

หลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

พุทธศักราช 2548

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

Bachelor of Science (Home Economics)

ชื่อย่อ : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)

B.S. (Home Economics)

1. กลุ่มวิชาแกน

PHYS 1101 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0)

Fundamental Physics

ระบบหน่วยเวกเตอร์ แรงและโมเมนตัม การเคลื่อนที่ กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน งาน กำลังงาน โมเมนตัมของแรง เครื่องกลอย่างง่าย ความหนาแน่น ความยืดหยุ่น ความดันของไหล และหลักของอาร์คิมิดีส ความตึงผิว สมการของแบร์นูลลี ความหนืด การเคลื่อนที่แบบแกว่งกวัดและคลื่น คุณสมบัติของคลื่นกลและคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า คุณสมบัติเชิงความร้อนของสสาร ไฟฟ้าสถิตและไฟฟ้ากระแส แม่เหล็กและแม่เหล็กไฟฟ้า อะตอม การสลายตัวของสารกัมมันตรังสี กัมมันตภาพรังสีและการประยุกต์ใช้

PHYS 1102 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 1(0-3)

Fundamental Physics Laboratory

ปฏิบัติการเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาฟิสิกส์พื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 10 ปฏิบัติการ

CHEM 1101 เคมีพื้นฐาน 3(3-0)

Fundamental Chemistry

2. กลุ่มวิชาเอก

บังคับ

ENV 2101 **พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม** **3(2-2)**

Environmental Science Foundation

ความหมายและขอบเขตของสิ่งแวดล้อม สมดุลในธรรมชาติ ปัญหามลพิษทางสิ่งแวดล้อมกับการแก้ไขและป้องกัน การพัฒนาเศรษฐกิจ ปัญหาสิ่งแวดล้อมต่างๆ โดยทั่วไป และเน้นปัญหาสิ่งแวดล้อมในแต่ละภาคที่กำลังประสบอยู่ในสภาวะปัจจุบัน การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การศึกษาความสัมพันธ์ในระบบสิ่งแวดล้อม

STAT 2207 **สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์** **3(3-0)**

Statistics for Sciences

ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวซอง และแบบปกติ โมเมนต์ การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์ วิชานี้เน้นถึงตัวอย่างและแบบประยุกต์ของวิธีการใช้เหมาะสมกับแต่ละวิชาเอก

GHE 1102 **การจัดการทรัพยากรครอบครัว** **2(2-0)**

Family Resource Management

ลักษณะของงานบ้านในอดีตและปัจจุบัน การดำเนินชีวิตที่มีผลต่องานบ้าน ค่านิยม ปรัชญาและเป้าหมาย ซึ่งมีผลต่อการตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัว ทรัพยากรที่สำคัญในการบริหารงานบ้านให้สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตปัจจุบัน กลวิธีและเทคโนโลยีที่ส่งเสริมการทำงานในบ้านให้มีประสิทธิภาพ เช่น การจัดเวลา แรงงาน และการเงิน ฝึกปฏิบัติการวางแผนดำเนินงานและประเมินผล-งาน

NUTR 1401 **โภชนาการ** **2(2-0)**

Nutrition

ความสำคัญของโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับ แหล่งสารอาหาร กลไกการย่อยและการดูดซึมอาหารและบริโภคนิสัย ปัญหา โภชนาการในประเทศไทย การแก้ปัญหาโภชนาการ ผลของการแปรรูปการสูญเสียสารอาหารในขั้นการเตรียม และการแปรรูปอาหารรวมทั้งผลกระทบต่อภาวะโภชนาการของร่างกาย

FCL 1601 ความรู้เรื่องเส้นใย 2(1-2)

Principles of Fiber

ประวัติ ชนิดและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใยสังเคราะห์ การทดสอบคุณสมบัติผ้าและเส้นใยอย่างง่าย การดูแลรักษาเส้นใยแต่ละชนิด

HOME 1601 การปรับปรุงที่อยู่อาศัย 2(1-2)

Household Improvement

ความสำคัญของที่อยู่อาศัย ลักษณะที่อยู่อาศัยของครอบครัวไทย ที่อยู่อาศัยกับการพัฒนา ครอบครัว ลักษณะที่อยู่อาศัยที่ดี อุบัติภัยในครัวเรือน การสุขาภิบาลที่พักอาศัย การจัดตกแต่งภายในและภายนอกตัวบ้าน การดูแลรักษาบ้าน การซ่อมแซมบ้าน และเครื่องเรือนเครื่องใช้

FCD 1101 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก 2(2-0)

Family and Child Development

ลักษณะของครอบครัว สภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อโครงสร้างของครอบครัว กฎหมายครอบครัว วัฏจักรของครอบครัว การวางแผนชีวิต การเลือกคู่ครอง การปรับตัวในชีวิต สมรส บทบาทของสมาชิกในครอบครัว การบริหารทารก พัฒนาการของเด็ก การฝึกสุขนิสัย การอบรมและการส่งเสริมพัฒนาการ

ARTC 1101 งานดอกไม้ ใบตอง และการแกะสลัก 2(1-2)

Thai Traditional Floral Arrangement , Banana Leaf and Carving

ประวัติความเป็นมา ประโยชน์ คุณค่า รูปแบบ เทคนิควิธีการ การเลือกใช้วัสดุในการประดิษฐ์ดอกไม้ ใบตองและการแกะสลัก ฝึกปฏิบัติเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และงานประเพณี นิยม การยึดอายุการใช้งาน ศึกษาการใช้วัสดุทดแทน การนำผลงานที่ทำมาออกแบบหรือสร้างสรรค์งาน

เลือก

แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

NUTR 1301 หลักการประกอบอาหาร

2(1-2)

Principles and Food Preparation

หลักและวิธีการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ศัพท์การประกอบอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร หลักการจัดอาหาร การจัดครัวมาตรฐาน เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

- NUTR 1302** **อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน** **2(1-2)**
Food for Daily Life
 ความต้องการอาหารสำหรับบุคคล หลักการเลือก การเตรียมและการประกอบอาหาร โดยคำนึงถึงคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการให้เหมาะสมกับการดำรงชีวิตประจำวัน
- NUTR 1401** **โภชนาการ** **2(2-0)**
Nutrition
 ความสำคัญของโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับ แหล่งสารอาหาร กลไกการย่อยและการดูดซึมอาหารและบริโภคนิสัย ปัญหา โภชนาการในประเทศไทย การแก้ปัญหาโภชนาการ ผลของการแปรรูปการสูญเสียสารอาหารในขั้นการเตรียม และการแปรรูปอาหารรวมทั้งผลกระทบต่อภาวะโภชนาการของร่างกาย
- NUTR 1601** **วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร** **3(2-2)**
Sciences of Cookery
 ลักษณะองค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร ผลของการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ และทางเคมีของอาหารในระหว่างการเก็บและในระหว่างการประกอบอาหาร เครื่องปรุง และสารปรุงแต่งอาหารที่มีปฏิกิริยาต่ออาหาร ฝึกปฏิบัติการทดสอบคุณสมบัติของอาหาร
- NUTR 2301** **อาหารไทย** **2(1-2)**
Thai Cuisine
 ลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดวาง การเสิร์ฟ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติอาหารไทย

- NUTR 2302 อาหารว่าง 2(1-2)**
Snack Cookery
 ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดวางและการเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทย และนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติ Fundamental Chemistry
- NUTR 2303 ขนมไทย 2(1-2)**
Thai Dessert
 ประเภทของขนมไทย กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย เทคนิคการเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การจัดวางและการเสิร์ฟ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและกำหนด ราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และการจำหน่ายและการฝึกปฏิบัติขนมไทย
- NUTR 2304 ขนมอบ 3(2-2)**
Bakery
 คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษา วัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทย และต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การเก็บอาหารที่ทำ เสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติขนมอบ
- NUTR 2305 การแต่งหน้าเค้กและขนม 2(1-2)**
Cake Decoration
 การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนมอื่นๆ เครื่องใช้ และวัสดุที่จะนำมาใช้ แต่งหน้าให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึก ปฏิบัติ
- NUTR 2306 เครื่องดื่ม 2(1-2)**
Beverage
 ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสม เครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมและการให้บริการเครื่องดื่ม

- NUTR 2307 ไอศกรีม 2(1-2)**
Ice-cream
 ศึกษาประเภทของไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสม และเทคนิค การทำไอศกรีมชนิดต่างๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของไอศกรีม การตกแต่ง และการ ให้บริการด้วยวิธีต่างๆ การคำนวณต้นทุน ราคาขายและการจัดจำหน่าย
- NUTR 2401 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0)**
Human Nutrition
 กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และ เมแทบอลิซึมของสารอาหาร ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลง ความต้องการสารอาหารและ พลังงานของร่างกาย วิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบ ข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ
- NUTR 2402 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2)**
Family Nutrition
 ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ การกำหนดรายการ การจัดหาอาหารสมส่วนของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ และฝึกปฏิบัติ
- NUTR 3301 อาหารท้องถิ่นของไทย 2(1-2)**
Thai Local Food Cookery
 ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น อาหารภาคต่างๆ อาหารประเพณี ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร โดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น
- NUTR 3302 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ 2(1-2)**
Northern Local Food
 ศึกษาอาหารพื้นบ้านของท้องถิ่นภาคเหนือในด้านประเพณี วัฒนธรรม การคุณค่า วิธีการประกอบอาหาร การตกแต่ง การจัดเลี้ยงอาหาร ค่านิยมในเรื่องอาหารของคนในท้องถิ่น

- NUTR 3303 อาหารบำบัดโรค 3(2-2)**
Dietetics
 ความมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล
 รายการอาหารแลกเปลี่ยน และอาหารเฉพาะโรค การดัดแปลงและจัดทำรวมทั้งการเสิร์ฟอาหาร
 สำหรับผู้ป่วย และฝึกปฏิบัติ
- NUTR 3304 อาหารเพื่อสุขภาพ 2(1-2)**
Food for Health
 อาหารจากธรรมชาติ ประเภทของอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ คุณค่าอาหารที่
 เกี่ยวข้องกับสุขภาพร่างกาย การคำนวณคุณค่าอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต อาหารเจ อาหาร
 ชีวจิต อาหารแมคโครไบโอติกและอาหารเสริมเพื่อสุขภาพและอาหารตามกระแส
- NUTR 3401 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2)**
Community Nutrition
 ภาวะโภชนาการในประเทศไทย ประเมินโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการ
 ในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ และการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน
- NUTR 3501 อาหารเพื่อธุรกิจ 3(2-2)**
Food for Business and Commercial
 ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การทำอาหารเพื่อการค้าและธุรกิจ
 การประกอบอาหารที่สะดวกและรวดเร็ว การใช้เครื่องมือเครื่องใช้ที่เหมาะสมการผลิตและการ
 เสิร์ฟ การจัดจำหน่ายอาหารให้เหมาะสมกับเวลาและโอกาส สถานที่ ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับ
 การค้าในปัจจุบันและในอนาคต การจัดซื้อและการสำรองวัตถุดิบ ประเภทและรูปแบบของภาชนะ
 ในการบรรจุอาหารเพื่อการค้าและธุรกิจอาหาร การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย การฝึก
 ปฏิบัติอาหารจำนวนมากและเทคนิคการประกอบอาหาร

NUTR 3502 การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง 3(2-2)

Food and Catering

ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมาย และประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร โครงสร้าง ห้องครัว ห้องบริการอาหาร การวางแผนการจัดเลี้ยง การกำหนดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้ออุปกรณ์ต่างๆ ในการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง ชนิดของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยงแบบต่างๆ การจัดหน่วยงาน การจัดเสิร์ฟและการฝึกปฏิบัติบริการอาหารทั้งในและนอกสถานที่

NUTR 3601 การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร 3(2-2)

Food Preservation and Food Processing

ประวัติ ความมุ่งหมายของการถนอมอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่างๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้ สำหรับการถนอมอาหารและการแปรรูป การเก็บรักษาอาหาร การบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่น การบรรจุ

NUTR 3602 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2)

Product Development and Sensory Evaluation

ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นฐานของประสาททั้งห้า วิธีการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

NUTR 3701 อาหารและจุลินทรีย์ 3(2-2)

Food and Microbiology

จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ความสำคัญของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ การเสื่อมเสียของอาหารอันเนื่องมาจากจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคทางเดินอาหาร อาหารเป็นพิษ หลักการและวิธีการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารอันเนื่องมาจากจุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการผลิตอาหารหมัก การตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหาร ปฏิบัติการตามเนื้อหา

NUTR 3702 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(2-2)

Food Sanitation and Quality Control

การออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหาร และมาตรฐานอาหาร

NUTR 3703 ความปลอดภัยของอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 3(3-0)

Food Safety and Related Laws

สถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร โรคที่อาหารเป็นสื่อ อันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร หลักการทั่วไปไปด้วยสุขลักษณะอาหาร (The Codex Recommended International Code of practice on General Principles of Food Hygiene) หลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดี (Good Hygienic Practice-GHP) ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (The Hazard Analysis and Critical Control Point-HACCP) and Guidelines for its Application) กฎหมาย มาตรฐานและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารและอุตสาหกรรมอาหาร

NUTR 3901 การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงอาหารและโภชนาการ 2(1-2)

Experimental Research in Foods and Nutrition

นำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาทดลองอาหารต่างๆ เพื่อปรับปรุงค้นคว้าหาตำรับใหม่ๆ และสร้างตำรับมาตรฐาน หรือศึกษาค้นคว้าทดลองงานด้าน โภชนาการ

NUTR 4301 ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย 3(2-2)

Knowledge of Thai Cuisine

ศึกษาลักษณะความสำคัญของอาหารไทย อาหารประจำภาค รู้จักส่วนประกอบ การจัดรายการกรรมวิธีในการปรุง หลักการจัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย การประดิษฐ์คิดแปลงให้เป็นรูปแบบต่างๆ การแกะสลัก การจัดเสิร์ฟ และมารยาทในการรับประทานอาหาร

- FCL 2401 การสร้างแบบและแยกแบบตัด** **2(1-2)**
Pattern Making and Processing
 การวัดตัว การสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อและกระโปรง การสร้างปก และแขน ชนิดต่างๆ การแยกแบบ การลองตัวเพื่อทดสอบการแยกแบบตัด และการปรับแบบ
- FCL 2402 เทคนิคการตัดเย็บ** **2(1-2)**
Sewing Techniques
 อุปกรณ์การตัดเย็บ เทคนิคการตัดเย็บเบื้องต้น และเทคนิคการตัดเย็บส่วนต่างๆ ของเสื้อ กระโปรง และกางเกง เทคนิคการตัดเย็บผ้าชนิดต่างๆ เทคนิคการทำตะเข็บต่างๆ
- FCL 2403 กระโปรงและกางเกงสตรี** **3(2-2)**
Skirt and Slakes
 ชนิด ลักษณะของกระโปรงและกางเกงสตรี การปรับแบบ การวิเคราะห์แบบ กระโปรงและกางเกงเพื่อทำแบบตัด การเลือกใช้ผ้าตัวนอกและชั้นใน การเตรียมผ้าก่อนตัด การปูผ้า การตกแต่ง เทคนิคการตัดเย็บกระโปรงและกางเกงสตรี
- FCL 2404 เสื้อและชุดสตรี** **3(2-2)**
Blouse and Dress
 ชนิดและลักษณะของเสื้อสตรี การปรับแบบ การวิเคราะห์แบบเสื้อและชุดสตรี เพื่อทำแบบตัด การเลือกผ้าตัวนอกและผ้ารองใน การตกแต่ง เทคนิคการตัดเย็บเสื้อและชุดสตรี
- FCL 2703 กายวิภาคศาสตร์และการลองตัว** **2(1-2)**
Anatomy and Fitting
 ศึกษารายละเอียดในเรื่องโครงสร้างองค์ประกอบของรูปร่าง และลักษณะของ ร่างกายมนุษย์ ความผิดปกติในด้านรูปร่างที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแบบตัด วิธีการลองตัวเสื้อ กระโปรง กางเกง และการปรับแบบตัดให้เหมาะสมกับรูปร่าง

- FCL 2704** **เคหะสิ่งทอ** **2(1-2)**
Household Fabric
 ศึกษาการออกแบบ การสร้างแบบ เทคนิคการประดิษฐ์เครื่องใช้ที่ทำด้วยผ้า โดยอาศัยหลักการต่อผ้า ปะผ้า เย็บถัก สาน พับผ้า และงานทอ ปฏิบัติการทำเครื่องใช้จากผ้า
- FCL 2705** **การทำวัสดุตกแต่งเสื้อผ้า** **2(1-2)**
Clothing Decoration
 ประเภทของวัสดุตกแต่งเสื้อผ้า ประโยชน์ของวัสดุตกแต่งเสื้อผ้าแต่ละชนิด วัสดุอุปกรณ์และการเลือกผ้าเพื่อนำมาทำวัสดุตกแต่ง การออกแบบทำวัสดุตกแต่ง เทคนิควิธีการทำวัสดุตกแต่ง การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาดัดแปลงทำวัสดุตกแต่งเสื้อผ้า
- FCL 3401** **เสื้อผ้าเด็ก** **3(2-2)**
Children Clothing
 ลักษณะเสื้อผ้า สี การตกแต่งเสื้อผ้า การเลือกใช้ผ้า การออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้าให้เหมาะสมกับพัฒนาการ โอกาสและกิจกรรม ให้มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้เด็กที่ทำด้วยผ้า เช่น ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ ถุงเท้า เครื่องนอน ฯลฯ
- FCL 3501** **การผลิตเสื้อผ้าอุตสาหกรรม** **2(2-0)**
Mass Production of Apparel
 กระบวนการผลิตเสื้อผ้าเชิงอุตสาหกรรม รูปแบบของระบบการผลิต การกำหนดขนาด การใช้วัสดุอุปกรณ์ การตัด การเย็บ การตรวจสอบคุณภาพ การบรรจุหีบห่อ
- FCL 3502** **การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่าง** **2(1-2)**
Production of Sample Products
 หลักและเทคนิคการทำแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้าตัวอย่างขนาดมาตรฐาน การดัดแปลงแบบตัดให้เหมาะสม การจัดทำข้อมูล การใช้วัสดุดิบเพื่อการเตรียมการผลิต

- FCL 3701 การปรับปรุงเสื้อผ้า 2(1-2)**
Clothing Alteration
 ประเภทและประโยชน์ของการปรับปรุงเสื้อผ้า การวิเคราะห์เสื้อผ้าเพื่อปรับปรุง
 วิธีการปรับปรุงเสื้อผ้าประเภทต่างๆ การออกแบบเพิ่มเติม
- FCL 3706 งานทอ 1 2(1-2)**
Weaving 1
 ศึกษาส่วนประกอบของเครื่องทอ อุปกรณ์การทอและกลวิธีการทำงานของส่วน
 ต่าง ๆ การทอขั้นพื้นฐานโดยเน้น โครงสร้างการทอผ้า โดยใช้เส้นด้ายธรรมดาและเส้นด้ายพิเศษ
 ฝึกปฏิบัติการทอผ้าลวดลายพื้นฐาน เช่น ผ้าพื้น ผ้าตา ผ้าทางและอื่น ๆ
- FCL 3707 งานทอ 2 2(1-2)**
Weaving 2
 ศึกษากรรมวิธีการออกแบบและเทคนิคการทอผ้าลวดลายพิเศษเช่น จก เกาะ ล้วง
 เป็นต้น ฝึกปฏิบัติการทอพิเศษแบบต่างๆ ด้วยเครื่องทอมือ
- FCL 3708 งานถัก 2(1-2)**
Knitting
 ศึกษาส่วนประกอบและกลวิธีการทำงานของเครื่องถักแบบ Flat Knit การถักขั้น
 พื้นฐานการออกแบบผ้าถัก การเลือกใช้เส้นด้าย ฝึกปฏิบัติการถักเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ0
- FCL 4401 เสื้อสูทสตรี 3(2-2)**
Lady Suit
 ชนิดและลักษณะของสูทสตรี ลักษณะผ้าและการเตรียมผ้าก่อน การปรับแบบ การ
 สร้างแบบตัดเสื้อสูท การลองตัว เทคนิคพิเศษต่างๆ ในการตัดเย็บเสื้อสูทสตรี

- FCL 4501 เทคโนโลยีการเย็บเสื้อผ้าอุตสาหกรรม 3(2-2)**
Apparel Technology of Mass Production
 การวิเคราะห์ขั้นตอนการเย็บ การเคลื่อนไหวในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ
 วางแผนการเย็บ เทคนิคการเย็บเสื้อผ้าแบบต่างๆ เช่น เสื้อจี๊ด เสื้อแจ็กเก็ต กางเกง เสื้อยืด เป็นต้น
 การควบคุมคุณภาพงานเย็บ การควบคุมงานในแผนกเย็บ การใช้อุปกรณ์ช่วยเย็บ
- FCL 4502 แบบตัดอุตสาหกรรม 3(2-2)**
Pattern Garment
 การทำแบบตัดในงานอุตสาหกรรม ขนาดตัวที่ใช้ในการสร้างแบบตัดของประเทศ
 ต่างๆ การศึกษารูปแบบของเสื้อผ้าและขนาดตัวจากโบออร์เดอร์ การสร้างแบบตัดเสื้อผ้า การปรับ
 แบบตามโบออร์เดอร์ การกำหนดเครื่องหมายและรายละเอียดบนแบบตัด หลักการย่อและขยาย
 แบบตัด การคำนวณปริมาณผ้าต่อ 1 ตัว ตามแบบและขนาด
- FCL 4503 เทคโนโลยีการตัดผ้า 3(2-2)**
Apparel Technology of Cutting
 การวางแบบตัดเสื้อผ้าแบบอุตสาหกรรม เทคนิคการวางแบบตัดอย่างประหยัด
 การวางแผนการตัด หลักและเทคนิคการคำนวณพื้นที่วางแบบตัด การวางแบบ การทำเครื่องหมาย
 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในแผนกตัด หลักการปูผ้า การตัด การแยกมัดชิ้นงานตัด การควบคุมคุณภาพงาน
 ตัด การควบคุมงานในแผนกตัด
- FCL 4504 การควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย 3(2-2)**
Clothing and Textile Quality Control
 หลักการควบคุมการผลิต การวางแผน การจัดระบบในการผลิต การวิเคราะห์และ
 ตรวจสอบคุณภาพในสายการผลิตและผลิตภัณฑ์สำเร็จ กฎหมายและมาตรฐานการผลิตเสื้อผ้าและ
 เครื่องแต่งกาย

- FCL 4505 การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรม 2(2-0)**
Clothing Merchandising Management
 ธุรกิจเสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่ม ประเภทของเสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่ม บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบในงาน ความรู้เกี่ยวกับผ้าและวัสดุประกอบ การตกแต่งสำเร็จ การจัดการสินค้า การวางแผนการซื้อ การวางแผนการผลิต การคำนวณต้นทุนเพื่อการขาย
- FCL 4506 การวิเคราะห์ระบบการผลิต 3(3-0)**
Analysis of Production System
 การวิเคราะห์ระบบการผลิต การจัดสมดุลการผลิต การวางแผนกำลังการผลิต การจัดวางผังจักร ระบบการวางสายการผลิต การหาเวลามาตรฐาน การหาต้นทุนการผลิต
- FCL 4601 สีและการย้อมสี 3(2-2)**
Dye and Dyeing
 ทฤษฎีของการมองเห็น สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการย้อม การเตรียมผ้าก่อนย้อม ชนิดและคุณสมบัติของสี หลักและเทคนิคการย้อมสี การทำลวดลายจากการย้อมสี
- FCL 4602 การทำความสะอาดเสื้อผ้า 3(2-2)**
Clothes Cleaning
 ประเภทของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด โครงสร้างและคุณสมบัติของการทำความสะอาด การเลือกสารทำความสะอาดให้เหมาะสมกับชนิดและประเภทของเสื้อผ้า รวมถึงประเภทและระบบการทำงานของเครื่องซักผ้า
- FCL 4603 การทดสอบเส้นใย 3(2-2)**
Textile Testing
 การทดสอบชนิดของเส้นใย คุณสมบัติของเส้นใยทางกายภาพ และทางเคมี ศึกษาคุณสมบัติของความคงทนต่างๆ ของผลิตภัณฑ์และวิเคราะห์ลักษณะของผลิตภัณฑ์

FCL 4901 ปัญหาพิเศษผ้าและเครื่องแต่งกาย 2(90)
Seminar in Clothing
 เสนอหัวข้อสำหรับการรายงานตามเวลาที่กำหนด แสดงเหตุผลประกอบการเลือกหัวข้อสัมมนา นำเสนอเนื้อหาเพื่อเข้าสู่กระบวนการสัมมนา แสดงความคิดและอธิบายเหตุผลประกอบในช่วงของการสัมมนา

FCL 4902 สัมมนาผ้าและเครื่องแต่งกาย 2(2-0)
Special Problems in Textile and Clothing
 ปัญหาใดปัญหาหนึ่งเฉพาะแขนงที่เรียนด้วยการทำวิจัยเพื่อหาทางปรับปรุง แก้ไขปัญหานั้นๆ โดยอยู่ภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

แขนงวิชาศิลปประดิษฐ์

ARTC 1102 การแกะสลักบนวัสดุธรรมชาติ 2(1-2)
Natural Materials Carving
 คุณค่า รูปแบบ วัฒนธรรมไทย ที่มาแห่งงานประณีตศิลป์ การออกแบบจากการประยุกต์ รูปแบบโบราณ ฝักออกแบบและปฏิบัติการแกะสลักปอกคว้าน ฝัก ผลไม้ และวัสดุทางธรรมชาติอื่นๆ ที่มีลักษณะเนื้ออ่อน เพื่อนำไปใช้ตามความเหมาะสม และการนำชิ้นงานมาออกแบบสร้างสรรค์เพื่อการจัดโชว์

ARTC 1103 การจัดดอกไม้เบื้องต้น 2(1-2)
Basic Floral Arrangement
 รูปแบบการออกแบบ การเลือก การเตรียม การฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้แบบไทย และแบบอิสระเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน ในสถานที่ทำงาน และในโอกาสต่างๆ การยืดอายุการใช้งาน การคำนวณราคาเพื่อการจัดจำหน่าย การคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหาเพื่อใช้วัสดุทดแทน

ARTC 1104 พวงมาลัยดอกไม้สด 3(2-2)
Fresh Garland Arrangement
 ที่มา วัฒนธรรม คุณค่า จารีตประเพณี ประโยชน์คุณค่า ประเภท ส่วนประกอบต่างๆ ของพวงมาลัย แผนผังลาย การเลือกใช้วัสดุเพื่อใช้ร้อยพวงมาลัย การประยุกต์งานโดยใช้วัสดุอื่นทดแทน การคิดคำนวณราคา เพื่อการจัดจำหน่าย

- ARTC 1105 การจัดพานดอกไม้สด 3(2-2)**
Fresh Floral Tray Arrangement
 ที่มา วัฒนธรรม พานดอกไม้กับจารีตประเพณี รูปแบบการออกแบบ เทคนิควิธีการ การเลือกใช้วัสดุ การฝึกปฏิบัติเพื่อนำไปใช้ในงานประเพณีนิยม และโอกาสพิเศษ การยืดอายุการใช้งาน ศึกษาการเลือกใช้วัสดุทดแทนนอกฤดูกาล
- ARTC 1201 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ 2(1-2)**
Artificial Flowers in Natural Style
 ศึกษาธรรมชาติของดอกไม้ รูปแบบ วัสดุที่ใช้ในการประดิษฐ์ การนำดอกไม้มาประดิษฐ์ไปใช้ให้เหมาะสมกับโอกาส การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณราคาเพื่อการจัดจำหน่าย การฝึกปฏิบัติประดิษฐ์ดอกไม้เพื่อเลียนแบบธรรมชาติ การจัดตกแต่ง
- ARTC 1301 การแกะสลักสบู่ 2(1-2)**
Soap Craving
 ความเป็นมา คุณประโยชน์ โอกาสของการใช้งาน วัฒนธรรมประจำชาติ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ รูปแบบลวดลายเบื้องต้น หลักการและวิธีการแกะสลัก หลักศิลปะในการจัดดอกสบู่แกะสลัก รูปแบบการจัดโชว์ การนำเศษสบู่ที่เหลือจากการแกะสลักไปใช้ประโยชน์
- ARTC 1401 การประดิษฐ์วัสดุเหลือใช้ 2(1-2)**
Waste Material Crafting
 วัสดุเหลือใช้และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แนวทางการแก้ปัญหา ประเภทของวัสดุเหลือใช้ในครัวเรือน และวัสดุเหลือใช้จากธรรมชาติ การนำวัสดุเหลือใช้มาออกแบบเป็นงานประดิษฐ์ การฝึกปฏิบัติการค้นคว้าทดลองวัสดุเหลือใช้
- ARTC 2101 การจัดดอกไม้แบบตะวันตก 2(1-2)**
Floral Arrangement in Western Style
 ประวัติที่มา คุณค่า รูปแบบพื้นฐาน และแบบสมัยนิยม การนำหลักศิลปะมาใช้ในการออกแบบเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และการสร้างอาชีพ การฝึกปฏิบัติ การนำผลงานที่จัดมาออกแบบเพื่อการสร้างสรรค์งาน

- ARTC 2301** การประดิษฐ์ดอกไม้ในจินตนาการ **2(1-2)**
Artificial Flower in Created Style
 ศึกษาการนำวัสดุอื่นๆ และวัสดุที่มีในท้องถิ่นมาประดิษฐ์เป็นดอกไม้ในจินตนาการ การสร้างรูปแบบ และการออกแบบ ขั้นตอนการประดิษฐ์เพื่อนำไปใช้ในโอกาสต่างๆ การบรรจุหีบห่อ การคิดคำนวณราคาเพื่อการจัดจำหน่าย
- ARTC 2401** ศิลปงานกระดาษ **2(1-2)**
Paper Craft
 ประวัติ คุณค่า กระดาษกับงานประดิษฐ์ ความเหมาะสมของกระดาษกับชนิดของงาน งานกระดาษแบบไทยและแบบสากล งานกระดาษที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น การออกแบบประเภทของงาน การนำเทคนิคทางศิลปะมาใช้ในการสร้างงาน การฝึกปฏิบัติงานกระดาษในลักษณะต่างๆ การนำไปใช้ประโยชน์
- ARTC 2402** เครื่องประกอบพิธีกรรมล้านนา **2(1-2)**
Objects used for Lana Ceremonies
 ศึกษาถึงสาเหตุการเกิดเครื่องประกอบพิธีกรรม ประเพณีการใช้เครื่องประกอบพิธีกรรมล้านนา รูปแบบ การเลือกใช้ การจัดประกอบพิธีกรรม แนวทางการสืบสานภูมิปัญญา การฝึกปฏิบัติทำเครื่องประกอบพิธีกรรมล้านนา
- ARTC 2403** ศิลปการพับผ้า **2(1-2)**
Cloth Folding
 ที่มา คุณประโยชน์ของการพับผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดหน้า ผ้าขนหนู เป็นรูปทรงต่างๆ ทั้งในอดีตและปัจจุบัน หลักการและวิธีการพับผ้าแบบต่างๆ เพื่อนำมาใช้ในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ เช่น การพับผ้าเช็ดมือบนโต๊ะอาหาร พับผ้าเป็นของขวัญ ของใช้ประดับตกแต่ง ฝึกปฏิบัติการนำผลงานมาใช้ออกแบบสร้างสรรค์จำลองสถานการณ์

- ARTC 2601** **ผลิตภัณฑ์งานถัก** **2(1-2)**
- Product form Knitting**
- วิวัฒนาการของงานถัก งานถักในยุคปัจจุบัน ประเภทของงานถัก การเลือกใช้วัสดุกับงานถัก การออกแบบ การจำแนกลักษณะการใช้งาน การศึกษารูปแบบค่านิยมของงานถักตามยุคสมัย การคิดคำนวณเพื่อการจำหน่าย การฝึกปฏิบัติงานถัก
-
- ARTC 2602** **ผลิตภัณฑ์งานเย็บ** **2(1-2)**
- Product form Sewing**
- คุณค่า ประโยชน์ ประเภท การเลือกใช้วัสดุ การเย็บด้วยมือ และจักร การออกแบบเทคนิคการเย็บ การศึกษาวัสดุเหลือใช้หรือวัสดุธรรมชาติที่มีในท้องถิ่นมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ การนำไปใช้ประโยชน์ การคิดคำนวณราคาเพื่อการจัดจำหน่าย
-
- ARTC 2603** **งานปัก** **2(1-2)**
- Embroidery**
- วิวัฒนาการของงานปัก การเลือกใช้วัสดุ การปักมือ และการปักจักร การออกแบบลายปักแบบต่างๆ เทคนิคการปัก งานปักกับการใช้สอย การคิดคำนวณราคาเพื่อการจำหน่าย เปรียบเทียบลายปักแบบไทย และลายปักของชนต่างชาติ ศึกษางานปักจากวัสดุอื่น และค่านิยมงานปักตามยุคสมัย
-
- ARTC 2604** **งานร้อยลูกปัด** **2(1-2)**
- Bead Garlanding**
- ความเป็นมาของงานร้อย งานร้อยในยุคปัจจุบัน ประโยชน์ คุณค่า การเลือกใช้วัสดุที่มีในธรรมชาติและวัสดุสังเคราะห์ที่มีความเหมาะสมมาใช้ในการออกแบบ หลักการ และวิธีการร้อย งานร้อยกับการนำมาใช้ประโยชน์ การคิดคำนวณราคาเพื่อการจัดจำหน่าย ศึกษาการนำวัสดุอื่นๆ มาใช้ในงานร้อย ค่านิยมงานร้อยในยุคปัจจุบัน

- ARTC 2605** **การห่อของขวัญ** **2(1-2)**
Gift Wrapping
 ศึกษาการบรรจุตกแต่ง ห่อของแบบไทยและแบบสากล การเลือกใช้วัสดุภาชนะ และวัสดุตกแต่งที่มีในท้องถิ่นและในท้องตลาดมาใช้ออกแบบตกแต่ง ฝักออกแบบและปฏิบัติการ ห่อของขวัญ การบรรจุภัณฑ์ เพื่อนำไปใช้ในโอกาสต่างๆ
- ARTC 3301** **การจัดพานดอกไม้เทียม** **3(2-2)**
Artificial Floral Tray Arrangement
 คุณค่า วัฒนธรรม คุณประโยชน์ รูปแบบ วัสดุที่ใช้ ขั้นตอนและวิธีการจัดพานดอกไม้เทียม ฝักออกแบบและปฏิบัติการจัดพานดอกไม้เทียมจากวัสดุต่างๆ เพื่อให้ใช้ได้ ในระยะเวลายาวนานในสถานที่ และโอกาสที่เหมาะสม แห่งจารีตประเพณีความเชื่อ และศรัทธาของ แต่ละท้องถิ่น
- ARTC 3302** **งานใบตองเทียม** **3(2-2)**
Artificial Banana Leaf Craft
 ศึกษาวัสดุต่างๆ เพื่อนำมาใช้ในการประดิษฐ์ รูปแบบผลิตภัณฑ์ใบตองเทียม แบบโบราณ และแบบประยุกต์ ฝักออกแบบและปฏิบัติงานใบตองเทียม เพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ บรรจุภัณฑ์ เพื่อวางโชว์
- ARTC 3401** **เครื่องแขวนแบบไทย** **3(2-2)**
Floral Hanging Arrangement in Thai Style
 ประวัติที่มา ประโยชน์คุณค่า รูปแบบประเภทของเครื่องแขวน การเลือกใช้วัสดุ รูปแบบเครื่องแขวนไทยแบบประณีตศิลป์และประยุกต์ศิลป์ ส่วนประกอบ การออกแบบ การเลือกใช้วัสดุทดแทน การฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์เครื่องแขวนแบบต่างๆ

- ARTC 3402 เครื่องหอมและของชำร่วย** **2(1-2)**
Aroma and Sourvenir
 ประวัติความเป็นมา ประโยชน์ คุณค่า รูปแบบ วัสดุที่ใช้ ชนิดของเครื่องหอมเพื่อ
 บำบัดและของชำร่วยแบบโบราณ และแบบสมัยนิยม ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ เพื่อใช้ในโอกาส
 ต่างๆ ฝึกปฏิบัติและค้นคว้าทดลอง เพื่อสร้างสรรค์ผลงาน บรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณราคาเพื่อการ
 จัดจำหน่าย
- ARTC 3501 งานประดิษฐ์เยื่อไผ่บาง** **2(1-2)**
Thin Fiber
 ศึกษาชนิดของไผ่ การเลือกขนาดของไผ่ กรรมวิธีการผลิตไผ่บาง การหมัก
 การฟอกขาว การเชื่อม การฝีกออกแบบ และปฏิบัติการประดิษฐ์เยื่อไผ่บาง เพื่อนำไปใช้งานใน
 ลักษณะต่างๆ
- ARTC 3502 งานประดิษฐ์จากเทียน** **2(1-2)**
Style Candle Making
 วัฒนาการ ประเภทการใช้ประโยชน์ คุณค่า การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ การทำ
 พิมพ์ การเตรียมไขมัน การผสมสีในน้ำมันเทียนและการแต่งกลิ่น การจำแนกประเภทของเทียน
 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การค้นคว้าใช้ไขมันจากพืชที่มีในท้องถิ่นมาผลิตเทียน การฝึกปฏิบัติการ
 ทำเทียนแต่งแต่ละประเภท
- ARTC 3601 การเขียนและลงสีลวดลายบนวัสดุ** **2(1-2)**
Drawing and of Painting Material
 การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ หลักการใช้สี การใช้น้ำยาผสมสี ชนิดของพู่กัน วิธีใช้
 และการดูแลรักษา การเตรียมพื้นผิววัสดุ การลากพู่กันขึ้นพื้นฐานด้วยพู่กันชนิดต่างๆ การออกแบบลาย
 หลักการเลือกภายใต้ให้เหมาะสมกับงาน การเพ้นท์ลายบนวัสดุชนิดต่างๆ

- ARTC 3602 การประดิษฐ์ตุ๊กตา 2(1-2)**
Doll Making
 ศึกษาดูงานการประดิษฐ์ตุ๊กตา การประดิษฐ์ตุ๊กตาของไทย ประโยชน์ คุณค่า การออกแบบ การเลือกใช้วัสดุมาประดิษฐ์เป็นตัวตุ๊กตา และใช้ประกอบตกแต่ง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการคิดคำนวณราคาเพื่อการจัดจำหน่าย
- ARTC 3603 ศิลปการปั้นแต่ง 2(1-2)**
Clay Handicrafting
 ประวัติความเป็นมา ประโยชน์คุณค่า ศึกษาการนำวัสดุอื่นๆ มาใช้กับงานปั้น ประเภทต่างๆ การออกแบบและการนำหลักศิลปะมาปั้นเป็นรูปทรงต่างๆ เพื่อนำไปใช้เป็นของเล่น ของใช้เครื่องประดับ และของชำร่วย บรรจุภัณฑ์เพื่อการวางโชว์ และการคิดคำนวณราคาเพื่อการจัดจำหน่าย
- ARTC 3901 โครงการศึกษาเอกเทศศิลปประดิษฐ์ 3(250)**
Individual Study in Handicraft
 ให้ผู้เรียนเสนอโครงการเอกเทศศิลปประดิษฐ์ตามความสนใจพิเศษ เพื่อศึกษาค้นคว้าทดลองให้มีความรู้อย่างกว้างขวางและลึกซึ้งเฉพาะเรื่อง โดยได้รับคำแนะนำและอยู่ภายใต้การนิเทศอย่างใกล้ชิดของอาจารย์และผู้เกี่ยวข้อง การเสนอผลงานเพื่อประเมินผลและปัจฉิมนิเทศ
- ARTC 4201 เทคนิคการทำดอกไม้แห้ง 2(1-2)**
Techniques in Dry Flower Making
 ศึกษา ค้นคว้าทดลอง การทำดอกไม้ ใบบไม้สดให้เป็นใบบไม้แห้งที่สวยงาม รูปลักษณะ สี สันไ้วมากที่สุด ใช้ประโยชน์ได้นาน โดยวิธีธรรมชาติและการใช้เทคโนโลยีสูงขึ้น การเลือก และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคและวิธีการทำดอกไม้ ใบบไม้แห้งให้ได้ผลดียิ่งขึ้น ปฏิบัติการค้นคว้าทดลองภายใต้การนิเทศของอาจารย์ การเสนอผลงานและประเมินผลงาน

ARTC 4501 การประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากใยพืช 2(1-2)

Plant Fiber Crafting

ศึกษาการนำใยพืชในท้องถิ่นมาออกแบบเป็นผลิตภัณฑ์ กรรมวิธีการฟอกย้อม เส้นใย รูปแบบการออกแบบ การนำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติเป็นผลิตภัณฑ์ ตามความนิยมแต่ละยุคสมัย ตลอดจนการคิดคำนวณราคาเพื่อการจัดจำหน่าย

ARTC 4901 ปัญหาพิเศษด้านศิลปประดิษฐ์ 2(90)

Special Problems in Handicrafts

ศึกษาปัญหาใดปัญหาหนึ่งเฉพาะแขนงที่เรียนด้วยการทำวิจัย เพื่อหาแนวทางปรับปรุงแก้ไขปัญหานั้นๆ ภายใต้คำแนะนำของอาจารย์

ARTC 4902 สัมมนาศิลปประดิษฐ์ 2(2-0)

Seminar in Handicrafts

ค้นคว้าเอกสารงานวิจัย ข่าวสาร บทความ บทสรุปวิเคราะห์ และปัญหาปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับงานศิลปประดิษฐ์ เพื่อนำมาจัดสัมมนา การฝึกดำเนินการจัดสัมมนา เพื่อหาแนวทางในการแก้ปัญหา

3. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ

เลือก

PR 3501 การประชาสัมพันธ์หน่วยงาน 3(3-0)

Public Relation of an Organization

ศึกษาถึงบทบาทและความสำคัญของการประชาสัมพันธ์หน่วยงาน แนวคิดและการดำเนินงานประชาสัมพันธ์ของหน่วยงาน การจัดองค์การงานประชาสัมพันธ์ของหน่วยงาน ความสัมพันธ์ระหว่างงานประชาสัมพันธ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประชาสัมพันธ์ วัตฒนาการ วัตถุประสงค์ นโยบายและวิธีการดำเนินงาน ตลอดจนความรับผิดชอบของหน่วยงานที่มีต่อสังคม วิธีดำเนินงานประชาสัมพันธ์ของหน่วยงาน

ACC 2101 บัญชีการเงิน 3(3-0)

Financial Accounting

ศึกษาความหมาย วัตถุประสงค์ของการบัญชี แม่บทการบัญชี การบัญชีเกี่ยวกับกิจการให้บริการ กิจการซื้อมาขายไปและกิจการอุตสาหกรรม การแก้ไขข้อผิดพลาดทางการบัญชี การจัดทำกระดาษทำการ การจัดทำงบการเงินของกิจการแต่ละประเภทเพื่อแสดงผลการดำเนินงาน และแสดงฐานะการเงิน การบัญชีเกี่ยวกับภาษีมูลค่าเพิ่ม ระบบใบสำคัญ การทำงานพิสูจน์ยอดเงินฝากธนาคาร การบัญชีเกี่ยวกับกิจการไม่แสวงหากำไร การจัดทำงบการเงินจากระบบการบันทึกบัญชีไม่สมบูรณ์ และระบบบัญชีเดี่ยว

ACC 2701 การภาษีอากรธุรกิจ 3(3-0)

Business Taxation

ศึกษานโยบายภาษีอากร หลักเกณฑ์ในการจัดเก็บและรายละเอียดในการปฏิบัติเกี่ยวกับการภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา ภาษีเงินได้นิติบุคคล ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีธุรกิจเฉพาะ ภาษีสรรพสามิต และภาษีศุลกากร การคำนวณภาษี การยื่นแบบรายการและการเสียภาษีทางธุรกิจ การอุทธรณ์ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ในเรื่องภาษีอากรแต่ละประเภท ปัญหาต่าง ๆ ในเรื่องภาษีอากรธุรกิจ

FB 1401 การเงินธุรกิจ 3(3-0)

Business Finance

ศึกษาถึงขอบเขต ลักษณะ บทบาทและหน้าที่ของฝ่ายการเงินในธุรกิจ ตลอดจนเป้าหมายและความสำคัญของการเงินธุรกิจ โดยเน้นให้เข้าใจถึงหลักการเบื้องต้นในการจัดสรรเงินทุนภายในธุรกิจ การจัดหาเงินทุนมาเพื่อใช้ในการดำเนินการของธุรกิจ การวางแผนการเงินที่เกี่ยวข้องกับการเริ่มลงทุนกิจการ การขยายกิจการ การเพิ่มทุน นโยบายการจัดสรรกำไรและเงินปันผล

FB 1403 การเงินส่วนบุคคล 3(3-0)

Personnel Finance

ศึกษาถึงแหล่งเงินฝาก แหล่งเงินกู้ และวิธีคิดดอกเบี้ยของสินเชื่อส่วนบุคคล ศึกษาลักษณะการประกันชีวิต การเสียภาษีเงินได้และการตัดสินใจลงทุน ศึกษาถึงการจัดทำงบประมาณ รายได้ หลักการจัดสรรเงินรายจ่ายในชีวิตประจำวันเพื่อการออมและลงทุน

MK 1101 หลักการตลาด (3-0)

Principles of Marketing

การศึกษาถึงความหมาย ความสำคัญ และหน้าที่ของการตลาดในฐานะเป็นกิจกรรมหลักทางธุรกิจอย่างหนึ่ง โดยกล่าวถึงแนวทางการศึกษาแนวความคิด และปรัชญาทางการตลาด ส่วนผสมทางการตลาด ระบบการตลาดและเป้าหมายทางการตลาด แรงจูงใจ พฤติกรรมผู้บริโภค ความเข้าใจเกี่ยวกับส่วนผสมการตลาด ประเภทของตลาด และการวิจัยตลาดในเบื้องต้น

MK 2504 การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ 3(3-0)

Integration Marketing Communication

ศึกษาลักษณะทั่วไปและความสำคัญของการสื่อสารทางการตลาด กระบวนการสื่อสารทางการตลาด การเลือกเครื่องมือในการส่งเสริมการตลาด การผสมผสานเครื่องมือการส่งเสริมการตลาดเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพทางการสื่อสารทางการตลาดที่สูงสุด รูปแบบการสื่อสารการตลาดภายในและภายนอกหน่วยงาน เทคนิคและการเลือกใช้เครื่องมือในการสื่อสาร รวมถึงการประยุกต์วิธีการสื่อสารทางการตลาดในรูปแบบต่าง ๆ

MK 3601 การบริหารการตลาด 3(3-0)

Marketing Management

ศึกษาถึงความสำคัญของการบริหารการตลาด บทบาทหน้าที่ของผู้บริหารการตลาด การวิเคราะห์สถานการณ์และโอกาสทางการตลาด การวางแผนการตลาด โครงสร้างตลาดและการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การวิจัยตลาดและการพยากรณ์ความต้องการของตลาด การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมายและ การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการศึกษาถึงการบริการการตลาดในด้านผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด การตลาดบริการ การตลาดพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การจัดการองค์กรการตลาด และการควบคุมทางการตลาด

MGT 1101 องค์การและการจัดการ 3(3-0)**Organization and Management**

ลักษณะโครงสร้างขององค์การธุรกิจทั่วไป การวางแผน การจัดสายงาน หลักเกณฑ์และแนวความคิดในการจัดตั้งองค์การธุรกิจ ลักษณะประเภทของการประกอบธุรกิจ หลักการบริหารและหน้าที่สำคัญของฝ่ายบริหารทุก ๆ ด้าน ในแง่การวางแผนการจัดคนเข้างาน การสั่งการ การจูงใจคนทำงาน การควบคุมปฏิบัติงานต่าง ๆ ให้บรรลุเป้าหมายและนโยบายที่ตั้งไว้

MGT 1102 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจ 3(3-0)**Introduction to Business Operation**

ศึกษาถึงลักษณะพื้นฐานของธุรกิจต่าง ๆ และองค์ประกอบที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารบุคคล การบริหารสำนักงาน ซึ่งครอบคลุมถึงเอกสารทางธุรกิจประเภทต่าง ๆ แนวทางการประกอบธุรกิจ ตลอดจนศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจตลอดจนจรรยาบรรณของนักธุรกิจ

MGT 3102 การเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0)**Entrepreneurship**

ศึกษาลักษณะและคุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี หลักทฤษฎีและปฏิบัติของการจัดการธุรกิจของตนเอง เริ่มจากธุรกิจขนาดย่อม ขนาดกลางและขนาดใหญ่ แนวทางการจัดตั้งธุรกิจ การบริหารการผลิต การบริหารเงินทุน การจัดการทางการเงิน การจัดรูปแบบองค์กร การว่าจ้างและประโยชน์ของธุรกิจขนาดย่อม ขนาดกลางและขนาดใหญ่ ที่มีต่อระบบเศรษฐกิจ ลักษณะของธุรกิจประเทศไทย โดยมีการสอดแทรกจริยธรรม จรรยาบรรณของนักธุรกิจ กฎหมายธุรกิจ ผลกระทบของธุรกิจต่อสิ่งแวดล้อม และการเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์เพื่อให้เกิดความคิดริเริ่มของตนเอง

MGT 3103 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก 3(3-0)**Small and Medium Business Management**

ศึกษาลักษณะและคุณสมบัติของธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก การบริหารงาน และปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก การเริ่มต้นประกอบธุรกิจ การลงทุน การจัดหาเงินทุน การจัดการกิจการ การปฏิบัติงาน โครงสร้างของตลาดและการดำเนินกลยุทธ์ทางการตลาด ข้อได้เปรียบ-เสียเปรียบของธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็กในระบบเศรษฐกิจ ศึกษาความสัมพันธ์ของส่วนต่าง ๆ เช่น การตลาด การเงิน การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การผลิต กฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงการวางแผนเชิงกลยุทธ์ การประเมินผลการดำเนินงาน แนวโน้มและบทบาทของธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็กในประเทศไทย

MGT 3105 การประกอบการธุรกิจชุมชน 3(3-0)**Community Business Operation**

ศึกษาความหมาย ความสำคัญ รูปแบบ และองค์ประกอบที่ใช้ในการประกอบธุรกิจชุมชน ได้แก่ การจัดการ การบริหารทรัพยากรบุคคล การตลาด การเงิน การบัญชี และปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน ศึกษาลักษณะของชุมชน ปัจจัยสิ่งแวดล้อมของชุมชนที่เหมาะสมต่อการประกอบธุรกิจ และปัญหาต่าง ๆ ที่เป็นอุปสรรคในการดำเนินการของผู้ประกอบการธุรกิจ ตลอดจนศึกษาถึงจรรยาบรรณของผู้ประกอบการธุรกิจที่มีต่อชุมชนและต่อสังคมโดยรวม ทั้งนี้เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในบทบาทของธุรกิจชุมชน

ECON 1103 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0)**An Introduction to Economics**

เงื่อนไขบังคับ : สำหรับนักศึกษาเอกสาขาอื่น และไม่นับเป็นวิชาการอง

ศึกษาแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ อุปสงค์ อุปทาน ความยืดหยุ่น การผลิต ต้นทุนการผลิต ตลาด ผลิตภัณฑ์มวลรวม การเงิน การธนาคาร การคลัง การรักษาเสถียรภาพทางเศรษฐกิจ การค้าระหว่างประเทศ และการพัฒนาเศรษฐกิจ

ECON 1104 เศรษฐกิจไทย 1 3(3-0)

Thai Economy 1

ศึกษาโครงสร้างทางเศรษฐกิจของไทยในอดีตและปัจจุบัน การใช้ทรัพยากรในภาคการผลิต การใช้จ่ายในการบริโภคและการลงทุนของภาครัฐและเอกชน เศรษฐกิจระหว่างประเทศ ปัญหาทางเศรษฐกิจของประเทศ รวมถึงการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

HRM 1101 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 3(3-0)

Human Resource Management

ความเป็นมาและหลักการในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ขอบข่ายหน้าที่ความรับผิดชอบ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การวางแผนทรัพยากรมนุษย์ การสรรหาการคัดเลือก การพัฒนาการฝึกอบรม การประเมินผลการปฏิบัติงาน การจ่ายผลตอบแทน แรงงานสัมพันธ์ ตลอดจนการนำระบบสารสนเทศมาใช้ในการบริหารทรัพยากรมนุษย์

HRM 1201 การพัฒนาบุคลิกภาพ 3(3-0)

Personality Development

ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพ โดยเน้นสิ่งที่มีอิทธิพลต่อภาวะการเป็นผู้นำทางธุรกิจทุกระดับ เน้นการพูดติดต่องานธุรกิจ การเข้าร่วมประชุมและการเสนอความคิดเห็นต่อที่ประชุม การตัดสินใจทางธุรกิจ การจงใจ การเกลี้ยกล่อม การเจรจาต่อรอง การเข้าสังคม การพัฒนาบุคลิกภาพของนักธุรกิจทางด้านร่างกาย อารมณ์และจิตใจ โดยเน้นการใช้หลักธรรมในทางศาสนาและรู้จักทำการวิเคราะห์ ทำการประเมินตนเอง วางแผนพัฒนาตนเองให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4. กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

NUTR 3801 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ 2(90)

Preparation for Professional Experience in Food and Nutrition

จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียน ก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ทักษะ เจตคติ การจงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวกับงานในวิชาชีพนั้นๆ

- NUTR 4801** **ฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ** **5(350)**
Field Experience in Foods and Nutrition
 ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และมีการปฐมนิเทศและ
 ปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ
- FCL 3801** **เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพผ้าและเครื่องแต่งกาย** **2(90)**
Preparation for Professional Experience in Clothing
 ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพแขนงผ้าและเครื่องแต่งกาย
 การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การตรงต่อเวลา
 วิธีการดำเนินการตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลอง
 ปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกไปฝึกประสบการณ์ให้ได้รับ
 ประโยชน์คุ้มค่า และสามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างดี
- FCL 4801** **ฝึกประสบการณ์วิชาชีพผ้าและเครื่องแต่งกาย** **5(350)**
Field Experience in Clothing
 ปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และมีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ ARTC 3801
- ARTC 3801** **เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปประดิษฐ์** **2(90)**
Preparation for Professional Experience in Handicrafts
 จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์
 วิชาชีพ ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ
 แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ
 ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพนั้นๆ โดยศึกษาจากสื่อต่างๆ จำลองรูปแบบสถานการณ์จริงและ/หรือ
 ศึกษาจากประสบการณ์ตรงโดยการทัศนศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์
 วิชาชีพและฝึกปฏิบัติจริงในสถานการณ์ศึกษา

ARTC 4801 **ฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปประดิษฐ์** **5(350)**

Field Experience in Handicrafts

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปประดิษฐ์ โดยการส่งนักศึกษาไปฝึกงานตามสถานประกอบการงานวิชาชีพศิลปประดิษฐ์ การประเมินผลของเจ้าของกิจการ การพิจารณาผลการประเมินโดยอาจารย์นิเทศ