กับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567
กลุ่มวิชาภาษา		
GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์
GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	ย้ายไปกลุ่มบังคับด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์
GEN 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์
GEN 1104	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์
GEN 1105	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์
GEN 1106	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์
GEN 1107	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์
GEN 1108	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		
GEN 1201	ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์
GEN 1202	การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		
GEN 1301	ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	
GEN 1302	วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์	
GEN 1303	ศาสตร์พระราชา	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์	
GEN 1304	การป้องกันและต่อต้านการทุจริต	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์	
GEN 1305	โลกแห่งธุรกิจ	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์	
GEN 1306	ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านมนุษย์ศาสตร์ – สังคมศาสตร์	
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์–คณิตศาสตร์			
GEN 1401	การคิดและการตัดสินใจ		
GEN 1402	การรู้ดิจิทัล	ย้ายไปกลุ่มบังคับด้านวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์ – เทคโนโลยี	
GEN 1403	การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม	ย้ายไปกลุ่มเลือกด้านวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์ – เทคโนโลยี	
		ด้านมนุษยศาสตร์ – สังคมศาสตร์	
		บังคับ	
GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
		GEN 1307	วิศวกรสังคม
		เลือก	
GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
GEN 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	GEN 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้
GEN 1104	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	GEN 1104	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
GEN 1105	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	GEN 1105	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	
GEN 1106	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	GEN 1106	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
GEN 1107	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	GEN 1107	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
GEN 1108	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	GEN 1108	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
GEN 1201	ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข	GEN 1201	ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข
GEN 1202	การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม	GEN 1202	การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม
GEN 1301	ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่	GEN 1301	ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่
GEN 1302	วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้	GEN 1302	วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้
GEN 1303	ศาสตร์พระราชา	GEN 1303	ศาสตร์พระราชา
GEN 1305	โลกแห่งธุรกิจ	GEN 1305	โลกแห่งธุรกิจ
GEN 1306	ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น	GEN 1306	ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น
GEN 1304	การป้องกันและต่อต้านการทุจริต	GEN 1308	วัยใสใจสะอาด
		ด้านวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์ – เทคโนโลยี	
		บังคับ	
GEN 1401	การคิดและการตัดสินใจ		
GEN 1402	การรู้ดิจิทัล	GEN 1402	การรู้ดิจิทัล
		GEN 1404	มหัศจรรย์แห่งการคิด
		เลือก	
GEN 1403	การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม	GEN 1403	การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม
		GEN 1405	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน
		GEN 1406	อาหารเพื่อสุขภาพ
		GEN 1407	การเกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	
		GEN 1408	วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนในศตวรรษที่ 21

หมวดวิชาเฉพาะ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
1) กลุ่มวิชาแกน		**2) กลุ่มวิชาแกน**	
BIO 1107	ชีววิทยาพื้นฐาน		
BIO 1108	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน		
CHEM 1104	เคมีทั่วไป		
CHEM 1105	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป		
PHYS 1108	ฟิสิกส์เบื้องต้น		
PHYS 1109	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น		
MATH 1201	คณิตศาสตร์ 1	MATH 1206	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน
STAT 1102	สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์	STAT 2111	สถิติเพื่อการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
		HOME 1103	คหกรรมศาสตร์ยุคใหม่เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน
		HOME 1104	วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับคหกรรมศาสตร์
		HOME 1301	วัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์
		HOME 3902	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
2) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ		**2) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ**	
ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน
		FDTX 1201	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่
		FNUT 1101	การสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่
HOME 1101	การแนะนำคหกรรมศาสตร์สำหรับการประกอบอาชีพ		
HOME 1102	เศรษฐศาสตร์ครอบครัว		
		HOME 1201	ครอบครัวในวิถีชีวิตสมัยใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
HOME 2103	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์		
		HOME 2401	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์
		HOME 3201	เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวยุคใหม่
		HOME 3301	ศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์
HOME 3401	โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์		
		HOME 3402	การประยุกต์เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์
		HOME 3403	การสร้างตราสินค้าและการตลาดสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัล
HOME 3901	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	HOME 3901	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
HOME 3902	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์		
3) กลุ่มวิชาชีพ **3.1) บังคับ**		**3) กลุ่มวิชาชีพ** **3.1) บังคับ**	
NUTR 1101	หลักการประกอบอาหาร		
NUTR 1301	อาหารและโภชนาการ		
FT 1301	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		
HOME 2301	ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
HOME 3104	การจัดการครอบครัวและชุมชน		
HOME 3201	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์		
		3.1.1) แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	
FT 1201	การออกแบบแฟชั่น 1	FDTX 1202	การออกแบบแฟชั่น
FT 2301	การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้าสตรี	FDTX 1301	การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้า
		FDTX 1302	เทคนิคการตัดเย็บ
FT 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอ	FDTX 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่น
		FDTX 2201	การออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย
		FDTX 2303	การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บชุดลำลอง
		FDTX 3201	การสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบสิ่งทอและแฟชั่น
FT 2502	การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น	FDTX 3501	การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น
FT 2603	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน	FDTX 3601	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน
FT 4101	การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรมแฟชั่น	FDTX 4401	การจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นในยุคธุรกิจดิจิทัล
FT 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ		
FT 4901	โครงการวิจัยทางด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	FDTX 4901	โครงงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
		3.1.2) แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ	
		FNUT 1102	การเตรียมและการประกอบอาหาร
		FNUT 2301	อาหารและโภชนาการในวัฏจักรชีวิต
		FNUT 2401	เบเกอรีเพื่อการประกอบธุรกิจ
NUTR 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	FNUT 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
NUTR 2503	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	FNUT 2502	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล
NUTR 3202	อาหารนานาชาติ	FNUT 3201	อาหารนานาชาติ
NUTR 3503	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	FNUT 3501	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
		FNUT 4401	อาหารล้านนาเพื่อการประกอบธุรกิจ
		FNUT 4402	ขนมไทยเพื่อการประกอบธุรกิจ
		FNUT 4403	การจัดการอาหารในยุคธุรกิจดิจิทัล
NUTR 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ	ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพเลือก: แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ	
NUTR 4901	โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ	FNUT 4901	โครงงานด้านอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
3.2) กลุ่มวิชาชีพเลือก **3.2.1) แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ**		**3.2) กลุ่มวิชาชีพเลือก** **3.2.1) แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ**	
FT 1101	ศิลปะการแต่งกาย		
FT 1201	การออกแบบแฟชั่น 1	ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ: แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	
		FDTX 1203	การสร้างสรรค์งานเคหะสิ่งทอ
FT 1303	เทคนิคการตัดเย็บสำหรับนักออกแบบ		
FT 1401	การผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น		
FT 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอ	ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ: แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	
FT 1601	ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า		
		FDTX 1601	งานหัตถกรรมท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืน
FT 1602	เคหะสิ่งทอ		
FT 2201	การออกแบบแฟชั่น 2		
FT 2301	การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้าสตรี	ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ: แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	
FT 2302	การออกแบบและตัดเย็บกระโปรง		
FT 2303	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อสตรี		
FT 2304	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ		
FT 2501	การวิเคราะห์โครงสร้างและการทดสอบวัสดุสิ่งทอ		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
		FDTX 2501	เทคนิคการพิมพ์สิ่งทอเพื่อการสร้างสรรค์งานแฟชั่น
FT 2502	การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น	ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ: แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นสิ่งทอ	
FT 2503	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ		
		FDTX 2601	งานถักและทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น
FT 2603	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน	ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ: แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นสิ่งทอ	
FT 3101	การวิเคราะห์ระบบการผลิตในอุตสาหกรรมแฟชั่น		
FT 3301	การออกแบบและตัดเย็บกางเกงสตรี		
		FDTX 3301	การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก
FT 3302	การออกแบบและตัดเย็บชุดสตรี		
FT 3303	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก		
		FDTX 3401	การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บเสื้อผ้าทางการเฉพาะบุคคล
FT 3402	แบบตัดเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น		
		FDTX 3402	ภาษาอังกฤษที่ใช้ในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ
FT 3403	เทคโนโลยีการตัดเย็บและการควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
FT 3501	การทำความสะอาดเสื้อผ้า		
FT 4101	การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรมแฟชั่น	ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ: แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นสิ่งทอ	
		FDTX 4402	การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บชุดวิวาห์และชุดราตรี
		FDTX 4501	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ
3.2.2) แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ		**3.2.2) แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ**	
NUTR 1202	อาหารไทย	FNUT 1201	อาหารไทย
		FNUT 1202	ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร
NUTR 1203	ขนมไทย		
NUTR 1302	โภชนศาสตร์ครอบครัว		
NUTR 1601	การแกะสลักผักและผลไม้		
NUTR 2201	ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร		
NUTR 2202	อาหารว่าง		
		FNUT 2202	อาหารว่างและเครื่องดื่มสมัยนิยม
NUTR 2301	อาหารสุขภาพ	FNUT 2302	อาหารสุขภาพ
		FNUT 2303	อาหารสำหรับผู้สูงอายุ
NUTR 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ: แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ	
NUTR 2502	อาหารและจุลินทรีย์		
NUTR 2503	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร	ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ: แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ	
NUTR 3202	เครื่องดื่มและไอศกรีม		
NUTR 3202	อาหารนานาชาติ	ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ: แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ	
NUTR 3203	อาหารท้องถิ่นของไทย		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
NUTR 3204	ขนมอบและการแต่งหน้าขนม		
NUTR 3301	โภชนศาสตร์มนุษย์		
NUTR 3302	โภชนศาสตร์ชุมชน		
NUTR 3303	โภชนาการผักและผลไม้		
NUTR 3304	หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการ		
NUTR 3305	โภชนาการสำหรับผู้ออกกำลังกาย		
NUTR 3401	การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง		
		FNUT 3401	การจัดการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการ
NUTR 3402	ธุรกิจอาหาร		
NUTR 3502	การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	FNUT 3502	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
NUTR 3503	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ: แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ	
NUTR 3504	หลักการวิเคราะห์อาหาร		
NUTR 3505	การควบคุมคุณภาพอาหาร		
NUTR 4201	อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ		
NUTR 4301	อาหารบำบัดโรค		
		FNUT 4301	อาหารบำบัดโรค
		FNUT 4601	ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานด้านอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
ประสบการณ์ภาคสนาม แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ		**ประสบการณ์ภาคสนาม แผนฝึกประสบการณ์แขนงวิชาการออกแบบ แฟชั่นและสิ่งทอ**	
FT 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ		
		FDTX 3801	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
FT 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	FDTX 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
ประสบการณ์ภาคสนาม แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ		**ประสบการณ์ภาคสนาม แผนฝึกประสบการณ์ภาคสนามแขนงวิชาอาหาร และโภชนาการ**	
NUTR 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ		
		FNUT 3801	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ
NUTR 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	FNUT 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ
แผนสหกิจศึกษา		**แผนสหกิจศึกษา**	
COOP 3801	การเตรียมสหกิจศึกษา		
COOP 4801	สหกิจศึกษา	COOP 4801	สหกิจศึกษา

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) กับ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

ตารางเปรียบเทียบ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. 2562 กับ พ.ศ. 2567

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษา		
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์		
GEN 1401 การคิดและการตัดสินใจ 3(3-0-6) Thinking and Decision Making หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร โดยการใช้หลักตรรกะ การใช้เหตุผล การคิดเชิงตัวเลข กระบวนการตัดสินใจ ทฤษฎีการตัดสินใจ เพื่อสามารถประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตอย่างถูกต้อง		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ GEN 1404 มหัศจรรย์แห่งการคิด

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
	ด้านมนุษยศาสตร์ – สังคมศาสตร์	
	บังคับ	
GEN 1102 **ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร** 3(3-0-6) **ในชีวิตประจำวัน** English for Communication in Daily Life การสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน เพื่อการพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน ในสถานการณ์ต่าง ๆ และทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันอย่างเหมาะสม รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	GEN 1102 **ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร** 3(3-0-6) **ในชีวิตประจำวัน** English for Communication in Daily Life การสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน เพื่อการพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน ในสถานการณ์ต่าง ๆ และทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันอย่างเหมาะสม รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาอังกฤษเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
	GEN 1307 วิศวกรสังคม 3(3-0-6) Social Engineer การพัฒนาตนเองและชุมชนท้องถิ่นโดยบทบาทและทักษะของวิศวกรสังคม การประยุกต์ใช้ศาสตร์พระราชาและภูมิปัญญาท้องถิ่น การบูรณาการองค์ความรู้ แบบสหวิทยาการ ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม การประสานความร่วมมือของ บุคคลและองค์กรในการ ออกแบบและสร้างนวัตกรรม โดยใช้การพัฒนาเชิงพื้นที่เป็นฐาน สมรรถนะสำคัญ : ออกแบบและสร้างนวัตกรรมการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่น ตามบทบาททักษะวิศวกรสังคม โดยประยุกต์ศาสตร์พระราชาและภูมิปัญญาท้องถิ่น	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบและสร้างนวัตกรรมการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น ตามบทบาททักษะวิศวกรสังคมโดยใช้การพัฒนาเชิงพื้นที่เป็นฐาน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
	เลือก	
GEN 1101 **ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร** 3(3-0-6) **Thai for Communication** ทักษะในการสื่อสารภาษาไทยอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ความงดงามของภาษาในแง่มุมต่าง ๆ และประยุกต์ใช้ภาษาไทยในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ	GEN 1101 **ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร** 3(3-0-6) **Thai for Communication** ทักษะในการสื่อสารภาษาไทยอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ความงดงามของภาษาในแง่มุมต่าง ๆ และประยุกต์ใช้ภาษาไทยในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาไทยเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา
GEN 1103 **ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้** 3(3-0-6) **English for Learning** การอ่านภาษาอังกฤษจากบทอ่านตามสภาพจริงเพื่อการเรียนรู้ การใช้พจนานุกรม การเดาความหมายของคำศัพท์ การประกอบรูปคำ การอ่านเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบ และคิดวิเคราะห์จากเรื่องที่อ่าน	GEN 1103 **ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้** 3(3-0-6) **English for Learning** การอ่านภาษาอังกฤษจากบทอ่านตามสภาพจริงเพื่อการเรียนรู้ การใช้พจนานุกรม การเดาความหมายของคำศัพท์ การประกอบรูปคำ การอ่านเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบ และคิดวิเคราะห์จากเรื่องที่อ่าน สมรรถนะสำคัญ : อ่านและแปลความหมายของเนื้อหาภาษาอังกฤษรูปแบบต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
GEN 1104 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Chinese for Communication in Daily Life การพัฒนาทักษะทางภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	GEN 1104 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Chinese for Communication in Daily Life การพัฒนาทักษะทางภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาจีนเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา
GEN 1105 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Korean for Communication in Daily Life การพัฒนาทักษะทางภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	GEN 1105 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Korean for Communication in Daily Life การพัฒนาทักษะทางภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาเกาหลีเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
GEN 1106 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) **ในชีวิตประจำวัน** Japanese for Communication in Daily Life การพัฒนาทักษะทางภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	GEN 1106 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) **ในชีวิตประจำวัน** Japanese for Communication in Daily Life การพัฒนาทักษะทางภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาญี่ปุ่นเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา
GEN 1107 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) **ในชีวิตประจำวัน** French for Communication in Daily Life การพัฒนาทักษะทางภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	GEN 1107 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) **ในชีวิตประจำวัน** French for Communication in Daily Life การพัฒนาทักษะทางภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาฝรั่งเศสเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
GEN 1108 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ในชีวิตประจำวัน Burmese for Communication in Daily Life การพัฒนาทักษะทางภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	GEN 1108 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ในชีวิตประจำวัน Burmese for Communication in Daily Life การพัฒนาทักษะทางภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาพม่าเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา
GEN 1201 ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข 3(3-0-6) Arts of Happy Living การเรียนรู้ และปฏิบัติตามหลักปรัชญาและศาสนาด้วยจิตภาวนา เพื่อความเข้าใจ ในมนุษย์ สังคม โลก และธรรมชาติ การสร้างสุนทรียะในชีวิต ให้เกิดความสมดุลทั้งด้านกาย ใจ อารมณ์ เพื่อความสงบสุขและสันติภาพอย่างยั่งยืน	GEN 1201 ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างเป็นสุข 3(3-0-6) Arts of Happy Living การเรียนรู้ และปฏิบัติตามหลักปรัชญาและศาสนาด้วยจิตภาวนา เพื่อความเข้าใจ ในมนุษย์ สังคม โลก และธรรมชาติ การสร้างสุนทรียะในชีวิต ให้เกิดความสมดุลทั้งด้านกาย ใจ อารมณ์ เพื่อความสงบสุขและสันติภาพอย่างยั่งยืน สมรรถนะสำคัญ : ปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ต่าง ๆ และดำรงชีวิตได้อย่างมีความสุข	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
GEN 1202 **การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม** 3(3-0-6) **Personality and Social Etiquette Development** ความหมาย ความสำคัญ ขอบเขต พัฒนาการและทฤษฎีบุคลิกภาพ การเป็นผู้นำ และสร้างภาวะผู้นำ การพัฒนาทักษะการทำงาน การติดต่อสื่อสารเพื่อการทำงานเป็นทีม การดูแลรูปลักษณ์ การแต่งกาย การพัฒนาอารมณ์และจิตใจ การเพิ่มความมั่นใจและความกล้าแสดงออก มารยาทการเข้าสังคม การวิเคราะห์และประเมินตนเอง รวมทั้งวางแผนพัฒนาตนเอง หลักการดำเนินชีวิตและคุณธรรมในสังคมที่หลากหลาย	GEN 1202 **การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม** 3(3-0-6) **Personality and Social Etiquette Development** ความหมาย ความสำคัญ ขอบเขต พัฒนาการและทฤษฎีบุคลิกภาพ การเป็นผู้นำ และสร้างภาวะผู้นำ การพัฒนาทักษะการทำงาน การติดต่อสื่อสารเพื่อการทำงานเป็นทีม การดูแลรูปลักษณ์ การแต่งกาย การพัฒนาอารมณ์และจิตใจ การเพิ่มความมั่นใจและความกล้าแสดงออก มารยาทการเข้าสังคม การวิเคราะห์และประเมินตนเอง รวมทั้งวางแผนพัฒนาตนเอง หลักการดำเนินชีวิตและคุณธรรมในสังคมที่หลากหลาย สมรรถนะสำคัญ : ปฏิบัติตน วางตัว ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม กับสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
GEN 1301 **ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่** 3(3-0-6) **Chiang Mai Rajabhat Identity** ความเป็นมาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ภายใต้วิถีล้านนา อัตลักษณ์ของราชภัฏเชียงใหม่ การส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม การปลูกฝังความสำนึกการเทิดทูนสถาบันชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ ความภาคภูมิใจของการเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น การสร้างความตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย การเสริมสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	GEN 1301 **ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่** 3(3-0-6) **Chiang Mai Rajabhat Identity** ความเป็นมาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ภายใต้วิถีล้านนา อัตลักษณ์ของราชภัฏเชียงใหม่ การส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม การปลูกฝังความสำนึกการเทิดทูนสถาบันชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ ความภาคภูมิใจของการเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น การสร้างความตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย การเสริมสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ สมรรถนะสำคัญ : ปฏิบัติตนเป็นคนดี จงรักภักดีต่อชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ รักษาเกียรติภูมิของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
GEN 1302 วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้ 3(3-0-6) Knowledge Transfer Methodology หลักการ แนวคิด ทฤษฎี เกี่ยวกับวิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้ รูปแบบและเทคนิคที่ทันสมัยในการถ่ายทอดความรู้ในศตวรรษที่ 21การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้ ศิลปะการสร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้ การบูรณาการองค์ความรู้สู่การถ่ายทอดอย่างเหมาะสม ต่อสถานการณ์ปัจจุบัน	GEN 1302 วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้ 3(3-0-6) Knowledge Transfer Methodology หลักการ แนวคิด ทฤษฎี เกี่ยวกับวิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้ รูปแบบและเทคนิคที่ทันสมัยในการถ่ายทอดความรู้ในศตวรรษที่ 21การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้ ศิลปะการสร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้ การบูรณาการองค์ความรู้สู่การถ่ายทอดอย่างเหมาะสม ต่อสถานการณ์ปัจจุบัน สมรรถนะสำคัญ : ใช้เทคนิควิธีการที่หลากหลายในการถ่ายทอดความรู้ได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์ต่าง ๆ	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
GEN 1303 ศาสตร์พระราชา 3(3-0-6) The King's Philosophy ที่มาของศาสตร์พระราชา แนวทางการเรียนรู้ศาสตร์พระราชา 5 มิติ ประกอบด้วย มิติเข้าใจ เข้าถึง พัฒนา มิติภูมิสังคม มิติหลักการทรงงาน 23 ข้อ มิติสร้างคนด้วยการศึกษาและการเรียนรู้ และมิติหลัก 3 ป. หัวใจของศาสตร์พระราชา ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน และการประยุกต์ใช้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการดำเนินชีวิต เพื่อการพัฒนาคนให้อยู่ร่วมกับสรรพสิ่งได้อย่างเป็นสุขและยั่งยืน	GEN 1303 ศาสตร์พระราชา 3(3-0-6) The King's Philosophy ที่มาของศาสตร์พระราชา แนวทางการเรียนรู้ศาสตร์พระราชา 5 มิติ ประกอบด้วย มิติเข้าใจ เข้าถึง พัฒนา มิติภูมิสังคม มิติหลักการทรงงาน 23 ข้อ มิติสร้างคนด้วยการศึกษาและการเรียนรู้ และมิติหลัก 3 ป. หัวใจของศาสตร์พระราชา ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน และการประยุกต์ใช้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการดำเนินชีวิต เพื่อการพัฒนาคนให้อยู่ร่วมกับสรรพสิ่งได้อย่างเป็นสุขและยั่งยืน สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้แนวทางศาสตร์พระราชาเป็นปรัชญานำทางในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
GEN 1304 **การป้องกันและการต่อต้านการทุจริต** 3(3-0-6) Preventing and Resisting Corruption โครงสร้างสังคมและระบบการเมืองการปกครองไทย กฎหมายรัฐธรรมนูญและกฎหมายในชีวิตประจำวันที่น่าสนใจ การทุจริตในสังคมไทย ความหมายของการทุจริต ประเภท รูปแบบ ปัจจัยและผลกระทบที่เกิดจากการทุจริต กฎหมายและหลักธรรมาภิบาลที่ก่อให้เกิดเจตคติและจิตสำนึก ความเป็นพลเมืองดี การสร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต	GEN 1308 **วัยใสใจสะอาด** 3(3-0-6) Youngster with Good Heart โครงสร้างสังคมและระบบการเมืองการปกครองไทย กฎหมายรัฐธรรมนูญและกฎหมายในชีวิตประจำวันที่น่าสนใจ การทุจริตในสังคมไทย ความหมายของการทุจริต ประเภท รูปแบบ ปัจจัยและผลกระทบที่เกิดจากการทุจริต กฎหมายและหลักธรรมาภิบาลที่ก่อให้เกิด เจตคติและจิตสำนึก ความเป็นพลเมืองดี การสร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต สมรรถนะสำคัญ: เคารพกฎหมายและปฏิบัติตามกฎระเบียบของสังคมไม่เพิกเฉยกับการทุจริตในทุกรูปแบบ	1 .ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อวิชา 3. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
GEN 1305 โลกแห่งธุรกิจ 3(3-0-6) World of Business เปิดโลกธุรกิจให้เห็นถึงแนวโน้มธุรกิจตามกระแสโลก สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แรงบันดาลใจในการทำธุรกิจ กลไกทางเศรษฐกิจ สถานการณ์เศรษฐกิจของไทยและของโลก วิธีการจัดการธุรกิจ การบริหารพนักงาน ธุรกิจดิจิทัล การวางแผนและควบคุมกำไร โดยศึกษาจากธุรกิจที่น่าสนใจ	GEN 1305 โลกแห่งธุรกิจ 3(3-0-6) World of Business เปิดโลกธุรกิจให้เห็นถึงแนวโน้มธุรกิจตามกระแสโลก สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แรงบันดาลใจในการทำธุรกิจ กลไกทางเศรษฐกิจ สถานการณ์เศรษฐกิจของไทยและของโลก วิธีการจัดการธุรกิจ การบริหารพนักงาน ธุรกิจดิจิทัล การวางแผนและควบคุมกำไร โดยศึกษาจากธุรกิจที่น่าสนใจ สมรรถนะสำคัญ : วิเคราะห์ประเภทและรูปแบบการประกอบธุรกิจที่มีอยู่ในปัจจุบัน และประยุกต์ใช้ในการประกอบธุรกิจรูปแบบใหม่ ๆ ได้หลากหลาย สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
GEN 1306 ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น 3(3-0-6) **Citizenship and Local Development** การพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้โดยเน้นการทำกิจกรรม (Active Learning) ให้เป็นพลเมืองที่ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมืองตามหลักประชาธิปไตย สิทธิมนุษยชน ความเสมอภาค และคุณลักษณะที่ดีของความเป็นพลเมือง การเสริมสร้างจิตสาธารณะ ความรับผิดชอบต่อสังคม จิตอาสากับการมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่น การปฏิบัติการเรียนรู้ชุมชนภาคสนาม การจัดทำโครงงานเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น	**GEN 1306 ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น 3(3-0-6)** **Citizenship and Local Development** การพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้โดยเน้นการทำกิจกรรม (Active Learning) ให้เป็นพลเมืองที่ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมืองตามหลักประชาธิปไตย สิทธิมนุษยชน ความเสมอภาค และคุณลักษณะที่ดีของความเป็นพลเมือง การเสริมสร้างจิตสาธารณะ ความรับผิดชอบต่อสังคม จิตอาสากับการมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่น การปฏิบัติการเรียนรู้ชุมชนภาคสนาม การจัดทำโครงงานเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น สมรรถนะสำคัญ : ปฏิบัติตนเป็นพลเมืองที่ดี รู้จักหน้าที่และความรับผิดชอบ มีจิตสำนึกสาธารณะ เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวม	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
	ด้านวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์ – เทคโนโลยี	
	บังคับ	
GEN 1402 การรู้ดิจิทัล 3(3-0-6) Digital Literacy แนวคิดเกี่ยวกับการใช้งานดิจิทัล สิทธิและความรับผิดชอบ ความสามารถในการค้นหาและเลือกข้อมูล การสื่อสารที่มีประสิทธิผล การรู้สารสนเทศ ความรู้ความเข้าใจและการเข้าถึงสื่อดิจิทัล ความปลอดภัยทางอิเล็กทรอนิกส์ แนวปฏิบัติในสังคมดิจิทัลและกฎหมายดิจิทัล	GEN 1402 การรู้ดิจิทัล 3(3-0-6) Digital Literacy แนวคิดเกี่ยวกับการใช้งานดิจิทัล สิทธิและความรับผิดชอบ ความสามารถในการค้นหาและเลือกข้อมูล การสื่อสารที่มีประสิทธิผล การรู้สารสนเทศ ความรู้ความเข้าใจและการเข้าถึงสื่อดิจิทัล ความปลอดภัยทางอิเล็กทรอนิกส์ แนวปฏิบัติในสังคมดิจิทัลและกฎหมายดิจิทัล สมรรถนะสำคัญ : แสวงหาความรู้ผ่านสื่อดิจิทัล พัฒนาสื่อดิจิทัลตามวัตถุประสงค์การใช้งาน ใช้โปรแกรมพื้นฐาน และงานสื่อดิจิทัลได้อย่างปลอดภัย	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
	GEN 1404 **มหัศจรรย์แห่งการคิด** 3(3-0-6) Miracle of Thinking ความหมาย หลักการ คุณค่า แนวคิด ที่มาและธรรมชาติของการคิดการพัฒนาการคิด การคิดเชิงระบบ การคิดเชิงวิพากษ์ และการคิดเชิงวิเคราะห์ การอธิบายทฤษฎีหมวก 6 ใบที่เกี่ยวข้องกับการคิด การเชื่อมโยงความคิด/การผูกเรื่องการเขียน การทำตัวอย่างหรือกรณีศึกษาการแก้ปัญหาโดยวิธีการคิดเชิงระบบ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สังคม บริหารจัดการ สิ่งแวดล้อมและอื่น ๆ สมรรถนะสำคัญ: มีทักษะการคิดเชิงระบบ การคิดเชิงวิพากษ์ การคิดเชิงวิเคราะห์ และประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการคิดเชิงระบบ การคิดเชิงวิพากษ์ การคิดเชิงวิเคราะห์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
	เลือก	
GEN 1403 การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม 3(3-0-6) Holistic Health Care การดูแลสุขภาวะที่ให้ความสำคัญในความเป็นองค์รวมของทุกมิติ อันได้แก่ ร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และจิตวิญญาณ ให้มีความสัมพันธ์กันอย่างสมดุลเพื่อให้บรรลุเป้าหมายการมีสุขภาวะที่ดี ความหมายและความสำคัญของสุขภาพ อนามัยส่วนบุคคล การดูแลสุขภาพระดับครอบครัว และชุมชน การดูแลสุขภาพกายและใจ การออกกำลังกาย การเลือกกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ การจัดโปรแกรมฝึกการออกกำลังกายให้เหมาะสม การตรวจสอบสุขภาพทางกาย โภชนาการกับการออกกำลังกาย อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในวัยต่าง ๆ โรคและอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย	GEN 1403 การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม 3(3-0-6) Holistic Health Care การดูแลสุขภาวะที่ให้ความสำคัญในความเป็นองค์รวมของทุกมิติ อันได้แก่ ร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และจิตวิญญาณ ให้มีความสัมพันธ์กันอย่างสมดุลเพื่อให้บรรลุเป้าหมายการมีสุขภาวะที่ดี ความหมายและความสำคัญของสุขภาพ อนามัยส่วนบุคคล การดูแลสุขภาพระดับครอบครัวและชุมชน การดูแลสุขภาพกายและใจ การออกกำลังกาย การเลือกกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ การจัดโปรแกรมฝึกการออกกำลังกายให้เหมาะสม การตรวจสอบสุขภาพทางกาย โภชนาการกับการออกกำลังกาย อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในวัยต่าง ๆ โรคและอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้หลักการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมเพื่อดูแลสุขภาวะตนเองได้อย่างเหมาะสม	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
	GEN 1405 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Science and Technology in Daily Life ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พัฒนาการของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตลอดจนการจัดการสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน การใช้สารเคมีและความรู้เกี่ยวกับฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน เทคโนโลยีอุตสาหกรรมในท้องถิ่น สังคม และโลก สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการดำรงชีวิตประจำวันได้	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
	GEN 1406 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6) Food for Health ความสัมพันธ์ของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในวัยต่าง ๆ อาหารบำบัดโรคหรือโภชนาบำบัด อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน การเลือกบริโภคอาหารและการอ่านฉลากโภชนาการ โรคและอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย อาหารล้างพิษ อาหารชะลอความชราและต้านอนุมูลอิสระ และการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในวัยต่าง ๆ ไปประยุกต์ใช้อย่างเหมาะสม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
	GEN 1407 **การเกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต** 3(3-0-6) **Agriculture for Quality of Life** ความสำคัญของการเกษตรกับการดำรงชีวิตของมนุษยชาติ การเกษตรเพื่อพึ่งพาตนเอง การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์แบบเกษตรปลอดภัย การบูรณาการเกษตรกับศิลปวัฒนธรรม ความเชื่อ และภูมิปัญญาท้องถิ่น สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านการเกษตรได้อย่างเหมาะสมทั้งในชีวิตประจำวันและการสร้างอาชีพ	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ด้านการเกษตรไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
	GEN 1408 **วิถีชีวิตตามแนวคิด เศรษฐกิจหมุนเวียนในศตวรรษที่ 21** 3(3-0-6) Circular Lifestyle for the 21st Century ความสำคัญ ความรู้ ความตระหนักถึงวิกฤตของปัญหาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม สภาพภูมิอากาศ และสภาวะด้านอากาศ การเรียนรู้เพื่ออยู่กับธรรมชาติ ระบบความคิดเชิงวิเคราะห์ ตลอดจนวัฏจักรชีวิต เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เศรษฐกิจหมุนเวียนเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต ปรับเปลี่ยนทัศนคติและพฤติกรรมสู่การเป็นต้นแบบการเป็นพลเมืองที่ดีของประเทศและโลก รวมทั้งสามารถถ่ายทอดแนวคิดไปยังผู้อื่นได้ สมรรถนะสำคัญ: มีทักษะการคิดวิเคราะห์ด้านเศรษฐกิจ การพัฒนาที่ยั่งยืน และถ่ายทอดแนวคิดไปยังผู้อื่นได้	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทัศนคติการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) กับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568) หมวดวิชาเฉพาะ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
กลุ่มวิชาแกน	กลุ่มวิชาแกน	
BIO 1107 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6) Basic Biology สารประกอบในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต การย่อยอาหารและการรักษาสมดุลในสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจและการลำเลียงสารในร่างกาย ระบบประสาทและฮอร์โมน กำเนิดและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากไม่สอดคล้องกับความรู้ที่ตลาดต้องการในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์
BIO 1108 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Biology Laboratory ปฏิบัติการเกี่ยวกับสารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต การย่อยอาหารและรักษาสมดุลในสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจและการลำเลียงสารในร่างกาย ระบบประสาทและฮอร์โมน กำเนิดและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากไม่สอดคล้องกับทักษะที่ตลาดต้องการในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
CHEM 1104 เคมีทั่วไป 3(3-0-6) General Chemistry โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของแร่ธาตุพรีเซนเททีฟและทรานซิชัน สมบัติของแก๊ส ของแข็งและของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบสและเคมีอินทรีย์		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากไม่สอดคล้องกับความรู้ที่ตลาดต้องการในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์
CHEM 1105 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1(0-3-2) General Chemistry Laboratory ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับสารเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี การใช้อุปกรณ์เครื่องมือพื้นฐาน ปริมาณสารสัมพันธ์ สมบัติของแก๊ส ของแข็งและของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส และเคมีอินทรีย์ และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับทฤษฎี		ตัดตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากไม่สอดคล้องกับทักษะที่ตลาดต้องการในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
PHYS 1108 **ฟิสิกส์เบื้องต้น** 3(3-0-6) Basic Physics ความเข้าใจเบื้องต้นทางฟิสิกส์ด้านการเคลื่อนที่ สมบัติของสาร พลังงานและความร้อน แสงและการมองเห็น ไฟฟ้าและวงจรไฟฟ้าในบ้าน แม่เหล็กและแม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสีและการประยุกต์ใช้ โดยเน้นหลักการประยุกต์ใช้เบื้องต้น		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากไม่สอดคล้องกับความรู้ที่ตลาดต้องการในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์
PHYS 1109 **ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น** 1(0-3-2) Basic Physics Laboratory ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชาฟิสิกส์เบื้องต้น อย่างน้อย 10 ปฏิบัติการ		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากไม่สอดคล้องกับทักษะที่ตลาดต้องการในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
MATH 1201 คณิตศาสตร์ 1 3(3-0-6) Mathematics 1 เมทริกซ์และดีเทอร์มิแนนต์ ระบบสมการเชิงเส้น ลิมิต ความต่อเนื่อง อนุพันธ์ ฟังก์ชันพีชคณิต อนุพันธ์ฟังก์ชันตรีโกณมิติ อนุพันธ์ฟังก์ชันแฝง การประยุกต์อนุพันธ์ ปริพันธ์ไม่จำกัดเขตและปริพันธ์จำกัดเขต การประยุกต์ปริพันธ์	MATH 1206 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Mathematics in Daily Life ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ แบบรูปและลำดับ การให้เหตุผลทางคณิตศาสตร์ พื้นที่และปริมาตร อัตราส่วน ร้อยละ หลักการนับเบื้องต้น ความน่าจะเป็น สถิติเบื้องต้น สมรรถนะสำคัญ : นำความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ การให้เหตุผลทางคณิตศาสตร์ ไปประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อวิชา 3. ปรับคำอธิบายรายวิชาเพื่อครอบคลุมเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติเบื้องต้น 4. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
STAT 1102 สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ 3(3-0-6) Statistics for Science Research แนวคิดและระเบียบวิธีทางสถิติรูปแบบการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ การใช้สถิติในการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ สถิติพรรณนา การนำเสนอข้อมูล เครื่องมือและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ รวบรวมข้อมูล การชักตัวอย่าง การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับข้อมูลที่อยู่ในรูปความถี่ การวิเคราะห์ความแปรปรวน การวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นตรงและสหสัมพันธ์อย่างง่าย ฝึกทักษะเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการประมวลผลด้วยเครื่องคำนวณระดับสูง การแปลผลข้อมูล จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากโปรแกรมสำเร็จรูปและการนำเสนอข้อมูล	STAT 2111 สถิติเพื่อการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Statistics for Home Economics Research การใช้สถิติในการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ สถิติเชิงพรรณนา และสถิติเชิงอนุมาน การฝึกทักษะเชิงปฏิบัติการโดยโปรแกรมประยุกต์ทางสถิติ การแปลผลข้อมูลจากผลการวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอข้อมูล สมรรถนะสำคัญ : สามารถเลือกใช้ สถิติพรรณา สถิติอนุมาน และการแปลผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างถูกต้อง	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อวิชา 3. ปรับจำนวนชั่วโมงในหน่วยกิตจากเดิมจำนวนชั่วโมงทฤษฎีเป็นจำนวนชั่วโมงปฏิบัติ 4. ปรับคำอธิบายรายวิชาเพื่อครอบคลุมเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติเบื้องต้น 5. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	HOME 1103 **คหกรรมศาสตร์ยุคใหม่เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน** 3(3-0-6) Modern Home Economics for Sustainable Living นิยามและความสำคัญของคหกรรมศาสตร์สมัยใหม่ ขอบข่ายวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์คหกรรมศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน มุมมองความเชื่อมโยงกับศาสตร์อื่นๆ สถานการณ์ปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับบริบททางคหกรรมศาสตร์ ภาวการณ์เปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ เทคโนโลยี และสังคมยุคดิจิทัล ที่มีผลกระทบต่อการดำรงชีวิตครอบครัว และงานอาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์ สมรรถนะสำคัญ : อธิบายบริบทของคหกรรมศาสตร์ต่อครอบครัวและการดำเนินชีวิตในสังคมยุคใหม่ได้อย่างเหมาะสม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ภาวการณ์เปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ เทคโนโลยี และสังคมยุคดิจิทัล ที่มีผลกระทบต่อการดำรงชีวิตครอบครัว และงานอาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	HOME 1104 **วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับคหกรรมศาสตร์** 3(2-3-6) Basic Science for Home Economics ความสำคัญของวิทยาศาสตร์ กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ สารรอบตัว สถานะของสาร สมบัติความเป็นกรด-เบสของสาร หน่วยของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างของพืช ระบบต่างๆ ในร่างกายมนุษย์ การวัดและหน่วยวัด การมองเห็นและแสงสี ปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์พื้นฐาน สมรรถนะสำคัญ : ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ได้อย่างเหมาะสม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ มีลำดับกระบวนการคิดและวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นเหตุเป็นผล เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้พัฒนาองค์ความรู้ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	HOME 1301 **วัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์** 3(2-3-6) Thai Culture and Local Identity Related to Home Economics วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นของไทย วิถีชุมชนในบริบทคหกรรมศาสตร์ ความหลากหลายของศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นทั้งในด้านอาหาร เสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่ม เครื่องสักการะ และจัดตกแต่งบ้านเรือนที่พักอาศัย การประยุกต์วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมจำลองศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น สมรรถนะสำคัญ : อธิบายเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้อง	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	HOME 3902 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Research Methodology of Home Economics Research หลักและระเบียบวิธีการวิจัย ประเภทงานวิจัย การเลือกหัวข้อและกำหนดประเด็นปัญหาของงานวิจัย การตั้งวัตถุประสงค์ การตรวจเอกสารและการสืบค้นข้อมูล การใช้สถิติสำหรับการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การเก็บและรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล วิธีการเขียนรายงานผลงานวิจัยและการเขียนรูปเล่มรายงานการวิจัย สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อให้ได้งานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดในโครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ และการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอได้	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานสำหรับการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ	**กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ**	
ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน 3(3-0-6) English for Work การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ในการสมัครงานและการทำงานในองค์กรธุรกิจ	**ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน** 3(3-0-6) English for Work การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ในการสมัครงานและการทำงานในองค์กรธุรกิจ สมรรถนะสำคัญ : ใช้ภาษาอังกฤษในการสมัครงานการสอบสัมภาษณ์งาน และการปฏิบัติงานทั่วไปได้ถูกต้อง	เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 1201 **การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่** 3(2-3-6) Textile and Apparel Creation in Modern Lifestyle หลักการสร้างสรรค์สิ่งทอ ประเภทของสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการสร้างสรรค์และพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม การปฏิบัติการสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มเพื่อตอบสนองความต้องการในวิถีชีวิตสมัยใหม่ สมรรถนะสำคัญ: สร้างสรรค์สิ่งทอเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในวิถีชีวิตสมัยใหม่ได้อย่างเหมาะสมกับวิถีชีวิตสมัยใหม่	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 1101 **การสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่** 3(2-3-6) Food Creation in Modern Lifestyle การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่ของสารอาหารในร่างกายมนุษย์ หลักการการสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่ แนวโน้มการสร้างสรรค์อาหารสมัยใหม่ ฝึกประกอบอาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่อย่างสร้างสรรค์ สมรรถนะสำคัญ: ประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาหารเบื้องต้นได้อย่างสร้างสรรค์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
HOME 1101 **การแนะนำคหกรรมศาสตร์สำหรับการประกอบอาชีพ** 3(3-0-6) Introduction for Home Economics' Careers ความหมาย ปรัชญา ความสำคัญและความเป็นมาของคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ งานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การสร้างสรรค์เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานคหกรรมศาสตร์ แนวโน้มการประกอบอาชีพคหกรรมศาสตร์ในอนาคต		ตัดรายวิชานี้ออกด้วยการนำเนื้อหาวิชาบางส่วนที่ตอบโจทย์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียไปพัฒนารายวิชาใหม่ HOME 1103 คหกรรมศาสตร์ยุคใหม่เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน
HOME 1102 **เศรษฐศาสตร์ครอบครัว** 3(3-0-6) Economics of Family ทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับครอบครัว บทบาทของระบบเศรษฐกิจที่มีต่อครอบครัว การวางแผนการเงินในครอบครัว การจัดการทางการเงิน การวางแผนการออม การลงทุน ภาษี และการประกันภัยของครอบครัว ความผันผวนทางเศรษฐกิจที่มีต่อครอบครัว การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค กฎหมายและสถาบันคุ้มครองผู้บริโภค		ตัดรายวิชานี้ออกด้วยการนำเนื้อหาวิชาบางส่วนที่ตอบโจทย์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียไปพัฒนารายวิชาใหม่ HOME 3201 เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวยุคใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	HOME 1201 **ครอบครัวในวิถีชีวิตสมัยใหม่** 3(3-0-6) Family in the Modern Lifestyle นิยามของครอบครัว แนวโน้มครอบครัวยุคใหม่ นิยามของเจนเนอร์เรชั่น ทัศนคติ พฤติกรรม และวิถีชีวิตของคนแต่ละรุ่น ปัญหาที่เกิดขึ้นจากความแตกต่างของคนแต่ละรุ่นในครอบครัว แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาครอบครัวยุคปัจจุบัน การวางแผนครอบครัว การเลี้ยงดูเด็ก การส่งเสริมพัฒนาเด็ก และการบริบาลผู้สูงอายุ สมรรถนะสำคัญ : วางแผนครอบครัวในการเลี้ยงดูเด็ก และการบริบาลผู้สูงอายุได้อย่างเหมาะสม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการดำรงชีวิตครอบครัวในยุคปัจจุบัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
HOME 2103 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ Smalland Medium Business Management in Home Economics Career 3(3-0-6) การประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ บทบาทของธุรกิจคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและอาเซียน ลักษณะการจัดการธุรกิจระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การเป็นผู้ประกอบการ การผลิต การตลาด การเงินและการบัญชี เอกสารธุรกิจ เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจ จรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ การคิดสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่สำหรับการประกอบธุรกิจ ฝึกปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจ การจัดกิจกรรมธุรกิจจำลอง		ตัดรายวิชานี้ออกด้วยการนำเนื้อหาวิชาบางส่วนที่ตอบโจทย์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียไปพัฒนารายวิชาใหม่ HOME 2401 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	HOME 2401 **การจัดการธุรกิจขนาดกลาง3(3-0-6)** **และขนาดย่อมในงานอาชีพ** **คหกรรมศาสตร์** Smalland Medium Business Management in Home Economics Career หลักการทำธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การใช้ศาสตร์ของคหกรรมในการประกอบธุรกิจยุคใหม่ การสร้างคุณค่าทางธุรกิจในเชิงคหกรรมศาสตร์และเชิงสังคม การสร้างโมเดลธุรกิจ การจัดการแผนธุรกิจ การเลือกใช้ช่องทางธุรกิจออฟไลน์ ออนไลน์ การคิดคำนวณต้นทุน กำไร และราคาขาย สมรรถนะสำคัญ : จัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ได้ถูกต้อง	รายวิชาที่สร้างขึ้นขึ้นมาจากการปรับคำอธิบายรายวิชา HOME 2103 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ ให้มีความแตกต่างจากเดิม เหมาะสมกับยุคสมัย และเพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	HOME 3201 **เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวสมัยใหม่** 3(3-0-6) Economics and Modern Family Resource Management พื้นฐานทางเศรษฐศาสตร์ครอบครัว ผู้บริโภค แผนการใช้จ่ายและการออมเงิน การลงทุน การเลือกสินค้าและบริการ ปัญหาของผู้บริโภคในครอบครัวและแนวทางแก้ไข กระบวนการจัดการทรัพยากรในครอบครัวเพื่อประโยชน์ในการดำเนินชีวิตประจำวัน แนวทางการป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สมรรถนะสำคัญ : ใช้หลักเศรษฐศาสตร์จัดการทรัพยากรครอบครัวได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับเศรษฐาสตร์ครอบครัวและการจัดการทรัพยากรครอบครัวเพื่อการดำเนินชีวิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	HOME 3301 **ศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์** 3(2-3-6) Art and Craft in Home Economics หลักศิลปะ องค์ประกอบศิลปะ และหลักการออกแบบ สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ และงานหัตถกรรม การเลือกวัสดุในการสร้างสรรค์ ศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์ การจัดดอกไม้สด งานใบตองและการแกะสลัก ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์สอดคล้องกับบริบทของชุมชนและท้องถิ่นบนมิติความยั่งยืน สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านศิลปะสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์สำหรับนำไประยุกต์ใช้ในงานอาชีพ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
HOME 3401 **โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์** 3(2-3-6) Computer Programs for Home Economics โปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมประยุกต์ของคอมพิวเตอร์ในงานด้านอาหาร โภชนาการ การออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ การสืบค้นข้อมูลสารสนเทศบนระบบอินเทอร์เน็ต การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานคหกรรมศาสตร์ การนำเสนอผลงาน ฝึกปฏิบัติการใช้งานบริการต่างๆ บนระบบอินเทอร์เน็ต การสร้างสรรค์ผลงานและการนำเสนอผลงานผ่านสื่อดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ HOME 3402 การประยุกต์เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	HOME 3402 **การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์** 3(2-3-6) Applications of Computer Technology for Home Economics Work เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ที่ใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ยุคใหม่ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ ด้านการผลิต ธุรกิจ และการสื่อสารสู่ผู้บริโภค การสืบค้นข้อมูลสารสนเทศบนระบบอินเตอร์เน็ต แพลตฟอร์มสำหรับสร้างสื่อนำเสนอผลงาน การฝึกปฏิบัติการใช้งานบริการต่าง ๆ บนระบบอินเทอร์เน็ต ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานและการนำเสนอผลงานผ่านสื่อดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์ สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ยุคใหม่ได้อย่างเหมาะสม สามารถวางแผนและเลือกใช้เครื่องมือของเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์มาดำเนินงานเกี่ยวกับด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้อง	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	HOME 3403 **การสร้างตราสินค้าและการตลาด 3(3-0-6)** **สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัล** **Branding and Marketing for Home Economics in the Digital Age** หลักการสร้างตราสินค้า องค์ประกอบพื้นฐานของตราสินค้า หลักการสร้างอัตลักษณ์และการนำเสนอคุณค่าของแบรนด์ การตลาดในยุคดิจิทัล การวางแผนการตลาดสำหรับผู้ประกอบการทางคหกรรมศาสตร์ การฝึกสร้างตราสินค้าและนำเสนอทางการตลาด สมรรถนะสำคัญ: สร้างตราสินค้าและการตลาดไปในการประกอบอาชีพสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัลได้อย่างเหมาะสม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการปสร้างตราสินค้าและการตลาดสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ยุคดิจิทัล

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
HOME 3901 **สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์** 1(0-3-2) Seminar in Home Economics ความหมายและความสำคัญของการสัมมนา การจัดสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ การตั้งหัวข้อสัมมนา การเสนอหัวข้อสัมมนา การค้นคว้า การวิเคราะห์เอกสารด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งภายในและต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้มีประสบการณ์ด้านคหกรรมศาสตร์ ฝึกปฏิบัติการจัดสัมมนาเกี่ยวกับการวิจัยหรือประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์	HOME 3901 **สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์** 1(45) Seminar in Home Economics ความหมายและความสำคัญของการสัมมนา การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ การตั้งหัวข้อสัมมนา การเสนอหัวข้อสัมมนา การค้นคว้า การวิเคราะห์เอกสารด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งภายในและต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้มีประสบการณ์ด้านคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติการสัมมนาเกี่ยวกับการวิจัยหรือประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ สมรรถนะสำคัญ: สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ได้อย่างสร้างสรรค์และเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน	เพิ่มสมรรถนะของรายวชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) Research in Home Economics พื้นฐานความรู้งานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ประเภทงานวิจัย ปัญหาวิจัย สมมติฐาน การตรวจเอกสารและการสืบค้นข้อมูล ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือวิจัย การวางแผนการเก็บและรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานผลงานวิจัย โดยเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ในงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์		ตัดรายวิชานี้ออก นำเนื้อหาสาระรายวิชาบางส่วนไปสร้างวิชา HOME 3902 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
กลุ่มวิชาชีพบังคับ	**กลุ่มวิชาชีพบังคับ**	
NUTR 1101 **หลักการประกอบอาหาร** 3(2-3-6) Principles of Cooking ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาหาร คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย ขนมไทย และอาหารประเภทอื่นๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอหาร สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร หลักการและเทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผักและผลไม้ ธัญชาติและแป้ง ไขมันและน้ำมัน เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส และการฝึกปฏิบัติเทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร		ตัดรายวิชานี้ออกโดยนำเนื้อหาบางส่วนที่ตอบโจทย์ของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียไปพัฒนารายวิชาใหม่ FNUT 1102 การเตรียมและการประกอบอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 1301 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) **Food and Nutrition** ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อสุภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ โภชนบัญญัติ ธงโภชนาการ กลไกการย่อยและการดูดซึมอาหาร ประเภทของสารอาหาร หน้าที่ ปริมาณที่พึงได้รับ และแหล่งของสารอาหาร และการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ ปัญหาโภชนาการที่เกิดจากการบริโภคอาหารและการแก้ปัญหา		ตัดรายวิชานี้ออกโดยนำเนื้อหาบางส่วนที่ตอบโจทย์ของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียไปพัฒนารายวิชาใหม่ FNUT 2301 อาหารและโภชนาการในวัฏจักรชีวิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 1301 การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-3-6) Creativity in Textile and Apparel Principles of Basic Sewing ประเภทของสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ลักษณะและคุณสมบัติของเส้นใยและผืนผ้า การดูแลรักษา การซ่อมแซมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ หลักและขั้นตอนการสร้างสรรค์และพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ปฏิบัติการสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		ตัดรายวิชานี้ออก นำเนื้อหาสาระรายวิชาไปสร้างสร้างวิชา FDTX 1201 การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
HOME 2301 ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-3-6) Art in Home Economics หลักศิลปะและการประยุกต์ทฤษฎีในการออกแบบงานคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นความประณีตสวยงาม ความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์ใช้สอยและความประหยัด หลักการจัดดอกไม้สดแบบไทยประณีตศิลป์ และแบบสากล งานใบตอง และการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์		ตัดรายวิชานี้ออกไป สร้างรายวิชา HOME 3301 ศิลปะและหัตถกรรมในงานคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	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		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ HOME 3201 เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวยุคใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
HOME 3201 **พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์** 3(3-0-6) Developmental Family and Reproductive Health แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว วัฏจักรของครอบครัว บทบาทหน้าที่ของบุคคลในครอบครัว การวางแผนชีวิต การเลือกคู่ครอง การวางแผนครอบครัว อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว การปรับตัวในชีวิตสมรส การบริบาลทารก จิตวิทยาเด็ก การส่งเสริมพัฒนาการเด็ก พฤติกรรมวัยรุ่นและจิตวิทยาพัฒนาการวัยรุ่น การบริบาลผู้สูงอายุ กฎหมายครอบครัว ปัญหาความรุนแรงในครอบครัว แนวทางป้องกันและการแก้ไขปัญหาความรุนแรงในครอบครัว		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ HOME 1201 ครอบครัวกับการเลี้ยงดูเด็กในวิถีชีวิตสมัยใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	แขนงการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	
FT 1201 **การออกแบบแฟชั่น 1** 3(2-3-6) Fashion Design 1 การออกแบบเบื้องต้น ประเภทของเครื่องแต่งกาย การประยุกต์หลักศิลปะและองค์ประกอบศิลป์ เพื่อใช้ในการออกแบบเครื่องแต่งกายให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ และการนำเสนอรูปแบบเครื่องแต่งกายเบื้องต้น	FDTX 1202 **การออกแบบแฟชั่น** 3(2-3-6) Fashion Design ความรู้พื้นฐานด้านการออกแบบแฟชั่น หลักศิลปะและองค์ประกอบศิลป์เพื่อใช้ในการออกแบบแฟชั่น ประเภทของเครื่องแต่งกาย วัสดุตกแต่งที่ใช้ในการออกแบบแฟชั่นขั้นตอนการออกแบบ การสร้างแนวคิด แรงบันดาลใจ แนวโน้มแฟชั่น เทคนิคทางการออกแบบแฟชั่น การปฏิบัติการออกแบบแฟชั่นและการนำเสนอผลงาน สมรรถนะสำคัญ : นำหลักศิลปะและองค์ประกอบศิลป์มาประยุกต์ใช้ในการออกแบบแฟชั่นได้อย่างสร้างสรรค์	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อวิชา 3. ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีเนื้อหาสาระตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย 4. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 2301 **การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้าสตรี** 3(2-3-6) Pattern Making and Processing หลักการทำแบบตัดเสื้อผ้าสตรี เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำแบบตัด การวัดตัว การสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อกระโปรง และกางเกงสำหรับสตรีเบื้องต้น เครื่องหมายแบบตัด การลองตัวเพื่อทดสอบแบบตัด และการปรับแบบให้เหมาะสมกับรูปร่าง นวัตกรรมการทำแบบตัด ปฏิบัติการวัดตัวทำแบบตัดเสื้อกระโปรงและกางเกงสตรีเบื้องต้น	FDTX 1301 **การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้า** 3(2-3-6) Pattern Making and Processing ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการสร้างแบบตัด การวัดตัว การสร้างแบบตัดมาตรฐานกระโปรง กางเกง และเสื้อ การสร้างคอเสื้อ ปกเสื้อ แขนเสื้อ การแยกแบบตัดกระโปรง กางเกง และเสื้อ ฝึกปฏิบัติการวัดตัวสำหรับสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อผ้า และแยกแบบตัดเสื้อผ้า สมรรถนะสำคัญ : ปฏิบัติการวัดตัวสำหรับสร้างแบบ และแยกแบบตัด กระโปรง กางเกง และเสื้อได้อย่างถูกต้องตามหลักการ	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อวิชา 3. ปรับเนื้อหาวิชาให้ครอบคลุมการสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อผ้า 4. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 1302 **เทคนิคการตัดเย็บ** 3(2-3-6) **Cutting and Sewing Techniques** หลักการตัดเย็บ เทคนิคการเย็บและการประกอบชิ้นงาน การวางแผนปฏิบัติงาน วัสดุและเครื่องมือเครื่องใช้ การใช้เครื่องจักรเย็บผ้า ส่วนประกอบของเสื้อผ้า การตัด การเย็บด้วยมือ การเย็บด้วยเครื่องจักรเย็บผ้า ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บตะเข็บ และส่วนประกอบของเสื้อผ้า สมรรถนะสำคัญ : ปฏิบัติการตัดเย็บตะเข็บและส่วนประกอบเสื้อผ้าได้อย่างประณีต	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการตัดเย็บเป็นพื้นฐานการตัดเย็บเสื้อผ้า

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 1501 วิทยาศาสตร์สิ่งทอ 3(2-3-6) Textile Science หลักพื้นฐานเคมีอินทรีย์ของสิ่งทอ ชนิดและคุณสมบัติสิ่งทอ การผลิตเส้นใย เส้นด้ายและผืนผ้า การตกแต่งสำเร็จสิ่งทอเบื้องต้น การเลือกซื้อสิ่งทอให้เหมาะสมกับการใช้งานและการดูแลรักษาสิ่งทอ	FDTX 1501 วิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่น 3(2-3-6) Textile Science and Local Wisdom หลักพื้นฐานวิทยาศาสตร์และเคมีของสิ่งทอ ชนิดและสมบัติสิ่งทอ หลักการผลิตเส้นใย เส้นด้ายและผืนผ้า การตกแต่งสำเร็จสิ่งทอเบื้องต้น หลักการวิเคราะห์และทดสอบสิ่งทออุตสาหกรรมและสิ่งทอท้องถิ่น ความสัมพันธ์ของหลักการวิทยาศาสตร์สิ่งทอและสิ่งทอจากภูมิปัญญาท้องถิ่น หลักการและแนวคิดการดูแลรักษาและเลือกใช้วัสดุสิ่งทอให้เหมาะสมกับงานด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น การฝึกปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่น สมรรถนะสำคัญ: ปฏิบัติเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่นได้อย่างถูกต้อง	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อวิชา 3. ปรับคำอธิบายรายวิชาเพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับสิ่งทอจากภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 2201 **การออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย** 3(2-3-6) Fashion Design of Contemporary Lanna รูปแบบของศิลปะล้านนา การวิเคราะห์แฟชั่นร่วมสมัย การสร้างแรงบันดาลใจในการออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย การสร้างแนวคิดการนำเสนอแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย การประยุกต์ใช้ศิลปะและหัตถกรรมล้านนาในการออกแบบแฟชั่น การเลือกใช้วัสดุและเทคนิคการตกแต่ง การสร้างคอลเลคชัน การปฏิบัติการออกแบบแฟชั่นต้นแบบและการนำเสนอผลงานสู่สาธารณชน สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะการออกแบบแฟชั่นล้านนนาร่วมสมัย เพื่อการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 2303 **การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บ 3(2-3-6)** **ชุดลำลอง** Commercial Management for Casual Wear Production รูปแบบและลักษณะเฉพาะของเสื้อผ้าลำลอง การจัดการผลิต ผ้าและวัสดุ กระบวนการผลิต ได้แก่ การวิเคราะห์รูปแบบ การสร้างและปรับแบบตัด การตัดเย็บ การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บ และจำลอง การจัดจำหน่าย สมรรถนะสำคัญ : จัดการตัดเย็บชุดลำลองเพื่อการค้าได้อย่างสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการตัดเย็บชุดลำลองสำหรับการประกอบธุรกิจ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 3201 **การสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบสิ่งทอและแฟชั่น** 3(2-3-6) **Creation and Development of Textile and Fashion Prototypes** ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การกำหนดขนาดและข้อกำหนดมาตรฐานการปรับขยายขนาด วัตถุดิบเพื่อการเตรียมการผลิต อุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ หลักและเทคนิคการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่องานแฟชั่น การตรวจสอบคุณภาพต้นแบบให้ได้มาตรฐาน การปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบและนำเสนอผลงาน สมรรถนะสำคัญ : นำเสนอผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอและแฟชั่นที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันได้	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบสิ่งทอและแฟชั่น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 2502 **การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น** 3(2-3-6) **Textile Dyeing for Fashion Design** ชนิดและคุณสมบัติของสีย้อม หลักและเทคนิคการย้อมสีธรรมชาติและสีสังเคราะห์ การทำลวดลายด้วยการย้อมสีเพื่อการออกแบบแฟชั่น หลักการและวิธีวัดค่าสีบนวัสดุสิ่งทอ ความสามารถในการติดสีและสมบัติความคงทนของสีย้อมบนเส้นใยสิ่งทอ ฝึกปฏิบัติการย้อมสีและทำลวดลายผ้า การนำเสนอผลงานจากการย้อมสีสิ่งทอ	FDTX 3501 **การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น** 3(2-3-6) **Textile Dyeing for Fashion Design** ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น หลักและทฤษฎีการย้อมสิ่งทอ ชนิดและสมบัติของสีย้อมสิ่งทอ หลักการย้อมสีสังเคราะห์และสีธรรมชาติ แนวโน้มการย้อมสีสิ่งทอในยุคปัจจุบัน วิธีการย้อมสีสิ่งทอที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การสร้างสรรค์ลวดลายด้วยการย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น การทดสอบและวัดค่าสีย้อมบนสิ่งทอ การปฏิบัติการสร้างสรรค์ย้อมสีและทำลวดลายบนสิ่งทอ สมรรถนะสำคัญ: สร้างสรรค์สิ่งทอแฟชั่นจากการย้อมสีสิ่งทอได้อย่างถูกต้องและประยุกต์หลักการย้อมสีสิ่งทอเพื่อสร้างสรรค์ผลงานที่ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันได้อย่างเหมาะสม	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับคำอธิบายโดยเพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับสิ่งทอที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การสร้างสรรค์ลวดลายด้วยการย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น การทดสอบและวัดค่าสีย้อมบนสิ่งทอ 3. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 2603 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน** 3(2-3-6) **Traditional Textile Product Development** การจำแนกผลิตภัณฑ์สิ่งทอ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากสิ่งทอพื้นบ้านที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน การนำเสนอผลงาน	FDTX 3601 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน** 3(2-3-6) **Development of Traditional Textile Products** รูปแบบและลักษณะเฉพาะของสิ่งทอพื้นบ้าน ปัญหา ข้อจำกัดของสิ่งทอพื้นบ้าน ความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน ปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากสิ่งทอพื้นบ้านตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่และที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืนและการนำเสนอผลงาน สมรรถนะสำคัญ : การประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน เพื่อการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับบริบทของชุมชนและท้องถิ่นบนมิติความยั่งยืน	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับคำอธิบายรายวิชาโดยเพิ่มเนื้อหาวิชาเกี่ยวกับรูปแบบและลักษณะเฉพาะของสิ่งทอพื้นบ้าน ปัญหา ข้อจำกัดของสิ่งทอพื้นบ้าน ความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ 3. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 4101 **การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรมแฟชั่น** 3(3-0-6) Merchandising Management in Fashion Industry วิวัฒนาการการจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น สถานการณ์การตลาดสินค้าในปัจจุบันและแนวโน้มแฟชั่นเสื้อผ้าในอนาคต การจำแนกประเภทสินค้า หลักการจัดการสินค้าในอุตสาหกรรมเสื้อผ้าแฟชั่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลาดสินค้าในประเทศ การส่งออกสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น การจัดร้านค้าปลีก นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับการจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม ข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกสินค้าเสื้อผ้า	FDTX 4401 **การจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นในยุคธุรกิจดิจิทัล** 3(3-0-6) Fashion Merchanding Management in the Digital Business Age พฤติกรรมผู้บริโภคสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นในยุคดิจิทัล แนวคิดการสร้างสรรค์และจัดการตราสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น บทบาทและหน้าที่ของนักจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น การวิเคราะห์แนวโน้มสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น การวางแผนการสร้างและการจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น การจัดซื้อและการขายสินค้า ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้าและแนวทางการขายสินค้า แนวทางการพัฒนากลุ่มสินค้าให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค การจัดวางสินค้าในร้าน การจัดแสดงงาน และ นำเสนอขาย สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์องค์ความรู้เพื่อสร้างสรรค์ผลงานแบรนด์สินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคยุคปัจจุบันได้ตามหลักการ	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อวิชา 3. ปรับคำอธิบายรายวิชาโดยเพื่อเนื้อหาเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นในยุคดิจิทัล แนวคิดการสร้างสรรค์และจัดการแบรนด์สินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น 4. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 4601 **ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ** 3(3-0-6) **English for Fashion and Textile Design** คำศัพท์เทคนิคและสำนวน รูปประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับงานด้านออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนที่เกี่ยวข้องกับงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ การสื่อสารและการนำเสนองาน		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ FDTX 3402 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 4901 โครงการวิจัยทางด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ 3(270) Research Project in Fashion and Textile Design วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ โดยทำโครงการวิจัยเป็นรายบุคคล การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงาน การวิเคราะห์ สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย ทดลองทำงานวิจัย	FDTX 4901 โครงงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ 3(270) Project in Fashion Design and Textile วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ โดยทำโครงงานเป็นรายบุคคล การเขียนข้อเสนอโครงงาน การดำเนินงาน การวิเคราะห์ สรุปผล อภิปรายผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ความรู้และทักษะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อรายวิชาในเงื่อนไขรายวิชาบังคับก่อน 3. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ	
	FNUT 1102 **การเตรียมและการประกอบอาหาร 3(2-3-6)** **Food Preparation and Cooking** ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล อุปกรณ์เครื่องครัวเครื่องมือพื้นฐานสำหรับการเตรียมและการประกอบอาหาร วัตถุดิบในการเตรียมและการประกอบอาหาร หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมและการประกอบอาหาร ฝึกการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือพื้นฐานในการเตรียมและการประกอบอาหาร สมรรถนะสำคัญ: เลือกใช้วิธีการเตรียมและการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นโดยเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการเตรียมและการประกอบอาหาร ซึ่งตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 2301 **อาหารและโภชนาการในวัฏจักรชีวิต 3(2-3-6)** Food and Nutrition in Life Cycle ความสำคัญของอาหารและโภชนาการ บทบาทของสารอาหารต่อร่างกายมนุษย์ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ พลังงานและการประเมินความต้องการพลังงานของร่างกาย โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ ฝึกกำหนดอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่าง ๆ สมรรถนะสำคัญ: กำหนดรายการอาหารให้บุคคลวัยต่างๆ ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	รายวิชาสร้างขึ้นใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 2401 **เบเกอรีเพื่อการประกอบธุรกิจ** 3(2-3-6) **Bakery for Business Operation** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอรี ประเภทและคุณลักษณะเฉพาะของเบเกอรี การเลือกใช้วัตถุดิบคุณภาพสูงและอุปกรณ์ในการประกอบเบเกอรี กรรมวิธีและเทคนิคที่ใช้ในการผลิตเบเกอรี การคำนวณต้นทุน การตลาดธุรกิจเบเกอรี การบริหารจัดการร้านเบอเกอรี การให้บริการลูกค้า ความปลอดภัยของอาหาร ฝึกประกอบเบเกอรี และการจำหน่าย สมรรถนะสำคัญ: ปฏิบัติการประกอบเบเกอรีสำหรับจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้และมีทักษะในการปฏิบัติเพื่อการประกอบอาชีพในอนาคตมากขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 2501 **วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร** 3(2-3-6) Science of Cooking ความสำคัญและการใช้วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของน้ำตาล เนื้อสัตว์ น้ำมันและไขมัน ไข่ นมและผลิตภัณฑ์นม ธัญชาติและแป้ง ผักและผลไม้ เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหาร และปฏิบัติการทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร	FNUT 2501 **วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร** 3(2-3-6) Science of Cooking ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร น้ำตาล ธัญชาติและแป้ง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ น้ำมันและไขมัน นมและผลิตภัณฑ์นม ผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ และเครื่องปรุงรส ปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารของอาหารแต่ละชนิด สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะของวิทยาศาสตร์การอาหารในการประกอบอาหารอย่างเป็นกระบวนการ	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับคำอธิบายรายวิชาโดยใช้คำว่าความรู้ทั่วไปในเนื้อหาบทที่ 1 และเนื้อหาบทอื่น ๆ ระบุอาหารแต่ละชนิด โดยแต่ละบทมีการแทรกเนื้อหาขององค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีในนั้น 3. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 2503 **ความปลอดภัยของอาหาร และการสุขาภิบาลอาหาร** 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) การขอเลขสารบบอาหาร กฎหมายมาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวกับอาหารและอุตสาหกรรมอาหาร	FNUT 2502 **ความปลอดภัยของอาหาร และการสุขาภิบาล** 3(3-0-6) **Food Safety and Sanitation** ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล อันตรายในอาหาร ฉลากอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร สารปนเปื้อนในอาหารและการใช้ชุดทดสอบอาหาร ความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP) มาตรฐานการผลิตอาหารขั้นต้น (Primary Good Manufacturing Practice) แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดี (Good Manufacturing Practice : GMP) การขออนุญาตเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และสถานประกอบการอาหารขออนุญาตเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และสถานประกอบการอาหาร สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้หลักการความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสม	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อรายวิชา 3. ปรับคำอธิบายรายวิชาโดยเพิ่มการใช้ชุดทดสอบอาหาร และความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารเพื่อให้ผู้เรียนตระหนักถึงแนวทางในการประกอบอาหารให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค 4. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 3202 อาหารนานาชาติ 3(2-3-6) International Cuisine ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ลักษณะสำคัญของอาหารนานาชาติ อาหารประจำชาติอาเซียน ความแตกต่างของอาหารที่สำคัญในประเทศต่าง ๆ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานของนานาชาติ ชื่อและส่วนประกอบของอาหาร เครื่องปรุง เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคและกรรมวิธีการปรุงอาหาร การจัดเสิร์ฟ การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ การนำเสนออย่างสร้างสรรค์	FNUT 3201 อาหารนานาชาติ 3(2-3-6) International Cuisines ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ บทบาทและความสำคัญของอาหารนานาชาติ ลักษณะเฉพาะของอาหารนานาชาติประเทศต่างๆ วัตถุดิบ เครื่องปรุง และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ เทคนิคและกรรมวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารตามมารยาทของชาติต่างๆ การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ และกำไร ฝึกประกอบอาหารนานาชาติตามสมัยนิยมอย่างสร้างสรรค์ สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารนานาชาติได้อย่างสร้างสรรค์และเหมาะสม	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับคำอธิบายรายวิชาโดยเพิ่มเนื้อหาลักษณะเฉพาะของนานาชาติประเทศต่างๆ การจัดตกแต่ง ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติตามสมัยนิยมอย่างสร้างสรรค์ 3. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 3503 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส** 3(2-3-6) Food Product Development and Sensory Evaluation ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความหมายและปัจจัยสำคัญสำหรับการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แนวทางการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความสำคัญและการใช้การประเมินค่าทางประสาทสัมผัส ประสาทสัมผัสและการรับรู้ทางประสาทสัมผัส พื้นฐานทางสรีระ และทางจิตวิทยาสำหรับการรับรู้ทางประสาทสัมผัส เงื่อนไขของการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส ประเภทของการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส และปฏิบัติการการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	FNUT 3501 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร** 3(2-3-6) Food Products Development ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ การประเมินคุณภาพอาหารโดยวิธีทางประสาทสัมผัส การวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินทางประสาทสัมผัส การประเมินคุณภาพอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการประเมินคุณภาพอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างเหมาะสม	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อรายวิชา 3. ปรับคำอธิบายรายวิชาโดยเพิ่มเนื้อหาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาเทรนด์การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบัน 4. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 4401 **อาหารล้านนาเพื่อการประกอบธุรกิจ** 3(2-3-6) **Lanna Cuisine For Business Operation** ความหมายและประเภทอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นล้านนา เอกลักษณ์และลักษณะเด่นของอาหารล้านนา วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ค่านิยมและภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารของคนล้านนา การสร้างสรรค์และการต่อยอดอาหารล้านนาเพื่อประกอบอาชีพ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการจัดการธุรกิจ ฝึกประกอบอาหารล้านนาเชิงอนุรักษ์ และสมัยนิยม สมรรถนะสำคัญ: ประกอบอาหารล้านนาได้อย่างมีคุณภาพ และสามารถส่งเสริมการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างเหมาะสม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้และมีทักษะในการปฏิบัติเพื่อการประกอบอาชีพในอนาคตมากขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 4402 **ขนมไทยเพื่อการประกอบธุรกิจ** 3(2-3-6) **Thai Desserts for Business Operation** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย ประเภทของขนมไทย วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย ขนมไทยที่ใช้ในประเพณีและพิธีการ กรรมวิธีและเทคนิคสำคัญในการทำขนมไทย การจัดการธุรกิจขนมไทย หลักศิลปะการนำเสนอขนมไทยตามวัฒนธรรมและสมัยนิยมเชิงสร้างสรรค์ ฝึกประกอบขนมไทย สมรรถนะสำคัญ : ประกอบขนมไทยอย่างเป็นกระบวนการและมีการจัดการอย่างเหมาะสม เพื่อเตรียมพร้อมเป็นผู้ประกอบการ	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้และมีทักษะในการปฏิบัติเพื่อการประกอบอาชีพในอนาคตมากขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 4403 การจัดการอาหารในยุคธุรกิจดิจิทัล 3(3-0-6) Food Management in the Digital Business Age การวางแผนและการบริหารจัดการครัว การปรับตัวของธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล รูปแบบการให้บริการลูกค้าผ่านช่องทางออนไลน์ เทคโนโลยีและปัญญาประดิษฐ์ (AI) และการใช้โซเชียลมีเดียสำหรับธุรกิจอาหาร สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการอาหารได้อย่างเหมาะสม สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจถึงความสำคัญของการปรับตัวทางเทคโนโลยีในธุรกิจอาหาร และเตรียมตัวให้พร้อมกับการทำงานในภาพแวดล้อมที่มีการพัฒนาอย่างรวดเร็วในยุคดิจิทัล

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 4901 โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ 3(270) Research Project in Food and Nutrition วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงานการทดลองทำการวิจัย การวิเคราะห์ สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย	FNUT 4901 โครงงานด้านอาหารและโภชนาการ 3(270) Project in Food and Nutrition วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัย การสร้างสรรค์งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ การเขียนข้อเสนอโครงงาน ดำเนินการวิจัยตามกระบวนการวิจัย การวิเคราะห์ผลการทดลองและอภิปรายผล สรุปผล การเขียนรายงานการวิจัยและนำเสนอภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ความรู้และทักษะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ในการสร้างสรรค์ผลงานวิจัยได้อย่างเหมาะสม	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อรายวิชา 3. ปรับรายวิชาในเงื่อนไขรายวิชาบังคับก่อน 4. ปรับคำอธิบายรายวิชาโดยเพิ่มหัวข้อการสร้างสรรค์งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ 5. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
กลุ่มวิชาชีพเลือก	**กลุ่มวิชาชีพเลือก**	
แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	**แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ**	
FT 1101 ศิลปะการแต่งกาย 3(3-0-6) Groomming การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะ โอกาส สถานที่ และสมัยนิยม การปลูกฝัง เจตคติ ค่านิยม การแก้ไขปัญหาเรื่องเสื้อผ้าและการดัดแปลงเสื้อผ้า		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ FDTX 1601 งานหัตถกรรมท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 1203 **การสร้างสรรค์งานเคหะสิ่งทอ** 3(2-3-6) Creativity in Home Textile ความรู้ทั่วไปของการสร้างสรรค์งานเคหะสิ่งทอ หลักการออกแบบและการพัฒนาเคหะสิ่งทอ ประเภทของเคหะสิ่งทอ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ การปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอและนำเสนอผลงาน สมรรถนะสำคัญ : สร้างสรรค์เคหะสิ่งทอและนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์เคหะสิ่งทอเพื่อใช้ในชีวิตประจำวันและประกอบวิชาชีพในอนาคต	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการสร้างสรรค์งานเคหะ สิ่งทอ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 1303 **เทคนิคการตัดเย็บสำหรับนักออกแบบ** 3(2-3-6) **Sewing Techniques for Designers** อุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับงานตัดเย็บ เส้นใยและผืนผ้า การใช้จักรเย็บผ้า ฝีเข็ม ตะเข็บ การต่อผ้า การปะผ้า การเย็บสัก การเย็บปักปะบนผ้า การเย็บผ้าเฉลียง การเย็บกระเป๋าเสื้อผ้า รังดุม เทคนิคการเย็บส่วนประกอบต่าง ๆ บนเสื้อผ้า และการสร้างสรรค์ผลงาน		ตัดรายวิชานี้ออกไป สร้างรายวิชา FDTX 1302 เทคนิคการตัดเย็บ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 1401 **การผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มใน อุตสาหกรรมแฟชั่น** 3(3-0-6) Textile and Apparel Manufacturing Processes วิวัฒนาการของอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ผลิตภัณฑ์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการผลิต เครื่องจักร นวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิต ศัพท์เทคนิคในอุตสาหกรรมแฟชั่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม สุขภาพและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ระเบียบข้อบังคับการปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแฟชั่น		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากเนื้อหาวิชาไม่ทันสมัย และไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 1601 **ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า** 3(2-3-6) **Principle of Sewing Machine** วิวัฒนาการเครื่องจักรเย็บผ้า ประเภทเครื่องจักร ระบบกลไกการทำงาน ฝีเข็มจักร การใช้งาน การซ่อมแซมจักร การดูแลรักษา นวัตกรรมและเทคโนโลยีเครื่องจักรเย็บผ้า ฝึกปฏิบัติการใช้จักร		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากเนื้อหาวิชาไม่ทันสมัย และไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 1601 **งานหัตถกรรมท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืน** 3(2-3-6) **Local Handcrafts for Sustainability** รูปแบบและประเภทของงานหัตถกรรมท้องถิ่น วัสดุอุปกรณ์ในการสร้างสรรค์งานหัตถกรรม หลักการสร้างสรรค์งานหัตถกรรมท้องถิ่น แนวคิดการสร้างสรรค์งานหัตถกรรมเพื่อความยั่งยืน แนวโน้มการประยุกต์ใช้งานหัตถกรรมในอาชีพสมัยใหม่ การฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์งานหัตถกรรมเพื่อการประกอบธุรกิจสอดคล้องกับบริบทของชุมชนและท้องถิ่นบนมิติความยั่งยืน สมรรถนะสำคัญ : สร้างสรรค์งานหัตถกรรมท้องถิ่นเพื่อประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างสร้างสรรค์และเกิดความยั่งยืน	รายวิชาใหม่เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับงานหัตถกรรมสิ่งทอของท้องถิ่น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 1602 เคหะสิ่งทอ 3(2-3-6) Household Fabrics ความหมายและความสำคัญของเคหะสิ่งทอ หลักการออกแบบผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอประเภทผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ เทคนิคการตัดเย็บ นวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ ปฏิบัติการทำต้นแบบผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ		ตัดรายวิชานี้ออกนำไปสร้างรายวิชา FDTX 1203 การร้างสรรค์งานเคหะสิ่งทอ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 2201 การออกแบบแฟชั่น 2 3(2-3-6) Fashion Design 2 การออกแบบเสื้อผ้าขั้นสูง แนวคิดในการออกแบบ การสร้างแรงบันดาลใจในการออกแบบ การออกแบบตามสมัยนิยม การประยุกต์รูปแบบเสื้อผ้าไทยและสากล การเลือกใช้วัสดุไทยและสากล การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออกไป สร้างรายวิชา FDTX 2201 การออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย
FT 2302 การออกแบบและตัดเย็บกระโปรง 3(2-3-6) Skirt Design and Construction หลักการออกแบบกระโปรง วัตถุดิบที่ใช้สำหรับการออกแบบกระโปรงตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บกระโปรง หลักการตัดเย็บกระโปรง การวิเคราะห์แบบการปรับแบบตัดกระโปรงตามแฟชั่น การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ นวัตกรรมและเทคโนโลยีการตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บกระโปรง การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ FDTX 2303 การจัดการเชิงธุรกิจในการตัดเย็บชุดลำลอง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 2303 **การออกแบบและตัดเย็บเสื้อสตรี** 3(2-3-6) **Blouse Design and Construction** หลักการออกแบบเสื้อสตรี วัตถุดิบที่ใช้สำหรับการออกแบบเสื้อสตรีตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บเสื้อสตรี หลักการตัดเย็บเสื้อสตรี การวิเคราะห์แบบการปรับแบบตัดเสื้อสตรีตามแฟชั่น การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัดให้เหมาะสมกับรูปร่าง นวัตกรรมและเทคโนโลยีการตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อสตรี การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ FDTX 2303 การจัดการเชิงธุรกิจในการตัดเย็บชุดลำลอง
FT 2304 **การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ** 3(2-3-6) **Design and Construction of Men's Wear** หลักการออกแบบเสื้อผ้าบุรุษ วัตถุดิบที่ใช้สำหรับการออกแบบตามสมัยนิยม การคิดสร้างสรรค์ผลงานการออกแบบเสื้อผ้าบุรุษ นวัตกรรมและเทคโนโลยีการตัดเย็บ เทคนิคการเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัดให้เหมาะสมกับรูปร่าง ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ FDTX 2303 การจัดการตัดเย็บชุดลำลองในเชิงธุรกิจ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 2501 **การวิเคราะห์โครงสร้างและทดสอบวัสดุสิ่งทอ** 3(2-3-6) **Structure Analysis and Textile Material Testing** ประเภทและลักษณะโครงสร้างวัสดุสิ่งทอ หลักการวิเคราะห์โครงสร้างวัสดุสิ่งทอ การทดสอบสิ่งทอทางกายภาพและเคมี มาตรฐานทดสอบสิ่งทอและเสื้อผ้าสำเร็จรูปในอุตสาหกรรม ปฏิบัติการวิเคราะห์โครงสร้างและทดสอบวัสดุสิ่งทอ		ตัดรายวิชานี้ออก เพื่อลดความซ้ำซ้อนของรายวิชา
FT 2503 **เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ** 3(2-3-6) **Technology and Textiles Innovation** เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตสิ่งทอ กระบวนการย้อม การพิมพ์และการตกแต่งสำเร็จทางสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตสิ่งทอ หลักการเลือกวัสดุสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอที่มีประสิทธิภาพ นำเสนอผลงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ		ตัดรายวิชานี้ออก เพื่อลดความซ้ำซ้อนของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 2501 **เทคนิคการพิมพ์สิ่งทอเพื่อการสร้างสรรค์งานแฟชั่น** 3(2-3-6) **Textile Printing Techniques for Fashion Creation** ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการพิมพ์สิ่งทอเพื่อการสร้างสรรค์งานแฟชั่น ตลาดและอุตสาหกรรมการพิมพ์สิ่งทอแฟชั่นในยุคสมัยใหม่ หลักการและวิธีการออกแบบลวดลายเพื่องานพิมพ์สิ่งทอแฟชั่น ประเภทของการพิมพ์บนวัสดุสิ่งทอ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการพิมพ์สิ่งทอ หลักวิธีการ และกระบวนการภายหลังการพิมพ์สิ่งทอเพื่องานที่มีคุณภาพ เทคนิคการพิมพ์สิ่งทอในยุคดิจิทัล การฝึกปฏิบัติด้านเทคนิคการพิมพ์สิ่งทอเพื่อสร้างสรรค์งานแฟชั่น สมรรถนะสำคัญ : การปฏิบัติสร้างสรรค์ผลงานแฟชั่นจากหลัก วิธีการและเทคนิคการพิมพ์สิ่งทอได้อย่างถูกต้องและตอบโจทย์ความต้องการผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน	รายวิชาใหม่เพื่อให้หลักสูตรมีรายวิชาเรียนที่ตอบโจทย์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 2601 **งานถักและทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น** 3(2-3-6) Knitting and Weaving for Fashion Design ประเภทของงานถักและทอ คุณสมบัติของผ้าถักและทอ หลักการออกแบบงานถักและทอ ฝึกปฏิบัติการถักและทอเพื่อออกแบบแฟชั่นตามสมัยนิยม และการนำเสนอผลงาน สมรรถนะสำคัญ : ประยุกต์ใช้องค์ความรู้เกี่ยวกับการถักและทอเพื่อออกแบบแฟชั่นได้อย่างสร้างสรรค์	รายวิชาสร้างขึ้นใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และเพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา
FT 3101 **การวิเคราะห์ระบบการผลิตในอุตสาหกรรมแฟชั่น** 3(3-0-6) Production Systems in Fashion Industry ระบบการผลิตเส้นใยและเส้นด้าย การผลิตผ้า การเตรียมสิ่งทอ การย้อมสี การพิมพ์ การตกแต่ง และระบบการผลิตเครื่องนุ่งห่ม การพยากรณ์ การวางแผนการผลิตรวม การจัดการวัสดุคงคลัง การวางแผนกำลังการผลิต การจัดตารางการผลิต และการจัดสมดุลการผลิต		ตัดรายวิชานี้ออกตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากเนื้อหาวิชาไม่ทันสมัย และไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 3301 **การออกแบบและตัดเย็บกางเกงสตรี** 3(2-3-6) Pants Design and Construction หลักการออกแบบกางเกงสตรี วัตถุดิบที่ใช้สำหรับการออกแบบกางเกงตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บกางเกง หลักการตัดเย็บกางเกง การวิเคราะห์แบบ การปรับแบบตัด การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัด ฝึกปฏิบัติตัดเย็บกางเกง การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ FDTX 2303 การจัดการตัดเย็บชุดลำลองในเชิงธุรกิจ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 3301 **การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก** 3(2-3-6) **Commercial Management for Children Wear Production** รูปแบบและลักษณะเฉพาะของเสื้อผ้าเด็ก การจัดการผลิต ผ้าและวัสดุ กระบวนการผลิต ได้แก่ ชนิดของเสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่มของเด็กแต่ละวัย การออกแบบเสื้อผ้าเด็กให้เหมาะสมกับวัย พัฒนาการ และกิจกรรม การทำแบบตัด การตัดเย็บ การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขายและการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บ และจำลองการจัดจำหน่าย สมรรถนะสำคัญ : จัดการตัดเย็บเสื้อผ้าเด็กเพื่อการค้าได้อย่างสร้างสรรค์	รายวิชาสร้างขึ้นใหม่เพื่อผู้เรียนมีความรู้และทักษะการจัดการด้านการตัดเย็บเสื้อผ้าเด็กสำหรับการประกอบธุรกิจ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 3302 **การออกแบบและตัดเย็บชุดสตรี** **Dress Design and Construction** หลักการออกแบบชุดสตรี วัตถุดิบที่ใช้สำหรับการออกแบบชุดสตรีตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บชุดสตรี หลักการตัดเย็บ การวิเคราะห์แบบ การปรับแบบตัด การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัด เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บชุดสตรี การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ FDTX 4402 การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บชุดวิวาห์และชุดราตรี
FT 3303 **การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก** 3(2-3-6) **Design and Construction of Children's Wear** เสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่มของเด็กแต่ละวัย การเลือก ใช้ผ้า วัสดุประกอบและการตกแต่งที่เหมาะสมกับเด็กแต่ละช่วงวัย การออกแบบเสื้อผ้าเด็กให้เหมาะสมกับพัฒนาการและกิจกรรม การตัดเย็บ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากมีการพัฒนารายวิชา FDTX 3301 การจัดการเชิงธุรกิจการตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 3401 **การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บ 3(2-3-6)** **เสื้อผ้าทางการเฉพาะบุคคล** Service Business Management Customized Formal Wear การจัดการธุรกิจบริการ การบริการลูกค้า แผนธุรกิจ ผ้าและวัสดุประกอบ การจัดการผลิต ได้แก่ การวิเคราะห์รูปแบบ การสร้างและปรับแบบตัด และการตัดเย็บ การจัดแสดงสินค้า การตลาด และการบัญชี ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บ และจำลองธุรกิจบริการ สมรรถนะสำคัญ : บริการออกแบบและตัดเย็บชุดสวมใส่อย่างเป็นทางการเพื่อการค้าได้อย่างสร้างสรรค์	รายวิชาสร้างขึ้นใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และเพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 3402 แบบตัดเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น 3(2-3-6) **Patternmaking for Fashion Indusry** ขนาดตัวที่ใช้ในการสร้างแบบตัด การศึกษาใบสั่ง การสร้างแบบตัดเสื้อผ้าแบบอุตสาหกรรม การปรับแบบตามใบสั่ง การกำหนดเครื่องหมายและรายละเอียดดบนแบบตัด การย่อและขยายแบบตัด การวางแบบตัดตามใบสั่ง การคำนวณปริมาณผ้า การวิเคราะห์ต้นทุน และการปฏิบัติการทำแบบตัดเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากเนื้อหาวิชาไม่ทันสมัย และไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 3402 **ภาษาอังกฤษที่ใช้ในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ** 3(3-0-6) **English for Fashion and Textile Business** คำศัพท์เทคนิคและชื่อเฉพาะของแฟชั่นและสิ่งทอ ครอบคลุมตั้งแต่ชนิด ประเภท การผลิต การออกแบบ การตลาด และการสร้างตราสินค้าแฟชั่นและสิ่งทอ ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนในงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ เทคนิคการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอผลงานแฟชั่นและสิ่งทอ สมรรถนะสำคัญ: ใช้ศัพท์และนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับแฟชั่นและสิ่งทอได้อย่างถูกต้อง	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับภาษาอังกฤษสำหรับใช้ในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 3403 **เทคโนโลยีการตัดเย็บและการควบคุม คุณภาพเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น** 3(2-3-6) **Apparel Technology and Quality Control for Fashion Industry** เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการผลิตเสื้อผ้าเชิงอุตสาหกรรม การจัดระบบการตัดเย็บเสื้อผ้า การควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ ข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากเนื้อหาวิชาไม่ทันสมัย และไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 3501 **การทำความสะอาดเสื้อผ้า** 3(2-3-6) **Laundering** ประเภทและคุณสมบัติของสารทำความสะอาด ประเภทของเสื้อผ้า ประเภทของรอยเปื้อน การเลือกสารทำความสะอาดและการขจัดรอยเปื้อน หลักการทำความสะอาดเสื้อผ้า		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากไม่ทันสมัย และไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร
	FDTX 4402 **การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บชุดวิวาห์และชุดราตรี** 3(2-3-6) **Service Business Management of Wedding Dress and Evening Gown Production** การจัดการธุรกิจบริการ การบริการลูกค้า แผนธุรกิจ ผ้าและวัสดุ การจัดการผลิต ได้แก่ การวิเคราะห์รูปแบบ การสร้างและปรับแบบตัด และการตัดเย็บ การจัดแสดงสินค้า การตลาด และการบัญชี ปฏิบัติการตัดเย็บและจำลองธุรกิจบริการ สมรรถนะสำคัญ : บริการออกแบบและตัดเย็บชุดวิวาห์และชุดสตรีเพื่อการค้าได้อย่างสร้างสรรค์	รายวิชาสร้างขึ้นใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และเพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 4501 **เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ** 3(2-3-6) **Textiles Technology and Innovation** ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ หลักการและทฤษฎีทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมของสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในกระบวนการย้อม การพิมพ์และการตกแต่งสำเร็จสิ่งทอ หลักการเลือกวัสดุสิ่งทอเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมและเทคโนโลยี แนวทางการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและยั่งยืน แนวทางการพัฒนาสิ่งทอที่มีประโยชน์พิเศษ การฝึกปฏิบัติและนำเสนองานเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอเพื่อการพัฒนาและสร้างสรรค์ผลงานอย่างถูกต้อง	รายวิชาสร้างขึ้นใหม่เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
กลุ่มวิชาชีพเลือก	**กลุ่มวิชาชีพเลือก**	
	แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ	
NUTR 1202 **อาหารไทย** 2(1-3-4) Thai Cuisine ความเป็นมาของอาหารไทยในอดีตและปัจจุบัน รวมทั้งภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ลักษณะและประเภทของอาหารไทยในแต่ละภูมิภาค การสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย การจัดและตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติอาหารไทยเชิงสร้างสรรค์	FNUT 1201 **อาหารไทย** 3(2-3-6) Thai Foods ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ลักษณะของอาหารไทย เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย การคิดคำนวณต้นทุนและราคาจำหน่าย การจัดตกแต่งอาหารและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยเชิงสร้างสรรค์ ฝึกประกอบอาหารไทยที่เป็นตำรับยอดนิยมในปัจจุบัน สมรรถนะสำคัญ: ประกอบอาหารไทยที่เป็นตำรับยอดนิยมในปัจจุบันได้	1. ปรับรหัสวิชา 2. ปรับชื่อภาษาอังกฤษของรายวิชา 3. ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหาสาระของรายวิชาและทันสมัยขึ้น 4. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 1202 **ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดง 3(2-3-6)** **อาหาร** Arts of Food Decoration and Presentation ความหมายของศิลปะการตกแต่งอาหาร ความสำคัญ องค์ประกอบและหลักศิลปะในการจัดตกแต่งอาหาร การตกแต่งอาหารในรูปแบบต่างๆ การเลือกใช้วัตถุดิบในการตกแต่ง เทคโนโลยีและเทคนิคในการตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การจัดแสดงอาหารสร้างสรรค์ในรูปแบบร่วมสมัยและสมัยนิยม ฝึกกิจกรรมการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะด้านอาหาร และการนำเสนออาหาร สมรรถนะสำคัญ : จัดแสดงผลงานศิลปะด้านอาหารและนำเสนออย่างสร้างสรรค์	รายวิชาสร้างขึ้นใหม่เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 1203 **ขนมไทย** 3(2-3-6) **Thai Dessert** ประวัติขนมไทยในอดีตและปัจจุบัน ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบขนมไทย และขนมไทยโบราณ การสร้างสรรค์นวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย เทคนิคและลักษณะที่ดีของขนมไทยและขนมไทยโบราณ การจัดและตกแต่ง การนำเสนอตามวัฒนธรรมและและสมัยนิยมเชิงสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากมีการพัฒนารายวิชา FNUT 4402 ขนมไทยเพื่อการประกอบธุรกิจ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 1302 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-3-6) Family Nutrition การสำรวจภาวะโภชนาการ อาหารสมส่วน การเปลี่ยนแปลงทางสรีระ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร แนวทางการบริโภคอาหาร และการจัดรายการอาหารสมส่วนสำหรับหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ และการฝึกปฏิบัติประกอบอาหารสำหรับวัยต่างๆ		ตัดรายวิชานี้ออกโดยนำเนื้อหาบางส่วนไปพัฒนารายวิชาใหม่ FNUT 2301 อาหารและโภชนาการในวัฏจักรชีวิต
NUTR 1601 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-3-6) Fruit and Vegetable Carvings ประวัติความเป็นมา คุณค่า รูปแบบ วัสดุอุปกรณ์และการดูแลรักษาผลงาน เทคนิคการแกะสลักแบบพื้นฐาน ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ในรูปแบบต่าง ๆ การออกแบบและประยุกต์ลวดลายรูปแบบใหม่ และการสร้างสรรค์ผลงานแกะสลักเพื่อนำไปใช้ และการจัดแสดงตามความเหมาะสม		ตัดรายวิชานี้ออกเพื่อลดความซ้ำซ้อนของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 2201 **ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร** 3(2-3-6) **Decorative Arts and Food Presentation** ความหมายของศิลปะการตกแต่งอาหาร ความสำคัญ องค์ประกอบและหลักศิลปะในการจัดตกแต่งอาหาร หลักจิตวิทยากับรูปลักษณ์อาหาร การเลือกใช้ภาชนะสำหรับการจัดแสดงอาหาร การตกแต่งอาหารในรูปแบบต่างๆ การเลือกใช้วัตถุดิบในการตกแต่ง เทคโนโลยีและเทคนิคในการตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การจัดแสดงอาหารสร้างสรรค์ในรูปแบบร่วมสมัยและสมัยนิยม ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะด้านอาหาร และการนำเสนออาหาร		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากมีการพัฒนารายวิชา FNUT 1202 ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 2202 อาหารว่าง 2(1-3-4) Snack ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่าง อาหารว่างของไทยและนานาชาติ หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดวางและจัดเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดสร้างสรรค์อาหารว่างให้เหมาะสมกับสถานการณ์ การวิเคราะห์ต้นทุน และการกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติเชิงสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออกโดยนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปสร้างรายวิชา FNUT 2204 อาหารว่างและเครื่องดื่มสมัยนิยม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 2202 **อาหารว่างและเครื่องดื่มสมัยนิยม** 3(2-3-6) Trendy Snacks and Beverages ลักษณะและประเภทของอาหารว่างและเครื่องดื่ม อาหารว่างและเครื่องดื่มของไทยและนานาชาติ หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม การจัดวางและจัดเสิร์ฟอาหารว่างตามสมัยนิยม การใช้เทคโนโลยีสร้างสรรค์อาหารว่างและเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับสถานการณ์ในยุคปัจจุบัน การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการวิเคราะห์ต้นทุน และการกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย ฝึกประกอบอาหารว่างไทยและนานาชาติตามสมัยนิยม สมรรถนะสำคัญ : ประกอบอาหารว่างได้อย่างมีมาตรฐาน สอดคล้องกับบริบทสังคมนิยม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านอาหารว่าง และเครื่องดื่มตามสมัยนิยม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 2301 อาหารสุขภาพ 3(2-3-6) Healthy Food อาหารจากธรรมชาติ สมุนไพรที่ใช้ประกอบอาหาร สารพฤกษเคมี ประเภทของอาหาร สารอาหาร คุณค่าอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ การจัดรายการอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัติ อาหารเจ อาหารชีวจิต อาหารแมคโครไบโอติค อาหารเสริมเพื่อสุขภาพ และการฝึกปฏิบัติ	FNUT 2302 อาหารสุขภาพ 3(2-3-6) Healthy Foods ความสำคัญของอาหารสุขภาพและความสำคัญของโภชนาการเพื่อสุขภาพ ประเภทของอาหารสุขภาพ อาหารสุขภาพตามสมัยนิยม อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารทางเลือกใหม่ อาหารอนาคต (Future food) ฝึกการจัดทำอาหารสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอาหารสุขภาพในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสมกับความต้องการและวิถีชีวิตของคนยุคใหม่	1. ปรับรหัสรายวิชา 2. ปรับคำอธิบายรายวิชาโดยปรับเพิ่มเนื้อหาบางหัวข้อเพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกและเตรียมอาหารเพื่อสุขภาพได้ตามหลักโภชนาการที่ทันสมัย เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำอาหารสุขภาพตามสมัยนิยม ในชีวิตประจำวันของตนเองได้ 3. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 2303 **อาหารสำหรับผู้สูงอายุ** 3(2-3-6) Food for the Elderly การเปลี่ยนแปลงของร่างกายของผู้สูงอายุ ความต้องการสารอาหาร สถานการณ์ด้านสุขภาพของผู้สูงอายุในปัจจุบัน การจัดอาหารและแนวทางการปรับเพิ่มหรือลดปริมาณสารอาหาร การจัดบริการอาหารที่ทันยุคในสังคมผู้สูงอายุ อาหารผู้สูงอายุและอุบัติการณ์ของโรคที่พบบ่อยในผู้สูงอายุ ฝึกประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ สมรรถนะสำคัญ: ประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้หลักการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุเพื่อรองรับสังคมผู้อายุ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 2502 อาหารและจุลินทรีย์ 3(2-3-6) Food and Microbiology ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและความสำคัญของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารจากจุลินทรีย์ หลักการและวิธีการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารอันเนื่องมาจากจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการผลิตอาหารหมัก และปฏิบัติการการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร		ตัดออกเพราะเพื่อลดความซ้ำซ้อนของเนื้อหาวิชาและรายวิชาไม่ตรงกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 3201 **เครื่องดื่มและไอศกรีม** 3(2-3-6) **Beverage and Ice Cream** ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม วัสดุอุปกรณ์ เครื่องปรุง ส่วนผสม เทคนิคการจัดทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหารตามสถานการณ์ ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีมที่ได้รับความนิยม การคิดสร้างสรรค์ในการให้บริการเครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของเครื่องดื่มและไอศกรีม การปฏิบัติการจัดทำเครื่องดื่มและไอศกรีมเชิงสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออกเพื่อลดความซ้ำซ้อนของเนื้อหาวิชา
NUTR 3203 **อาหารท้องถิ่นของไทย** 3(2-3-6) **Local Thai Food** อาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาคของไทย เอกลักษณ์ของอาหารประจำถิ่นภาคต่าง ๆ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่โดดเด่นในแต่ละภูมิภาค การมีส่วนร่วมกับชุนชนอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ การต่อยอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น		ตัดรายวิชานี้ออก โดยนำเนื้อหาสาระในรายวิชาบางส่วนไปสร้างรายวิชา FNUT 4401 อาหารล้านนาเพื่อการประกอบธุรกิจ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 3204 ขนมอบและการแต่งหน้าขนม 3(2-3-6) Bakery and Decoration ที่มาและคุณลักษณะของขนมอบ คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาเครื่องปรุง วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำขนมอบและการแต่งหน้าขนม วิธีใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือ เทคนิคและหลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทยและต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การแต่งหน้าขนม การสร้างสรรค์ขนมอบและแต่งหน้าขนมตามความนิยม การคิดต้นทุนและราคาขาย การบรรจุหีบห่อและฝึกปฏิบัติการทำขนมอบและแต่งหน้าขนม การนำเสนออย่างสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออก โดยนำเนื้อหาบางส่วนไปบูรณาการกับรายวิชา FNUT 2401 เบเกอรีเพื่อการประกอบธุรกิจ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 3301 **โภชนศาสตร์มนุษย์** 3(3-0-6) Human Nutrition กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลง ความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย วิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษา และเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ		ตัดรายวิชานี้ออกโดยนำเนื้อหาสาระของรายวิชาบางส่วนไปสร้างรายวิชา FNUT 2201 อาหารและโภชนาการในวัฏจักรชีวิต
NUTR 3302 **โภชนศาสตร์ชุมชน** 3(2-3-6) Community Nutrition ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ และการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ และการให้ความรู้ทางโภชนาการกับชุมชน		ตัดรายวิชานี้ออก เพื่อลดความซ้ำซ้อนรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 3303 **โภชนาการผักและผลไม้** 3(2-3-6) **Fruit and Vegetable Nutrition** ความสำคัญ โครงสร้าง ส่วนประกอบ คุณค่าทางโภชนาการของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว การสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ เกณฑ์การบริโภคผักและผลไม้ในแต่ละช่วงวัย แนวทางการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการผักและผลไม้ และการฝึกปฏิบัติ		ตัดรายวิชานี้ออก เพื่อลดความซ้ำซ้อนรายวิชา
NUTR 3304 **หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการ** 3(2-3-6) **Principles of Nutritional Assessment** ความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการเบื้องต้นสำหรับบุคคลในวัยต่างๆ หลักการประเมินภาวะโภชนาการโดยวิธีการวัดสัดส่วนของร่างกาย การตรวจร่างกายทางชีวเคมี การตรวจร่างกายทางคลินิก และการประเมินอาหารที่บริโภค และกรณีศึกษาปัญหาภาวะโภชนาการ และการฝึกปฏิบัติ		ตัดรายวิชานี้ออก เพื่อลดความซ้ำซ้อนรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 3305 โภชนาการสำหรับผู้ออกกำลังกาย 3(2-3-6) Nutrition for Exercisers ความสำคัญของโภชนาการต่อการออกกำลังกาย การคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหาร การประเมินภาวะโภชนาการและองค์ประกอบของร่างกาย บทบาทของสารอาหารขณะออกกำลังกาย การเปลี่ยนแปลงสารอาหารหลักในร่างกาย การควบคุมน้ำหนักและการลดน้ำหนัก อาหารเสริม การจัดอาหาร ปัญหาโภชนาการในผู้ออกกำลังกาย และการฝึกปฏิบัติ		ตัดรายวิชานี้ออก เพื่อลดความซ้ำซ้อนรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 3401 **การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง 2(1-3-4)** **Food Service and Catering** ความเป็นมาของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง รูปแบบของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การจัดห้องบริการอาหาร การวางแผนการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่มาใช้ในการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การคิดสร้างสรรค์สำหรับการจัดแต่งโต๊ะอาหาร ห้องบริการอาหาร และหน่วยงาน การจัดเสิร์ฟและฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การวิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดค่าบริการอาหารและการจัดเลี้ยง		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากได้มีการพัฒนารายวิชาใหม่ FNUT 3401 อาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 3401 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-3-6) เพื่อการบริการ Management of Foods and Beverages for Service รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หลักการจัดการและการวางแผนการบริการ อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การสร้างสรรค์รายการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการ การจัดแต่งโต๊ะอาหาร การจัดเสิร์ฟ การคำนวณปริมาณอาหารในงานเลี้ยง การคิดต้นทุน กำไร การกำหนดค่าบริการการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการในรูปแบบต่าง ๆ ตามสมัยนิยม สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติเพื่อการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างสร้างสรรค์และเหมาะสม	รายวิชาสร้างขึ้นใหม่เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้และมีทักษะในการปฏิบัติด้านการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 3402 ธุรกิจอาหาร 3(2-3-6) Food Business ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร ประเภทของธุรกิจอาหาร การประกอบอาหารที่สะดวกและรวดเร็ว เครื่องมือเครื่องใช้ที่เหมาะสมกับการผลิตและการบริการ การคิดสร้างสรรค์จัดจำหน่ายอาหารให้เหมาะสมกับผู้บริโภค นวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าในปัจจุบันและในอนาคต การบัญชี การจัดซื้อ และการสำรองวัตถุดิบ การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขายอาหารจำนวนมาก การเขียนแผนธุรกิจอาหาร และการฝึกปฏิบัติจำลองธุรกิจอาหาร		ตัดรายวิชานี้ออก นำไปสร้างรายวิชาใหม่ FNUT 4403 การจัดการอาหารในยุคธุรกิจดิจิทัล

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 3502 การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร 3(2-3-6) Food Preservation and Food Processing ความสำคัญของการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักและวิธีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร วัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหารและการเลือกคุณภาพวัตถุดิบ การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่าง ๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาอาหาร ภาชนะบรรจุและการบรรจุอาหาร และการฝึกปฏิบัติ	FNUT 3502 เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-6) Processing Technology of Food Products ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารโดยวิธีการใช้ความร้อน การใช้อุณหภูมิต่ำ การทำแห้ง การหมักดอง การฉายรังสีอาหาร และการใช้วัตถุเจือปนอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร ฝึกการแปรรูปอาหารด้วยวัตถุดิบจากพืชและสัตว์ สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะในการถนอมและแปรรูปอาหารเพื่อใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพในอนาคต	1. ปรับรหัสวิชา 2. เปลี่ยนชื่อรายวิชา 3. ปรับคำอธิบายรายวิชาโดยเพิ่มเนื้อหาวิธีการแปรรูปอาหารเพื่อให้ผู้เรียนได้องค์ความรู้ในเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร 4. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 3504 **หลักการวิเคราะห์อาหาร** 3(2-3-6) **Principles of Food Analysis** การสุ่มตัวอย่างและการเตรียมตัวอย่าง การเตรียมสารละลาย หลักเกณฑ์ในการเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องมือหลักการวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหาร ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการ (ISO 17025) และปฏิบัติการการวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหาร		ตัดรายวิชานี้ออกเพื่อลดความซ้ำซ้อนของรายวิชา
NUTR 3505 **การควบคุมคุณภาพอาหาร** 3(2-3-6) **Food Quality Control** หลักการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร คุณลักษณะคุณภาพของอาหาร กระบวนการควบคุมคุณภาพของอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การผลิต การขนส่งและการเก็บรักษา และการปฏิบัติการในงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพอาหาร		ตัดรายวิชานี้ออกเพื่อลดความซ้ำซ้อนของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 4201 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ 3(2-3-6) Northern Thai Food ลักษณะอาหารพื้นบ้านของท้องถิ่นภาคเหนือ อาหารพื้นบ้านภาคเหนือในชีวิตประจำวันและประเพณีต่าง ๆ วิวัฒนาการ เอกลักษณ์และจุดเด่นสของอาหารพื้นบ้านในแต่ละชุมชนภาคเหนือ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร คุณค่า วิธีการประกอบอาหาร การตกแต่ง การจัดเลี้ยงอาหาร ค่านิยมและภูมิปัญญาในเรื่องอาหารของคนในท้องถิ่น การต่อยอดอาหารพื้นบ้านเชิงการค้าและเชิงสร้างสรรค์ และฝึกปฏิบัติอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ การนำเสนออาหารพื้นบ้านภาคเหนือในแนวสร้างสรรค์		ตัดรายวิชานี้ออกเพราะนำเนื้อหาวิชาบางส่วนไปสร้างรายวิชา FNUT 4401 อาหารล้านนาเพื่อการประกอบธุรกิจ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 4301 อาหารบำบัดโรค 3(2-3-6) Dietetics ความรู้และปฏิบัติเกี่ยวกับความต้องการอาหารของบุคคลในภาวะเจ็บป่วย อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลและหลักการสั่งอาหาร รายการอาหารแลกเปลี่ยน อาหารเฉพาะโรค การดัดแปลงอาหารแนวทางการจัดอาหารในการบำบัดโรคเพื่อสร้างเสริมและธำรงภาวะสุขภาพของบุคคล และการฝึกปฏิบัติ		ตัดรายวิชานี้ออก โดยนำเนื้อหาสาระรายวิชาบางส่วนไปสร้างรายวิชา FNUT 4301 อาหารบำบัดโรค
	FNUT 4301 อาหารบำบัดโรค 3(2-3-6) Dietetics ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค พฤติกรรมและปัญหาการบริโภคอาหารของคนไทยในปัจจุบัน หลักการจัดอาหารบำบัดโรค การดัดแปลงอาหาร แนวทางการจัดอาหาร เฉพาะโรค ฝึกประกอบอาหารเฉพาะโรค สมรรถนะสำคัญ: ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการในการประกอบอาหารเฉพาะโรคได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม	รายวิชาใหม่สร้างขึ้นมาเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
NUTR 4601 **ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ** 3(3-0-6) English for Food and Nutrition คำศัพท์เทคนิคและสำนวน รูปประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการ ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารและโภชนาการ การสื่อสารและการนำเสนองาน	FNUT 4601 **ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานด้านด้านอาหารและโภชนาการ** 3(3-0-6) English used in Food and Nutrition คำศัพท์และรูปประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการ ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ การสื่อสารและการนำเสนองาน สมรรถนะสำคัญ: ใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ ได้อย่างถูกต้อง	1. ปรับรหัสวิชา 2. เพิ่มสมรรถนะของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
ประสบการณ์ภาคสนาม	**ประสบการณ์ภาคสนาม**	
แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	**แผนฝึกประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ**	
FT 3801 **การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1(0-3-2) ด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ** **Preparation for Field Experience in Fashion and Textile Design** ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการดำเนินการตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลองปฏิบัติการในสถานการณ์จำลองเพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับประโยชน์ คุ้มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากสร้างรายวิชาใหม่ FDTX 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FDTX 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ 1(0-3-2) Preparation for Field Experience in Fashion Design and Textile หลักการ แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา กระบวนการและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับระบบสหกิจศึกษา ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ เทคนิคการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์ เตรียมความพร้อมก่อนการออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ในด้านการปรับตัวในสังคม การพัฒนาบุคลิกภาพ การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การทำงานเป็นทีม โครงสร้างและวัฒนธรรมองค์กร ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายแรงงานและทรัพย์สินทางปัญญา การเสริมทักษะและจริยธรรมในวิชาชีพ การเขียนโครงงานหรือผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานทางวิชาการและการนำเสนองาน โดยมีกระบวนการอบรมสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง สมรรถนะสำคัญ: บูรณาการความรู้และมีทักษะการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม พร้อมปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง	รายวิชาสร้างขึ้นใหม่ เตรียมความพร้อมให้แก่ผู้เรียนก่อนเรียนสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และเพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 4801 **การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการ 6(560) ออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ** **Field Experience in Fashion and Textile Design** วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน FCL 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ การจัดทำรายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไปพัฒนาวิชาชีพที่ได้รับมอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมจริงขององค์กร มีการนำเสนอและมีการประเมินผลโดยพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากหลักสูตรได้ปรับวิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน FDTX 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ โดยมีกระบวนการอบรมสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
ประสบการณ์ภาคสนาม	**ประสบการณ์ภาคสนาม**	
แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ	**แผนฝึกประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ**	
NUTR 3801 **การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1(0-3-2) ด้านอาหารและโภชนาการ** **Preparation for Field Experience in Food and Nutrition** ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการดำเนินการตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลองปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับประโยชน์ คุ้มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากสร้างรายวิชาใหม่ FNUT 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการที่ตอบโจทย์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ Preparation for Field Experience in Food and Nutrition หลักการ แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา กระบวนการและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับระบบสหกิจศึกษา ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ เทคนิคการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์ เตรียมความพร้อมก่อนการออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ในด้านการปรับตัวในสังคม การพัฒนาบุคลิกภาพ การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การทำงานเป็นทีม โครงสร้างและวัฒนธรรมองค์กร ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายแรงงานและทรัพย์สินทางปัญญา การเสริมทักษะและจริยธรรมในวิชาชีพ การเขียนโครงงานหรือผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานทางวิชาการและการนำเสนองาน โดยมีกระบวนการอบรมสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง สมรรถนะสำคัญ: บูรณาการความรู้ และมีทักษะการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม พร้อมปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง	รายวิชาสร้างขึ้นใหม่ เตรียมความพร้อมให้แก่ผู้เรียนก่อนเรียนสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และเพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
FT 4801 **การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ** 6(560) **Field Experience in Food and Nutrition** วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน NUTR 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ การจัดทำรายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไปพัฒนาวิชาชีพที่ได้รับมอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมจริงขององค์กร มีการนำเสนอและมีการประเมินผลโดยพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากหลักสูตรได้ปรับวิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน FNUT 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ โดยมีกระบวนการอบรมสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	FNUT 4801 **การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6(560) ด้านอาหารและโภชนาการ** **Field Experience in Food and Nutrition** **รายวิชาบังคับก่อน : FNUT 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ** การปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ ในสถานประกอบการหรือองค์กรผู้ใช้บัณฑิตเป็นเวลา 16 สัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง การจัดทำโครงงาน การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงงาน และการนำเสนอโครงงานตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษา คุณธรรมจริยธรรมในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน สมรรถนะสำคัญ: ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้วยการบูรณาการทักษะความรู้นำไปใช้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง	1. วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน FNUT 4801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ 2. เพิ่มสมรรถนะของรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
แผนสหกิจศึกษา	แผนสหกิจศึกษา	
COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา 1(0-3-2) Cooperative Education Preparation การปฏิบัติการเตรียมความพร้อมก่อนการออกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยให้มีองค์ความรู้ในเรื่องหลักการ แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา กระบวนการและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับระบบสหกิจศึกษา เทคนิคการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ มีความสามารถในการพัฒนาตนเองตามมาตรฐานวิชาชีพแต่ละสาขาวิชา การปรับตัวในสังคมการพัฒนาบุคลิกภาพ ภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศการสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การทำงานเป็นทีม โครงสร้างการทำงานในองค์กร งานธุรการในสำนักงาน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน และระบบบริหารคุณภาพงานคุณภาพในสถานประกอบการ การเสริมทักษะและจริยธรรมในวิชาชีพเฉพาะสาขาวิชา และมีความรู้ความเข้าใจในการจัดทำโครงงาน การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงงาน และการนำเสนอผลงานโครงงาน		ตัดรายวิชานี้ออก เนื่องจากสร้างรายวิชาใหม่ FNUT 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ ที่มีสมรรถนะตอบโจทย์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
COOP 4801 สหกิจศึกษา 6(560) Cooperative Education **รายวิชาบังคับก่อน : COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา** การปฏิบัติงานด้านวิชาชีพตามสาขาวิชาในสถานประกอบการหรือองค์กรผู้ใช้บัณฑิตเป็นเวลา 16 สัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง โดยบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษาในหลักสูตรการศึกษากับการปฏิบัติงานจริงเสมือนหนึ่งเป็นพนักงาน มีการจัดทำโครงงาน การเขียนรายงานและการนำเสนอโครงงาน ตามคำแนะนำของพนักงานพี่เลี้ยง อาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์นิเทศก์ ที่ส่งผลต่อการพัฒนางานของสถานประกอบการ และนักศึกษามีมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้งด้านคุณธรรม จริยธรรม มีทักษะและองค์ความรู้ในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน ทำให้เป็นบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานที่พร้อมจะทำงานได้ทันทีเมื่อสำเร็จการศึกษา	COOP 4801 สหกิจศึกษา 6(560) Cooperative Education **รายวิชาบังคับก่อน : FDTX 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านการออกแบบแฟชั่นและ สิ่งทอ หรือ FNUT 3801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ** การปฏิบัติงานด้านวิชาชีพตามสาขาวิชาในสถานประกอบการหรือองค์กรผู้ใช้บัณฑิตเป็นเวลา 16 สัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง การปฏิบัติงานจริงเสมือนหนึ่งพนักงาน การจัดทำโครงงาน การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงงาน และการนำเสนอโครงงานตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา คุณธรรมจริยธรรมในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน สมรรถนะสำคัญ: ปฏิบัติงานในสถานประกอบการได้เสมือนเป็นพนักงานประจำในสถานประกอบการ	1. ปรับคำอธิบายรายวิชา 2. เพิ่มสมรรถนะสำคัญของรายวิชา

ภาคผนวก ค

ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ว่าที่ร้อยตรีหญิง จินตนา อินภักดี

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาเอก	ศป.ด. (ศิลปะและการออกแบบ)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2567
ปริญญาโท	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551
ปริญญาตรี	คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2549

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยตีพิมพ์วารสารวิชาการในประเทศ

Inpakdee, C., Boonyanate, P., & Bidahok, P. (2022, September–December). The development of wicker products from Gros Michel banana fibers with natural dyes for promote career among the elderly. *Rajabhat Chiang Mai Research Journal, 23*(3), 222–236.

จินตนา อินภักดี และ มยุรี ชมภูงาม. (2564, พฤษภาคม – สิงหาคม). การประยุกต์ลวดลายตีนจกแม่แจ่มสำหรับใช้ในงานถักนิตติ้ง เพื่อสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมเชิงสร้างสรรค์. *วารสารวิจัยราชภัฏเชียงใหม่, 22*(2), 123–138.

1.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ตำรา หนังสือ

จินตนา อินภักดี. (2565). *การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่าง.* กรุงเทพฯ: โอ. เอส. ปริ้นติ้ง เฮ้าส์. 254 หน้า. (กุมภาพันธ์).

1.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2549 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

1.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HOME 3901	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-3-2)
HOME 3403	การสร้างตราสินค้าและการตลาดสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัล	3(2-3-6)
FDTX 1601	งานหัตถกรรมท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืน	3(2-3-6)
FDTX 1201	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในวิถีชีวิตสมัยใหม่	3(2-3-6)
FDTX 1202	การออกแบบแฟชั่น	3(2-3-6)
FDTX 1203	การสร้างสรรค์งานเคหะสิ่งทอ	3(2-3-6)
FDTX 2201	การออกแบบแฟชั่นล้านนาร่วมสมัย	3(2-3-6)
FDTX 3601	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน	3(2-3-6)
FDTX 3801	การเตรียมประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	1(0-3-2)
FDTX 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	6(560)

2. นางสาวจิราพร ชุมชิต

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาโท	วท.ม. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการสินค้าสิ่งทอ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558
ปริญญาตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งทอ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553

2.3 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยตีพิมพ์วารสารวิชาการในประเทศ

จิราพร ชุมชิต และ อดิศักดิ์ เป๊กศรี. (2566, กันยายน–ตุลาคม). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอจากผ้าฝ้ายย้อมสีสกัดแก่นฝาง. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, *42*(5), 187–199.

2.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

2.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2561 – ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2558 – 2561	ผู้ช่วยครูกลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ โรงเรียนจุมจังพลังราษฎร์ สังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดกาฬสินธุ์
พ.ศ. 2556 – 2556	เจ้าหน้าที่จัดหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ บริษัท ยัสปาล 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

2.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	**ชื่อรายวิชา**	**หน่วยกิต**
HOME 3402	การประยุกต์เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
FDTX 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอและภูมิปัญญาท้องถิ่น	3(3-0-6)
FDTX 2501	เทคนิคการพิมพ์สิ่งทอเพื่อการสร้างสรรค์งานแฟชั่น	3(2-3-6)
FDTX 3501	การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น	3(2-3-6)
FDTX 3402	ภาษาอังกฤษที่ใช้ในธุรกิจแฟชั่นและสิ่งทอ	3(3-0-6)
FDTX 4401	การจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นในยุคธุรกิจดิจิทัล	3(3-0-6)
FDTX 4501	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ	3(2-3-6)
FDTX 4901	โครงงานวิจัยด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	3(270)

3. นางสาวศิริจันทร์ อุปาละ

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

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

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยตีพิมพ์วารสารวิชาการในประเทศ

ศิริจันทร์ อุปาละ. (2565, มกราคม-มิถุนายน). การพัฒนาที่นอนสำหรับผู้สูงอายุตามภูมิปัญญาท้องถิ่นชาวไทเขินเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่.*วารสารคหเศษฐศาสตร์, 65*(1), 23-36.

3.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

3.4 ประสบการณ์การทำงาน

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

3.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HOME 1103	คหกรรมศาสตร์ยุคใหม่เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน	2(2-0-4)
HOME 2201	ครอบครัวในวิถีชีวิตสมัยใหม่	3(3-0-6)
HOME 3201	เศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการทรัพยากรครอบครัวยุคใหม่	3(3-0-6)
HOME 3401	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
FDTX 1301	การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้า	3(2-3-6)
FDTX 1302	เทคนิคการตัดเย็บ	3(2-3-6)
FDTX 2303	การจัดการเชิงธุรกิจในการตัดเย็บชุดลำลอง	3(2-3-6)
FDTX 3301	การจัดการธุรกิจตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก	3(2-3-6)
FDTX 3401	การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บเสื้อผ้าทางการเฉพาะบุคคล	3(2-3-6)
FDTX 4402	การจัดการธุรกิจบริการตัดเย็บชุดวิวาห์และชุดราตรี	3(2-3-6)
COOP 4801	สหกิจศึกษา	6(560)

4. นางสาวสิขเรศ คงแก้ว

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาโท	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2557
ปริญญาตรี	คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช	2551

4.3 ผลงานทางวิชาการ

4.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยตีพิมพ์วารสารวิชาการในประเทศ

ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี และ สิขเรศ คงแก้ว. (2566, มกราคม–เมษายน). สภาพการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารริมบาทวิถีในตลาดอาหารกลางคืน จังหวัดเชียงใหม่. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มรย.*, *8*(1), 10–18.

บทความวิจัยที่นำเสนอในการประชุมวิชาการภายในประเทศ

สิขเรศ คงแก้ว. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่กรอบจากแป้งถั่วขาวและแก่นตะวันผง. ใน *การประชุมวิชาการ ระดับชาติ ครั้งที่ 3 และ นานาชาติ ครั้งที่ 1* (น. 699–708). 21 กรกฎาคม, 2566. แพร่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้–แพร่เฉลิมพระเกียรติ.

4.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

4.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2558 – ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2552 – 2553	อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

4.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
FNUT 1101	การสร้างสรรค์อาหารในวิถีชีวิตสมัยใหม่	3(2-3-6)
FNUT 1102	การเตรียมและการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
FNUT 1201	อาหารไทย	3(2-3-6)
FNUT 2301	อาหารและโภชนาการในวัฏจักรชีวิต	3(2-3-6)
FNUT 2303	อาหารสำหรับผู้สูงอายุ	3(2-3-6)
FNUT 4301	อาหารบำบัดโรค	3(2-3-6)

5. นางสาวธัญนันท์ ฤทธิ์มณี

5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาเอก	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555
ปริญญาโท	วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549
ปริญญาตรี	วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2547

5.3 ผลงานทางวิชาการ

5.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยตีพิมพ์วารสารวิชาการในประเทศ

ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี, นภารัตน์ จิวาลักษณ์, และ ครองจิต วรรณวงศ์. (2567, มกราคม-มิถุนายน). ผลของเพคตินจากเปลือกกาแฟต่อคุณภาพของแยมลูกหม่อน. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์, 8*(1), 41-52.

ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี. (2567, พฤษภาคม-สิงหาคม). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นเคลอบกรอบ. *วารสาร PSRU Journal of Science and Technology, 9*(2), 72-82.

ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี และ สิขเรศ คงแก้ว. (2566, มกราคม-เมษายน). สภาพการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารริมบาทวิถีในตลาดอาหารกลางคืน จังหวัดเชียงใหม่. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มรย., 8*(1), 10-18.

ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี. (2565, มกราคม-มิถุนายน). ผลของการอบแห้งด้วยลมร้อนที่มีต่อคุณภาพกระเทียมผง. *วารสารคหเศษฐศาสตร์, 65*(1), 46-53.

บทความวิจัยที่นำเสนอในการประชุมวิชาการภายในประเทศ

ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี. (2565). คุณภาพของผลิตภัณฑ์จากขิงในการแปรรูปด้วยกระบวนการทำแห้ง. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 4 คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา* (น. 174-179). 27 พฤษภาคม, 2565. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี. (2564). การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของลำไยอินทรีย์อบแห้งในระหว่างการเก็บรักษา. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้* (น. 945-953). 24-25 ธันวาคม, 2564. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี. (2564). การใช้ประโยชน์จากบุกเพื่อเสริมในอาหาร. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ เกษตรศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม* (น. 253-262). 23 สิงหาคม, 2564 มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.

5.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

5.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2556 – ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2565 – ปัจจุบัน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2561 – 2565	หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2560 – 2561	ประธานหลักสูตรวิทยาศาตรบัณฑิต ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2550-2555	อาจารย์พิเศษภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2549-2550	อาจารย์พิเศษสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

5.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HOME 3902	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(1-2-6)
FNUT 2502	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3(2-3-6)
FNUT 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-6)
FNUT 3502	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-6)
FNUT 4601	ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
FNUT 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	6(560)
FNUT 4901	โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ	3(270)

6. นางสาวมยุรี ชมภูงาม

6.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

6.2 ประวัติการศึกษา

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

6.3 ผลงานทางวิชาการ

6.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยตีพิมพ์วารสารวิชาการในประเทศ

จินตนา อินภักดี และมยุรี ชมภูงาม. (2564, พฤษภาคม – สิงหาคม). การประยุกต์ลวดลายตีนจกแม่แจ่มสำหรับใช้ในงานถักนิตติ้ง เพื่อสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมเชิงสร้างสรรค์. *วารสารวิจัยราชภัฏเชียงใหม่, 22*(2), 123–138.

6.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

6.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2552–ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2565–ปัจจุบัน	หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2548–2551	อาจารย์พิเศษหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2547–2548	ครูอัตราจ้างโรงเรียนแม่สะเรียงบริพัตรศึกษา
พ.ศ. 2538–2547	กุ๊กเบเกอรี โรงแรมพรพิงค์ทาวเวอร์

6.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
FNUT 2401	เบเกอรีเพื่อการประกอบธุรกิจ	3(2-3-6)
FNUT 3201	อาหารนานาชาติ	3(2-3-6)
FNUT 3401	การจัดการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการ	3(2-3-6)
FNUT 3801	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามด้านอาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)

7. นายภูริวัจฐ์ ชีคำ

7.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

7.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาเอก	ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2567
ปริญญาโท	วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2558
ปริญญาตรี	คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	2552

7.3 ผลงานทางวิชาการ

7.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยตีพิมพ์วารสารวิชาการในประเทศ

ภีมภณ มณีธร, ศิริจันทร์ เชื้อสุวรรณ, พัชรินทร์ อุดมจรัสเดช, วรมรรณ นามวงศ, รัชนี เสาร์แก้ว, ภูริวัจฐ์ ชีคำ, และ ดรองจิต วรรณวงศ์. (2567, มกราคม-มิถุนายน). ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จและความล้มเหลวของการดำเนินธุรกิจของนักศึกษาในสาขาวิชาการเป็นผู้ประกอบการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.*วารสารวิทยาการจัดการและการสื่อสาร คณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่*, *3*(1), 113-136.

บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

Cheekham, P., Uprarawanna, U., & Rochanasak, S. (2024, September-December). Effects of Drying Temperature on Physicochemical Properties, Bioactive Compounds, Antioxidant, and Antibacterial Activities of Three Sweet Potato Cultivars. *Journal of food health and bioenvironmental science, 17*(3), 49-56. https://li01.tci-thaijo.org/ index.php/ sdust/ article/ view / 263940/179317

7.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

7.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2561 – ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2559 – 2561	หัวหน้างานโภชนาการ ศูนย์เวชศาสตร์ผู้สูงอายุ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
พ.ศ. 2552 – 2559	นักโภชนาการ งานโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

7.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HOME 1301	วัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ท้องถิ่นในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
HOME 2301	ศิลปะและหัตกรรมในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
FNUT 1201	ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร	3(2-3-6)
FNUT 2202	อาหารว่างและเครื่องดื่มสมัยนิยม	3(2-3-6)
FNUT 4401	อาหารล้านนาเพื่อการประกอบธุรกิจ	3(2-3-6)
FNUT 4202	ขนมไทยเพื่อการประกอบธุรกิจ	3(2-3-6)

8. นางสาวครองจิต วรรณวงศ์

8.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

8.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาโท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2553
ปริญญาตรี	วท.บ. (เทคโนโลยีการบรรจุ)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2547

8.3 ผลงานทางวิชาการ

8.3.1 ผลงานวิจัย

บทความวิจัยตีพิมพ์วารสารวิชาการในประเทศ

ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี, นภารัตน์ จิวาลักษณ์, และ ครองจิต วรรณวงศ์. (2567, มกราคม–มิถุนายน). ผลของเพคตินจากเปลือกกาแฟต่อคุณภาพของแยมลูกหม่อน. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์, 8*(1), 41–52

ภีมภณ มณีธร, ศิริจันทร์ เชื้อสุวรรณ, พัชรินทร์ อุดมจรัสเดช, วรมรรณ นามวงศ, รัชนี เสาร์แก้ว, ภูริวัจฐ์ ชีคำ, และ ครองจิต วรรณวงศ์. (2567, มกราคม–มิถุนายน). ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จและความล้มเหลวของการดำเนินธุรกิจของนักศึกษาในสาขาวิชาการเป็นผู้ประกอบการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. *วารสารวิทยาการจัดการและการสื่อสาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 3*(1), 113–136.

บทความวิจัยที่นำเสนอในการประชุมวิชาการภายในประเทศ

สงกรานต์ แซ่ห่าน และ ครองจิต วรรณวงศ์. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสขนมกรอบเค็ม โดยใช้การทำแห้งแบบโฟมแมท. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ "ราชภัฏกรุงเก่า" ครั้งที่ 6* (น. 307-314). 21 – 22 ธันวาคม, 2566. พระนครศรีอยุธยา: สมาคมวิชาการทางวิศวกรรมไฟฟ้า (ประเทศไทย) ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และภาคีเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาไทย.

ครองจิต วรรณวงศ์, ศิลวัตร สาธร, จิราภรณ์ ต่ายสีลาศ, และ เอรีน่า โทบิตะ. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เมอแรงค์น้ำตาลต่ำเสริมมัลเบอร์รี่ผงเพื่อสุขภาพ. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 15* (น. 164–175). 26 – 28 เมษายน, 2565. กรุงเทพมหานคร: เครือข่ายวิจัยเครือข่ายอุดมศึกษาภาคกลางตอนบน ร่วมกับ กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ และจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

8.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ไม่มี

8.4 ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2564–ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำหลักสูตรภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2562–2564	อาจารย์ผู้สอนภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2560–2562	อาจารย์พิเศษ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
พ.ศ. 2560–2561	ผู้จัดการโครงการและประสานงานโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) บริษัท ปรินส์ คอมเมอร์เชียล จำกัด (จ.เชียงใหม่)
พ.ศ. 2556–2557	ฝ่ายควบคุมคุณภาพ บริษัท Biowish Technologies Co., Ltd.
พ.ศ. 2549–2550	ฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต บริษัท Hoya Optic (Thailand) Co., Ltd.
พ.ศ. 2548–2549	ฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต บริษัท Toyota Tsusho (Thailand) Co., Ltd.
พ.ศ. 2547–2548	ฝ่ายวิจัยและพัฒนา บริษัท C.P. FOOD PRODUCTRS (เครือเจริญโภคภัณฑ์)

8.5 ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HOME 1103	วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
FNUT 2302	อาหารสุขภาพ	3(2-3-6)
FNUT 3501	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-6)
FNUT 4403	การจัดการอาหารในยุคธุรกิจดิจิทัล	3(3-0-6)

ภาคผนวก ง

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี 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 ๑๙ (๒) และมาตรา ๕๗ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ 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 คณะหรือวิทยาลัยตามกฎกระทรวงการจัดตั้งส่วนราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และให้หมายความรวมถึงคณะหรือวิทยาลัยที่เป็นส่วนงานภายใน ตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารส่วนงานภายในของสถาบันอุดมศึกษา

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาคุง คันตระกูล)
รองอธิการบดี
เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

๒

"คณบดี" หมายความว่า คณบดีคณะหรือวิทยาลัยตามกฎกระทรวงการจัดตั้งส่วนราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และให้หมายความรวมถึงคณะหรือวิทยาลัยที่เป็นส่วนงานภายในตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารส่วนงานภายในของสถาบันอุดมศึกษา

"สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน" หมายความว่า สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

"อาจารย์ที่ปรึกษา" หมายความว่า อาจารย์ที่ได้รับการแต่งตั้งโดยมหาวิทยาลัยเพื่อให้ทำหน้าที่ควบคุมแนะนำ และให้คำปรึกษาด้านการเรียนและด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพของนักศึกษา

"อาจารย์ผู้สอน" หมายความว่า อาจารย์ที่คณะมอบหมายให้สอนรายวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย

"นักศึกษา" หมายความว่า นักศึกษาภาคปกติและนักศึกษาภาคพิเศษระดับปริญญาตรี

"นักศึกษาภาคปกติ" หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยจัดให้เรียนในเวลาราชการ หรือหากมีความจำเป็นมหาวิทยาลัยอาจจัดให้เรียนนอกเวลาราชการด้วยก็ได้

"นักศึกษาภาคพิเศษ" หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยจัดให้เรียนในวันหยุดราชการหรือนอกเวลาราชการ หรือหากมีความจำเป็นมหาวิทยาลัยอาจจัดให้เรียนในเวลาราชการด้วยก็ได้

ข้อ ๖ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจในการออกคำสั่งและหรือประกาศของมหาวิทยาลัยเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

หมวด ๑
ระบบการจัดการศึกษาและการรับเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ ๗ ระบบการจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ ๑ ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนก็ได้ ทั้งนี้ ให้กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตโดยมีสัดส่วนเทียบเคียงได้กับภาคการศึกษาปกติ

การกำหนดและการปรับเปลี่ยนวันเปิดและหรือวันปิดของแต่ละภาคการศึกษาให้จัดทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ ต้องมีระยะเวลาศึกษารวมกันในแต่ละภาคการศึกษาตามวรรคหนึ่ง

กรณีที่มหาวิทยาลัยจะใช้ระบบการจัดการศึกษาอื่นเฉพาะหลักสูตรใด ให้แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการจัดการศึกษานั้น รวมทั้งรายละเอียดการเทียบเคียงหน่วยกิตกับระบบทวิภาคที่กำหนดไว้ในหลักสูตรให้ชัดเจน

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ถาวร ต้นตระกูล)
รองอธิการบดี
เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๘ คุณสมบัติและเงื่อนไขการเข้าเป็นนักศึกษา

(๑)เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า จากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการ ให้การรับรอง หรือ

(๒)เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นอนุปริญญา หรือปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งหรือเทียบเท่าจากสถาบันอุดมศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

นอกเหนือจากคุณสมบัติและเงื่อนไขตาม (๑) และ (๒) แล้ว มหาวิทยาลัยอาจกำหนดคุณสมบัติอื่นตามที่หลักสูตรกำหนดก็ได้ โดยให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

สำหรับนักศึกษาต่างชาติต้องสำเร็จการศึกษาตามวรรคหนึ่ง และวรรคสอง เช่นเดียวกัน

ข้อ ๙ มหาวิทยาลัยจะสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติตามข้อ ๘ เข้าเป็นนักศึกษาเป็นคราว ๆ ไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ มหาวิทยาลัยอาจสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกบุคคลเข้าเป็นนักศึกษาตามนโยบายของสภามหาวิทยาลัยหรือรัฐบาลก็ได้

มหาวิทยาลัยอาจรับบุคคลเข้าเป็นนักศึกษาตามโครงการความร่วมมือทางวิชาการหรือตามนโยบายของมหาวิทยาลัยก็ได้

ข้อ ๑๑ ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาหรือผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษา จะมีสถานภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาแล้ว ทั้งนี้ ตามวันเวลาและสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ผู้ที่จะได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตามวรรคหนึ่งต้องไม่เป็นโรคหรือภาวะอันเป็นอุปสรรคในการศึกษา

หมวด ๒
การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๒ การลงทะเบียนเรียน ให้ดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การกำหนดวันและวิธีการลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๒) การลงทะเบียนต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตร

(๓) การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ กรณีนักศึกษาภาคปกติจะต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า ๙ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต กรณีนักศึกษาภาคพิเศษจะต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า ๙ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาธุง คันตระกูล)
รองอธิการบดี

๔

(๔) การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

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

หลักเกณฑ์และวิธีการลงทะเบียนเรียนตามวรรคสองให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๓ การลงทะเบียนรายวิชาจะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่างๆ และมหาวิทยาลัยได้รับหลักฐานครบถ้วนแล้ว

ข้อ ๑๔ นักศึกษาอาจขอลงทะเบียนเข้าร่วมศึกษารายวิชาใด ๆ เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ได้ โดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน และให้ยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนภายในช่วงเวลาการเพิ่มถอนรายวิชาในภาคการศึกษานั้น ทั้งนี้ จำนวนหน่วยกิตเรียนทั้งหมดจะต้องไม่เกินจำนวนที่ระบุไว้ในข้อ 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 และต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดการสอบปลายภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา

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

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาโรง ตันตระกูล)
รองอธิการบดี
เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

๕

หมวด ๔
การวัดผลและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๙ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิเข้าสอบปลายภาคในรายวิชาดังกล่าวได้ ในกรณีที่นักศึกษามีเหตุจำเป็นหรือเหตุสุดวิสัยทำให้มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ แต่ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ อาจารย์ผู้สอนอาจพิจารณาอนุญาตให้เข้าสอบในรายวิชานั้นก็ได้

ในกรณีมีนักศึกษาไม่มีสิทธิเข้าสอบปลายภาคตามวรรคหนึ่ง ให้อาจารย์ผู้สอนส่งรายชื่อนักศึกษาผู้นั้นให้คณะเพื่อนำส่งสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนประกาศรายชื่อ ทั้งนี้ ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จไม่น้อยกว่าสองสัปดาห์ก่อนวันสอบปลายภาค

ข้อ ๒๐ การวัดผลให้ใช้วิธีการที่หลากหลาย ทำการวัดผลเป็นระยะ ๆ ระหว่างภาคการศึกษา และทำการวัดผลเมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนของภาคการศึกษานั้น โดยต้องมีคะแนนระหว่างภาคการศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

กรณีหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับองค์กรวิชาชีพ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดการวัดผลที่แตกต่างไปจากวรรคหนึ่งก็ได้ 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)

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาธุง ตันตระกูล)
รองอธิการบดี
เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

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 โดยอาจารย์ผู้สอนส่งผลการประเมินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

นอกจากที่กำหนดไว้ตามวรรคหนึ่งการให้สัญลักษณ์ F จะให้ได้ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาผู้นั้นไม่มีสิทธิเข้าสอบปลายภาคตามข้อ ๑๙ วรรคสอง

(๒) นักศึกษาผู้นั้นประพฤติผิดตามที่ข้อบังคับหรือระเบียบมหาวิทยาลัยกำหนดไว้

(๓) เปลี่ยนจากสัญลักษณ์ I IP หรือ M ในกรณีที่อาจารย์ผู้สอนไม่ได้ส่งผลการประเมินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๒๓ สัญลักษณ์ S หรือ U จะให้ได้เฉพาะรายวิชาที่หลักสูตรกำหนดให้เรียนเพิ่มเติมตามข้อกำหนดเฉพาะ กรณีนักศึกษาได้สัญลักษณ์ U ในรายวิชาใด นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นใหม่จนกว่าจะได้สัญลักษณ์ S

ข้อ ๒๔ สัญลักษณ์ I จะให้ได้ในกรณีที่การวัดผลระหว่างภาคการศึกษาไม่สมบูรณ์และหรือการวัดผลของภาคการศึกษานั้นไม่สมบูรณ์ และนักศึกษาต้องดำเนินการขอรับการประเมินเพื่อเปลี่ยนสัญลักษณ์ I เป็นสัญลักษณ์ ตามข้อ ๒๑ (๑)

กรณีนักศึกษาไม่ดำเนินการตามวรรคหนึ่ง ให้อาจารย์ผู้สอนทำการประเมินเฉพาะผลงานที่มีอยู่และส่งผลการประเมินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเปลี่ยนสัญลักษณ์ I เป็น F หรือ U แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๕ สัญลักษณ์ IP จะให้ได้ในกรณีที่รายวิชานั้นยังมีการศึกษาต่อเนื่องอยู่ และยังไม่ได้ทำการวัดผลหรือประเมินผลภายในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียน โดยสัญลักษณ์ IP จะถูกเปลี่ยนเมื่อได้ทำการวัดผลและประเมินผลเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ทั้งนี้ อาจารย์ผู้สอนต้องส่งผลการประเมินภายในวันสุดท้ายของการเรียนการสอนของภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเปลี่ยนสัญลักษณ์ IP เป็น F หรือ U แล้วแต่กรณี

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยกำหนดรายวิชาที่ให้สัญลักษณ์ IP โดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาทุ่ง ทันตระกูล)
รองอธิการบดี
เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

๗

ข้อ ๒๖ สัญลักษณ์ M จะให้ได้เฉพาะรายวิชาที่นักศึกษามีสิทธิสอบปลายภาคแต่ขาดสอบ

เมื่อนักศึกษาได้สัญลักษณ์ M ให้นักศึกษายื่นคำร้องขออนุญาตสอบตามประกาศของมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการวัดผลและประเมินผลแล้วส่งผลการประเมินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด 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 จะให้ได้เฉพาะรายวิชาที่นักศึกษาได้ลงทะเบียนเรียนในฐานะผู้เข้าร่วมศึกษา โดยไม่ต้องเข้ารับการวัดและประเมินผลในรายวิชานั้นตามข้อ ๑๔ แต่ต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด หากเวลาเรียนไม่ครบตามที่กำหนดหรือนักศึกษาไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดสำหรับการเรียนการสอนในรายวิชานั้น อาจารย์ผู้สอนอาจพิจารณาเปลี่ยนสัญลักษณ์ V เป็น W ก็ได้

ข้อ ๒๙ รายวิชาที่มหาวิทยาลัยอนุมัติให้ได้รับการยกเว้นการเรียนตามหมวด ๙ แห่งข้อบังคับนี้ ให้บันทึกสัญลักษณ์ไว้ในใบรายงานผลการศึกษา ตามระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วยการออกหลักฐานแสดงผลการศึกษา ดังนี้

(๑) สัญลักษณ์ S จะให้ได้เฉพาะรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนจากการศึกษาในระบบ

(๒) รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนจากการศึกษานอกระบบและหรือการศึกษาตามอัธยาศัยให้ได้รับสัญลักษณ์ ดังนี้

(ก) สัญลักษณ์ CS (Credits from Standardized Test) จะให้ได้เฉพาะกรณีได้หน่วยกิตจากการทดสอบมาตรฐาน

(ข) สัญลักษณ์ CE (Credits from Examination) จะให้ได้เฉพาะกรณีได้หน่วยกิตจากการทดสอบด้วยการสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน

(ค) สัญลักษณ์ CT (Credits from Training) จะให้ได้เฉพาะกรณีได้หน่วยกิตจากการประเมินการศึกษา หรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยรับรอง

(ง) สัญลักษณ์ CP (Credits from Portfolio) จะให้ได้เฉพาะกรณีได้หน่วยกิตจากการเสนอแฟ้มสะสมผลงาน

ข้อ ๓๐ สัญลักษณ์ค่าระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ในแต่ละรายวิชาให้ถือตามเกณฑ์ ดังนี้

(๑) รายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ในกลุ่มวิชาประสบการณ์ภาคสนามหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพต้องไม่ต่ำกว่าสัญลักษณ์ C

(๒) รายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ยกเว้น (๑) ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ต้องไม่ต่ำกว่าสัญลักษณ์ D

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาธุง ตันตระกูล)
รองอธิการบดี
เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

๘

ถ้านักศึกษาสอบตกในรายวิชาใดต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ เว้นแต่ถ้าสอบตกในรายวิชาศึกษาทั่วไป รายวิชาเลือก หรือรายวิชาเลือกเสรี สามารถเปลี่ยนไปลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นตามเกณฑ์ที่กำหนดในหลักสูตรได้ หรือ ถ้ามีรายวิชาศึกษาทั่วไป รายวิชาเลือก หรือรายวิชาเลือกเสรีที่สอบได้ครบตามเกณฑ์ที่กำหนดในหลักสูตรแล้วไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนอีก

ข้อ ๓๑ การคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยให้คำนวณจากรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนนตามข้อ ๒๑ โดยใช้เลขทศนิยม ๒ ตำแหน่งและไม่ปัดเศษ

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

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

กรณีที่นักศึกษาได้รับการเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนแล้ว ลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนมาแล้วไม่นับหน่วยกิตในรายวิชานั้น

หมวด ๕
การลา การลาพักการศึกษา และการลาออก

ข้อ ๓๒ การลาเพื่อไม่เข้าชั้นเรียน นักศึกษาที่มีกิจจำเป็นหรือป่วยที่ไม่สามารถเข้าชั้นเรียนได้ จะต้องยื่นใบลาเพื่อขออนุญาตต่ออาจารย์ผู้สอน

ข้อ ๓๓ นักศึกษาอาจขอลาพักการศึกษาได้ ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ถูกเรียกพล ระดมพล หรือเกณฑ์เข้ารับราชการทหาร

(๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน สำหรับกรณีอื่นให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๓) เจ็บป่วย หรือประสบอุบัติเหตุหรือภยันตราย จนไม่สามารถศึกษาต่อให้ได้ผลดีต่อไป

(๔) ไม่ได้ลงทะเบียนรายวิชา หรือลงทะเบียนไม่สมบูรณ์ หรือถอนทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนโดยไม่ได้รับสัญลักษณ์ W

(๕) เหตุผลอื่นที่อาจารย์ที่ปรึกษาเห็นสมควร

ข้อ ๓๔ การลาพักการศึกษาตามข้อ ๓๓ นักศึกษาจะต้องยื่นใบลาตามแบบที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนกำหนด พร้อมด้วยหนังสือยินยอมจากผู้ปกครองเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษา คณบดี และอธิการบดี

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาธุง ตันตระกูล)
รองอธิการบดี
เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

๙

เพื่อพิจารณาอนุมัติตามลำดับ เว้นแต่กรณีนักศึกษาที่บรรลุนิติภาวะสามารถลาพักการศึกษาได้โดยไม่ต้องมีหนังสือยินยอมจากผู้ปกครอง

กรณีนักศึกษาเป็นผู้ที่ลาศึกษาต่อต้องมีหนังสือยินยอมจากหัวหน้าหน่วยงานต้นสังกัด

การลาพักการศึกษา จะกระทำได้ครั้งละ ๑ ภาคการศึกษา ถ้าจำเป็นต้องลาพักการศึกษาต่อให้ยื่นใบลาใหม่

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

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาธุง ดัมดระกูล
รองอธิการบดี
เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

๑๐

ให้มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อดำเนินการตามวรรคหนึ่ง และจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

ข้อ ๔๐ การยกเว้นการเรียนให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนดและจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

การดำเนินการตามวรรคหนึ่งต้องสอดคล้องกับหลักเกณฑ์การเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตระดับปริญญา รวมทั้งแนวปฏิบัติที่ดีในการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

หมวด ๘
การพ้นสภาพนักศึกษา

ข้อ ๔๑ ให้นักศึกษาภาคปกติพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรและได้รับอนุมัติให้ปริญญา

(๒) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน โดยนับจำนวนภาคการศึกษารวมทั้งภาคการศึกษาปกติที่มีการลาพักการศึกษาด้วย

(๓) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๗๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ 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 หรือเป็นไปตามระเบียบและข้อบังคับของมหาวิทยาลัยที่กำหนดไว้

(๘) ลาออก

(๙) ตาย

ข้อ ๔๒ ให้นักศึกษาภาคพิเศษพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรและได้รับอนุมัติให้ปริญญา

(๒) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๑ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน โดยนับจำนวนภาคการศึกษารวมทั้งภาคการศึกษาที่มีการลาพักการศึกษาด้วย

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สารุ่ง ดันตระกูล)
รองอธิการบดี
เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

๑๑

(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 ๙
การขอรับปริญญา

ข้อ ๔๓ นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญา ต้องผ่านเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตร โดยมีค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๒) ใช้เวลาศึกษาไม่เกินระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

(๓) ไม่มีหนี้สินใด ๆ ค้างชำระต่อมหาวิทยาลัย

(๔) เงื่อนไขอื่นให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

ข้อ ๔๔ นักศึกษาที่ผ่านเงื่อนไขตามข้อ ๔๓ ให้ยื่นคำร้องคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาต่อมหาวิทยาลัยในภาคการศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ภายในระยะเวลา ขั้นตอนและวิธีการตามประกาศของมหาวิทยาลัย

กรณีที่นักศึกษาไม่ยื่นคำร้องตามวรรคหนึ่ง นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนหรือลงทะเบียนเพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาถัดไป

ข้อ ๔๕ นักศึกษาที่มีสิทธิจะได้รับปริญญาเกียรตินิยม ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) มีคุณสมบัติตามข้อ ๔๓

(๒) นักศึกษาภาคปกติใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี หรือใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี โดยไม่นับรวมภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ ไม่นับรวมภาคการศึกษาปกติที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาธุง คันธระกุล)
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) ไม่เคยถูกสั่งพักการศึกษาเพราะกระทำผิดวินัยนักศึกษา

ข้อ ๔๖ นักศึกษาจะได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๔๕ และได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยตั้งแต่ ๓.๕๐ ขึ้นไป

นักศึกษาจะได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับสอง ต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๔๕ และได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยตั้งแต่ ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๕๐

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๔๗ กรณีนักศึกษาที่มีสภาพเป็นนักศึกษาอยู่ก่อนวันที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับให้ใช้ข้อบังคับ 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 วัฒนานิกร)
นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาส์ง ต้นตระกูล)
รองอธิการบดี
เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

๑๓

<u>หมายเหตุ</u>: เพื่อเป็นการรักษามาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการรับรองวิทยฐานะและมาตรฐานการศึกษา และเพื่อให้การบริหารงานด้านวิชาการดำเนินไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๘ ประกอบกับความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ให้สภามหาวิทยาลัยมีอำนาจในการออกกฎ ระเบียบ ประกาศ และข้อบังคับของมหาวิทยาลัยได้ จึงจำเป็นต้องออกข้อบังคับนี้

ถูกต้องตามมติสภามหาวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาริ่ง ดันตระกูล)
รองอธิการบดี
เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

ภาคผนวก จ

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร คณะกรรมการยกร่างหลักสูตร และคณะกรรมการวิพากษ์ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ที่ ๗๐ / ๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร คณะกรรมการยกร่างหลักสูตร

และคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘)

เพื่อให้การปรับปรุงหลักสูตร ยกร่างหลักสูตร และวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘) เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ ดังนั้น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร คณะกรรมการยกร่างหลักสูตรและคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘) ดังนี้

คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

๑) อาจารย์มยุรี	ชมภูงาม	ประธานกรรมการ
๒) ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินตนา	อินภักดี	กรรมการ
๓) อาจารย์ ดร.ธัญนันท์	ฤทธิ์มณี	กรรมการ
๔) อาจารย์จันทร์สุดา	คำขัติ	กรรมการ
๕) อาจารย์สิขเรศ	คงแก้ว	กรรมการ
๖) อาจารย์ครองจิต	วรรณวงศ์	กรรมการ
๗) อาจารย์ภูริวัจฐ์	ชีคำ	กรรมการ
๘) อาจารย์จิราพร	ชุมชิต	กรรมการ
๙) อาจารย์ศิริจันทร์	อุปาละ	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการยกร่างหลักสูตร

๑) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร	ถาวรอธิวาสน์	ประธานกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิด้านหลักสูตร
๒) รองศาสตราจารย์ ดร.คงศักดิ์	ศรีแก้ว	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิชาการ
๓) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อโนทัย	ชลชาติภิญโญ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิชาการ
๔) ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทวี	ธนสัมบัณณ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิชาการ
๕) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล	นันทรักษ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากองค์กรวิชาชีพ
๖) ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินตนา	อินภักดี	กรรมการ

๗) อาจารย์ ดร.ธัญนันท์	ฤทธิ์มณี	กรรมการ
๘) อาจารย์มยุรี	ชมภูงาม	กรรมการ
๙) อาจารย์จันทร์สุดา	คำขัติ	กรรมการ
๑๐) อาจารย์สิขเรศ	คงแก้ว	กรรมการ
๑๑) อาจารย์ครองจิต	วรรณวงศ์	กรรมการ
๑๒) อาจารย์ภูริวัจฐ์	ชีคำ	กรรมการ
๑๓) อาจารย์จิราพร	ชุมชิต	กรรมการ
๑๔) อาจารย์ศิริจันทร์	อุปาละ	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

๑) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสาวภา	ศักยพันธ์	ประธานกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิด้านหลักสูตร
๒) รองศาสตราจารย์ ดร.สาคร	ชลสาคร	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิชาการและองค์กรวิชาชีพ
๓) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิรัช	สุดสังข์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิชาการ
๔) ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินตนา	อินภักดี	กรรมการ
๕) อาจารย์มยุรี	ชมภูงาม	กรรมการ
๖) อาจารย์ศิริจันทร์	อุปาละ	กรรมการ
๗) อาจารย์จันทร์สุดา	คำขัติ	กรรมการ
๘) อาจารย์สิขเรศ	คงแก้ว	กรรมการ
๙) อาจารย์ครองจิต	วรรณวงศ์	กรรมการ
๑๐) อาจารย์ภูริวัจฐ์	ชีคำ	กรรมการ
๑๑) อาจารย์จิราพร	ชุมชิต	กรรมการ
๑๒) อาจารย์ ดร.ธัญนันท์	ฤทธิ์มณี	กรรมการและเลขานุการ

สั่ง ณ วันที่ ๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชาตรี มณีโกศล)
รักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ภาคผนวก ฉ
การสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
(Stakeholder's Need)

Stakeholders Need Analysis

การวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

หลักสูตรสาขาวิชา วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

1. Identification Stakeholders

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	บทบาท/ระดับของความร่วมมือ	ความเกี่ยวข้อง/ระดับความสำคัญ
1. ผู้ใช้บัณฑิต	– กำหนดแนวทางและคุณลักษณะของบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน	– สร้างหลักสูตรที่มีเนื้อหาและกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับสมรรถนะที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการ
2. นักศึกษา	– ความต้องการของผู้เรียนต่อการเรียนรู้ในหลักสูตร/เป้าหมายผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ผู้เรียนต้องการ	– สร้างหลักสูตรที่มีเนื้อหาและกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน
3. ผู้เรียนในอนาคต	– ความต้องการของผู้เรียนในอนาคตต่อการเรียนรู้ในหลักสูตร/เป้าหมายผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ผู้เรียนต้องการ	– สร้างหลักสูตรที่มีเนื้อหาและกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน
4. ศิษย์เก่า	– เป็นผู้สะท้อนผลลัพธ์การจัดการศึกษาของหลักสูตร	– ออกแบบหลักหลักสูตรให้ตรงกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	บทบาท/ระดับของความร่วมมือ	ความเกี่ยวข้อง/ระดับความสำคัญ
5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	– เป็นผู้สร้างหลักสูตรให้สอดคล้องกับทิศทางการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัย ได้แก่ ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ และมีความสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนการจัดการศึกษาชาติ บริหารจัดการหลักสูตร ติดตามประเมินผล เพื่อการปรับปรุงหลักสูตร	- ออกแบบหลักสูตรให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับมหาวิทยาลัย และตรงกับความต้องการพัฒนาคนเพื่อพัฒนาประเทศในอนาคต และตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน
6. อาจารย์ผู้สอน	- จัดการเรียนการสอนพัฒนาผู้เรียนในรายวิชาต่าง ๆ อย่าง ต่อเนื่องตามที่หลักสูตรกำหนด - ให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาสาระในรายวิชาของ หลักสูตร กิจกรรมการเรียนการสอน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และการวัดผลประเมินในรายวิชา	- จัดการเรียนการสอนตามที่หลักสูตรกำหนด - รายงานผลการจัดการเรียนการสอน และให้ข้อเสนอแนะ เพื่อการปรับปรุง
7. กรรมการประจำคณะฯ	- เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร - ข้อเสนอแนะ/พิจารณาความสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และ - อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย	- การปรับปรุงความสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย - อนุมัติให้หลักสูตรผ่านในระดับคณะฯ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	บทบาท/ระดับของความร่วมมือ	ความเกี่ยวข้อง/ระดับความสำคัญ
8. สภาวิชาการ	- เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร - ให้ข้อเสนอแนะ/พิจารณาความถูกต้องของรูปเล่มหลักสูตรตามรูปแบบของมหาวิทยาลัย และสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย	- การปรับปรุงหลักสูตรตามรูปเล่มหลักสูตรตามรูปแบบของมหาวิทยาลัย และสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย - อนุมัติให้หลักสูตรผ่านสภาวิชาการฯ
9. สภามหาวิทยาลัย	- เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร	- อนุมัติให้นำหลักสูตรไปใช้เปิดรับนักศึกษาจัดการเรียนการสอน
10. นักวิชาการ	- ข้อเสนอแนะตามหลักทฤษฎีในวิชาชีพที่ถูกต้อง	- การปรับปรุงหลักสูตรตามหลักทฤษฎีในวิชาชีพที่ถูกต้อง
11. องค์กรวิชาชีพ	- ข้อเสนอแนะตามหลักวิชาชีพที่ถูกต้อง สมรรถนะทางวิชาชีพที่สำคัญจำเป็น	- การปรับปรุงหลักสูตรตามหลักวิชาชีพที่ถูกต้อง
12. สป.อว.	- ระเบียบ ข้อกำหนดมาตรฐานของหลักสูตร	- การปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงกับมาตรฐาน

2. Analyzing Stakeholders

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	Impact : ผลกระทบที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับจากหลักสูตร	Power : อิทธิพลที่หลักสูตรได้รับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
1. ผู้ใช้บัณฑิต	- คุณภาพของบัณฑิตที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ที่มีคุณภาพความสามารถสอดคล้องกับลักษณะงาน	- อัตราการมีงานของบัณฑิตที่เป็นที่ต้องการและยอมรับในตลาดแรงงาน ซึ่งรองรับการปฏิบัติงานของบัณฑิต โดย - กำหนดตำแหน่งงาน - ค่าตอบแทนจากการจ้างงาน
2. นักศึกษา	- หลักสูตรตรงกับความต้องการและความคาดหวังของผู้เรียน - คุณภาพของผู้เรียนตรงกับเป้าหมายผลลัพธ์ของหลักสูตร ความรู้ ความสามารถในวิชาชีพที่ทันสมัย มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับในตลาดแรงงาน	- นักศึกษามีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ มีความรู้ความสามารถที่นำไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต
3. ผู้เรียนในอนาคต	- หลักสูตรเป็นที่สนใจและตรงตามความต้องการ ความคาดหวังของกลุ่มเป้าหมายที่จะเลือกเข้ามาเรียน	- จำนวนผู้สนใจเข้ามาเรียนอย่างต่อเนื่องตามแผนการรับ มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก เป็นที่ยอมรับในสังคม และตลาดแรงงาน

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	Impact : ผลกระทบที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับจากหลักสูตร	Power : อิทธิพลที่หลักสูตรได้รับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
4. ศิษย์เก่า	- ศิษย์เก่าเป็นผู้สะท้อนผลลัพธ์การจัดการศึกษาของหลักสูตร ที่แสดงถึงทักษะความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ	- ศิษย์เก่าที่เป็นผลผลิตของหลักสูตรสู่สังคมและตลาดแรงงาน
5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	– ผลิตบัณฑิตตรงกับความต้องการของ Stakeholders	– หลักสูตรผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถตรงกับวิชาชีพ
6. อาจารย์ผู้สอน	- ผู้เรียนได้รับการพัฒนาวิชาการและวิชาชีพจากการจัดการเรียนการสอนต่อเนื่องตามที่หลักสูตรกำหนด - การถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เรียน/ สร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพให้แก่ผู้เรียน	- หลักสูตรมีจัดการเรียนการสอนตามที่หลักสูตรกำหนดมีรายงานผลการจัดการเรียนการสอน และให้ข้อเสนอแนะ เพื่อการปรับปรุง
7. กรรมการประจำคณะฯ	- คณะมีหลักสูตรการจัดการศึกษาที่ทันสมัย	- เป็นผู้ให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง - อนุมัติให้หลักสูตรผ่านในระดับคณะฯ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	Impact : ผลกระทบที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับจากหลักสูตร	Power : อิทธิพลที่หลักสูตรได้รับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
8. สภาวิชาการ	- แนวคิด หลักการ ทฤษฎีที่จำเป็นต่อการปรับปรุงหลักสูตร ของสถาบันให้มีความทันสมัย ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน	- ให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง - อนุมัติให้หลักสูตรผ่านสภาวิชาการฯ
9. สภามหาวิทยาลัย	- หลักสูตรของสถาบันให้มีความทันสมัย ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน	- อนุมัติให้นำหลักสูตรไปใช้เปิดรับนักศึกษา จัดการเรียนการสอน
10. องค์กรวิชาชีพ	- หลักสูตรที่มีมาตรฐานสอดคล้องกับวิชาชีพ ระดับความสำคัญ	- ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับระเบียบและข้อกำหนดด้านวิชาชีพ - พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรกับมาตรฐานวิชาชีพ - ออกใบประกอบวิชาชีพ
11. นักวิชาการ/ผู้ทรงคุณวุฒิ	- ข้อเสนอแนะตามหลักทฤษฎีในวิชาชีพที่ถูกต้อง	- การปรับปรุงหลักสูตรตามหลักทฤษฎีในวิชาชีพที่ถูกต้อง
12 สป.อว.	- กำหนดคุณภาพและมาตรฐานหลักสูตร	- กำกับ ติดตามการดำเนินการหลักสูตร

3. วิเคราะห์ power และ impact ของ stakeholders และแบ่งกลุ่ม stakeholders (Power& impact Grid)

HPLI 1. กรรมการประจำคณะ 2. สภาวิชาการ 3. สภามหาวิทยาลัย	HPHI 1. ผู้ใช้บัณฑิต 2. นักศึกษา 3. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 4. สป.อว.
LPLI 1. นักวิชาการ	LPHI 1. ผู้สอน 2. กลุ่มเป้าหมายที่จะเข้ามาเรียน 3. ศิษย์เก่า 4. องค์กรวิชาชีพ

4. ระบุความต้องการและวิธีการเก็บข้อมูลของแต่ละกลุ่ม Stakeholders

ลำดับ	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
1.	ผู้ใช้บัณฑิต	1. สถานประกอบการ ตำแหน่งงานที่ต้องการในปัจจุบันและในอนาคต 5–10 ปีข้างหน้า 2. ความรู้ ทักษะ คุณธรรมจริยธรรม คุณลักษณะบุคคลที่ต้องการในปัจจุบันและในอนาคต	แบบสัมภาษณ์ ประชุมกลุ่มย่อย (fogus group)
2.	ศิษย์เก่า	1. ความรู้ ทักษะ คุณธรรมจริยธรรม คุณลักษณะบุคคลที่ต้องการในปัจจุบันและในอนาคต	แบบสัมภาษณ์
3.	นักศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 ในทุกด้าน เนื้อหาสาระในหลักสูตร	ประชุมกลุ่มย่อย (fogus group)
4.	นักศึกษาในอนาคต	ความคาดหวังต่อการเรียน	แบบสอบถาม
5.	ผู้สอน	ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ ระดับมหาวิทยาลัย วิเคราะห์เนื้อหารายวิชาในหลักสูตร นำมาพิจารณากำหนดสมรรถนะที่จำเป็น	ประชุมกลุ่มย่อย (fogus group)
6.	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ ระดับมหาวิทยาลัย โดยการวิเคราะห์โครงสร้าง เนื้อหา นำมาพิจารณากำหนดสมรรถนะที่จำเป็น	ประชุมกลุ่มย่อย (fogus group)

ลำดับ	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
7.	นักวิชาการ	แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2565 – 2570) แผนการศึกษาแห่งชาติ (พ.ศ.2560–2579) โดยการวิเคราะห์เนื้อหา นำมาพิจารณากำหนดสมรรถนะที่จำเป็น	แบบสอบถาม
8.	คณบดี	ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ ของมหาวิทยาลัย คณะที่กำหนดทิศทางการจัดทำหลักสูตร และคุณลักษณะของบัณฑิตที่มีผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง 4 ด้าน เพื่อวิเคราะห์เนื้อหา และกำหนดสมรรถนะที่จำเป็น	แบบสัมภาษณ์
9.	องค์กรวิชาชีพ	การประกอบอาชีพของบัณฑิตที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และบัณฑิตมีผลลัพธ์การเรียนรู้ 4 ด้าน ความรู้ ทักษะ คุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะบุคคลตรงกับการประกอบอาชีพ	แบบสัมภาษณ์

ตารางสรุป ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ต้องดำเนินการเก็บข้อมูล

ลำดับ	SH_s	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (SH_s)								
		ปรัชญา/วิสัยทัศน์	อัตลักษณ์ของสถาบัน	แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม	แผนการศึกษาชาติ	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	คุณลักษณะบุคคล (LLL.)	คุณลักษณะพิเศษของบัณฑิต
1	ผู้ใช้บัณฑิต					✓	✓	✓	✓	✓
2	ศิษย์เก่า					✓	✓	✓	✓	
3	นักศึกษาปัจจุบัน					✓	✓	✓	✓	
4	คุณครู					✓	✓	✓	✓	✓
5	นักศึกษาในอนาคต					✓	✓	✓	✓	✓
5	ผู้สอน	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ลำดับ	SH_s	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (SH_s)								
		ปรัชญา/ วิสัยทัศน์	อัต ลักษณ์ ของ สถาบัน	แผนพัฒนา เศรษฐกิจ และสังคม	แผนการ ศึกษา ชาติ	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	คุณลักษณะ บุคคล (LLL.)	คุณลักษณะ พิเศษของ บัณฑิต
7	ผู้บริหาร (คณบดี)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8	นักวิชาการ			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9	องค์กร วิชาชีพ			✓		✓	✓	✓	✓	

5. การแบ่งกลุ่มประเด็นความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ)

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
1	ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย	ผู้บริหาร (คณบดี) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน	**หลักสูตรต้องตอบสนองต่อปรัชญา วิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัย ต่อไปนี้** **ปรัชญา** การศึกษาเป็นหัวใจของการพัฒนาท้องถิ่น **วิสัยทัศน์** (Vision) เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำระดับประเทศในการผลิตและพัฒนาครู และเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น" **พันธกิจ** (Mission) เพื่อให้การพัฒนามหาวิทยาลัยนำไปสู่วิสัยทัศน์ หลักสุตรต้องสนองต่อพันธกิจหลัก ได้แก่ 7. ผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพและมาตรฐานวิชาชีพ ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน 8. สร้างและถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรมที่มีคุณภาพ ด้วยการวิจัยและการบริการวิชาการ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน น้อมนำแนวพระราชดำริ 9. เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่า ความสำนึก และความภูมิใจใน

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			ศิลปะ และวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ 10. พัฒนาระบบบริหารจัดการของมหาวิทยาลัยให้มีประสิทธิภาพ โดยยึดหลักธรรมาภิบาลและการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี **อัตลักษณ์ของสถาบัน** อัตลักษณ์ (Identity) หมายถึง ผลผลิตของผู้เรียนตามปรัชญา ปณิธาน พันธกิจ และวัตถุประสงค์ ของการจัดตั้งมหาวิทยาลัย ที่ได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ซึ่งอัตลักษณ์ มหาวิทยาลัย คือ "บัณฑิตมีทักษะชีวิต จิตสาธารณะ และสู้งาน" ประกอบด้วยทักษะ 10 ประการ ดังนี้ 1. ทักษะการตัดสินใจ 2. ทักษะการแก้ปัญหา 3. ทักษะการคิดสร้างสรรค์ 4. ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ 5. ทักษะการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ 6. ทักษะการสร้างสัมพันธภาพระหว่างบุคคล 7. ทักษะการตระหนักรู้ในตน 8. ทักษะการเข้าใจผู้อื่น 9. ทักษะการจัดการกับอารมณ์

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			10.ทักษะการจัดการกับความเครียด
2	ประกาศมาตรฐานการศึกษา	สป.อว	1. หลักการและแนวคิดการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาในหลักสูตรการศึกษาและวิธีการแจ้งหลักสูตรการศึกษา 2. เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ 3. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ 4. หลักเกณฑ์กำหนดชื่อปริญญา พ.ศ. ๒๕๖๕
3	แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13	ผู้บริหาร (คณบดี) นักวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน องค์กรวิชาชีพ	**หลักสูตรต้องจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคนสู่การพัฒนาชาติ** ตามแผนพัฒนาฯ ดังนี้ 1. หลักสูตรต้องสอดคล้องกับการกำหนดทิศทางของแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 13 หลักการและแนวคิด 4 ประการ ดังนี้ 1) หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 2) การสร้างความสามารถในการ "ล้มแล้ว ลุกไว" 3) เป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสหประชาชาติ 4) การพัฒนาเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน เศรษฐกิจสีเขียว 2. บริบทการพัฒนาประเทศ ในมิติเศรษฐกิ ซึ่งมีความจำเป็นต้องเร่งรัดผลักดันการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจภาคการผลิตเพื่อเปลี่ยนผ่านสู่การ

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			ขับเคลื่อนเศรษฐกิจ โดยนวัตกรรมและมุ่งสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน 3. บริบทการพัฒนาประเทศในมิติด้านสังคมและทรัพยากรมนุษย์ ประเด็นด้านการพัฒนาทุนทรัพยากรมนุษย์เชิงคุณภาพ เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนเรื้อรังและป้องกันการส่งต่อความยากจนไปยังลูกหลาน โดยเน้นส่งเสริมโอกาสทางการศึกษา และการพัฒนาทักษะอาชีพที่มีคุณภาพแก่เด็กและเยาวชนจากครัวเรือนยากจน พร้อมทั้งพัฒนาหลักประกันและความคุ้มครองทางสังคมที่มีการบูรณาการอย่างเป็นระบบ เพื่อส่งเสริมความมั่นคงในชีวิตให้ทุกคนในสังคมได้รับความคุ้มครองทางสังคมอย่างเหมาะสมเพียงพอ สามารถหลุดพ้นจากความยากจนได้อย่างยั่งยืน ลดความเหลื่อมล้ำของศักยภาพในการแข่งขันทางธุรกิจโดยมุ่งให้ความสำคัญกับการพัฒนาศักยภาพวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมให้สามารถแข่งขันได้
4	แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 – 2579	ผู้บริหาร (คณบดี) นักวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน	**หลักสูตรต้องจัดการศึกษาให้สอดคล้องกับแผนการศึกษาชาติ ฯ ซึ่งต้องดำเนินการตามแผนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ดังนี้** แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ระยะ 6 ปี (พ.ศ.2565 – 2570) ความสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี กรอบแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ.2566 – 2570) และแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – 2579)

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			เพื่อขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยสู่เป้าหมายการเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ดังนั้นเพื่อให้สอดรับกับแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – 2579) ตลอดจนกรอบแนวคิดการพัฒนาประเทศ ได้แก่ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กรอบแผนอุดมศึกษาระยะยาว แผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษา แผนการศึกษาแห่งชาติ และนโยบายด้านการศึกษาของรัฐบาล ตามแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ระยะ 6 ปี(พ.ศ.2565–2570) หลักสูตรต้องขับเคลื่อนให้บรรลุเป้าหมายดังนี้ **ยุทธศาสตร์ที่ 1 ผลิตและพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา** มีเป้าหมาย 2 ข้อ ได้แก่ 1. เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำระดับประเทศในการผลิตและพัฒนาครู และบุคลากรทางการศึกษา 2. มีนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนรู้สู่การศึกษา **ยุทธศาสตร์ที่ 2 ยกระดับคุณภาพการศึกษา** มีเป้าหมาย 3 ข้อ ได้แก่ 1. การจัดการศึกษามีคุณภาพ ได้มาตรฐานรองรับบริบท

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			พลวัตของการเปลี่ยนแปลง และเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ 2. อาจารย์และบุคลากรทางการศึกษาเป็นมืออาชีพ 3. บัณฑิตมีอัตลักษณ์และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัย **ยุทธศาสตร์ที่ 3 สร้างและถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น** มีเป้าหมาย 3 ข้อ ได้แก่ 1. ท้องถิ่นมีความเข้มแข็ง และเติบโตอย่างยั่งยืนในทุกมิติด้วยการพัฒนาบนพื้นฐานศาสตร์พระราชา 2. มีระบบการจัดการวิจัย และการบริการวิชาการแบบบูรณาการ เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นของมหาวิทยาลัย 3. เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้แบบครบวงจร ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านสิ่งแวดล้อม
5	ประกาศผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕	สป.อว	**ความรู้ (Knowledge)** หมายถึง สิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้า หรือประสบการณ์ที่เกิดจากหลักสูตร ซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นและเพียงพอต่อการนำไปปฏิบัติ หรือต่อยอดความรู้ในการประกอบอาชีพ ดำรงชีวิตร่วมกันในสังคม และพัฒนาอย่างยั่งยืน สำหรับการดำเนินชีวิตในยุคดิจิทัล ในระดับปริญญาตรี มีความรู้ที่จำเป็นและเพียงพอ ต่อการนำไปปฏิบัติต่อยอด

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			ความรู้ ปรับใช้ความรู้เพื่อการพัฒนางาน **ทักษะ** (Skills) หมายถึง ความสามารถที่เกิดจากการเรียนรู้ ฝึกฝนปฏิบัติให้เกิดความแคล่วคล่อง ว่องไว ชำนาญ เพื่อพัฒนางาน พัฒนาวิชาชีพหรือวิชาการ พัฒนาตน และพัฒนาสังคม สำหรับการดำรงชีวิตในยุคดิจิทัล ในระดับปริญญตรี ประกอบด้วย 1. ทักษะการเรียนรู้ การเรียนรู้ด้วยตนเอง ในการปฏิบัติและ การปรับปรุงพัฒนางาน เพื่อการประกอบอาชีพ 2. ทักษะด้านดิจิทัล **จริยธรรม** (Ethics) หมายถึง พฤติกรรมหรือการกระทำระดับบุคคลที่สะท้อนถึงความเป็นผู้มีคุณธรรม ศีลธรรม และจรรยาบรรณ เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน ทั้งต่อหน้าและลับหลังผู้อื่น โครงสร้างของ มีดังนี้ 1. การกระทำเป็นไปตามกฎกติกา และเกิดประโยชน์ต่อสังคม 2. การหลีกเลี่ยงการกระทำสิ่งที่ผิดกฎกติกาของสังคม และไม่ทำผิดกฎหมาย **ลักษณะบุคคล** (Character) หมายถึง บุคลิกภาพ ลักษณะนิสัย ค่านิยมที่สะท้อนคุณลักษณะเฉพาะศาสตร์ วิชาชีพ และสถาบัน โดยพัฒนาผ่านการเรียนรู้ และการฝึกประสบการณ์จากหลักสูตร ให้มีความเหมาะสมกับแต่ละระดับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา โครงสร้างของลักษณะบุคคลส าหรับ

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			แต่ละระดับคุณวุฒิ มีดังนี้ 1. ลักษณะบุคคลทั่วไป 2. ลักษณะบุคคลตามวิชาชีพ หรือตามศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง
6	ทักษะในศตวรรษที่ 21	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้บริหาร (คณบดี) นักศึกษาปัจจุบัน คุณครู นักศึกษาในอนาคต ผู้สอน นักวิชาการ องค์กรวิชาชีพ	**ทักษะดิจิทัล** ได้แก่ การเข้าใจและการทำงานกับเทคโนโลยีและเครื่องมือดิจิทัล เป็นสิ่งสำคัญ เช่น การโปรแกรมคอมพิวเตอร์, การเข้าใช้งานโปรแกรมคอมพิวเตอร์, การวิเคราะห์ข้อมูล แซะการเข้าใช้งานโครงสร้างระบบเครือข่าย **ทักษะการเรียนรู้และการปรับตัว** ได้แก่ การเรียนรู้อย่างต่อเนื่องและการปรับตัวต่อสภาพการณ์ที่เปลี่ยนไปเป็นสิ่งสำคัญ เนื่องจากสภาพการณ์และเทคโนโลยีเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ **ทักษะการทำงานร่วมกันและการสื่อสาร** ได้แก่ การทำงานร่วมกันในทีมและการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งภายในและนอกองค์กรเป็นสิ่งสำคัญ เนื่องจากการเชื่อมโยงกับผู้อื่นและการสร้างพันธมิตรมีความสำคัญในการแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน **ทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์และการแก้ไขปัญหา** ได้แก่ การสามารถวิเคราะห์ข้อมูล, คิดอย่างวิเคราะห์และการแก้ไขปัญหาเป็นทักษะที่สำคัญ เนื่องจากมีการเจอกับสถานการณ์ที่ซับซ้อนและปัญหาที่ต้องการการแก้ไขในการทำงานและชีวิตประจำวัน

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			ทักษะการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง ได้แก่ การปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วและการเรียนรู้ในสถานการณ์ที่ไม่แน่นอนเป็นทักษะสำคัญในการประสบความสำเร็จในศตวรรษที่ 21 **ทักษะการสร้างความสัมพันธ์** ได้แก่ การสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับผู้คนในทุกๆ ระดับ เช่น การสร้างศักยภาพของตนเองและการสร้างอิทธิพลต่อผู้อื่น **ทักษะการต่อรองและการบริหารเวลา** ได้แก่ การทำสัญญาและการบริหารเวลาเป็นทักษะที่สำคัญในการทำงานและชีวิตประจำวันในศตวรรษที่ 21 เนื่องจากมีการต้องการการจัดการทรัพยากรและเวลาที่มีค่าอย่างมีประสิทธิภาพ
7	ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้บริหาร (คณบดี) นักศึกษาปัจจุบัน คุณครู นักศึกษาในอนาคต	**การเรียนรู้ตลอดชีวิตของนักออกแบบแฟชั่น** ซึ่งในวงการแฟชั่นช่วยให้นักออกแบบสามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงและความต้องการของตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเข้าสู่การประกอบอาชีพนักออกแบบแฟชั่น ประกอบด้วย **1 การศึกษาแนวโน้มแฟชั่น** ได้แก่ การติดตามและศึกษาแนวโน้มแฟชั่นที่เกิดขึ้นในวงการแฟชั่น รวมถึง การอ่านหนังสือ, บทความ, และเข้าร่วมงานแสดงแฟชั่น เพื่อเข้าใจแนวโน้ม

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
		ผู้สอน นักวิชาการ องค์กรวิชาชีพ	และการเปลี่ยนแปลงในวงการแฟชั่น **2. การเรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและเทคโนโลยี** ได้แก่ การศึกษาเกี่ยวกับวัสดุและเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่ใช้ในอุตสาหกรรมแฟชั่น เช่น เทคโนโลยีผ้า, กระบวนการผลิต, และวัสดุใหม่ๆ เป็นต้น **3. การออกแบบและการพัฒนาทักษะด้านการออกแบบ** ได้แก่ การฝึกฝนทักษะออกแบบและการใช้เครื่องมือออกแบบที่แตกต่างกัน เช่น Adobe Illustrator, Photoshop, และโปรแกรม CAD เป็นต้น **4. การเรียนรู้เรื่องธุรกิจแฟชั่น** ได้แก่ การเรียนรู้เกี่ยวกับด้านธุรกิจแฟชั่น เช่น การตลาด, การขาย, การบริหารงบประมาณ, และการบริหารการผลิต เพื่อเข้าใจและปรับตัวต่อสถานการณ์ธุรกิจ **5. การศึกษาศิลปะและการออกแบบที่หลากหลาย** ได้แก่ การศึกษาศิลปะและการออกแบบที่มีลักษณะและแนวคิดที่แตกต่างกัน เพื่อเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์และความเป็นเอกลักษณ์ในงานออกแบบ **6. การเข้าร่วมอบรมและ Workshop** ได้แก่ การเข้าร่วมอบรมและ Workshop ที่เกี่ยวกับแฟชั่นเพื่อฝึกทักษะและเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญในสาขา **7. การสร้าง portfolio** เพื่อแสดงผลงานและความสามารถในการออกแบบแฟชั่น เพื่อใช้ในการสมัครงานหรือโปรโมทตนเอง

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
8	คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้บริหาร (คณบดี) ผู้สอน	**มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ กำหนดคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์** ได้แก่ บัณฑิตมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ มีคุณลักษณะ เป็นคนดี มีความรู้ดี บุคลิกภาพดี สุขภาพดี และ เป็นพลเมืองดี (5 ดี) • คนดี หมายถึง บัณฑิตมีความสุภาพอ่อนน้อม กตัญญูรู้คุณ ขยันประหยัด ซื่อสัตย์ อดทน มีสำนึกรักท้องถิ่นและความเป็นไทย • ความรู้ดี หมายถึง บัณฑิตรู้จักแสวงหาความรู้ มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาวิชาที่ศึกษาและสามารถประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม • บุคลิกภาพดี หมายถึง บัณฑิตมีลักษณะท่าทาง การพูดจา การแต่งกายดี มีมนุษยสัมพันธ์ การวางตัวได้เหมาะสมกับกาลเทศะ และมีความเข้าใจในวัฒนธรรมข้ามชาติ • สุขภาพดี หมายถึง บัณฑิตมีสุขภาวะที่ดีครบทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ สุขภาวะกาย สุขภาวะจิต สุขภาวะสังคม และสุขภาวะปัญญา • พลเมืองดี หมายถึง บัณฑิตมีวินัย มีความรับผิดชอบ เคารพกฎระเบียบของสังคม เสียสละ มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้และคำนึงประโยชน์ส่วนรวมมากว่าส่วนตน

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
9	ความต้องการจำเป็นของนายจ้าง	ผู้ใช้บัณฑิตปัจจุบันและในอนาคต	**ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต** ได้แก่ 1. บริษัทอาร์ต แอนด์ เทคโนโลยี จำกัด 2. บริษัทดิวเรเตอร์ จำกัด 3. ห้องเสื้อสัญลักษณ์ 4. นคร - ผ้าทอมือย้อมสะรรมชาติ **ความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต** ประกอบด้วย 1. บัณฑิตมีความรอบรู้ในการทำงาน 2. มีทักษะฝีมือ 3. การคิดสร้างสรรค์ 4. มีความรู้และสามารถใช้เทคโนโลยี นวัตกรรมใหม่ ๆ และเครื่องมือที่ทันสมัยเพื่อตอบสนองการทำงานให้มีประสิทธิภาพได้ 5. บริหารจัดการทำงานอย่างเป็นระบบและมีระเบียบ 6. มีความรู้และทักษะด้านการตลาด 7. มีการสื่อสารที่ดีทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ 8. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีลักษณะของการบริการด้วยใจ (Service Mind) 9. สามารถทำงานเป็นทีม ขยัน ใฝ่เรียนรู้ และอดทน

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
10	ความต้องการจำเป็นของศิษย์เก่า	ศิษย์เก่า	**ความต้องการของศิษย์เก่า** ได้แก่ 1. มีความสามารถในการจัดการในการทำงานที่หลากหลายได้อย่างเป็นระบบ 2. มีความรู้ความเชี่ยวชาญในงานอาชีพนักออกแบบทั้งกระบวนการ เช่น ย้อมสีธรรมชาติ ทอผ้า สร้างและแยกแบบตัด และตัดเย็บ 3. มีความรู้ความสามารถด้านเทคโนโลยีที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน เช่น การออกแบบ และการแปรรูปสินค้าตามสมัยนิยม 4. มีความสามารถด้านภาษาสำหรับสื่อสารทั้งการพูด อ่าน เขียน และฟัง 5. ความมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 6. การคิดสร้างสรรค์ 7. ความขยันและอดทน ซื่อสัตย์ มีความมุ่งมั่นต่อการทำงาน 8. ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี 9. มีใจบริการ (Service Mind)
11	ความต้องการจำเป็นของศิษย์ปัจจุบัน	นักศึกษาปัจจุบัน (แขนงวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ)	**ความต้องการของนักศึกษา** ได้แก่ 1. ความรู้และความเชี่ยวชาญในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ที่สามารถบูรณาการทำงานด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ 2. เป็นผู้ประกอบการในงานอาชีพนักออกแบบแฟชั่น 3. มีความสามารถทั้งในด้านการจัดการ การตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			4. สามารถนำเสนอผลงานอย่างสร้างสรรค์ และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
12	ความต้องการนักเรียน (ผู้เรียนในอนาคต) /โรงเรียน	นักเรียน คุณครู	**ความต้องการของนักเรียน/คุณครู** 1. ประกอบอาชีพเจ้าของกิจการในงานอาชีพสิ่งทอและแฟชั่น 2. ประกอบอาชีพนักออกแบบสินค้าแฟชั่น 3. มีรู้ความเชี่ยวชาญในการออกแบบและผลิตสินค้าจากภูมิปัญญาของท้องถิ่น 4. มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับวิชาชีพนักออกแบบแฟชั่น 5. มีความสามารถในการปรับตัว เรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้อย่างรวดเร็ว 6. มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสำหรับการประกอบอาชีพ 7. มีใจบริการ (Service Mind)

6. การแบ่งกลุ่มประเด็นความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ)

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
1	ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย	ผู้บริหาร (คณบดี) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน	**หลักสูตรต้องตอบสนองต่อปรัชญา วิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัย ต่อไปนี้** **ปรัชญา** การศึกษาเป็นหัวใจของการพัฒนาท้องถิ่น **วิสัยทัศน์** (Vision) เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำระดับประเทศในการผลิตและพัฒนาครู และเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น" **พันธกิจ** (Mission) เพื่อให้การพัฒนามหาวิทยาลัยนำไปสู่วิสัยทัศน์ หลักสุตรต้องสนองต่อพันธกิจหลัก ได้แก่ 1. ผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพและมาตรฐานวิชาชีพ ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน 2. สร้างและถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรมที่มีคุณภาพ ด้วยการวิจัยและการบริการวิชาการ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนน้อมนำแนวพระราชดำริ 3. เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่า ความสำนึก และความภูมิใจใน

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			ศิลปะ และวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ 4. พัฒนาระบบบริหารจัดการของมหาวิทยาลัยให้มีประสิทธิภาพ โดยยึดหลักธรรมาภิบาลและการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี **อัตลักษณ์ของสถาบัน** อัตลักษณ์ (Identity) หมายถึง ผลผลิตของผู้เรียนตามปรัชญา ปณิธาน พันธกิจ และวัตถุประสงค์ ของการจัดตั้งมหาวิทยาลัย ที่ได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ซึ่งอัตลักษณ์ มหาวิทยาลัย คือ "บัณฑิตมีทักษะชีวิต จิตสาธารณะ และสู้งาน" ประกอบด้วยทักษะ 10 ประการ ดังนี้ 1. ทักษะการตัดสินใจ 2. ทักษะการแก้ปัญหา 3. ทักษะการคิดสร้างสรรค์ 4. ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ 5. ทักษะการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ 6. ทักษะการสร้างสัมพันธภาพระหว่างบุคคล 7. ทักษะการตระหนักรู้ในตน 8. ทักษะการเข้าใจผู้อื่น 9. ทักษะการจัดการกับอารมณ์

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			10.ทักษะการจัดการกับความเครียด
2	ประกาศมาตรฐานการศึกษา	สป.อว	1. หลักการและแนวคิดการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาในหลักสูตรการศึกษาและวิธีการแจ้งหลักสูตรการศึกษา 2. เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ 3. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ 4. หลักเกณฑ์กำหนดชื่อปริญญา พ.ศ. ๒๕๖๕
3	แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13	ผู้บริหาร (คณบดี) นักวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน องค์กรวิชาชีพ	**หลักสูตรต้องจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคนสู่การพัฒนาชาติ** ตามแผนพัฒนาฯ ดังนี้ 1. หลักสูตรต้องสอดคล้องกับการกำหนดทิศทางของแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 13 หลักการและแนวคิด 4 ประการ ดังนี้ 1) หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 2) การสร้างความสามารถในการ "ล้มแล้ว ลุกไว" 3) เป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสหประชาชาติ 4) การพัฒนาเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน เศรษฐกิจสีเขียว 2. บริบทการพัฒนาประเทศ ในมิติเศรษฐกิจ ซึ่งมีความจำเป็นต้องเร่งรัดผลักดันการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจภาคการผลิตเพื่อเปลี่ยนผ่านสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจ โดยนวัตกรรมและมุ่งสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			3. บริบทการพัฒนาประเทศในมิติด้านสังคมและทรัพยากรมนุษย์ ประเด็นด้านการพัฒนาทุนทรัพยากรมนุษย์เชิงคุณภาพ เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนเรื้อรังและป้องกันการส่งต่อความยากจนไปยังลูกหลาน โดยเน้นส่งเสริมโอกาสทางการศึกษา และการพัฒนาทักษะอาชีพที่มีคุณภาพแก่เด็กและเยาวชนจากครัวเรือนยากจน พร้อมทั้งพัฒนาหลักประกันและความคุ้มครองทางสังคมที่มีการบูรณาการอย่างเป็นระบบ เพื่อส่งเสริมความมั่นคงในชีวิตให้ทุกคนในสังคมได้รับความคุ้มครองทางสังคมอย่างเหมาะสมเพียงพอ สามารถหลุดพ้นจากความยากจนได้อย่างยั่งยืน ลดความเหลื่อมล้ำของศักยภาพในการแข่งขันทางธุรกิจโดยมุ่งให้ความสำคัญกับการพัฒนาศักยภาพวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมให้สามารถแข่งขันได้
4	แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 - 2579	ผู้บริหาร (คณบดี) นักวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน	**หลักสูตรต้องจัดการศึกษาให้สอดคล้องกับแผนการศึกษาชาติ ฯ ซึ่งต้องดำเนินการตามแผนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ดังนี้** แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ระยะ 6 ปี (พ.ศ.2565 – 2570) ความสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี กรอบแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ.2566 – 2570) และแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – 2579) เพื่อขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยสู่เป้าหมายการเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ดังนั้นเพื่อให้สอดรับกับแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏ

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – 2579) ตลอดจนกรอบแนวคิดการพัฒนาประเทศ ได้แก่ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กรอบแผนอุดมศึกษาระยะยาว แผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษา แผนการศึกษาแห่งชาติ และนโยบายด้านการศึกษาของรัฐบาล ตามแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ระยะ 6 ปี(พ.ศ.2565–2570) หลักสูตรต้องขับเคลื่อนให้บรรลุเป้าหมายดังนี้ **ยุทธศาสตร์ที่ 1 ผลิตและพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา** มีเป้าหมาย 2 ข้อ ได้แก่ 1. เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำระดับประเทศในการผลิตและพัฒนาครู และบุคลากรทางการศึกษา 2. มีนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนรู้สู่การศึกษา **ยุทธศาสตร์ที่ 2 ยกระดับคุณภาพการศึกษา** มีเป้าหมาย 3 ข้อ ได้แก่ 1. การจัดการศึกษามีคุณภาพ ได้มาตรฐานรองรับบริบทพลวัตของการเปลี่ยนแปลง และเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ 2. อาจารย์และบุคลากรทางการศึกษาเป็นมืออาชีพ

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			3. บัณฑิตมีอัตลักษณ์และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัย **ยุทธศาสตร์ที่ 3 สร้างและถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น** มีเป้าหมาย 3 ข้อ ได้แก่ 1. ท้องถิ่นมีความเข้มแข็ง และเติบโตอย่างยั่งยืนในทุกมิติด้วยการพัฒนาบนพื้นฐานศาสตร์พระราชา 2. มีระบบการจัดการวิจัย และการบริการวิชาการแบบบูรณาการ เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นของมหาวิทยาลัย 3. เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้แบบครบวงจร ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านสิ่งแวดล้อม
5	ประกาศผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕	สป.อว	**ความรู้** (Knowledge) หมายถึง สิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้า หรือประสบการณ์ที่เกิดจากหลักสูตร ซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นและเพียงพอต่อการนำไปปฏิบัติ หรือต่อยอดความรู้ในการประกอบอาชีพ ดำรงชีวิตร่วมกันในสังคม และพัฒนาอย่างยั่งยืน สำหรับการดำเรงชีวิตในยุคดิจิทัล ในระดับปริญญตรี มีความรู้ที่จำเป็นและเพียงพอ ต่อการนำไปปฏิบัติต่อยอดความรู้ ปรับใช้ความรู้เพื่อการพัฒนางาน **ทักษะ** (Skills) หมายถึง ความสามารถที่เกิดจากการเรียนรู้ ฝึกฝนปฏิบัติให้

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			เกิดความแคลวคล่อง ว่องไว ชำนาญ เพื่อพัฒนางาน พัฒนาวิชาชีพหรือวิชาการ พัฒนาตน และพัฒนาสังคม สำหรับการดำรงชีวิตในยุคดิจิทัล ในระดับปริญญตรี ประกอบด้วย 1. ทักษะการเรียนรู้ การเรียนรู้ด้วยตนเอง ในการปฏิบัติและ การปรับปรุงพัฒนางาน เพื่อการประกอบอาชีพ 2. ทักษะด้านดิจิทัล **จริยธรรม** (Ethics) หมายถึง พฤติกรรมหรือการกระทำระดับบุคคลที่สะท้อนถึงความเป็นผู้มีคุณธรรม ศีลธรรม และจรรยาบรรณ เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน ทั้งต่อหน้าและลับหลังผู้อื่น โครงสร้างของ มีดังนี้ 1. การกรทำเป็นไปตามกฎกติกา และเกิดประโยชน์ต่อสังคม 2. การหลีกเลี่ยงการกระทำสิ่งที่ผิดกฎกติกาของสังคม และไม่ทำผิดกฎหมาย **ลักษณะบุคคล** (Character) หมายถึง บุคลิกภาพ ลักษณะนิสัย ค่านิยมที่สะท้อนคุณลักษณะเฉพาะศาสตร์ วิชาชีพ และสถาบัน โดยพัฒนาผ่านการเรียนรู้ และการฝึกประสบการณ์จากหลักสูตร ให้มีความเหมาะสมกับแต่ละระดับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา โครงสร้างของลักษณะบุคคลส าหรับแต่ละระดับคุณวุฒิ มีดังนี้ 1. ลักษณะบุคคลทั่วไป 2. ลักษณะบุคคลตามวิชาชีพ หรือตามศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
6	ทักษะในศตวรรษที่ 21	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้บริหาร (คณบดี) นักศึกษาปัจจุบัน คุณครู นักศึกษาในอนาคต ผู้สอน นักวิชาการ องค์กรวิชาชีพ	**ทักษะดิจิทัล** ได้แก่ การเข้าใจและการทำงานกับเทคโนโลยีและเครื่องมือดิจิทัล เป็นสิ่งสำคัญ เช่น การโปรแกรมคอมพิวเตอร์, การเข้าใช้งานโปรแกรมคอมพิวเตอร์, การวิเคราะห์ข้อมูล และการเข้าใช้งานโครงสร้างระบบเครือข่าย 1. **ทักษะการเรียนรู้และการปรับตัว** ได้แก่ การเรียนรู้อย่างต่อเนื่องและการปรับตัวต่อสภาพการณ์ที่เปลี่ยนไปเป็นสิ่งสำคัญ เนื่องจากสภาพการณ์และเทคโนโลยีเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ 2. **ทักษะการทำงานร่วมกันและการสื่อสาร** ได้แก่ การทำงานร่วมกันในทีมและการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งภายในและนอกองค์กรเป็นสิ่งสำคัญ เนื่องจากการเชื่อมโยงกับผู้อื่นและการสร้างพันธมิตรมีความสำคัญในการแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน 3. **ทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์และการแก้ไขปัญหา** ได้แก่ การสามารถวิเคราะห์ข้อมูล, คิดอย่างวิเคราะห์และการแก้ไขปัญหาเป็นทักษะที่สำคัญ เนื่องจากมีการเจอกับสถานการณ์ที่ซับซ้อนและปัญหาที่ต้องการการแก้ไขในการทำงานและชีวิตประจำวัน 4. **ทักษะการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง** ได้แก่ การปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วและการเรียนรู้ในสถานการณ์ที่ไม่แน่นอนเป็นทักษะ

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			สำคัญในการประสบความสำเร็จในศตวรรษที่ 21 5. **ทักษะการสร้างความสัมพันธ์** ได้แก่ การสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับผู้คนในทุกๆ ระดับ เช่น การสร้างศักยภาพของตนเองและการสร้างอิทธิพลต่อผู้อื่น 6. **ทักษะการต่อรองและการบริหารเวลา** ได้แก่ การทำสัญญาและการบริหารเวลาเป็นทักษะที่สำคัญในการทำงานและชีวิตประจำวันในศตวรรษที่ 21 เนื่องจากมีการต้องการการจัดการทรัพยากรและเวลาที่มีค่าอย่างมีประสิทธิภาพ
7	ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้บริหาร (คณบดี) นักศึกษาปัจจุบัน คุณครู นักศึกษาในอนาคต ผู้สอน นักวิชาการ	**การเรียนรู้ตลอดชีวิตของนักประกอบอาหาร** ในวงการอาหารมีการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัย ทำให้นักประกอบอาหารต้องปรับตัวและเรียนรู้เพิ่มเติมอยู่ตลอดเวลา เพื่อให้ทันต่อโลกยุคปัจจุบัน และความต้องการของตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเข้าสู่การประกอบอาชีพนักประกอบอาหาร ประกอบด้วย 1 **การศึกษาเทรนด์อาหาร** ได้แก่ การติดตามและศึกษาเทรนด์อาหาร ที่เกิดขึ้นในวงการอาหาร รวมถึงการอ่านหนังสือ, นิตยสาร, รายการเรียลลิตี้ และเข้าร่วมงานสัมมนาเกี่ยวกับอาหาร 2. **การเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและเทคโนโลยีใหม่ๆ** ได้แก่ การศึกษา

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
		องค์กรวิชาชีพ	เกี่ยวกับเครื่องมือและเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เช่น เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร **3. การเรียนรู้เรื่องธุรกิจอาหาร** ได้แก่ การเรียนรู้เกี่ยวกับด้านธุรกิจอาหาร เช่น การตลาด, การขาย และการบริหารงบประมาณ เพื่อเข้าใจและปรับตัวต่อสถานการณ์ธุรกิจ **4. การเข้าร่วมอบรมและ Workshop** ได้แก่ การเข้าร่วมอบรมและ Workshop ที่เกี่ยวกับอาหารเพื่อฝึกทักษะและเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญในสาขา
8	คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้บริหาร (คณบดี) ผู้สอน	**มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ กำหนดคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์** ได้แก่ บัณฑิตมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ มีคุณลักษณะ เป็นคนดี มีความรู้ดี บุคลิกภาพดี สุขภาพดี และ เป็นพลเมืองดี (5 ดี) • คนดี หมายถึง บัณฑิตมีความสุภาพอ่อนน้อม กตัญญูรู้คุณ ขยัน ประหยัด ซื่อสัตย์ อดทน มีสำนึกรักท้องถิ่นและความเป็นไทย • ความรู้ดี หมายถึง บัณฑิตรู้จักแสวงหาความรู้ มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาวิชาที่ศึกษาและสามารถประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม • บุคลิกภาพดี หมายถึง บัณฑิตมีลักษณะท่าทาง การพูดจา การแต่งกายดี มีมนุษยสัมพันธ์ การวางตัวได้เหมาะสมกับกาลเทศะ และมีความเข้าใจใน

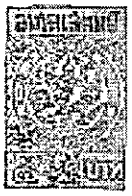
ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			วัฒนธรรมข้ามชาติ • สุขภาพดี หมายถึง บัณฑิตมีสุขภาวะที่ดีครบทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ สุขภาวะกาย สุขภาวะจิต สุขภาวะสังคม และสุขภาวะปัญญา • พลเมืองดี หมายถึง บัณฑิตมีวินัย มีความรับผิดชอบ เคารพกฎระเบียบของสังคม เสียสละ มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้และคำนึงประโยชน์ส่วนรวมมากว่าส่วนตน
9	ความต้องการจำเป็นของนายจ้าง	ผู้ใช้บัณฑิตปัจจุบันและในอนาคต	**ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต** ได้แก่ 1. โรงแรม เดอะ เชียงใหม่ โอลด์ทาวน์ 2. Grandma's Home Cooking School 3. โรงแรมอโมรา ท่าแพ เชียงใหม่ 4. ร้าน Sax Music House **ความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต** ประกอบด้วย 1. บัณฑิตมีความรอบรู้ในการทำงาน 2. มีทักษะฝีมือ 3. การคิดสร้างสรรค์ 4. มีความรู้และสามารถใช้เทคโนโลยี นวัตกรรมใหม่ ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร 5. บริหารจัดการทำงานอย่างเป็นระบบและมีระเบียบ

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			6. มีการสื่อสารที่ดีทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ 7. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีลักษณะของการบริการด้วยใจ (Service Mind) 8. สามารถทำงานเป็นทีม ขยัน ใฝ่เรียนรู้ และอดทน
10	ความต้องการจำเป็นของศิษย์เก่า	ศิษย์เก่า	**ความต้องการของศิษย์เก่า** ได้แก่ 1. อยากให้มีการเรียนการสอนทฤษฎีและปฏิบัติพื้นฐานด้านอาหารให้แน่น ในช่วงชั้นปี 1-2 และในชั้นปีที่ 3-4 ให้เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อสามารถนำความรู้ไปใช้ได้จริงในตอนฝึกงาน และทำงานเมื่อเรียนจบ 2. มีความรู้ความสามารถด้านเทคโนโลยีที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน เช่น การออกแบบ และการแปรรูปสินค้าตามสมัยนิยม 3. มีความสามารถด้านภาษาสำหรับสื่อสารทั้งการพูด อ่าน เขียน และฟัง 4. ซื่อสัตย์สุจริตต่ออาชีพที่ทำ 5. ความมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 6. การคิดสร้างสรรค์ 7. ความขยันและอดทน ซื่อสัตย์ มีความมุ่งมั่นต่อการทำงาน 8. ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี 9. มีใจบริการ (Service Mind)

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
11	ความต้องการจำเป็นของศิษย์ปัจจุบัน	นักศึกษาปัจจุบัน (แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ)	**ความต้องการของนักศึกษา** ได้แก่ 1. มีความรู้และความเชี่ยวชาญงานด้านอาหารที่สามารถบูรณาการในการทำงาน 2. เป็นผู้ประกอบอาหารและเจ้าของกิจการด้านอาหาร 3. มีความสามารถด้านภาษาอังกฤษที่ใช้ในการทำงานทั้งการสื่อสาร การพูด อ่าน เขียน และฟัง 4. มีความสามารถทั้งในด้านการจัดการ การตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ 5. ซื่อสัตย์สุจริตต่ออาชีพที่ทำ 6. มีวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย 7. มีความอดทน
12	ความต้องการนักเรียน (ผู้เรียนในอนาคต) /โรงเรียน	นักเรียน คุณครู	**ความต้องการของนักเรียน/คุณครู** 1. ประกอบอาชีพเจ้าของกิจการ นักประกอบอาหาร 2. สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับหลังสำเร็จการศึกษาไปต่อยอดเพื่อพัฒนางานวิชาการและวิชาชีพได้ 3. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะกับศาสตร์อื่น ๆ เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ และถ่ายทอดทักษะวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์สู่สังคมได้อย่างเหมาะสม 4. ปลูกฝังให้ผู้เรียนเคารพสิทธิ์ของตนเองและผู้อื่น รับฟังความคิดเห็นของ

ลำดับที่	ประเด็นความต้องการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)
			ผู้อื่น เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 5. มีกิจกรรมส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะชีวิต การปรับตัว รวมทั้งสามารถเผชิญปัญหาต่าง ๆ ที่อยู่รอบตัว ในสภาพสังคมปัจจุบัน และเตรียมพร้อมสำหรับอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ภาคผนวก ช
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)



หนังสือมอบอำนาจ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
๒๐๒ ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง
จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๓๐๐

๒๕ มีนาคม ๒๕๖๖

ข้าพเจ้ามหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ โดยรองศาสตราจารย์ ดร.ชาตรี มณีโกศล ตำแหน่งรักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ขอมอบอำนาจให้ อาจารย์ ดร.ชาญ ยอดแสะ ตำแหน่ง คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นผู้มีอำนาจในการดำเนินการทำสัญญาบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ ระหว่าง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ กับ วิทยาลัยการอาชีพป่าซาง แทนข้าพเจ้าจนเสร็จการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ จะรับผิดชอบต่อการปฏิบัติงานใดๆ ตามที่ผู้รับมอบอำนาจได้กระทำไปภายในขอบเขตที่ได้รับมอบอำนาจดังกล่าวทั้งสิ้น

เพื่อเป็นหลักฐานข้าพเจ้าได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยานแล้ว

ลงชื่อ ..... ผู้มอบอำนาจ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ชาตรี มณีโกศล)

ลงชื่อ ..... ผู้รับมอบอำนาจ
(อาจารย์ ดร.ชาญ ยอดแสะ)

ลงชื่อ ..... พยาน
(อาจารย์ ดร.นภาวัลย์ จิวาลักษณ์)

ลงชื่อ ..... พยาน
(อาจารย์มยุรี ชมภูงาม)





บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
วิทยาลัยการอาชีพป่าซาง
กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเมื่อวันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ วิทยาลัยการอาชีพป่าซาง ระหว่าง

วิทยาลัยการอาชีพป่าซาง โดย นายธีรศักดิ์ อรุณวัชรพันธ์ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพป่าซาง ตั้งอยู่เลขที่ ๑๙๓ หมู่ ๙ ตำบลนครเจดีย์ อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน ๕๑๑๒๐ ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า **สถานศึกษา** ฝ่ายหนึ่งกับ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ โดย ดร.ชาญ ยอดเละ ตำแหน่ง คณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ตั้งอยู่เลขที่ ๒๐๒ ถนน ช้างเผือก ตำบลช้างเผือก อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า **สถาบันอุดมศึกษา** อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่สถานศึกษา เป็นส่วนราชการสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษากระทรวงศึกษาธิการ และมีเจตนารมณ์ร่วมกันในการจัดการอาชีวศึกษา และฝึกอบรมวิชาชีพเพื่อผลิตบุคลากรในระดับ ช่างฝีมือ ช่างเทคนิค และนักเทคโนโลยี โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้รับความรู้ ทักษะและประสบการณ์จริงจากสถานประกอบการ

ทั้งสองฝ่ายได้ทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ การเชื่อมโยงหลักสูตรการเรียนการสอน และการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและสถานประกอบการ โดยมีรายละเอียดข้อตกลงดังนี้

ข้อ ๑. วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนในสายงานออกแบบแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย สอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและสถานประกอบการ ตลอดจนก้าวสู่การเป็นผู้ประกอบการในอนาคต

ความร่วมมือทางวิชาการดังกล่าว หมายความรวมถึงทั้งด้านการพัฒนาคุณภาพนักเรียน และคุณภาพครู ด้านการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิชาการและวัฒนธรรม ด้านการวิจัยและพัฒนาวิชาชีพ ด้านบริการวิชาการ ด้านการสร้างเครือข่ายการประกันคุณภาพ และด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๒. สถานที่ดำเนินการ

วิทยาลัยการอาชีพป่าซาง

ข้อ ๓. ความรับผิดชอบของแต่ละฝ่าย

๓.๑ ความรับผิดชอบของ "สถานศึกษา"

๓.๑.๑ จัดครู ผู้เรียน เข้ารับฟังการบรรยายความรู้เกี่ยวกับเทคนิควิธีการใหม่ ๆ และจัดส่งครู ผู้เรียนเข้าร่วมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการตามหลักสูตร

๓.๑.๒ จัดครู ผู้ประสานงานความร่วมมือกับสถาบันอุดมศึกษา เพื่อเป็นคณะทำงานตามโครงการความร่วมมือโดยร่วมกันพัฒนาหลักสูตร พัฒนาสื่อการเรียนการสอน ให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของวิทยาการและเทคโนโลยีใหม่ ๆ และนำเสนอผลการดำเนินงานให้ฝ่ายบริหารรับทราบเป็นระยะ

๓.๑.๓ ร่วมเสนอแนะแนวทางการดำเนินงาน ร่วมประชุม วางแผน จัดระบบ ระเบียบ และจัดกิจกรรมอื่น ๆ ตามที่ทั้งสองฝ่ายจะให้ความช่วยเหลือ สนับสนุนซึ่งกันและกันเพื่อพัฒนากำลังคน อย่างมีประสิทธิภาพและให้การดำเนินงานบรรลุตามวัตถุประสงค์ของข้อตกลงความร่วมมือ

๓.๒.๔ จัดบุคลากรผู้เชี่ยวชาญบรรยายให้ความรู้ ความเข้าใจ และอำนวยความสะดวก ในการเข้าศึกษาดูงานด้านเทคนิควิธีการต่าง ๆ สนับสนุนสถานที่เข้าฝึกอบรม ฝึกปฏิบัติงานของคณาจารย์และผู้เรียน ในหน่วยงานสังกัดสถาบันอุดมศึกษา

๓.๒ ความรับผิดชอบของ "สถาบันอุดมศึกษา"

๓.๒.๑ สนับสนุนด้านวิชาการโดยจัดให้บุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถ ในหน่วยงานร่วมสนับสนุน ร่วมพัฒนาหลักสูตร พัฒนาสื่อการเรียนการสอนให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของวิทยาการและเทคโนโลยีใหม่ๆ ร่วมกับสถานศึกษา

๓.๒.๒ การส่งเสริมให้นักเรียน ครู และบุคลากรทางการศึกษาได้พัฒนาด้วยวิธีการฝึกอบรม การส่งเสริมและสนับสนุนด้านวิชาการและวิชาชีพ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การวิจัย การบรรยาย สาธิต และปฏิบัติการร่วมกัน รวมทั้งเปิดโอกาสให้มีการทำงาน และการฝึกอบรมในส่วนที่เกี่ยวข้องแก่กัน

๓.๒.๓ ออกใบรับรองให้แก่นักเรียน ครู และบุคลากรทางการศึกษา ที่ผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตร

๓.๒.๔ การจัดเวทีอภิปราย เสวนา ฝึกอบรม หรือสัมมนาทางวิชาการและวัฒนธรรมร่วมกัน

๓.๒.๕ ร่วมประชุม วางแผน จัดระบบ กำหนดระเบียบ ปรับปรุงหลักสูตร เสนอแนะแนวทางการดำเนินงาน ประเมินผลและอื่น ๆ เพื่อประโยชน์ต่อการพัฒนากำลังคนที่ครบวงจร และให้การดำเนินงานบรรลุตามวัตถุประสงค์ของข้อตกลงความร่วมมือ

๓.๒.๖ จัดบุคลากรผู้เชี่ยวชาญบรรยายให้ความรู้ ความเข้าใจ และอำนวยความสะดวก ในการเข้าศึกษาดูงานด้านเทคนิควิธีการต่าง ๆ สนับสนุนสถานที่เข้าฝึกอบรม ฝึกปฏิบัติงานของครูและผู้เรียน ในหน่วยงานสังกัดสถานศึกษา

๓.๒.๗ จัดนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพครู เข้าฝึกงาน ฝึกอาชีพในสถานศึกษาในสาขางานที่เกี่ยวข้อง หรือสาขางานอื่น ๆ ที่เกี่ยวของ

ข้อ ๔. ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงนี้มีผลเป็นเวลา **๕ ปี** นับแต่วันที่ทั้งสองฝ่ายได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงเป็นต้นไป

ข้อ ๕. การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิกบันทึกข้อตกลง

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง หรือทั้งสองฝ่ายมีความประสงค์จะแก้ไขรายละเอียดในบันทึกข้อตกลงให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบ และเมื่อทั้งสองฝ่ายพิจารณาตกลงเห็นชอบร่วมกันในการแก้ไข ให้จัดทำเป็นบันทึกข้อตกลงเพิ่มเติมเป็นลายลักษณ์อักษร และให้มีผลบังคับใช้นับตั้งแต่วันที่ทั้งสองฝ่ายได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงเพิ่มเติมนั้นหากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง หรือทั้งสองฝ่ายมีความประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลง ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษร มีระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน (หกสิบวัน)

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเห็นว่าถูกต้องตามเจตนารมณ์ จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และจัดถือไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

ลงชื่อ .....สถานศึกษา
(นายธีรศักดิ์ อรุณวัชรพันธ์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพป่าซาง

ลงชื่อ .....สถาบันอุดมศึกษา
(ดร.[illegible])
คณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ลงชื่อ .....พยาน
(นายเชิดวงศ์ ดอกแก้ว)
รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพป่าซาง

ลงชื่อ .....พยาน
(ดร.นภารัตน์ จิวาลักษณ์)
รองคณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่



หนังสือมอบอำนาจ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
๒๐๖ ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง
จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๓๐๐

๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

ข้าพเจ้ามหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ โดยรองศาสตราจารย์ ดร.ชาตรี มณีโกศล ตำแหน่งรักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ขอมอบอำนาจให้ อาจารย์ ดร.ชาญ ยอดเละ ตำแหน่ง คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นผู้มีอำนาจในการดำเนินการทำสัญญาบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ ระหว่าง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ กับ บริษัท วรวุฒิ กรุ๊ป จำกัด และบริษัทในเครือ แทนข้าพเจ้าจนแล้วเสร็จการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ จะรับผิดชอบต่อการปฏิบัติงานใดๆ ตามที่ผู้รับมอบอำนาจได้กระทำไปภายในขอบเขตที่ได้รับมอบอำนาจดังกล่าวเท่านั้น

เพื่อเป็นหลักฐานข้าพเจ้าได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยานแล้ว

ลงชื่อ ..... ผู้มอบอำนาจ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ชาตรี มณีโกศล)

ลงชื่อ ..... ผู้รับมอบอำนาจ
(อาจารย์ ดร.ชาญ ยอดเละ)

ลงชื่อ ..... พยาน
(อาจารย์ ดร.นภารัตน์ จิวาลักษณ์)

ลงชื่อ ..... พยาน
(นางอุทัยวรรณ ปันนา)



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
(Memorandum of Understanding : MOU)
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
และ
บริษัท วรวุฒิ กรุ๊ป จำกัด และบริษัทในเครือ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการฉบับนี้ จัดทำขึ้น ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ เมื่อวันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ระหว่าง **มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่** ตั้งอยู่เลขที่ ๒๐๒ ถนนช้างเผือก ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๓๐๐ โดย อาจารย์ ดร.ชาญ ยอดเละ ตำแหน่ง คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผู้รับมอบอำนาจ ตามหนังสือมอบอำนาจลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖ แนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ซึ่งต่อไปนี้ในข้อตกลงเรียกว่า **"สถาบันอุดมศึกษา"** ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท วรวุฒิ กรุ๊ป จำกัด และบริษัทในเครือ สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๑๑๑/๑ หมู่ ๔ ตำบลป่าแดด อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๐๐ โดย นายธีรวุฒิ จรรญาศักดิ์ ตำแหน่ง ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท ซึ่งต่อไปในข้อตกลงเรียกว่า **"บริษัท"** อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยทั้งสองฝ่ายมีเจตนารมณ์ร่วมกันในการเป็นภาคีเครือข่ายร่วมกันสนับสนุนการดำเนินงานทางวิชาการที่เอื้อประโยชน์ต่อการพัฒนาศักยภาพและการยกระดับความรู้ความสามารถของนักศึกษาและคณาจารย์ เพื่อมุ่งสู่การพัฒนาการศึกษาสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการและได้แรงงานตรงตามความต้องการของบริษัท ทั้งสองฝ่ายจึงมีความเห็นพ้องร่วมกันในการบันทึกข้อตกลงความร่วมมือโดยมีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายได้ตกลงกันจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน พัฒนาหลักสูตร พัฒนานักศึกษา การแลกเปลี่ยนบุคลากร ความร่วมมือด้านการวิจัย ความร่วมมือทางด้านวิชาการ ความร่วมมือด้านบริการวิชาการ

ข้อ ๒ บันทึกข้อตกลงนี้มีผลบังคับใช้ระยะเวลา ๕ ปี นับตั้งแต่วันที่ลงนาม และหากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะยุติความร่วมมือตามบันทึกข้อตกลงนี้ก็สามารถกระทำได้ โดยแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน (หกสิบวัน)

ข้อ ๓ การปรับปรุงเปลี่ยนแปลง แก้ไข หรือเพิ่มเติมข้อตกลงนี้ให้กระทำได้ โดยความเห็นชอบของคู่สัญญาทั้งสองฝ่าย และจัดทำบันทึกข้อตกลงเพิ่มเติมแนบท้ายบันทึกข้อตกลงฉบับนี้

ข้อ ๔ บันทึกข้อตกลงฉบับนี้เป็นข้อตกลงทั่วไป ทั้งนี้ คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายจะร่วมกันกำหนดรายละเอียดเฉพาะเรื่องภายใต้ขอบเขตแห่งข้อตกลงนี้ รวมทั้งกฎหมาย ระเบียบและ/หรือ ข้อบังคับของแต่ละฝ่ายต่อไป

ข้อ ๕ ภายใต้ความร่วมมือตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้หากมีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานหรือกิจกรรมใด ๆ ให้เป็นไปตามที่ทั้งสองฝ่ายจะตกลงร่วมกัน ซึ่งข้อตกลงนั้นต้องไม่ขัดต่อระเบียบของทางราชการและระเบียบของบริษัท วรวุฒิ กรุ๊ป จำกัด และบริษัทในเครือ

ข้อ ๖ ในกรณีฝ่ายหนึ่งฝ่ายใด ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ หรือการกระทำด้วยประการใด ๆ อันจะก่อให้เกิดความเสียหายแก่อีกฝ่ายหนึ่ง ให้ฝ่ายที่มิได้ปฏิบัติผิดเงื่อนไขมีสิทธิบอกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ได้ การบอกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ให้ทำเป็นหนังสือ

อนึ่งโครงการความร่วมมือดังกล่าวข้างต้น อาจมีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลง หรือเพิ่มเติมความเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนไป ด้วยความเห็นชอบหรือการปรึกษาหารือจากทั้งสองฝ่าย

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จัดทำขึ้นสองฉบับมีข้อความถูกต้องครบถ้วน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและทำความเข้าใจโดยละเอียดแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยานเพื่อเป็นหลักฐานและยึดถือไว้ฝ่ายละฉบับ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	บริษัท วรวุฒิ กรุ๊ป จำกัด และบริษัทในเครือ
ลงชื่อ.....	ลงชื่อ.....
(อาจารย์ ดร.ชาญ ยอดละ)	(นายธีรวุฒิ จรรญาศักดิ์)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	
ลงชื่อพยาน.....	ลงชื่อพยาน.....
(อาจารย์ ดร.นภารัตน์ จิวาลักษณ์)	(นางสาวสุกัญญา เจตยะคามิน)
รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ผู้อำนวยการฝ่ายปฏิบัติการธุรกิจบริการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	