



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา  
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรแล้ว  
23 ธ.ค. 2559  
เมื่อวันที่

หลักสูตร  
ศึกษาศาสตรบัณฑิต ๔ อนุมัติ  
วันที่ 08 เม.ย. 2559

หลักสูตร  
สาขาวิชาการ อนุมัติ  
วันที่ 28 มี.ค. 2559

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

- 5 มี.ค. 2560

สแกนแล้ว



มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
 เลขที่รับ..... 0565  
 วันที่..... - 1 ก.พ. 2560  
 เวลา..... 15.01 น.

งานหลักสูตรและแผนการเรียน  
 เลขที่รับ..... 962  
 วันที่..... 1 ก.พ. 60  
 เวลา..... 14:11 น.

ที่ ศธ 0506(3)/307

ถึง มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ได้เสนอหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา  
 คหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559) เพื่อให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณารับทราบการให้  
 ความเห็นชอบหลักสูตรของสภามหาวิทยาลัย รายละเอียดปรากฏตามหนังสือ ที่ ศธ 0552/1059 ลงวันที่  
 23 พฤษภาคม 2559 นั้น

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ได้พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตร  
 ดังกล่าวแล้ว เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม 2559 ทั้งนี้มีข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตรครั้งต่อไป ขอให้  
 มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.  
 2552 ซึ่งประกอบด้วยคณะกรรมการอย่างน้อย 5 คน โดยมี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 2 คน  
 ผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเป็นบุคคลภายนอกอย่างน้อย 2 คน หากมีองค์กร  
 วิชาชีพให้มีผู้แทนอย่างน้อย 1 คน

เรียน อธิการบดี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ พร้อมนี้ได้แนบหลักสูตรมาด้วย จำนวน 1 เล่ม

เพื่อโปรดทราบและพิจารณา

เห็นควรมอบ... คณบดีวิทยาลัยฯ

อธิบดี

(นายสมศักดิ์ นิโรจน์)  
คณบดีวิทยาลัยฯ

- 1 มี.ค. 2560

1/30/60

1/30/60

1/30/60

สำนักงานมาตรฐานและคุณภาพอุดมศึกษา  
โทร. 0 2610 5453

โทรสาร 0 2354 5530

0.0

(นางสาวอรสา อ่อนฉาว)

รักษาการผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี

1- มี.ค. 2560

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา



กรุงเทพฯ 2560

1/30/60

(รองศาสตราจารย์ ดร.พงษ์ศักดิ์ นิ่มกระโทก)

รองอธิการบดี

2 มี.ค. 2560

- ทราบ
- ลงนาม
- อนุญาต
- อนุมัติ
- จัดตามเสนอ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไวยุภรณ์ ทองอร่าม)  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

1 3 มี.ค. 2560

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ  
เพื่อโปรดทราบและพิจารณา  
เห็นควรมอบ... กุโชนา โทษินธิกุล  
แฉิ่งอรุณ ส. อธิการบดี



(นางวนิดา จงดี)

รักษาการหัวหน้ากลุ่มงานหลักสูตรและแผนการเรียน

- 1 ส.ค. 2560



(นางสิริลักษณ์ เจริญสุข)

รักษาการผู้อำนวยการกองบริหารการศึกษา

- 2 ส.ค. 2560



(รองศาสตราจารย์พจน์ สุธวิวัฒน์)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

- 2 ส.ค. 2560



## คำนำ

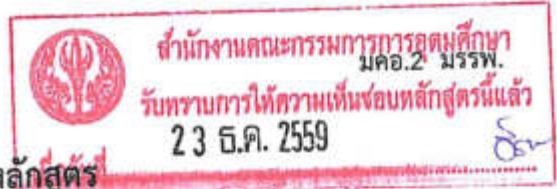
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 ได้พัฒนามาจากหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี มีจุดมุ่งหมายเพื่อปรับปรุงเนื้อหาและโครงสร้างหลักสูตรให้สอดคล้องกับการพัฒนาเปลี่ยนแปลง มุ่งเน้นระบบกลไกที่สร้างความมั่นใจในประสิทธิผลของการผลิตบัณฑิตและเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติระดับปริญญาตรี

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรจึงได้ปรับปรุงโครงสร้างหลักสูตรตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อเดือนธันวาคม พ.ศ. 2557 และเพิ่มรายวิชาใหม่ ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางรายวิชาให้ทันสมัยโดยมุ่งเน้นการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคล ชุมชน และสังคม รวมทั้งการบริหารจัดการครอบครัวและสังคมที่ดี ตลอดจนการนำองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ไปประกอบเป็นวิชาชีพได้อย่างมีคุณภาพ

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
23 มีนาคม 2559

## สารบัญ

	หน้า
รายละเอียดหลักสูตร	
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	6
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	8
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ แผนที่กระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	34
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	61
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	63
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	64
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	69
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก. คำอธิบายรายวิชา	72
ภาคผนวก ข. ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	109
ภาคผนวก ค. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรและคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	118
ภาคผนวก ง. ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549	124
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552	135
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553	138
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2557	141
ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553	143
ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอน ผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553	147
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับ อนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2549	150
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับ อนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553	157
ภาคผนวก จ. รายชื่อหนังสือ ตำรา เอกสาร และเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง	161
ภาคผนวก ฉ. ตารางเปรียบเทียบหลักสูตร	165



รายละเอียดของหลักสูตร

### หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป



1. รหัสและชื่อหลักสูตร

- รหัสหลักสูตร : 25491601106864
- ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

- ชื่อเต็มภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
- ชื่อย่อภาษาไทย : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
- ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science (Home Economics)
- ชื่อย่อภาษาอังกฤษ : B.Sc. (Home Economics)

3. วิชาเอก

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

- 5.1 รูปแบบ เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี
- 5.2 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทย
- 5.3 การรับเข้าศึกษา รับนักศึกษาไทย หากนักศึกษาต่างชาติมีความรู้ภาษาไทยสามารถสมัครเข้าศึกษาได้
- 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัย
- 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว และกรณีผู้สำเร็จ

ปริญญาตรีในสาขาใดๆ หรือสาขาใกล้เคียงกับสาขาวิชานี้ สามารถมาเรียนเป็นปริญญาที่ 2 ได้โดยสามารถเทียบโอนรายวิชาได้มากน้อยต่างกันตามสาขาวิชาที่สำเร็จมา

6 . สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559  
ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555  
เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2559

คณะกรรมการสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี อนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรในการ  
ประชุมครั้งที่ พิเศษ 1 / 2559 วันที่ 28 มีนาคม 2559

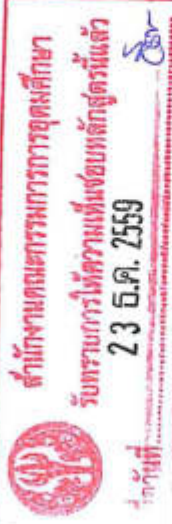
สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเห็นชอบและอนุมัติหลักสูตรจากการประชุมครั้งที่  
4/2559 วันที่ 8 เดือน เมษายน พ.ศ. 2559

7 . ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่ ในปีการศึกษา 2561

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิตอาหารในโรงพยาบาล
- 8.2 เจ้าของธุรกิจจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- 8.3 พนักงานฝ่ายอาหารของโรงแรมและภัตตาคาร
- 8.4 พนักงานฝ่ายโภชนาการในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 8.5 เจ้าหน้าที่ฝึกอบรมและพัฒนาฝีมือแรงงาน
- 8.6 เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพอาหารในโรงงานอุตสาหกรรม
- 8.7 เจ้าหน้าที่สาธิตการใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอาหาร



9. ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา / สาขาวิชา	สถานศึกษา	ปี
1	*นางสุนี ศักดาเดช	รองศาสตราจารย์	คศ.ม. สาขาอาหารและโภชนาการ กศ.บ. คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2531 2526
2	*นางสาวภัทราตี ศิริอำนวยลาก	อาจารย์	คศ.ม. สาขาอาหารและโภชนาการ คศ.บ. สาขาอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	2549 2544
3	*นางสาวลลิตา เจริญวิเศษ	อาจารย์	วท.ม. คหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ วท.บ. คหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	2557 2547
4	นางสาวณมล อภินันท์สวัสดิ์	อาจารย์	วท.ม. คหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ คศ.บ.(ศึกษาศาสตร์ - คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552 2549
5	นางสุนิสา อัมเธิบ	รองศาสตราจารย์	กศ.ม. จิตวิทยาการแนะแนว กศ.บ. คหกรรมศาสตร์(เกียรตินิยม)	มหาวิทยาลัยบูรพา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2545 2522

\* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



## 10 . สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## 11 . สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ได้สรุปสถานการณ์ของประเทศ ไทยว่า เศรษฐกิจไทยมีจุดอ่อน ขาดประสิทธิภาพทางการผลิตทำให้ผลผลิตต่ำ การผลิตอาศัยฐานทรัพยากร มากกว่าองค์ความรู้ ทำให้เกิดปัญหาสภาพแวดล้อมและผลกระทบในด้านสังคมตามมา ทั้งนี้คนไทยยังมีปัญหาเชิงคุณภาพทั้งด้านสุขภาพการเรียนรู้ และคุณธรรมจริยธรรม แผนพัฒนาเศรษฐกิจและพัฒนาระดับชาติ ฉบับที่ 12 จึงได้กำหนดยุทธศาสตร์การสร้างฐานการผลิตให้เข้มแข็งสมดุลอย่างสร้างสรรค์ สร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการผลิตการค้าการลงทุนการพัฒนาคุณภาพคน เน้นการผลิตและบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมีความมั่นคงของพลังงานและอาหาร ประชาชนควรจะมีกินดีอยู่ดีและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น งานด้านคหกรรมศาสตร์เกี่ยวข้องกับสิ่งต่างๆ เหล่านี้สามารถแก้ปัญหาและพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมระดับชาติดังกล่าวได้ คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต จึงเป็นกลไกสำคัญในการนำทรัพยากรมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดทางการผลิตเพื่อลดการบริโภคอย่างสิ้นเปลืองและลดปัญหาทางด้านสุขภาพ โดยยึดกรอบแนวคิดการน้อมนำและใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและยึดหลักคนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วม สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข

### 11.2 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ในการจัดทำหลักสูตรนี้ได้คำนึงถึงสภาวะแวดล้อม ที่มหาวิทยาลัยตั้งอยู่ โดยเฉพาะมหาวิทยาลัย ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ฝั่งตะวันออกติดกับชายฝั่งทะเลเป็นแหล่งท่องเที่ยว และมีความต้องการกำลังคนด้าน คหกรรมศาสตร์โดยเฉพาะงานอาหารและโภชนาการ นอกจากนี้ยังมีแหล่งให้นักศึกษาเข้าไปจัดทำกรณีศึกษา ในการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งศึกษาดูงานจากสภาพจริงและการฝึกงานในสถานประกอบการ จึงเป็นส่วน สำคัญที่มหาวิทยาลัยได้จัดทำหลักสูตรดังกล่าวขึ้น

## 12 . ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

มีความจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรเชิงรุก ที่มีศักยภาพในการผลิตบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อสนองความต้องการกำลังคน ที่ยังมีความขาดแคลนอยู่อีกมาก โดยกำลังคนที่จะผลิตนั้นจะต้องมีความพร้อม ที่จะปฏิบัติงานได้ทันที และมีศักยภาพสูงในการพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานที่จะไปปฏิบัติ

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

เนื่องจากมหาวิทยาลัยตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ภาคตะวันออกติดชายฝั่งทะเล มีอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และเกษตรกรรมต่างๆ มากมาย ที่ตั้งของมหาวิทยาลัยจึงมีความเหมาะสมที่จะเปิดสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ ซึ่งเน้นทางด้านอาหารและโภชนาการ โดยสามารถใช้พื้นที่และผู้มีประสบการณ์มาเสริมสร้าง หลักสูตรให้มีความเข้มข้น ทั้งในด้านการศึกษาดูงานจากสภาพจริงและเชิญผู้มีประสบการณ์ในด้าน คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการมาเป็นวิทยากรได้ อีกทั้งอาหารพื้นเมืองของจังหวัด จันทบุรียังมีจุดเด่นที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดีเป็นการเสริมสร้างโอกาสทางการศึกษา พัฒนา ท้องถิ่น เพิ่มความเข้มแข็งให้กับชุมชน พัฒนาตนเองและชุมชนอย่างยั่งยืน ยิ่งกว่านั้นมหาวิทยาลัยแห่งนี้ก็ จัดตั้งขึ้นเพื่อสนองความต้องการกำลังคนในภูมิภาคที่มหาวิทยาลัยตั้งอยู่ด้วย

### 13. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

#### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

นักศึกษาวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ต้องเรียนรายวิชาที่เปิดสอนโดยภาควิชาอื่นหรือคณะอื่นในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปจำนวน 10 รายวิชา รวมทั้งสิ้น 30 หน่วยกิต คือ

กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 4 รายวิชา 12 หน่วยกิต

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 3 รายวิชา 9 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการกีฬา 3 รายวิชา 9 หน่วยกิต

หมวดวิชาแกนทางวิทยาศาสตร์ ซึ่งเปิดสอนรายวิชาต่างๆ โดยภาควิชาอื่นของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิชาแกน 8 รายวิชา จำนวน 18 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเคมี 2 รายวิชา 4 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาชีววิทยา 2 รายวิชา 4 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาฟิสิกส์ 2 รายวิชา 4 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ 2 รายวิชา 6 หน่วยกิต

#### 13.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้เปิดโอกาสให้นักศึกษาสาขาอื่นสามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้ทั้งนี้ตามความสนใจของแต่ละคน

#### 13.3 การบริหารจัดการ

ในการจัดการเรียนการสอนนั้น จะต้องมีการประสานงานกับคณะต่าง ๆ ที่จัดรายวิชาซึ่งนักศึกษาหลักสูตรนี้ต้องไปเรียน โดยต้องมีการวางแผนร่วมกันระหว่าง ผู้เกี่ยวข้องตั้งแต่ผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอนซึ่งอยู่ต่างคณะ เพื่อกำหนดเนื้อหาและกลยุทธ์การสอนตลอดจนการวัดและประเมินผล ทั้งนี้เพื่อให้ นักศึกษาได้บรรลุผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานการเรียนรู้ของหลักสูตร ส่วนนักศึกษาที่มาเลือกเรียน เป็นวิชาเลือกเสรีนั้น ก็ต้องมีการประสานกับคณะต้นสังกัดเพื่อให้ผลการเรียนรู้ของนักศึกษาสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้ของหลักสูตรที่นักศึกษาเหล่านั้นเรียน

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### ปรัชญา

คหกรรมศาสตร์พัฒนาคุณภาพชีวิตรู้จักดีอย่างวิทยาศาสตร์

#### ความสำคัญ

ปัจจุบันการดำเนินชีวิตประสบกับปัญหาและการแข่งขันทางด้านเศรษฐกิจอย่างรุนแรง ดังนั้นจึงจำเป็นต้องแสวงหาวิธีการหรือกลยุทธ์ที่ใช้แก้ปัญหาดังกล่าว โดยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้บรรจุเนื้อหาของรายวิชาที่มีความสำคัญในการพัฒนาคุณภาพชีวิต สามารถแก้ไข ปัญหาเศรษฐกิจและสังคมได้อย่างยั่งยืนอีกทั้งยังเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพให้แก่องค์กรได้อีกทางหนึ่งด้วย

#### เหตุผลของการปรับปรุงหลักสูตร

1. หลักสูตรเดิมเป็นหลักสูตรปี พ.ศ. 2555 เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพสังคม
2. เพื่อปรับปรุงโครงสร้างของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาและแนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาของสำนักมาตรฐานและประเมินผลอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากระทรวงศึกษาธิการ
3. เพื่อปรับรวมรายวิชาที่มีเนื้อหาซ้ำซ้อน
4. เพื่อปรับเนื้อหาบางรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
5. เพื่อปรับปรุงวิชาศึกษาทั่วไปและวิชาแกนวิทยาศาสตรให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

#### วัตถุประสงค์

เพื่อให้บัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตรมีลักษณะดังนี้

1. มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ และสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม
2. มีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ
3. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย
4. มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์
5. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
6. มีความสามารถในการสื่อสารภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างน้อย 1 ภาษา โดยเฉพาะภาษาอังกฤษ และสามารถใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
7. มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงาน รวมทั้งสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้มีมาตรฐานคุณวุฒิสาชา คหกรรมศาสตร์ไม่ต่ำกว่าที่ คณะกรรมการอุดมศึกษากำหนด (สกอ.)	(1) พัฒนาหลักสูตรโดยมีพื้นฐาน จากหลักสูตรในระดับสากล (2) ติดตามประเมินหลักสูตร อย่างสม่ำเสมอ	(1) เอกสารปรับปรุงหลักสูตร (2) รายงานผลการประเมิน หลักสูตร
ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับ ความต้องการของตลาดแรงงาน ภาครัฐและภาคเอกชน รวมถึงการ เปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบัน	(1) ติดตามความเปลี่ยนแปลง และความต้องการกำลังคนใน ภาครัฐและภาคเอกชนเพื่อ เป็นข้อมูลในการพัฒนา หลักสูตร (2) เชิญผู้เชี่ยวชาญทั้งภาครัฐและ เอกชนมามีส่วนร่วมในการ สำรวจความต้องการ ด้านความรู้และทักษะของ นักศึกษาปริญญาตรีที่ สถานประกอบการต้องการ เพื่อนำมาพัฒนาหลักสูตร	(1) คุณลักษณะของบัณฑิตตาม ความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต (2) เอกสารการประสานงานกับ ภาครัฐและเอกชน (3) รายงานผลความต้องการและ ความพึงพอใจการใช้บัณฑิตของ สถานประกอบการ
พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการ สอนและการบริการวิชาการ ให้มี ประสบการณ์จากการนำความรู้ ทางคหกรรมศาสตร์ไปปฏิบัติงาน จริง	(1) สนับสนุนบุคลากรด้านการ เรียนการสอนให้ทำงาน บริการวิชาการแก่ชุมชน (2) อาจารย์ใหม่ต้องผ่านการ อบรมหลักสูตรเบื้องต้น เกี่ยวกับเทคนิคการสอน การวัดและประเมินผล (3) สนับสนุนให้บุคลากรฝึกอบรม เพิ่มพูนความรู้ (4) สนับสนุนให้บุคลากรทำ ผลงานวิชาการ	(1) ปริมาณงานบริการวิชาการต่อ อาจารย์ในหลักสูตร (2) รายชื่ออาจารย์ที่เข้าร่วมอบรม (3) แผนพัฒนาบุคลากรของคณะฯ (4) เอกสารประกอบการสอน เอกสารคำสอน งานวิจัย บทความตีพิมพ์

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

ระบบการจัดการศึกษาที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรเป็นระบบทวิภาค

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน - เวลา ในการดำเนินการ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 4)

พ.ศ. 2557

ภาคการศึกษาที่ 1 ตั้งแต่เดือนสิงหาคม – พฤศจิกายน

ภาคการศึกษาที่ 2 ตั้งแต่เดือนมกราคม – เมษายน

ภาคการศึกษาฤดูร้อน ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม – กรกฎาคม

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า หรือระดับ ปวช.(สายวิชาชีพ)
2. มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศ หรือข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการรับเข้าศึกษา ในมหาวิทยาลัย

##### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

1. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมศาสตร์ต้องเรียนรายวิชา ฟิสิกส์ เคมี และชีววิทยา จึงอาจมีปัญหาสำหรับนักศึกษาที่มีพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์จากมัธยมศึกษาตอนปลายไม่ดี ประกอบกับการเรียนการสอนในระดับอุดมศึกษาและระดับมัธยมศึกษามีความแตกต่างกันดังนั้นนักศึกษาใหม่อาจมีปัญหาเกี่ยวกับการปรับตัว

2. ปัญหาการปรับตัวจากระบบการเรียนรู้และที่อยู่อาศัย จากการเรียนในระดับมัธยมศึกษา มาเป็นการศึกษาที่มีรูปแบบที่แตกต่างไปจากเดิม มีกิจกรรมการเรียนในห้องและกิจกรรมเสริมหลักสูตร

##### 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

1. มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ให้แนะนำการวางแผนเป้าหมายของการศึกษา เป้าหมายของชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย การบริหารจัดการตนเอง ตลอดจนความตระหนักในบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบต่อองค์กรและสังคม

2. มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาประจำหมู่เรียน ทำหน้าที่สอดส่องดูแล ให้คำปรึกษา ให้คำแนะนำแนวทางทั้งปัญหาด้านการเรียนและปัญหาอื่นๆ แก่นักศึกษาอย่างใกล้ชิด

3. มีระบบพัฒนาอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4. จัดอบรมเพื่อปรับพื้นฐานความรู้ทางวิทยาศาสตร์ให้นักศึกษา และจัดกิจกรรมเสริมสร้างกระบวนการคิดและการแก้ปัญหาอย่างต่อเนื่อง

5. เพิ่มรายวิชาทางด้านภาษาและการสื่อสาร รวมทั้งจัดกิจกรรมให้นักศึกษาได้รู้จักเกี่ยวกับท้องถิ่นตนเอง

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ปีการศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา(คน)				
	2559	2560	2561	2562	2563
จำนวนรับเข้า (ปี1)	30	30	30	30	30
นักศึกษาชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
นักศึกษาชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวม	30	60	90	120	120
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา (1)	-	-	-	30	30

## 2.6 งบประมาณตามแผน

หมวดรายจ่าย	งบประมาณตามหมวดรายจ่ายแต่ละปีการศึกษา(บาท)				
	2559	2560	2561	2562	2563
1. งบบุคลากร	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
2. งบดำเนินการ	30,000	60,000	90,000	120,000	120,000
3. งบลงทุน	50,000	100,000	150,000	200,000	250,000
4. งบเงินอุดหนุน	15,000	30,000	45,000	60,000	60,000
รวม	145,000	240,000	335,000	430,000	480,000

## 2.7 ระบบการศึกษา

ใช้ระบบการจัดการเรียนการสอนระบบชั้นเรียน

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนเข้ามหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่เคยศึกษาสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาก่อน หรือศึกษาตามอัธยาศัย หรือมีประสบการณ์ด้านคหกรรมศาสตร์ เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้สามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ ทั้งนี้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2557 ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 ข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ.2549 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553



มคอ.2 มรพ.

### 3.หลักสูตรอาจารย์ผู้สอน

#### 3.1หลักสูตร

องค์ประกอบของหลักสูตรแบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ และเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. 2552 และมาตรฐานและคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ดังนี้

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต

#### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการดังนี้

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	100	หน่วยกิต
2.1 วิชาแกน	ไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต
2.2 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต
2.3 วิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	58	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ	ไม่น้อยกว่า	28	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
2.4 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

หลักสูตร  
สภามหาวิทยาลัยฯ อนุมัติ  
วันที่ ..... - 8, เม.ย. 2559

หลักสูตร  
สภาวิชาการ อนุมัติ  
วันที่ ..... 28, ธ.ค. 2559

## รายวิชา

ระดับปริญญาตรี ทุกสาขาวิชาให้เรียนหมวดวิชาศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ดังนี้

## 1.กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร จำนวน 12 หน่วยกิต

## 1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ ให้เลือกเรียน จำนวน 6 หน่วยกิต

0001101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน Foundation English	3(3-0-6)
0001102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)
0001103	ภาษาอังกฤษเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ English for Study Skills	3(3-0-6)

## 1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทย ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต

0001201	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6)
0001202	ภาษาไทยสื่อสารเชิงธุรกิจ Thai for Business	3(3-0-6)

## 1.3 กลุ่มวิชาภาษาอื่น ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต

0001301	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)
0001302	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร Vietnamese for Communication	3(3-0-6)
0001303	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร Khmer for Communication	3(3-0-6)
0001304	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication	3(3-0-6)
0001305	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication	3(3-0-6)
0001306	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร French for Communication	3(3-0-6)
0001307	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร Indonesian for Communication	3(3-0-6)
0001308	ภาษามาลาเซียเพื่อการสื่อสาร Malaysian for Communication	3(3-0-6)
0001309	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร Burmese for Communication	3(3-0-6)
0001310	ภาษาตากาล็อกเพื่อการสื่อสาร Tagalog for Communication	3(3-0-6)



<b>2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ จำนวน 9 หน่วยกิต</b>		
<b>2.1 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต</b>		
0002101	จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน Ethics and Self Development	3(3-0-6)
0002102	ปรัชญาเพื่อการพัฒนาชีวิต Philosophy for Life Development	3(3-0-6)
0002103	จริยธรรมในชีวิตประจำวัน Ethics in Daily Life	3(3-0-6)
0002104	มนุษย์กับทักษะการคิด Human and Thinking Skills	3(3-0-6)
<b>2.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต</b>		
0002201	การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Government	3(3-0-6)
0002202	กฎหมายทั่วไปในชีวิตประจำวัน General Laws in Daily Life	3(3-0-6)
0002203	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics in Daily Life	3(3-0-6)
0002204	ตะวันออกศึกษา Eastern Studies	3(3-0-6)
<b>2.3 ให้เลือกเรียนจากกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต</b>		
0002301	มนุษย์กับการพัฒนาตน Human and Self Development	3(3-0-6)
0002302	มนุษย์สัมพันธ์ Human Relations	3(3-0-6)
0002303	จิตตปัญญาศึกษา Contemplative Education	3(3-0-6)
0002304	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน Psychology in Daily Life	3(3-0-6)
0002305	ภาวะผู้นำและผู้ตาม Leadership and Followership	3(3-0-6)
0002306	สุนทรียภาพทางดนตรีและการแสดง Aesthetic of Music and Performing Arts	3(2-2-5)
0002307	ศิลปะเพื่อชีวิตประจำวัน Art for Daily Life	3(2-2-5)
0002308	มนุษย์กับเครื่องแต่งกาย Human Custom	3(2-2-5)

0002309	การสื่อสารในชีวิตประจำวัน Communication in Daily Life	3(3-0-6)
0002310	ธุรกิจในชีวิตประจำวัน Business in Daily Life	3(3-0-6)
0002311	การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน Financial Administration in Daily Life	3(3-0-6)
0002312	การบัญชีในชีวิตประจำวัน Accounting in Daily Life	3(3-0-6)
0002313	ภูมิศาสตร์กับการพัฒนาที่ยั่งยืน Geography and Sustainable Development	3(3-0-6)
0002314	โลกาภิวัตน์กับสังคมไทย Globalization and Thai Society	3(3-0-6)
0002315	มนุษย์กับสังคม Human and Society	3(3-0-6)
0002316	ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Local wisdom for Sustainable Development	3(3-0-6)
0002317	วิถีไทยวิถีอาเซียน Thai Ways ASEAN Ways	3(3-0-6)
0002318	ความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย Citizenship in Democracy	3(3-0-6)
0002319	การสื่อสารอาเซียน ASEAN Communication	3(3-0-6)
0002320	การวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันเพื่อการสื่อสาร Contemporary Situation Analysis for Communication	3(3-0-6)
0002321	การรู้เท่าทันสื่อในศตวรรษที่ 21 Media Literacy in 21 <sup>st</sup> Century	3(3-0-6)
0002322	ความเป็นพลเมืองในศตวรรษที่ 21 Citizenship in the 21 <sup>st</sup> Century	3(3-0-6)
0002323	หลักพื้นฐานการคุ้มครองสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา Fundamental Principles of Protection in Intellectual Property Rights	3(3-0-6)

## 3. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการกีฬา จำนวน 9 หน่วยกิต

## 3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต

0003101	ชีวิตและธรรมชาติ Life and Nature	3(3-0-6)
0003102	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life	3(3-0-6)
0003103	ชีวิตและสุขภาพ Life and Health	3(3-0-6)
0003104	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plants for Life	3(3-0-6)
0003105	การเกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life	3(3-0-6)
0003106	สิ่งแวดล้อมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ Environment and Modern Technology	3(3-0-6)
0003107	การเกษตรตามแนวพระราชดำริ Royal Initiation for Agriculture	3(3-0-6)
0003108	อัญมณีและเครื่องประดับในชีวิตประจำวัน Gems and Jewelry in Daily Life	3(3-0-6)

## 3.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต

0003201	คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ Mathematics for Decision Making	3(3-0-6)
0003202	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	3(3-0-6)
0003203	คณิตศาสตร์ทั่วไป General Mathematics	3(3-0-6)
0003204	คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทางปัญญา Mathematics for Cognitive Skill	3(3-0-6)
0003205	สถิติและการประยุกต์ทั่วไป General Applications of Statistics	3(3-0-6)
0003206	สถิติในชีวิตประจำวัน Statistics in Daily Life	3(3-0-6)
0003207	สถิติเพื่อการตัดสินใจ Statistics for Decision Making	3(3-0-6)

## 3.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยีและการกีฬา ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต

## 3.3.1 รายวิชาด้านเทคโนโลยี

0003301	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารข้อมูลเบื้องต้น Introduction to Information and Communication Technology	3(2-2-5)
---------	--	----------

0003302	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับชีวิตสมัยใหม่ Information Technology for Modern Life	3(3-0-6)
0003303	การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วยคอมพิวเตอร์ Modern Business Management in Computer	3(2-2-5)
0003304	การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น Modern Business Management in E-Commerce	3(2-2-5)
0003305	การปฏิบัติงานช่างเบื้องต้นในชีวิตประจำวัน Practical Workshop in Daily Life	3(2-2-5)
0003306	เทคโนโลยีพื้นฐานด้านการถ่ายภาพและตกแต่งภาพ Basic Technology of Photography and Image Adjustment	3(2-2-5)
0003307	เทคโนโลยีกับการพัฒนา Technology and Development	3(2-2-5)

### 3.3.2 รายวิชาด้านการกีฬา

0003308	การออกกำลังกายเพื่อคุณภาพชีวิต Exercise for Quality of Life	3(2-2-5)
0003309	กิจกรรมเข้าจังหวะและกีฬาลีลาศ Rhythmic activities and Social dance	3(2-2-5)
0003310	นันทนาการเพื่อสุขภาพ leisure Recreation for Health	3(2-2-5)

2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต

### 2.1 กลุ่มวิชาแกน

18 หน่วยกิต

บังคับเรียน ในรายวิชาต่อไปนี้

4011101	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(3-0-6)
4011102	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics Laboratory	1(0-3-2)
4021111	เคมีพื้นฐาน Fundamental chemistry	3(3-0-6)
4021112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน Fundamental chemistry laboratory	1(0-3-2)
4031460	จุลชีววิทยาสำหรับคหกรรมศาสตร์ Microbiology for Home Economics	3(3-0-6)
4031461	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาสำหรับคหกรรมศาสตร์ Microbiology for Home Economics Laboratory	1(0-3-2)
4091802	คณิตศาสตร์สำหรับคหกรรมศาสตร์ Mathematics for Home Economics	3(3-0-6)
4113105	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research	3(3-0-6)

<b>2.2 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>		<b>18</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>บังคับเรียน ในรายวิชาต่อไปนี้</b>			
4511101	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ Fundamental of Home Economics		2(2-0-4)
4512101	เศรษฐศาสตร์กับการบริโภค Consumption Economics		3(3-0-6)
4512102	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology in Home Economics		2(1-2-4)
4513101	การวางแผนการทดลองทางคหกรรมศาสตร์ Experimental Design for Home Economics		3(3-0-6)
4513171	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics		2(1-2-4)
4514101	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Home Economics Business Management		3(2-2-6)
4514181	การวิจัยคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics		3(2-2-6)
<b>2.3 วิชาเฉพาะ</b>		<b>58</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>- วิชาเฉพาะบังคับ</b>		<b>28</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>ในรายวิชาต่อไปนี้</b>			
4511201	ศิลปะประยุกต์ในงานคหกรรมศาสตร์ Applied Arts in Home Economics		2(1-2-4)
4511202	โภชนาการ Nutrition		2(2-0-4)
4512201	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family and Community Resource Management		3(3-0-6)
4512202	หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย Principle of Thai Food and Thai Dessert Preparation		3(2-2-6)
4512203	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cookery		3(2-2-6)
4512204	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Food Safety		2(2-0-4)
4512205	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน Food for Daily Life		2(1-2-4)
4512208	งานใบตอง Banana-Leaf Craft		2(1-2-4)
4512209	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving		2(1-2-4)

4512210	การจัดดอกไม้ Floral Arrangement	2(1-2-4)
4514206	ผ้าและการตัดเย็บ Textile Fabric and Sewing	2(1-2-4)
4514207	พัฒนาการมนุษย์ ครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ Human Development Family and Reproductive health	3(3-0-6)
-	วิชาเฉพาะเลือก	30
	หน่วยกิต	
	ให้เลือกเรียนรายวิชาใดก็ได้จากกลุ่มวิชาต่อไปนี้	
	(1) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	
4512301	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-6)
4513301	โภชนบำบัด Diet Therapy	3(2-2-6)
4513302	อาหารไทย Thai Cuisine	3(2-2-6)
4513303	อาหารท้องถิ่น Local Food	3(2-2-6)
4513304	เบเกอรี่ Bakery	3(2-2-6)
4513305	การแต่งหน้าเค้กและขนม Cake and Dessert Decoration	2(1-2-4)
4513306	การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร Food Preservation and Food Processing	3(2-2-6)
4513307	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation	2(1-2-4)
4513308	อาหารนานาชาติ International Cuisine	3(2-2-6)
4513309	ขนมไทย Thai Desserts	2(1-2-4)
4513310	อาหารว่าง Snack Cookery	3(2-2-6)
4513311	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Catering and Food Service	3(2-2-6)
4513312	การออกแบบ ตกแต่ง และการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ Design Decoration and Presentation Techniques in Food and Nutrition	3(2-2-6)

4513313	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition	3(2-2-6)
4513314	โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับเด็ก Nutrition and Feeding Programs	3(2-2-6)
4513315	โภชนาการผู้สูงอายุ Elderly Nutrition	3(2-2-6)
4513316	อาหารอาเซียน ASEAN Food	3(2-2-6)
4513317	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-2-6)
4513318	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice-cream	3(2-2-6)
4513319	อาหารไทยผสมผสานวัฒนธรรม Thai Fusion Cuisine	3(2-2-6)
<b>(2) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b>		
4513320	ประวัติศาสตร์สิ่งทอและแฟชั่น Textile and Fashion History	2(2-0-4)
4513321	ผลิตภัณฑ์จากผ้า Fabric product	3(2-2-6)
4513322	แฟชั่นและเครื่องแต่งกาย Fashion and Clothing	3(2-2-6)
4513323	สีและการย้อม Dye and Dyeing	3(2-2-6)
4513324	ผ้าทอพื้นเมือง Native Weaving	3(2-2-6)
<b>(3) กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</b>		
4512325	ความรู้เกี่ยวกับบ้านและที่อยู่อาศัย Introduction of Housing and Residential	2(2-0-4)
4513326	การพัฒนาที่อยู่อาศัย Housing and Home Development	2(1-2-4)
4513327	การจัดตกแต่งและปรับปรุงที่อยู่อาศัย Household Decoration and Improvement	2(1-2-4)
4513328	การสุขาภิบาลที่อยู่อาศัย Housing Sanitation	2(2-0-4)
4513329	การตกแต่งสวน Garden Decoration	2(1-2-4)

**(4) กลุ่มวิชาการพัฒนามนุษย์และครอบครัว**

4512330	พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Development and Child Care	2(2-0-4)
4514331	การอบรมเลี้ยงดูเด็กพิเศษ Care for Children with Special Need	2(2-0-4)
4514332	การดูแลผู้สูงอายุ Elderly Care	2(2-0-4)
4514333	วิกฤติการณ์ในครอบครัวและสังคม Family and Social Crisis	2(2-0-4)
4514334	คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาเยาวชน Home Economics and Youth Development	2(2-0-4)

**(5) กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์**

4512335	งานเย็บ ปัก ถัก ร้อย Embroidery Arts	2(1-2-4)
4512336	การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Floral Arrangement in Applied Arts	2(1-2-4)
4512338	การประดิษฐ์วัสดุเหลือใช้ Waste Material crafting	2(1-2-4)
4513337	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย Floral Arrangement in Thai Traditional Style	2(1-2-4)
4514339	เครื่องหอมและของชำร่วย Aroma and Souvenir	2(1-2-4)

**2.4 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

ให้เลือกเรียนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งดังต่อไปนี้

4514401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Preparation for Professional Experience in Home Economics	1(0-2-1)
4514402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Field Experience in Home Economics หรือ	6(450)
4514411	เตรียมสหกิจศึกษา Preparation for Co-operative Education	1(0-2-1)
4514412	สหกิจศึกษา Co-operative Education	6(450)

**3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆในหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเปิดสอน โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้



## หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาคหกรรมศาสตร์ ตัวเลขลำดับที่

ลำดับที่	1	2	3	4	5	6	7
รหัส	4	5	1	x	x	x	x

ตัวเลขลำดับที่ 1 – 3 หมายถึง หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ตัวเลขลำดับที่ 4 หมายถึง ระดับชั้นปี มีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

เลข 1 หมายถึง ระดับชั้นปีที่ 1

เลข 2 หมายถึง ระดับชั้นปีที่ 2

เลข 3 หมายถึง ระดับชั้นปีที่ 3

เลข 4 หมายถึง ระดับชั้นปีที่ 4

ตัวเลขลำดับที่ 5 หมายถึง หมวดวิชา มีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

เลข 1 หมายถึง วิชาพื้นฐานวิชาชีพ

เลข 2 หมายถึง วิชาบังคับ

เลข 3 หมายถึง วิชาเลือก

เลข 4 หมายถึง วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ตัวเลขลำดับที่ 6 และ 7 หมายถึง ลำดับของรายวิชา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาภาษาและการสื่อสาร (12)	0001101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	3	3	0	6
	0001201	ภาษาไทยเพื่อการ สื่อสาร	3	3	0	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ (9)	0002202	กฎหมายทั่วไปใน ชีวิตประจำวัน	3	3	0	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี และการกีฬา (9)	0003104	พีชพรรณเพื่อชีวิต	3	3	0	6
	0003201	คณิตศาสตร์เพื่อการ ตัดสินใจ	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (18)	4031460	จุลชีววิทยาสำหรับ คหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
	4031461	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา สำหรับคหกรรมศาสตร์	1	0	3	2
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ (18)	4511101	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรม ศาสตร์	2	2	0	4
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ (28)						
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะเลือก (30)						
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (7)						
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)						
<b>รวม</b>			<b>21</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>42</b>
				ชั่วโมง/สัปดาห์ = 65		

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาภาษาและการ สื่อสาร (12)	0001102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3	3	0	6
	0001301	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1	3	3	0	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ (9)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการ กีฬา (9)	0003308	การออกกำลังกายเพื่อ คุณภาพชีวิต	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน(18)	4021111	เคมีพื้นฐาน	3	3	0	6
	4021112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1	0	3	2
	4091802	คณิตศาสตร์สำหรับคหกรรม ศาสตร์	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ (18)						
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ(28)	4511201	ศิลปะประยุกต์ในงาน คหกรรมศาสตร์	2	1	2	4
	4511202	โภชนาการ	2	2	0	4
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะเลือก(30)						
วิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(7)						
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)						
<b>รวม</b>			<b>20</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>39</b>
				ชั่วโมง/สัปดาห์ = 63		

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาภาษาและการ สื่อสาร (12)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ (9)	0002101	จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน	3	3	0	6
	0002305	ภาวะผู้นำและผู้ตาม	3	3	0	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการ กีฬา (9)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน(18)	4011101	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3	3	0	6
	4011102	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	1	0	3	2
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ (18)						
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ (28)	4512201	การจัดการทรัพยากร ครอบครัวและชุมชน	3	3	0	6
	4512202	หลักการประกอบอาหาร ไทยและขนมไทย	3	3	2	6
	4512203	วิทยาศาสตร์การประกอบ อาหาร	3	3	2	6
	4512208	งานใบตอง	2	1	2	4
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะเลือก(30)						
วิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(7)						
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)						
<b>รวม</b>			<b>21</b>	<b>19</b>	<b>9</b>	<b>42</b>
			ชั่วโมง/สัปดาห์ = 70			

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาภาษาและการ สื่อสาร (12)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - กลุ่มวิชามนุษย์ศาสตร์ และสังคมศาสตร์ (9)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการ กีฬา (9)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (18)	4113105	สถิติเพื่อการวิจัย	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ (18)	4512101	เศรษฐศาสตร์กับการ บริโภค	3	3	0	6
	4512102	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี สารสนเทศเพื่องานอาชีพ คหกรรมศาสตร์	2	1	2	4
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ(28)	4512204	การสุขาภิบาลอาหารและ ความปลอดภัยในอาหาร	2	2	0	4
	4512205	อาหารสำหรับ ชีวิตประจำวัน	2	1	2	4
	4512209	การแกะสลักผักและผลไม้	3	2	2	6
	4552210	การจัดดอกไม้	2	1	2	4
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะเลือก(30)	4512301	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3	2	2	6
วิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(7)						
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)						
รวม			20	15	10	40
				ชั่วโมง/สัปดาห์ = 65		

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาภาษาและการ สื่อสาร (12)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - กลุ่มวิชามนุษย์ศาสตร์ และสังคมศาสตร์ (9)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการ กีฬา (9)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (18)						
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ (18)	4513101	การวางแผนการตลาด ทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ(28)						
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะเลือก (30)	4513302	อาหารไทย	3	2	2	6
	4513303	อาหารท้องถิ่น	3	2	2	6
	4513304	เบเกอรี่	3	2	2	6
	4513306	การถนอมอาหารและการ แปรรูป	3	2	2	6
	4513307	การประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส	2	1	2	4
วิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(7)						
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)	4513305	การแต่งหน้าเค้กและขนม	2	1	2	4
รวม			19	13	12	38
				ชั่วโมง/สัปดาห์ = 63		

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาภาษาและการ สื่อสาร (12)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - กลุ่มวิชามนุษย์ศาสตร์ และสังคมศาสตร์ (9)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการ กีฬา (9)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (18)						
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ (18)	4513171	สัมมนาธรรมศาสตร์	2	1	2	4
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ (28)						
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะเลือก (30)	4513301	โภชนบำบัด	3	2	2	6
	4513308	อาหารนานาชาติ	3	2	2	6
	4513309	ขนมไทย	2	1	2	4
	4513310	อาหารว่าง	3	2	2	6
	4513311	การจัดเลี้ยงและการบริการ อาหาร	3	2	2	6
	4513312	การออกแบบตกแต่งและ การนำเสนอทางอาหารและ โภชนาการ	3	2	2	6
วิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(7)						
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)						
รวม			19	12	14	38
				ชั่วโมง/สัปดาห์ = 64		

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาภาษาและการ สื่อสาร (12)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - กลุ่มวิชามนุษย์ศาสตร์ และสังคมศาสตร์ (9)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการ กีฬา (9)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (18)						
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ (18)	4514101	การจัดการธุรกิจคหกรรม ศาสตร์	3	2	2	6
	4514181	การวิจัยทางคหกรรม ศาสตร์	3	2	2	6
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ (28)	4514206	ผ้าและการตัดเย็บ	2	1	2	4
	4514207	พัฒนาการมนุษย์ ครอบครัวและอนามัยเจริญ พันธุ์	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะเลือก (30)						
วิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ (7)	4514401	การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ / เตรียมสหกิจศึกษา	1	0	2	1
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)						
<b>รวม</b>			<b>12</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>23</b>
				ชั่วโมง/สัปดาห์ = 39		



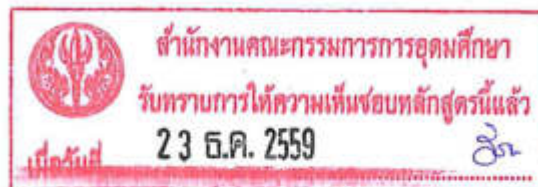
ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาภาษาและการ สื่อสาร (12)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ (9)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป - วิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการ กีฬา (9)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (18)						
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ (18)						
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ (28)						
หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะเลือก(30)						
วิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(7)	4514402	การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ / สหกิจศึกษา	6	0	450	0
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)						
รวม			6	0	450	0
				ชั่วโมง/สัปดาห์ = 40 หรือ 50		

## 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

รายละเอียดคำอธิบายรายวิชา (ภาคผนวก ก.)

## 3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/ปีการศึกษาที่สำเร็จ	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน ชม./ปี การศึกษา				
				2559	2560	2561	2562	2563
1	นางสุนี ศักดาเดช	คศ.ม. สาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2531 กศ.บ.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2526	รอง ศาสตราจารย์	30	30	30	30	30
2	นางสุนิสา อิ่มเอิบ	กศ.ม. (จิตวิทยาการแนะแนว) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2545 กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) (เกียรติ นิยม) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2522	รอง ศาสตราจารย์	30	30	30	30	30
3	นางสาวภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ	คศ.ม.สาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549 คศ.บ คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล, 2544	อาจารย์	30	30	30	30	30
4	นางสาวลลิตา เจริญวิเศษ	วท.ม.(คหกรรมศาสตร์) สาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,2557 วท.บ. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ,2547	อาจารย์	30	30	30	30	30
5	นางสาวนฤมล อภินันท์สวัสดิ์	วท.ม. คหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552 ศศ.บ.(ศึกษาศาสตร์ - คหกรรม ศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549	อาจารย์	30	30	30	30	30

## 3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/ปีการศึกษาที่สำเร็จ	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน ชม./ปี การศึกษา				
				2559	2560	2561	2562	2563
1	นางสุนี ศักดาเดช	คศ.ม. สาขาอาหารและโภชนาการ กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	รอง ศาสตราจารย์	30	30	30	30	30
2	นางสาวภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ	คศ.ม. สาขาอาหารและโภชนาการ คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	อาจารย์	30	30	30	30	30
3	นางสาวลลิตา เจริญวิเศษ	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	อาจารย์	30	30	30	30	30
4	นางสาวอรุษา วานิช	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	อาจารย์	30	30	30	30	30
5	นางสาวนฤมล อภิรัตน์สวัสดิ์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ.(ศึกษาศาสตร์ – คหกรรม ศาสตร์)	อาจารย์	30	30	30	30	30
6	นางสุนิสา อิ่มเอิบ	กศ.ม. (จิตวิทยาการแนะแนว) กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรติ นิยม	รอง ศาสตราจารย์	30	30	30	30	30
7	นางปาริชาติ หงส์เกียรติขจร	พบ.ม. (สถิติ) วท.บ. (คณิตศาสตร์)	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	30	30	30	30	30
8	นางมธุรา อุณหศิริกุล	ปร.ต. (สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ) วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	อาจารย์	30	30	30	30	30
9	นางสาววัลรัตน์ สมนึก	ปร.ต.(วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) วท.บ. (ชีววิทยา) เกียรตินิยม อันดับ 1	อาจารย์	30	30	30	30	30
10	นายธีรัญ ธีรรัตน์พงศ์	ปร.ต. (การใช้ที่ดินและการจัดการ ทรัพยากรอย่างยั่งยืน) วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) วท.บ. (เทคโนโลยีการเกษตร) เกียรตินิยมอันดับ 1	อาจารย์	30	30	30	30	30
11	นายอรรถกร คำฉัตร	วท.ม. (เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อ การพัฒนาทรัพยากร) วศ.บ. (เครื่องกล)	อาจารย์	30	30	30	30	30

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/ปีการศึกษาที่สำเร็จ	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน ชม./ปี การศึกษา				
				2559	2560	2561	2562	2563
12	นายนิภัทร เปี่ยมอรุณ	ปร.ต.(เคมีประยุกต์) วท.ม.(เคมีเชิงฟิสิกส์) วศ.บ.(เคมี)	อาจารย์	30	30	30	30	30
13	นางสาวสุนิษา สุวรรณเจริญ	วท.ค.(เคมี) วท.ม.(เคมี) วท.บ.(เคมี) ประกาศนียบัตรวิชาชีพครู	อาจารย์	30	30	30	30	30
14	นางสาวพิมพ์ใจ สุวรรณวงศ์	วท.ม.(เคมี) วท.บ.(เคมี)	อาจารย์	30	30	30	30	30
15	นางสาวอภิรดี บุญคำ	วท.ม.(เคมี) วท.บ.(เคมี)	อาจารย์	30	30	30	30	30
16	นางสาวจิรภัทร จันทมาลี	ปร.ต.(จุลชีววิทยา) วท.ม.(จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม) วท.บ.เกียรตินิยม (จุลชีววิทยา)	อาจารย์	30	30	30	30	30
17	นางสาวศศิธร พุทธรักษ์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพ) วท.บ. (ชีววิทยา)	อาจารย์	30	30	30	30	30
18	นางณมนรัก คำฉัตร	ปร.ต. (พฤกษศาสตร์) วท.ม.(พฤกษศาสตร์) วท.บ. (เกษตรศาสตร์)	อาจารย์	30	30	30	30	30
19	นายนาคนิมิต อรรคศรีวาร	ปร.ต.(คณิตศาสตร์) ศศ.ม.(ร้การสอนคณิตศาสตร์) ค.บ.(คณิตศาสตร์)	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	30	30	30	30	30
20	นางสาวรุจิเรข ปราชนากุล	ศศ.ม. (การสอนคณิตศาสตร์) วท.บ. (คณิตศาสตร์)	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	30	30	30	30	30
21	ว่าที่ร้อยตรีประสาน แสงโพบูลย์	วท.ม. (การสอนชีววิทยา) กศ.บ. (ชีววิทยา)	อาจารย์	30	30	30	30	30
22	นายอาทร สกสุวรรณกิจ	วท.ม.(ฟิสิกส์) กศ.บ.(วิทยาศาสตร์ - ฟิสิกส์ )	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	30	30	30	30	30
23	นางสาววิษลัตตา อุ้นสะอาด	วท.ม.(ฟิสิกส์ศึกษา) กศ.บ. วิทยาศาสตร์ - ฟิสิกส์	อาจารย์	30	30	30	30	30
24	นางสาวชุตานภา คุณสุข	วท.ค.(วิทยาศาสตร์ชีวภาพ) วท.ม.(สัตววิทยา) วท.บ.(ชีววิทยา)	อาจารย์	30	30	30	30	30

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/ปริญญาระดับที่สำเร็จ	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน ชม./ปี การศึกษา				
				2559	2560	2561	2562	2563
25	นางสาวสิริกร ชัสวิเศษ	วท.ม.(เคมี) วท.บ. (เคมี)	อาจารย์	30	30	30	30	30
26	นางสาวอุตม เครือวัลย์	วท.ม. (การสอนเคมี) กศ.บ. (เคมี)	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	30	30	30	30	30
27	นายโชติ เนืองนันท	Ph.D.( Physics) วท.ม. (การสอนฟิสิกส์) ค.บ. (ฟิสิกส์)	อาจารย์	30	30	30	30	30
28	นางสาวอาภาพร บุญมี	วท.ด.(เคมี) วท.ม.(เคมี) วท.บ.(เคมี)	อาจารย์	30	30	30	30	30
29	นางสาววัชรวิ วรงค์ฤกุล	Ph.D. (Organic Chemistry) วท.ม. (เคมีอินทรีย์) วท.บ. (ศึกษาศาสตร์ - เคมี)	อาจารย์	30	30	30	30	30

### 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/ปริญญาระดับที่สำเร็จ	ตำแหน่งวิชาการ
1	นางสาวพรพิมล สุขธนารักษ์	คบ.(คหกรรมศาสตร์)	อาจารย์

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

นักศึกษาคหกรรมศาสตร์จะฝึกงานในสถานประกอบการด้านอาหาร หรือฝึกในหน่วยงานราชการ เช่น โรงพยาบาล โรงแรม โดยเลือกฝึกตามภารกิจของสถานที่ฝึกหรือโครงการแก้ไขปัญหาของสถานที่ฝึก ภายใต้การดูแลของคณะกรรมการฝึกงานของนักศึกษาและตัวแทนจากหน่วยงานนั้นๆ ไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน หรือเทคนิควิธีการทำงาน ในสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับ สถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

#### 4.2 ช่วงเวลา

ชื่อวิชา	ช่วงเวลา
1. การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา	ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษาที่ 4
2. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ หรือสหกิจศึกษา	ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

#### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ตามเวลาทำงานของหน่วยงานที่เข้าฝึกงาน โดยให้ได้ตรงเวลาการฝึกงานรวมอย่างน้อย 450

ชั่วโมง

#### 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

การทำโครงการในงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์

##### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

โครงการงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ กำหนดให้นักศึกษาทำการทดลองในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์มีการนำเสนอข้อเสนอโครงการวิจัยต่อคณะกรรมการ เมื่อข้อเสนอโครงการวิจัยผ่านความเห็นชอบจึงทำการทดลองพร้อมทั้งเขียนรูปเล่มรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ และนำเสนอผลการวิจัยต่อคณะกรรมการ ตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดอย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์

##### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

5.2.1 มีองค์ความรู้จากงานวิจัย

5.2.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยวิธีการวิจัย

5.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูล

5.2.4 สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผลการทดลองทางสถิติ

5.2.5 สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น

5.2.6 มีความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาเขียนและภาษาพูด

##### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1-2 ของปีการศึกษาที่ 4

##### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

##### 5.5 การเตรียมการ

5.5.1 อาจารย์ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่ตนสนใจ

5.5.2 อาจารย์จัดตารางเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนักศึกษา

5.5.3 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งาน มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

5.5.4 มีการดูแลความปลอดภัยนักศึกษาในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี การทำงานนอกเวลา

5.5.5 มีคอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์บริการ ทั้งในศูนย์คอมพิวเตอร์และในห้องปฏิบัติการของภาควิชา

#### 5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษา

5.6.2 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากการสังเกตและจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร

5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามและการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

### หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

#### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	(1) มีการสอดแทรกเรื่องมนุษยสัมพันธ์ และการแต่งกายให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน ตลอดทั้งการให้บริการอาหาร
มีความตระหนักและทัศนคติที่ดีต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ	(1) การสอดแทรกในรายวิชาที่เรียนทุกรายวิชา เช่น อาหารไทย ขนมไทย การจัดเลี้ยง การฝึกงาน เป็นต้น
มีจิตสำนึกสาธารณะ	(1) ในกิจกรรมทุกรายวิชาต้องใช้วัตถุุดิบให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด โดยยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง (2) คำนึงถึงความปลอดภัยและคุณภาพชีวิตของผู้บริโภคเป็นสำคัญ
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบตลอดจนมีวินัยในตนเอง	(1) ให้นักศึกษามีความเป็นผู้นำและเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี (2) มีกิจกรรมที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรม เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบ และมีภาวะผู้นำ (3) มีข้อกำหนดที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงต่อเวลา เข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอ มีความตรงต่อเวลาในการทำงาน (4) กำหนดให้มีการรับผิดชอบอาหารและจัดเลี้ยง เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบในหน้าที่ และตรงต่อเวลา
ทักษะด้านสารสนเทศ และเทคโนโลยี	(1) รายวิชาที่มีการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน กำหนดให้นำเสนอโดยใช้ power point เพื่อเพิ่มทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ
ทักษะด้านการผลิตอาหาร การจัดเลี้ยงและบริการอาหาร	(1) นอกจากการจัดประสบการณ์ตรงในชั้นเรียนโดยยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ แล้วยังมีการผลิตอาหาร และจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ ทั้งในและนอกมหาวิทยาลัย
ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง	(1) จัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้การสอนที่ยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ และกำหนดให้มีหัวข้อที่ต้องศึกษาด้วย

## 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

### 2.1 ด้านคุณธรรมจริยธรรม

#### ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ
- 2) มีวินัย ตรงต่อเวลา และปฏิบัติตามระเบียบขององค์กร
- 3) มีจิตสาธารณะ รับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม
- 4) รับฟังความคิดเห็นและเคารพสิทธิของผู้อื่น เคารพสิทธิมนุษยชน

#### กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่สอดแทรกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับความซื่อสัตย์สุจริต
- 2) ให้ความสำคัญของการมีวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานตามกำหนดและความซื่อสัตย์

ในการทำกิจกรรมหรืองานที่มอบหมาย

- 3) ส่งเสริมให้ผู้เรียนจัดกิจกรรมหรือเข้าร่วมกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน
- 4) เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนให้เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับของ

มหาวิทยาลัย

#### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) สังเกตพฤติกรรมการแต่งกายของนักศึกษา การปฏิบัติตน
- 2) ให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตรงเวลา และการปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับของ

มหาวิทยาลัย

- 3) ประเมินจากผลงาน ผลการปฏิบัติกิจกรรมโดยพิจารณาเฉพาะด้านที่แสดงออกถึงคุณธรรม

จริยธรรม

### 2.2 ด้านความรู้

#### ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจในแนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่าง ๆ ตามสาระวิชา
- 2) สามารถวิเคราะห์และจำแนกข้อเท็จจริงตามแนวคิด หลักการ และทฤษฎีของสาระวิชา
- 3) สามารถเรียนรู้เกี่ยวกับแนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่าง ๆ
- 4) สามารถแสวงหาความรู้จากแหล่งต่าง ๆ ได้ด้วยตนเอง

#### กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยบูรณาการ ศาสตร์สาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม

2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งทฤษฎีและปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดองค์ความรู้และทักษะต่าง ๆ

- 3) มอบหมายงานกลุ่มให้สืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับกรณีศึกษาและนำเสนอในชั้นเรียน

#### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยเน้นการประเมินตามสภาพจริง และใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย เช่น การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ การประเมินผลจากการนำเสนอผลงาน รายงานหรือโครงการ

- 2) สังเกตพฤติกรรมการทำงานและการปฏิบัติตน



### 2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

#### ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจในแนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่าง ๆ ในการแก้ไขปัญหาและในการดำเนินชีวิตประจำวัน

2) สามารถวิเคราะห์สถานการณ์ต่าง ๆ โดยใช้แนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่าง ๆ ตามสาระวิชา

3) สามารถสังเคราะห์สิ่งที่ตีมีประโยชน์นำมาใช้เพื่อการพัฒนาตนเองและสังคม

#### กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ ตัดสินใจ คิดอย่างมีวิจารณ์ญาณ

2) มอบหมายงานให้ผู้เรียนศึกษาค้นคว้าจากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ

3) ฝึกให้วิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันให้เชื่อมโยงกับทฤษฎีและเนื้อหาในบทเรียน

#### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินตามสภาพจริงจากการปฏิบัติงาน

2) สังเกตการนำเสนองาน หรือผลงาน

### 2.4 ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### ผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้

2) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงานในองค์กรและบุคคลทั่วไปได้

3) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

4) มีความสามารถในการวางแผนในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง

#### กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นกระบวนการกลุ่ม การทำงานแบบร่วมมือ หรือ Brainstorming

2) ส่งเสริมการอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นโดยจัดอภิปรายหรือเสวนางานที่มอบหมายให้ศึกษา

ค้นคว้า

#### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม

2) ประเมินผลจากผลงาน การนำเสนองาน การอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

### 2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) สามารถรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์

2) สามารถสื่อสารทางการพูด การเขียน การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) สามารถใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อสารได้

4) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและติดต่อสื่อสารได้

กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนได้วิเคราะห์สถานการณ์สำคัญในชีวิตประจำวันที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน

2) มอบหมายงานให้ผู้เรียนนำเสนอผลงาน อภิปราย และเรียบเรียงเป็นรูปเล่มรายงานโดยใช้หลักการเขียนทางวิชาการเพื่อให้ผู้อื่นเข้าใจ เน้นการศึกษาข้อมูลจากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลายและมีการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูลให้ชัดเจน

3) ฝึกทักษะด้านการสื่อสาร

กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สังเกตการนำเสนอผลงาน การสื่อสาร การแสดงความคิดเห็น
- 2) ประเมินจากผลงาน รูปเล่มรายงาน
- 3) ประเมินผลจากการสอบทักษะด้านการสื่อสาร

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

## ● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์สารสนเทศ					
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																			
1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร เรียนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต																			
0001101	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ภาษาอังกฤษพื้นฐาน Foundation English																			
0001102	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication																			
0001103	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ภาษาอังกฤษเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ English for Study Skills																			
0001201	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication																			
0001202	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ภาษาไทยสื่อสารเชิงธุรกิจ Thai for Business																			
0001301	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication																			
0001302	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร Vietnamese for Communication																			

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดศึกษาศาสตร์

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้						3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์สารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4					
0001303 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร Cambodian for Communication	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	○				
0001304 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	○				
0001305 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	○				
0001306 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร French for Communication	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	○				
0001307 ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร Indonesian for Communication	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	○				
0001308 ภาษามาเลเซียเพื่อการสื่อสาร Malaysian for Communication	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	○				
0001309 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร Burmese for Communication	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	○				
0001310 ภาษาตากาล็อกเพื่อการสื่อสาร Tagalog for Communication	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	○				

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดศึกษาศาสตร์ศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์สารสนเทศสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ							
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4	
2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต																				
0002101	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●
จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน Ethics and Self Development																				
0002102	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●
ปรัชญาเพื่อการพัฒนาชีวิต Philosophy for Life Development																				
0002103	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○
จริยธรรมในชีวิตประจำวัน Ethics in Daily Life																				
0002104	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
มนุษย์กับทักษะการคิด Human and Thinking Skills																				
0002201	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○
การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Government																				
0002202	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
กฎหมายทั่วไปในชีวิตประจำวัน General Laws in Daily Life																				
0002203	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics in Daily Life																				
0002204	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ตะวันออกศึกษา Eastern Studies																				

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

## ● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์สารสนเทศ				
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4	
0002301 มนุษย์กับการพัฒนาตน Human and Self Development	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○		●			○
0002302 มนุษย์สัมพันธ์ Human Relationships	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○		●			○
0002303 จิตตปัญญาศึกษา Contemplative Education	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○		●			○
0002304 จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน Psychology in Daily Life	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○		●			○
0002305 ภาวะผู้นำและผู้ตาม Leadership and Followership	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○		●			○
0002306 สุนทรีย์ภาพทางดนตรีและการแสดง Aesthetic of Music and Performing Arts	○	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○	●			○
0002307 ศิลปะเพื่อชีวิตประจำวัน Art for Daily Life	●	●	●		●				●				●							
0002308 มนุษย์กับเครื่องแต่งกาย Human Custom	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●		●	●			●

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

## ● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
0002309 การสื่อสารในชีวิตประจำวัน Communication in Daily Life	○	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○
0002310 ธุรกิจในชีวิตประจำวัน Business in Daily Life	●	●			●		●		●				●	●		●			●
0002311 การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน Financial Administration in Daily Life	●	●	○	○	●	○	●		●		○		●	●		●			●
0002312 การบัญชีในชีวิตประจำวัน Accounting in Daily Life	●	●	○		●		●		●	○		○	●	●		●	○		○
0002313 ภูมิศาสตร์กับการพัฒนาที่ยั่งยืน Geography and Sustainable Development	○	●	○	○	○		○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
0002314 โลกาภิวัตน์กับสังคมไทย Globalization and Thai Society	○	●	○	○	○		○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
0002315 มนุษย์กับสังคม Human and Society	○	●	○	○	○		○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดศึกษาศาสตร์ศึกษาทั่วไป

## ● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
0002316 ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Local wisdom for Sustainable Development	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○
0002317 วิถีไทยวิถีอาเซียน Thai Ways ASEAN Ways	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○
0002318 ความเป็นพลเมืองในระบบประชาธิปไตย Citizenship in Democracy	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0002319 การสื่อสารอาเซียน ASEAN Communication	○	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0002320 การวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันเพื่อการสื่อสาร Contemporary Situation Analysis for Communication	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0002321 การรู้เท่าทันสื่อในศตวรรษที่ 21 Media Literacy in 21 <sup>st</sup> Century			●	●		●	○	○	○	●	○			○					○



## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

## ● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	
0002322 ความเป็นพลเมืองในศตวรรษที่ 21 Citizenship in the 21 <sup>st</sup> Century	●	●	●	●		●	●	●	●		●	○	○			●	●	○				●			○
0002323 หลักพื้นฐานการคุ้มครองสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา Fundamental Principles of Protection in Intellectual Property Rights	●	●	○	○		●	○	○	●		●	○	○			○	●	●	○		●	○	○		●
<b>3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการกีฬา เรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต</b>																									
0003101 ชีวิตและธรรมชาติ Life and Nature	○	●	○	○		●	○	○	●		●	○	○			○	●	●	○		○	○	○		○
0003102 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life	○	●	○	○		●	○	○	●		●	●	○			○	●	●	○		○	○	○		●
0003103 ชีวิตและสุขภาพ Life and Health	○	●	○	○		●	○	○	●		●	○	○			○	○	●	○		○	○	○		○
0003104 พืชพรรณเพื่อชีวิต Plants for Life	○	●	○	○		●	○	○	●		●	○	○			○	●	○	○		○	○	○		○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้						3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์สารสนเทศ สื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4				
0003105 การเกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
0003106 สิ่งแวดล้อมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ Environment and Modern Technology	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●				
0003107 การเกษตรตามแนวพระราชดำริ Royal Initiation for Agriculture	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
0003108 อัญมณีและเครื่องประดับในชีวิตประจำวัน Gems and Jewelry in Daily Life	●	●	●	○	●	○	●	○	○	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●				
0003201 คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ Mathematics for Decision Making	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●				
0003202 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●				
0003203 คณิตศาสตร์ทั่วไป General Mathematics	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●				

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดศึกษาศาสตร์ศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์สารสนเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1.1	1.2	1.3	1.4		2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	
0003204 คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทางปัญญา Mathematics for Cognitive Skill	●	●	○	●		●	●	●	●		●	●	○			●	●		○		●	●		○	●
0003205 สถิติและการประยุกต์ทั่วไป General Applications of Statistics	●	●	○	○		●	○	●	●		●	●	○			●	●		○		●	●		○	●
0003206 สถิติในชีวิตประจำวัน Statistics in Daily Life	●	●	○	○		●	○	●	●		●	●	○			●	●		○		●	●		○	●
0003207 สถิติเพื่อการตัดสินใจ Statistics for Decision Making	●	●	○	○		●	○	●	●		●	●	○			●	●		○		●	●		○	●
0003301 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ข้อมูลเบื้องต้น Introduction to Information and Communication Technology	●	●		○		●					●	○	○												●
0003302 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับชีวิต สมัยใหม่ Information Technology for Modern Life	●	●		○		●					●	○	○												○

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์สารสนเทศ				
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4	
0003303 การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วยคอมพิวเตอร์ Modern Business Management in Computer	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●
0003304 การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น Modern Business Management in E-Commerce	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●
0003305 การปฏิบัติงานช่างเบื้องต้นในชีวิตประจำวัน Practical Workshop in Daily Life	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●
0003306 เทคโนโลยีพื้นฐานด้านการถ่ายภาพและตกแต่งภาพ Basic Technology of Photography and Image Adjustment	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	○	●

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4	
0003307 เทคโนโลยีกับการพัฒนา Technology and Development		●		○	●				●	○	○						●			●
0003308 การออกกำลังกายเพื่อคุณภาพชีวิต Exercise for Quality of Life	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●		○	●
0003309 กิจกรรมเข้าจังหวะและกีฬาลีลาศ Rhythmic activities and Social dance	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●		○	●
0003310 นันทนาการเพื่อสุขภาพ Recreation for Health	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●		○	●

### 3. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาเฉพาะด้าน

#### 3.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

##### ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) มีความซื่อสัตย์สุจริต
- 2) มีระเบียบวินัย
- 3) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 4) เคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) มีจิตสาธารณะ
- 6) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

##### กลยุทธ์การสอนที่ให้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สอดแทรกประเด็นด้านคุณธรรมจริยธรรมในกิจกรรมการเรียนการสอน
- 2) อาจารย์ผู้สอนให้ความสำคัญกับการแสดงออกซึ่งพฤติกรรมด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้เรียน เช่น การอภิปรายกรณีศึกษาในประเด็นที่เกี่ยวข้อง การยกย่องและให้รางวัลผู้ที่มีความประพฤติดี มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์แก่ส่วนรวม
- 3) อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างและเป็นที่ปรึกษาที่ดี ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

##### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) ประเมินจากผลการเรียนรู้ในรายวิชา
- 2) ประเมินผลการเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) ประเมินจากการมีส่วนร่วมของผู้เรียน การทำงานกลุ่ม

#### 3.2 ด้านความรู้

##### ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ในหลักการและทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์ และ/หรือคณิตศาสตร์
- 2) มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และ/หรือคณิตศาสตร์ ที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎีในงานด้านคหกรรมศาสตร์
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ
- 4) มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน
- 5) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

##### กลยุทธ์การสอนที่ให้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) จัดการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งองค์ความรู้ที่เป็นหลักการทางทฤษฎีและการพัฒนาทักษะปฏิบัติ ตลอดจนการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในเชิงวิชาชีพ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม
- 2) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง
- 3) ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการเพื่อให้การเรียนการสอนมีความหลากหลาย ผู้เรียนสามารถคิดเป็น ทำเป็น และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาได้

### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินโดยการวัดผลระหว่างภาคและปลายภาค โดยการสอบข้อเขียน การอภิปรายกลุ่ม การทำรายงาน และการนำเสนอ

2) มีการประเมินก่อนเรียนและหลังเรียน เพื่อพิจารณาความพร้อมของผู้เรียน เอื้อต่อการจัดการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพ

### 3.3 ด้านทักษะทางปัญญา

#### ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล ค้นหาข้อเท็จจริง และมีเหตุมีผลตามหลักการและวิธีการทางวิทยาศาสตร์เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์กับงานด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานด้านวิชาชีพและในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ

3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอด สร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

#### กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ประมวลผล และแสดงความคิดเห็น เช่น การอภิปรายและแสดงความคิดเห็นในกรณีศึกษาทางคหกรรมศาสตร์

2) ให้นักศึกษาทำกิจกรรมในสถานการณ์จริง การจัดทำโครงการหรือการวิจัยเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้เพื่อประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานและแก้ไขปัญหา รวมทั้งการสร้างสร้งผลงานและการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้

#### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินผลการเรียนรู้ในรายวิชา

2) ประเมินผลงาน การแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

3) ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปรายแสดงความคิดเห็น

### 3.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี

2) มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร รวมทั้งพัฒนาตนเองและพัฒนางาน

3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กร

#### กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม หรือการทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์

#### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ประเมินผลจากการเรียนรู้และพฤติกรรมของผู้เรียน

2) ประเมินจากความรับผิดชอบในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์

### 3.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- 2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพรวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 3) มีทักษะและความรู้ด้านภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น เพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสมและจำเป็น
- 4) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้น และติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

#### กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้มีโอกาสพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร เช่น จัดให้มีการอภิปรายในประเด็นด้านคหกรรมศาสตร์ การให้ผู้เรียนค้นคว้าข้อมูลในหัวข้อที่เกี่ยวข้องแล้วจัดทำเป็นรายงานประกอบการนำเสนอผลงานในรูปแบบต่างๆ

#### กลยุทธ์การประเมินผลการศึกษาด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย เช่น การค้นคว้า การนำเสนอ การอภิปราย ฯลฯ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 3) ประเมินผลการเรียนรู้จากรายวิชา



แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ																					
● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง																					
รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	5.4
หมวดวิชาเฉพาะ																					
วิชาแกน บัณฑิตเรียนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต																					
4011101	○	○					●	●	●	●	●	●				○					
4011102						○		●			●	●	●		●				●		●
4021111							●	●			○	●						●		○	○
4021112	○	○					○	●			●	●	●		○			●			
4031460							●	●			●							●			○
4031461	○	●					○	●			●	●			○			○			
4091802	●	○					○	●			○								○		
4113105	○						●				●	○			○			●			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาเฉพาะ																							
● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง																							
รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้						3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	5.4		
<b>วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต</b>																							
4511101 ความรู้เกี่ยวกับเศรษฐศาสตร์ Fundamental of Home Economics	●	○	○	●						○													
4512101 เศรษฐศาสตร์กับการบริโภค Consumption Economics	○	○										●										○	
4512102 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพ คหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology in Home Economics	○	●				○					●											●	
4513101 การวางแผนการตลาดทางคหกรรมศาสตร์ Experimental Design for Home Economics		○	○							○	●						○						
4513171 สัมมนาคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	○					○						○				●							
4514101 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Home Economics Business Management	○		○							○									●				
4514181 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics	●					○														○			○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ																					
● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง																					
รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ					
	11	12	13	14	15	16	21	22	23	24	25	31	32	33	41	42	43	51	52	53	54
วิชาเฉพาะ 58 หน่วยกิต																					
- วิชาเฉพาะบังคับ 28 หน่วยกิต																					
4511201 ศิลปะประยุกต์ไมงานคหกรรมศาสตร์ Applied Arts in Home Economics	○	○				○				○			●			○			○		●
4511202 โภชนาการ Nutrition		●	○					●				●								○	
4512201 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family and Community Resource Management	○					○		●		○			●			○			●		
4512202 หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย Principle of Thai Food and Thai Dessert Preparation		●							●	○			○						○		
4512203 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cookery	○							●			●					○					○
4512204 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Food Safety	○		●		○			●			○					○			○		
4512205 อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน Food for Daily Life			○	●					●				○			●				○	
4512208 งานใบตอง Banana-Leaf Craft	○	○	○					○			○			●					○		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ																						
● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง																						
รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ					
	11	12	13	14	15	16	21	22	23	24	25	31	32	33	41	42	43	51	52	53	54	
4512209 การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	○	○	○					○	●			●		○				○				
4512210 การจัดดอกไม้ Floral Arrangement		○			○							○	●		○							○
4514206 ผ้าและการตัดเย็บ Textile Fabric and Sewing	●	○							○													○
4514207 พัฒนาการมนุษย์ ครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ Human Development Family and Reproductive health	○	○				○					○			●								○
<b>วิชาเฉพาะเลือก 30 หน่วยกิต</b>																						
<b>(1) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</b>																						
4512301 โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition						○							●									○
4513301 โภชนบำบัด Diet Therapy	○												○		○							○
4513302 อาหารไทย Thai Cuisine		●	○			○								○	●							○
4513303 อาหารท้องถิ่น Local Food	○												○									○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ																					
● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง																					
รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้						3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ		
	11	12	13	14	15	16	21	22	23	24	25	31	32	33	41	42	43	51	52	53	54
4513304 เบเกอรี่ Bakery		○								○	○			●							○
4513305 การตกแต่งหน้าเค้กและขนม Cake and Dessert Decoration		○								○	○			●							○
4513306 การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร Food Preservation and Food Processing		○					●	●	○		○	●					○	○	○		
4513307 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation	●		○					○	●		○	○					○	○	○		
4513308 อาหารนานาชาติ International Cuisine		●	●				●	●			○	○			○						○
4513309 ขนมไทย Thai Desserts		●	○				●	●			○				●						○
4513310 อาหารว่าง Snack Cookery		○								○	○			●							○
4513311 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Catering and Food Service		●	●	○		○					●		○			○			○		
4513312 การออกแบบตกแต่งและนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ Design Decoration and Presentation Techniques			○	●				●	○		○	○					○		●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ																										
● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง																										
รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ											
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	5.4					
4513313 โขนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition				○					●				○		○				○							
4513314 โขนากการและการจัดการอาหารสำหรับเด็ก Nutrition and Feeding Programs	○							●					○						○							
4513315 โขนากการผู้สูงอายุ Elderly Nutrition	○			○				●					○						○							○
4513316 อาหารอาเซียน ASEAN Food		●						●			○				○				○							
4513317 อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	●								○		○								○							○
4513318 เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice-cream	○												●													○
4513319 อาหารไทยสวนวัฒนธรรม Thai Fusion Cuisine						○			○		●			○												○
<b>(2) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b>																										
4513320 ประวัติศาสตร์สิ่งทอและแฟชั่น Textile and Fashion History															○											○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาเฉพาะ																					
● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง																					
รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	5.4
	4513321			○					○				●					○			
4513322			○						●								○				
4513323			○				○	●					●				○				
4513324			○				○	●						○			○				
(3) กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย																					
4512325	○	○							○	●		●					○				○
4513326		○	○						○	●				●			○				○
4513327		○	○						○	●				●			○				○
4513328		○							○	●			●				○				○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชาเฉพาะ																							
● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง																							
รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้						3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ						
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	5.4		
4513329 การตกแต่งสวน Garden Decoration			○	●					○	●				●								○	
<b>(4) กลุ่มวิชาการพัฒนามนุษย์และครอบครัว</b>																							
4512330 พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู Child Development and Child Care	○	○				○			○				○				●					○	
4514331 การอบรมเลี้ยงดูเด็กพิเศษ Care for Children with Special Need	○	○				○			○				○				●					○	
4514332 การดูแลผู้สูงอายุ Elderly Care	○	○				○			○				○				●					○	
4514333 วิกฤติการณ์ในครอบครัวและสังคม Family and Social Crisis	○	○				○			○				○				●					○	
4514334 ศพกรมศาสตร์กับการพัฒนาเยาวชน Home Economics and Youth Development	○	○				○			○				○				●					○	
<b>(5) กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</b>																							
4512335 งานเย็บปักถักร้อย Embroidery Arts		○				○			○				○									○	
4512336 การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Floral Arrangement in Applied Arts		○				○			○				○									○	



แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาเฉพาะ																					
● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง																					
รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้						3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	5.4
4512338 การประดิษฐ์วัสดุเหลือใช้ Waste Material crafting						<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>						<input type="radio"/>
4513337 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย Floral Arrangement in Thai Traditional Style	<input type="radio"/>					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>					<input type="radio"/>		<input type="radio"/>		
4514339 เครื่องหอมและของขวัญสวย Aroma and Souvenir	<input type="radio"/>					<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>						<input type="radio"/>		<input type="radio"/>
<b>2.4 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</b>																					
4514401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทฤษฎี Home Economics	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>
4514402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทฤษฎี Field Experience in Home Economics	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>
4514411 เตรียมสหกิจศึกษา Preparation for Co-operative	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>
4514412 สหกิจศึกษา Co-operative Education	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎ ระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การประเมินผลนักศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผล การศึกษาระดับ อนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553 หรือที่ปรับปรุงขึ้นภายหลัง ซึ่งใช้ระบบ การให้คะแนน แบบมีค่าระดับชั้น และแบบไม่มีค่าระดับชั้น และสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับ ปริญญาตรีของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

#### 1.1 ระดับค่าคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับดังนี้

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.00
B <sup>+</sup>	ดีมาก (very Good)	3.50
B	ดี ( Good)	3.00
C <sup>+</sup>	ดีพอใช้ (Fairly Good)	2.50
C	พอใช้ (Fair)	2.00
D <sup>+</sup>	อ่อน ( Poor)	1.50
D	อ่อนมาก (very Poor)	1.00
F	ตก (Fail)	0.00

กรณีที่สอบตกในรายวิชาเลือกสามารถเปลี่ยนไปเลือกวิชาเลือกอื่นแทนได้แต่ให้นับหน่วยกิตที่สอบตก และนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยด้วย ส่วนการประเมินรายวิชาที่เกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ รายวิชาสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่า สอบตก ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้รับการ ประเมินต่ำกว่า “C” เป็นครั้งที่สองถือว่าหมดสภาพการเป็นนักศึกษา

#### 1.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา
PD	ผ่านดีเยี่ยม (Pass with Distinction)
D	ผ่าน (Pass)
F	ไม่ผ่าน (Not Pass)

ระบบในข้อ 1.2 นี้ ใช้สำหรับประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม แต่การลงทะเบียนเรียนต้องเป็นไปตามลำดับวิชาที่แต่ละหลักสูตรกำหนด รายวิชาที่เป็นวิชาบังคับและได้ผลประเมิน “F” และ “NP” นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ จนกว่าจะสอบได้

#### 1.3 สัญลักษณ์อื่น ๆ มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับลงบันทึกหลังจากได้รับอนุมัติให้ถอนรายวิชานั้นก่อนกำหนดสอบปลาย ภาคไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย และในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูก สั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชา ดังต่อไปนี้

2.1 นักศึกษายังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์

2.2 นักศึกษาขาดสอบเพราะป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัยและได้รับอนุมัติจากคณบดี

นักศึกษาที่ได้ "I" ในรายวิชาใด ให้อาจารย์ผู้สอนรายงานผลการสอบในภาคการศึกษาถัดไปที่นักศึกษามีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน หากพันกำหนดดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการเรียน จาก "I" เป็น "F"

## 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัย และหลักสูตร โดยมีคณะกรรมการหลักสูตรหรือภาควิชาทำการทวนสอบในระดับรายวิชา มีการให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบและตรงตามมาตรฐานการเรียนรู้รายวิชา

1) สุ่มประเมินรายละเอียดรายวิชา ว่าผลการเรียนรู้ที่กำหนดสอดคล้องกับความรับผิดชอบในหลักสูตร

2) สุ่มประเมินข้อสอบของรายวิชา ว่าครอบคลุมผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

3) การเปรียบเทียบการให้คะแนนจากกระดาษคำตอบเดียวกัน โดยอาจารย์ผู้สอนกับผู้ทรงคุณวุฒิ ในเนื้อหาสาระนั้น จากภายในและภายนอกสถาบัน เพื่อทำความเข้าใจตรงกันทั้งสถาบันและนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัยผลสัมฤทธิ์ของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรและหน่วยงานโดยองค์กรระดับสากล โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการดังตัวอย่างต่อไปนี้

1) ภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบกรงานอาชีพ

2) การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือการส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ ในคาบระยะเวลาต่างๆ เช่น ปีที่ 1 ปีที่ 5 เป็นต้น

3) การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

4) การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียนรวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

5) ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้อ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

6) ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ อาทิ (ก) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ, (ข) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ, (ค) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2549 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญาตรีและปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553 (ภาคผนวก ง) นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาต้องเรียนผ่าน มีหน่วยกิตครบและรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ในหลักสูตรคือ ไม่น้อยกว่า 122 หน่วยกิต ภายในเวลาไม่เกิน 8 ปี ผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 จากค่าระดับคะแนน 4.00 มีความประพฤติดี มีคุณธรรมสมกับศักดิ์และศรีแห่งปริญญาตรีนั้นๆ

## หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์และบุคลากร

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1) การให้เข้ารับการปฐมนิเทศและอบรมตามหลักสูตร “การพัฒนาอาจารย์ใหม่” ซึ่งเป็นข้อปฏิบัติที่อาจารย์ใหม่ทุกคนต้องเข้ารับการอบรม ให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร งานวิชาการ บทบาทหน้าที่ของอาจารย์มหาวิทยาลัยและจรรยาบรรณครู และให้มีทักษะเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การวัดและประเมินผล การสอนสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และการสอนโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ

2) การมอบหมายให้อาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับอาจารย์ใหม่ ทำหน้าที่ให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาในด้านการจัดการเรียนการสอน และด้านอื่นๆ

3) การมอบหมายให้อาจารย์ใหม่ศึกษาค้นคว้า จัดทำเอกสารประกอบการสอนในรายวิชาที่รับผิดชอบ รวมทั้งการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาความรู้และทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

1) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัย เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการจัดการสอนเป็นทีมจะช่วยพัฒนาทักษะกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้มีประสบการณ์ร่วมกับผู้ที่มีความชำนาญกว่า

2) ส่งเสริมให้มีการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลโดยการศึกษาและแลกเปลี่ยนประสบการณ์

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

1) ส่งเสริมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการนำความรู้ในวิชาชีพไปสู่การพัฒนาท้องถิ่น

2) ส่งเสริมและสนับสนุนการเข้าร่วมประชุม เสนอผลงานทางวิชาการ อบรมสัมมนาทางวิชาการ หรือวิชาชีพ เพื่อรับความรู้ ความก้าวหน้าเชิงวิชาการ

3) สนับสนุนการผลิตผลงานทางวิชาการรูปแบบต่างๆ และการทำวิจัย พร้อมส่งเสริมให้มีการเผยแพร่สู่การนำไปใช้

4) สนับสนุนการทำงานวิจัยร่วมกับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกประเทศ เพื่อสร้างองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การบริหารหลักสูตร

ในการบริหารหลักสูตร จะมีคณะกรรมการประจำหลักสูตร อันประกอบด้วยรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร หรือหัวหน้าภาค และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรับผิดชอบ โดยมีคณบดีเป็นผู้กำกับดูแล และคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จะวางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับผู้บริหารของคณะและ อาจารย์ผู้สอน ติดตามและรวบรวมข้อมูล สำหรับใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรโดยกระทำทุกปีอย่างต่อเนื่อง

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
<ol style="list-style-type: none"> <li>พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดย อาจารย์และนักศึกษาสามารถ ก้าวทันหรือเป็นผู้นำในการ สร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ทางด้านคหกรรมศาสตร์</li> <li>กระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความ ใฝ่รู้ มีแนวทางการเรียนที่สร้าง ทั้งความรู้ความสามารถใน วิชาการวิชาชีพ ที่ทันสมัย</li> <li>ตรวจสอบและปรับปรุง หลักสูตรให้มีคุณภาพตาม มาตรฐาน</li> <li>มีการประเมินมาตรฐานของ หลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>จัดให้หลักสูตรสอดคล้องกับมาตรฐาน วิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ในระดับ สากลหรือระดับชาติ (หากมีการ กำหนด)</li> <li>ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยโดยมีการ พิจารณาเพื่อปรับปรุงหลักสูตรทุกๆ 5 ปี</li> <li>จัดแนวทางการเรียนในวิชาเรียนให้มี ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ และมี แนวทางการเรียนหรือกิจกรรม ประจำวิชาให้นักศึกษาได้ศึกษา ความรู้ที่ทันสมัยด้วยตนเอง</li> <li>จัดให้มีผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และ หรือผู้ช่วยสอน เพื่อกระตุ้นให้ นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้</li> <li>กำหนดให้อาจารย์ที่สอนมีคุณวุฒิไม่ ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเป็นผู้มี ประสบการณ์หลายปีมีจำนวน คณาจารย์ประจำไม่น้อยกว่าเกณฑ์ มาตรฐาน</li> <li>สนับสนุนให้อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้นำ ในทางวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ หรือในด้านที่เกี่ยวข้อง</li> <li>ส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ไป ดูงานในหลักสูตรหรือวิชาการที่ เกี่ยวข้อง ทั้งในและต่างประเทศ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>หลักสูตรที่สามารถอ้างอิงกับ มาตรฐานที่กำหนดโดย หน่วยงานวิชาชีพด้านคหกรรม ศาสตร์ มีความทันสมัยและมีการ ปรับปรุงสม่ำเสมอ</li> <li>จำนวนวิชาเรียนที่มีภาคปฏิบัติ และวิชาเรียนที่มีแนวทางให้ นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้า ความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง</li> <li>จำนวนและรายชื่อคณาจารย์ ประจำ ประวัติอาจารย์ด้าน คุณวุฒิ ประสบการณ์ และการ พัฒนาอบรมของอาจารย์</li> <li>จำนวนบุคลากรผู้สนับสนุนการ เรียนรู้ และบันทึกกิจกรรมใน การสนับสนุนการเรียนรู้</li> <li>ผลการประเมินการเรียนการ สอนอาจารย์ผู้สอน และการ สนับสนุนการเรียนรู้ของ ผู้สนับสนุนการเรียนรู้โดย นักศึกษา</li> <li>ประเมินผลโดยคณะกรรมการ ที่ประกอบด้วยอาจารย์ภายใน คณะฯ ทุก 2 ปี</li> <li>ประเมินผลโดยคณะกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทุก ๆ 4 ปี</li> </ol>

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	<p>8. มีการประเมินหลักสูตรโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกปี และภายนอกอย่างน้อยทุก 4 ปี</p> <p>9. จัดทำฐานข้อมูลทางด้านนักศึกษา อาจารย์ อุปกรณ์เครื่องมือวิจัยงบประมาณ ความร่วมมือกับต่างประเทศ ผลงานทางวิชาการทุกภาคการศึกษาเพื่อเป็นข้อมูลในการประเมินของคณะกรรมการ</p> <p>10. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอน โดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา</p>	8. ประเมินผลโดยบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาทุกๆ 2 ปี

## 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

### 2.1 การบริหารงบประมาณ

คณะกรรมการหลักสูตรมีการพิจารณาร่วมกันถึงแนวทางการพัฒนาเพื่อจัดทำแผนงบประมาณประจำปี ในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ สารเคมีที่ใช้ในงานอาหาร ครุภัณฑ์ เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนทั้งรายวิชาทฤษฎีและปฏิบัติ และจัดสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา และแผนพัฒนาบุคลากร ทั้งอาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษา ในการอบรมและศึกษาดูงาน

จัดหางบประมาณเพิ่มเติมสมทบงบประมาณแผ่นดิน เพื่อการจัดหาครุภัณฑ์ที่จำเป็น โดยการรับผลิตอาหาร จัดเลี้ยง หรือบริการอาหาร

### 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

1) มีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และฐานข้อมูล วารสาร งานวิจัยทั้งในประเทศและต่างประเทศ การสืบค้น ศึกษาค้นคว้าของนักศึกษาและอาจารย์

2) มีวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ ครุภัณฑ์ รองรับการเรียนปฏิบัติการของนักศึกษา

3) มีระบบเทคโนโลยีสารสนเทศรองรับการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง เพื่อติดตามความก้าวหน้าทางคหกรรมศาสตร์และทางสาขาอื่นๆ

### 2.3 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของคณะ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหาหนังสือเพื่อเข้าหอสมุดกลาง และทำหน้าที่ประเมินความพอเพียงของหนังสือ ตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ ด้านโสตทัศนอุปกรณ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้วยังต้องประเมินความพอเพียงและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย โดยมีรายละเอียดดังตารางต่อไปนี้

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
จัดให้มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์การทดลอง ทรัพยากร สื่อ และช่องทางการเรียนรู้ ที่เพียงพอ พร้อม เพื่อสนับสนุนทั้งการศึกษา ในห้องเรียน นอกห้องเรียน และเพื่อการเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง อย่างเพียงพอ มีประสิทธิภาพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>จัดเตรียมห้องปฏิบัติ ที่มีเครื่องมือทันสมัยและเป็น เครื่องมือวิชาชีพในระดับสากล เพื่อให้ นักศึกษาสามารถฝึก ปฏิบัติ สร้างความพร้อมในการ ปฏิบัติงานในวิชาชีพ</li> <li>จัดให้มีห้องสมุดให้บริการทั้ง หนังสือตำรา และสื่อดิจิทัล เพื่อการเรียนรู้</li> <li>จัดให้มีเครื่องมือ เช่น เครื่องมือและอุปกรณ์ด้าน คหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติการ ในการบริหารระบบ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>รวบรวมจัดทำสถิติจำนวน เครื่องมืออุปกรณ์ ต่อหัว นักศึกษาชั่วโมงการใช้งาน ห้องปฏิบัติการ</li> <li>จำนวนนักศึกษาลงเรียนในวิชา เรียนที่มีการฝึกปฏิบัติด้วย อุปกรณ์ต่าง ๆ</li> <li>สถิติของจำนวนหนังสือตำรา และสื่อดิจิทัลที่มีให้บริการ และสถิติการใช้งานหนังสือตำรา สื่อดิจิทัล</li> <li>ผลสำรวจความพึงพอใจของ นักศึกษาต่อการให้บริการ ทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้และ การปฏิบัติการ</li> </ol>

### 3. การบริหารคณาจารย์

#### 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีกระบวนการสอบคัดเลือกอาจารย์ใหม่ โดยมีการประกาศรับสมัครและสอบคัดเลือกความรู้ทาง วิชาการทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ สอบทดลองสอน และสอบสัมภาษณ์โดยพิจารณาจากบุคคลที่ตรงตามความ ต้องการในสาขาวิชาทางคหกรรมศาสตร์ มีคุณวุฒิการศึกษาตั้งแต่ระดับปริญญาโทขึ้นไป ผ่านการทำ วิทยานิพนธ์ และมีพื้นฐานระดับปริญญาตรีอาหารและโภชนาการหรือสาขาใดสาขาหนึ่งในด้านคหกรรม ศาสตร์

#### 3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการ ปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตเป็นไป ตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

#### 3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

หลักสูตรมีการเชิญอาจารย์พิเศษ หรือวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ มาให้ความรู้เฉพาะทางเพื่อถ่ายทอด ประสบการณ์ตรงกับนักศึกษา

#### 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

##### 4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

มีการสอบคัดเลือกบุคลากรสายสนับสนุนเป็นไปตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี โดยกำหนดตำแหน่งเป็น เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการคหกรรมศาสตร์ 1 ตำแหน่ง และนักวิชาการคหกรรมศาสตร์ 1 ตำแหน่ง

##### 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

มีการพัฒนาบุคลากรสายสนับสนุนของหลักสูตรนี้ โดยให้เข้ารับการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง ศึกษาดูงาน ทำวิจัยร่วมกับอาจารย์ การผลิตผลงานทางวิชาการ เช่น ทำหนังสือคู่มือปฏิบัติการ

#### 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

##### 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่นๆ แก่นักศึกษา

มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาประจำหมู่เรียน ที่ปรึกษาวิจัย สำหรับนักศึกษาทุกคน อาจารย์ทุกท่านต้องกำหนดช่วงเวลาให้นักศึกษาเข้ารับการปรึกษา

##### 5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยว่าด้วยการอุทธรณ์ของนักศึกษา กรณีที่นักศึกษามีข้อสงสัยอันเชื่อว่าจะเกิดจากความไม่เป็นธรรมต่อตัวนักศึกษา นักศึกษาสามารถยื่นอุทธรณ์ขอความเป็นธรรม โดยเขียนคำร้องผ่านผู้บริหารหน่วยงานระดับคณะได้ภายใน 30 วัน

#### 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

- 1) สำรวจความต้องการกำลังคนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ก่อนการพัฒนาหลักสูตร ทูกรอบ 5 ปี
- 2) สำรวจระดับความพึงพอใจผู้ใช้บัณฑิต ของหน่วยงานหรือสถานประกอบการต่างๆ ทูกรอบ 5 ปี เพื่อนำข้อมูลมาใช้ประกอบการพัฒนาหลักสูตร

#### 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประกันคุณภาพหลักสูตรการจัดการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา โดยกำหนดตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน 12 ตัวบ่งชี้ ตามกรอบ มคอ.1



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วม ในการประชุม เพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาค สนาม (ถ้ามี) ตามแบบมคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนใน แต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการ ดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผล การเรียนรู้ ที่ กำหนดในมคอ.3และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่ เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์ การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ของปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการ จัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพ หลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5				✓	✓
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5					✓
13. อื่นๆ ระบุ					
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี	8	9	9	9	12
ตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่)	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
ตัวบ่งชี้ต้องผ่านรวม (ข้อ)	7	8	8	8	10

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีจะได้รับรองมาตรฐานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ต้องมีผลการดำเนินงานบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษา เพื่อติดตามการดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์ การประเมินที่ผ่านคือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1 – 5 ละอย่างน้อย ร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ ระบุไว้ในแต่ละปี

## หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- 1) ก่อนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา มีการประชุมอาจารย์ผู้สอนหรือระดับสาขาวิชาเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และประสบการณ์
- 2) หลังสิ้นสุดการสอนแต่ละภาคการศึกษา มีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนจากนักศึกษา และวิเคราะห์ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา พร้อมกับวิเคราะห์ผลการสอนของผู้สอน
- 3) ทำวิจัยพัฒนาการเรียนการสอน

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- 1) ประเมินทักษะการสอนของผู้สอนโดยนักศึกษาที่เรียนแต่ละรายวิชา ผ่านระบบการประเมินออนไลน์ และประเมินผลการเรียนรู้ตนเองของนักศึกษาจากการสอนโดยอาจารย์ของแต่ละรายวิชา
- 2) ประเมินคุณภาพการปฏิบัติงานโดยผู้บังคับบัญชาชั้นต้น

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยสำรวจข้อมูลจากบุคลากรภาคส่วนต่างๆ ต่อไปนี้

- 1) นักศึกษาปัจจุบัน เพื่อปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน ความยากง่ายเนื้อหาวิชา ความทันสมัยหรือความซับซ้อนของเนื้อหาวิชา
- 2) คณาจารย์และกรรมการหลักสูตร เพื่อทบทวนและพัฒนากระบวนการผลิตบัณฑิตให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐาน
- 3) ผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้ประเมินภายนอก เพื่อกำกับ ติดตาม และประเมินคุณภาพของหลักสูตรให้เป็นไปตามมาตรฐาน
- 4) ศิษย์เก่า เพื่อติดตามการใช้ความรู้ทักษะที่ได้เรียน ไปใช้ในการทำงาน เพื่อนำข้อมูลมาปรับปรุง
- 5) ผู้ใช้บัณฑิต เพื่อสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ต้องผ่านการประกันคุณภาพหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และตัวบ่งชี้เพิ่มเติม รวมทั้งผ่านการประเมินการประกันคุณภาพภายใน

### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

- 1) รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล โดยการประเมินของนักศึกษา ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิต ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ และนำมาวิเคราะห์ ประเมินหลักสูตร
- 2) วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตรเสนอการปรับปรุงหลักสูตรหรือปรับปรุงแผนยุทธศาสตร์ในการบริหารหลักสูตร ทั้งด้านบุคลากร ทรัพยากรสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนรวมทั้งระบบกลไกบริหารจัดการ

## 5. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

5.1 อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาคปรับปรุงทันทีจากข้อมูลที่ได้รับ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาจัดทำรายงาน รายวิชาเสนอหัวหน้าภาคผ่าน อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร

5.2 อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการดำเนินงานตามดัชนีบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 จากการประเมินคุณภาพภายในภาควิชา

5.3 อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี โดยรวบรวมข้อมูลการประเมินประสิทธิผลของการสอน รายงานรายวิชา รายงานผลการประเมินการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา รายงานผลการประเมินหลักสูตร รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ จัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปีเสนอหัวหน้าภาควิชา

ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตร จากร่างรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดมความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินงานเพื่อใช้ในรอบการศึกษาต่อไป จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร เสนอต่อคณบดี

ภาคผนวก ก  
คำอธิบายรายวิชา

## คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

### คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร จำนวน 12 หน่วยกิต

#### 1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ ให้เลือกเรียน จำนวน 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0001101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน Foundation English	3(3-0-6)

ทบทวนความรู้ทักษะภาษาอังกฤษโดยเน้น การฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่านและ ไวยากรณ์ภาษาอังกฤษในระดับพื้นฐาน เพื่อเป็นการปรับพื้นฐานภาษาอังกฤษให้นักศึกษา

Revision of English skills to provide a strong foundation for students with the focus upon listening, speaking, reading, and grammar at the basic levels. Strongly recommended for students who do not possess sufficient English skills.

0001102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)
---------	--	----------

มุ่งเน้นฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษในระดับกลางทั้งสี่ทักษะ ได้แก่ การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนประโยคสั้นๆ

This course emphasises the study and development of the four skills at the pre-intermediate level with coverage of listening, speaking, reading, and writing of short sentences.

0001103	ภาษาอังกฤษเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ English for Study Skills	3(3-0-6)
---------	--	----------

มุ่งเน้นทักษะการอ่านเพื่อทำความเข้าใจ และนำไปใช้ในการสืบค้นข้อมูล และการศึกษาด้วยตนเอง เช่น การอ่านหนังสือพิมพ์ บทความทางวิชาการจากสื่อต่างๆ เป็นต้น

This course places the emphasis on reading for comprehension that enables students to search for information from various sources such as newspapers and other mediums as well as for self-study purposes.

กลุ่มวิชาภาษาไทย ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต

0001201

ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

**Thai for Communication**

ความสำคัญของภาษาในฐานะเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร ศึกษาหลักเกณฑ์ รูปแบบการใช้ภาษา ในชีวิตประจำวัน ทั้งด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การใช้ภาษาสื่อสารที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ ศึกษาสภาพปัญหา และแนวทางการแก้ไขการใช้ภาษาในชีวิตประจำวัน

Recognize the importance of Thai language as a communication tool, study rules and forms of using the language in daily life including listening, speaking, reading, and writing. Study problems and solutions for using the language.

0001202

ภาษาไทยสื่อสารเชิงธุรกิจ

3(3-0-6)

**Thai for Business**

ทฤษฎีการสื่อสาร ทักษะการใช้ภาษาไทยด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน เพื่อใช้ในการติดต่อสื่อสารทางธุรกิจ

Study communication theory and Thai language skills including listening, speaking, reading, and writing for the use in business communication.

1.2 กลุ่มวิชาภาษาอื่น ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต

0001301

ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

**Chinese for Communication**

ฝึกฝนการใช้บทสนทนาในชีวิตประจำวันอย่างง่าย บทเรียนจะประกอบไปด้วยโครงสร้างพื้นฐานของภาษาจีน คำศัพท์ ไวยากรณ์ รูปประโยค รวมไปถึงวัฒนธรรมจีนและประวัติศาสตร์จีนที่น่ารู้

Patching the dairy conversation is consisted of Chinese basical construction, for instance, vocabulary, grammar couple with Chinese culture and history.

0001302

ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

**Vietnamese for Communication**

สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเวียดนามมาก่อน ศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาในระดับขั้นต้น คือ ฟัง พูด อ่าน เขียน โดยเน้นบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างง่าย

This course has been designed specifically for students with no previous knowledge of Vietnamese language before. Students are encouraged to study basic sentence structures as well as listening, speaking, reading, and writing with the emphasis on basic daily life conversation.

0001303

ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร  
Khmer for Communication

3(3-0-6)

สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเขมรมาก่อน ศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาในระดับขั้นต้น คือ ฟัง พูด อ่าน เขียน โดยเน้นบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างง่าย

This course has been designed specifically for students with no previous knowledge of Cambodian language before. Students are encouraged to study basic sentence structures as well as listening, speaking, reading, and writing with the emphasis on basic daily life conversation.

0001304

ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร  
Japanese for Communication

3(3-0-6)

สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาญี่ปุ่นมาก่อน ศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาในระดับขั้นต้น คือ ฟัง พูด อ่าน เขียน โดยเน้นบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างง่าย

This course has been designed specifically for students with no previous knowledge of Japanese language before. Students are encouraged to study basic sentence structures as well as listening, speaking, reading, and writing with the emphasis on basic daily life conversation.

0001305

ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร  
Korean for Communication

3(3-0-6)

สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเกาหลีมาก่อน ศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาในระดับขั้นต้น คือ ฟัง พูด อ่าน เขียน โดยเน้นบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างง่าย

This course has been designed specifically for students with no previous knowledge of Korean language before. Students are encouraged to study basic sentence structures as well as listening, speaking, reading, and writing with the emphasis on basic daily life conversation.

0001306

ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร  
French for Communication

3(3-0-6)

สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาฝรั่งเศสมาก่อน ฝึกทักษะทั้ง ทักษะการฟัง และการพูดในขั้นพื้นฐาน เพื่อนำไปใช้สำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน

This course is intended for students with no previous French knowledge. Students are encouraged to practice the skills of listening and speaking at the basic level that will enable students to be able to communicate in French in daily life situations.

0001307

ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

Indonesian for Communication

สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาอินโดนีเซียภาษาชามาก่อน ศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาในระดับขั้นต้น คือ ฟัง พูด อ่าน เขียน โดยเน้นบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างง่าย

This course has been designed specifically for students with no previous knowledge of Indonesian Bahasa before. Students are encouraged to study basic sentence structures as well as listening, speaking, reading, and writing with the emphasis on basic daily life conversation.

0001308

ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

Malaysian for Communication

สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษามลายูภาษาชามาก่อน ศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาในระดับขั้นต้น คือ ฟัง พูด อ่าน เขียน โดยเน้นบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างง่าย

This course has been designed specifically for students with no previous knowledge of Malaysian Bahasa before. Students are encouraged to study basic sentence structures as well as listening, speaking, reading, and writing with the emphasis on basic daily life conversation.

0001309

ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

Burmese for Communication

สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาพม่ามาก่อน ศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาในระดับขั้นต้น คือ ฟัง พูด อ่าน เขียน โดยเน้นบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างง่าย

This course has been designed specifically for students with no previous knowledge of Burmese before. Students are encouraged to study basic sentence structures as well as listening, speaking, reading, and writing with the emphasis on basic daily life conversation.

0001310

ภาษาตากาล็อกเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

Tagalog for Communication

สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาตากาล็อกมาก่อน ศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาในระดับขั้นต้น คือ ฟัง พูด อ่าน เขียน โดยเน้นบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างง่าย

This course has been designed specifically for students with no previous knowledge of Tagalog before. Students are encouraged to study basic sentence structures as well as listening, speaking, reading, and writing with the emphasis on basic daily life conversation.



## 2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ จำนวน 9 หน่วยกิต

### 2.1 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต

0002101 จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน 3(3-0-6)

#### Ethics and Self Development

ความหมายของจริยธรรม แนวคิดทางจริยธรรม การนำหลักธรรมคำสอนทาง ศาสนธรรมไปประยุกต์ใช้และบูรณาการในการพัฒนาชีวิตตนเอง ได้แก่ รู้จักการปฏิบัติตนให้อยู่บนพื้นฐานของหลักศีลธรรมอันดีงามท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของกระแสโลกาภิวัตน์

Study of the meaning of ethics, ethical concepts, adopting the doctrinal principles in order to apply and integrate in the development of their own lives, such as the practice on the basis of morality amid the changes of globalization.

0002102 ปรัชญาเพื่อการพัฒนาชีวิต 3(3-0-6)

#### Philosophy for Life Development

แนวคิดทางปรัชญาและกลุ่มลัทธิปรัชญา แนวทางในการดำเนินชีวิตและการทำงานตามแนวปรัชญาและศาสนา โดยเน้นกระบวนการเรียนรู้ที่หลากหลายและพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณธรรม จริยธรรม จัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยบูรณาการทฤษฎีและปฏิบัติเพื่อพัฒนาตนเอง การเคารพในศักดิ์ศรีในความเป็นมนุษย์เพื่อการอยู่ร่วมกันในสังคมอย่างสันติสุข

This course is about philosophy concepts, philosophical group, ways of life and work regarding the concepts of philosophy and religion. It is emphasized on the multi-learning process and student's development for ethics and morality awareness by integrating theory is and practice.

0002103 จริยธรรมในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

#### Ethics in Daily Life

ความหมาย ความสำคัญของจริยธรรม จริยธรรมเบื้องต้นในชีวิตประจำวัน จริยธรรมในการเสริมสร้างการพัฒนาที่ยั่งยืน จริยธรรมสำหรับพลเมืองที่มีหัวใจประชาธิปไตย จิตสำนึกต่อสังคม วิเคราะห์ปัญหาความขัดแย้งทางจริยธรรมเกี่ยวกับปัญหาการตัดสินใจ การประยุกต์จริยธรรมใช้ในชีวิตประจำวัน

This course is focused on definitions and importance of ethics, basic ethics in everyday life, ethics in sustainable development, ethics for people with democratic hearts and Social consciousness. The students could analyze ethical dilemma and apply it for daily life.

0002104

มนุษย์กับทักษะการคิด 3(3-0-6)

Human and Thinking Skills

แนวคิด ระบบของเหตุผลที่ใช้ในการแสวงหาความรู้ของมนุษย์ในโลกตะวันออกและตะวันตก วิธีการอ้างเหตุผลและหลักการคิดรูปแบบวิธีการนิรนัย อุปนัย ความสมเหตุสมผล เหตุผลวิบัติ การคิดสร้างสรรค์ความสมเหตุสมผล เหตุผลวิบัติ การคิดเชิงสร้างสรรค์ การคิดเชิงวิพากษ์ การคิดเชิงประยุกต์ การคิดเชิงวิเคราะห์ การคิดเชิงกลยุทธ์ การคิดเชิงสร้างสรรค์ การคิดเชิงบูรณาการ การคิดเชิงเปรียบเทียบ การคิดเชิงอนาคต และการคิดเชิงมโนทัศน์ นำคุณค่าของทักษะการคิดและความเข้าใจในเรื่องของเหตุผลไปใช้ประยุกต์ในการดำเนินชีวิตสามารถยืนหยัดอยู่ในสังคมบริโภคนิยมอย่างรู้เท่าทัน

This course is about concepts, reasoning systems of human knowledge in the East and the West, methods of argument and principle procedures which are instruments in the development of thinking skills, methods of deductive, inductive reasoning, validity, fallacy, creative thinking, critical thinking, applied thinking, strategic thinking, integrative thinking, comparative thinking, future thinking, and conceptual thinking. Value of thinking skills and understanding of the reasons will be applied in the consumer society.

## 2.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต

0002201

การเมืองการปกครองไทย

3(3-0-6)

Thai Politics and Government

ความรู้พื้นฐานการเมืองและการปกครอง ความสัมพันธ์ระหว่างรัฐกับสังคม สถาบันทางการเมือง กระบวนการทางการเมือง คุณธรรมและจริยธรรมของนักการเมือง หลักธรรมาภิบาล สิทธิพลเมือง และเสรีภาพตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พัฒนาการของแนวความคิดและการวิเคราะห์ประชาสังคม ความเคลื่อนไหวของประชาสังคมไทย วิเคราะห์ปัญหาการเมืองการปกครอง รวมถึงแนวโน้มการเมืองการปกครองของไทยในอนาคต

This course is about fundamental knowledge of politics and government, state and society relationship, political institutions, political processes, moral and ethic of politicians, principle of good governance, the constitutional rights and freedom of citizens of the Kingdom of Thailand, the development of concept and analyses of civil society, movement of Thailand's civil society, the analyses of political problems including the future trends of politics of Thailand.



## 2.3 ให้เลือกเรียนจากกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต

0002301

มนุษย์กับการพัฒนาตน

3(3-0-6)

## Human and Self Development

พฤติกรรมมนุษย์และสาเหตุปัจจัยแห่งพฤติกรรม ธรรมชาติของมนุษย์ การรู้จักตนเองและผู้อื่น การพัฒนาตนเอง มนุษย์สัมพันธ์เพื่อการทำงานร่วมกัน การอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข และการประเมินเพื่อพัฒนาตน

Human behavior and causes of behavioral factors, human nature. Awareness of oneself and others, self-development, human relations for teamwork, living together happily and assessment for self-development.

0002302

มนุษย์สัมพันธ์

3(3-0-6)

## Human Relations

ความหมายและความสำคัญของมนุษย์สัมพันธ์ ความต้องการของมนุษย์ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ชุมชนและสังคม เทคนิคการสร้างความสัมพันธ์กับผู้อื่น การจัดกิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์ มนุษย์สัมพันธ์ในองค์กร การเป็นแบบอย่างที่ดี การเสียสละ และจิตสาธารณะ

The meaning and the importance of human relations. Human needs. Relationships with individuals, communities and society. Techniques to build relationships with others. Activities of group dynamic. Human relations in organizations. Being a good role model, sacrifice and public mind.

0002303

จิตตปัญญาศึกษา

3(3-0-6)

## Contemplative Education

ปรัชญา แนวคิด และหลักการเรียนรู้ตามแนวจิตตปัญญาศึกษา การพัฒนาจิต คุณค่าความเป็นมนุษย์ ความตระหนักรู้ในตนเอง ผู้อื่นและสรรพสิ่ง จิตสำนึกต่อส่วนรวม ความจริง ความดี และความงาม การบ่มเพาะความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์

Philosophy conceptual and principles of contemplative education, by giving importance to development of the inner or spiritual dimensions of human beings. Awareness of one's obligation to values, attainment of the truth, goodness and aesthetics.

0002304

จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

## Psychology in Daily Life

ความรู้ทางจิตวิทยา การวิเคราะห์ตนเอง การวิเคราะห์ปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล บุคลิกภาพ ความฉลาดทางอารมณ์ และสุขภาพจิต การจัดการกับความเครียด การปรับตัว และการใช้จิตวิทยาในการดำเนินชีวิต

Psychological knowledge as following topics: self, people and social awareness; analysis of interactive interpersonal and personality; emotional quotient and mental health; stress management, adaptation and psychological application for an everyday life.

0002305

ภาวะผู้นำและผู้ตาม

3(3-0-6)

## Leadership and Followership

ความหมาย ความสำคัญ แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับภาวะผู้นำและผู้ตาม ทักษะของผู้นำและผู้ตาม แรงจูงใจ การทำงานเป็นทีม และหลักธรรมาภิบาล

Meaning, important, concept and theories of leadership and followership. Skills of leaders and followers, motivation, teamwork and the principles of good governance.

0002306

สุนทรียภาพทางดนตรีและการแสดง

3(2-2-5)

## Aesthetic of Music and Performing Arts

ความหมาย ความสำคัญของสุนทรียภาพทางดนตรีและการแสดง องค์ประกอบพื้นฐานของดนตรีและ การแสดง เครื่องดนตรี วงดนตรี บทเพลงประเภทต่าง ๆ สีลาการพูด การเคลื่อนไหว จินตนาการทางการแสดง ปฏิบัติบูรณาการดนตรีและการแสดง เพื่อให้เห็นคุณค่าและการนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์กับการดำเนินชีวิตได้อย่างสมบูรณ์

The meaning and importance of the appreciation of music and performing arts, the basic elements of music and performing arts, the musical instruments, music bands, variety of music, oral expressions, movement, imagination in acting, integrated music and acting practice, in order to discover its value and applications that benefit the daily life very well.

0002307

ศิลปะเพื่อชีวิตประจำวัน

3(2-2-5)

## Art for Daily Life

ความสำคัญของศิลปะ เพื่อให้มีพื้นฐานความรู้ความเข้าใจในคุณลักษณะเบื้องต้นขององค์ประกอบทางศิลปะ หลักการออกแบบ และการตกแต่ง โดยผ่านการมีประสบการณ์ทางสุนทรียภาพ และการทดลองปฏิบัติงานขั้นพื้นฐานทางศิลปกรรมประเภทต่าง ๆ เพื่อการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และการปลูกฝังรสนิยมทางสุนทรียะ ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ให้เป็นประโยชน์ในการดำเนินชีวิตประจำวัน และสัมพันธ์กับบริบทต่างๆ ทั้งในระดับท้องถิ่นและสากลได้

The importance of arts in order to understand the basis of the features of the arts, design principles and decoration through the experiences of aesthetics and practice basic types of the arts Develop the knowledge, understanding and appreciation for the aesthetics that can be applied to use in everyday life and in relation to the context both locally and internationally.

0002308

มนุษย์กับเครื่องแต่งกาย

3(2-2-5)

Human Custom

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องแต่งกาย วัฒนธรรมและวิวัฒนาการการแต่งกายของตะวันออกและตะวันตก แนวโน้มความนิยมของเครื่องแต่งกายกับการประยุกต์ใช้ หลักการแต่งกายเบื้องต้นเพื่อใช้ในการชีวิตประจำวัน

A study of basic knowledge about costume, culture and evolution of costume including eastern and western fashion trend and applying, principles of fashion costume for in daily life.

0002309

การสื่อสารในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

Communication in Daily Life

ความหมาย ความสำคัญของการสื่อสารรูปแบบต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน การสื่อสารระหว่างบุคคล การสื่อสารมวลชน และการสื่อสารในสังคมออนไลน์ การใช้การสื่อสารในชีวิตประจำวัน ข้อดี ข้อเสียของการสื่อสาร และการบริโภคสื่อในปัจจุบัน รวมทั้งแนวโน้มของการสื่อในอนาคต

A study of meaning, importance in communications in daily life for personal communications, mass communications and online communications, advantages and disadvantages of communications, consumption and trends of future communications.

0002310

ธุรกิจในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

Business in Daily Life

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจ รูปแบบของธุรกิจ สิ่งแวดล้อม ที่มีอิทธิพลต่อการประกอบธุรกิจ เศรษฐกิจ นโยบายของรัฐบาล กฎหมายและภาษี บทบาทของระบบข้อมูลในทางธุรกิจ หน้าที่ทางธุรกิจ ประกอบด้วย การผลิต การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การตลาด การบัญชีและการเงิน ตลอดจนจรรยาบรรณของนักธุรกิจ

A study of basic knowledge of business operation, models of business, effects to business operation, government policy, law and tax, the roles of information systems in business including production, human resource management, marketing, accounting, finance and ethic of businessmen.

0002311 การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

**Financial Administration in Daily Life**

พฤติกรรมและการตัดสินใจทางการเงินส่วนบุคคล การมีทักษะชีวิตในการบริหารจัดการการเงินส่วนบุคคลสำหรับการได้มาและการใช้ไปของเงินและทรัพย์สินต่างๆ ประกอบด้วย การวางแผนการเงิน การออม และจัดสรรการลงทุนในสินทรัพย์รูปแบบต่าง ๆ รวมถึงการประเมินผลทางการเงินภายใต้ความเสี่ยงขั้นพื้นฐานและการได้รับผลตอบแทนการเงินที่นำไปสู่สถานะทางการเงินที่ดี

The behavior and personal financial decisions. Using the life skills to manage the personal finance for the revenue and cost efficiency in the asset investment, including personal financial planning, personal saving and personal investment in the asset allocation patterns, evaluating basic financial risks and obtaining financial returns to the better financial status.

0002312

การบัญชีในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

**Accounting in Daily Life**

แนวคิดและหลักการบัญชีขั้นพื้นฐาน การจัดทำบัญชีครัวเรือน การจดบันทึกรายรับ และรายจ่ายในชีวิตประจำวันของบุคคล ครอบครัว ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง สามารถนำข้อมูลมาวางแผนทางการเงินได้

The principles of household accounting, recording revenues and expenses in the daily life of individuals and families. The philosophy of sufficiency economy and applying the data for financial planning

0002313

ภูมิศาสตร์กับการพัฒนาที่ยั่งยืน

3(3-0-6)

**Geography and Sustainable Development**

ความหมายและความสำคัญของภูมิศาสตร์ เรียนรู้ลักษณะทางภูมิศาสตร์ของท้องถิ่นและภูมิภาคต่างๆของไทย ทางด้านที่ตั้ง ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สังคม เศรษฐกิจ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การพัฒนาที่มีดุลยภาพระหว่างมิติทางเศรษฐกิจ สังคม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างเกื้อกูลกันในแต่ละภูมิภาค แนวทางการพัฒนาท้องถิ่นและภูมิภาคต่าง ๆ อย่างยั่งยืน

A study of meaning and importance of geography of local and regional of Thailand focusing on locations, landforms, weather and climate, society, economy, natural resources, and environment. This also includes the development that maintains the balance of multi-dimensions of economy, society, natural resources, and environment that coexist in each region which provides the guidelines to the concepts of sustainable development for both locals and regions.

0002314

โลกาภิวัตน์กับสังคมไทย

3(3-0-6)

## Globalization and Thai Society

ความหมาย และความเป็นมาของโลกาภิวัตน์ อิทธิพลของโลกาภิวัตน์ต่อการเปลี่ยนแปลง ของสังคมโลก ในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ รวมทั้งอิทธิพลของโลกาภิวัตน์ที่มีต่อสังคมไทยในด้านต่าง ๆ ตลอดจนการปรับตัวของสังคมไทยท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์

A study of meaning and background of globalization and its impacts on changes of the world's society in many aspects such as politics, economy, society, natural environment including its impacts on Thai society and the adaptation that Thai society must take.

0002315

มนุษย์กับสังคม

3(3-0-6)

## Human and Society

ความหมาย และความสำคัญของสังคม โครงสร้าง และองค์ประกอบของสังคม การจัดระเบียบทางสังคม วิวัฒนาการ และการเปลี่ยนแปลงของสังคมอันเป็นผลสืบเนื่องจากความเจริญ ทางเศรษฐกิจ การเมือง และเทคโนโลยี กระบวนการปรับเปลี่ยนทางวัฒนธรรม พฤติกรรม ความคิด ความเชื่อ ทักษะชีวิต การจัดการปัญหาชีวิต และความสัมพันธ์ของมนุษย์ที่อยู่ร่วมกันในสังคมไทย และสังคมโลก อิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางสังคมที่มีผลต่อบุคคล กลุ่มและสถาบันทางสังคม

A study of meaning and importance of society, its structure and elements, its orders, the developments and changes that affect the advancement of economy, politics, and technologies. The changes of culture, behavior, belief, lifestyles, dealing with daily-life problems, and personal relationship that exists in Thai and global societies, as well as the influence of social environment that affects the members, groups, and organizations in societies.

0002316

ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต

3(3-0-6)

## Local wisdom for Sustainable Development

ความหมาย ความสำคัญ ประเภท และประโยชน์ของภูมิปัญญาท้องถิ่น การปรับประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับภูมิปัญญาสากล ความหมายและหลักการของการพัฒนาที่ยั่งยืน แนวคิดทฤษฎีอันเนื่องมาจากพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เพื่อนำมาเป็นแนวคิดในการพัฒนาตนเองและสังคมอย่างยั่งยืน

A study of meaning, importance, types, and benefits gain from local wisdom, its applications use in conjunction with international wisdom. The meaning and importance of sustainable development and the concepts from King Bhumiphol that can be applied as a guideline of sustainable development for oneself and society.



0002317

วิถีไทยวิถีอาเซียน

3(3-0-6)

## Thai Ways ASEAN Ways

การก่อตั้งสถาบันและกระบวนการตัดสินใจ การร่วมทางเศรษฐกิจ การสร้างยุทธศาสตร์ การเมืองและความมั่นคงของภูมิภาค ปัญหาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในอาเซียนและประชาคมโลก ปัญหาความขัดแย้งภายในอาเซียน ลู่ทางการพัฒนาอาเซียนในอนาคต ศึกษาบทบาทด้านการต่างประเทศของไทยในสมาคมอาเซียน ทั้งมิติการเมือง เศรษฐกิจ การทูตและการทหาร ผลกระทบของนโยบายของสมาคมอาเซียนที่มีต่อการพัฒนาทางสังคมและเศรษฐกิจของไทย

The establishment of ASEAN and its decision-making policy, its economic co-operations, the creation of its strategies in politics and security of the region, the relationship problems between members of ASEAN and global communities, the internal relationship problems among members of ASEAN, the possibilities for future developments of ASEAN. Also study the roles of Thailand's foreign affairs in ASEAN in politics, economy, diplomatic and military, as well as the impacts of ASEAN's policies upon the developments of society and economy in Thailand.

0002318

ความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย

3(3-0-6)

## Citizenship in Democracy

พัฒนาการแนวคิดความเป็นพลเมืองตั้งแต่สมัยอดีตจนถึงปัจจุบัน คุณลักษณะของพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย อาทิ ศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ หน้าที่ความเป็นพลเมือง ความเสมอภาค สิทธิเสรีภาพ และการมีส่วนร่วมของประชาชน หลักชั้นดีธรรมกับระบอบประชาธิปไตย บทบาทการเมืองภาคพลเมือง วัฒนธรรม

The development of citizenship concepts from the past to the present, the characteristics of citizen in democracy such as equality, roles of citizen, the rights and freedoms, and public participation, toleration and democracy, and the roles of citizen in politics.

0002319

การสื่อสารอาเซียน

3(3-0-6)

## ASEAN Communication

หลักพื้นฐานการสื่อสาร ความหมาย ความสำคัญ ทฤษฎีการสื่อสาร ระบบการสื่อสาร และการสื่อสารมวลชน ข้อมูลข่าวสารในกลุ่มประเทศอาเซียน การวิเคราะห์องค์ประกอบการสื่อสารในความแตกต่างของวัฒนธรรมอาเซียน

The principals of basic communication, meaning, important roles, communication theories, communication systems and mass communication, news and information in each ASEAN community. The analysis of different ASEAN culture by using communication elements.



0002323                    **หลักพื้นฐานการคุ้มครองสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา**                    3(3-0-6)

**Fundamental Principles of Protection in Intellectual Property Rights**

ความหมายของทรัพย์สินทางปัญญา การมีขึ้นของทรัพย์สินทางปัญญา การได้มาซึ่งทรัพย์สินทางปัญญา การละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา การคุ้มครองสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา

The meaning of the intellectual property, having made up of intellectual property. Acquisition of intellectual property rights, infringement of intellectual property and the protection of property rights.

**2. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการกีฬา จำนวน 9 หน่วยกิต**

**3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต**

0003101                    **ชีวิตและธรรมชาติ**                    3(3-0-6)

**Life and Nature**

ธรรมชาติและกำเนิดของสิ่งมีชีวิต ความหลากหลายทางชีวภาพ คุณค่าการใช้ทรัพยากรธรรมชาติและการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน การดำรงชีวิตตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง การเรียนรู้ชีวิตกับธรรมชาติจากสถานการณ์จริง

A study on the nature, origin of life, evolution of living things, biodiversity, realizing the worth of usability of the nature resources and sustainable conservation for living according to sufficient economy and learning the life with the nature.

0003102                    **วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต**                    3(3-0-6)

**Science for Quality of Life**

แนวคิดและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ การประยุกต์ใช้หลักวิทยาศาสตร์กายภาพและชีวภาพ ผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อม

Scientific process, application of physical and biological science to benefit for good living. To realize the impact of science and technology development into human and environment.

0003103                    **ชีวิตและสุขภาพ**                    3(3-0-6)

**Life and Health**

กำเนิดของชีวิต พัฒนาการแห่งชีวิต ครอบครัวและคุณภาพชีวิต การวางแผนครอบครัวและเพศศึกษา การดูแลและส่งเสริมสุขภาพ สุขภาพผู้บริโภค ยา สมุนไพร อาหารและโภชนาการ การใช้อาหารเสริมสร้างร่างกายให้สุขภาพดี

A study on the origin of life, life development, family and quality of life, family planning and sex education, health protection and promotion, consumer health, medicine, herbal, food and nutrition, and using dietary supplements to promote good health.

0003104	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plants for Life	3(3-0-6)
	<p>เรียนรู้คุณค่าและค่าของพืชพรรณที่มีต่อชีวิต และการจัดการทรัพยากรต่างๆ ตามแนวทางโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี</p> <p>A study on the worth of plants for life and resource management according to the "Plant Genetic Conservation Project Under the Royal Initiative of Her Royal Highness Princess Maha Chakri Sirindhorn"</p>	
0003105	การเกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life	3(3-0-6)
	<p>ความสำคัญของการเกษตร ภูมิปัญญาท้องถิ่น เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร ผลิตภัณฑ์อาหารทางการเกษตร มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการเกษตรและตลาดเกษตร</p> <p>Important of agriculture, local wisdom, agricultural technology, agricultural food product, international standard for agriculture and markets.</p>	
0003106	สิ่งแวดล้อมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ Environment and Modern Technology	3(3-0-6)
	<p>ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม การอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ การพัฒนาของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปัญหาและผลกระทบของการพัฒนาต่อชีวิต สังคม และสิ่งแวดล้อม การจัดการสิ่งแวดล้อมโดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ และการพัฒนาอย่างยั่งยืน</p> <p>Systematic relationship between human and environment, biodiversity conservation, science and technology development, cause and effect of development problems on life, social and environment, environmental management based on sustainable development using modern technology, biotechnology, nanotechnology and energy thehnology.</p>	
0003107	การเกษตรตามแนวพระราชดำริ Royal Initiation for Agriculture	3(3-0-6)
	<p>ความสำคัญ หลักการ วิธีการทางการเกษตรตามแนวพระราชดำริ เกษตรหรือปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงที่มีผลต่อทรัพยากรธรรมชาติ ระบบเศรษฐกิจ ครัวเรือนและชุมชน</p> <p>ความสำคัญ หลักการ วิธีการทางเกษตรตามแนวพระราชดำริ เกษตรทฤษฎีใหม่เศรษฐกิจพอเพียงที่มีผลต่อทรัพยากรธรรมชาติ ระบบเศรษฐกิจ ครัวเรือนและชุมชน</p> <p>Importance and theories of agricultural methodology based on Royal Initiation, New Theory of Agriculture Sufficiency Economy in Agriculture affecting natural resource, economics, house hold and communities.</p>	

0003108	<b>อัญมณีและเครื่องประดับในชีวิตประจำวัน</b> <b>Gems and Jewelry in Daily Life</b>	3(3-0-6)
<p>ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอัญมณีและเครื่องประดับ ประวัติความเป็นมา การจำแนก การทดสอบตรวจเบื้องต้น การประเมินคุณภาพ การเลือกซื้อและการดูแลรักษา อัญมณีและเครื่องประดับ</p> <p>A knowledge and understanding of basic of gemstones and jewelry, study the history, classification, initial inspection, quality assessment, buying and caring of gemstones and jewelry.</p>		
3.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต		
0003201	<b>คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ</b> <b>Mathematics for Decision Making</b>	3(3-0-6)
<p>หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น การตัดสินใจทางคณิตศาสตร์ และคณิตศาสตร์เพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน</p> <p>Principles and thinking of human process, logic and reasons, preliminary data analysis, mathematical decisions and mathematics in daily life.</p>		
0003202	<b>คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน</b> <b>Mathematics in Daily Life</b>	3(3-0-6)
<p>ความสำคัญและธรรมชาติของวิชาคณิตศาสตร์ การใช้เครื่องคำนวณ ดอกเบี้ย การซื้อเงินผ่อน การเช่าซื้อ บำเหน็จ ตัวแทน และนายหน้า การจำนอง การจำนำ และการขายฝาก</p> <p>The importance and nature of mathematics, calculators using for interests, credits, leasing, pension, agents and brokers, the mortgage and pledge.</p>		
0003203	<b>คณิตศาสตร์ทั่วไป</b> <b>General Mathematics</b>	3(3-0-6)
<p>คณิตศาสตร์ที่เกี่ยวกับ จำนวนจริง ฟังก์ชันเลขยกกำลัง ฟังก์ชันลอการิทึมเบื้องต้น ฟังก์ชันตรีโกณมิติเบื้องต้น และการประยุกต์ในคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน</p> <p>The mathematics on real number, exponential function, logarithm function, introduction to trigonometric function and application in daily life.</p>		
0003204	<b>คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทางปัญญา</b> <b>Mathematics for Cognitive Skill</b>	3(3-0-6)
<p>ความรู้ความสามารถทั่วไปและเขาว์ปัญญาทางคณิตศาสตร์ในเรื่อง ลำดับและอนุกรม อัตราส่วนและสัดส่วน ร้อยละ ตัวหารร่วมมาก ตัวคูณร่วมน้อย เศษส่วนและทศนิยม การหาพื้นที่และปริมาตร การอ่านตาราง กราฟ และแผนภูมิ การแก้โจทย์ปัญหาทั่วไป</p> <p>General knowledge and intelligence in mathematics about sequences, series, ratios and proportions, greatest common divisors, least common multiples, fractions and decimal, the area and volume findings, tables, graph and chart reading and common problems solving.</p>		



## 3.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยีและการกีฬา ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต

## 3.3.1 รายวิชาด้านเทคโนโลยี

0003301                      เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารข้อมูลเบื้องต้น                      3(2-2-5)

**Introduction to Information and Communication Technology**

ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ระบบคอมพิวเตอร์ การจัดการข้อมูลและสารสนเทศพื้นฐาน การสื่อสารและการแลกเปลี่ยนข้อมูล การแสวงหาความรู้บนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ การเคารพสิทธิทางปัญญา จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้สารสนเทศ

ฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในชีวิตประจำวัน โปรแกรมสำนักงาน และ การสื่อสารข้อมูลผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์

This subject provides several knowledge for learners to study ICT (information communication technology) system, data management and basic information, communicate and transfer data, search information from network, respect for intellectual property rights, moral and information security. Practise how to use computer programs for daily life.

0003302                      เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับชีวิตสมัยใหม่                      3(3-0-6)

**Information Technology for Modern Life**

ความสำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศ เทคโนโลยีสารสนเทศในปัจจุบัน กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศ การแสวงหาความรู้บนเครือข่ายคอมพิวเตอร์ และแนวโน้มเทคโนโลยีสารสนเทศในอนาคต

This subject provides several knowledge for learners to study current IT (information technology), IT trends in the future, and computer law in order that students have proper knowledge in IT.

0003303                      การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วยคอมพิวเตอร์                      3(2-2-5)

**Modern Business Management in Computer**

แนวคิดการใช้คอมพิวเตอร์ในการดำเนินธุรกิจ การจัดการธุรกิจด้วยคอมพิวเตอร์ ด้านการบัญชี การเงิน การตลาด และการบริหารบุคคล การบริหารสำนักงานและเอกสารทางธุรกิจ การจัดการคุณภาพโดยรวม การพัฒนาธุรกิจ การประเมินผลธุรกิจ และการฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ด้านการจัดการธุรกิจ

The concepts of using computer in business, business management, such as accounting, finance, marketing, personal management, office and document management, total quality management, business development business assessment and practice how to use computer programs for these fields.

0003304	<b>การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น</b> <b>Modern Business Management in E-Commerce</b> แนวความคิดของระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการและบริหารงานธุรกิจเบื้องต้น โดยใช้ซอฟต์แวร์ประยุกต์ คือ ระบบขายผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรมสร้างระบบการซื้อขายผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต The concepts of E-Commerce management and business administration by software application. Practice how to use computer programs from network.	3(2-2-5)
0003305	<b>การปฏิบัติงานช่างเบื้องต้นในชีวิตประจำวัน</b> <b>Practical Workshop in Daily Life</b> การเดินไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ภายในบ้าน งานก่อสร้างเบื้องต้น งานเชื่อมโลหะเบื้องต้นและการวางแผนในการจัดซื้ออุปกรณ์ภายในบ้านสำหรับชีวิตประจำวัน ฝึกปฏิบัติการเดินไฟฟ้าและติดตั้งอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น การก่อสร้างทังงานปูนหรืองานไม้ และการเชื่อมงานโลหะเบื้องต้น A study of electrical and electronical devices in household, basic construction, basic welding, and appliances selection in daily life Practical workshop in electrical and electronical installation, cement work, woodworking and welding.	3(2-2-5)
0003306	<b>เทคโนโลยีพื้นฐานด้านการถ่ายภาพและตกแต่งภาพ</b> <b>Basic Technology of Photography and Image Adjustment</b> ประวัติความเป็นมา วิวัฒนาการ ส่วนประกอบและหลักการทำงานของกล้องถ่ายภาพ หลักการถ่ายภาพ การฝึกปฏิบัติการใช้กล้องดิจิทัลในการถ่ายภาพ การออกแบบและตกแต่งภาพด้วยโปรแกรมเสริม History, evolution, components and principles of camera working, principle photography. Practice using a digital camera, design and image adjustments with a mobile application. Design practice modification and image adjustment with 2D and 3D program computer software.	3(2-2-5)
0003307	<b>เทคโนโลยีกับการพัฒนา</b> <b>Technology and Development</b> ความหมายและความสำคัญของเทคโนโลยี ความสัมพันธ์ระหว่างเทคโนโลยีกับการพัฒนา คุณภาพชีวิต สังคมและสภาพแวดล้อม การนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในงานการศึกษา ธุรกิจ ศาสนา วัฒนธรรม อุตสาหกรรมการขนส่ง และการสื่อสาร เปรียบเทียบข้อดี ข้อเสียของเทคโนโลยีที่มีผลต่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน	3(2-2-5)



The aims of this subject are about meaning and importance of technology, relationships among technology for improving the quality of life, society and environment, application of education, business, religion, culture, industrial, transportation and communication, pros and cons of technology that affect sustainable development

### 3.3.2 รายวิชาด้านการกีฬา

0003308                      การออกกำลังกายเพื่อคุณภาพชีวิต                      3(2-2-5)  
**Exercise for Quality of Life**

หลักการการออกกำลังกาย องค์ประกอบของการออกกำลังกาย การส่งเสริมสุขภาพ และสมรรถภาพทางกาย ปฏิบัติกิจกรรมการออกกำลังกายกิจกรรมกีฬา และการป้องกันการบาดเจ็บ จากการออกกำลังกายและกีฬา

Principles of exercise, components of fitness health and perform physical activities, sports activities and injury prevention of exercise and sports.

0003309                      กิจกรรมเข้าจังหวะและกีฬาสีลาศ                      3(2-2-5)  
**Rhythmic activities and Social dance**

ประวัติความของกิจกรรมเข้าจังหวะและประวัติกีฬาสีลาศ ปฏิบัติทักษะการเคลื่อนไหว ประกอบเสียงเพลง ปฏิบัติการเต้นลีลาศจังหวะบิกิน ชะชะซ่า และ ลุมบ้า

History of rhythmic activities and social dance. Movement skills through music. Practise Begin, Cha cha cha, and Rumba dance.

0003310                      นันทนาการเพื่อสุขภาพ                      3(2-2-5)  
**Recreation for Health**

ความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพทางกาย ความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมนันทนาการ ปฏิบัติกิจกรรมนันทนาการ เพื่อการดูแลสุขภาพควบคุมน้ำหนักตัวให้เหมาะสม

The importance of health and physical fitness, knowledge of recreation activities, weight control. from recreation activities.

คำอธิบายรายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ

2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	100	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน		18	หน่วยกิต
4011101	ฟิสิกส์พื้นฐาน		3(3-0-6)

**Fundamental Physics**

การศึกษาเกี่ยวกับระบบหน่วย เวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน โมเมนตัม สมดุล งานและพลังงาน กำลัง เครื่องกลอย่างง่าย ความร้อนและอุณหพลศาสตร์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไฟฟ้า ได้แก่ ไฟฟ้าสถิตและไฟฟ้ากระแส ทศนศาสตร์ กัมมันตภาพรังสี

Study on units system, vector, motion of objects, Newton's law of motion, momentum, equilibrium, work and energy, power, simple machine, heat and thermodynamics, introduction to electricity such as static electricity and electric current, optics ,radioactivity.

4011102	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน		1(0-3-2)
---------	--------------------------	--	----------

**Fundamental Physics Laboratory**

ปฏิบัติการให้สอดคล้องกับเนื้อหาในรายวิชาฟิสิกส์พื้นฐานไม่น้อยกว่า 10 ปฏิบัติการ

Operating in accordance with the content of the fundamental physics course at least 10 operations.

4021111	เคมีพื้นฐาน		3(3-0-6)
---------	-------------	--	----------

**Fundamental Chemistry**

โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ สมบัติของธาตุเรพริเซนเททีฟและแทรนซิชัน ของแข็ง ของเหลว แก๊ส สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส เคมีไฟฟ้า

Atomic structure, chemical bonding, stoichiometry, representative and transition elements properties, solid, liquid, gas, solution, chemical equilibrium, acid-base, electrochemistry

4021112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน		1(0-3-2)
---------	-----------------------	--	----------

**Fundamental Chemistry Laboratory**

เทคนิคปฏิบัติการเคมีที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชาเคมีพื้นฐาน ความปลอดภัยและระเบียบวินัยในห้องปฏิบัติการ ทักษะการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูลและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการรายงานผลการทดลอง

Basic chemistry laboratory technique related to Fundamental chemistry contents, rule and safety in laboratory, communication, data presentation and information technology for laboratory report

4031460

จุลชีววิทยาสำหรับคหกรรมศาสตร์

3(3-0-6)

**Microbiology for Home Economics**

ความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยา จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร การควบคุมจุลินทรีย์ หลักทั่วไปที่ทำให้อาหารเน่าเสีย การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน ความเย็น การทำแห้ง การใช้วัตถุเจือปนอาหาร และการหมักของ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและสารพิษในอาหาร และการสุขาภิบาล

Basic knowledge of microbiology, microorganism in foods and factors affecting the growth of microorganisms, microbial control, foods spoilage, foods preservation by thermal processing, freezing, drying, food additive and fermentation, pathogens and toxic from microorganisms in foods and sanitation.

4031461

ปฏิบัติการจุลชีววิทยาสำหรับคหกรรมศาสตร์

1(0-3-2)

**Microbiology for Home Economics Laboratory**

อุปกรณ์พื้นฐานทางจุลชีววิทยา การย้อมสี อาหารเลี้ยงเชื้อ เทคนิคการแยกเชื้อบริสุทธิ์ การนับจำนวนจุลินทรีย์ในอาหาร การตรวจสอบราและยีสต์ในอาหาร ผลของอุณหภูมิต่อจุลินทรีย์ ผลของแรงดันออสโมติกต่อการเจริญของจุลินทรีย์ ผลของสารเคมีต่อการเจริญของจุลินทรีย์ การทำแห้ง การหมักเพื่อให้เกิดเอทานอล เทคนิคการตรวจนับจุลินทรีย์บนพื้นผิว

Basic microbiology equipment, staining, microbial culture, microbial culture purification technique, microbial count in foods, investigation of yeast and mold in foods, effect of thermal processing to microbial, effect of osmotic pressure on microbial growth, effect of chemicals on microbial growth, drying, fermentation for ethanol, swab technique microbiology.

4091802

คณิตศาสตร์สำหรับคหกรรมศาสตร์

3(3-0-6)

**Mathematics for Home Economics**

อัตราส่วนและสัดส่วน ร้อยละ ตัวหารร่วมมาก ตัวคูณร่วมน้อย การหาพื้นที่ ปริมาตร ต้นทุน กำไร และการแก้โจทย์ปัญหาทั่วไป

Ratio and Proportion, Percent, Greatest Common Divisor, Least Common Multiple, Area, Volume, Costs, Profit and Problems Solving

4113105

สถิติเพื่อการวิจัย

3(3-0-6)

**Statistics for Research**

ความหมายของสถิติ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นแบบต่างๆ ประชากรและการสุ่มตัวอย่าง การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม หลักการการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์ การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียวและสองทาง

The meaning of statistics. Basic probability, Random variable, Type of Probability distribution. Population and sampling Technique. Probability distribution of a random variable. Estimation. Statistical hypothesis. Correlation. Forecasting. One way and two way ANOVA.

2.2	<b>วิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>	18	หน่วยกิต
	4511101	<b>ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์</b>	2(2-0-4)
		<b>Fundamental of Home Economics</b>	
		<p>ความหมาย ความเป็นมา หลักการ ทฤษฎี ของคหกรรมศาสตร์ สถานการณ์ปัจจุบันทางด้านคหกรรมศาสตร์ ระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคมของนักคหกรรมศาสตร์</p> <p>Study definition, background, principles, theories in home economics, trends, regulation, ethics and corporate social responsibility.</p>	
	4512101	<b>เศรษฐศาสตร์กับการบริโภค</b>	3(3-0-6)
		<b>Consumption Economics</b>	
		<p>หลักเศรษฐศาสตร์ อุปสงค์ อุปทาน และกลไกการทำงานของระบบราคา พฤติกรรมของผู้บริโภค รูปแบบ การบริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภค กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การวิเคราะห์ปัญหาเชิงเศรษฐศาสตร์ กรณีศึกษา</p> <p>Fundamental of Economics; demand; supply and mechanism of the price system; consumer behavior; consumption Patterns; factors influencing consumption; consumer protection law and bureau related; analysis of economics; case studies</p>	
	4512102	<b>คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์</b>	2(1-2-4)
		<b>Computer and Information Technology in Home Economics</b>	
		<p>การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานคหกรรมศาสตร์ การสื่อสารข้อมูลทั้งภายใน ภายนอก การนำระบบคอมพิวเตอร์มาใช้เพื่อดำเนินงานกับงานคหกรรมศาสตร์ในสาขาต่างๆ รวมถึงการนำเสนอผลงาน</p> <p>Computer applications in Home economics. Data communication both internally External; computer systems used to operate with home economics in various fields. Including presentations.</p>	
	4513101	<b>การวางแผนการทดลองทางคหกรรมศาสตร์</b>	3(3-0-6)
		<b>Experimental Design for Home Economics</b>	
		<p>การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณ การทดสอบสมมติฐาน หลักการวางแผนการทดลอง แผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ บล็อกสมบูรณ์ จตุรัสละติน การวางแผนการทดลองแบบแฟคทอเรียล วิธีการรวบรวมข้อมูลเพื่อเขียนรายงานและการนำเสนอ</p> <p>Sampling distributions, estimation, hypothesis testing, experimental design, completely randomized design, randomized complete block design, Latin square design and factorial experiment, data collection methods for academic writing and presentation</p>	

4503171	<b>สัมมนาคหกรรมศาสตร์</b> <b>Seminar in Home Economics</b> กระบวนการจัดสัมมนา การปฏิบัติสัมมนา การวิเคราะห์สภาพปัญหาทางคหกรรมศาสตร์ เน้นการฝึกฝน การอภิปรายแสดงความคิดเห็น การแสวงหาแนวทางในการสัมมนาร่วมกัน Study on seminar process, staging seminar, analysis of special problems in home economics and practice students management.	2(1-2-4)	
4504101	<b>การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์</b> <b>Home Economics Business Management</b> ประเภทของธุรกิจด้านคหกรรมศาสตร์ การจัดการ แผนธุรกิจ แหล่งทุน บุคลากร สถานที่ การควบคุมต้นทุน การจำหน่าย ระบบสารสนเทศและระบบโลจิสติกส์ การประเมินและควบคุมคุณภาพ ปฏิบัติการ Types of Home Economics business; management; business plan; funding source, person, place; cost control; distribution; information system and logistics; evaluation and quality control; practice.	3(2-2-6)	
4504481	<b>การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</b> <b>Research in Home Economics</b> หลักการและระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์ปัญหาเพื่อกำหนดหัวข้อ งานวิจัย การค้นคว้า ทดลองและวิจัยงานด้านคหกรรมศาสตร์หรือปัญหาที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ การ รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผลและการนำเสนอในรูปแบบต่างๆ Study principles and research methodology in home economics, problem analysis to identify research topic, research plan, experimental in research or special problem related to home economics; data collection and analysis, conclusion and presentation in various forms.	3(2-2-6)	
2.3	วิชาเฉพาะ	58	หน่วยกิต
-	วิชาเฉพาะบังคับ	28	หน่วยกิต
4551201	<b>ศิลปะประยุกต์ในงานคหกรรมศาสตร์</b> <b>Applied Arts in Home Economics</b> องค์ประกอบศิลป์ หลักการออกแบบและตกแต่ง การนำศิลปะมาประยุกต์ใช้กับอาหาร ของ เล่นเด็ก เครื่องแต่งกาย การตกแต่งบ้านเรือน และงานประดิษฐ์ ปฏิบัติการ Composition of art; principles of design and decoration; art application to food, children's toy, dressing, homes decorating, and handicraft; practice.	2(1-2-4)	
4511202	<b>โภชนาการ</b> <b>Nutrition</b> อาหาร สารอาหาร โภชนาการ หูพโภชนาการ การย่อย การดูดซึม และกระบวนการเผาผลาญ สารอาหารของมนุษย์ การส่งเสริมบริโภคนิสัยให้ถูกหลักโภชนาการ Foods, nutrients, nutrition, malnutrition, digestion, absorption, metabolism and encourage good nutritional practice	2(2-0-4)	

4502201	<b>การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน</b> <b>Family and Community Resource Management</b>	3(2-2-6)
	<p>ความสำคัญของการจัดการครอบครัว และชุมชน กระบวนการ การจัดการทรัพยากรครอบครัว และชุมชน การจัดการเวลา แรงงาน เงิน ความรู้และค่านิยมให้สอดคล้องกับทรัพยากรครอบครัวและชุมชนเพื่อความพอเพียงอย่างยั่งยืน</p> <p>Importation of family and Community resource management; process; family resource Community management; time, labor, money knowledge and values management in accordance with the family and community resources for self-sufficiency and sustainability.</p>	
4512202	<b>หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย</b> <b>Principle of Thai Food and Thai Dessert Preparation</b>	3(2-2-6)
	<p>หลักและวิธีการประกอบอาหารไทยและขนมไทย การเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง สมุนไพรและเครื่องเทศ สารปรุงแต่ง การเก็บรักษาอาหาร การเขียนตำรับอาหาร ความปลอดภัยพื้นฐานในการประกอบอาหารไทยและขนมไทย เครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ภายในห้องครัว ปฏิบัติการ</p> <p>Principle, demonstrate how to cook Thai cuisine and Thai dessert, ingredients selection, ingredient preparation, herbs, spices, seasoning, equipment, writing recipes, health and safety and cooking</p>	
4512203	<b>วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร</b> <b>Science of Cookery</b>	3(2-2-6)
	<p>ศึกษาและทดลองเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของอาหาร หลังการเก็บเกี่ยวและขณะประกอบอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร ปฏิบัติการ</p> <p>Experimental procedure on physical and chemical changes in food during post-harvest and cooking. Food quality evaluation.</p>	
4512204	<b>การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร</b> <b>Food Sanitation and Food Safety</b>	2(2-0-4)
	<p>ความหมายของการสุขาภิบาล การปนเปื้อนในอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง แมลงและสัตว์นำโรคในอาหาร สุขาภิบาลส่วนบุคคล การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ ความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การกำจัดของเสียและน้ำทิ้ง กฎระเบียบ มาตรฐานเพื่อความปลอดภัยอาหาร</p> <p>Meaning of sanitation; food contamination; microorganisms; pets causing food diseases; personal hygiene; cleaning; disinfection; food production safety; disposal of waste and waste water; regulations and standards for food safety.</p>	
4512205	<b>อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน</b> <b>Food for Daily Life</b>	2(1-2-4)
	<p>หลักการเลือก การเตรียมและการประกอบอาหาร โดยคำนึงถึงคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการให้เหมาะสมกับกิจกรรมและโอกาส ปฏิบัติการ</p> <p>Ingredients selection , food preparation and cooking base on nutrition, special events and occasions</p>	

4512208

งานใบตอง



2(1-2-4)

## Banana-Leaf Craft

ความเป็นมา ประเภทของงานใบตอง คุณค่าของงานใบตอง หลักการเลือก กรเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ และการประดิษฐ์ใบตอง เพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน งานประเพณีนิยม และในโอกาส พิเศษ ปฏิบัติการ

History; Type of Thai Traditional banana leaf; the value of banana leaves; principles of selection, preparation; use; maintenance of material and making of the banana leaves for using in everyday life, tradition and special occasions; practice.

4512209

การแกะสลักผักและผลไม้

2(1-2-4)

## Vegetable and Fruit Carving

การเลือก การเตรียม วิธีการและขั้นตอน การแกะสลักผักผลไม้ในวัฒนธรรมไทย ผัก ออกแบบและปฏิบัติการ

Selection, preparation, methodology of vegetable and fruit carving in Thai culture, carving design, practice

4512210

การจัดดอกไม้

2(1-2-4)

## Floral Arrangement

องค์ประกอบศิลป์ หลักการเลือก การเตรียมการใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การ ออกแบบจัดดอกไม้แบบพื้นฐาน การใช้ประโยชน์การจัดการดอกไม้ การจัดดอกไม้ ปฏิบัติการ

Elements of arts; principles of selection, preparation; use and maintenance of material; the basic design of floral; the utilization of flowers; the floral arrangement; practice

4514206

ผ้าและการตัดเย็บ

2(1-2-4)

## Textile Fabric and Sewing

ชนิดและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้าการทดสอบคุณสมบัติของผ้า และเส้นใย วัสดุและอุปกรณ์หลักและเทคนิคในการตัดเย็บผ้าเพื่อใช้ในงานอาหารและโอกาสต่างๆ ปฏิบัติการ

Types of fiber and their properties, fiber production, thread, fabric, fabric and fiber properties and now to test, material and equipment, sewing techniques for special occasions and sewing laboratory

4514207

พัฒนาการมนุษย์ ครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์

3(3-0-6)

## Human Development Family and Reproductive health

พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว การสร้างและปลูกฝังความสัมพันธ์ ค่านิยม คุณธรรมและ จริยธรรมในครอบครัว ทักษะการดำเนินชีวิต ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงครอบครัว กฎหมาย เกี่ยวกับครอบครัว อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว ปัญหาและแนวทางในการแก้ปัญหา

Human and Family Development; creation and cultivation of relationships; cultivation values; family morality and ethics; life skills; Family factors influencing; The laws related to family; Reproductive health family; problems and problem solving approach.

- วิชาเฉพาะเลือก	30	หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		
4512301	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-6)
ความต้องการสารอาหารและพลังงาน การจัดทำอาหารสำหรับ หญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ ปฏิบัติการ		
Nutrients and energy requirements of people in different age groups; food preparation for pregnant women, breastfeeding women, infants, pre-school children, school age children, adolescents, adults, the elderly; practice.		
4513301	โภชนบำบัด Diet Therapy	3(2-2-6)
ความมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร อาหารเฉพาะโรค และปฏิบัติการ		
This course focuses on the aim of feeding for therapy, food services in hospitals, menu for patients, modified food, food for special diseases, practice.		
4513302	อาหารไทย Thai Cuisine	3(2-2-6)
ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหารไทย ลักษณะและประเภทของอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร การประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ ปฏิบัติการ		
History and development of Thai Cuisine; characteristics and type of Thai Cuisine; ingredients, spices, herbs, cooking of Thai cuisine; decoration and serving; practice.		
4513303	อาหารท้องถิ่น Local Food	3(2-2-6)
เอกลักษณ์และชนิดของอาหารประจำท้องถิ่น ความเกี่ยวข้องกับลักษณะทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรม ปฏิบัติการประกอบอาหารท้องถิ่น ปฏิบัติการ		
Identity and types of local foods, the influence of geography and culture on local food, practical session		
4513304	เบเกอรี่ Bakery	3(2-2-6)
ประวัติของเบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในงานเบเกอรี่ อุปกรณ์และวัตถุดิบในงานเบเกอรี่ ขั้นตอนการเตรียม วิธีการและเทคนิคในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การฝึกปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เพื่อการจัดจำหน่าย ปฏิบัติการ		
History of bakery; Types of bakery; raw Materials and bakery equipment. Preparation method and Technique of bakery; Bakery operation. The selection of package for bakery product to sale.		



4513305	<b>การแต่งหน้าเค้กและขนม</b> <b>Cake and Dessert Decoration</b>	2(1-2-4)
	<p>การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนม เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ ปฏิบัติการ</p> <p>Cake and dessert design, decorating ideas, equipments and materials for decoration, decoration trends, storage, packaging and cake and dessert decoration laboratory</p>	
4513306	<b>การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร</b> <b>Food Preservation and Food Processing</b>	3(2-2-6)
	<p>หลักการถนอมอาหารและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทของการถนอมอาหารและการแปรรูป การคัดเลือกวัตถุดิบ ปัจจัยที่มีผลต่อการถนอมอาหารและการแปรรูป การบรรจุและการเก็บรักษา ปฏิบัติการ</p> <p>Principles of food preservation and food processing; types and selection of raw materials; factors affecting processing of products; packaging and storage; practice.</p>	
4513307	<b>การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส</b> <b>Sensory Evaluation</b>	2(1-2-4)
	<p>เทคนิคและวิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยทางสรีรวิทยาและปัจจัยทางจิตวิทยาที่มีผลต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส</p> <p>Sensory evaluation techniques, sensory evaluation methodology in food products, physiological and psychological bases for sensation</p>	
4513308	<b>อาหารนานาชาติ</b> <b>International Cuisine</b>	3(2-2-6)
	<p>ลักษณะสำคัญของอาหารเอเชีย ยุโรป และชนชาติอื่นๆ ความแตกต่างของลักษณะอาหารของชนชาติต่างๆ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการ ประกอบอาหารนานาชาติ การ จัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและ การบริการ ปฏิบัติการ</p> <p>The main characteristics of Asian, European, and other race cuisine; differences of characteristics of food in other countries; raw material, ingredients, spices, instruments and equipments for international cooking; menu planning, preparation, decoration and serving; practice.</p>	
4513309	<b>ขนมไทย</b> <b>Thai Desserts</b>	2(1-2-4)
	<p>ประวัติ ประเพณี และวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับขนมไทยประเภทของขนมไทย ลักษณะที่ดีของขนมไทย วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ การประกอบขนมไทย การบรรจุ หีบห่อ ปฏิบัติการ</p> <p>History, traditions and culture Related with Thai desserts; and types of Thai desserts; raw material; instruments and equipments; cooking of Thai desserts; characteristics of the best Thai desserts; packaging; practice.</p>	

4513310	<b>อาหารว่าง</b> <b>Snack Cookery</b>	3(2-2-6)
<p>ประเภท และเทคนิคการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทยและนานาชาติ การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย ปฏิบัติการอาหารว่างไทยและนานาชาติ</p> <p>Types, cooking techniques, table setting, how to decoration snacks in Thai and International culture, packaging and marketing of snack cookery, Thai and International snack cookery laboratoty.</p>		
4513311	<b>การจัดเลี้ยงและบริการอาหาร</b> <b>Catering and Food Service</b>	3(2-2-6)
<p>ประเภทของการจัดเลี้ยง การจัดการงานเลี้ยง เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การจัดโต๊ะอาหารและสถานที่ ปฏิบัติการ</p> <p>Types of catering, food catering, equipments of food catering; menu setting; the dining facility; practice</p>		
4513312	<b>การออกแบบ ตกแต่ง และการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ</b> <b>Design Decoration and Presentation Techniques in Food and Nutrition</b>	3(2-2-6)
<p>การออกแบบตกแต่งอาหาร การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร เทคนิคการออกแบบและตกแต่งอาหาร หลักและเทคนิคการนำเสนอทางด้านอาหารและโภชนาการ การจัดทำสื่อ การเผยแพร่ความรู้และการประเมินผล ปฏิบัติการ</p> <p>Food design and decoration, selection of food decoration equipment, professional presentation knowledge dissemination, measurement and practical lessons</p>		
4513313	<b>โภชนศาสตร์ชุมชน</b> <b>Community Nutrition</b>	3(2-2-6)
<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชุมชน การประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการ การให้ความรู้ทางโภชนาการ การติดตามและประเมินผล ปฏิบัติการ</p> <p>Introduction to community; nutritional status; nutrition planning; the knowledge about nutrition; monitoring and evaluation; practice.</p>		
4513314	<b>โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับเด็ก</b> <b>Nutrition and Feeding Programs</b>	3(2-2-6)
<p>ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพอนามัย และสติปัญญาของเด็ก วิธีการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการของเด็ก การเลือก การจัดและประกอบอาหารให้มีคุณค่าอาหารครบถ้วน การส่งเสริมสุขนิสัยในการรับประทานอาหารของเด็ก</p> <p>Importance of nutrition on child health and child's intelligence, solution in child nutrition problems, ingredients selection, child recipes, delicious food and much healthier, teaching child recipes, delicious food and much healthier, teaching children to eat healthy foods at a young age will help them develop healthy eating patterns for life.</p>		

<b>4513315</b>	<b>โภชนาการผู้สูงอายุ</b> <b>Elderly Nutrition</b>	<b>3(2-2-6)</b>
<p>การเปลี่ยนแปลงของผู้สูงอายุ สารอาหารที่ควรจะได้รับ การจัดเตรียมและ เสริมคุณค่าอาหาร ให้แก่ผู้สูงอายุ ปัญหาทุพโภชนาการในผู้สูงอายุ และการส่งเสริมโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ ปฏิบัติการ</p> <p>Changes of the elderly; nutrient requirement; preparation and supplementing nutritional value of food for the elderly; malnutrition the elderly; promoting elderly nutrition; practice.</p>		
<b>4513316</b>	<b>อาหารอาเซียน</b> <b>ASEAN Food</b>	<b>3(2-2-6)</b>
<p>ความรู้เกี่ยวกับอาหารอาเซียน วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ลักษณะอาหาร วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ของแต่ละประเทศในอาเซียน เทคนิคการประกอบ อาหาร ปฏิบัติการ</p> <p>Fundamental of ASEAN Food; The tradition of food consumer; characteristics of food; raw material, ingredients, spices, herbs in ASEAN countries; techniques of cooking; practice.</p>		
<b>4513317</b>	<b>อาหารเพื่อสุขภาพ</b> <b>Food for Health</b>	<b>3(2-2-6)</b>
<p>ความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ องค์ประกอบทางโภชนาการและเชิงสัมพันธภาพ ชนิด ของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ประโยชน์และแนวทางของการใช้เพื่อสุขภาพ กฎหมายและการ ควบคุม ปฏิบัติการ</p> <p>The importance of food for health; nutritional composition and functional; type of food and food products for health; health benefits and using; laws and regulation; practice.</p>		
<b>4513318</b>	<b>เครื่องดื่มและไอศกรีม</b> <b>Beverage and Ice-cream</b>	<b>3(2-2-6)</b>
<p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่มและไอศกรีม ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม หลักการทำ เครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดตกแต่งเครื่องดื่มและไอศกรีม การคำนวณต้นทุน การพัฒนาสูตรและการ ควบคุมคุณภาพ ปฏิบัติการ</p> <p>General knowledge of beverage and ice-cream; Types of beverage and ice-cream; principles of beverage and ice-cream making; beverage and ice-cream garnishing; cost calculation; formula development and quality control; practice.</p>		

4513319

อาหารไทยผสมวัฒนธรรม

3(2-2-6)

Thai Fusion Cuisine

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการปรุงอาหารต่างถิ่นฐาน และรากฐานทางวัฒนธรรมที่ต่างต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีความสมดุลทางรสชาติ และรสสัมผัส การนำแนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมวัฒนธรรมมาใช้ในการประกอบอาหารไทยเชิงพาณิชย์ การดัดแปลงสูตรดั้งเดิมให้มีความร่วมสมัย มีความน่าสนใจ และสามารถนำมาใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ได้ การออกแบบรายการอาหาร การนำเสนอ การคำนวณต้นทุน การพัฒนาสูตรมาตรฐาน และการตั้งราคา ปฏิบัติการ

The concept of fusion food that blends ingredients, seasoning, and cooking methods from different regions and cultural roots to integrate to a unique menu with gustatory and textual balances; the adaptation of the concept in Thai commercial gastronomy; the modernization of traditional recipes to be more interesting while allowing commercial benefits; menu design; food presentation; cost calculation standard recipe development, pricing; practicum learning according to course content.

## (2) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

4513320

ประวัติศาสตร์สิ่งทอและแฟชั่น

2(2-0-4)

Textile and Fashion History

ประวัติศาสตร์สิ่งทอและแฟชั่น ประวัติศาสตร์เครื่องแต่งกายตะวันตก ประวัติศาสตร์เครื่องแต่งกายไทยรูปแบบ วัสดุ การใช้สอย

Textile and fashion history; Western fashion history; Thai fashion history, form, material, occasion.

4513321

ผลิตภัณฑ์จากผ้า

3(2-2-6)

Fabric product

ประเภทผลิตภัณฑ์และสิ่งประดิษฐ์จากผ้า หลักและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้า การออกแบบการเลือกวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต และการควบคุมคุณภาพ ปฏิบัติการ

Type of fabric products and fabric Crafts; principles and development of fabric products; materials selection; producing and quality control; practice.

4513322

แฟชั่นและเครื่องแต่งกาย

3(2-2-6)

Fashion and Clothing

วิวัฒนาการและประวัติการแต่งกายของไทยและต่างประเทศ ความสำคัญของ วัฒนธรรมการแต่งกายไทย การเลือกเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายให้เหมาะสมกับ บุคลิกภาพ เศรษฐฐานะ และโอกาส แนวโน้มแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย ปฏิบัติการ

Evolution and history of Thai and foreign attires; Importance of traditional Thai clothing; selection of clothing to suit one's figure, personality economic status and occasion; fashion and clothing Trends.

4513323	<b>สีและการย้อม</b> <b>Dye and Dyeing</b>	3(2-2-6)
<p>ประเภทของสีธรรมชาติและสีสังเคราะห์ คุณสมบัติของสี วิธีการย้อมสีทอ กลไก ของการย้อมสีทอ ปัจจัยที่มีผลต่อการย้อม ปฏิบัติการ</p> <p>Types of natural and synthetic dyes; properties of dyes; textile dyeing procedures; factors affecting the dyeing; practice.</p>		
4513324	<b>ผ้าทอพื้นเมือง</b> <b>Native Weaving</b>	3(2-2-6)
<p>วิวัฒนาการผ้าทอพื้นเมืองของไทยและชนชาติต่างๆ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการทอผ้า การสร้างลวดลาย สีย้อมธรรมชาติและสีสังเคราะห์ การวิเคราะห์ลวดลายผ้าพื้นเมือง การศึกษา คิดค้น ปฏิบัติการ</p> <p>Evolution of the Thai and nation native hand-woven cloth; local wisdom in cloth weaving; developing weaving patterns; synthetic and natural dyes; practice analyzing and designing patterns for native cloth.</p>		
(3) กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย		
4512325	<b>ความรู้เกี่ยวกับบ้านและที่อยู่อาศัย</b> <b>Introduction of Housing and Residential</b>	2(2-0-4)
<p>ความหมายของบ้านและที่อยู่อาศัย วิวัฒนาการของบ้านและที่อยู่อาศัย หลักการสร้างบ้าน ความสำคัญของบ้านและที่อยู่อาศัย ประเภทของบ้านและที่อยู่อาศัย ลักษณะของที่อยู่อาศัยที่ดี การจัดผังเครื่องเรือน การเลือกซื้อเครื่องเรือน การใช้สีในบ้าน ไฟฟ้าในบ้านและเครื่องประดับตกแต่งบ้าน อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตครอบครัวที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน</p> <p>Meanings of housing and Residential; the evolution of home and residential; house building; the importance of housing and household; types of household; characteristics of decent residential; furniture layout; selection of furniture, painting, home Decor and electrical; the influence of family lifestyles changes under the current housing characteristics.</p>		
4513326	<b>การพัฒนาที่อยู่อาศัย</b> <b>Housing and Home Development</b>	2(1-2-4)
<p>ความสำคัญ การเลือก สิ่งที่มีอิทธิพลต่อที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน การจัดตกแต่ง การเลือกเครื่องเรือน การปรับปรุงแก้ไขซ่อมแซม เพื่อให้ใช้ที่อยู่อาศัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปฏิบัติการ</p> <p>Value, choices, the current influential factors on housing, decoration, furniture's selection, home improvement to achieve maximum benefit.</p>		

4513327	<b>การจัดตกแต่งและปรับปรุงที่อยู่อาศัย</b> <b>Household Decoration and Improvement</b>	2(1-2-4)
<p>ความสำคัญของบ้านและที่อยู่อาศัย ประเภทของที่อยู่อาศัย การเลือกที่อยู่อาศัย องค์ประกอบศิลปะกับการตกแต่ง การปรับปรุงซ่อมแซมที่อยู่อาศัยและบริเวณที่อยู่อาศัยให้สวยงามและปลอดภัย ปฏิบัติการ</p> <p>Meanings of housing and Residential; the evolution of home and residential; house building; the importance of housing and household; types of household; characteristics of decent residential; furniture layout; selection of furniture, painting, home Decor and electrical; the influence of family lifestyles changes under the current housing characteristics.</p>		
4513328	<b>การสุขาภิบาลที่อยู่อาศัย</b> <b>Housing Sanitation</b>	2(2-0-4)
<p>ความสำคัญของที่อยู่อาศัย การสุขาภิบาลที่อยู่อาศัย ปัจจัยที่มีผลต่อการสุขาภิบาล ที่อยู่อาศัย และการจัดที่อยู่อาศัยให้ถูกสุขลักษณะ การป้องกันโรคติดต่อ อุบัติเหตุและเหตุรำคาญ</p> <p>The importance of housing; housing sanitation; factors influencing of housing sanitation and housing hygiene management; disease prevention; accident and nuisance.</p>		
4513329	<b>การตกแต่งสวน</b> <b>Garden Decoration</b>	2(1-2-4)
<p>หลักการและวิธีการออกแบบจัดสวนในงานภายในและภายนอกอาคาร และเรียนรู้ถึงชนิด ลักษณะ รูปทรง ขนาดของพันธุ์ไม้ชั้นพื้นฐานที่ใช้ในการตกแต่ง ปฏิบัติการออกแบบพร้อมทั้งมีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Theory and practice of interior and exterior landscape design and related aspects such as types, characters, and sizes of plants and horticultures. Explore landscape design and horticulture through fieldtrips and design projects.</p>		
<p>(4) กลุ่มวิชาการพัฒนามนุษย์และครอบครัว</p>		
4512330	<b>พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก</b> <b>Child Development and Child Care</b>	2(2-0-4)
<p>ทฤษฎีและหลักการพัฒนาการของเด็ก วิธีการจัดประสบการณ์ การแก้ไขและการป้องกันพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์ การฝึกวินัยเด็ก การจัดอาหารและโภชนาการสำหรับเด็ก การป้องกันอุบัติเหตุ บทบาทของครอบครัวในการอบรมเลี้ยงดูเด็ก กรณีศึกษา</p> <p>Theory and principles of child development; method of learning experiences; resolution and prevention of unwanted behavior; child training and discipline; providing food and nutrition for children; accident prevention; the role of the family in raising the children; case studies.</p>		

4514331	<b>การอบรมเลี้ยงดูเด็กพิเศษ</b> <b>Care for Children with Special Need</b>	2(2-0-4)
	ประเภทของเด็กพิเศษ ลักษณะและพัฒนาการทั่วไปทางร่างกาย อารมณ์ สังคมของเด็กพิเศษ หลักการอบรมเลี้ยงดูเพื่อส่งเสริมให้อยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข การจัดหาอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กพิเศษ บทบาทของครอบครัวและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการอบรมเลี้ยงดูเด็กพิเศษ Type of Children with Special Need; Characteristics and physical, intellectual, emotional and social development in general of children with special need; principles of care and training to rehabilitate children with special need to encourage the society happily; family influences and agencies Related in children with special need.	
4514332	<b>การดูแลผู้สูงอายุ</b> <b>Elderly Care</b>	2(2-0-4)
	ความสำคัญของผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงทางด้านร่างกาย อารมณ์ สติปัญญา สังคม อันเป็นผลสืบเนื่องมาจากความสูงอายุ การจัดหาอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ การดูแลและการจัดสวัสดิการทางสังคม ตลอดจนกิจกรรมเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุ The importance of the elderly; physical, emotional and social changes resulting from old age; providing food and nutrition for elderly; care and social welfare for the elderly; learning activities to increase the quality of life of the elderly.	
4514333	<b>วิกฤติการณ์ในครอบครัวและสังคม</b> <b>Family and Social Crisis</b>	2(2-0-4)
	ความสำคัญ ความหมายและประเภทของวิกฤติการณ์ของครอบครัว ปัญหาครอบครัว ปัญหาสังคม แนวทางแก้ไขและการป้องกันวิกฤติการณ์ของครอบครัวและสังคม กรณีศึกษา The importance, definition and family crisis; family problem; society problem; solutions and prevention in family and social crisis; case studies.	
4514334	<b>คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาเยาวชน</b> <b>Home Economics and Youth Development</b>	2(2-0-4)
	พัฒนาการของเยาวชน การบูรณาการงานด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของเยาวชน การคุ้มครองเยาวชน ปัญหาและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเยาวชน กรณีศึกษา Development of Youth; types, principle; integration of Home Economics for extension and youth development; youth protection; problem and laws related in youth; case studies.	
	(5) กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์	
4512335	<b>งานเย็บ ปัก ถัก ร้อย</b> <b>Embroidery Arts</b>	2(1-2-4)
	คุณประโยชน์ของการเย็บ ปัก ถัก ร้อย เครื่องมือ เครื่องใช้ ปฏิบัติการ Benefits of an embroidery; equipment; practice	

4512336	<b>การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์</b> <b>Floral Arrangement in Applied Arts</b>	2(1-2-4)
	องค์ประกอบศิลป์ รูปแบบและการออกแบบการจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้ การจัด การดูแลรักษาวัสดุและอุปกรณ์การจัดดอกไม้ ปฏิบัติการ Elements of arts; pattern; patterns and floral arrangement in applied arts; selection, preparation; use; arrangement; maintenance of materials; practice.	
4512338	<b>การประดิษฐ์วัสดุเหลือใช้</b> <b>Waste Material crafting</b>	2(1-2-4)
	วัสดุเหลือใช้และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แนวทางการแก้ปัญหา ประเภทของวัสดุเหลือใช้ในครัวเรือน และวัสดุเหลือใช้จากธรรมชาติ การนำวัสดุเหลือใช้มาออกแบบเป็นงานประดิษฐ์ ปฏิบัติการ Waste materials and environmental impact. Approach to problem solving. Types of household waste materials. And natural waste materials. Waste materials design is invention; practice.	
4513337	<b>การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย</b> <b>Floral Arrangement in Thai Traditional Style</b>	2(1-2-4)
	ความเป็นมา รูปแบบการจัดดอกไม้ประยุกต์ในงานประเพณีไทย การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ในงานประเพณี การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ ปฏิบัติการ History; pattern of floral arrangement in Thai Traditional Style; selection, preparation; use and maintenance of materials; floral arrangement in traditional style; practice.	
4514339	<b>เครื่องหอมและของชำร่วย</b> <b>Aroma and Souvenir</b>	2(1-2-4)
	ความเป็นมา ประเภทของเครื่องหอมและของชำร่วย การใช้ประโยชน์ การเลือก การเตรียม การใช้ วัสดุอุปกรณ์ หลักการและขั้นตอนการประดิษฐ์ ปฏิบัติการ History; type of aroma and souvenir; selection; utilization; preparation, use, materials; principles and procedures of handicraft; practice.	
<b>2.4 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</b>		
4514401	<b>การเตรียมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์</b> <b>Preparation for Professional Experience in Home Economics</b>	1(0-2-1)
	การเตรียมความพร้อมก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อให้ให้ผู้เรียนเกิดความรู้ทักษะทัศนคติ และคุณลักษณะที่เหมาะสม Preparation of field experience, in order to enable students to acquire appropriate the knowledge, skills, attitudes and attributes.	



4514402	<b>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์</b> <b>Field Experience in Home Economics</b>	6(450)
	ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา มีการปฐมนิเทศ และปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ	
	Orientation, work placement, post training to be the professional in home economics	
4514411	<b>เตรียมสหกิจศึกษา</b> <b>Preparation for Co-operative Education</b>	1(0-2-1)
	จัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนการฝึกสหกิจศึกษา เพื่อให้ให้ผู้เรียนรับรู้ลักษณะอาชีพ และโอกาสของการประกอบอาชีพ	
	Preparation of co-operative education in order to instill students with professional knowledge and opportunities.	
4514412	<b>สหกิจศึกษา</b> <b>Co-operative Education</b>	6(450)
	การปฏิบัติงานในสถานประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชน โดยการบูรณาการความรู้ กับการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลงานจากการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	
	Workplace practices in both public and private sector; by integrating knowledge with operations, reporting, and presentation of workplace practices.	

**ภาคผนวก ข**

**ผลงานวิชาการ และผลงานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตร**

## ผลงานวิชาการ และผลงานวิจัยของอาจารย์ประจำหลักสูตร

## 1. นางสุนี ศักดาเดช

## 1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ

รองศาสตราจารย์

## 1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	วุฒิการศึกษา (สาขาวิชา)	มหาวิทยาลัย	ปีการศึกษา
ปริญญาโท	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2531
ปริญญาตรี	กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2526

## 1.3 ผลงานทางวิชาการ

## 1.3.1 ตำรา หนังสือ หรือเอกสารประกอบการสอน

- สุนี ศักดาเดช. 2536. เอกสารประกอบการสอน วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี
- สุนี ศักดาเดช. 2536. อาหารพื้นเมืองจันทบุรี. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี
- สุนี ศักดาเดช. 2549. อาหารท้องถิ่น. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
- สุนี ศักดาเดช. 2549. เอกสารคำสอนวิชาโภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

## 1.3.2 งานวิจัย

- สุนี ศักดาเดช. 2554. พฤติกรรมการบริโภคอาหารเข้าของนักศึกษา. วารสารวิจัยรำไพพรรณี ปีที่ 5 ฉบับที่ 2 เดือนกุมภาพันธ์ – พฤษภาคม 2554. หน้า 40 – 45
- สุนี ศักดาเดช, ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ ,อุรชา วานิช,เดือนเต็ม ทองเผือก และวัชร วีระจริยกุล. 2555. โครงการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนรากฐาน การพัฒนาฝึกฟังก์ท้าวสมุดอกแดงเชื่อมอบแห้ง. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- อุรชา วานิช, เดือนเต็ม ทองเผือก, สุนี ศักดาเดช, ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ, สุภาพร บัวกลางบึง และวัชร วีระจริยกุล. 2557. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำกระวานจากกระวานสดและกระวานอบแห้ง. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

1.4 ประสบการณ์สอน 32 ปี

## 1.5 ภาระงานสอน

## ระดับปริญญาตรี

0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต	(Nutrition for Quality of Life)
0400103	ชีวิตและสุขภาพ	(Life and Health)
0031103	ชีวิตและสุขภาพ	(Life and Health)
4513106	ขนมอบ	(Bakery)
4511101	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร	(Principles and Food Preparation)
4512005	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	(Food Preparation Science)
4511102	โภชนาการ	(Nutrition)
4512003	โภชนาการ	(Nutrition)
4512102	โภชนศาสตร์ครอบครัว	(Family Nutrition)
4512103	โภชนศาสตร์ชุมชน	(Community Nutrition)
4512106	การถนอมอาหาร	(Food Preservation)
4512108	อาหารท้องถิ่น	(Food Locality)
4512009	การจัดการธุรกิจอาหาร	(Food Business Management)
4513001	โภชนศาสตร์ครอบครัว	(Family Nutrition)
4513002	อาหารบำบัดโรค	(Dietetics)
4513006	สัมมนาทางเศรษฐศาสตร์เฉพาะแขนง	(Seminar in Home Economics)
4513101	อาหารบำบัดโรค	(Dietetics)
4513107	การตกแต่งหน้าเค้กและขนม	(Cake and Dessert Decoration)
4513110	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	(Professional Experience Preparation)
4513801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	(Professional Experience Preparation)
4514110	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	(Field Experience)
4514103	การบริการอาหารในสถาบัน	(Institutional Food Production Service)
4514008	ปัญหาพิเศษเศรษฐศาสตร์เฉพาะแขนง	(Special Problems in Home Economics)
4514901	ปัญหาพิเศษเศรษฐศาสตร์เฉพาะแขนง	(Special Problems in Home Economics)

## 2. นางสาวภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ

## 2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ

อาจารย์

## 2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	วุฒิการศึกษา(สาขาวิชา)	มหาวิทยาลัย	ปีการศึกษา
ปริญญาโท	ศศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
ปริญญาตรี	ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	2545

## 2.3 ผลงานทางวิชาการ

## 2.3.1 ตำรา หนังสือ หรือเอกสารประกอบการสอน

1. ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ. 2555. เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาการแกะสลักผักและผลไม้. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
2. ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ. 2555. เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## 2.3.2 งานวิจัย

สุนี ศักดาเดช, ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ ,อุรษา วานิช,เดือนเต็ม ทองเผือก และ วชิรี วรรณรียกุล. 2555. โครงการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนรากฐาน การพัฒนาผักฟังก์ชันหัวสมุดดอกแดงเชื่อมอบแห้ง. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

อุรษา วานิช, เดือนเต็ม ทองเผือก, สุนี ศักดาเดช, ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ, สุภาพร บัวกลางบึง และวชิรี วรรณรียกุล. 2557. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำกระวานจากกระวานสดและกระวานอบแห้ง. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

## 2.4 ประสบการณ์สอน 9 ปี

## 2.5 ภาระงานสอน

## ระดับปริญญาตรี

0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต	(Nutrition for Quality of Life)
0031103	ชีวิตและสุขภาพ	(Life and Health)
0400103	ชีวิตและสุขภาพ	(Life and Health)
4511005	การแกะสลักผักและผลไม้	(Vegetable and Fruit Carving)
4511101	โภชนาการ	(Nutrition)
4511503	งานใบตอง	(Banana-Leaf Craft)
4512104	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	(Kitchen and Food Equipment Management)
4512006	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	(Sensory Evaluation)
4512007	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน	(Food for Daily Life)
4512102	โภชนศาสตร์ครอบครัว	(Family Nutrition)

4512109	อาหารไทย	(Thai Food Cookery)
4513006	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	(Seminar in Food and Nutrition)
4513006	การจัดการระบบบริการอาหาร	(Food service System management)
4513008	อาหารนานาชาติ	(International Food Cookery)
4513012	ขนมไทย	(Thai Desserts)
4513104	อาหารว่าง	(Snack Cookery)
4514008	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	(Special Problems in Food and Nutrition)
4514103	การบริการอาหารในสถาบัน	(Institutional Food Production Service)
4514401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	(Professional Experience Preparation )
4514110	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	(Field Experience)

## 3. นางสาวลลิตา เจริญวิเศษ

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ  
อาจารย์

## 3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	วุฒิการศึกษา (สาขาวิชา)	มหาวิทยาลัย	ปีการศึกษา
ปริญญาโท	ว.ทม.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2557
ปริญญาตรี	ว.ทบ.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	2547

## 3.3 ผลงานทางวิชาการ

## 4.3.1 ตำรา หนังสือ หรือเอกสารประกอบการสอน

1. ลลิตา เจริญวิเศษ . 2557. เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมอบ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## 3.3.2 งานวิจัย

สุนี คักดาเดช, ลลิตา เจริญวิเศษ และ ฎารัตน์ ชิตวงศ์. 2556. พฤติกรรมการบริโภคอาหารปรุงสำเร็จของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

ลลิตา เจริญวิเศษ และ ชวัลรัตน์ สมนึก. 2558. การตรวจสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภคในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

## 3.4 ประสบการณ์สอน 12 ปี

## 3.5 ภาระงานสอน

	ระดับปริญญาตรี	
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต ชีวิตและสุขภาพ	(Nutrition for Quality of Life) (Life and Health)
0031103		
0400103	ชีวิตและสุขภาพ	(Life and Health)
4512104	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบ อาหาร	(Kitchen and Food Equipment Management)
4512006	ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	(Sensory Evaluation)
4512106	การถนอมอาหาร	(Food Preservation)
4512207	หลักการประกอบอาหาร	(Principle of Food Preparation)
4513006	การจัดการระบบบริการอาหาร	(Food service System management)
4513006	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	(Seminar in Food and Nutrition)
4513009	ขนมอบ	(Bakery)
4513010	การแต่งหน้าเค้กและขนม	(Cake and Dessert Decorate)
4513104	อาหารว่าง	(Snack Cookery)
4514008	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	(Special Problems in Home Economics)

4514103	การบริการอาหารในสถาบัน	(Institutional Food Production Service)
4514401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	(Professional Experience Preparation )
4514402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	(Field Experience)



## 4. นางสาวนฤมล อภินันท์สวัสดิ์

## 4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ

อาจารย์

## 4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	วุฒิการศึกษา(สาขาวิชา)	มหาวิทยาลัย	ปีการศึกษา
ปริญญาโท	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
ปริญญาตรี	ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์ – คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549

## 4.3 ผลงานทางวิชาการ

## 4.3.1 ตำรา หนังสือ หรือเอกสารประกอบการสอน

1. นฤมล อภินันท์สวัสดิ์. 2555. เอกสารประกอบการสอนวิชาการพัฒนาบุคลิกภาพในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. นฤมล อภินันท์สวัสดิ์. 2555. เอกสารประกอบการสอนวิชาการสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

## 4.3.2 งานวิจัย

นฤมล อภินันท์สวัสดิ์. 2555. การประเมินรายวิชาภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนากิจกรรมการเรียนการสอนของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

## 4.4 ประสบการณ์สอน 6 ปี

## 4.5 ภาระงานสอน

ระดับปริญญาตรี		
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต	(Nutrition for Quality of Life)
0400103	ชีวิตและสุขภาพ	(Life and Health)
4512103	โภชนศาสตร์ชุมชน	(Community Nutrition)
4512104	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	(Kitchen and Food Equipment Management)
4513002	อาหารบำบัดโรค	(Dietetics)
4513006	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	(Seminar in Food and Nutrition)
4513006	การจัดการระบบบริการอาหาร	(Food service System management)
4514008	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	(Special Problems in Home Economics)
4514401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	(Professional Experience Preparation )
4514402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	(Field Experience)

## 5. นางสุนิสา อิ่มเอิบ

## 5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ

รองศาสตราจารย์

## 5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	วุฒิการศึกษา (สาขาวิชา)	มหาวิทยาลัย	ปีการศึกษา
ปริญญาโท	กศ.ม. (จิตวิทยาการแนะแนว)	มหาวิทยาลัยบูรพา	2545
ปริญญาตรี	กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรตินิยม	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2522

## 5.3 ผลงานทางวิชาการ

## 5.3.1 ตำรา หนังสือ หรือเอกสารประกอบการสอน

1. สุนิสา อิ่มเอิบ. 2536. การอบรมเลี้ยงดูเด็ก. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี.
2. สุนิสา อิ่มเอิบ. 2536. เอกสารคำสอนวิชาพฤติกรรมกรรมการสอนคหกรรมศาสตร์. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี
3. สุนิสา อิ่มเอิบ. 2552. การพัฒนาครอบครัว. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
4. สุนิสา อิ่มเอิบ. 2552. เอกสารประกอบการสอนวิชาการจัดการทรัพยากรครอบครัว. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## 5.3.2 งานวิจัย

5.4 ประสบการณ์สอน 37 ปี

## 5.5 ภาระงานสอน

## ระดับปริญญาตรี

0031103	ชีวิตและสุขภาพ	(Life and Health)
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต	(Nutrition for Quality of Life)
0400103	ชีวิตและสุขภาพ	(Life and Health)
4511001	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	(Family Resource Management)
4511003	การจัดดอกไม้	(Floral Arrangement)
4511503	งานใบตอง	(Banana-Leaf Craft)
4512004	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	(Family Resource Management)
4512501	การจัดดอกไม้	(Floral Arrangement)
4513006	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	(Seminar in Home Economics)
4513401	การพัฒนาครอบครัว	(Family Development)
4514006	การพัฒนาครอบครัวและเด็ก	(Family and Child Development)
4514007	การพัฒนาที่อยู่อาศัย	(Housing and Home Development)

ภาคผนวก ค

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
และคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร



## คำสั่งคณะกรรมการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ ๑๘๘/๒๕๕๘

## เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

ด้วยข้อกำหนดของการประกันคุณภาพการศึกษากำหนดให้ต้องมีหลักสูตรที่มีการปรับปรุงตามรอบระยะเวลาทุก ๕ ปี ซึ่งคณะวิทยาศาสตร์ ฯ มีหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต จำนวน ๔ หลักสูตร คือ สาขาวิชาชีววิทยา วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม สถิติประยุกต์ และคหกรรมศาสตร์ โดยครบกำหนดในการปรับปรุงหลักสูตรเพื่อเปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๕๙ เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๗ และมาตรา ๓๑ (๑), (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ที่ ๒๒๔๓/๒๕๕๗ เรื่อง มอบอำนาจให้รองอธิการบดี ผู้ช่วยอธิการบดี คณบดี ผู้อำนวยการสถาบัน สำนัก ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ดังนี้

## คณะกรรมการอำนวยการ

- |   |                     |
|---|---------------------|
| ๑. คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ ฯ                        | ประธานกรรมการ       |
| ๒. รองคณบดีฝ่ายวางแผนและประกันคุณภาพการศึกษา    | รองประธานกรรมการ    |
| ๓. รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา                   | รองประธานกรรมการ    |
| ๔. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ                          | รองประธานกรรมการ    |
| ๕. ผู้ช่วยคณบดี (อาจารย์ ดร.สุนิษา สุวรรณเจริญ) | รองประธานกรรมการ    |
| ๖. ผู้ช่วยคณบดี (อาจารย์ ดร.ชุตานา คุณสุข)      | รองประธานกรรมการ    |
| ๗. ผู้ช่วยคณบดี (อาจารย์อภิรดี บุญคำ)           | รองประธานกรรมการ    |
| ๘. หัวหน้าภาควิชาคณิตศาสตร์                     | กรรมการ             |
| ๙. หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์                   | กรรมการ             |
| ๑๐. หัวหน้าภาควิชาเคมี                          | กรรมการ             |
| ๑๑. หัวหน้าภาควิชาชีววิทยา                      | กรรมการ             |
| ๑๒. หัวหน้าภาควิชาฟิสิกส์                       | กรรมการ             |
| ๑๓. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม        | กรรมการ             |
| ๑๔. หัวหน้าภาควิชาสถิติ                         | กรรมการ             |
| ๑๕. หัวหน้าสำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์ ฯ        | กรรมการและเลขานุการ |

- หน้าที่
๑. อำนวยความสะดวก ให้คำปรึกษาในการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย
  ๒. กำกับติดตามผลการดำเนินงานสำรวจความคิดเห็นด้านหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานการอุดมศึกษา

**หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

๑. รองศาสตราจารย์สุณี ศักดาเดช	ประธานกรรมการ
๒. รองศาสตราจารย์สุนิสา อิ่มเอิบ	รองประธานกรรมการ
๓. อาจารย์นฤมล อภินันท์สวัสดิ์	กรรมการ
๔. อาจารย์ลลิตา เจริญวิเศษ	กรรมการ
๕. อาจารย์ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ	กรรมการและเลขานุการ

**หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม**

๑. อาจารย์อรรถกร คำฉัตร	ประธานกรรมการ
๒. อาจารย์ ดร.หิรัญ หิรัญรัตน์พงศ์	รองประธานกรรมการ
๓. อาจารย์สินธุณัฐ วรรณสุข	กรรมการ
๔. อาจารย์ ดร.ชวัลรัตน์ สมนึก	กรรมการ
๕. อาจารย์เอกรินทร์ ณะกิจไพรินทร์	กรรมการ
๖. อาจารย์ ดร.จักรพันธ์ โพธิพัฒน์	กรรมการและเลขานุการ

**หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา**

๑. อาจารย์ศศิธร พุทธรักษ์	ประธานกรรมการ
๒. อาจารย์ ดร.จิรภัทร จันทมาลี	รองประธานกรรมการ
๓. อาจารย์ ดร.ปรัชญา เฉลียวฉลาด	กรรมการ
๔. อาจารย์มธูรา อุณหศิริกุล	กรรมการ
๕. อาจารย์ ดร.สรศักดิ์ นาคเอี่ยม	กรรมการ
๖. อาจารย์ ดร.ณมนรัก คำฉัตร	กรรมการ
๗. อาจารย์ประสาน แสงโพลูย์	กรรมการ
๘. อาจารย์ ดร.ชวัลรัตน์ สมนึก	กรรมการ
๙. อาจารย์ ดร.วิรัชรอง กรินทร์ธัญญกิจ	กรรมการและเลขานุการ

**หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาสถิติประยุกต์**

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปาริชาติ หงส์เกียรติขจร	ประธานกรรมการ
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุจิเรข ปราชญากุล	รองประธานกรรมการ
๓. อาจารย์ญาตภา ไซตติลก	กรรมการ
๔. อาจารย์วิหมา ธรรมเจริญ	กรรมการ
๕. อาจารย์ภัทร ศรีสรवल	กรรมการ
๖. อาจารย์นิทัศน์ย์ เจริญงาม	กรรมการและเลขานุการ

**หน้าที่**

- ศึกษาความก้าวหน้าทางวิชาการและสำรวจความคิดเห็นด้านหลักสูตร จากบัณฑิตและผู้ใช้บัณฑิต
- จัดทำเล่มหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (มคอ.๒)
- พิจารณาและร่วมวิพากษ์หลักสูตรให้มีความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน
- รายงานผลการดำเนินงานต่อคณะกรรมการประจำคณะเพื่อพิจารณา
- ประสานงานกับกองบริการการศึกษาเพื่อเสนอหลักสูตรและขออนุมัติ จากสภามหาวิทยาลัย

๖. ติดตามการรับทราบหลักสูตรจาก สกอ.จนเสร็จสิ้นกระบวนการรับทราบ  
หลักสูตรจาก สกอ.  
ทั้งนี้ให้ผู้ได้รับแต่งตั้ง ปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายให้เป็นไปด้วยความรับผิดชอบ

สั่ง ณ วันที่ ๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมบูรณ์ ไพบูลย์)  
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ที่ ๐๒๖๑ / ๒๕๕๙

## เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จะดำเนินการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๗ และมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

- |  |                     |
|--|---------------------|
| ๑. รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง (ผู้ทรงคุณวุฒิ)        | ประธานกรรมการ       |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์คันสนีย์ อุตมอ่าง (ผู้ทรงคุณวุฒิ) | รองประธานกรรมการ    |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาริน สาลี (ผู้ทรงคุณวุฒิ)        | รองประธานกรรมการ    |
| ๔. นายนพจุจ โชติผล (ศิษย์เก่า)                         | กรรมการ             |
| ๕. นางสาวอังศุมา นามประดิษฐ์ (ผู้ใช้บัณฑิต)            | กรรมการ             |
| ๖. รองศาสตราจารย์สุนี คักดาเดช                         | กรรมการ             |
| ๗. รองศาสตราจารย์สุนิสา อิมเอิบ                        | กรรมการ             |
| ๘. อาจารย์ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ                        | กรรมการ             |
| ๙. อาจารย์ลลิตา เจริญวิเศษ                             | กรรมการ             |
| ๑๐. อาจารย์นฤมล อภินันท์สวัสดิ์                        | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ ๑. พิจารณาการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรที่คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรนำเสนอ

๒. วิพากษ์และหาแนวทางเสนอและปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี กระทรวงศึกษาธิการและคุรุสภา

โดยให้ผู้ได้รับแต่งตั้ง ปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

สั่ง ณ วันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไวกวนท์ ทองอร่าม)  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## ภาคผนวก ง

- ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษา  
ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549
- ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษา  
ระดับปริญญาตรี ( ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552
- ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษา  
ระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553
- ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษา  
ระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2557
- ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียน  
ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553
- ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการเทียบโอน  
ผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553
- ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับ  
อนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2549
- ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับ  
อนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ. ๒๕๔๙

.....  
โดยที่เป็นการสมควรออกข้อบังคับเกี่ยวกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๙"

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๔๙ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"สภามหาวิทยาลัย" หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"สภาวิชาการ" หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"อธิการบดี" หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"การจัดการศึกษา" หมายความว่า การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัยหรือหลักสูตรอื่นที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

"อาจารย์ที่ปรึกษา" หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาดูแลสนับสนุนทางวิชาการ วิธีการเรียน ควบคุมโปรแกรมการเรียน และมีส่วนช่วยประเมินความก้าวหน้าในการเรียนของนักศึกษา

"นักศึกษา" หมายความว่า นักศึกษาภาคปกติและนักศึกษาภาคพิเศษของมหาวิทยาลัย

"นักศึกษาภาคปกติ" หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในวัน เวลาราชการ

"นักศึกษาภาคพิเศษ" หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนนอกเวลาราชการตามโครงการจัดการศึกษาเพื่อปวงชนหรือโครงการพิเศษอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ภาคปกติ

"ศูนย์การศึกษา" หมายความว่า สถานที่ภายนอกมหาวิทยาลัยที่ใช้จัดการเรียนการสอนภาคปกติและหรือภาคพิเศษ

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้และเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดปัญหาที่เกิดจากการใช้ข้อบังคับนี้

#### หมวด ๑

#### บททั่วไป

ข้อ ๕ ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติตามข้อกำหนดของหลักสูตรที่สมัครเข้าศึกษา

ข้อ ๖ การสมัครและรับเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๗ มหาวิทยาลัยอาจรับโอนสถานภาพนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นได้ตามความเห็นชอบของคณะและได้รับการอนุมัติจากอธิการบดี ส่วนการโอนหรือยกเว้นวิชาเรียนให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยการโอนและการยกเว้นวิชาเรียน

ข้อ ๘ มหาวิทยาลัยอาจตั้งศูนย์การศึกษาได้ตามความเหมาะสม โดยการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๙ ระบบการจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคเรียนปกติและอาจจัดให้มีภาคเรียนฤดูร้อน

๑ ภาคเรียนปกติมีระยะเวลาการเรียนไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ภาคเรียนฤดูร้อนกำหนดระยะเวลาการเรียน และจำนวนหน่วยกิต มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคเรียนปกติ

ข้อ ๑๐ กำหนดวันเปิดและปิดภาคเรียนของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

ภาคเรียนที่ ๑ ตั้งแต่เดือนมิถุนายน – ตุลาคม

ภาคเรียนที่ ๒ ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน – กุมภาพันธ์

ภาคเรียนฤดูร้อน ตั้งแต่เดือนมีนาคม – พฤษภาคม

ให้มหาวิทยาลัยกำหนดวันเปิดวันปิดภาคเรียนและดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ในแต่ละภาคเรียนให้เป็นไปตามความเหมาะสมสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรโดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การเปิดสอนหลักสูตรใด ระดับใดหรือสาขาวิชาใดให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร โดยผ่านการพิจารณาจากสภาวิชาการ และได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

## หมวด ๒

## หลักสูตร

ข้อ ๑๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรีแต่ละหลักสูตร ต้องประกอบด้วย หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิต ดังนี้

(๑) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง วิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้อย่างกว้างขวาง มีความเข้าใจธรรมชาติของตนเอง ผู้อื่นและสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาติดต่อสื่อความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปและวัฒนธรรมของไทย สามารถนำความรู้ ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้ดี

การจัดวิชาศึกษาทั่วไป อาจจัดในลักษณะจำแนกรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใด ๆ ก็ได้ โดยมีเนื้อหาครอบคลุมกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี ในสัดส่วนที่เหมาะสม โดยมีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๓๓ หน่วยกิต

การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาและประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

(๒) หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพ ที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและปฏิบัติงานได้ โดยมีจำนวนหน่วยกิตรวม ดังนี้

๑) หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต

๒) หลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๑๔ หน่วยกิต

๓) หลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต

(๓) หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจตามที่ตนเองถนัดและสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรปริญญาตรี ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

การกำหนดโครงสร้างและสัดส่วนหน่วยกิตในแต่ละหมวดวิชาให้จัดทำเป็นเกณฑ์มาตรฐานโครงสร้างของมหาวิทยาลัยและอาจจัดทำเป็นเกณฑ์มาตรฐานโครงสร้างของคณะและมาตรฐานของแต่ละหลักสูตรก็ได้

ข้อ ๑๓ หลักสูตรวิชาเอกคู่ ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของอีกหนึ่งหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และมีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

ข้อ ๑๔ หลักสูตรวิชาโท หลักสูตรใดถ้าต้องการจัดเป็นวิชาโทต้องเพิ่มหน่วยกิตหลักสูตรวิชาโทอีกไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต และมีจำนวนหน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า ๑๔๕ หน่วยกิต

ข้อ ๑๕ การกำหนดค่า "หน่วยกิต" การเรียนในแต่ละวิชาให้คิดตามเกณฑ์ ต่อไปนี้

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาในชั้นเรียนไม่น้อยกว่า ๑๕ คาบ ต่อภาคเรียนให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ คาบ ต่อภาคเรียนให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

(๓) รายวิชาการฝึกงานหรือฝึกภาคสนามใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ คาบ ต่อภาคเรียนให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

ข้อ ๑๖ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๗ ให้คณะแต่งตั้งกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อรับผิดชอบ ทำแผนการเรียน การจัดการเรียนการสอน และกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะตามจุดประสงค์ของหลักสูตร

ข้อ ๑๘ ให้กรรมการบริหารหลักสูตร ประเมิน ปรับปรุง และพัฒนาหลักสูตรทุก ๆ ๕ ปี

### หมวด ๓

#### การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๙ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนด้วยตนเองในแต่ละภาคเรียน ตามกำหนดวัน เวลา สถานที่ วิธีการลงทะเบียน และรายวิชาที่เปิดสอน ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑) นักศึกษาชั้นปีที่ ๑ จะต้องลงทะเบียนเรียนให้ครบจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตร ชั้นปีที่ ๑ ของแต่ละหลักสูตรที่กำหนดไว้ในแต่ละภาคเรียน

(๒) นักศึกษาชั้นปีที่ ๒ ขึ้นไป จะต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคเรียนปกติ ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิตสำหรับการลงทะเบียนไม่เต็มเวลา และภาคเรียนฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ยกเว้นภาคเรียนที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

(๓) หน่วยกิตขั้นต่ำที่กำหนดไว้ไม่ใช่บังคับกับนักศึกษาที่ศึกษาครบทุกรายวิชาตามหลักสูตรแต่ยังมีวิชาที่สอบตก หรือมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึงเกณฑ์ที่กำหนด หรือภาคเรียนที่คาดว่าจะป็นภาคเรียนสุดท้ายก่อนที่จะสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

(๔) ในการลงทะเบียนเรียน หากวิชาใดมีข้อกำหนดในหลักสูตรว่าต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านวิชาบังคับก่อน (Pre - requisite) นักศึกษาจะต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อนนั้นแล้ว จึงจะมีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

(๕) การลงทะเบียนเรียนต้องได้รับความเห็นชอบเป็นลายลักษณ์อักษรจากอาจารย์ที่ปรึกษาและเป็นไปตามแนวปฏิบัติของมหาวิทยาลัย

(๖) การลงทะเบียนเรียนร่วมในรายวิชาใด ๆ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน

(๗) การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคเรียนต้องกระทำตามวันเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย และต้องชำระค่าเล่าเรียนและหรือค่าธรรมเนียมต่าง ๆ

(๘) นักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียนภายในวันเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัยในแต่ละภาคเรียน จะหมดสิทธิ์ในการลงทะเบียนเรียนสำหรับภาคเรียนนั้น เว้นแต่มีเหตุผลและความจำเป็นโดยผ่านความเห็นชอบของคณบดีหรือผู้ที่คณบดีมอบหมายและได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๙) ในภาคเรียนปกติใด หากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียนจะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคเรียนนั้น เพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษาภายใน ๓๐ วัน นับจากวันเปิดภาคเรียน โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษามหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

(๑๐) การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนของนักศึกษาภาคปกติให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑๑) ในภาคเรียนฤดูร้อน หากนักศึกษาภาคพิเศษไม่ได้ลงทะเบียนเรียนจะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคเรียนนั้น เพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาภายใน ๓๐ วัน นับจากวันเปิดภาคเรียน โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษามหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

(๑๒) อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมายอาจอนุมัติให้นักศึกษาที่ถูกถอนชื่อตาม (๙) หรือ (๑๑) กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ถ้ามีเหตุผลสมควร โดยให้ถือวาระเวลาที่ถูกถอนชื่อนั้น เป็นระยะเวลาพักการศึกษา โดยนักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๑๓) การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ต่อมหาวิทยาลัยครบถ้วน

#### ข้อ ๒๐ การเพิ่มและถอนรายวิชา

(๑) การเพิ่มและถอนรายวิชาต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

(๒) การเพิ่มรายวิชาจะกระทำได้ภายใน ๑๔ วัน นับจากวันเปิดภาคเรียนสำหรับภาคเรียนปกติ หรือภายใน ๗ วัน นับจากวันเปิดภาคเรียนสำหรับภาคฤดูร้อน

(๓) การถอนรายวิชาจะกระทำได้ก่อนกำหนดการสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๑๔ วัน สำหรับภาคเรียนปกติ หรือก่อนกำหนดการสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๗ วัน สำหรับภาคฤดูร้อน

(๔) ขั้นตอนการเพิ่มและถอนรายวิชา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ การโอนสถานภาพนักศึกษาจากนักศึกษาภาคพิเศษไปสู่นักศึกษาภาคปกติต้องผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด การโอนสถานภาพจากนักศึกษาภาคปกติไปสู่นักศึกษาภาคพิเศษสามารถกระทำได้ ส่วนการโอนสถานภาพจากสถาบันอื่นสามารถกระทำได้โดยความเห็นชอบของคณบดีและอธิการบดีอนุมัติ

ข้อ ๒๒ การย้ายคณะสามารถกระทำได้โดยยื่นคำร้องขอย้ายคณะภายใน ๑๐ วัน ก่อนเปิดภาคเรียนแรกของปีการศึกษาและได้รับความเห็นชอบจากคณบดีและอธิการบดีอนุมัติ

ข้อ ๒๓ ให้มีการโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียนในรายวิชาที่ได้ศึกษาแล้วในระดับเดียวกัน

หลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติในการขอโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียน ให้เป็นไปตามข้อบังคับ ว่าด้วยการโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาและข้อกำหนดของแต่ละหลักสูตร

#### หมวด ๔ การเรียนการสอน

ข้อ ๒๔ การจัดการเรียนการสอนจัดเป็นคาบ คาบละไม่น้อยกว่า ๕๐ นาที ทั้งการจัดการศึกษาภาคปกติและภาคพิเศษ

ข้อ ๒๕ มหาวิทยาลัยอาจจัดให้นักศึกษาภาคปกติเรียนนอกวันเวลาราชการได้

ข้อ ๒๖ ภาคเรียนปกติหรือภาคเรียนฤดูร้อนให้อาจารย์คนหนึ่ง ๆ สอนภาคปกติและภาคพิเศษได้ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

บุคลากรสายบริหารอาจให้สอนได้ไม่เกินกึ่งหนึ่งของเกณฑ์ตามวรรคแรก

ข้อ ๒๗ รายวิชาที่เปิดสอนหลายหมู่เรียนในภาคเรียนเดียวกันให้อาจารย์ผู้สอนใช้แนว การสอน ข้อสอบและใช้เกณฑ์การวัดและประเมินผลเดียวกัน

ข้อ ๒๘ ให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำแนวการสอนและเอกสารประกอบการสอน หรือเอกสารคำสอน และกำหนดตำราหลัก ทุกรายวิชาที่เปิดสอนให้แก่นักศึกษา

ข้อ ๒๙ ตำราหลักอาจเรียบเรียงโดยอาจารย์ของมหาวิทยาลัย หรือผู้เชี่ยวชาญภายนอกก็ได้ โดยจะต้องมีขอบเขต และระดับของเนื้อหาเหมาะสมกับระดับการศึกษา

ข้อ ๓๐ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสาขาวิชาต่าง ๆ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการทำหน้าที่ กำกับ ดูแล หรือควบคุม เพื่อให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

ข้อ ๓๑ ให้มหาวิทยาลัยสนับสนุนการจัดหาหรือผลิตสื่อ เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอน รายวิชาและพัฒนาสื่อทัศนูปกรณ์พื้นฐาน สื่อการเรียนการสอนให้มีมาตรฐานและเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา

ข้อ ๓๒ ให้มหาวิทยาลัยจัดอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและสนับสนุนทางวิชาการ  
วิธีการเรียน ควบคุมแผนการเรียน และประเมินความก้าวหน้าในการเรียน

ข้อ ๓๓ ให้คณะทำหน้าที่กำหนดแผนการเรียนแต่ละหลักสูตรโดยประสานกับกองบริการ  
การศึกษา ควบคุมการเรียนการสอนให้ได้มาตรฐานและให้ความเห็นชอบการประเมินผลรายวิชาประจำ  
ภาคเรียนให้เป็นไปตามแนวทางที่สภาวิชาการหรือมหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๔ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารวิชาการ ทำหน้าที่กำกับดูแลกิจกรรมทาง  
วิชาการ กลั่นกรองตรวจสอบ และให้ความเห็นชอบการประเมินผลการศึกษาตามหลักสูตร ให้เป็นไปตาม  
ข้อบังคับว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับปริญญาตรี และการจัดการศึกษาในรูปแบบต่าง ๆ ตาม  
นโยบายของมหาวิทยาลัย รวมทั้งการพิจารณาการจัดอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษา ตำราหลักและ  
กำหนดมาตรฐานทางวิชาการ

#### หมวด ๕

#### การวัดผลและประเมินผล

ข้อ ๓๕ ให้มีการประเมินผลรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตร เป็น ๒ ระบบ ดังนี้

(๑) ระบบค่าระดับคะแนนแบ่งเป็น ๘ ระดับ ได้แก่ A, B+, B, C+, C, D+, D และ F

(๒) ระบบไม่มีค่าระดับคะแนนกำหนดเป็นสัญลักษณ์การประเมิน ๓ ระดับ ได้แก่  
Pass with Distinction (PD) Pass (P) Not Pass (NP)

รายละเอียดและข้อกำหนดต่าง ๆ ในการประเมินผลให้เป็นไปตามข้อบังคับ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

ข้อ ๓๖ ให้มีการสอบเพื่อประเมินผลทุกรายวิชา

(๑) การสอบแบ่งเป็น ๓ ประเภทคือ การสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบ  
ปลายภาค

(๒) การกำหนดจำนวนครั้ง วิธีการสอบ และคะแนนสอบให้อยู่ในดุลยพินิจของ  
อาจารย์ผู้สอน

ข้อ ๓๗ การส่งผลการเรียนแต่ละรายวิชาให้ผู้สอนแจกแจงคะแนน เป็นคะแนนระหว่างภาค  
เรียน คะแนนสอบปลายภาค คะแนนรวม และผลการประเมินตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๘ ให้คณบดีกำกับดูแลการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาให้เกิดความ  
เหมาะสม เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการประเมินผลและมีอำนาจในการลงนามอนุมัติผลการประเมิน  
รายวิชาประจำภาคเรียน



ข้อ ๓๙ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคเรียนและค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ คิดเป็นค่า  
ทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่มีผลเป็น I (Incomplete) ไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็น  
ตัวหาร

ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้คิดจากผลรวมของระดับคะแนนที่ได้คูณกับจำนวนหน่วยกิต  
ทุกรายวิชาที่เรียนแล้วหารด้วย จำนวนหน่วยกิตทั้งหมด

รายละเอียดและข้อกำหนดปลีกย่อยต่าง ๆ ในการประเมินผลให้เป็นไปตามข้อบังคับ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

#### หมวด ๖

##### การเก็บค่าธรรมเนียมการศึกษา

ข้อ ๔๐ การเก็บค่าเล่าเรียนและค่าธรรมเนียมการศึกษาทุกระบบ ให้เป็นไปตามระเบียบของ  
มหาวิทยาลัยว่าด้วยการรับจ่ายเงินเพื่อจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีในระบบนั้น ๆ

#### หมวด ๗

##### การลาและการพ้นสถานภาพนักศึกษา

ข้อ ๔๑ การลาป่วย หรือลากิจ ให้นักศึกษายื่นใบลาต่ออาจารย์ผู้สอน ผ่านอาจารย์ ที่ปรึกษา  
กรณีลาป่วยเกิน ๗ วันให้นำใบรับรองแพทย์ประกอบการขอลาป่วยด้วย

นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาสิทธิได้รับการผ่อนผันการสอบและการนับเวลา  
เรียน

ข้อ ๔๒ การลาพักการเรียน นักศึกษาที่ประสงค์ลาพักการเรียนด้วยกรณีใด ๆ หรือถูกสั่งให้พัก  
การเรียนเพราะเหตุมีความผิดนักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนที่กองบริการการศึกษา และต้อง  
ชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคเรียน

ข้อ ๔๓ การพ้นสถานภาพนักศึกษา

นักศึกษาจะพ้นสถานภาพนักศึกษาด้วยเหตุดังต่อไปนี้

- (๑) ตาย
- (๒) ลาออก
- (๓) โอน ย้าย ไปสถาบันการศึกษาอื่น
- (๔) ทำความผิดร้ายแรง มหาวิทยาลัยประกาศให้พ้นสภาพ
- (๕) ไม่ลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่กำหนดและมิได้ลาพักการเรียน
- (๖) เรียนครบหลักสูตรและได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา

(๗) พันสภาพตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผล การศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

#### หมวด ๘

#### การสำเร็จหลักสูตรและการเสนอให้ได้รับปริญญา

ข้อ ๔๔ ในภาคเรียนสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา จะต้องยื่นคำร้องขอจบการศึกษาที่ กองบริการการศึกษา

ข้อ ๔๕ นักศึกษาภาคปกติที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อบังคับ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษา ดังนี้

- (๑) มีความประพฤติดีตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- (๒) สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของหลักสูตร
- (๓) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐
- (๔) ผ่านการประเมินการร่วมกิจกรรมและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นตามที่มหาวิทยาลัย

กำหนด

(๕) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๔ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตร ๕ ปี

(๖) มีสถานภาพนักศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๑๖ ภาคเรียนปกติสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี และไม่เกิน ๒๐ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

ข้อ ๔๖ นักศึกษาภาคพิเศษที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

- (๑) มีคุณสมบัติตามข้อ ๔๕ (๑), (๒), (๓) และ (๔)
- (๒) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียนกรณีหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) และไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคเรียน กรณีหลักสูตร ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๑๒ ภาคเรียน กรณีหลักสูตร ๕ ปี
- (๓) มีสถานภาพนักศึกษาไม่เกิน ๔ ปี กรณีหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๖ ปี กรณีหลักสูตร ๓ ปี ไม่เกิน ๘ ปี กรณีหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ปี กรณีหลักสูตร ๕ ปี

ข้อ ๔๗ นักศึกษาที่เรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อปรับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้ถึง ๒.๐๐ จึงจะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๘ นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาที่จะได้รับการเสนอให้ได้รับเกียรติคุณจะต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์ที่ระบุในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผล การศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

หมวด ๙  
การประเมินผลการจัดการศึกษา

---

ข้อ ๔๙ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ทุกภาคเรียน เพื่อให้อาจารย์ผู้สอน พัฒนาและปรับปรุงคุณภาพการสอน

ข้อ ๕๐ ให้มหาวิทยาลัยประเมินผลการจัดการศึกษาทุก ๆ ระยะเวลา ๕ ปี เพื่อพัฒนาการจัดการ เรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร

ประกาศ ณ วันที่ ๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๙



(นายอาชว์ เตาลานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการ  
ศึกษาระดับปริญญาตรี ( ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ.๒๕๕๒

ด้วยมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เห็นสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๙ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีจึงออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๒"

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีที่กำลังศึกษาอยู่ในวันที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๙ ข้อ ๔๕ และข้อ ๔๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๔๕ นักศึกษาภาคปกติที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษา ดังนี้

(๑) มีความประพฤติดีตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๒) สอบได้รายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของหลักสูตร

(๓) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๔) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๔ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตร ๕ ปี

(๕) มีสถานภาพนักศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๑๖ ภาคเรียนปกติสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี และไม่เกิน ๒๐ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

ข้อ ๔๖ นักศึกษาภาคพิเศษที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

(๑) มีคุณสมบัติตามข้อ ๔๕ (๑), (๒) และ (๓)

(๒) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียน กรณีหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) และไม่ต่ำกว่า ๙ ภาคเรียน กรณีหลักสูตร ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๑๒ ภาคเรียน กรณีหลักสูตร ๕ ปี

(๓) มีสถานภาพนักศึกษาไม่เกิน ๔ ปี กรณีหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๖ ปี กรณีหลักสูตร ๓ ปี ไม่เกิน ๘ ปี กรณีหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ปี กรณีหลักสูตร ๕ ปี"

ข้อ ๕ ให้วิธีการบริหารวิชาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่เกิดปัญหาจากการใช้ข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๖ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๒



(ดร.อาชวี เตาลานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการ  
ศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓)

พ.ศ. ๒๕๕๓

ด้วยมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเห็นสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อ ๑๒ (๑) และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรีแต่ละหลักสูตร ต้องประกอบด้วย หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิต ดังนี้

(๑) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง วิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้อย่างกว้างขวาง มีความเข้าใจธรรมชาติของตนเอง ผู้อื่นและสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาติดต่อสื่อความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมของไทย สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้ดี

การจัดวิชาศึกษาทั่วไป อาจจัดในลักษณะจำแนกรายวิชาหรือ ลักษณะบูรณาการใด ๆ ก็ได้ โดยมีเนื้อหาครอบคลุมกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี ในสัดส่วนที่เหมาะสม โดยมีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้น รายวิชาที่เคยศึกษามาแล้วในระดับขงปริญญาและประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อ ๑๘ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน



“ ข้อ ๑๘ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนด้วยตนเองในแต่ละภาคการศึกษา ตามกำหนดวัน เวลา สถานที่ วิธีการลงทะเบียน และรายวิชาที่เปิดสอน ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑) นักศึกษาชั้นปีที่ ๑ จะต้องลงทะเบียนเรียนให้ครบจำนวนหน่วยกิต ตามหลักสูตรชั้นปีที่ ๑ ของแต่ละหลักสูตรที่กำหนดไว้ในแต่ละภาคการศึกษา

(๒) นักศึกษาภาคปกติชั้นปีที่ ๒ ขึ้นไป จะต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๕ หน่วยกิตและไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๕ หน่วยกิต ยกเว้นภาคการศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

นักศึกษาภาคพิเศษชั้นปีที่ ๒ ขึ้นไป จะต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๕ หน่วยกิตและไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต ยกเว้นภาคการศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนน้อยหรือมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดได้ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๓) หน่วยกิตขั้นต่ำที่กำหนดไว้ไม่ใช่บังคับกับนักศึกษาที่ศึกษาครบทุกรายวิชาตามหลักสูตร แต่ยังมีรายวิชาที่สอบตกหรือมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึงเกณฑ์ที่กำหนดหรือภาคการศึกษาที่คาดว่าจะจะเป็นภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนที่จะสำเร็จการศึกษาดำเนินหลักสูตร

(๔) ในการลงทะเบียนเรียน หากรายวิชาใดมีข้อกำหนดในหลักสูตรว่าต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite) นักศึกษาจะต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อนนั้นแล้ว จึงจะมีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

(๕) การลงทะเบียนเรียนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๖) การลงทะเบียนเรียนร่วมในรายวิชาใด ๆ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน

(๗) การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาต้องกระทำตามวันเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย และต้องชำระค่าเล่าเรียนและหรือค่าธรรมเนียมต่าง ๆ

(๘) นักศึกษาที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนภายในวันเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัยในแต่ละภาคการศึกษา จะหมดสิทธิ์ในการลงทะเบียนเรียนสำหรับภาคการศึกษานั้น เว้นแต่มีเหตุผลและความจำเป็น โดยผ่านความเห็นชอบของคณบดีหรือผู้ที่คณบดีมอบหมายและได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๙) ในภาคการศึกษาปกติใดหากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียน จะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคการศึกษานั้น เพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยในแต่ละภาคการศึกษา โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษามหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

/ (๑๐) การลงทะเบียน ... ๐

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการ  
ศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2557



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๔)  
พ.ศ. ๒๕๕๗

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย  
การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี เพื่อให้การจัดการศึกษาสอดคล้องกับมหาวิทยาลัยต่างประเทศและ  
เตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน นั้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗  
ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่ ๒/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗  
สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษา  
ระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๕๗”  
ข้อ ๒ ข้อบังคับฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๗ เป็นต้นไป  
ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความใน ข้อ ๑๐ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย  
การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๐ กำหนดวันเปิดและปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

ภาคการศึกษาที่ ๑ ตั้งแต่เดือนสิงหาคม - พฤศจิกายน

ภาคการศึกษาที่ ๒ ตั้งแต่เดือนมกราคม - เมษายน

ภาคการศึกษาฤดูร้อน ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม - กรกฎาคม

ให้มหาวิทยาลัยกำหนดวันเปิดปิดภาคการศึกษาและดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ  
ในแต่ละภาคการศึกษาให้เป็นไปตามความเหมาะสมสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรโดยจัดทำเป็น  
ประกาศของมหาวิทยาลัย”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๗

(ดร.สวัสดิ์ อุดมโกชน์)

อุปนายกสภามหาวิทยาลัย ปฏิบัติหน้าที่แทน  
นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อบังคับฯ ที่ ๑ / ๒๕๕๗

ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผล  
การเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553



ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี  
พ.ศ. ๒๕๕๓

ด้วยพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตรา ๑๕ ได้กำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระนาบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาคตามอัธยาศัยได้ เพื่ออนุวัตรให้เป็นไปตามบทบัญญัติดังกล่าว อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีจึงออกระเบียบไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำผลการเรียนรู้อันเป็นความรู้ทักษะและประสบการณ์ของผู้เรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาคตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงานมาประเมินเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาคตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาภาคปกติและนักศึกษาภาคพิเศษของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีคณะครุศาสตร์ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร คณบดีคณะวิทยาการจัดการ คณบดีคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและอณุมณีศาสตร์ และให้หมายความรวมถึงผู้บริหารหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยที่จัดตั้งที่เรียกว่าคณบดี

“กลุ่มวิชา” หมายความว่า การนำรายวิชาที่มีเนื้อหาสอดคล้องหรือเกี่ยวข้องกันมาพิจารณารวมกันตั้งแต่ ๒ รายวิชาขึ้นไป

ข้อ ๔ ให้คณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนรายวิชาประจำคณะ ซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและหลักสูตรหรือสาขาวิชาที่ขอเทียบโอน จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ คน ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนของนักศึกษา โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ และนำเสนอเพื่อขออนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

/ ข้อ ๕ ผู้ขอเทียบโอน ... @

- ข้อ ๕ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้
- (๑) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในระดับไม่ต่ำกว่าอนุปริญญาหรือเทียบเท่า จากสถาบันการศึกษาทั้งในและต่างประเทศที่กระทรวงศึกษาธิการหรือ ก.พ.รับรอง
  - (๒) ไม่เคยถูกสั่งให้ออกจากสถานศึกษาเดิม เนื่องจากมีความประพฤติผิดวินัยนักศึกษา
- ข้อ ๖ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ มีดังนี้
- (๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีรายละเอียดเนื้อหาวิชา (Course description) เทียบเคียงกันได้ หรือมีรายละเอียดเนื้อหาวิชาไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย
  - (๒) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่นำมาเทียบโอน ต้องได้รับค่าระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือค่าระดับคะแนนร้อยละ ๖๐ หรือเทียบเท่า
  - (๓) จำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่นำมาเทียบโอนต้องไม่น้อยกว่า จำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย
  - (๔) จำนวนหน่วยกิตรวมทั้งขอเทียบโอน ต้องไม่เกินกึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตของหลักสูตรที่รับโอน
  - (๕) ในกรณีที่ผู้ขอเทียบโอนมีวุฒิต่ำกว่าระดับปริญญาตรี การเทียบโอนหมวดวิชาศึกษาทั่วไปให้เทียบโอนเป็นรายวิชา และกรณีผู้ขอเทียบโอนสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีให้สามารถเทียบโอนหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ทั้งหมด
  - (๖) การเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด และดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในภาคเรียนแรกที่เข้าศึกษา
- ข้อ ๗ การเทียบโอนผลการเรียนที่เกิดจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาดตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์ทำงานเข้าสู่การศึกษาในระบบ นักศึกษาสามารถขอเทียบโอนผลการเรียนจากการเรียนรู้ ทักษะและประสบการณ์ที่ได้จากการฝึกอบรม การทำงาน เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตร และระดับการศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย ทั้งนี้หลักเกณฑ์และคุณสมบัติของผู้ขอเทียบโอนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะที่รายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้นสังกัด และนำเสนอเพื่อขอลออนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย
- ข้อ ๘ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้ปฏิบัติดังนี้
- (๑) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการเทียบโอน จะบันทึกผลเป็นรายวิชา ตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย
  - (๒) ผลการเรียนของรายวิชาที่เทียบโอนได้ ให้บันทึกค่าระดับคะแนนเป็น "P"
- ข้อ ๙ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนตามระเบียบนี้ จะต้องชำระค่าธรรมเนียมในการเทียบโอน หน่วยกิตละ ๑๐๐ บาท

- ๓ -

- ข้อ ๑๐ ผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนไม่มีสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรติคุณของมหาวิทยาลัย  
ข้อ ๑๑ หลักเกณฑ์และวิธีการขอเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย  
ข้อ ๑๒ ให้อธิการบดีรักษาการตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๓



(ดร.อาชวี เตาลานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เรื่อง หลักเกณฑ์และ  
วิธีการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553





**ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี**  
เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี  
พ.ศ. ๒๕๕๓

เพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ถูกต้องในการปฏิบัติเกี่ยวกับการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ คณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนรายวิชาประจำคณะ ซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาระดับหลักสูตรหรือสาขาวิชาที่ขอเทียบโอน จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ คน

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์ในการเทียบโอนผลการเรียน มีดังนี้

๔.๑ ผู้ขอเทียบโอนต้องเป็นผู้ที่เข้าศึกษาดังแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๓ เป็นต้นไป

๔.๒ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่นำมาเทียบโอนต้องมีรายละเอียดเนื้อหาของวิชา (Course description) เทียบเคียงกันได้ หรือมีรายละเอียดเนื้อหาของวิชาไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

๔.๓ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่นำมาเทียบโอน ต้องได้รัยค่าระดับคะแนนไม่น้อยกว่า C หรือค่าระดับคะแนนร้อยละ ๖๐ หรือเทียบเท่า

๔.๔ จำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่นำมาเทียบโอน ต้องไม่น้อยกว่าจำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

๔.๕ จำนวนหน่วยกิตรวมที่ขอเทียบโอน ต้องไม่เกินกึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตของหลักสูตรที่รับ โอน

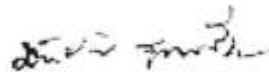
๔.๖ กรณีที่ผู้ขอเทียบโอนมีวุฒิต่ำกว่าระดับปริญญาตรี การเทียบโอนหมวดวิชาศึกษาทั่วไปให้ผู้ขอเทียบโอนเป็นรายวิชา และกรณีผู้ขอเทียบโอนสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีให้สามารถเทียบโอนหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ทั้งหมด จำนวน ๓๐ หน่วยกิต สำหรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๕๓ และ ๒๕๕๔ ก่อนประกาศใช้หลักสูตร ความเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) คือองศาวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปเพิ่มขึ้นอีก ๓ หน่วยกิต เพื่อให้จำนวนหน่วยกิตรวม ตรงถ้วนตามโครงสร้างหลักสูตร

ข้อ ๔ แนวทางปฏิบัติในการเทียบโอนผลการเรียน มีขั้นตอนดังนี้

- ๕.๑ นักศึกษาอื่นทำเรื่องตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย พร้อมแนบใบแสดงผลการศึกษา (Transcript) และคำอธิบายรายวิชาของวิชาที่นำมาเทียบโอน
- ๕.๒ อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบ พิจารณารายวิชาที่ขอเทียบโอน ลงนามแล้ว นำต้นฉบับข้อมูลไปยังคณะ
- ๕.๓ คณะกรรมการเทียบโอนรายวิชาประจำคณะพิจารณาผลการเทียบโอนโดยประธานกรรมการเทียบโอนรายวิชาลงนามผลการเทียบโอนแต่ละรายวิชาและอนุมัติผลการเทียบโอนที่ได้ทั้งหมด
- ๕.๔ คณะกรรมการประจำคณะพิจารณาให้ความเห็นชอบผลการเทียบโอน
- ๕.๕ คณะนำเสนอผลการเทียบโอนที่ได้รับความเห็นชอบเพื่อขออนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ถือสิทธิตามมอบหมาย
- ๕.๖ นักศึกษานำคำร้องที่อนุมัติแล้วไปชำระเงินตามหน่วยกิตที่ได้รับกระเทียบโอนโดยเสียค่าธรรมเนียมหน่วยกิตละ ๑๐๐ บาท
- ๕.๗ การเทียบโอนผลการเรียนต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในภาคเรียนแรกที่เข้าศึกษาทำนั้น

ข้อ ๖ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๓ สิงหาคม ๒๕๕๓



(รองศาสตราจารย์บัญญัติ สุขศรีงาม)

อธิการบดี

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญา  
และปริญญาตรี พ.ศ. 2549



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี  
พ.ศ. ๒๕๔๙

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการ  
ประเมินผลการศึกษาสำหรับนักศึกษาในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.  
๒๕๔๙ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับ  
อนุปริญญาและปริญญาตรี ไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผล  
การศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๙"

ข้อ ๒ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบหรือประกาศอื่นใด ซึ่งขัดแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับ นี้  
แทน

ข้อ ๓ ให้ใช้ข้อบังคับนี้สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๔๙  
เป็นต้นไป

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"สภามหาวิทยาลัย" หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"สภาวิชาการ" หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"อธิการบดี" หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"หลักสูตร" หมายความว่า หลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"นายทะเบียน" หมายความว่า ผู้ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งและมอบหมายให้มีหน้าที่จัดทำ

และเก็บรักษาทะเบียนนักศึกษา

"นักศึกษาภาคปกติ" หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในวันเวลาราชการ

"นักศึกษาภาคพิเศษ" หมายความว่า นักศึกษาที่เข้าศึกษาตามโครงการการจัด  
การศึกษาเพื่อปวงชนหรือโครงการพิเศษอื่น

ข้อ ๕ การประเมินผลการศึกษาแต่ละรายวิชาเป็นหน้าที่ของอาจารย์ผู้ได้รับมอบหมาย ให้ทำ  
หน้าที่สอนในรายวิชานั้น ๆ โดยความเห็นชอบของคุณมบดี

ข้อ ๖ ทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนต้องสอบปลายภาคเรียน โดยผู้เรียนจะมีสิทธิ์สอบในแต่ละรายวิชาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด ผู้ที่มีเวลาเรียนระหว่างร้อยละ ๖๐ - ๘๐ อาจอนุญาตให้มีสิทธิ์สอบได้โดยความเห็นชอบของคณบดี ส่วนผู้ที่มีเวลาเรียนต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ ไม่มีสิทธิ์สอบในรายวิชานั้น

ข้อ ๗ การประเมินผลการศึกษาทุกรายวิชาให้ผู้สอนประเมินผลจากความผู้มีความสามารถในการเรียนรู้ ทักษะการปฏิบัติและพัฒนาการด้านจิตใจไปพร้อม ๆ กัน โดยกำหนดเป็นสัดส่วนคะแนนระหว่างภาคเรียนและคะแนนปลายภาคตามความเหมาะสมของแต่ละวิชา โดยต้องระบุคะแนนระหว่างภาคเรียน คะแนนสอบปลายภาค คะแนนรวม และระดับการประเมินตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๗.๑ วิชาที่กำหนดให้มีเฉพาะชั่วโมงบรรยายให้กำหนดคะแนนระหว่างภาคเรียนเป็นร้อยละ ๕๐ - ๖๐ และคะแนนสอบปลายภาคเรียนร้อยละ ๕๐ - ๕๐

๗.๒ วิชาที่กำหนดให้มีชั่วโมงทฤษฎีและปฏิบัติ ให้กำหนดคะแนนระหว่างภาคเรียนเป็นร้อยละ ๖๐ - ๘๐ และคะแนนสอบปลายภาคร้อยละ ๒๐ - ๔๐

๗.๓ วิชาที่มีลักษณะเป็นการสัมมนา โครงการพิเศษหรือมีลักษณะการเรียนที่ไม่ต้องเข้าชั้นเรียนอาจให้ประเมินผลจากภาคปฏิบัติโดยไม่มีการสอบปลายภาค โดยระบุเฉพาะคะแนนรวมในแบบการส่งผลการเรียน

๗.๔ วิชาที่กฎหมายของหลักสูตรนิติศาสตร์ ให้ประเมินผลจากการสอบปลายภาคเพียงครั้งเดียวโดยไม่ต้องมีคะแนนระหว่างภาคเรียน

ข้อ ๘ สัญลักษณ์การประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๘.๑ ระบบการระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา	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

ระบบในข้อ ๘.๑ รายวิชาที่ได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า "D" ถือว่าสอบตก ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ ยกเว้นในกรณีวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า "D" สามารถเปลี่ยนไปเลือกวิชาอื่นแทนได้ แล้วให้เปลี่ยนระดับคะแนนวิชาที่สอบตกนั้นเป็น "W" ส่วนการประเมินรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า "C" ถือว่าสอบตกต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินต่ำกว่า "C" เป็นครั้งที่สอง ถือว่าหมดสภาพการเป็นนักศึกษา

๔.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา
PD	ผ่านดีเยี่ยม (Pass with Distinction)
P	ผ่าน (Pass)
NP	ไม่ผ่าน (Noi Pass)

ระบบในข้อ ๔.๒ ใช้สำหรับประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะและรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม แต่การลงทะเบียนเรียนต้องเป็นไปตามลำดับวิชาที่แต่ละหลักสูตรกำหนด

รายวิชาที่ได้ผลประเมิน "I" และ "NP" นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ข้อ ๙ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับบันทึกหลังจากนักศึกษาขอถอนจากวิชานั้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย และในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนนั้นแล้ว

(Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาที่นักศึกษา ยังทำงานไม่เสร็จเมื่อสิ้นภาคเรียนหรือขาดสอบ นักศึกษาที่ได้ "I" ในรายวิชาใด ร้องยื่นคำร้องเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคเรียนถัดไป ดังนี้

(๑) กรณีที่นักศึกษายังทำงานไม่เสร็จให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่แล้ว

(๒) ในรายวิชาที่เป็นโครงการศึกษาเอกเทศ โครงการพิเศษหรือการวิจัย นักศึกษาต้องทำงานให้แล้วเสร็จภายในเวลา ๒ ภาคเรียนถัดไป

(๓) กรณีที่นักศึกษาขาดสอบ ถ้าไม่ลงขอมหาในภาคเรียนถัดไป ให้แล้วเสร็จ ให้นำทะเบียนเปลี่ยนผลการเรียนจาก "I" เป็น "F"

ข้อ ๑๐ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนตามแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการยกเว้นรายวิชาเรียน ให้ได้ผลการประเมินเป็น "P"

ข้อ ๑๑ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (หลังอนุปริญญา) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่

ข้อ ๑๒ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๑๒.๑ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คิดเป็นเลขทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการเรียน "I" ไม่นำหน่วยกิตมาเป็นตัวหารเฉลี่ย

ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยและเฉลี่ยสะสมให้คิดจากผลรวมของระดับคะแนนแต่ละรายวิชา คูณกับจำนวนหน่วยกิตทุกรายวิชาที่เรียนหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมด

๑๒.๒ กรณีสอบตกและต้องเรียนซ้ำหลายครั้ง ให้นำหน่วยกิตที่สอบตกครั้งแรกและหน่วยกิตครั้งที่สอบได้เป็นวิธีการในการคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ส่วนการบันทึกผลการเรียนในระเบียนนั้น ให้นำบันทึกเฉพาะผลการเรียนที่สอบตกครั้งแรกและผลการเรียนที่สอบได้เท่านั้น

๑๒.๓ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้ว หรือรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตรที่เทียบเท่า ให้นำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนทุกครั้งเมื่อหาค่าคะแนนเฉลี่ยประจำภาคเรียน แต่ให้นำจำนวนหน่วยกิตครั้งเดียวในการรวมหน่วยกิตตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร

ข้อ ๑๓ นักศึกษาภาคปกติที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้

๑๓.๑ มีความประพฤติดีตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๓.๒ สอบได้ในรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรรวมทั้งรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๓.๓ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๑๓.๔ ผ่านการประเมินการร่วมกิจกรรมและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นหรือความสามารถพิเศษซึ่งมหาวิทยาลัยกำหนดให้เป็นกิจกรรมและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับนักศึกษา

๑๓.๕ มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๔ ภาคเรียนปกติ ในกรณีศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียนปกติ ในกรณีศึกษาหลักสูตร ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคเรียนปกติ ในกรณีศึกษาหลักสูตร ๕ ปี

๑๓.๖ มีสภาพเป็นนักศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาปกติติดต่อกัน ในกรณีศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๘ ปีการศึกษาปกติติดต่อกัน ในกรณีศึกษาหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีศึกษาหลักสูตร ๕ ปี

ข้อ ๑๔ นักศึกษาภาคพิเศษที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้

๑๔.๑ มีคุณสมบัติตามข้อ ๑๓.๑ ๑๓.๒ ๑๓.๓ และ ๑๓.๔

๑๔.๒ มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียน กรณีศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคเรียน กรณีศึกษาหลักสูตร ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๑๒ ภาคเรียน กรณีศึกษาหลักสูตร ๕ ปี

๑๔.๓ มีสถานภาพนักศึกษาไม่เกิน ๔ ปี กรณีศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๘ ปี กรณีศึกษาหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ปี กรณีศึกษาหลักสูตร ๕ ปี

ข้อ ๑๕ การหันสถานภาพนักศึกษา ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๑๕.๑ ตาย

๑๕.๒ ลาออก

๑๕.๓ ทำผิดระเบียบหรือข้อบังคับอย่างร้ายแรง มหาวิทยาลัยประกาศให้พ้นสถานภาพนักศึกษา

๑๕.๕ พันกำหนดการลงทะเบียนแล้วยังไม่ลงทะเบียนและไม่รักษาลานภาพ  
นักศึกษา

๑๕.๕ เรียนครบหลักสูตรและได้รับการอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา

๑๕.๖ นักศึกษาภาคปกติ จะพันสถานะภาพนักศึกษา ว่าด้วยระเบียบการประเมินผล  
เมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) ผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นภาคเรียนปกติ  
ภาคที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา โดยนับรวมภาคเรียนที่ลาพักการศึกษาด้วย

(๒) ผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อเรียนครบหลักสูตร

(๓) มีสถานะภาพนักศึกษาปกติครบ ๔ ปีการศึกษา สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี  
(ต่อเนื่อง) ครบ ๘ ปีการศึกษาติดต่อกันในกรณีที่ศึกษาลงหลักสูตร ๕ ปี และครบ ๑๐ ปีการศึกษาติดต่อกัน  
ในกรณีที่ศึกษาลงหลักสูตร ๕ ปี และ ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๑๓.๒ และ ๑๓.๓ ในการเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษา  
ตามหลักสูตร

(๔) นักศึกษาไม่ผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นครั้งที่ ๒

๑๕.๙ นักศึกษาภาคพิเศษจะพันสถานะภาพนักศึกษาว่าด้วยระเบียบการประเมินผล  
เมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

(๑) ผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นภาคเรียนที่ ๒

(๒) ลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนดแต่ยังได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสม  
ต่ำกว่า ๑.๘๐

กรณีที่นักศึกษาชอบผ่านรายวิชาครบถ้วนตามเกณฑ์มาตรฐานของ  
หลักสูตรแล้ว แต่เกรดเฉลี่ยไม่ถึง ๒.๐๐ มีสิทธิ์ยื่นคำร้องขอรับอนุปริญญาในสาขาที่เรียนได้ แต่ทั้งนี้ต้องมี  
คุณสมบัติครบตามเกณฑ์ในข้อ ๑๔ และมีจำนวนหน่วยกิตครบตามเกณฑ์ของหลักสูตร

ข้อ ๑๖ นักศึกษาที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีและหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น  
ที่สภามหาวิทยาลัยให้การรับรองมีสิทธิ์ขอโอนหรือยกเว้นวิชาเรียน โดยแนวปฏิบัติการโอนและยกเว้นวิชา  
เรียนให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๗ เมื่อนักศึกษาเรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้วและได้ ค่า  
ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อทำค่าระดับคะแนน  
เฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ ทั้งนี้ ต้องอยู่ในระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ ๑๓.๖ หรือตามระยะเวลาที่กำหนด  
สถานะภาพนักศึกษาของการจัดการศึกษาภาคพิเศษนั้น ๆ

ข้อ ๑๘ นักศึกษาที่ทุจริตหรือร่วมทุจริตในการสอบรายวิชาใด ให้นักศึกษาผู้นั้นได้รับผลการ  
เรียน "F" ในรายวิชานั้น และมหาวิทยาลัยพิจารณาโทษเพิ่มเติมตามควรแก่กรณี

ข้อ ๑๙ ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรี จะได้รับเกียรติคุณต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑๙.๑ ผู้ที่จะได้รับเกียรติคุณอันดับ ๑ ต้องตอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากระดับ  
อนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือประกาศนียบัตรอื่นใดที่เทียบเท่าจากสถาบันเดิม ไม่



ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏ  
รำไพพรรณี ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐

ผู้ที่ได้รับเกียรติคุณอันดับ ๒ ต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากสถาบันเดิม  
และมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ตั้งแต่ ๓.๒๕ ขึ้นไป

และมีคุณสมบัติตามข้อ ๑๙.๒ และ ๑๙.๓

๑๙.๒ ตอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนน หรือไม่ได้ NP  
ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

๑๙.๓ นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ภาคเรียนปกติสำหรับ หลักสูตร  
ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๘ ภาคเรียนปกติสำหรับหลักสูตร ๔ ปี และมีเวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ภาคเรียน  
ปกติสำหรับหลักสูตร ๕ ปี

นักศึกษาภาคพิเศษ มีเวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคเรียนสำหรับหลักสูตรปริญญา  
ตรี (ต่อเนื่อง) และไม่เกิน ๑๔ ภาคเรียนสำหรับหลักสูตร ๔ ปี และมีเวลาศึกษาไม่เกิน ๑๖ ภาคเรียนสำหรับ  
หลักสูตร ๕ ปี

ข้อ ๒๐ ให้สภาวิชาการเป็นผู้อนุมัติการประเมินผลการศึกษาตามหลักสูตร

ข้อ ๒๑ ให้มหาวิทยาลัยออกแนวปฏิบัติ ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาได้ซึ่งไม่ขัดกับ  
ข้อบังคับนี้ โดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๒ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้และเป็นผู้นิยมนักวิชาการที่  
เกิดจากการใช้ข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๙



(นายอาร์ เตาลานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญา  
และปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)  
พ.ศ. ๒๕๕๓

ด้วยมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเห็นสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๑ สถาบันมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีจึงออกข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อ ๘ และข้อ ๙ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๘ สัญลักษณ์การประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๘.๑ ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

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

/ กรณีที่สอบตก ... 0

- ๒ -

กรณีที่สอบตกในรายวิชาเลือกสามารถเปลี่ยนไปเลือกวิชาเลือกอื่นแทนได้ แต่ให้นับหน่วยกิตที่สอบตกและนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยด้วย ส่วนการประเมินรายวิชาที่เกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า "C" ถือว่า สอบตก ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินต่ำกว่า "C" เป็นครั้งที่สองถือว่าหมดสภาพการเป็นนักศึกษา

๘.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา
PD	ผ่านดีเยี่ยม (Pass with Distinction)
P	ผ่าน (Pass)
NP	ไม่ผ่าน (Not Pass)

ระบบในข้อ ๘.๒ นี้ ใช้สำหรับประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่ม ตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม แต่การลงทะเบียนเรียนต้องเป็นไปตามลำดับวิชาที่แต่ละหลักสูตรกำหนด

รายวิชาที่เป็นวิชาบังคับและได้ผลประเมิน "F" และ "NP" นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้

ข้อ ๘ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับบันทึกหลังจากนักศึกษาขอถอนรายวิชานั้น ก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัยและในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาดังต่อไปนี้

(๑) นักศึกษายังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์

(๒) นักศึกษาขาดสอบเพราะป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัยและได้รับอนุมัติจากคณบดี

นักศึกษาที่ได้ "I" ในรายวิชาใด ให้อาจารย์ผู้สอนรายงานผลการสอบในภาคการศึกษาถัดไปที่นักศึกษามีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน หากพ้นกำหนดดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการเรียน จาก "I" เป็น "F" "

ข้อ ๘ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๕ ข้อ ๑๔ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

/" ข้อ ๑๔ นักศึกษา...

“ข้อ ๑๔ นักศึกษาภาคพิเศษที่สำเร็จการศึกษาดมหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน  
ดังนี้

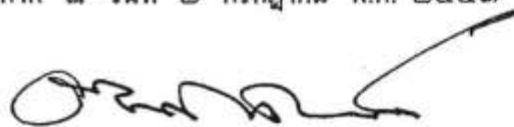
๑๔.๑ มีคุณสมบัติตามข้อ ๑๓.๑ ๑๓.๒ ๑๓.๓ และ ๑๓.๔

๑๔.๒ มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคการศึกษา กรณีศึกษาหลักสูตร  
ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๕ ภาคการศึกษาในกรณีที่ศึกษาหลักสูตร ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๑๕ ภาคการศึกษา  
กรณีที่ศึกษาหลักสูตร ๕ ปี

๑๔.๓ มีสภาพการเป็นนักศึกษาไม่เกิน ๔ ปี กรณีที่ศึกษาหลักสูตร  
ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๘ ปี กรณีที่ศึกษาหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ปี กรณีที่ศึกษาหลักสูตร ๕ ปี”

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓



(ดร.อาชวี เตตานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

0

**ภาคผนวก จ**

**รายชื่อหนังสือ ตำรา เอกสาร และเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง**

## รายชื่อหนังสือ ตำรา เอกสาร และเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง

- กรุณา จันทรหอมหวล. มปท. เรื่องนำรู้สำหรับพ่อครัว. มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์, กรุงเทพฯ.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2534. ตำรับอาหารจานเดียวกับคุณค่าทางโภชนาการ. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, กรุงเทพฯ.
- ขวัญแก้ว วัชโรทัย. 2536. วิวัฒนาการ และศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร. อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ฟ. กรุงเทพฯ.
- จรรยา สุบรรณ . มปป. อาหารนานาชาติและขนมจากแป้งสาลี. สมานมิตรการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- จรรยา เดชกฤษ. 2538. เบเกอรี่และอาหารว่าง. บริษัท ศรีสยามการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ.
- จรรยา เดชกฤษ. 2532. เบเกอรี่และขนมปัง. บริษัทศรีสยามการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ.
- จรรยา พลเรียง. มปป. ถนอมอาหารผลไม้. สำนักพิมพ์แม่บ้าน, กรุงเทพฯ.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2539. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. บริษัทเท็กซ์ แอนด์ เจอนัล พับลิเคชัน จำกัด, กรุงเทพฯ.
- จิตธนา แจ่มเมฆ. มปป. เอกสารประกอบการอบรมวิชาชีพ เบเกอรี่. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จุมพล กาญจนปัญญาคม. 2533. แต่งหน้าเค้กกับมืออาชีพ. โรงพิมพ์กรุงเทพฯ. กรุงเทพฯ.
- ชมพู ยิ้มโต. 2550. การถนอมอาหาร. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- โชคชัย โรจนพันธุ์พัฒน์. 2550. เอกสารประกอบการฝึกอบรมการแต่งหน้าเค้ก. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- โชคชัย โรจนพันธุ์พัฒน์. 2550. เอกสารประกอบการฝึกอบรมวิชาชีพ การทำขนมเค้กเพื่ออาชีพ. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. 2533. การแต่งหน้าเค้ก. วิทยาลัยสารพัดช่าง กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.
- ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. 2538. อาหาร – ขนม. วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร, กรุงเทพฯ.
- ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. 2533. ขนมอบ. วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.
- เทวี โพธิผล. 2536. วัตถุดิบอาหาร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.
- ธารธรรมแก้ว เชื้อเมือง. 2537. 108 การถนอมอาหารและการแปรรูป. กำแก้วสำนักพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- นงพร จุฬิชาญ. 2552. หัตถ์แต่งหน้าเค้ก. เอ็มไอเอส, กรุงเทพฯ.
- นิดดา หงษ์วิวัฒน์. 2548. งานแกะสลักผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- นิรนาม. มปท. เอกสารประกอบการเรียนวิชาครัวและการปรุงอาหาร. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, มหาสารคาม.
- นุกูล ชมพูนิช. 2533. การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยในชนบทภาคกลาง. บริษัทยูไนเต็ดฟลาวมิลล์จำกัด. 2528. ตำราทำขนมจากแป้งสาลี ฉบับรวมเล่ม 1, 2. โรงพิมพ์กรุงเทพฯ, กรุงเทพฯ.
- ปราณี อานเปื้อง. 2551. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- พรพล รมย์นุกูล. 2545. การถนอมอาหาร. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

- เพ็ญขวัญ ชมปิตา. 2536. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์. มปป. แกะสลักจิตร และอาหารจิตร. ศรีสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์ว่าสิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2535. การประเมินทางประสาทสัมผัส. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2535. การวางแผนและวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2535. เครื่องดื่ม. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- มนิรัตน์ จันทนะพะลิน. 2537. ลายเสลามาประารังวีร์. อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, กรุงเทพฯ.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2546. เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาโภชนาการกับชีวิตมนุษย์.  
พิมพ์ครั้งที่ 16. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2543. เอกสารการสอนชุดวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร. สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.
- มาริน สาลี. 2545. เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาอาหารนานาชาติ. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.  
รำพรรณ รักศรีอักษร. 2542. มาแปรรูปอาหารกันดีกว่า. นานมีบุ๊ค, กรุงเทพฯ.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมการแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร. โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮ้าส์,  
กรุงเทพฯ.
- วัฒนา ประทุมสินธุ์. 2523. การถนอมอาหาร. ทวีกิจการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- วันเพ็ญ พงศ์เก่า. มปป. ชุดแนะแนวการสอนศิลปะการแต่งหน้าเค้กเบื้องต้น. บริษัท สำนักพิมพ์แม่บ้าน  
จำกัด, กรุงเทพฯ.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ,  
กรุงเทพฯ.
- ศรีธวัช จาติเกตุ. 2543. ครั้วมาตรฐาน. มปป.
- ศรีสมร คงพันธ์. 2554. ขนมและน้ำผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 10. สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, กรุงเทพฯ.
- สมสุข ตั้งเจริญ. 2534. ค็อกเทล 1. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพฯ.
- สมสุข ตั้งเจริญ. 2534. ค็อกเทล 2. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพฯ.
- สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. 2550. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุกัญญา กล่อมจ้อหอ. 2546. การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส. คณะวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยี, กรุงเทพฯ.
- สุนี ศักดาเดช. 2536. อาหารพื้นเมืองจันทบุรี. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- สุนี ศักดาเดช. 2549. อาหารท้องถิ่น. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- สุนันทา วัฒนสินธุ์. 2549. จุลชีววิทยาทางอาหาร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุรพล อุบัติสสกุล. 2535. สถิติการวางแผนการตลาด เล่ม 2. แอสเสทการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- สุวิมล ดันท์ศุภศิริ. 2548. สารอาหาร อาหารหลักและการกำหนดรายการอาหาร. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์,  
กรุงเทพฯ.
- เสริมพร สาตรพันธ์. 2551. อาหาร - ขนม. โรงพิมพ์พรานนกการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ. 2541. การแกะสลักผักและผลไม้. บริษัท พ.เอ.สีฟวิง จำกัด, กรุงเทพฯ.
- โสภภาพรรณ อมตะเดชะ. ผลไม้จานสวย. ศรีสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ.



- โสภาพรรณ อมตะเดชะ. ศิลปะการแต่งผัก. ศรีสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- อบเชย วงศ์ทอง. 2551. โภชนศาสตร์ครอบครัว. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. 2558. หลักการประกอบอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 12. สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อัมพร จิตรธรรม. 2539. แกะสลักผักอย่างง่าย. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพฯ.
- อาภา จงจิตย์. 2534. การแกะสลักผักสดและผลไม้. โรงพิมพ์ทิพวิสุทธิ์, กรุงเทพฯ.

ภาคผนวก ฉ.

ตารางเปรียบเทียบ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 และ  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

การเปรียบเทียบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555  
และ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

เหตุผลและความจำเป็นในการปรับปรุงหลักสูตร

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ พ.ศ. 2557 (มคอ.1) ภาควิชาเศรษฐศาสตร์ต้องมีการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิฯ ของสาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ (มคอ.1) และประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานระดับคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 โดยกำหนดให้มีการบริหารจัดการหลักสูตรเพื่อให้บัณฑิตมีคุณลักษณะตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขานั้นๆ กำหนดให้มีการประเมินหลักสูตรเพื่อพัฒนาอย่างต่อเนื่องอย่างน้อยทุกๆ 5 ปี ซึ่งภาควิชาได้ทำการเปิดสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ ตั้งแต่พ.ศ. 2555 ครบกำหนดในการพัฒนา ปรับปรุงใช้สำหรับเปิดรับนักศึกษาในปี พ.ศ. 2559

1. ตารางเปรียบเทียบข้อมูลหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559
<p>1. ชื่อหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ Bachelor of Science Program in Home Economics</p>	<p>1. ชื่อหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต (เศรษฐศาสตร์) Bachelor of Science (Home Economics)</p>
<p>2. ชื่อปริญญา ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เศรษฐศาสตร์) ชื่อย่อ : วท.บ. (Home Economics) ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Home Economics) ชื่อย่อ : B.S. (Home Economics)</p>	<p>2. ชื่อปริญญา ภาษาไทย ชื่อเต็ม : เหมือนเดิม ชื่อย่อ : วท.บ. (เศรษฐศาสตร์) ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : เหมือนเดิม ชื่อย่อ : B.Sc. Home Economics)</p>
<p>3. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า หรือระดับ ปวช. (สายวิชาชีพ)</p>	<p>3. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา 1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า หรือระดับ ปวช.(สายวิชาชีพ) 2. มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศ หรือข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการรับเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย</p>
<p>4. ระบบการศึกษา จัดการศึกษาระบบทวิภาคโดย 1 ปีการศึกษา มีภาคการศึกษาบังคับ 2 ภาคคือภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 หนึ่งภาคการศึกษามีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ นักศึกษาจะมี 2 ประเภท คือ นักศึกษาภาคปกติและนักศึกษาภาคพิเศษ</p>	<p>4. ระบบการศึกษา หลักสูตรนี้จัดการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2549 โดยใช้ระบบทวิภาคต่อปีการศึกษา หนึ่งภาคการศึกษามีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ นักศึกษาจะมี ประเภท คือ นักศึกษาภาคปกติ และนักศึกษา 2 ไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาของภาคพิเศษและเป็นสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา</p>

## 2. ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559
จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 138 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต 1.1. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 หน่วยกิต 1.2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 9 หน่วยกิต 1.3. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี 7 หน่วยกิต 1.4. กลุ่มวิชาเลือก 2 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต 1.1. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต 1.2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต 1.3. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการกีฬา ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ 102 หน่วยกิต 2.1. วิชาแกนบังคับ 23 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาเคมีรวมปฏิบัติการไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาชีวเคมีรวมปฏิบัติการไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาชีววิทยารวมปฏิบัติการไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาฟิสิกส์รวมปฏิบัติการไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต 2.1. วิชาแกน 18 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาเคมีรวมปฏิบัติการไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาชีววิทยารวมปฏิบัติการไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาฟิสิกส์รวมปฏิบัติการไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต
2.2. ไม่มี	2.2. วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต
2.3. วิชาเฉพาะ 73 หน่วยกิต - วิชาเฉพาะบังคับ 47 หน่วยกิต - วิชาเฉพาะเลือก 26 หน่วยกิต	2.3. วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 58 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับไม่น้อยกว่า 28 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาเฉพาะเลือกไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
2.4. วิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	2.4. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
3. หมวดเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	3. หมวดเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3. หมวดวิชาเฉพาะ ได้มีการปรับปรุงในส่วนรายวิชาต่างๆ คือ

- 1) มีการปรับปรุงรายวิชาให้สอดคล้องตาม มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 (มคอ.1)
- 2) มีการปรับรายวิชา และคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและรับกับสถานการณ์ปัจจุบัน

4. ตารางแสดงเปรียบเทียบของรายวิชา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2555 กับ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

#### 4.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559
<b>โครงสร้างหลักสูตร</b>	<b>โครงสร้างหลักสูตร</b>
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วย	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษา 12 หน่วยกิต	1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 9 หน่วยกิต	1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 9 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี 7 หน่วยกิต	1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและการกีฬา 9 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาเลือก 2 หน่วยกิต	
<b>รายวิชา</b>	<b>รายวิชา</b>
1.1 กลุ่มวิชาภาษา จำนวน 12 หน่วยกิต	1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร จำนวน 12 หน่วยกิต
1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ จำนวน 6 หน่วยกิต	1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ ให้เลือกเรียน จำนวน 6 หน่วยกิต
0010101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 2(2-0-4)	0001101 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 3(3-0-6)
0010102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 2(2-0-4)	0001102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
0010103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 2(2-0-4)	0001103 ภาษาอังกฤษเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ 3(3-0-6)
1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทย จำนวน 3 หน่วยกิต	1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทย ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วย
0010201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	0001201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
0010202 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	0001202 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารเชิงธุรกิจ 3(3-0-6)
1.1.3 กลุ่มวิชาภาษาอื่น จำนวน 3 หน่วยกิต	1.1.3 กลุ่มวิชาภาษาอื่น ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วย
0011301 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)	0001301 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
0011302 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)	0001302 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
0011303 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	0001303 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
0011304 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	
0011305 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)	
0011306 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559		
0011307	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1	3(3-0-6)	0001304	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
0011308	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2	3(3-0-6)			
0011309	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1	3(3-0-6)	0001305	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
0011310	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2	3(3-0-6)			
0011311	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1	3(3-0-6)	0001306	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
0011312	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 2	3(3-0-6)			
0011313	ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 1	3(3-0-6)			
0011314	ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 2	3(3-0-6)	0001307	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
			0001308	ภาษามาลาเลย์เพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
			0001309	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
			0001310	ภาษาดากาล็อกเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
<b>1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</b>			<b>1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</b>		
<b>จำนวน 9 หน่วยกิต</b>			<b>จำนวน 9 หน่วยกิต</b>		
<b>1.2.1 กลุ่มวิชาบังคับ จำนวน 3 หน่วยกิต</b>			<b>1.2.1 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ให้เลือกเรียน</b>		
			<b>จำนวน 3 หน่วยกิต</b>		
0020101	จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน	3(3-0-6)	0002101	จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน	3(3-0-6)
<b>1.2.2 กลุ่มวิชามนุษย์ศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต</b>			0002102	ปรัชญาเพื่อการพัฒนาชีวิต	3(3-0-6)
0021201	คุณค่าของชีวิต	3(3-0-6)	0002103	จริยธรรมในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
0021202	มนุษย์กับการใช้เหตุผล	3(3-0-6)	0002104	มนุษย์กับทักษะการคิด	3(3-0-6)
0021203	มนุษย์กับการพัฒนาตน	3(3-0-6)			
0021204	มนุษย์สัมพันธ์	3(3-0-6)			
0021205	สารสนเทศเพื่อการศึกษาและ การค้นคว้า	3(3-0-6)			
0021206	สุนทรียภาพทางศิลปะ	3(3-0-6)			
0021207	สุนทรียภาพทางดนตรี	3(3-0-6)			
0021208	สุนทรียภาพของชีวิต	3(3-0-6)			
<b>1.2.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต</b>			<b>1.2.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ให้เลือกเรียน</b>		
			<b>จำนวน 3 หน่วยกิต</b>		
0021301	การเมืองการปกครองไทย	3(3-0-6)	0002201	การเมืองการปกครองไทย	3(3-0-6)
0021302	กฎหมายในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	0002202	กฎหมายทั่วไปในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
0021303	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	0002203	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
0021304	ธุรกิจในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)			
0021305	การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)			
0021306	หลักการจัดการ	3(3-0-6)			
0021307	ภูมิศาสตร์ประเทศไทย	3(3-0-6)			
0021308	ประวัติศาสตร์ไทย	3(3-0-6)			
0021309	โลกาภิวัตน์กับสังคมไทย	3(3-0-6)			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559		
0021310	มนุษย์กับสังคม	3(3-0-6)			
0021311	ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนา คุณภาพชีวิต	3(3-0-6)	0002204	ตะวันออกศึกษา	3(3-0-6)
			<b>1.2.3 ให้เลือกเรียนจากกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต</b>		
			0002301	มนุษย์กับการพัฒนาตน	3(3-0-6)
			0002302	มนุษย์สัมพันธ์	3(3-0-6)
			0002303	จิตตปัญญาศึกษา	3(3-0-6)
			0002304	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
			0002305	ภาวะผู้นำและผู้ตาม	3(3-0-6)
			0002306	สุนทรียภาพทางดนตรีและการ แสดง	3(2-2-5)
			0002307	ศิลปะเพื่อชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)
			0002308	มนุษย์กับเครื่องแต่งกาย	3(3-0-6)
			0002309	การสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
			0002310	ธุรกิจในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
			0002311	การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
			0002312	การบัญชีในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
			0002313	ภูมิศาสตร์กับการพัฒนาที่ยั่งยืน	3(3-0-6)
			0002314	โลกาภิวัตน์กับสังคมไทย	3(3-0-6)
			0002315	มนุษย์กับสังคม	3(3-0-6)
			0002316	ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนา	3(3-0-6)
			0002317	วิถีไทยวิถีอาเซียน	3(3-0-6)
			0002318	ความเป็นพลเมืองในระบอบ ประชาธิปไตย	3(3-0-6)
			0002319	การสื่อสารอาเซียน	3(3-0-6)
			0002320	การวิเคราะห์สถานการณ์ ปัจจุบันเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
			0002321	การรู้เท่าทันสื่อในศตวรรษที่ 21	3(3-0-6)
			0002322	ความเป็นพลเมืองในศตวรรษที่	3(3-0-6)
			0002323	หลักพื้นฐานการคุ้มครองสิทธิใน ทรัพย์สินทางปัญญา	3(3-0-6)
<b>1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี</b>			<b>1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีและ</b>		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559		
จำนวน 7 หน่วยกิต			การกีฬา จำนวน 9 หน่วยกิต		
1.3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ จำนวน 2 หน่วยกิต			1.3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต		
0031101	ชีวิตและธรรมชาติ	2(2-0-4)	0003101	ชีวิตและธรรมชาติ	3(3-0-6)
0031102	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	2(2-0-4)	0003102	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
0031103	ชีวิตและสุขภาพ	2(2-0-4)	0003103	ชีวิตและสุขภาพ	3(3-0-6)
0031104	พืชพรรณเพื่อชีวิต	2(2-0-4)	0003104	พืชพรรณเพื่อชีวิต	3(3-0-6)
0031105	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม	2(2-0-4)			
0031106	พลังงานสำหรับชีวิตและ	2(2-0-4)			
0031107	ชีวิตกับวิทยาศาสตร์	2(2-0-4)			
0031108	ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่	2(2-0-4)			
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต	2(2-0-4)			
0031110	เกษตรในชีวิตประจำวัน	2(2-0-4)	0003105	การเกษตรในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
0031111	ฟิลิกส์ในชีวิตประจำวัน	2(4-0-2)			
1.3.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ จำนวน 2 หน่วยกิต			1.3.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วย		
0031201	คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ	2(2-0-4)	0003201	คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ	3(3-0-6)
0031202	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	2(2-0-4)	0003202	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
0031203	คณิตศาสตร์ทั่วไป	2(2-0-4)	0003203	คณิตศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)
0031204	คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทาง ปัญญา	2(2-0-4)	0003204	คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทาง ปัญญา	3(3-0-6)
0031205	คณิตศาสตร์พื้นฐานในงาน อุตสาหกรรม	2(2-0-4)			
0031206	สถิติและการประยุกต์ทั่วไป	2(2-0-4)	0003205	สถิติและการประยุกต์ทั่วไป	3(3-0-6)
0031207	สถิติในชีวิตประจำวัน	2(2-0-4)	0003206	สถิติในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
			0003207	สถิติเพื่อการตัดสินใจ	3(3-0-6)
1.3.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี จำนวน 3 หน่วยกิต			1.3.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยีและการกีฬา ให้เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต		
1.3.3.1 รายวิชาด้านเทคโนโลยี			1.3.3.1 รายวิชาด้านเทคโนโลยี		
0031301	เทคโนโลยีสารสนเทศและการ สื่อสารข้อมูลเบื้องต้น	3(2-2-5)	0003301	เทคโนโลยีสารสนเทศและการ สื่อสารข้อมูลเบื้องต้น	3(2-2-5)
0031302	การพัฒนาสารสนเทศบน อินเทอร์เน็ต	3(2-2-5)			



หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559		
0031303	คอมพิวเตอร์และเครือข่าย	3(2-2-5)			
	อินเทอร์เน็ต				
0031304	โปรแกรมประยุกต์เพื่องานธุรกิจ	3(2-2-5)			
0031305	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับชีวิตสมัยใหม่	3(3-0-6)	0003302	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับชีวิตสมัยใหม่	3(3-0-6)
0031306	คอมพิวเตอร์เพื่อการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)			
0031307	เทคโนโลยีสำนักงานไร้กระดาษ	3(2-2-5)			
0031308	การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วยคอมพิวเตอร์	3(2-2-5)	0003303	การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วยคอมพิวเตอร์	3(2-2-5)
0031309	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจ	3(2-2-5)			
0031310	คอมพิวเตอร์พื้นฐานในงานอุตสาหกรรม	3(2-2-5)			
0031311	เทคโนโลยีสารสนเทศในการบริหารงานอุตสาหกรรม	3(3-0-6)			
0031312	พื้นฐานการเขียนโปรแกรมธุรกิจเบื้องต้น	3(2-2-5)			
0031313	การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น	3(2-2-5)	0003304	การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น	3(2-2-5)
0031314	กฎหมายและจริยธรรมด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์	3(3-0-6)			
			0003305	การปฏิบัติงานช่างเบื้องต้นในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)
			0003306	เทคโนโลยีพื้นฐานด้านการถ่ายภาพและตกแต่งภาพ	3(2-2-5)
			0003307	เทคโนโลยีกับการพัฒนา	3(2-2-5)
<b>1.4 กลุ่มวิชาเลือก จำนวน 2 หน่วยกิต</b>			<b>1.3.3.2 รายวิชาด้านการกีฬา</b>		
<b>1.4.1 กลุ่มวิชาสร้างเสริมสุขภาพ</b>			0003308	การออกกำลังกายเพื่อคุณภาพชีวิต	3(2-2-5)
		<b>จำนวน 1 หน่วย</b>			
0041101	การเดินวิ่งเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			
0041102	ฟุตบอลเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			
0041103	วอลเลย์บอลเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			
0041104	ฟุตซอลเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559		
0041105	แฮนด์บอลเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			
0041106	แบดมินตันเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			
0041107	เทเบิลเทนนิสเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			
0041108	ตะกร้อเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			
0041109	เปตองเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			
0041110	ลีลาศเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			
0041111	กิจกรรมเข้าจังหวะเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)	0003309	กิจกรรมเข้าจังหวะและกีฬา	3(2-2-5)
0041112	แชร์บอลเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			
0041113	กอล์ฟเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)			
0041114	นันทนาการเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)	0003310	นันทนาการเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
0041115	ศิลปะเพื่อการบำบัด	1(1-0-2)			
<b>1.4.2 กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิตและ</b>					
<b>ศิลปวัฒนธรรม</b>					
0041201	วัฒนธรรมท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง	1(1-0-2)			
0041202	ตะวันออกเฉียงศึกษาศึกษา	1(1-0-2)			
0041203	จันทบุรีศึกษา	1(1-0-2)			
0041204	ศิลปะพื้นบ้าน	1(1-0-2)			
0041205	ภาวะผู้นำและผู้ตาม	1(1-0-2)			

#### 4.2 กลุ่มวิชาแกน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			ส่วนที่ปรับปรุง
4011111	ฟิสิกส์เบื้องต้น	3(3-0-6)	4011101	ฟิสิกส์พื้นฐาน		เปลี่ยนรายวิชา
4011112	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	1(0-3-2)	4011102	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน		เปลี่ยนรายวิชา
4021103	เคมี 1	3(3-0-6)	4021111	เคมีพื้นฐาน		เปลี่ยนรายวิชา
4021104	ปฏิบัติการเคมี 1	1(0-3-2)	4021112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน		เปลี่ยนรายวิชา
4021301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3(3-0-6)				ยกเลิกรายวิชา
4021302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	1(0-3-2)				ยกเลิกรายวิชา
4022501	ชีวเคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)				ยกเลิกรายวิชา
4022502	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	1(0-3-2)				ยกเลิกรายวิชา
4031103	ชีววิทยา 1	3(3-0-6)				ยกเลิกรายวิชา
4031104	ปฏิบัติการชีววิทยา 1	1(0-3-2)				ยกเลิกรายวิชา
4032400	จุลชีววิทยา	2(2-0-4)	4031460	จุลชีววิทยาสำหรับคหกรรมศาสตร์		เปลี่ยนรายวิชา
4032401	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1(0-3-2)	4031461	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาสำหรับคหกรรมศาสตร์		เปลี่ยนรายวิชา
-	-	-	4091802	คณิตศาสตร์สำหรับ		รายวิชาใหม่

-		4113105	คหกรรมศาสตร์ สถิติเพื่อการวิจัย		ครอบคลุม (มคอ.1) รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
---	--	---------	------------------------------------	--	---

#### 4.3 กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			ส่วนที่ปรับปรุง
-		4511101	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรม ศาสตร์	2(2-0-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม(มคอ.1)	
-		4512101	เศรษฐศาสตร์กับการ บริโภค	3(3-0-6)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม(มคอ.1)	
-		4512102	คอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ งานอาชีพคหกรรมศาสตร์	2(1-2-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม(มคอ.1)	
-		4513126	การวางแผนการตลาด ทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม(มคอ.1)	
-		4513171	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	2(1-2-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม(มคอ.1)	
-		4514101	การจัดการธุรกิจคหกรรม ศาสตร์	3(2-2-6)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม(มคอ.1)	
-		4514181	การวิจัยคหกรรมศาสตร์	3(2-2-6)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม(มคอ.1)	

#### 4.4 วิชาเฉพาะ

##### - วิชาเฉพาะบังคับ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			ส่วนที่ปรับปรุง
4511001	การจัดการทรัพยากร ครอบครัว	2(2-0-4)	4502201	การจัดการทรัพยากร ครอบครัวและชุมชน	3(3-0-6)	เปลี่ยนชื่อ/ปรับ คำอธิบายรายวิชา
4512003	โภชนาการ	2(2-0-4)	4511202	โภชนาการ	2(2-0-4)	เปลี่ยนรหัส/ปรับ คำอธิบายรายวิชา
4512002	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-6)	4512202	หลักการประกอบอาหาร ไทยและขนมไทย	3(2-2-6)	เปลี่ยนชื่อ/เปลี่ยน รหัส/ปรับคำอธิบาย รายวิชา
4512005	วิทยาศาสตร์การประกอบ อาหาร	3(2-2-6)	4512203	วิทยาศาสตร์การประกอบ อาหาร	3(2-2-6)	เปลี่ยนรหัส/ปรับ คำอธิบายรายวิชา
4514003	การสุขาภิบาลและการ ควบคุมคุณภาพอาหาร	2(2-0-4)	4512204	การสุขาภิบาลอาหารและ ความปลอดภัยในอาหาร	2(2-0-4)	ย้ายกลุ่ม/เปลี่ยนชื่อ/ เปลี่ยนรหัส/ปรับ คำอธิบายรายวิชา
4512007	อาหารสำหรับ ชีวิตประจำวัน	3(2-2-6)	4512205	อาหารสำหรับ ชีวิตประจำวัน	2(1-2-4)	ย้ายกลุ่ม/เปลี่ยนรหัส/ ปรับคำอธิบาย รายวิชา/ปรับลด หน่วยกิต
4514008	ผ้าและการตัดเย็บ	3(2-2-6)	4514206	ผ้าและการตัดเย็บ	2(1-2-4)	เปลี่ยนรหัส/ปรับลด หน่วยกิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			ส่วนที่ปรับปรุง
4514006	การพัฒนาครอบครัวและเด็ก	2(2-0-4)	4514207	พัฒนาการมนุษย์ครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	3(3-0-6)	เปลี่ยนชื่อ/เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา/ปรับเพิ่มหน่วยกิต
	-		4511201	ศิลปะประยุกต์ในงานคหกรรมศาสตร์	2(1-2-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม(มคอ.1)
4511004	งานใบตอง	2(1-2-4)	4512208	งานใบตอง	2(1-2-4)	ย้ายกลุ่ม/เปลี่ยนรหัส/เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา
4511005	การแกะสลักผักและผลไม้	2(1-2-4)	4512209	การแกะสลักผักและผลไม้	2(1-2-4)	เปลี่ยนรหัส/เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา
4511003	การจัดดอกไม้	2(1-2-4)	4512210	การจัดดอกไม้	2(1-2-4)	เปลี่ยนรหัส/เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา
4512001	การวางแผนการตลาดทางอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)				ยกเลิกรายวิชา
4512411	หลักการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)				ยกเลิกรายวิชา
4513006	การจัดการระบบบริการอาหาร	3(2-2-6)				ยกเลิกรายวิชา
4514471	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	2(1-2-4)				ยกเลิกรายวิชา
4514481	ปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	3(1-4-6)				ยกเลิกรายวิชา

## - วิชาเฉพาะเลือก

## (1) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			ส่วนที่ปรับปรุง
4513001	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-6)	4512301	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-6)	ย้ายกลุ่มวิชา/เปลี่ยนรหัสวิชา
4513002	อาหารบำบัดโรค	3(2-2-6)	4513301	โภชนบำบัด	3(2-2-6)	เปลี่ยนชื่อ/เปลี่ยนรหัสวิชา/เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา
4514001	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-6)	4513313	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา/เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา
4514004	โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับเด็ก	3(2-2-6)	4513314	โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับเด็ก	3(2-2-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา/ปรับคำอธิบายรายวิชา
4513003	อาหารว่าง	3(2-2-6)	4513315	โภชนาการผู้สูงอายุ	3(2-2-6)	รายวิชาใหม่
4513004	อาหารไทย	3(2-2-6)	4513310	อาหารว่าง	3(2-2-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา
			4513302	อาหารไทย	3(2-2-6)	ย้ายกลุ่มวิชา/เปลี่ยนรหัสวิชา/เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา
4511002	เครื่องมือเครื่องใช้ในงาน	2(1-2-4)				ยกเลิกรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			ส่วนที่ปรับปรุง
4512008	อาหารและการจัดครัว อาหารกับวัฒนธรรมและ ประเพณี	3(2-2-6)				ยกเลิกรายวิชา
4512009	การจัดการธุรกิจอาหาร	3(2-2-6)				ยกเลิกรายวิชา
4512010	อาหารเพื่อการประกอบ อาชีพ	3(2-2-6)				ยกเลิกรายวิชา
4513012	ขนมไทย	2(1-2-4)	4513309	ขนมไทย	2(1-2-4)	เปลี่ยนรหัส/ปรับ คำอธิบายรายวิชา
4513005	อาหารท้องถิ่น	3(2-2-6)	4513303	อาหารท้องถิ่น	3(2-2-6)	เปลี่ยนรหัส/ปรับ คำอธิบายรายวิชา
4513008	อาหารนานาชาติ	3(2-2-6)	4513316	อาหารอาเซียน	3(2-2-6)	รายวิชาใหม่
4513009	ขนมอบ	3(2-2-6)	4513308	อาหารนานาชาติ	3(2-2-6)	เปลี่ยนรหัส/ปรับ คำอธิบายรายวิชา
4513010	การแต่งหน้าเค้กและขนม	2(1-2-4)	4513304	เบเกอรี่	3(2-2-6)	เปลี่ยนชื่อวิชา/เปลี่ยน รหัส/ปรับคำอธิบาย รายวิชา
4514002	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-1-6)	4513305	การแต่งหน้าเค้กและขนม	2(1-2-4)	เปลี่ยนรหัส
4513011	เครื่องดื่ม	2(1-2-4)	4513311	การจัดเลี้ยงและการ บริการอาหาร	3(2-2-6)	รายวิชาใหม่
4512004	การถนอมอาหาร	3(2-2-6)	4513312	การออกแบบตกแต่งและ การนำเสนอทางอาหาร และโภชนาการ	3(2-2-6)	รายวิชาใหม่
4513007	การแปรรูปอาหาร	3(2-2-6)	4513317	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-6)	เปลี่ยนรหัส/ปรับ คำอธิบายรายวิชา
4512006	การประเมินคุณภาพทาง ประสาธสัมพันธ์	2(1-2-4)	4513318	เครื่องดื่มและไอศกรีม	3(2-2-6)	เปลี่ยนรหัส/เปลี่ยน ชื่อวิชา/ปรับ คำอธิบายรายวิชา
4514005	การออกแบบและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-6)	4513306	การถนอมอาหารและการ แปรรูปอาหาร	3(2-2-6)	ย้ายกลุ่ม/รวมวิชา/ เปลี่ยนชื่อ/ปรับ คำอธิบายรายวิชา
			4513307	การประเมินคุณภาพ อาหารทางประสาธสัมพันธ์	2(1-2-4)	เปลี่ยนรหัสวิชา
			4513319	อาหารไทยผลงาน วัฒนธรรม	3(2-2-6)	รายวิชาใหม่
						ยกเลิกรายวิชา

## (2) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			ส่วนที่ปรับปรุง
-	-	-	4513320	ประวัติศาสตร์สิ่งทอและแฟชั่น	2(2-0-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-	-	-	4513321	ผลิตภัณฑ์จากผ้า	3(2-2-6)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-	-	-	4513322	แฟชั่นและเครื่องแต่งกาย	3(2-2-6)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-	-	-	4513323	สีและการย้อม	3(2-2-6)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-	-	-	4513324	ผ้าทอพื้นเมือง	3(2-2-6)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)

## (3) กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			ส่วนที่ปรับปรุง
4514007	-	-	4512325	ความรู้เกี่ยวกับบ้านและที่อยู่อาศัย	2(2-0-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-	การพัฒนาที่อยู่อาศัย	2(1-2-4)	4512326	การพัฒนาที่อยู่อาศัย	2(1-2-4)	ย้ายกลุ่มปรับ คำอธิบายรายวิชา
-	-	-	4512327	การจัดตกแต่งและปรับปรุงที่อยู่อาศัย	2(1-2-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-	-	-	4512328	การสุขาภิบาลที่อยู่อาศัย	2(2-0-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-	-	-	4512329	การตกแต่งสวน	2(1-2-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)

## (4) กลุ่มวิชาการพัฒนามนุษย์และครอบครัว

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			ส่วนที่ปรับปรุง
-	-	-	4512330	พัฒนาการเด็กและการอบรมเลี้ยงดู	2(2-0-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-	-	-	4514331	การอบรมเลี้ยงดูเด็กพิเศษ	2(2-0-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-	-	-	4514332	การดูแลผู้สูงอายุ	2(2-0-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-	-	-	4514333	วิกฤติการณ์ในครอบครัวและสังคม	2(2-0-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-	-	-	4514334	ศททรมศาสตร์กับการพัฒนาเยาวชน	2(2-0-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)

## (5)กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			ส่วนที่ปรับปรุง
-			4512335	งานเย็บ ปัก ตัก ร้อย	2(1-2-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-			4512336	การจัดดอกไม้แบบ ประยุกต์ศิลป์	2(1-2-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-			4513337	การจัดดอกไม้ในงาน ประเพณีไทย	2(1-2-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-			4512338	การประดิษฐ์วัสดุเหลือใช้	2(1-2-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)
-			4514339	เครื่องหอมและของชำร่วย	2(1-2-4)	รายวิชาใหม่ ครอบคลุม (มคอ.1)

## 4.5 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			ส่วนที่ปรับปรุง
4514111	การเตรียมความพร้อมการ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2(90)	4514401	การเตรียมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์	1(0-2-1)	เปลี่ยนชื่อ/เปลี่ยน รหัส/ปรับคำอธิบาย รายวิชา/ปรับเพิ่ม ชั่วโมงฝึกงาน
4514113	การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4(300)	4514402	การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4(450)	เปลี่ยนรหัส/ปรับเพิ่ม ชั่วโมงฝึกงาน
4514112	การเตรียมความพร้อม สหกิจศึกษา	2(90)	4514411	การเตรียมฝึกสหกิจศึกษา	1(0-2-1)	เปลี่ยนชื่อ/เปลี่ยน รหัส/ปรับคำอธิบาย รายวิชา/ปรับเพิ่ม ชั่วโมงฝึกงาน
4514114	สหกิจศึกษาทางด้าน อาหารและโภชนาการ	4(450)	4514412	สหกิจศึกษา	6(450)	เปลี่ยนชื่อ/เปลี่ยน รหัส/ปรับคำอธิบาย รายวิชา/ปรับเพิ่ม ชั่วโมงฝึกงาน

## สรุป

จากการเปรียบเทียบจะเห็นได้ว่า หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 จะมีการเปลี่ยนแปลง ในสาระสำคัญของหลักสูตร ส่งผลต่อโครงสร้างของหลักสูตรดังนี้

1. โครงสร้างหลักสูตรประกอบด้วย 3 หมวดวิชาไม่เปลี่ยนแปลง
2. ในส่วนของหมวดวิชาเฉพาะได้ปรับให้ตรงกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 (มคอ.1) ดังนี้
  - 2.1. วิชาแกนปรับลดลง จาก 23 หน่วยกิต เป็น ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต แบ่งเป็น 4 กลุ่มคือ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ กลุ่มวิชาเคมีรวมปฏิบัติการ กลุ่มวิชาชีววิทยารวมปฏิบัติการ กลุ่มวิชาฟิสิกส์รวมปฏิบัติการ สำหรับนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
  - 2.2. เพิ่มวิชาชีพพื้นฐาน จำนวน 18 หน่วยกิต เพื่อให้ให้นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษามีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์ครบทั้ง 5 ด้าน
  - 2.3. ปรับกลุ่มวิชาเฉพาะบังคับลดลงจาก 47 หน่วยกิต เป็น ไม่น้อยกว่า 28 หน่วยกิต ตาม มคอ.1 ของสาขาวิชา เพราะวิชาบางส่วนปรับย้ายไปอยู่พื้นฐานวิชาชีพ
  - 2.4. ปรับกลุ่มวิชาเฉพาะเลือกเพิ่มจาก 26 หน่วยกิต เป็น ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนวิชาเฉพาะเลือกที่ตนเองสนใจเพิ่มมากขึ้น
  - 2.5. เพิ่มกลุ่มวิชาเฉพาะเลือกให้ครบทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย กลุ่มวิชาการพัฒนามนุษย์และครอบครัว กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์
3. มีการปรับเปลี่ยนรหัสวิชาโดยมีการตัดบางรายวิชาออก และเพิ่มรายวิชาที่ทันสมัยเพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักศึกษามากขึ้น
4. มีการปรับหน่วยกิต ชั่วโมงบรรยาย ชั่วโมงปฏิบัติ และชั่วโมงศึกษาด้วยตนเองให้มีความเหมาะสมกับเนื้อหาและความยากง่ายของแต่ละรายวิชา



ตารางเปรียบเทียบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 กับ  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

องค์ความรู้(Body of Knowledge) มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 (ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต)	วิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559
1) หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย	4512202 การประกอบอาหารไทยและขนมไทย
2) อาหารและโภชนาการ	4511202 โภชนาการ 4512203 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 4512205 อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน
3) สุขากิบาลอาหาร ความปลอดภัย ละการ ควบคุมคุณภาพอาหาร	4512204 การสุขากิบาลอาหารและความ ปลอดภัยในอาหาร
4) สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4514206 ผ้าและการตัดเย็บ
5) พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	4514207 พัฒนาการมนุษย์ ครอบครัว และ อนามัยเจริญพันธุ์
6) อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว	4514207 พัฒนาการมนุษย์ ครอบครัว และ อนามัยเจริญพันธุ์
7) หลักศิลปะและการประยุกต์	4511201 ศิลปะประยุกต์ในงานคหกรรมศาสตร์
8) หลักการจัดดอกไม้ งานใบตอง และการ แกะสลักผักและผลไม้	4512208 งานใบตอง 4512209 การแกะสลักผักและผลไม้ 4512210 การจัดดอกไม้
9) การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4512201 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและ ชุมชน