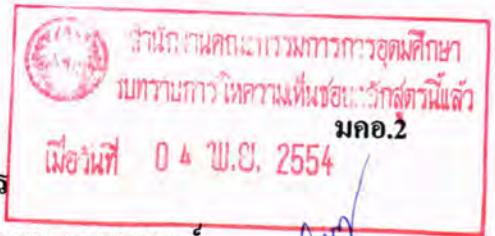




หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2553)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่



รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2553)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา
ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Home Economics)
ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.S. (Home Economics)
3. วิชาเอก
ไม่มี
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร
ไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต
5. รูปแบบของหลักสูตร
5.1 รูปแบบ
หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี
5.2 ภาษาที่ใช้
ภาษาไทย

5.3 การรับเข้าศึกษา

ให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ. 2550

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2553 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตร ปรับปรุง พ.ศ. 2548

สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อมหาวิทยาลัยในการประชุม

ครั้งที่ 2/2554 วันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2554

สภามหาวิทยาลัย เห็นชอบหลักสูตรในการประชุม

ครั้งที่ 3/2554 วันที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2554

เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2553

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ในปีการศึกษา 2555

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

เพื่อเป็นการตอบสนองความต้องการของหน่วยรัฐและเอกชนที่มีความต้องการผู้ที่มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เฉพาะด้าน ดังนั้นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์นี้จึงได้จัดแบ่งกลุ่มวิชาออกเป็น 3 กลุ่มวิชา ดังนี้

8.1 กลุ่มวิชา อาหารและโภชนาการ

8.1.1 นักวิชาการในสถาบันภาครัฐและเอกชน

8.1.2 นักวิชาการกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

8.1.3 นักวิชาการกระทรวงมหาดไทย (พัฒนาชุมชน)

8.1.4 นักโภชนาการในศูนย์ส่งเสริมสุขภาพ กองโภชนาการ กรมอนามัย

กระทรวงสาธารณสุข

8.1.5 นักโภชนาการในหน่วยพลานการทหาร

8.1.6 ประกอบอาชีพในด้านอาหาร ภัตตาคาร และ โรงแรมเพื่อเข้าสู่ระดับหัวหน้าพ่อครัว หรือเชฟ (chef) ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

8.1.7 ประกอบอาชีพอิสระที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ

8.1.8 ประกอบอาชีพการถ่ายทอดอาหารให้กับชาวไทยและชาวต่างชาติ

8.2 กลุ่มวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย

8.2.1 การผลิตเสื้อผ้าในภาคอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูป อุตสาหกรรมการผลิตเสื้อผ้าสำเร็จรูปในกระบวนการผลิต ตั้งแต่ การวางแผนและการเตรียมการผลิต การควบคุมการผลิต การควบคุมคุณภาพ การออกแบบ การทำแบบตัด การตัด การเย็บ การบรรจุ การจัดการสินค้า เสื้อผ้า แต่ละขั้นตอนของการผลิตในอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูป ในโรงงานอุตสาหกรรมขนาดเล็กถึงขนาดใหญ่ ที่มีการจ้างงานรองรับอยู่ในทุกขั้นตอน บัณฑิตสามารถนำพื้นฐานความรู้ที่ได้เรียนในหลักสูตรนี้ เลือกประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูปได้ตามความสนใจ

8.2.2 การประกอบธุรกิจส่วนตัว บัณฑิต จะมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตเสื้อผ้าเป็นอย่างดีในทุกขั้นตอน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบธุรกิจส่วนตัวที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเสื้อผ้า เช่น การบริการรับตัดเย็บเสื้อผ้า การผลิตและจำหน่ายเสื้อผ้าสำเร็จรูปประเภทต่าง ๆ เป็นต้น

8.2.3 รับราชการ

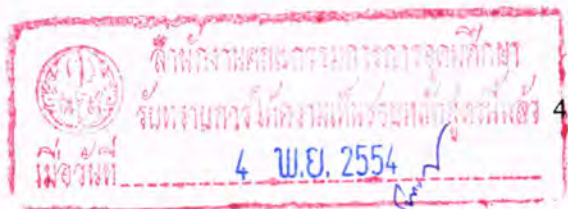
8.3 กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์

8.3.1 ประกอบธุรกิจด้านศิลปประดิษฐ์ทั้งในอุตสาหกรรมขนาดเล็ก และขนาดใหญ่ เช่น ร้านดอกไม้ โรงงานผลิตและจำหน่ายของที่ระลึกภายในประเทศและส่งออก มีความรู้ ทักษะ ตั้งแต่การผลิต การออกแบบ การบรรจุ การคิดราคาเพื่อการจำหน่าย และการใช้วัสดุทดแทนและสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างงานสร้างอาชีพให้กับตนเองได้

8.3.2 เป็นบุคลากรด้านการสอนศิลปประดิษฐ์ของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน เช่น โรงเรียน สถาบันการศึกษาต่าง ๆ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ศูนย์ศิลปอาชีพ หรือเปิดสอนงานด้านศิลปประดิษฐ์สำหรับผู้สนใจทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

8.3.3 ทำงานในตำแหน่งช่างดอกไม้ ช่างแกะสลักในแผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องคัม ประจำโรงแรมหรือภัตตาคารต่าง ๆ ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

8.3.4 นักวิจัยด้านศิลปประดิษฐ์ บัณฑิตมีความรู้ในกระบวนการวิจัยด้านศิลปประดิษฐ์ในด้านต่าง ๆ การค้นคว้าสิ่งประดิษฐ์ใหม่ ๆ การประยุกต์ด้านศิลปประดิษฐ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า ให้เป็นที่พึงพอใจของผู้บริโภคและผู้ประกอบการ



9. ชื่อ เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ -สกุล	คุณวุฒิ	สถานศึกษา	ปีพ.ศ. ที่จบ
9.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พูลสุข บุญนเนตร	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ.(คหกรรมศาสตร์ ศึกษา-อุตสาหกรรม เครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเทคนิคและ อาชีวศึกษา	2534 2524
9.2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวภา ศักยพันธ์	Post Graduate Diploma (Higher Education Specialist) คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ.(ศึกษาศาสตร์- คหกรรม)	University of Queensland, Australia มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2542 2534 2522

10 สถานที่จัดการเรียนการสอน
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การพัฒนาหลักสูตรจะสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2550-2554) ที่กล่าวถึงทิศทางการปรับตัวของประเทศไทย ในการปรับเปลี่ยนกระบวน-
 ทัศน์การพัฒนานิวที่เน้น “คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา” และใช้เศรษฐกิจเป็นเครื่องมือช่วย
 พัฒนาการให้มีความสุขและมีคุณภาพชีวิตที่ดี พร้อมทั้งปรับเปลี่ยนวิธีการพัฒนาแบบแยกส่วนมา
 เป็นบูรณาการแบบองค์รวม และให้ทุกฝ่ายในสังคมมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนการพัฒนาตามปรัชญา
 เศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย ซึ่งมีส่วนเกี่ยวข้อง
 โดยตรงกับวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ที่มุ่งเน้นความสำคัญต่อการสร้างอาชีพ สร้างทรัพยากร
 บุคคลที่มีคุณภาพจากครอบครัวสู่ชุมชน และสังคม ซึ่งสถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจมี
 ส่วนที่ต้องนำมาวางแผนหลักสูตร ได้แก่

11.1.1 ความสำคัญของรายได้ของประเทศที่เกิดจากงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีบทบาทสูงมากทั้งในปัจจุบันและอนาคต เช่น ครั้วไทยสู่ครัวโลก เสื้อผ้าอุตสาหกรรม สินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน

11.1.2 การกระจายรายได้ที่เกิดจากการส่งเสริมของภาครัฐ เพื่อการสร้างอาชีพ และรายได้ในชุมชนส่วนมากจะเป็นงานในวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์

11.1.3 ความต้องการบุคลากรในภาคอุตสาหกรรมและการบริการมีอัตราสูง เช่นงานอาหารในโรงแรม และภัตตาคาร การผลิตเสื้อผ้าในภาคอุตสาหกรรม และสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน

11.1.4 การร่วมมือกันทางเศรษฐกิจ (economics integration) ระหว่างประเทศในภูมิภาคใกล้เคียง ส่งผลให้บุคลากรในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ต้องที่มีความรู้และทักษะเพื่อให้บริการอย่างทัดเทียมกับสถาบันอื่น

11.1.5 สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปในโลกยุคปัจจุบัน ทำให้ภาวะเศรษฐกิจของครอบครัวต้องปรับเปลี่ยนวิธีการในการดำรงชีวิต

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

การวางแผนหลักสูตรจะคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงด้านสังคม อันเนื่องมาจากความเจริญก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีและการสื่อสาร ทำให้คนไทยเรียนรู้ข่าวสาร และรับวัฒนธรรมจากต่างชาติ วิถีชีวิตของคนเปลี่ยนแปลงไป ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรและลักษณะโครงสร้างของครอบครัวจากครอบครัวขยายมาเป็นครอบครัวเดี่ยว การพัฒนาทางสังคมของประเทศไทยยังไม่เท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของบริบททางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งมีอิทธิพลต่อประชาชนทั้งในชุมชนเมืองและชุมชนชนบท ทำให้รูปแบบการดำรงชีวิตของคนไทย เช่น การพักผ่อน การทำกิจกรรม การเดินทาง การรับประทานอาหาร และบริบทอื่น ๆ เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในกลุ่มวัยรุ่น ที่มีพฤติกรรมเปลี่ยนแปลงไปจากวัฒนธรรมดั้งเดิมของไทย รัฐบาลมีนโยบายที่จะส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยให้คงอยู่สืบไป ไม่ว่าจะเป็น ภูมิปัญญาด้านอาหารไทย ผ้าไทย การจัดดอกไม้ บายศรี เป็นต้น ภูมิปัญญาเหล่านี้ล้วนเป็นงานในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ทั้งสิ้น

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 หลักสูตรต้องมีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลง และพัฒนาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจสังคม และวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

12.1.2 หลักสูตรต้องมีการพัฒนาเพื่อรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจและสังคมในภูมิภาคใกล้เคียง

12.1.3 หลักสูตรต้องพัฒนาให้ผู้เรียนมีความสามารถในการค้นคว้าหาองค์ความรู้ เพื่อให้เกิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ให้เหมาะสมกับสังคมและวัฒนธรรม

12.1.4 หลักสูตรต้องได้รับการพิจารณาให้มีลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น

12.1.5 หลักสูตรต้องพัฒนาให้ผู้เรียนมีจรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรู้ที่เป็นมาตรฐาน มีภูมิปัญญาท้องถิ่น แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ และดำรงชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.2.1 มหาวิทยาลัยต้องผลิตบัณฑิตที่มีบุคลิกภาพและมาตรฐานเป็นที่ต้องการของสังคมในประเทศ และความต้องการระดับนานาชาติ

12.2.2 มหาวิทยาลัยต้องรับผิดชอบในการระดมสรรพกำลังเชิงวิชาการเพื่อสนับสนุนให้ผู้เรียนมีความพร้อมในการเรียนทุกด้าน

12.2.3 มหาวิทยาลัยต้องเป็นหน่วยงานที่เป็นผู้นำเชิงวิชาการและการวิจัยเพื่อการพัฒนาสังคม โดยให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคมหรือชุมชน

12.2.4 มหาวิทยาลัยต้องพัฒนาให้มีการแลกเปลี่ยนเชิงวิชาการในระหว่างคณาจารย์และผู้เรียนกับในระหว่างสถาบัน ในต่างประเทศ และนานาชาติ เพื่อปรับระดับมาตรฐานการศึกษาให้เป็นสากล และแลกเปลี่ยนแรงงานกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น
หมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ และหมวดวิชาเลือกเสรี

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน
หมวดวิชาเลือกเสรี

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากคณะอื่นที่เกี่ยวข้องด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียนและตารางสอบ ให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มุ่งผลิตบัณฑิตคหกรรมศาสตร์ที่มีความรู้ความสามารถทางวิชาการและทักษะวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ มีคุณธรรม จริยธรรม รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถ มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน โดยมีลักษณะที่พึงประสงค์ ดังนี้

1.2.1 เป็นพลเมืองดี มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ

1.2.2 มีความรู้ ความสามารถในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย และแก้ไขปัญหาในการทำงานในองค์กรได้เป็นอย่างดี รวมทั้งศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น

1.2.3 มีเป้าหมาย หลักการในการดำเนินชีวิต มีพลังความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองส่วนรวม ชุมชนและท้องถิ่น

1.2.4 มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียนอย่างต่อเนื่อง มีทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการเรียนรู้และการดำเนินชีวิตในสังคมอย่างมีความสุข

1.2.5 มีทักษะชีวิต คิดอย่างมีเหตุผล ใช้ปัญญาในการแก้ปัญหา การเผชิญสถานการณ์ และรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง

1.2.6 มีความเข้าใจและสามารถดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงได้

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้ได้มาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด	1. พัฒนาหลักสูตร โดยมีพื้นฐานมาจากการวิจัยประเมินหลักสูตร ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	1. เอกสารปรับปรุงหลักสูตร 2. รายงานผลการประเมินหลักสูตร
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ผู้ใช้บัณฑิต	2. ติดตามความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้เรียน และผู้ใช้บัณฑิต	3. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของผู้ประกอบการ 4. รายงานผลความพึงพอใจของบัณฑิตในการทำงาน โดยมีเกณฑ์เฉลี่ยระดับดี
3. พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอน	3. สนับสนุนให้อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ได้รับการอบรมสัมมนา เพื่อเพิ่มพูนความรู้	5. รายงานผลการเข้าร่วมอบรมสัมมนาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ของอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา
4. พัฒนาบุคลากรด้านการวิจัย	4. สนับสนุนให้อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ได้รับการอบรมสัมมนา เพื่อเพิ่มพูนความรู้ และทำงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์	6. งานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่
5. ปัจจัยสนับสนุนการเรียนการสอน	5. สนับสนุนปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนด้านคหกรรมศาสตร์	7. รายงานผลการใช้ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนด้านคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษา ใน 1 ภาคการศึกษาปกติให้มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ โดยให้เป็นไปตาม ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 (ภาคผนวก ค)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ การพิจารณาของคณะ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน - กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนตุลาคม - กุมภาพันธ์

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

2.2.2 ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและ/หรือ เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษามีพื้นฐานความสามารถทางคหกรรมศาสตร์ไม่เท่ากัน เป็นปัญหาต่อการจัดการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

ปฐมนิเทศ ฝึกอบรมก่อนเรียน เพื่อให้ นักศึกษาได้ฝึกฝนเพิ่มเติม ทักษะความสามารถทางคหกรรมศาสตร์

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2553	2554	2555	2556	2557
ชั้นปีที่ 1	100	100	100	100	100
ชั้นปีที่ 2	100	100	100	100	100
ชั้นปีที่ 3	100	100	100	100	100
ชั้นปีที่ 4	100	100	100	100	100
รวม	400	400	400	400	400
คาดว่าจะจบการศึกษา	100	100	100	100	100

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2553	2554	2555	2556	2557
ค่าบำรุงการศึกษา	5,600,000	5,600,000	5,600,000	5,600,000	5,600,000
ค่าลงทะเบียน					
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	1,400,000	1,400,000	1,400,000	1,400,000	1,400,000
รวมรายรับ	7,000,000	7,000,000	7,000,000	7,000,000	7,000,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2553	2554	2555	2556	2557
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	2,880,000	3,052,800	3,235,968	3,430,126	3,635,933
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวม 3)	400,000	400,000	400,000	400,000	400,000
3. ทุนการศึกษา					
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	400,000	400,000	400,000	400,000	400,000
รวม (ก)	3,680,000	3,852,800	4,035,968	4,230,126	4,435,933
ข. งบลงทุน					

	ปีงบประมาณ				
ค่าครุภัณฑ์	600,000	600,000	600,000	600,000	600,000
รวม (ข)	600,000	600,000	600,000	600,000	600,000
รวม (ก) + (ข)	4,280,000	4,452,800	4,635,968	4,830,126	5,035,933
จำนวนนักศึกษา *	400	400	400	400	400
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	10,700	11,132	11,589	12,075	12,589

* หมายเหตุ จำนวนนักศึกษารวมหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา
ตลอดหลักสูตร 45,497 บาท

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบเข้าชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับ มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 (ภาคผนวก ค)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ และข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏ
เชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 (ภาคผนวก ค) ตารางเปรียบเทียบหลักสูตร
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2548 กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2553 และตาราง
เปรียบเทียบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2548
กับ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2553 (ภาคผนวก จ)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	9	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6	หน่วยกิต
4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	9	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	97	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	12	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า	85	หน่วยกิต
2.1) บังคับ	33	หน่วยกิต
2.2) เลือก ไม่น้อยกว่า	45	หน่วยกิต
2.3) ประสบการณ์ภาคสนาม	7	หน่วยกิต
ให้เลือกแผนใดแผนหนึ่ง ดังนี้		
2.3.1) ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		
2.3.1.1) การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1	หน่วยกิต
2.3.1.2) การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต
2.3.2) สหกิจศึกษา		
2.3.2.1) การเตรียมสหกิจศึกษา	1	หน่วยกิต
2.3.2.2) สหกิจศึกษา	6	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

รหัสวิชา

หลักเกณฑ์การใช้รหัสวิชาในหลักสูตร

รายวิชาในหลักสูตร จะใช้ตัวอักษรภาษาอังกฤษ 2 - 4 ตัวเว้นช่องว่างแล้วตามด้วยตัวเลขอารบิก 4 ตัว นำหน้าชื่อวิชาทุกรายวิชา มีความหมายดังนี้

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ 2 - 4 ตัว เป็นหมวดวิชาและหมู่วิชา

ตัวเลขลำดับที่ 1 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี

ตัวเลขลำดับที่ 2 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา ดังรายละเอียดต่อไปนี้

หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่ใดได้ของหมวดวิชาคหกรรมศาสตร์

ได้จัดลักษณะเนื้อหาวิชาออกเป็นดังนี้

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| 1) การจัดการทรัพยากรครอบครัว | แทนด้วยตัวเลข 1 |
| 2) พัฒนาการครอบครัวและเด็ก | แทนด้วยตัวเลข 2 |
| 3) การปรับปรุงที่อยู่อาศัย | แทนด้วยตัวเลข 3 |
| 4) งานดอกไม้ใบตองแกะสลัก | แทนด้วยตัวเลข 4 |
| 5) | แทนด้วยตัวเลข 5 |
| 6) | แทนด้วยตัวเลข 6 |
| 7) | แทนด้วยตัวเลข 7 |
| 8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม | แทนด้วยตัวเลข 8 |
| 9) โครงการศึกษาเอกเทศ ปัญหาพิเศษ | แทนด้วยตัวเลข 9 |
| ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ | |
| การสัมมนาและการวิจัย | |

ตัวเลขลำดับที่ 3-4 บ่งบอกถึงลำดับ

วิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาที่จะลงทะเบียนเรียนวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน จะต้องสอบผ่านการเรียนในรายวิชาที่ระบุไว้ก่อน

กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1) หลักการประกอบอาหาร | แทนด้วยตัวเลข 1 |
| 2) อาหาร | แทนด้วยตัวเลข 2 |
| 3) โภชนาการ | แทนด้วยตัวเลข 3 |
| 4) การบริการอาหารและธุรกิจอาหาร | แทนด้วยตัวเลข 4 |
| 5) วิทยาศาสตร์การอาหาร | แทนด้วยตัวเลข 5 |
| 6) ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหาร
และ โภชนาการ | แทนด้วยตัวเลข 6 |
| 7) | แทนด้วยตัวเลข 7 |
| 8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม | แทนด้วยตัวเลข 8 |
| 9) โครงการศึกษาเอกเทศ ปัญหาพิเศษ
ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ
การสัมมนาและการวิจัย | แทนด้วยตัวเลข 9 |

กลุ่มวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1) หลักและทฤษฎีทั่วไป | แทนด้วยตัวเลข 1 |
| 2) การออกแบบเสื้อผ้า | แทนด้วยตัวเลข 2 |
| 3) การตัดเย็บเสื้อผ้า | แทนด้วยตัวเลข 3 |
| 4) อุตสาหกรรมเสื้อผ้า | แทนด้วยตัวเลข 4 |
| 5) วิทยาศาสตร์สิ่งทอ | แทนด้วยตัวเลข 5 |
| 6) รายวิชาที่ไม่จัดเข้าหมู่ใด | แทนด้วยตัวเลข 6 |
| 7) | แทนด้วยตัวเลข 7 |
| 8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม | แทนด้วยตัวเลข 8 |
| 9) โครงการศึกษาเอกเทศ ปัญหาพิเศษ
ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ
การสัมมนาและการวิจัย | แทนด้วยตัวเลข 9 |

กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1) ธรรมชาติประดิษฐ์ | แทนด้วยตัวเลข 1 |
| 2) ดอกไม้กับการจัดตกแต่ง | แทนด้วยตัวเลข 2 |
| 3) การประดิษฐ์เชิงอนุรักษ์ | แทนด้วยตัวเลข 3 |
| 4) สิ่งประดิษฐ์เพื่อการตกแต่งและสิ่งประดิษฐ์อื่น ๆ | แทนด้วยตัวเลข 4 |
| 5) วิทยาศาสตร์ในงานศิลปประดิษฐ์ | แทนด้วยตัวเลข 5 |
| 6) ภาษาอังกฤษเพื่องานศิลปประดิษฐ์ | แทนด้วยตัวเลข 6 |
| 7) | แทนด้วยตัวเลข 7 |
| 8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม | แทนด้วยตัวเลข 8 |
| 9) โครงการศึกษาเอกเทศ ปัญหาพิเศษ
ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ
การสัมมนาและการวิจัย | แทนด้วยตัวเลข 9 |

รายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต บัณฑิต 9 หน่วยกิต

GLAN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
GLAN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GLAN 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะทางวิชาการ	3(3-0-6)

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต เลือกเรียน 2 วิชาไม่ซ้ำกลุ่ม

กลุ่ม 1		
GHUM 1101	จิตตปัญญาศึกษา	3(3-0-6)
GHUM 1102	ความจริงของชีวิต	3(3-0-6)
GHUM 1103	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	3(3-0-6)
GHUM 2101	การพัฒนาบุคลิกภาพ	3(3-0-6)
GHUM 2102	พฤติกรรมมนุษย์และการพัฒนาตนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	3(3-0-6)
กลุ่ม 2		
GHUM 2201	สุนทรียภาพทางดนตรี	3(3-0-6)
GHUM 2202	สุนทรียภาพทางทัศนศิลป์	3(3-0-6)
GHUM 2203	สุนทรียภาพทางศิลปะการแสดง	3(3-0-6)
GHUM 2204	สุนทรียภาพของชีวิต	3(3-0-6)

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต เลือกเรียน 2 วิชาไม่ซ้ำกลุ่ม

กลุ่ม 1		
GSOC 1101	ไทยศึกษา	3(3-0-6)
GSOC 1102	ท้องถิ่นศึกษา	3(3-0-6)
GSOC 2101	ชุมชนกับการพัฒนา	3(3-0-6)
GSOC 2102	สังคมไทยกับหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	3(3-0-6)
GSOC 2103	ความหลากหลายทางสังคมและวัฒนธรรม	3(3-0-6)
GSOC 2104	โลกยุคโลกาภิวัตน์	3(3-0-6)

กลุ่ม 2		
GSOC 1201	กฎหมายในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GSOC 1202	การเมืองการปกครองไทย	3(3-0-6)
กลุ่ม 3		
GSOC 2301	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน	3(3-0-6)
GSOC 2302	การท่องเที่ยวเพื่อคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)

กลุ่ม 4		
GSOC 2401	การจัดการการเงินและบัญชีส่วนบุคคล	3(3-0-6)
GSOC 2402	หลักการจัดการองค์การสมัยใหม่	3(3-0-6)
GSOC 2403	มนุษย์กับเศรษฐกิจ	3(3-0-6)
GSOC 2404	ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจ	3(3-0-6)

4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 9 หน่วยกิต

บังคับ 6 หน่วยกิต		
GSCI 1101	การคิดและการตัดสินใจ	3(3-0-6)
GSCI 1102	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	3(3-0-6)
เลือก 3 หน่วยกิต		
GSCI 2101	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
GSCI 2102	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GSCI 2103	อาหารเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
GSCI 2104	พืชเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
GSCI 2105	วิทยาศาสตร์การออกกำลังกาย	3(3-0-6)

ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 97 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 12 หน่วยกิต

BIO 1101	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-3-6)
CHEM 1101	เคมีพื้นฐาน	3(2-3-6)
MATH1201	คณิตศาสตร์ 1	3(3-0-6)
PHYS 1101	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-3-6)

2) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 85 หน่วยกิต

2.1) บัณฑิต 33 หน่วยกิต

ARTC 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านศิลปประดิษฐ์	3(3-0-6)
ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	3(3-0-6)
ENV 1101	พื้นฐานวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม	3(2-3-6)
FCL 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอ	3(3-0-6)
FCL 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานผ้าและเครื่องแต่งกาย	3(3-0-6)
HE 1101	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	2(2-0-4)
HE 1401	งานดอกไม้ใบตองและการแกะสลัก	3(2-2-5)
HE 2101	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2(2-0-4)
HE 2301	การปรับปรุงที่อยู่อาศัย	2(2-0-4)
HE 3901	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HE 3902	ความรู้พื้นฐานการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
NUTR 1301	โภชนาการ	3(3-0-6)
NUTR 4601*	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
STAT 2402	สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)

หมายเหตุ * ผู้ที่เลือกเรียน กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ ให้เลือกเรียนรายวิชา NUTR 4601 /

ผู้ที่เลือกเรียน กลุ่มวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย ให้เลือกเรียนรายวิชา FCL 4601 /

ผู้ที่เลือกเรียน กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์ ให้เลือกเรียนรายวิชา ARTC 4601 /

2.2) เลือก ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดกลุ่มวิชาหนึ่งดังต่อไปนี้

ไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

NUTR 1101	หลักการประกอบอาหาร	2(1-2-3)
NUTR 1201	อาหารไทย	2(1-2-3)
NUTR 1302	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-5)
NUTR 2201	อาหารว่าง	2(1-2-3)
NUTR 2202	ขนมไทย	2(1-2-3)
NUTR 2203	ขนมอบ	3(2-2-5)
NUTR 2204	การแต่งหน้าเค้กและขนม	2(1-2-3)
NUTR 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)
NUTR 2502	อาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)
NUTR 3201	เครื่องคั้นและไอศกรีม	3(2-2-5)
NUTR 3202	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)
NUTR 3203	อาหารท้องถิ่นของไทย	2(1-2-3)
NUTR 3301	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0-6)
NUTR 3302	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)
NUTR 3401	การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง	3(2-2-5)
NUTR 3402	อาหารเพื่อธุรกิจ	3(2-2-5)
NUTR 3501	ความปลอดภัยของอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	3(3-0-6)
NUTR 3502	การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	3(2-2-5)
NUTR 3503	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดย ประสาทสัมผัส	3(2-2-5)
NUTR 3504	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)
NUTR 4201	อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ	3(2-2-5)
NUTR 4202	อาหารเพื่อสุขภาพ	2(1-2-3)
NUTR 4203	ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย	3(2-2-5)
NUTR 4301	อาหารบำบัดโรค	3(2-2-5)
NUTR 4901	โครงการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3(250)

กลุ่มวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย

FCL 1101	ศิลปการแต่งกาย	3(3-0-6)
FCL 1201	การวาดภาพสำหรับออกแบบเสื้อผ้า	3(2-2-5)
FCL 1401	การผลิตเสื้อผ้าอุตสาหกรรม	3(3-0-6)
FCL 1601	ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า	3(2-2-5)
FCL 1602	เคหะสิ่งทอ	3(3-0-6)
FCL 2201	การออกแบบเสื้อผ้าเบื้องต้น	3(2-2-5)
FCL 2301	การสร้างและแยกแบบตัด	3(2-2-5)
FCL 2302	กระโปรงและกางเกงสตรี 1	3(2-2-5)
FCL 2303	เสื้อและชุดสตรี 1	3(2-2-5)
FCL 2401	แบบตัดเพื่ออุตสาหกรรม	3(2-2-5)
FCL 2501	ความรู้เรื่องผืนผ้า	3(3-0-6)
FCL 3101	การวิเคราะห์ระบบการผลิต	3(3-0-6)
FCL 3301	กระโปรงและกางเกงสตรี 2	3(2-2-5)
FCL 3302	เสื้อและชุดสตรี 2	3(2-2-5)
FCL 3303	เสื้อผ้าเด็ก	3(2-2-5)
FCL 3304	เสื้อสูทสตรี	3(2-2-5)
FCL 3401	การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่าง	3(2-2-5)
FCL 3402	เทคโนโลยีการตัดเย็บเสื้อผ้า	3(2-2-5)
FCL 3403	การควบคุมคุณภาพเสื้อผ้า	3(3-0-6)
FCL 3501	การทำความสะอาดเสื้อผ้า	3(3-0-6)
FCL 3502	สีและการย้อมสี	3(2-2-5)
FCL 4101	การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรม	3(3-0-6)
FCL 4901	โครงการวิจัยด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย	3(250)

กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์

ARTC 1101	พวงมาลัยดอกไม้สด	3(2-2-5)
ARTC 1201	การจัดดอกไม้ชั้นพื้นฐาน	2(1-2-3)
ARTC 1301	การแกะสลักบนวัสดุธรรมชาติ	2(1-2-3)
ARTC 2302	การแกะสลักสบู่	2(1-2-3)
ARTC 2304	เครื่องสักการะแบบล้านนา	2(1-2-3)
ARTC 2401	งานเย็บ ปัก ถัก ร้อย	2(1-2-3)
ARTC 2501	การเขียนลวดลายและการลงสีบนวัสดุตามแนวล้านนา	3(2-2-5)
ARTC 2504	เทคนิคการทำดอกไม้ ใบไม้แห้ง	3(2-2-5)
ARTC 3101	งานใบตองสดแบบวิจิตร	3(2-2-5)
ARTC 3104	การจัดพานดอกไม้	2(1-2-3)
ARTC 3201	การจัดดอกไม้สดเชิงธุรกิจ	3(2-2-5)
ARTC 3202	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย	2(1-2-3)
ARTC 3305	ศิลปะงานกระดาษเพื่อใช้ในงานประเพณีไทยล้านนา	2(1-2-3)
ARTC 3306	งานใบตองเทียม	3(2-2-5)
ARTC 3402	ศิลปะการพับผ้าและการจัดแต่ง	2(1-2-3)
ARTC 3403	การประดิษฐ์ตุ๊กตา	2(1-2-3)
ARTC 3404	ดอกไม้ประดิษฐ์	2(1-2-3)
ARTC 3405	สิ่งประดิษฐ์จากผ้าใยบัว	2(1-2-3)
ARTC 3406	งานร้อยลูกปัดเพื่อการตกแต่ง	2(1-2-3)
ARTC 3407	การประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากใยพืช	2(1-2-3)
ARTC 3409	การประดิษฐ์วัสดุเพื่อสิ่งแวดล้อม	2(1-2-3)
ARTC 3501	ศิลปะการปั้นแป้ง	2(1-2-3)
ARTC 3502	งานประดิษฐ์เทียน	2(1-2-3)
ARTC 3505	บรรจุภัณฑ์สิ่งประดิษฐ์	2(1-2-3)
ARTC 4102	เครื่องแขวนแบบไทย	3(2-2-5)
ARTC 4303	งานแกะสลักแบบวิจิตร	3(2-2-5)
ARTC 4408	ศิลปประดิษฐ์ในสปา	2(1-2-3)
ARTC 4901	โครงการวิจัยด้านศิลปประดิษฐ์	3(250)

2.3) ประสบการณ์ภาคสนาม

7

หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนแผนใดแผนหนึ่ง หรือเลือกแผนสหกิจศึกษา ดังต่อไปนี้

แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์

ARTC 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปประดิษฐ์	1(0-3-2)
ARTC 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปประดิษฐ์	6(560)

แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กลุ่มวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย

FCL 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพผ้าและเครื่องแต่งกาย	1(0-3-2)
FCL 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพผ้าและเครื่องแต่งกาย	6(560)

แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

NUTR 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)
NUTR 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	6(560)

แผนสหกิจศึกษา

COOP 3801	การเตรียมสหกิจศึกษา	1(0-3-2)
COOP 4801	สหกิจศึกษา	6(560)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า

6

หน่วยกิต


ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่จบ	ภาระการสอน ชม./ปีการศึกษา			
					2553	2554	2555	2556
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พูลสุข บุญเนตร	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ.(คหกรรมศาสตร์ศึกษา- อุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	2534 2524	24	24	24	24
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวภา ศักยพันธ์	Post Graduate Diploma (Higher Education Specialist) คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ.(ศึกษาศาสตร์-คหกรรม)	University of Queensland, Australia มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2542 2534 2522	24	24	24	24
3	อาจารย์ชินรัตน์ ม่วงงาม	ศศ.ม.(การวิจัยและพัฒนา ท้องถิ่น) ศศ.บ.(คหกรรมศาสตร์ศึกษา- อุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงใหม่ วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	2547 2524	24	24	24	24
4	อาจารย์ศิริจันทร์ อุปาละ	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรติคุณอันดับ 1	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สโหนดบันราชภัฏเชียงใหม่	2551 2542	24	24	24	24

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ	 สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ ๑๔ มิ.ย. ๒๕๕๔	ปี พ.ศ. ที่จบ	ภาระการสอน ชม./ปีการศึกษา			
					2553	2554	2555	2556
5	อาจารย์จินตนา พันจินดา	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551	24	24	24	24
		คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2549				

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่จบ	ภาระการสอน ชม./ปีการศึกษา			
					2553	2554	2555	2556
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พูลสุข บุญเนตร	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534	24	24	24	24
		คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2524				
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวภา ศักยพันธ์	Post Graduate Diploma (Higher Education Specialist)	University of Queensland, Australia	2542	24	24	24	24
		คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534				
		วท.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรม)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2522				

3.2.2 อาจารย์ประจำ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่ จบ	ภาระการสอน ชม./ปีการศึกษา			
					2553	2554	2555	2556
3	อาจารย์ชินรัตน์ ม่วงงาม	ศศ.ม. (การวิจัยและพัฒนา ท้องถิ่น) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา- อุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงใหม่ วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	2547	24	24	24	24
				2524				
4	อาจารย์ศิริจันทร์ อุปาละ	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับ 1	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2551	24	24	24	24
				2542				
5	อาจารย์จินตนา พันจันดา	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราช บุรีมงคลธัญ	2551	24	24	24	24
				2549				
6	อาจารย์มยุรี ชมภูงาม	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2551	24	24	24	24
				2537				

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

มีการพิจารณาคัดเลือกโดยคณะกรรมการสาขาวิชาในแต่ละภาคการศึกษา

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา)

จากความต้องการที่บัณฑิตควรมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นหลักสูตรได้กำหนดรายวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งจะจัดอยู่ในกลุ่มประสบการณ์ภาคสนาม แต่ในทางปฏิบัติแล้วมีความต้องการให้นักศึกษาทุกคนลงทะเบียนรายวิชานี้ เว้นแต่กรณีที่นักศึกษามีปัญหาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนในรายวิชาสหกิจศึกษาจึงอนุญาตให้เรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาในงานคหกรรมศาสตร์โดยใช้ความรู้และความชำนาญทางด้านคหกรรมศาสตร์เป็นเครื่องมือได้อย่างเหมาะสม

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา จำนวน 16 สัปดาห์

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำโครงการ หรืองานวิจัยต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับทางด้านคหกรรม-ศาสตร์อาหารและโภชนาการ หรือ ผ้าและเครื่องแต่งกาย หรือศิลปประดิษฐ์ ตามกลุ่มวิชาที่เลือกเรียน และมีรายงานที่ต้องนำเสนอตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด อย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

โครงการหรืองานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ที่นักศึกษาสนใจ สามารถอธิบายทฤษฎีที่นำมาใช้ในการทำโครงการหรืองานวิจัย ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำโครงการ มีขอบเขตโครงการที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำโครงการวิจัยเพื่อเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อไปและมีทักษะในการใช้เครื่องมือ การติดต่อสื่อสาร และการนำเสนอผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ /

มีการกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการทางเว็บไซต์ และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ อีกทั้งมีตัวอย่างโครงการให้ศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำโครงการ ที่บันทึกในสมุดให้คำปรึกษาหรือการเขียนรายงาน การนำเสนอผลงาน โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นผู้ประเมินผลความก้าวหน้าของงานจากรายงานที่ได้กำหนดตามรูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1. ด้านบุคลิกภาพ	1. มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย การเข้าสังคม เทคนิคการเจรจา สื่อสาร การใช้ภาษาไทย การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการวางตัวในการทำงาน ในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง ในกิจกรรมพบอาจารย์ที่ปรึกษาหรือการทำกิจกรรมปัจฉิมนิเทศก์ ก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา
2. ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบตลอดจนมีวินัยในตนเอง	2. กำหนดให้ในรายวิชาเรียนทุกวิชา นักศึกษาต้องทำงานเป็นทีม และทำงานเดี่ยว กำหนดให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการทำงาน การนำเสนอผลงาน เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี 3. มีกติกาการสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลา เข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ส่งเสริมให้มีความกล้าในการพูดแสดงความคิดเห็น
3. ด้านจริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ	4. มีการสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ในการเรียนการสอน

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 ผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบ มีความสามัคคี มีความรัก ความเมตตากรุณาและมีระเบียบวินัย
- 2) ตระหนักและเห็นคุณค่าของการเรียนรู้ เกิดความต้องการ ความสนใจและมีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้
- 3) มีความตั้งใจ เพียรพยายามทำงานอย่างต่อเนื่อง อดทนขยันหมั่นเพียร ควบคู่กับการใช้สติปัญญาในการแก้ปัญหาจนประสบผลสำเร็จ

- 4) เป็นคนดี สุภาพอ่อนน้อมถ่อมตน กตัญญูรู้คุณ ประหยัด สุขุม รู้จักกาลเทศะและดำเนินชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 5) มีความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีความสามารถในการทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งได้
- 6) มีความเคารพในกฎระเบียบของสถานศึกษา ชุมชนและสังคม รวมทั้งการแสดงออกทางการแต่งกายที่เหมาะสม

2.1.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) กำหนดให้เป็นวัฒนธรรมองค์กรที่ปลูกฝังความมีระเบียบวินัย เคารพในกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย เช่นการเข้าชั้นเรียนตรงเวลา แต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย การยกย่องผู้ที่ทำให้สาธารณชนได้รับรู้หรือให้รางวัลตามโอกาสที่เหมาะสม
- 2) กำหนดให้ทุกรายวิชาสอดแทรกสาระและกิจกรรมการเรียน การสอนให้ผู้เรียนเกิดความตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรมและลักษณะอันพึงประสงค์ของคนดี
- 3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้งในคุณธรรมที่ต้องการจะปลูกฝัง
- 4) จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามโอกาสอันควรเพื่อเน้นย้ำให้ผู้เรียนเข้าใจเข้าถึงคุณธรรมจริยธรรมที่ต้องการปลูกฝังบ่มเพาะให้ปรากฏในตัวผู้เรียนอย่างเป็นรูปธรรม

2.1.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นตรงเวลา ส่งงานตรงเวลาและครบถ้วน การร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนอย่างผู้มีความรับผิดชอบ เป็นต้น
- 2) ประเมินจากพฤติกรรมการสอบย่อย สอบกลางภาคการศึกษา และการสอบปลายภาคการศึกษาที่เป็นไปอย่างสุจริต
- 3) ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ที่แสดงถึงความมีวินัย ความพร้อมเพรียง ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ความเอื้ออาทรเพื่อน ความรักสามัคคี และความเป็นผู้มีความกตัญญู สุภาพอ่อนน้อม

2.1.2 ความรู้

2.1.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจในหลักการ ข้อเท็จจริงและความเชื่อมโยงของเรื่อง ที่ศึกษากับชีวิตประจำวัน
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการความรู้ความเข้าใจในศาสตร์ต่าง ๆ ที่ เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน
- 3) มีความรู้ความเข้าใจในความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคมและ สิ่งแวดล้อม
- 4) มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการคิดที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวัน
- 5) มีความรู้ความเข้าใจในความสำคัญและบทบาทของเทคโนโลยีที่ เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน

2.1.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) จัดการเรียนการสอนที่มีลักษณะยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยจัดกิจกรรมใน ลักษณะบูรณาการความรู้และประสบการณ์เดิมของผู้เรียนเข้ากับความรู้และประสบการณ์ใหม่ใน รายวิชาที่สอนได้อย่างกลมกลืน
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความ เข้าใจได้อย่างแท้จริง
- 3) จัดกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กับวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถในการสื่อสารหรือคุณลักษณะที่พึงประสงค์ที่ต้องการปลูกฝัง ตามโอกาสอันควร อาจกระทำด้วยการเชิญวิทยากรมาสาธิตหรือบรรยายในชั้นเรียน หรือด้วยการนำผู้เรียนไปศึกษา ดูงาน ณ แหล่งเรียนรู้ที่วิทยากรประจำอยู่

2.1.2.3 กลยุทธ์การประเมินด้านทักษะการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินด้วยการสอบย่อย สอบกลางภาคการศึกษาและสอบปลายภาค การศึกษา
- 2) ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียน และนอกชั้นเรียน
- 3) ประเมินจากชิ้นงานที่ผู้เรียนสร้างสรรค์แล้วนำเสนอผู้สอนทั้งเป็นกลุ่ม และรายบุคคล

2.1.3 ทักษะทางปัญญา

2.1.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) พัฒนาความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบ
- 2) พัฒนาความสามารถในการคิดอย่างมีวิจารณญาณ
- 3) มีทักษะทางการวิเคราะห์ สังเคราะห์ และประเมินค่า
- 4) สามารถทำความเข้าใจถึงสาเหตุของปัญหา รวมทั้งวิธีการแก้ไขปัญหา

โดยประยุกต์ความรู้เพื่อแก้ปัญหาได้

- 5) สามารถรวบรวม ศึกษา และสรุปประเด็นปัญหาได้
- 6) พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับ

มอบหมาย

- 7) พัฒนาความสามารถและทักษะในการวางแผนงาน และปฏิบัติตาม

แผนที่วางไว้ได้

2.1.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาทักษะทางปัญญา

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยกระบวนการคิดเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนคิดวิเคราะห์ ใคร่ครวญด้วยเหตุผล และมีวิจารณญาณ เช่น อภิปรายกลุ่ม ฝึกแก้ปัญหาเป็นกลุ่ม จัดสถานการณ์จำลองให้ผู้เรียนฝึกตัดสินใจ เป็นต้น

2) จัดการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ตรง เช่น ฝึกปฏิบัติด้วยการแสดงบทบาทสมมติ ออกศึกษานอกสถานที่ เพื่อฝึกสังเกตสัมภาระ พุดคุยกับผู้ที่มีประสบการณ์แล้ว สรุปเป็นสาระความรู้ แนวคิด ข้อคิดที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างลงตัว

2.1.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินด้วยการสังเกตพฤติกรรมทางปัญญาของผู้เรียนตั้งแต่ขั้นสังเกต ตั้งคำถาม สืบค้น คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินค่า ตามลำดับ

2) ประเมินด้วยการพุดรายงานผลการวิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินค่า ในกรณีตัวอย่าง บทบาทสมมติ บทความ บทร้อยกรอง หรือบทกวีนิพนธ์ที่อ่านต่อ หน้าชั้นเรียน

3) ประเมินด้วยการสร้างสถานการณ์จำลอง แล้วให้ผู้เรียนฝึกตัดสินใจแก้ปัญหาอย่างมีเหตุมีผล โดยผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันประเมินผลงานนั้น

2.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.1.4.1 การเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) พัฒนาทักษะการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน
- 2) พัฒนาทักษะของความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานกลุ่ม
- 3) พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง มีความรับผิดชอบ ในงานที่ได้รับ

มอบหมาย ตรงต่อเวลา

- 4) พัฒนาทักษะในการปฏิสัมพันธ์กับบุคคลในสังคม
- 5) พัฒนาทักษะการปฏิบัติหน้าที่ที่ดีของนักศึกษาและการปฏิบัติตัวที่ดีต่อ

อาจารย์

- 6) มีความสามารถปรับตัวทั้งในการทำงาน และการดำรงชีวิต
- 7) มีบุคลิกภาพที่แสดงความเป็นมิตร กล้าแสดงออก มีความมั่นใจ และมี

ความสุภาพ

2.1.4.2 กลยุทธ์การสอนที่สร้างทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ

รับผิดชอบ

1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ตรงจากการทำงานเป็นคู่ หรือ เป็นกลุ่ม เพื่อฝึกความรับผิดชอบ ทักษะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีมีทักษะการสร้างมนุษยสัมพันธ์ ปรับตัวและยอมรับความแตกต่างของคนในสังคม

2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์ช่วยกัน เรียนรู้ เช่น ทำงานกลุ่ม การแสดงบทบาทสมมุติร่วมกัน การเล่นเกมเป็นทีม เป็นต้น

2.1.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ

ความรับผิดชอบ

- 1) สังเกตการร่วมกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียน
- 2) สร้างแบบประเมินทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ

รับผิดชอบ สำหรับให้ผู้เรียนประเมินผลตนเองและประเมินเพื่อน

2.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.1.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะและการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) พัฒนาทักษะด้านการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- 2) พัฒนาทักษะการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณจากกรณีศึกษา
- 3) ทักษะในการใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์ สถิติประยุกต์ต่อการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์
- 4) พัฒนาทักษะด้านการสื่อสารทั้งการฟัง การพูด การเขียน การอ่านและตีความ โดยจัดทำเป็นรายงาน และนำเสนอในชั้นเรียน
- 5) ทักษะในการนำเสนอรายงานโดยใช้รูปแบบ เครื่องมือ และเทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม
- 6) พัฒนาทักษะในการเผยแพร่ผลงาน

2.1.5.2 กลยุทธ์การสอนที่สร้างทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยการจัดประสบการณ์ตรงให้ผู้เรียนได้มีโอกาสใช้สถิติพื้นฐานในการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ พร้อมกับนำเสนอด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนได้มีโอกาสสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมและได้ข้อมูลที่ทันสมัย ตรงกับวัตถุประสงค์ที่ต้องการ

2.1.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี

- 1) จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนได้สะท้อนความรู้ ความคิด ความเข้าใจผ่านสื่อเทคโนโลยีแบบต่าง ๆ
- 2) สังเกตพฤติกรรมการใช้เทคโนโลยีในระหว่างร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียน หรือขณะร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยจัดขึ้น

2.2 ผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาเฉพาะ

2.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

นักศึกษาต้องมีคุณธรรม จริยธรรมเพื่อให้ตนเองสามารถดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างราบรื่น และเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม การศึกษาในด้านคหกรรมศาสตร์ยังเกี่ยวข้องกับคุณภาพชีวิต ความปลอดภัยในชีวิต ความสำเร็จทางธุรกิจ ผู้ทำงานด้านคหกรรมศาสตร์ จึงต้องมีความรับผิดชอบต่อสิ่งที่เกิดขึ้น เช่นเดียวกันกับการประกอบอาชีพในสาขาอื่น ๆ อาจารย์ที่สอนในแต่ละวิชาต้องพยายามสอดแทรกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับสิ่งต่อไปนี้ทั้ง 5 ข้อ เพื่อให้ให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมไปพร้อมกับวิทยาการต่าง ๆ ที่ศึกษารวมทั้งอาจารย์ต้องมีคุณธรรม จริยธรรม อย่างน้อย 5 ข้อตามที่ได้ระบุไว้

- 1) มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 2) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม
- 3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 4) ตระหนักในคุณค่า คุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- 5) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

นอกจากนั้น หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ยังจัดให้มีการวัดมาตรฐานในด้านคุณธรรม จริยธรรมทุกภาคการศึกษา ซึ่งไม่จำเป็นต้องเป็นข้อสอบ อาจใช้การสังเกตพฤติกรรมระหว่างทำกิจกรรมที่กำหนด มีการกำหนดคะแนนในเรื่องคุณธรรม จริยธรรมให้เป็นส่วนหนึ่งของคะแนนความประพฤติของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา นักศึกษาที่คะแนนความประพฤติไม่ผ่านเกณฑ์ อาจต้องทำกิจกรรมการพัฒนาเพื่อสังคมเพิ่มก่อนจบการศึกษา

2.2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบ โดยในการทำงานกลุ่มต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำ และการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์ต่อตนเองและผู้อื่น ในทุก ๆ ด้าน ไม่เอารัดเอาเปรียบต่อตนเองและผู้อื่น ไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกงานของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้ อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ เป็นต้น

2.2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม
- 2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- 3) ประเมินจากการกระทำทุจริตในการสอบ
- 4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 5) ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกถึงความมีน้ำใจ เสียสละ ต่อเพื่อนร่วมงานในชั้นเรียน หรือการทำกิจกรรมตามที่มอบหมาย

2.2.2 ความรู้

2.2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้เกี่ยวกับศาสตร์ทางคหกรรมในสาขาวิชาที่ศึกษานั้น เป็นสิ่งที่นักศึกษาต้องรู้เพื่อใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต การประกอบอาชีพ และช่วยพัฒนาสังคม ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุมสิ่งต่อไปนี้

- 1) สามารถวิเคราะห์ปัญหา เข้าใจและอธิบายศาสตร์ทางคหกรรม รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหในงานคหกรรมศาสตร์
- 2) รู้เข้าใจและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางคหกรรมศาสตร์อย่างต่อเนื่องเสมอ
- 3) สามารถวิเคราะห์ ออกแบบ วางแผนการทำงาน ปรับปรุงและ/หรือ ประเมินองค์ประกอบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำงานคหกรรมศาสตร์
- 4) สามารถติดตามความก้าวหน้าและวิวัฒนาการในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
- 5) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 6) มีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เล็งเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบที่มีต่อคหกรรมศาสตร์
- 7) มีประสบการณ์ในการพัฒนาและ/หรือการประยุกต์ศาสตร์ของคหกรรมศาสตร์ให้ใช้งานได้จริง

8) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

การทดสอบมาตรฐานนี้สามารถทำได้โดยการทดสอบจากข้อสอบของแต่ละวิชาในชั้นเรียน ตลอดระยะเวลาที่นักศึกษาอยู่ในหลักสูตร

2.2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

การเรียนการสอนมีหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงาน หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- 4) ประเมินจากแบบฝึกหัด หรือ โครงการที่นำเสนอ
- 5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 6) จากผลงานที่ได้ปฏิบัติ

2.2.3 ทักษะทางปัญญา

2.2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

นักศึกษาต้องสามารถพัฒนาตนเองและประกอบวิชาชีพ โดยพึ่งตนเองได้เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้ว ดังนั้นนักศึกษาจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญาและความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ ในขณะที่สอนนักศึกษาอาจารย์ต้องเน้นให้นักศึกษาคิดหาเหตุผล เข้าใจที่มาและสาเหตุของปัญหา วิธีการแก้ปัญหา รวมทั้งแนวคิดด้วยตนเอง ไม่สอนในลักษณะท่องจำ นักศึกษามีคุณสมบัติต่าง ๆ จากการสอนเพื่อให้เกิดทักษะทางปัญญาดังนี้

- 1) สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ
- 2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์

5) สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อใช้ในการพัฒนาได้อย่างสร้างสรรค์

การวัดมาตรฐานในข้อนี้สามารถทำได้โดยการออกข้อสอบที่ให้นักศึกษาแก้ปัญหา อธิบายแนวคิดของการแก้ปัญหา และวิธีการแก้ปัญหา โดยการประยุกต์ความรู้ที่เรียนมา หลีกเลี่ยงข้อสอบที่เป็นการเลือกคำตอบที่ถูกมาคำตอบเดียวจากกลุ่มคำตอบที่ให้มา

2.2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) กรณีศึกษา
- 2) การอภิปรายกลุ่ม
- 3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง
- 4) การค้นคว้า
- 5) แบบฝึกหัด แบบทดสอบ

2.2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

2.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและ

ความรับผิดชอบ

นักศึกษาต้องออกไปประกอบอาชีพซึ่งต้องเกี่ยวข้องกับคนที่ไม่รู้จักมาก่อน คนที่มาจากสถาบันอื่น ๆ และคนที่จะมาเป็นผู้บังคับบัญชา หรือคนที่จะมาอยู่ใต้บังคับบัญชา ความสามารถที่จะปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนต่างๆ เป็นเรื่องจำเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นอาจารย์ต้องสอดแทรกวิธีการที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติต่าง ๆ ต่อไปนี้ให้นักศึกษาระหว่างที่สอนวิชา หรืออาจให้นักศึกษาไปเรียนวิชาทางด้านสังคมศาสตร์ที่เกี่ยวกับคุณสมบัติต่าง ๆ นี้

- 1) สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายและสามารถสนทนาอย่างมี

ประสิทธิภาพ

- 2) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- 3) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่ม
- 4) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 5) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงาน

ได้เป็นอย่างดี

3) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่ม
 4) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
 5) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงาน
 ได้เป็นอย่างดี

- 6) มีภาวะการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
- 7) มีความสามัคคีในหมู่คณะ

**2.2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์
 ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงาน
 ที่ต้องประสานงานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือ
 ผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล
 และความสามารถในความรับผิดชอบ ดังนี้

- 1) จัดให้มีกิจกรรมที่นักศึกษาจะได้ฝึกทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล
 และความรับผิดชอบ เช่น แข่งกีฬา สัมมนาวิชาการ เป็นต้น
- 2) การศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น
- 3) นำเสนอรายงานเป็นรายกลุ่ม
- 4) การฝึกทักษะวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์

**2.2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล
 และความรับผิดชอบ**

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอ
 รายงานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ

2.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

**2.2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ
 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

- 1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่
 เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์
- 2) สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทาง
 คณิตศาสตร์หรือ การแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์
- 3) สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้
 รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม

4) สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม

การวัดมาตรฐานนี้อาจทำได้ในระหว่างการสอน โดยอาจให้นักศึกษา
แก้ปัญหา วิเคราะห์ประสิทธิภาพของวิธีแก้ปัญหา และให้นำเสนอแนวคิดของการแก้ปัญหา
ผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพต่อนักศึกษาในชั้นเรียน อาจมีการวิจารณ์ในเชิงวิชาการระหว่าง
อาจารย์และกลุ่มนักศึกษา

**2.2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิง
ตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์
จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิค
การประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์

**2.2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข
การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทาง
เทคโนโลยีสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง

2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการ
เลือกใช้เครื่องมือต่าง ๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

**3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา
(Curriculum Mapping)**

3.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของหมวดศึกษาทั่วไป

3.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต มีความ
รับผิดชอบ มีความสามัคคี มีความรัก มีความเมตตากรุณาและมีระเบียบวินัย

2) ตระหนักและเห็นคุณค่าของการเรียนรู้ เกิดความต้องการ ความสนใจ และ
มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้

3) มีความตั้งใจ เพียรพยายามทำงานอย่างต่อเนื่อง อดทนขยันหมั่นเพียร ควบคุม
กับการใช้สติปัญญาในการแก้ปัญหาจนประสบความสำเร็จ

4) มีความเป็นคนดี สุภาพอ่อนน้อมถ่อมตน กตัญญูรู้คุณ ประหยัด สุขุม รู้จัก
กาลเทศะและดำเนินชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

5) มีความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีความสามารถในการทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง

6) มีความเคารพในกฎระเบียบของสถานศึกษา ชุมชนและสังคม รวมทั้งการแสดงออกทางการแต่งกายที่เหมาะสม

3.1.2 ด้านความรู้

1) มีความรู้ความเข้าใจในหลักการ ข้อเท็จจริงและความเชื่อมโยงของเรื่องที่ศึกษากับชีวิตประจำวัน

2) มีความสามารถในการบูรณาการความรู้ความเข้าใจในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง กับชีวิตประจำวัน

3) มีความรู้ความเข้าใจในความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคมและสิ่งแวดล้อม

4) มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการคิดที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวัน

5) มีความรู้ความเข้าใจในความสำคัญและบทบาทของเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับ ชีวิตประจำวัน

3.1.3 ทักษะทางปัญญา

1) พัฒนาความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบ

2) พัฒนาความสามารถในการคิดอย่างมีวิจารณญาณ

3) มีทักษะทางการวิเคราะห์ สังเคราะห์ และประเมินค่า

4) สามารถทำความเข้าใจถึงสาเหตุของปัญหา รวมทั้งวิธีการแก้ไขปัญหาโดย ประยุกต์ความรู้เพื่อแก้ปัญหาได้

5) สามารถรวบรวม ศึกษา และสรุปประเด็นปัญหาได้

6) พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

7) พัฒนาความสามารถและทักษะในการวางแผนงาน และปฏิบัติการตามแผนที่ วางไว้ได้

3.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) พัฒนาทักษะการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน

2) พัฒนาทักษะของความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานกลุ่ม

3) พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง มีความรับผิดชอบ ในงานที่ได้รับมอบหมาย ตรงต่อเวลา

4) พัฒนาทักษะในการปฏิสัมพันธ์กับบุคคลในสังคม

- 5) พัฒนาทักษะการปฏิบัติหน้าที่ที่ดีของนักศึกษาและการปฏิบัติตัวที่ดี ต่ออาจารย์
- 6) มีความสามารถปรับตัวทั้งในการทำงาน และการดำรงชีวิต
- 7) มีบุคลิกภาพที่แสดงความเป็นมิตร กล้าแสดงออก มีความมั่นใจ และ มีความ

สุภาพ

3.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) พัฒนาทักษะด้านการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- 2) พัฒนาทักษะการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณจากกรณีศึกษา
- 3) ทักษะในการใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์ สถิติประยุกต์ต่อการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์
- 4) พัฒนาทักษะด้านการสื่อสารทั้งการฟัง การพูด การเขียน การอ่านและตีความ โดยจัดทำเป็นรายงาน และนำเสนอในชั้นเรียน
- 5) ทักษะในการนำเสนอรายงานโดยใช้รูปแบบ เครื่องมือ และเทคโนโลยีที่เหมาะสม
- 6) พัฒนาทักษะในการเผยแพร่ผลงาน

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา							4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																																
GLAN 1101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	●	●
GLAN 1102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●
GLAN 1103 ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะทางวิชาการ	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○
GHUM 1101 จิตตปัญญาศึกษา	○	○	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○
GHUM 1102 ความจริงของชีวิต	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○
GHUM 1103 สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
GHUM 2101 การพัฒนานาคลิกภาพ	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา							4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ							
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																																	
GHUM 2102 พฤติกรรมมนุษย์และการพัฒนา คนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●		
GHUM 2201 ศูนย์ศึกษาทางคนตรี	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●			
GHUM 2202 ศูนย์ศึกษาทางทัศนศิลป์	●	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●			
GHUM 2203 ศูนย์ศึกษาทางศิลปะการแสดง	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●			
GHUM 2204 ศูนย์ศึกษาของชีวิต	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●			
GSOC 1101 ไทยศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●			
GSOC1102 ท้องถิ่นศึกษา	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●			
GSOC 2101 ชุมชนกับการพัฒนา	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●			
GSOC 2102 สังคมไทยกับหลักปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียง	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●			

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา							4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																															
GSOC 2103 ความหลากหลายทางสังคมและวัฒนธรรม	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●
GSOC 2104 โลกยุคโลกาภิวัตน์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●
GSOC 1201 กฎหมายในชีวิตประจำวัน	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	●
GSOC 1202 การเมืองการปกครองไทย	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	●
GSOC 2301 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	●
GSOC 2302 การท่องเที่ยวเพื่อคุณภาพชีวิต	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	●
GSOC 2401 การจัดการการเงินและการบัญชีส่วนบุคคล	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	●	○	●	●
GSOC 2402 หลักการจัดการองค์กรสมัยใหม่	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	●	○	●	●
GSOC 2403 มนุษย์กับเศรษฐกิจ	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	●	○	●	●
GSOC 2404 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบ	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	●	○	●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา							4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ							
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																																	
ธุรกิจ																																	
GSCI 1101 การคิดและการตัดสินใจ	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○		
GSCI 1102 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	●	○	○	●	●		
GSCI 2101 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	●	○	○	●	○		
GSCI 2102 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	●	○	○	●	○		
GSCI 2103 อาหารเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●		
GSCI 2104 พืชเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●		
GSCI 2105 วิทยาศาสตร์การออกกำลังกาย	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●		

3.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาเฉพาะ

3.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 2) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม
- 3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 4) ตระหนักในคุณค่า คุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- 5) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

3.2.2 ความรู้

- 1) สามารถวิเคราะห์ปัญหา เข้าใจและอธิบายศาสตร์ทางคหกรรม รวมทั้งประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหาในงานคหกรรมศาสตร์
- 2) รู้ เข้าใจและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางคหกรรมศาสตร์อย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอ
- 3) สามารถวิเคราะห์ ออกแบบ วางแผนการทำงาน ปรับปรุงและ/หรือประเมินองค์ประกอบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำงานคหกรรมศาสตร์
- 4) สามารถติดตามความก้าวหน้าและวิวัฒนาการในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ รวมทั้งการนำไปประยุกต์ใช้ร่วมกับวิชาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 5) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 6) มีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เล็งเห็นการเปลี่ยนแปลงและเข้าใจผลกระทบที่มีต่อคหกรรมศาสตร์
- 7) มีประสบการณ์ในการพัฒนาและ/หรือการประยุกต์ศาสตร์ของคหกรรมศาสตร์ให้ใช้งานได้จริง
- 8) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.2.3 ทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ
- 2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 3) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการ
- 4) สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาทางคณิตศาสตร์ได้อย่างเหมาะสม
- 5) สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ทางคณิตศาสตร์ เพื่อใช้ในการพัฒนาได้อย่างสร้างสรรค์

3.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายและสามารถสนทนาอย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้เป็นอย่างดี มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- 3) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่ม
- 4) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 5) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
- 6) มีภาวะผู้นำและผู้ตามที่ดี
- 7) มีความสามัคคีในหมู่คณะ

3.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับคณิตศาสตร์
- 2) สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์
- 3) สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม
- 4) สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ						
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4			
หมวดวิชาเฉพาะ																																
พื้นฐานวิชาชีพ																																
BIO 1101 ชีววิทยาพื้นฐาน	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	
CHEM1101 เคมีพื้นฐาน	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
MATH1201 คณิตศาสตร์ 1	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
PHYS1101 ฟิสิกส์พื้นฐาน	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	
วิชาชีพบังคับ																																
ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการ ทำงาน	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	
ENV 1101 พื้นฐานวิทยาศาสตร์ สิ่งแวดล้อม	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
FCL 1501 วิทยาศาสตร์สิ่งทอ	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ																													
วิชาชีพบังคับ (ต่อ)																													
HE 1101 การจัดการทรัพยากร ครอบครัว	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
HE 1401 งานดอกไม้ใบตองและการ แกะสลัก	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○
HE 2101 พัฒนาการครอบครัวและ เด็ก	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
HE 2301 การปรับปรุงที่อยู่อาศัย	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○
HE 3901 สัมมนาทางคหกรรม ศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
HE 3902 ความรู้พื้นฐานการวิจัย ทางคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR1301 โภชนาการ	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●
STAT2404 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ																													
วิชาชีพเลือก																													
ARTC 1101 พวงมาลัยดอกไม้สด	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	●
ARTC 1201 การจัดดอกไม้ขั้นพื้นฐาน	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	○	●	●
ARTC 1301 การแกะสลักบนวัสดุ ธรรมชาติ	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●
ARTC 2302 การแกะสลักสมุนไพร	●	○	●	○	○	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	●	○	●	○	○	○	●	○	●	●
ARTC 2304 เครื่องสักการะแบบล้านนา	○	○	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	●
ARTC 2401 งานเย็บปักถักร้อย	●	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●
ARTC 2501 การเขียนลวดลายและการ ลงสีลงบนวัสดุตามแนว ล้านนา	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○
ARTC 2504 เทคนิคการทำดอกไม้ ใบไม้แห้ง	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●
ARTC 3101 งานใบตองสดแบบวิจิตร	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	○	●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	
หมวดวิชาเฉพาะ																														
วิชาชีพเลือก (ต่อ)																														
ARTC 3104 การจัดพานดอกไม้	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	
ARTC 3202 การจัดดอกไม้ในงาน ประเพณีไทย	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○
ARTC 3201 การจัดดอกไม้สดเชิงธุรกิจ	●	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	
ARTC 3305 ศิลปะงานกระดาษเพื่อใช้ ในงานประเพณีไทย ล้านนา	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	○	●	○	
ARTC 3306 งานใบดองเทียม	●	○	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	
ARTC 3402 ศิลปะการพับผ้าและการ จัดแต่ง	●	○	○	●	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	
ARTC 3403 การประดิษฐ์ตุ๊กตา	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	
ARTC 3404 ดอกไม้ประดิษฐ์	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	●	●	
ARTC 3405 สิ่งประดิษฐ์จากผ้าใยบัว	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ																													
วิชาชีพเลือก (ต่อ)																													
ARTC 3406 งานร้อยลูกปัดเพื่อการ ตกแต่ง	●	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○
ARTC 3407 การประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จาก ใยพืช	○	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●
ARTC 3409 การประดิษฐ์วัสดุเพื่อ สิ่งแวดล้อม	○	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●
ARTC 3501 ศิลปะการปั้นแป้ง	●	○	●	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●
ARTC 3502 งานประดิษฐ์เทียน	○	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○
ARTC 3505 บรรจุภัณฑ์สิ่งประดิษฐ์	●	○	○	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●
ARTC 4102 เครื่องแขวนแบบไทย	●	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●
ARTC 4303 งานแกะสลักแบบวิจิตร	●	○	●	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●
ARTC 4408 ศิลปประดิษฐ์ในสปา	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ																													
วิชาชีพเลือก (ต่อ)																													
ARTC 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงาน ด้านศิลปประดิษฐ์	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●
ARTC 4901 โครงการวิจัยด้านศิลป ประดิษฐ์	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●
FCL 1101 ศิลปการแต่งกาย	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●
FCL 1201 การวาดภาพสำหรับ ออกแบบเสื้อผ้า	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
FCL 1401 การผลิตเสื้อผ้า อุตสาหกรรม	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
FCL 1601 ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●
FCL 1602 เคหะสิ่งทอ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●
FCL 2201 การออกแบบเสื้อผ้า เบื้องต้น	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ																													
วิชาชีพเลือก (ต่อ)																													
FCL 2301 การสร้างและแยกแบบตัด	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
FCL 2302 กระโปรงและกางเกงสตรี1	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●
FCL 2303 เสื้อและชุดสตรี1	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
FCL 2401 แบบตัดเพื่ออุตสาหกรรม	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FCL 2501 ความรู้เรื่องผืนผ้า	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FCL 3101 การวิเคราะห์ระบบการผลิต	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	
FCL 3301 กระโปรงและกางเกงสตรี2	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
FCL 3302 เสื้อและชุดสตรี2	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
FCL 3303 เสื้อผ้าเด็ก	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
FCL 3304 เสื้อสูทสตรี	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
FCL 3401 การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่าง	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ																													
วิชาชีพเลือก (ต่อ)																													
FCL 3402 เทคโนโลยีการตัดเย็บ เสื้อผ้า	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
FCL 3403 การควบคุมคุณภาพเสื้อผ้า	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●
FCL 3501 การทำความสะอาดเสื้อผ้า	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
FCL 3502 สีและการย้อมสี	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
FCL 4101 การจัดการเสื้อผ้า อุตสาหกรรม	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
FCL 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานผ้า และเครื่องแต่งกาย	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	
FCL 4901 โครงการวิจัยด้านผ้าและ เครื่องแต่งกาย	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●
NUTR1101 หลักการประกอบอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR1201 อาหารไทย	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ																													
วิชาชีพเลือก (ต่อ)																													
NUTR1302 โภชนศาสตร์ครอบครัว	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR2201 อาหารว่าง	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR2202 ขนมไทย	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR2203 ขนมอบ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR2204 การแต่งหน้าเค้กและขนม	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR2501 วิทยาศาสตร์การประกอบ อาหาร	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●
NUTR2502 อาหารและจุลินทรีย์ที่ เกี่ยวข้อง	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●
NUTR3201 เครื่องดื่มและไอศกรีม	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR3202 อาหารนานาชาติ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR3203 อาหารท้องถิ่นของไทย	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR3301 โภชนศาสตร์มนุษย์	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ																													
วิชาชีพเลือก (ต่อ)																													
NUTR3302 โภชนศาสตร์ชุมชน	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
NUTR3401 การบริการอาหารและ การจัดเลี้ยง	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	
NUTR3402 อาหารเพื่อธุรกิจ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	
NUTR3501 ความปลอดภัยของอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	
NUTR3502 การถนอมอาหารและการ แปรรูปอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	
NUTR3503 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและการประเมิน คุณภาพโดยประสาท สัมผัส	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญหา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ																													
วิชาชีพเลือก (ต่อ)																													
NUTR3504 การสุขาภิบาลและการ ควบคุมคุณภาพอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR4201 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
NUTR4202 อาหารเพื่อสุขภาพ	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR4203 ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
NUTR4301 อาหารบำบัดโรค	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
NUTR4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงาน ด้านอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●
NUTR4901 โครงการวิจัยด้านอาหาร และโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ																													
กลุ่มประสบการณ์ภาคสนาม																													
ARTC3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพศิลปประดิษฐ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FCL 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพผ้าและเครื่องแต่ง กาย	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
NUTR3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพอาหารและ โภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ARTC4801 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพศิลปประดิษฐ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FCL 4801 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพผ้าและเครื่องแต่ง กาย	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้								3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคล และความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ																													
กลุ่มประสบการณ์ภาคสนาม																													
NUTR4801 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพอาหารและ โภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
COOP 4801 สหกิจศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 (ภาคผนวก ค)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดให้ระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษา เป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัยที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งมหาวิทยาลัยและนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินจากภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

การทวนสอบในระดับรายวิชาให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแผนการสอน มีการประเมินข้อสอบโดยคณะกรรมการประเมินข้อสอบประจำสาขาวิชา

การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในมหาวิทยาลัยดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 บัณฑิตใหม่ที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ประเมินหลักสูตร

2.2.2 ผู้ประกอบการที่รับนักศึกษาเข้าฝึกปฏิบัติงาน และผู้ใช้บัณฑิตประเมินทักษะ

การปฏิบัติงาน และความพึงพอใจต่อบัณฑิต

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550

3.2 เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูสำหรับอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย / คณะตลอดจนหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ใหม่ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยที่เกี่ยวข้องในสาขาวิชา การสนับสนุนด้านการศึกษาค้นคว้า ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยที่เกี่ยวข้องในสาขาวิชา การสนับสนุนด้านการศึกษาค้นคว้า ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลักและเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน และมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่างๆ ของคณะ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การบริหารหลักสูตร

ในการบริหารหลักสูตรมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทำหน้าที่กำกับดูแลและให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายในการบริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน โดยมีแนวทางดำเนินการดังนี้

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
1. มีระบบและกลไก การเปิดและปิด หลักสูตร	1. สำรวจและวิเคราะห์ความต้องการใช้ บัณฑิตในหลักสูตรสาขาวิชา ก่อนนำไป กำหนดเป็นเป้าหมายในแผนการผลิตบัณฑิต	1. รายงานผลการสำรวจ ความต้องการใช้บัณฑิต
2. มีการเตรียมความพร้อมก่อนการเปิด หลักสูตร	2. กำหนดปรัชญา และวัตถุประสงค์ ตลอดจนทักษะและคุณลักษณะบัณฑิตที่พึง ประสงค์ของหลักสูตร 3. จัดทำแผนงานและกิจกรรม การเรียนการสอน 4. มีการวางระบบการดูแลนักศึกษาอย่าง ใกล้ชิด 5. สำรวจความต้องการทรัพยากรที่ จำเป็นต้องใช้ในหลักสูตร 6. กำหนดคน นโยบายและวางแผนพัฒนา ทรัพยากรบุคคล ที่สอดคล้องกับพันธกิจและ แผนการดำเนินงานของหลักสูตร 7. สำรวจและวิเคราะห์ อัตราการได้งานของ บัณฑิต ร้อยละของบัณฑิตที่ทำงานตรงสาขา และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต	2. มีปรัชญา วัตถุประสงค์ และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึง ประสงค์ของหลักสูตร 3. มีแผนงานและกิจกรรม การเรียนการสอนใน หลักสูตร 4. จัดอาจารย์ที่ปรึกษา สำหรับดูแลนักศึกษาแต่ละ หมู่เรียน 5. รายงานผลการสำรวจ ทรัพยากร รายงานการประชุมของ หลักสูตร 6. รายงานผลการสำรวจ 7. รายงานผลการวิเคราะห์
3. มีการวิเคราะห์ข้อมูล การดำเนินการของ หลักสูตรประจำปี การศึกษา	8. ปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุกรอบ ระยะเวลาของการผลิตบัณฑิตหนึ่งรุ่น	

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

2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

2.1 การบริหารงบประมาณ

สาขาวิชาได้รับการจัดสรรงบประมาณประจำปีจากคณะ ทั้งงบประมาณแผ่นดิน และเงินรายได้ เพื่อดำเนินโครงการพัฒนาอาจารย์ และพัฒนานักศึกษา ตลอดจนสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

สาขาวิชาใช้ทรัพยากรการเรียนการสอนทั้งหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลจากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศของมหาวิทยาลัยและคณะ เช่น ห้องสมุด ห้องบริการคอมพิวเตอร์

2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

2.3.1 คณะ/ภาควิชาจัดสรรงบประมาณประจำปีในการจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอน

2.3.2 คณะ/ภาควิชาให้ผู้สอนเสนอความต้องการทรัพยากรเพื่อการจัดหา

2.3.3 คณาจารย์ร่วมกันประชุมเพื่อวางแผนจัดทำข้อเสนองบประมาณครุภัณฑ์ และ

อุปกรณ์การเรียนการสอน

2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
1. มีทรัพยากรการเรียนการสอนเพียงพอต่อความจำเป็นในการจัดการเรียนการสอน	1. ตรวจสอบความต้องการทรัพยากรการเรียนการสอนเป็นประจำทุกปีจากผู้สอนและผู้เรียน 2. ประเมินความพอเพียงของทรัพยากรการเรียนการสอนทุกรายวิชา 3. สรุปแหล่งทรัพยากรการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัย คณะ และภาควิชาที่ผู้สอนและผู้เรียนสามารถใช้บริการได้	1. รายงานผลสำรวจ

3. การบริหารคณาจารย์

3.1 การรับอาจารย์ใหม่

การคัดเลือกอาจารย์ใหม่ให้เป็นไปตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย

3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและคณาจารย์ประจำสาขาวิชาประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนการจัดการเรียนการสอน การประเมินผล และให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา โดยจะเก็บรวบรวมทั้งหมดเพื่อประกอบการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนประชุมปรึกษาหารือ หาแนวทางการจัดการเรียนการสอนให้บรรลุตามปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อให้ได้บัณฑิตตามคุณลักษณะที่พึงประสงค์

3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

มหาวิทยาลัยแต่งตั้งอาจารย์พิเศษตามคำแนะนำของคณะ โดยพิจารณาจากประวัติการศึกษา และประสบการณ์ทำงานตรงจากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน

4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

บุคลากรสายสนับสนุนให้มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

มีการอบรมให้ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับภาระงานที่รับผิดชอบ โดยการสนับสนุนจากคณะและมหาวิทยาลัย

5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา

มหาวิทยาลัยแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาได้ โดยคณาจารย์ประจำสาขาวิชาทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าพบได้

5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยจัดให้มีระบบที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถอุทธรณ์ในเรื่องต่าง ๆ โดยเฉพาะเรื่องเกี่ยวกับวิชาการ โดยกำหนดเป็นกฎระเบียบ ขั้นตอนและกระบวนการในการพิจารณาคำอุทธรณ์เหล่านั้น

6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

มหาวิทยาลัยกำหนดให้มีการวิจัยเพื่อศึกษาสภาพการมีงานทำ ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และ ความต้องการของตลาดแรงงาน เป็นประจำทุกปี พร้อมทั้งนำผลการวิจัยมาปรับปรุงคุณภาพของบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานและสังคม

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

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

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
(1) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงาน หลักสูตร	X	X	X	X	X
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/ สาขาวิชา	X	X	X	X	X
(3) มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละ ภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตาม แบบ มคอ.5-6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุด ภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของ หลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดในมคอ.3-4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่ เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
(7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการ สอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผล การเรียนรู้ จากผลการประเมินการ ดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่ผ่านมา		X	X	X	X
(8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการ ปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการ เรียนการสอน	X	X	X	X	X

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
(9) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
(10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
(11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0				X	X
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					X
(13) บัณฑิตมีความอดทนและมีทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	X	X	X	X	X
(14) บัณฑิตสามารถสร้างงานคหกรรมศาสตร์ในท้องถิ่นด้วยตนเอง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20					X
(15) บัณฑิตคหกรรมศาสตร์ร้อยละ 60 มีงานทำหลังสำเร็จการศึกษา					X

หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร กำหนดให้ผู้สอนจัดการเรียนการสอนตาม มคอ. 3 ของแต่ละรายวิชา และให้ผู้ประสานรายวิชาประเมินกลยุทธ์การสอนเพื่อปรับปรุงคุณภาพการสอนในครั้งต่อไป จากนั้นให้นำเสนอคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อดำเนินการต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถกระทำได้ ดังนี้

1.2.1 ประเมินโดยนักศึกษาในแต่ละรายวิชา

1.2.2 ประเมินตนเองโดยอาจารย์ผู้สอน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

2.1 นักศึกษาและบัณฑิต

2.2 ผู้ใช้บัณฑิต

2.3 ผู้ทรงคุณวุฒิ

2.4 อาจารย์ผู้สอน

2.5 กรรมการบริหารหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

สาขาวิชาผ่านการประเมินจากหน่วยงานประกันคุณภาพหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนของสาขาวิชาตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี จากคณะกรรมการประเมินคุณภาพ

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาคการศึกษา และปรับปรุงทันทีเมื่อได้รับข้อมูลในกรณีที่เป็น และเมื่อสิ้นภาคการศึกษาจัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชา

4.2 คณะกรรมการประเมินหลักสูตร ติดตามผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 จากการประเมินคุณภาพภายในของหลักสูตร

4.3 คณะกรรมการหลักสูตรสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี โดยรวบรวมข้อมูลการประเมินประสิทธิผลของการสอน รายงานผลการสอนของรายวิชา รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม รายงานผลการประเมินการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการประเมินหลักสูตร รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน จัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปีเสนอต่อคณะ/มหาวิทยาลัย

4.4 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตร เพื่อวางแผนปรับปรุงการดำเนินงาน เพื่อใช้ในปีการศึกษาต่อไป และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรเสนอต่อคณบดี

ภาคผนวก ก
คำอธิบายรายวิชา

ภาคผนวก ก คำอธิบายรายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

GLAN 1101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Thai for Communication

ศึกษากระบวนการสื่อสาร การใช้ภาษาซึ่งประกอบด้วย การใช้คำ ประโยค
สำนวนโวหารได้อย่างเหมาะสม ฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน
การสรุปความ การคิดวิเคราะห์ วิเคราะห์ เพื่อพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทย เพื่อสื่อสาร
ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

GLAN 1102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

English for Everyday Communication

ศึกษาการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน เพื่อพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน
และเขียน ในสถานการณ์ต่าง ๆ โดยใช้บทบาทสมมุติ การกรอกแบบฟอร์ม การอ่านข้อความ
และอ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อพัฒนาทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่าง
เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

A study of communication in fundamental English through listening, speaking, reading and writing in various situations. Practice English using role-play, form-filling, simple passages and e-mails in order to improve communicative skills for everyday life appropriately and efficiently.

GLAN 1103 ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะทางวิชาการ 3(3-0-6)

English for Academic Skills

ศึกษาการใช้พจนานุกรม ทักษะการเดาความหมายของคำศัพท์ การอ่านเพื่อหา
หัวเรื่อง ใจความหลัก รายละเอียดที่สนับสนุนใจความหลัก การอ่านเพื่อการคิดวิจารณ์ และเพื่อ
สรุปความโดยใช้กลยุทธ์ในการอ่านและเขียนเชิงวิชาการ รวมทั้งการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ
เพื่อพัฒนาและฝึกใช้ทักษะทางวิชาการได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

A study of dictionary usage, word attack skills, topics, main ideas, and supporting details, critical reading and summary using academic reading and writing strategies

including information retrieval from various kinds of sources in order to improve and apply academic skills appropriately and efficiently.

GHUM 1101 จิตตปัญญาศึกษา 3(3-0-6)

Contemplative Studies

ศึกษาศักยภาพของมนุษย์ในการเข้าถึงความจริง ความดี ความงาม ซึ่งเป็นความสุขที่เกิดจากปัญญา ความตระหนักรู้และความเข้มแข็งทางจิตวิญญาณ ด้วยการบ่มเพาะความรัก ความเมตตา การมีจิตสำนึกต่อส่วนรวม ความมีเหตุผล โดยใช้กิจกรรมการเรียนรู้ด้วยหัวใจที่ใคร่ครวญ ศาสตร์แห่งนพลักษณ์ซึ่งกล่าวถึงลักษณะของคนเก่าแบบ การคิดอย่างเป็นระบบ และการศึกษาเพื่อการเปลี่ยนแปลงอย่างลึกซึ้ง พร้อมกับประยุกต์ใช้ในการพัฒนาตน ตลอดจนการสร้างสัมพันธภาพที่ดีกับผู้อื่นและสังคม

GHUM 1102 ความจริงของชีวิต 3(3-0-6)

The Philosophy of Life

ศึกษาความจริงของชีวิต ความหมายของชีวิต โดยนำหลักความจริงของชีวิต หลักปรัชญาและหลักศาสนาธรรมมาใช้ให้เข้าใจตนเอง และเข้าใจถึงความจริงและความหมายของชีวิต สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ในสังคมอย่างสันติสุข และแก้ไขปัญหาได้ด้วยวิถีทางแห่งปัญญา ตลอดจนดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้เกิดความสมดุลของชีวิตภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์

GHUM 1103 สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ 3(3-0-6)

Information Technology Literacy for Learning

ศึกษาความหมาย ความสำคัญของการเรียนรู้สารสนเทศ สารสนเทศ และสังคมสารสนเทศ แหล่งเรียนรู้และทรัพยากรสารสนเทศ วิเคราะห์ความต้องการ กลยุทธ์และกระบวนการสืบค้น และประเมินคุณค่าของสารสนเทศ ตลอดจนการอ้างอิงและการเขียนรายการบรรณานุกรมที่ถูกต้องตามมาตรฐานสากล จริยธรรมและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศ เพื่อเลือกใช้สารสนเทศได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

- GSOC 2101 ชุมชนกับการพัฒนา 3(3-0-6)**
The Community and Development
 ศึกษาลักษณะ องค์ประกอบและโครงสร้างชุมชน วิวัฒนาการ แนวคิดของชุมชนกับการพัฒนา ทุนของชุมชนในมิติต่าง ๆ โดยศึกษาเรียนรู้และทำความเข้าใจชุมชนที่มีความหลากหลาย ชับซ้อนและเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ตลอดจนการสร้างความเข้มแข็งของชุมชนเพื่อนำไปสู่การเรียนรู้และการปรับตัวให้มีความรับผิดชอบต่อสังคม
- GSOC 2102 สังคมไทยกับหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง 3(3-0-6)**
Thai Society and the Sufficiency Economy Philosophy
 ศึกษาภูมิหลังและสภาพทั่วไปของสังคมไทยทางด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง วัฒนธรรมและประเพณีไทย การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม โดยใช้กระบวนการทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาสังคมภายใต้แนวคิดตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเอง เพื่อการดำรงชีวิตอย่างสันติสุข มีความรับผิดชอบต่อสังคม ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์
- GSOC 2103 ความหลากหลายทางสังคมและวัฒนธรรม 3(3-0-6)**
Diversities of Society and Culture
 ศึกษาเกี่ยวกับการเกิดขึ้นของชาติ ชาตินิยม ท้องถิ่นนิยม ความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสังคมไทย การนำเสนอภาพความเป็นตัวตนและการสร้างความภาคภูมิใจในตนเอง โดยวิเคราะห์ผ่านปรากฏการณ์ทางสังคมที่เกิดขึ้น แก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ เข้าใจและยอมรับกลุ่มคนที่แตกต่าง ทางด้านเพศ ชาติพันธุ์ กลุ่มคนด้อยโอกาสที่ถูกกีดกันภายใต้สังคมสมัยใหม่ อันนำไปสู่ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- GSOC 2104 โลกยุคโลกาภิวัตน์ 3(3-0-6)**
The Globalized World
 ศึกษาสภาพและปัญหาเศรษฐกิจ สังคม การเมือง วัฒนธรรม และการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก บทบาทอิทธิพลของประเทศมหาอำนาจที่มีผลกระทบต่อภูมิภาคต่าง ๆ ตลอดจนการปรับตัวของประเทศไทยในกระแสโลกาภิวัตน์ โดยการอภิปรายและวิเคราะห์กรณีศึกษา เพื่อให้เกิดความรู้ เข้าใจ ตระหนักและปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในกระแสโลกาภิวัตน์

- GSOC 1201** **กฎหมายในชีวิตประจำวัน** **3(3-0-6)**
Laws in Daily Life
 ศึกษาที่มา ความหมาย ความสำคัญและสาระสำคัญของกฎหมาย กฎหมายรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ในส่วนของหลักนิติกรรม-สัญญา ละเมิด ครอบครอง มรดก กฎหมายอาญา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา ตลอดจนสิทธิมนุษยชนและพระราชบัญญัติป้องกันและปราบปราม การค้ามนุษย์ โดยศึกษา ค้นคว้า วิเคราะห์ และอภิปรายกรณีตัวอย่าง เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน
- GSOC 1202** **การเมืองการปกครองไทย** **3(3-0-6)**
Thai Politics and Government
 ศึกษาความหมายและความสำคัญของการเมืองการปกครอง วิวัฒนาการของ การเมืองการปกครองไทย โครงสร้างและกระบวนการของระบบการเมืองไทยการปกครองไทย สมัยใหม่ ประกอบด้วย การปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รัฐธรรมนูญ อำนาจอธิปไตย ระบบพรรคการเมือง ระบบการเลือกตั้ง ระบบบริหารราชการไทย ตามหลักธรรมาภิบาล การปกครองส่วนท้องถิ่น และแนวโน้มของการเมืองการปกครองไทย โดย ศึกษา ค้นคว้า วิเคราะห์ และอภิปรายกรณีตัวอย่าง เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักใน ความเป็นพลเมืองดีตามระบอบประชาธิปไตยของไทย
- GSOC 2301** **มนุษย์กับสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน** **3(3-0-6)**
Humanity and Environmental Sustainability
 ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ความเข้าใจถึงการ ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ผลกระทบ วิธีการแก้ไข หลักการอนุรักษ์ และการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม ความร่วมมือด้านสิ่งแวดล้อมในทุกระดับ โดยเน้นการสร้างความรู้ ความเข้าใจ วิเคราะห์อภิปราย ตลอดจนการประเมินสถานการณ์ปัญหาสิ่งแวดล้อมผ่านกรณีศึกษา เพื่อให้ตระหนักถึงคุณค่าของการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ผลกระทบ วิธีแก้ไข หลักการอนุรักษ์ และการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน เพื่ออยู่ร่วมกันในสังคมด้วยความผาสุก

- GSOC 2302 การท่องเที่ยวเพื่อคุณภาพชีวิต** **3(3-0-6)**
Tourism for Quality of Life
 ศึกษาความรู้เบื้องต้นและวิวัฒนาการด้านการท่องเที่ยว ความหมาย ความสำคัญ ลักษณะพื้นฐาน และรูปแบบการท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในท้องถิ่นและแหล่งท่องเที่ยวสำคัญอื่น ๆ การวางแผนท่องเที่ยวเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ตลอดจนผลกระทบและการอนุรักษ์ การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยศึกษาค้นคว้า อภิปราย กรณีศึกษา เพื่อประยุกต์การท่องเที่ยวสู่คุณภาพชีวิตที่ดี
- GSOC 2401 การจัดการการเงินและบัญชีส่วนบุคคล** **3(3-0-6)**
Financial Management and Personal Accounting
 ศึกษา ความหมาย ความสำคัญ กระบวนการ การจัดการการเงินและบัญชีส่วนบุคคล การจัดทำงบประมาณ แหล่งเงินฝาก แหล่งเงินกู้ และวิธีคิดดอกเบี้ย การวางแผนใช้เงินเพื่อเป็นหลักประกันของชีวิต การวางแผนภาษีและการเสียภาษีเงินได้ การจัดทำงบประมาณรายได้ หลักการจัดสรรเงินรายจ่ายในชีวิตประจำวันเพื่อการออมและลงทุน ตลอดจนการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายในครัวเรือน เพื่อสามารถวางแผนการใช้จ่ายเงินได้อย่างเหมาะสม
- GSOC 2402 หลักการจัดการองค์การสมัยใหม่** **3(3-0-6)**
Principles of the Management in Modern Organizations
 ศึกษาแนวคิดและหลักการจัดการ ทฤษฎีการจัดการสมัยใหม่ การจัดการองค์การ การจัดการทรัพยากรขององค์การ หน้าที่ในการจัดการ ประเด็นต่าง ๆ ที่น่าสนใจเกี่ยวกับแนวโน้มด้านการจัดการสมัยใหม่ โดยการศึกษา ค้นคว้า และกรณีศึกษา อันนำไปสู่การปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยีและการสื่อสารที่มีผลต่อการจัดการองค์การ
- GSOC 2403 มนุษย์กับเศรษฐกิจ** **3(3-0-6)**
Humanity and the Economy
 ศึกษา ความหมาย ความสำคัญ รูปแบบเศรษฐกิจ ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับเศรษฐกิจ ความสัมพันธ์ของหน่วยเศรษฐกิจและกิจกรรมในระดับครัวเรือน ชุมชน สังคม และระหว่างประเทศ ภาวะเศรษฐกิจและบทบาทของรัฐ ประเด็นสำคัญทางเศรษฐกิจและการจัดการ โดยศึกษา ค้นคว้า อภิปราย และใช้กรณีศึกษา เพื่อการดำเนินชีวิตที่ดีตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

GSOC 2404 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจ**3(3-0-6)****Fundamental Knowledge of Business Practices**

ศึกษาลักษณะพื้นฐานของธุรกิจประเภทต่าง ๆ และองค์ประกอบที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ ด้านการจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารบุคคล การบริหารสำนักงาน ซึ่งครอบคลุมถึงเอกสารทางธุรกิจประเภทต่าง ๆ โดยศึกษาการประกอบธุรกิจ ปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจ ตลอดจนจรรยาบรรณของนักธุรกิจ เพื่อเป็นพื้นฐานในการประกอบธุรกิจ

GSCI 1101 การคิดและการตัดสินใจ**3(3-0-6)****Thinking and Decision Making**

ศึกษาหลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร โดยการใช้หลักตรรกะ การใช้เหตุผล การคิดเชิงตัวเลข กระบวนการตัดสินใจ กระบวนการแสวงหาความรู้ด้วยวิธีต่าง ๆ เน้นการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติ เพื่อสามารถประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตอย่างถูกต้อง

GSCI 1102 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต**3(3-0-6)****Information Technology for Life**

ศึกษาหลักการ ความสำคัญ องค์ประกอบของระบบสารสนเทศ ประเภทข้อมูลแหล่งที่มาของสารสนเทศ ประโยชน์ของอินเทอร์เน็ต ความเกี่ยวข้องของสารสนเทศในการใช้ชีวิตประจำวัน พหุมิติอิเล็กทรอนิกส์ เทคโนโลยีที่ใช้ในการจัดการฐานความรู้และการสร้างสารสนเทศ พระราชบัญญัติว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ จริยธรรมและกฎหมายทางคอมพิวเตอร์ ความปลอดภัยบนคอมพิวเตอร์ โดยเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติการใช้โปรแกรมระบบ โปรแกรมประยุกต์ การสืบค้นข้อมูล และการสื่อสารข้อมูลบนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์เพื่อดำรงชีวิตอย่างรู้เท่าทัน

GSCI 2101 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต**3(3-0-6)****Science for Quality of Life**

ศึกษาความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต กระบวนการพัฒนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การเสริมสร้างคุณภาพชีวิต อนามัยเจริญพันธุ์ ผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ที่มีต่อมนุษย์ สภาพแวดล้อม สังคม การเมือง และ

วัฒนธรรม โดยการศึกษา ค้นคว้า วิเคราะห์ และใช้กรณีศึกษา เพื่อนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์ไปพัฒนาคุณภาพชีวิต ให้ดำรงอยู่อย่างมีความสุขและมีคุณภาพ

GSCI 2102 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Science and Technology in Daily Life

ศึกษาความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พัฒนาการของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับการประยุกต์ใช้สารเคมีและพืสิกส์ในชีวิตประจำวัน เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีอุตสาหกรรม เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีท้องถิ่น การประยุกต์ใช้และผลกระทบการพัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต สังคม และโลก โดยศึกษาค้นคว้า วิเคราะห์ อภิปราย กรณีศึกษา เพื่อดำเนินชีวิตประจำวันอย่างรู้เท่าทัน ถูกต้อง และปลอดภัย

GSCI 2103 อาหารเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)

Food for the Development of Living Standards

ศึกษาแหล่งอาหารที่จำเป็นต่อคุณภาพชีวิต อาหารสำหรับบุคคลในวัยต่าง ๆ ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพ คุณค่าของอาหารกับสุขภาพ หลักการเลือกบริโภคอาหารอย่างชาญฉลาด อันประกอบด้วย อาหารกับการชะลอความแก่ อาหารบำบัดโรค อาหารขจัดสารพิษ และการอ่านฉลากกำกับอาหาร การคิดและตัดสินใจเลือกบริโภคอาหาร โรคและอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ถูกหลักสุขอนามัย โดยศึกษาค้นคว้า อภิปราย วิเคราะห์ และกรณีศึกษา เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต

GSCI 2104 พืชเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)

Plants for the Development of Living Standards

ศึกษาความสำคัญของพืชในฐานะผู้ผลิตปฐมภูมิที่เป็นแหล่งอาหาร เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการปลูกพืช การใช้ประโยชน์จากพืชเพื่อการดำรงชีวิต รวมทั้งการปรับปรุงสภาพแวดล้อมของที่อยู่อาศัยและพื้นที่สีเขียวแบบต่าง ๆ และวิธีการจัดการกับพืชเศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาแบบยั่งยืน โดยการศึกษา วิเคราะห์ อภิปราย และกรณีศึกษา เพื่อเสริมสร้างสุขภาพกายและจิตใจให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

GSCI 2105 วิทยาศาสตร์การออกกำลังกาย**3(3-0-6)****Sport and Health Sciences**

ศึกษาความสำคัญ และหลักการทางวิทยาศาสตร์การออกกำลังกาย การเลือกกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ การจัดโปรแกรมฝึกการออกกำลังกายให้เหมาะสม การตรวจสอบสุขภาพทางกาย การทดสอบและการเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย การป้องกันและดูแลอาการบาดเจ็บจากการออกกำลังกายและการเล่นกีฬา โภชนาการกับการออกกำลังกาย และผลการออกกำลังกาย โดยเน้นการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติกิจกรรมการออกกำลังกาย กีฬา และนันทนาการ เพื่อให้เกิดพัฒนาการทางด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคม และสติปัญญา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ**กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ****BIO 1101 ชีววิทยาพื้นฐาน****3(2-3-6)****Basic Biology**

สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต การย่อยอาหารและการรักษาสมดุลในสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจและการลำเลียงสารในร่างกาย ระบบประสาทและฮอร์โมน กำเนิดและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา ฝึกปฏิบัติการที่สอดคล้องกับทฤษฎี

CHEM 1101 เคมีพื้นฐาน**3(2-3-6)****Fundamental Chemistry**

ศึกษาเกี่ยวกับสสารและการวัด โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี ปริมาณสัมพันธ์ สมบัติของแก๊ส ของเหลวและของแข็ง สารละลาย อัตราการเกิดปฏิกิริยาเคมี สมดุลเคมี กรด-เบส เคมีไฟฟ้า เคมีอินทรีย์ และเคมีสิ่งแวดล้อม

ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับสารเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี การใช้อุปกรณ์เครื่องมือพื้นฐาน และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับทฤษฎี

MATH 1201 คณิตศาสตร์ 1 3(3-0-6)

Mathematics 1

เมทริกซ์และดีเทอร์มิแนนต์ ระบบสมการเชิงเส้น ลิมิต ความต่อเนื่อง อนุพันธ์ ฟังก์ชันพีชคณิต อนุพันธ์ฟังก์ชันตรีโกณมิติ อนุพันธ์ฟังก์ชันแฝง การประยุกต์อนุพันธ์ ปริพันธ์ ไม่จำกัดเขตและปริพันธ์จำกัดเขต การประยุกต์ปริพันธ์

PHYS 1101 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(2-3-6)

Fundamental Physics

ระบบหน่วย เวกเตอร์ การเคลื่อนที่และกฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน เครื่องกลอย่างง่าย สมบัติเชิงกลของสสาร กลศาสตร์ของไหล การเคลื่อนที่แบบแกว่งกวัดและคลื่นเสียง คลื่นกล และคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า สมบัติเชิงความร้อนของสสาร ไฟฟ้า แม่เหล็ก แม่เหล็กไฟฟ้า สารกัมมันตรังสีและการประยุกต์ใช้งาน การทดลองที่สอดคล้อง เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชาอย่างน้อย 10 การทดลอง

กลุ่มวิชาชีพบังคับ

ARTC 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านศิลปประดิษฐ์ 3(3-0-6)

English for Working in Handicrafts

พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษในการอ่าน การฟัง การพูด การเขียน และคำศัพท์เทคนิค ในงานศิลปประดิษฐ์ เพื่อใช้ในการสืบค้นและการแสวงหาความรู้จากสารสนเทศ และใช้สำหรับการทำงานในยุคโลกาภิวัตน์และเตรียมพร้อมกับการสื่อสารที่ไร้พรมแดน

ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน

English for Work

3(3-0-6)

พัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะภาษาอังกฤษในการฟัง พูด อ่าน และเขียน เพื่อจุดประสงค์เฉพาะในการสมัครงาน การทำงานในองค์กร เรียนรู้มารยาท และวัฒนธรรมของเจ้าของภาษาให้สามารถใช้ภาษาอังกฤษ ในการสืบค้น และแสวงหาความรู้จากสารสนเทศเพื่อการสมัครงาน และการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

Skills development in listening, speaking, reading and writing English, specifically in job applications and working in the workplace. Learning the manners and culture

of people from different countries. Acquiring abilities to use English in applications and for working efficiently.

- ENV 1101** **พื้นฐานวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม** **3(2-3-6)**
Environmental Science Foundation
 ความหมายและขอบเขตของสิ่งแวดล้อม สมดุลในธรรมชาติ ปัญหามลพิษทางสิ่งแวดล้อมกับการแก้ไขและป้องกัน การพัฒนาเศรษฐกิจ ปัญหาสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ โดยทั่วไป และเน้นปัญหาสิ่งแวดล้อมในแต่ละภาคที่กำลังประสบอยู่ในสภาวะปัจจุบัน การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การศึกษาความสัมพันธ์ในระบบสิ่งแวดล้อม
- FCL 1501** **วิทยาศาสตร์สิ่งทอ** **3(3-0-6)**
Textile Science
 ชนิดและคุณสมบัติของสิ่งทอ การจำแนกประเภทของเส้นใย ความรู้พื้นฐานในการผลิตเส้นด้าย ผืนผ้า และการตกแต่งผืนผ้าเบื้องต้น การเลือกซื้อ และการดูแลรักษาผ้าชนิดต่างๆ
- FCL 4601** **ภาษาอังกฤษสำหรับงานผ้าและเครื่องแต่งกาย** **3(3-0-6)**
English for Working in Textile and Clothing
 พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษในการอ่าน การฟัง การพูด การเขียน และคำศัพท์เทคนิคในงานเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย เพื่อใช้ในการสืบค้นและการแสวงหาความรู้จากสารสนเทศ และใช้สำหรับการทำงานในยุคโลกาภิวัตน์และเตรียมพร้อมกับการสื่อสารที่ไร้พรมแดน
- HE 1101** **การจัดการทรัพยากรครอบครัว** **2(2-0-4)**
Family Resource Management
 ลักษณะของงานบ้านในอดีตและปัจจุบัน การดำเนินชีวิตที่มีผลต่อลักษณะงานบ้าน ค่านิยม ปรัชญา และเป้าหมาย ซึ่งมีผลต่อการตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัว ทรัพยากรที่สำคัญในการบริหารงานบ้านในสอดคล้องกับการดำเนินชีวิตปัจจุบัน กลวิธีและเทคโนโลยีที่ส่งเสริมการทำงานในบ้านให้มีประสิทธิภาพ เช่น การจัดการเวลา แรงงานและการเงิน การวางแผนและประเมินผลงานการใช้การจัดการทรัพยากรในครอบครัว

- HE 1401** **งานดอกไม้ใบตองและการแกะสลัก** **3(2-2-5)**
Floral Arrangement Banana leaf and Carving
 ประวัติความเป็นมา ประโยชน์คุณค่า รูปแบบ เทคนิควิธีการและการเลือกใช้
 วัสดุในการประดิษฐ์ดอกไม้ใบตอง การแกะสลัก ฝึกปฏิบัติเพื่อใช้ในชีวิตประจำวันและงาน
 ประเพณี การยืดอายุการใช้งาน ศึกษาการใช้วัสดุทดแทน การนำเสนอผลงาน
- HE 2101** **พัฒนาการครอบครัวและเด็ก** **2(2-0-4)**
Family and Child Development
 ลักษณะของครอบครัว สภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อโครงสร้างของครอบครัว
 ไทยกฎหมายครอบครัว วัฏจักรของครอบครัว การวางแผนชีวิต การเลือกคู่ครอง การปรับตัวใน
 ชีวิตสมรส บทบาทของสมาชิกในครอบครัว การบริหารทารก พัฒนาการของเด็ก การฝึกสุขนิสัย
 การอบรมและการส่งเสริมพัฒนาการ
- HE 2301** **การปรับปรุงที่อยู่อาศัย** **2(2-0-4)**
Household Improvement
 ความสำคัญของการปรับปรุงที่อยู่อาศัย ลักษณะที่อยู่อาศัยของครอบครัวไทย
 และการพัฒนาครอบครัว ลักษณะที่อยู่อาศัยที่ดี การปรับปรุงบ้าน การดูแลรักษาบ้าน
 การซ่อมแซมบ้านและเครื่องเรือน เครื่องใช้ ความปลอดภัยของที่อยู่อาศัย และสุขอนามัยใน
 บ้านพักอาศัย
- HE 3901** **สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์** **3(3-0-6)**
Seminar in Home Economics
 เสนอหัวข้อสำหรับการรายงานตามเวลาที่กำหนด แสดงเหตุผลประกอบการเลือก
 หัวข้อสัมมนา นำเสนอเนื้อหาเพื่อเข้าสู่กระบวนการสัมมนา แสดงความคิดเห็นและอธิบายเหตุผล
 ประกอบในช่วงของการสัมมนา

- HE 3902 **ความรู้พื้นฐานการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์** 3(3-0-6)
Fundamental Research in Home Economics
 พื้นฐานความรู้งานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ประเภทงานวิจัย ปัญหาวิจัย
 สมมติฐาน การตรวจเอกสารและการสืบค้นข้อมูล ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือวิจัย
 การวางแผน การเก็บและรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานผลงานวิจัย โดย
 เน้นให้ผู้เรียนมีพื้นฐานความรู้ในงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- NUTR 1301 **โภชนาการ** 3(3-0-6)
Nutrition
 ความสำคัญของโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภทของ
 สารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับ แหล่งสารอาหาร กลไกการย่อยและการดูดซึมอาหารและ
 บริโภคนิสัย ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย การแก้ปัญหาโภชนาการ ผลของการแปรรูปอาหาร
 และ การสูญเสียคุณค่าอาหารในขั้นตอนการเตรียม รวมทั้งผลกระทบต่อภาวะโภชนาการของ
 ร่างกาย
- NUTR 4601 **ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ** 3(3-0-6)
English for Working in Food and Nutrition
 พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษในการอ่าน การฟัง การพูด การเขียน และคำศัพท์เทคนิค
 ในงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อใช้สำหรับการสืบค้น การสื่อสาร และการแสวงหาความรู้จาก
 สารสนเทศ เพื่อใช้สมัครงานและใช้เพื่อการทำงานในยุคโลกาภิวัตน์ รวมทั้งการเตรียมความพร้อม
 สำหรับการสื่อสารในโลกที่ไร้พรมแดน
- STAT 2402 **สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์** 3(3-0-6)
Statistics for Science
 ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน
 ขั้นตอนการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจง
 ความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวร์ซอง และแบบปกติ โมเมนต์ การแจกแจงค่าที่ได้จาก
 ตัวอย่าง หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร
 การพยากรณ์ วิชาเน้นถึงตัวอย่างและการประยุกต์ของวิธีการใช้ที่เหมาะสมกับแต่ละวิชาเอก

กลุ่มวิชาชีพเลือก

ARTC 1101 พวงมาลัยดอกไม้สด

3(2-2-5)

Fresh Garland Arrangement

ที่มา ความหมาย ประเภท ประโยชน์และคุณค่า ทางด้านวัฒนธรรมไทยและแนวทางการอนุรักษ์ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และการดูแลรักษา รูปแบบมาลัยต่างๆ เช่น มาลัยชีก มาลัยกลม มาลัยลูกเต๋อย มาลัยสามเหลี่ยม มาลัยแบนและเครื่องแต่งตัวมาลัยได้แก่ อูบะแบบต่างๆ การเย็บแบบ การฝึกปฏิบัติ ขั้นตอนการร้อย และการแต่งตัวมาลัยแบบต่างๆ เช่น มาลัยชำระ้วย มาลัยชายเดี่ยว มาลัยสองชายเพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ ศึกษาการใช้วัสดุทดแทน การนำเสนอผลงานเพื่อการเผยแพร่และการอนุรักษ์ การจัดจำหน่ายงานมาลัย

ARTC 1201 การจัดดอกไม้ชั้นพื้นฐาน

2(1-2-3)

Basic Floral Arrangement

ประวัติความเป็นมา ความรู้เกี่ยวกับการจัดดอกไม้ การออกแบบ การถนอมรักษา ดอกไม้และใบไม้ การเลือก การเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ ก่อนการจัดดอกไม้ เทคนิควิธีการจัดดอกไม้ชั้นพื้นฐานแบบต่าง ๆ การฝึกปฏิบัติ จัดดอกไม้แบบไทยสากล แบบสากลตะวันตก ตะวันออก และแบบผสมผสานเพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ การยืดอายุการใช้งาน การจัดจำหน่ายงานจัดดอกไม้ การคิดวิเคราะห์แก้ปัญหาเพื่อใช้วัสดุทดแทน

ARTC 1301 การแกะสลักบนวัสดุธรรมชาติ

2(1-2-3)

Natural Material Carving

ประวัติความเป็นมา คุณค่า รูปแบบ วัฒนธรรมไทย วัสดุอุปกรณ์และการดูแลรักษา เทคนิคการแกะสลักแบบพื้นฐาน และแบบดั้งเดิม ปฏิบัติการแกะสลักผักผลไม้ และวัสดุทางธรรมชาติอื่นๆ ที่มีลักษณะเนื้ออ่อนแบบพื้นฐานและแบบดั้งเดิม เพื่อนำไปใช้ตามความเหมาะสม การประยุกต์ลวดลายแบบดั้งเดิมเป็นรูปแบบใหม่ และการนำชิ้นงานมาออกแบบสร้างสรรค์เพื่อการจัดแสดง

- ARTC 2302 การแกะสลักสบู่** 2(1-2-3)
Soap Carving
 ความเป็นมา คุณประโยชน์ โอกาสของการใช้งาน การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ การเก็บรักษา รูปแบบลวดลายเบื้องต้น หลักการและวิธีการแกะสลัก ฝึกปฏิบัติการแกะสลักสบู่ การประยุกต์งานการแกะสลักสบู่ การออกแบบบรรจุภัณฑ์สบู่แกะสลักจากธรรมชาติ การจัดแสดงผลงาน การนำเสนอสบู่ที่เหลือจากการแกะสลักไปใช้ประโยชน์ การจัดจำหน่ายสบู่แกะสลัก
- ARTC 2304 เครื่องสักการะแบบล้านนา** 2(1-2-3)
Objects Used for Lanna Ceremony
 ประวัติความเป็นมา วัฒนธรรมประเพณี การใช้เครื่องสักการะแบบล้านนา แนวทางการสืบสานภูมิปัญญา รูปแบบ วัสดุอุปกรณ์และการดูแลรักษา การเตรียมส่วนประกอบก่อนการประกอบชิ้นงาน การฝึกปฏิบัติทำเครื่องสักการะแบบล้านนา การจัดวางเครื่องสักการะแบบล้านนาตามประเพณี การนำเสนอผลงานเพื่อการเผยแพร่และการอนุรักษ์
- ARTC 2401 งานเย็บ ปัก ถัก ร้อย** 2(1-2-3)
Handicraft
 ที่มาคุณประโยชน์ เครื่องมือเครื่องใช้การเก็บรักษา การออกแบบงานเพื่อการใช้ประโยชน์ ฝึกปฏิบัติงานเย็บผลิตภัณฑ์งานปักเพื่อการตกแต่ง การถักโครเชต์ นิตติ้ง แท้ดติ้ง แอร์พิน การร้อยวัสดุประกอบการมัดปม เพื่อนำไปใช้เป็นของใช้และประดับตกแต่งสถานที่และประดับเครื่องแต่งกาย การจัดจำหน่ายงานเย็บ ปัก ถัก ร้อย
- ARTC 2501 การเขียนลวดลายและการลงสีบนวัสดุตามแนวล้านนา** 3(2-2-5)
Drawing and Painting Material in Thai Lanna Style
 ความหมาย ความเป็นมา การใช้ประโยชน์ ความรู้เบื้องต้นในการเขียนลวดลายและการลงสี การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการดูแลรักษา เทคนิคการเขียนลวดลายขั้นพื้นฐานด้วยอุปกรณ์ชนิดต่างๆ การออกแบบผสมลายบนวัสดุต่างๆ ตามลักษณะการใช้งาน ฝึกปฏิบัติการเขียนลวดลายบนวัสดุ การทดลองออกแบบเขียนลวดลายบนวัสดุเหลือใช้และการจัดจำหน่าย

- ARTC 2504 เทคนิคการทำดอกไม้ ใบไม้แห้ง** **3(2-2-5)**
- Techniques in Dry Flowers and Leaf Making**
- ศึกษาค้นคว้า ทดลองการทำดอกไม้ ใบไม้สด ให้เป็นดอกไม้แห้งที่สวยงาม รูปลักษณะ สี สันไว้มากที่สุด ใช้ประโยชน์ได้นาน โดยวิธีธรรมชาติ และใช้เทคโนโลยี การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการทำดอกไม้ใบแห้ง ปฏิบัติการค้นคว้าทดลอง การนำผลการทดลองมานำเสนอผลงานเพื่อการแก้ปัญหาในการค้นคว้าทดลองครั้งต่อไป
-
- ARTC 3101 งานใบตองสดแบบวิจิตร** **3(2-2-5)**
- Advanced Banana Leaf Craft**
- ประวัติที่มา วัฒนธรรม คุณค่า รูปแบบของงานใบตองสดแบบวิจิตร การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ เพื่อใช้ใน งานประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ เช่น ถาด ชาม พาน แจกัน กระเช้า โถ ผอบ ซอง สำหรับใส่ ช่อดอกไม้ การแต่งเทียนพรรษาบายศรีใหญ่ การออกแบบประยุกต์งาน และการจัดจำหน่าย การ นำเสนอผลงาน
-
- ARTC 3104 การจัดพานดอกไม้** **2(1-2-3)**
- Floral Tray Arrangement**
- ประวัติความเป็นมา วัฒนธรรม จารีตประเพณี รูปแบบลวดลาย การออกแบบ ลักษณะของการจัด ชนิดของหุ่นที่ใช้จัดพาน เทคนิควิธีการ การเลือกใช้วัสดุทดแทน การจัดพาน เพื่อใช้ใน โอกาสต่างๆ และแนวทางการเผยแพร่เพื่อการอนุรักษ์และสืบทอด
-
- ARTC 3201 การจัดดอกไม้สดเชิงธุรกิจ** **3(2-2-5)**
- Floral Arrangement for Business**
- ความเป็นมา สภาพสังคมปัจจุบัน ที่มาของการจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจ รูปแบบการจัดดอกไม้กับความเปลี่ยนแปลงตามกระแสนิยม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา เทคนิคการถนอมรักษาดอกไม้ใบไม้ ฝึกปฏิบัติขั้นตอนการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ หลักการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจ การออกแบบสร้างสรรค์การนำเสนอผลงานเพื่อการประกอบธุรกิจ

ARTC 3202 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย 2(1-2-3)

Floral Arrangement in Thai Tradition

ที่มา คุณค่าของการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติการออกแบบ การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย เช่น งานอุปสมบท งานมงคลสมรส งานศพ งานเกี่ยวกับพิธีกรรมต่างๆ การจัดจำหน่าย และการนำเสนอผลงาน เพื่อการอนุรักษ์และเผยแพร่

ARTC 3305 ศิลปะงานกระดาษเพื่อใช้ในงานประเพณีไทยล้านนา 2(1-2-3)

Paper Craft in Thai Lanna Tradition

ที่มาคุณค่าความสำคัญ วัฒนธรรมประเพณีไทยล้านนา รูปแบบลวดลาย การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ และส่วนประกอบ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์งานกระดาษ เพื่อใช้ในงานประเพณี เช่น ใช้ในพิธีทางศาสนา ใช้ในประเพณีนิยมต่าง ๆ การนำเสนอผลงานเพื่อการอนุรักษ์และเผยแพร่

ARTC 3306 งานใบทองเทียม 3(2-2-5)

Artificial Banana Leaf craft

ที่มา รูปแบบผลิตภัณฑ์งานใบทองเทียม การเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการดูแลรักษา ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์งานใบทองเทียมเพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ เช่น กระถาง ใส่ดอกไม้ แจกัน พาน ผอบ โถ ชอง บายศรี ฯลฯ การประยุกต์งานใบทองเทียม การจัดจำหน่าย และการออกแบบสร้างสรรค์เพื่อนำเสนอผลงานเพื่อการเผยแพร่

ARTC 3402 ศิลปะการพับผ้าและการจัดแต่ง 2(1-2-3)

Cloth Folding

ความหมาย ความเป็นมา คุณค่าของงานพับผ้า โอกาสการใช้งานพับผ้า การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคการพับผ้า ฝึกปฏิบัติการพับผ้าและการจัดตกแต่งผ้าขั้นพื้นฐาน ขั้นตอนการพับผ้าเป็นรูปดอกไม้และสัตว์ 12 ราศี การจัดตกแต่งผ้าเพื่อใช้ตกแต่งสถานที่ เช่น การพับผ้าบนโต๊ะอาหารแบบต่างๆ การจับกระโปรงโต๊ะ การจับโหงผ้าเพื่อตกแต่งอาคารสถานที่ในพิธีการสำคัญ การนำผลงานมาออกแบบสร้างสรรค์ เพื่อให้ใช้งานได้จริง

ARTC 3403 การประดิษฐ์ตุ๊กตา 2(1-2-3)

Doll Handicraft

ประวัติความเป็นมา ประโยชน์ คุณค่า วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำตุ๊กตา ประเภทของตุ๊กตา ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ตุ๊กตาตัวสัตว์ ตุ๊กตาพื้นเมือง ตุ๊กตาแบบไทย บรรจุภัณฑ์ การคิดราคาและการจัดจำหน่ายตุ๊กตา การนำเสนอผลงานเพื่อการเผยแพร่และสร้างสรรค์

ARTC 3404 ดอกไม้ประดิษฐ์ 2 (1-2-3)

Handicraft Flowers

ศึกษาที่มา ประโยชน์คุณค่า ประเภทของดอกไม้ประดิษฐ์ การออกแบบ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และการดูแลรักษา การจัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ ก่อนการประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ดอกไม้ประดิษฐ์ บรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่ายดอกไม้ประดิษฐ์ การนำเสนอผลงานเพื่อการสร้างสรรค์และเผยแพร่

ARTC 3405 สิ่งประดิษฐ์จากผ้าใยบัว 2(1-2-3)

Handicraft Soft Texture

คุณค่าประโยชน์ การใช้งานตามโอกาสต่างๆ การออกแบบ วัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์สิ่งประดิษฐ์จากผ้าใยบัว การนำผลงานมาออกแบบสร้างสรรค์เพื่อการใช้งาน บรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่ายสิ่งประดิษฐ์จากผ้าใยบัว

ARTC 3406 งานร้อยลูกปัดเพื่อการตกแต่ง 2(1-2-3)

Bead Garlanding for Decoration

ประวัติความเป็นมาของการร้อยลูกปัด ประโยชน์คุณค่า ค่านิยมและการร้อยลูกปัดในยุคปัจจุบัน การเลือกใช้วัสดุที่มีในธรรมชาติและวัสดุสังเคราะห์มาใช้ในการออกแบบร้อยลูกปัด ฝึกปฏิบัติการร้อยลูกปัดเพื่อการใช้งานการร้อยลูกปัดกับการตกแต่งบนวัสดุ การนำวัสดุอื่น ๆ มาประกอบการร้อยลูกปัด การจัดจำหน่ายงานร้อยลูกปัด

- ARTC 3407 การประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากใยพืช** **2(1-2-3)**
Plant Fiber Craft
 ศึกษาการนำใยพืชในท้องถิ่นมาออกแบบเป็นผลิตภัณฑ์ กรรมวิธีการสกัดการฟอกย้อมเส้นใย การออกแบบเพื่อฝึกปฏิบัติเป็นผลิตภัณฑ์ตามความนิยม หลักการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากใยพืช และการนำเสนอผลงานเพื่อการสร้างสรรค์ และเผยแพร่
- ARTC 3409 การประดิษฐ์วัสดุเพื่อสิ่งแวดล้อม** **2(1-2-3)**
Waste Material Handicraft
 ศึกษาการทำสิ่งประดิษฐ์เพื่อแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม ฝึกปฏิบัติการนำวัสดุเหลือใช้มาออกแบบเป็นสิ่งประดิษฐ์อย่างมีคุณค่าและการใช้งาน เพื่อให้ใช้งานได้จริง ฝึกปฏิบัติการทำสิ่งประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้ การออกแบบสร้างสรรค์ผลงานเพื่อการพัฒนาและเผยแพร่
- ARTC 3501 ศิลปะการปั้นแป้ง** **2(1-2-3)**
Clay Sculpture Arts
 ประวัติความเป็นมา ประโยชน์คุณค่า ประเภทของงานปั้น การออกแบบ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และการดูแลรักษา ศึกษาการทำปั้นจากแป้งชนิดต่างๆ ประเภทของงานปั้น เทคนิคการปั้นแป้ง การออกแบบงานปั้น ฝึกปฏิบัติงานปั้นแป้ง เพื่อมาใช้ในโอกาสต่างๆ พัฒนาสูตรปั้นแป้งให้ได้มาตรฐาน เพื่อการประกอบอาชีพ และการเผยแพร่ บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดแสดงและการจัดจำหน่ายงานปั้นแป้ง
- ARTC 3502 งานประดิษฐ์เทียน** **2(1-2-3)**
Candle Craft
 วัตวนาการ ประโยชน์คุณค่า การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา การทำพิมพ์ การเตรียมไขมัน การผสมสีในน้ำเทียนและการแต่งกลิ่น การจำแนกประเภทของเทียน การฝึกปฏิบัติการทำเทียนและการประยุกต์งานตามสมัยนิยม การค้นคว้าทดลองนำไขมันที่เหลือใช้มาผลิตเทียน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่ายงานประดิษฐ์เทียน

- ARTC 3505** **บรรจุภัณฑ์สิ่งประดิษฐ์** **2(1-2-3)**
Packaging Handicraft
 จุดมุ่งหมาย ความสำคัญ รูปแบบ การเลือก และการเตรียมวัสดุอุปกรณ์
 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับสิ่งประดิษฐ์แต่ละประเภทเพื่อเพิ่มคุณค่าจูงใจผู้บริโภค
 และสร้างความปลอดภัยเพื่อให้ความสะดวกในการจัดจำหน่าย และการขนส่ง ฝึกปฏิบัติการทำ
 บรรจุภัณฑ์ การนำเสนอผลงานเพื่อการพัฒนาและเผยแพร่
- ARTC 4102** **เครื่องแขวนแบบไทย** **3(2-2-5)**
Floral Pendant in Thai Style
 ประวัติความเป็นมา คุณค่าทางวัฒนธรรมจารีตประเพณี ประโยชน์และ
 การนำไปใช้งานเครื่องแขวน รูปแบบ การเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการดูแลรักษา
 ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ส่วนประกอบต่างๆ ของเครื่องแขวนการแต่งตัวเครื่องแขวนเพื่อนำไปใช้ใน
 โอกาสต่างๆ การประยุกต์เครื่องแขวนตามสมัยนิยมและการใช้วัสดุทดแทน การนำเครื่องแขวน
 แบบต่างๆ ไปใช้ในสถานการณ์จริง การจัดจำหน่ายเครื่องแขวนแบบไทย
- ARTC 4303** **งานแกะสลักแบบวิจิตร** **3 (2-2-5)**
Advanced carving
 ลักษณะการแกะสลักที่ประณีตบรรจง ความสำคัญการศึกษาแบบลวดลายไทย
 เพื่อนำมาออกแบบประยุกต์สร้างสรรค์ผลงานแกะสลักที่วิจิตร ฝึกแกะสลักการแกะสลักแบบวิจิตร
 เป็น ลวดลายดอกไม้ สัตว์ในวรรณคดี ลวดลายเครือเถาบนวัสดุ เพื่อใช้เป็นภาชนะ การแกะสลัก
 เพื่อการจัดแสดง การนำไปประกอบตกแต่งร่วมกับงานดอกไม้ใบตอง การนำเสนอผลงานเพื่อ
 การอนุรักษ์และเผยแพร่
- ARTC 4408** **ศิลปประดิษฐ์ในสปา** **2(1-2-3)**
Handicraft in SPA
 ประวัติความเป็นมา คุณค่า ความสำคัญของสิ่งประดิษฐ์กับสปา การเลือกใช้
 สิ่งประดิษฐ์ที่เหมาะสมกับสปา และการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ของสิ่งประดิษฐ์แต่ละประเภท
 การออกแบบสิ่งประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการทำสิ่งประดิษฐ์ในสปา การนำสิ่งประดิษฐ์ไปใช้งาน
 ในสถานการณ์จำลอง การจัดจำหน่ายสิ่งประดิษฐ์ในสปา

- ARTC 4901** **โครงการวิจัยด้านศิลปประดิษฐ์** **3(250)**
Research Study in Handicraft
 ศึกษาปัญหาใดปัญหาหนึ่งเฉพาะด้านศิลปะประดิษฐ์ ด้วยการทำวิจัย เพื่อหา
 แนวทางปรับปรุงแก้ไขปัญหานั้นๆ ภายใต้อำนาจแนะนำของอาจารย์
- FCL 1101** **ศิลปการแต่งกาย** **3(3-0-6)**
Groomming
 การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะ โอกาส สถานที่ และสมัยนิยม
 การปลูกฝัง เจตคติ ค่านิยม การแก้ไข ปัญหาเรื่องเสื้อผ้าและการดัดแปลงเสื้อผ้า
- FCL 1201** **การวาดภาพสำหรับออกแบบเสื้อผ้า** **3(2-2-5)**
Figure Drawing for Fashion Design
 เส้นต่าง ๆ ในการวาดหุ่น สัดส่วนของหุ่น การวาดส่วนประกอบของเสื้อผ้า
 โดยเน้นโครงสร้างของรูปทรง เส้น การแรเงา และการระบายสี เพื่อแสดงแบบเสื้อผ้าประกอบหุ่น
 ในลักษณะท่าทางต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับประเภทของเสื้อผ้า การวาดส่วนต่าง ๆ ของเสื้อผ้าและ
 การตกแต่ง ฝึกปฏิบัติวาดภาพสำหรับออกแบบเสื้อผ้า
- FCL 1401** **การผลิตเสื้อผ้าอุตสาหกรรม** **3(3-0-6)**
Mass Production of Apparel
 กระบวนการผลิตเสื้อผ้าเชิงอุตสาหกรรม รูปแบบของระบบการผลิต ลักษณะของ
 เสื้อผ้า วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต การตรวจสอบคุณภาพ การบรรจุหีบห่อ กฎหมายที่
 เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูป
- FCL 1601** **ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า** **3(2-2-5)**
Principle of Sewing
 ประเภท ลักษณะและส่วนประกอบของจักร กลไกการทำงาน ฝีมั้จักร
 การใช้งาน ปัญหาจากการเย็บ การซ่อมแซมจักร การดูแลรักษา ฝีมั้จักร ฝึกปฏิบัติการใช้จักร

- FCL 1602** **เคหะสิ่งทอ** **3(3-0-6)**
Household Fabric
 ประเภทและลักษณะทั่วไปของเคหะสิ่งทอ การออกแบบ การเลือกใช้ผ้าให้
 เหมาะกับเคหะสิ่งทอแต่ละชนิด ผ้าที่ใช้สำหรับห้องนอน ห้องรับแขก ห้องนั่งเล่น ห้องน้ำ
 และห้องครัว หลักการการดูแลรักษาและการซ่อมแซม
- FCL 2201** **การออกแบบเสื้อผ้าเบื้องต้น** **3(2-2-5)**
Principle of Apparel Design
 หลักการออกแบบเบื้องต้น การออกแบบเสื้อผ้าสำหรับโอกาสปกติ และโอกาส
 พิเศษ โดยเน้นที่กระบวนการศึกษาจากแนวความคิด การออกแบบด้วยมือและคอมพิวเตอร์
 นำเสนอผลงาน และฝึกปฏิบัติออกแบบเสื้อผ้า
- FCL 2301** **การสร้างและแยกแบบตัด** **3(2-2-5)**
Pattern Making and Processing
 การวัดตัว การสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อ และ กระโปรง การสร้างปก และแขน
 ชนิดต่างๆการแยกแบบ การลองตัวเพื่อทดสอบการแยกแบบตัด และการปรับแบบ ฝึกปฏิบัติสร้าง
 และแยกแบบตัด
- FCL 2302** **กระโปรงและกางเกงสตรี 1** **3(2-2-5)**
Skirt and Slakes 1
 ชนิดและลักษณะของกระโปรงและกางเกงสตรี การวิเคราะห์แบบกระโปรงและ
 กางเกงสตรี การปรับแบบและแยกแบบตัด การเลือกผ้าตัวนอกและผ้ารองใน การเตรียมผ้าก่อนตัด
 หลักการปูผ้า เทคนิคการตัดเย็บกระโปรงและกางเกงสตรี การตกแต่ง ฝึกปฏิบัติตัดเย็บกระโปรง
 และกางเกงสตรี
- FCL 2303** **เสื้อและชุดสตรี 1** **3(2-2-5)**
Blouse and Dress 1
 ชนิดและลักษณะของเสื้อสตรีชั้นสูง การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อชั้นสูง
 การวิเคราะห์แบบเสื้อและชุดสตรีเพื่อทำแบบตัด การเลือกรองในให้เหมาะสมกับแบบ เทคนิค
 การตัดเย็บเสื้อและชุดสตรีชั้นสูง ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อและชุดสตรี

- FCL 2401 แบบตัดเพื่ออุตสาหกรรม 3(2-2-5)**
Pattern for Garment
 ขนาดตัวที่ใช้ในการสร้างแบบตัดของประเทศต่างๆ การศึกษารูปแบบของเสื้อผ้า และขนาดตัวจากใบสั่ง การสร้างแบบตัดในงานอุตสาหกรรม การปรับแบบตามใบสั่ง การกำหนด เครื่องหมายและรายละเอียดบนแบบตัด หลักการย่อและขยายแบบตัด การคำนวณปริมาณผ้าตาม แบบและขนาดการทำวางแบบตัด การวางแผนการตัด ฝึกปฏิบัติทำแบบตัดเพื่ออุตสาหกรรม
- FCL 2501 ความรู้เรื่องผืนผ้า 3(3-0-6)**
Principle of Fabric
 ชนิดและคุณสมบัติของด้าย การผลิตผืนผ้าในโรงงานอุตสาหกรรม การตกแต่ง สำเร็จ การพิมพ์ และการย้อม การวิเคราะห์เส้นใย และโครงสร้างผ้า
- FCL 3101 การวิเคราะห์ระบบการผลิต 3(3-0-6)**
Analysis of Production System
 ศึกษาเวลาทำงาน การเคลื่อนไหวอย่างมีประสิทธิภาพ การวัดประสิทธิภาพการ ทำงาน วิเคราะห์ขั้นตอนการผลิต วางแผนการผลิต ระบบการผลิต สมดุลการผลิต การวางแผน กำลังการผลิต การจัดวางสายการผลิต การคิดต้นทุนการผลิต
- FCL 3301 กระโปรงและกางเกงสตรี 2 3(2-2-5)**
Skirt and Slakes 2
 ชนิดและลักษณะของกระโปรงและกางเกงสตรีชั้นสูง การสร้างและแยกแบบตัด กระโปรงและกางเกงชั้นสูง การวิเคราะห์แบบกระโปรงและกางเกงเพื่อทำแบบตัด การเลือกรอง ใในให้เหมาะสมกับแบบ เทคนิคการตัดเย็บเสื้อและชุดสตรีชั้นสูง ฝึกปฏิบัติตัดเย็บกระโปรงและ กางเกงสตรีชั้นสูง

- FCL 3302 เสื้อและชุดสตรี 2** **3(2-2-5)**
Blouse and Dress 2
 ชนิดและลักษณะของเสื้อสตรีชั้นสูง การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อชั้นสูง การวิเคราะห์แบบเสื้อและชุดสตรีเพื่อทำแบบตัด การเลือกรองในให้เหมาะสมกับแบบ เทคนิคการตัดเย็บเสื้อและชุดสตรีชั้นสูง ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อและชุดสตรีชั้นสูง
- FCL 3303 เสื้อผ้าเด็ก** **3(2-2-5)**
Children Clothing
 ลักษณะของเสื้อผ้าเด็กแต่ละวัย สี การตกแต่ง การเลือกใช้ผ้า การออกแบบเสื้อผ้าเด็กให้เหมาะสมกับพัฒนาการและกิจกรรม การตัดเย็บ ความรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้เด็กที่ทำด้วยผ้า ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก
- FCL 3304 เสื้อสูทสตรี** **3(2-2-5)**
Lady Suit
 ชนิดและลักษณะของสูทสตรี ลักษณะผ้าและการเตรียมผ้าก่อนตัด การปรับแบบการสร้างแบบตัดเสื้อสูท การลองตัว เทคนิคพิเศษต่างๆ ในการตัดเย็บเสื้อสูทสตรี ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อสูทสตรี
- FCL 3401 การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่าง** **3(2-2-5)**
Production of Sample Product
 การศึกษาใบสั่งตัด หลักและเทคนิคการทำแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้าตัวอย่าง ขนาดมาตรฐาน การดัดแปลงแบบตัดตามเสื้อตัวอย่าง การจัดทำข้อมูล การใช้วัสดุดิบเพื่อการเตรียมการผลิต ฝึกปฏิบัติทำเสื้อตัวอย่าง
- FCL 3402 เทคโนโลยีการตัดเย็บเสื้อผ้า** **3(2-2-5)**
Apparel Technology
 เครื่องจักรและอุปกรณ์ในกระบวนการตัดเย็บ เทคโนโลยีและนวัตกรรมของเครื่องจักรและอุปกรณ์ในกระบวนการตัดเย็บ การวางแผนการตัดเย็บ การปูผ้า การตัดผ้า การเย็บ การลดการสูญเสีย การควบคุมการทำงานและผลผลิต ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้าอุตสาหกรรม

- FCL 3403** **การควบคุมคุณภาพเสื้อผ้า** **3(3-0-6)**
Clothing Quality Control
 การจัดการและควบคุมคุณภาพในการผลิตเสื้อผ้าระบบอุตสาหกรรม ระบบการประกันคุณภาพ การจัดการคุณภาพ วิธีควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพในเชิงสถิติ การปรับปรุงคุณภาพ ข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพเสื้อผ้า
- FCL 4501** **การทำความสะอาดเสื้อผ้า** **3(3-0-6)**
Clean Clothes
 ประเภทของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด คุณสมบัติของสารทำความสะอาด การเลือกสารทำความสะอาดให้เหมาะสมกับชนิดและประเภทของเสื้อผ้า รวมถึงประเภทและการทำงานของเครื่องซักผ้า ประเภทของการทำความสะอาดเสื้อผ้า วัสดุอุปกรณ์และวิธีการทำความสะอาดเสื้อผ้า การดูแลรักษาเสื้อผ้า
- FCL 3502** **สีและการย้อมสี** **3(2-2-5)**
Dye and Dyeing
 ทฤษฎีการมองเห็นสี ชนิดและคุณสมบัติของสี การเตรียมผ้าก่อนย้อม หลักและเทคนิค การย้อมสี การย้อมสีธรรมชาติ การย้อมสีสังเคราะห์ การทำลวดลายด้วยการย้อมสี ผักย้อมสีและทำลวดลายผ้า
- FCL 4101** **การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรม** **3(3-0-6)**
Clothing Merchandising Management
 กระบวนการจัดการสินค้าเสื้อผ้า บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ ความร่วมมือกับฝ่ายอื่น ๆ ภายในโรงงาน การประเมินราคาและการเปรียบเทียบราคาสินค้า กลยุทธ์การวางแผน การตัดสินใจ ระบบเอกสารและวิธีการนำเข้า-ส่งออกสินค้า การจัดการในการขาย เทคนิคการจัดการสินค้า ข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกสินค้าเสื้อผ้า

- FCL 4901** **โครงการวิจัยด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย** **3(250)**
Research Study in Textile and Clothing
 การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนา เกี่ยวกับเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย โดยทำโครงการวิจัยเป็นรายบุคคล การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงาน การวิเคราะห์ สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย ทดลองทำงานวิจัย
- NUTR 1101** **หลักการประกอบอาหาร** **2(1-2-3)**
Principles and Food Preparation
 หลักและวิธีการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ การเตรียม และการเก็บรักษาอาหาร หลักการจัดอาหาร การจัดครัวมาตรฐาน เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารและฝึกปฏิบัติอาหาร 5 หมู่
- NUTR 1201** **อาหารไทย** **2(1-2-3)**
Thai Cuisine
 ลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดวาง การเสิร์ฟ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติอาหารไทย
- NUTR 1302** **โภชนศาสตร์ครอบครัว** **3(2-2-5)**
Family Nutrition
 ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวันต่างๆ การกำหนดรายการการจัดอาหารสมส่วนของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ ฝึกปฏิบัติอาหารในวัยต่าง ๆ
- NUTR 2201** **อาหารว่าง** **2(1-2-3)**
Snack Cookery
 ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดวางและจัดเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทย และนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติ

- NUTR 2202 ขนมไทย** **2(1-2-3)**
Thai Dessert
 ประเภทของขนมไทย กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย เทคนิคการเตรียมการ
 ปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การจัดและการเสิร์ฟ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและกำหนดราคา
 ขาย การจัดวางและการเสิร์ฟขนมไทย การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติขนมไทย
- NUTR 2203 ขนมอบ** **3(2-2-5)**
Bakery
 คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และ
 การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทย และต่างประเทศขั้นพื้นฐาน
 การเก็บขนมอบที่ทำเสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติขนมอบ
- NUTR 2204 การแต่งหน้าเค้กและขนม** **2(1-2-3)**
Cake Decoration
 การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนมอื่น ๆ เครื่องใช้ และวัสดุที่จะนำมาใช้
 แต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ
- NUTR 2501 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร** **3(2-2-5)**
Sciences of Cookery
 ลักษณะองค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร ผลของการ
 เปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของอาหารในระหว่างการประกอบอาหาร คุณสมบัติ
 เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหารที่มีปฏิกิริยาต่ออาหาร ฝึกปฏิบัติการทดสอบคุณสมบัติของอาหาร
- NUTR 2502 อาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง** **3(2-2-5)**
Food and Microbiology
 ประวัติการศึกษาเกี่ยวกับจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่มีบทบาทในอาหาร
 ความสำคัญของจุลินทรีย์ที่มีบทบาทในอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ใน
 อาหาร การเน่าเสียของอาหาร โดยจุลินทรีย์ หลักการและวิธีการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารอัน
 เนื่องมาจากจุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการผลิตอาหารหมัก การสุขาภิบาลอาหาร
 และการตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหาร ปฏิบัติการการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการถนอมอาหาร

- NUTR 3201 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-2-5)**
Beverage and Ice-cream
 ศึกษาประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสม เทคนิคการจัดทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่มและไอศกรีม การให้บริการเครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของเครื่องดื่มและไอศกรีม การตกแต่ง และการให้บริการด้วยวิธีต่าง ๆ กำหนดต้นทุน ราคาขาย การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติเครื่องดื่มและไอศกรีม
- NUTR 3202 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)**
International Cuisine
 ศึกษาลักษณะสำคัญของอาหารนานาชาติ เครื่องปรุง เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร ความแตกต่างของลักษณะอาหารประเทศต่างๆ ที่สำคัญ การจัดรายการอาหาร ชื่อและส่วนประกอบของอาหาร กรรมวิธีการปรุงรวมทั้งการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานของชนชาติต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ
- NUTR 3203 อาหารท้องถิ่นของไทย 2(1-2- 3)**
Thai Local Food Cookery
 ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นแต่ละท้องถิ่น ลักษณะและเอกลักษณ์ของอาหารประจำท้องถิ่นต่าง ๆ ที่ใช้ในประเพณีของแต่ละท้องถิ่น ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น
- NUTR 3301 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6)**
Human Nutrition
 กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลง ความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย วิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ

- NUTR 3302 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5)**
Community Nutrition
 ภาวะโภชนาการในประเทศไทย ประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผนงาน โภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ และการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ และการให้ความรู้ทางโภชนาการกับชุมชน
- NUTR 3401 การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง 3(2-2-5)**
Food and Catering
 ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง โครงสร้างห้องครัว ห้องบริการอาหาร การวางแผนการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การกำหนดรายการอาหารเพื่อการบริการและการจัดเลี้ยง ชนิดของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยงแบบต่างๆ การจัดหน่วยงาน การจัดเสิร์ฟและฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและการจัดเลี้ยงทั้งภายในและภายนอกสถานที่
- NUTR 3402 อาหารเพื่อธุรกิจ 3(2-2-5)**
Food for Business and Commercial
 ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การทำอาหารเพื่อการค้าและธุรกิจ การประกอบอาหารที่สะดวก และรวดเร็ว การใช้เครื่องมือเครื่องใช้ที่เหมาะสมกับการผลิต และการเสิร์ฟ การจัดจำหน่ายอาหารให้เหมาะสมกับเวลา และ โอกาส สถานที่ ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าในปัจจุบันและในอนาคต การจัดซื้อ และการสำรองวัตถุดิบ ประเภทและรูปแบบของภาชนะในการบรรจุอาหารเพื่อการค้าและธุรกิจอาหาร การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขาย การฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมากและเทคนิคการประกอบอาหาร
- NUTR 3501 ความปลอดภัยของอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 3(3-0-6)**
Food Safety and Relate Laws
 สถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารในปัจจุบัน หลักพิจารณาการเลือกและการเก็บอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ อันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร หลักการทั่วไปว่าด้วยสุขลักษณะอาหาร หลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดี หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม กฎหมาย มาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหารและอุตสาหกรรมอาหาร

NUTR 3502 การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร 3(2-2-5)
Food Preservation and Food Processing
 ประวัติ ความหมายของการถนอมอาหาร ความสำคัญของการถนอมอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักและวิธีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร วัตถุประสงค์สำหรับการแปรรูปอาหารและการเลือกคุณภาพวัตถุดิบ การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่างๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการถนอมอาหารและการแปรรูป การเก็บรักษาอาหาร ภาชนะบรรจุและการบรรจุอาหาร ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่น

NUTR 3503 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5)
Product Development and Sensory Evaluation
 ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความหมายและปัจจัยสำคัญสำหรับการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แนวทางการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความสำคัญและการใช้การประเมินค่าทางประสาทสัมผัส ประสาทสัมผัสและการรับรู้ทางประสาทสัมผัส พื้นฐานทางสรีระและทางจิตวิทยาสำหรับการรับรู้ทางประสาทสัมผัส เงื่อนไขของการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส ประเภทของการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส ปฏิบัติการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

NUTR 3504 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(2-2-5)
Food Sanitation and Quality Control
 การออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบการอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการอาหาร และมาตรฐานอาหาร รวมทั้งการฝึกปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาล และการควบคุมคุณภาพอาหาร

- NUTR 4201** **อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ** **3(2-2- 5)**
Local Food in Northern part of Thailand
 ศึกษาลักษณะอาหารพื้นบ้านของท้องถิ่นภาคเหนือในชีวิตประจำวันและใน
 ประเพณีต่าง ๆ วิวัฒนาการ คุณค่า วิธีการประกอบอาหาร การตกแต่ง การจัดเลี้ยงอาหาร ค่านิยม
 ในเรื่องอาหารของคนในท้องถิ่น และฝึกปฏิบัติอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ
- NUTR 4202** **อาหารเพื่อสุขภาพ** **2(1-2-3)**
Food for Health
 อาหารจากธรรมชาติ ประเภทของอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ คุณค่าอาหารที่
 เกี่ยวข้องกับสุขภาพร่างกาย การคำนวณคุณค่าอาหารเพื่อสุขภาพ การจัดรายการอาหารเพื่อสุขภาพ
 อาหารมังสวิวัติ อาหารเจ อาหารชีวจิต อาหารแมคโครไบโอติก และอาหารเสริมเพื่อสุขภาพ
 รวมทั้งการฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพ
- NUTR 4203** **ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย** **3(2-2-5)**
Knowledge of Thai Food
 ศึกษาลักษณะความสำคัญของอาหารไทย อาหารประจำภาค รู้จักส่วนประกอบ
 การจัดรายการ กรรมวิธีในการปรุง หลักการจัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย การ
 ประดิษฐ์ ดัดแปลงให้เป็นรูปแบบต่าง ๆ การแกะสลัก การจัดเสิร์ฟ และมารยาทในการ
 รับประทานอาหาร พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติอาหารไทยแต่ละภาค
- NUTR 4301** **อาหารบำบัดโรค** **3(2-2-5)**
Dietetics
 ความมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล
 รายการอาหารแลกเปลี่ยน และอาหารเฉพาะโรค การดัดแปลงและจัดทำรวมทั้งการเสิร์ฟอาหาร
 สำหรับผู้ป่วย และฝึกปฏิบัติ

- NUTR 4901** **โครงการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ** **3(250)**
Research Study in Food and Nutrition
 การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนา เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ โดยทำโครงการวิจัยเป็นรายบุคคล การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงาน การวิเคราะห์ สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย

กลุ่มประสบการณ์ภาคสนาม

- ARTC 3801** **การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปประดิษฐ์** **1(0-3-2)**
Preparation for Professional Experience in Handicraft
 ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการดำเนินการ ตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลองปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับประโยชน์ คุ่มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
- FCT 3801** **การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพผ้าและเครื่องแต่งกาย** **1(0-3-2)**
Preparation for Professional Experience in Textile and Clothing
 ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการดำเนินการ ตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลองปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับประโยชน์ คุ่มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
- NUTR 3801** **การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ** **1(0-3-2)**
Preparation for Professional Experience in Food and Nutrition
 ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการดำเนินการ ตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลองปฏิบัติการใน

สถานการณ์จำลอง เพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับประโยชน์ คุ่มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้

ARTC 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปประดิษฐ์ 6 (560)

Field Experience in Handicraft

วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน

ARTC 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปประดิษฐ์
การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านศิลปประดิษฐ์
การจัดทำรายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไปพัฒนาวิชาชีพที่ได้รับมอบหมาย
ในสภาวะแวดล้อมจริงขององค์กร มีการนำเสนอ และมีการประเมินผลโดยพนักงานพี่เลี้ยงและ
อาจารย์นิเทศ

FCT 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพผ้าและเครื่องแต่งกาย 6 (560)

Field Experience in Textile and Clothing

วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน

FCL 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
ผ้าและเครื่องแต่งกาย
การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านการตัดเย็บ
เสื้อผ้าการจัดทำรายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไปพัฒนาวิชาชีพที่ได้รับ
มอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมจริงขององค์กร มีการนำเสนอ และมีการประเมินผลโดยพนักงาน
พี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ

NUTR 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ 6(560)

Field Experience in Food and Nutrition

วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน

NUTR 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและ
โภชนาการ
การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านอาหารและ
โภชนาการ การจัดทำรายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไปพัฒนาวิชาชีพ ที่

ได้รับมอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมจริงขององค์กร มีการนำเสนอ และมีการประเมินผลโดยพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ

COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา

1(0-3-2)

Cooperative Education Preparation

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

COOP 4801 สหกิจศึกษา

6(560)

Cooperative Education

วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน

COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานด้านวิชาชีพตามสาขาวิชาในสถานประกอบการหรือองค์กรผู้ใช้บัณฑิตเป็นเวลา 16 สัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง โดยบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษาในหลักสูตรการศึกษากับการปฏิบัติงานจริงเสมือนหนึ่งเป็นพนักงาน การจัดทำโครงการ การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงการ และการนำเสนอโครงการตามคำแนะนำของพนักงานพี่เลี้ยง อาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์นิเทศก์ เพื่อให้เกิดทักษะ องค์ความรู้ในวิชาชีพ และคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน และเป็นบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานที่พร้อมจะทำงานได้ทันทีเมื่อสำเร็จการศึกษา

ภาคผนวก ข

ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ภาคผนวก ข

ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พูลสุข บุญนเนตร

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน	ปี พ.ศ. สำเร็จ การศึกษา
ปริญญาโท	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534
ปริญญาตรี	คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา- อุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	2524

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 ผลงานวิจัย

พูลสุข บุญนเนตร และคณะ. การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาวัตถุดิบ

และกระบวนการผลิตให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในผ้าทอพื้นบ้าน: ผ้า
ตีนจก ตำบลช่างเคิ่ง อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่, 2548. (เอกสารอัดสำเนา)

พูลสุข บุญนเนตร เสาวภา ศักยพันธ์ และศิริจันทร์ อุปลา. โครงการวิจัยและพัฒนาการเรียน
การสอนวิทยาศาสตร์ท้องถิ่น: การทอผ้าตีนจกให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน, 2549.
(เอกสารอัดสำเนา)

พูลสุข บุญนเนตร ศิริจันทร์ อุปลา และ จินตนา พันจันดา. การพัฒนาบทเรียนคอมพิวเตอร์
ช่วยสอนบนเครือข่ายวิชาความรู้เรื่องเส้นใย, 2552. (เอกสารอัดสำเนา)

พูลสุข บุญนเนตร. การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน : ผ้าคลุมไหล่,
2549. (เอกสารอัดสำเนา)

_____. การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน : ผ้าฝ้ายทอมือ, 2549.
(เอกสารอัดสำเนา)

_____. การเพิ่มความคงทนของเส้นด้ายย้อมสีธรรมชาติด้วยวิธีการอบไอน้ำ, 2550.
(เอกสารอัดสำเนา)

_____. การลดฝุ่นผงในเส้นด้ายย้อมสีมะเกลือด้วยวิธีการอบไอน้ำ, 2551.
(เอกสารอัดสำเนา)

เสาวภา ศักยพันธ์ พูลสุข บุญเนตร และศิริจันทร์ อุปาละ. แกดังเลเพื่อสุขภาพ , 2549.
(เอกสารอัดสำเนา)

1.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

- พูลสุข บุญเนตร. เสื้อผ้าเด็ก. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2550.
- _____. ความรู้เรื่องผ้า. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2550.
- _____. หลักการตัดเย็บ. โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2547.
- _____. การสร้างและแยกแบบตัด. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2552.
- _____. สุธสตรี. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2550.
- _____. การทำความสะอาดเสื้อผ้า. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2550.

1.4 ประสพการณ์ทำงาน

- พ.ศ. 2524-ปัจจุบัน อาจารย์วิทยาลัยครูเชียงใหม่
- พ.ศ.2529-2530 รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์
- พ.ศ.2536-2541 กรรมการโครงการคหกรรมศาสตร์เบเกอร์
- พ.ศ.2537-2538 เลขานุการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- พ.ศ.2538-2538 รองหัวหน้าฝ่ายอนามัยและสุขภาพ
- พ.ศ.2538-2540 รองผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี
- พ.ศ.2538-2540 หัวหน้าฝ่ายติดตามและประเมินผลสำนักวางแผนและพัฒนา
- พ.ศ.2541-2542 เลขานุการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวภา ศักยพันธ์

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน	ปี พ.ศ. สำเร็จการศึกษา
	Post Graduate Diploma (Higher Education Specialist)	University of Queensland, Australia	2542
ปริญญาโท	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534
ปริญญาตรี	วท.บ.(ศึกษาศาสตร์-คหกรรม)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2522

2.3 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 ผลงานวิจัย

เสาวภา ศักยพันธ์. การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาวัตถุดิบและ กระบวนการ ผลิตให้

ได้คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในผ้าทอพื้นบ้าน : ผ้าตีนจก ตำบลช่างเคิ่ง

อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ .2547. (ผู้ร่วมวิจัย)

_____. แงอึ้งเลเพื่อสุขภาพ. 2548. (เอกสารอัครำเนา)

_____. Rice and Fish , Waterside Foods in Thailand and Japan : Comparison of Thailand and Japanese Food ร่วมกับมหาวิทยาลัย ชิกะ ประเทศญี่ปุ่น . 2001.

(ผู้ร่วมวิจัย)

_____. Investigation of Asain Food - Traditional Foods in Laos ร่วมกับ

มหาวิทยาลัยชิกะ ประเทศญี่ปุ่น. 2004. (ผู้ร่วมวิจัย)

_____. Investigation in taste sensitivity : comparative of Japanese and Thailand's

students ร่วมกับ มหาวิทยาลัยวูแมน โตเกียว ประเทศญี่ปุ่น .2010. (ผู้ร่วมวิจัย)

_____. การปรับปรนและการเปลี่ยนแปลงของอาหารไทลื้อในเขตล้านนา .2553.

2.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

เสาวภา ศักยพันธ์. หนังสือ อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ. เชียงใหม่ : โรงพิมพ์ดาว. 2539.

_____. ตำราขนมอบ .เชียงใหม่ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงใหม่. 2550.

_____. เอกสารประกอบการสอน วิชา อาหารท้องถิ่น.เชียงใหม่ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2550.

3. อาจารย์ชินรัตน์ ม่วงงาม

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน	ปี พ.ศ. สำเร็จการศึกษา
ปริญญาโท	ศศ.ม. (การวิจัยและพัฒนาท้องถิ่น)	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	2547
ปริญญาตรี	ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2524

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 ผลงานวิจัย

ชินรัตน์ ม่วงงาม. รูปแบบการพัฒนาอาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สถาบันราชภัฏเชียงใหม่ ให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาจารย์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์

ระดับอุดมศึกษา. 2542

3.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ชินรัตน์ ม่วงงาม. หนังสือดอกไม้ประดิษฐ์. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย

ราชภัฏเชียงใหม่. 2550.

_____. เอกสารประกอบการสอนการจัดพาน. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย

ราชภัฏเชียงใหม่. 2547.

_____. หนังสือใบตองและต้นตองในวิถีชีวิตคนล้านนา. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2547.

_____. ตำราการจัดดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2551.

_____. ตำราการปรับปรุงที่อยู่อาศัย. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ

เชียงใหม่. 2551.

4. อาจารย์ศิริจันทร์ อุปาละ

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน	ปี พ.ศ. สำเร็จการศึกษา
ปริญญาโท	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551
ปริญญาตรี	ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับ 1	สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2542

4.3 ผลงานทางวิชาการ

4.3.1 ผลงานวิจัย

ศิริจันทร์ อุปาละ จินตนา พันจันดาและพุดสุข บุญเนตร. การผลิต ผลิตภัณฑ์กระเป๋าจากเศษผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติของกลุ่มทอผ้าบ้านตาล ตำบลบ้านตาล อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่, 2553.

_____. การพัฒนาบทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอนบนเครือข่ายวิชาความรู้เรื่องเส้นใย. 2552. (ผู้ร่วมวิจัย)

_____. การโครงการวิจัยและพัฒนาการเรียนการสอนวิทยาศาสตร์ท้องถิ่น: การทอผ้าตีนจกให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน, 2549. (ผู้ร่วมวิจัย)

_____. แง่ฮงเลเพื่อสุขภาพ. 2548. (ผู้ร่วมวิจัย)

4.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

ศิริจันทร์ อุปาละ. เอกสารประกอบการสอนวิชาความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า.

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2551. (เอกสารอัดสำเนา)

_____. เอกสารประกอบการสอนวิชาเคหะสิ่งทอ. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2551. (เอกสารอัดสำเนา)

_____. เอกสารประกอบการสอนวิชาการจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรม. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2547. (เอกสารอัดสำเนา)

4.4 ประสบการณ์ทำงาน

พ.ศ. 2542 -2543	หัวหน้าแผนกเย็บ บริษัทยูนิดีแฟบรีคเฮาส์ จำกัด
พ.ศ. 2544-2545	เจ้าหน้าที่เตรียมการผลิต บริษัทชินวัตรไทย จำกัด
พ.ศ. 2545-2546	เจ้าหน้าที่ฝึกอบรมบริษัทซิงเกอร์ประเทศไทย จำกัด (มหาชน)
พ.ศ. 2546-ปัจจุบัน	พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

5. อาจารย์จินตนา พันจันดา

5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน	ปี พ.ศ. สำเร็จการศึกษา
ปริญญาโท	ศษ.ม. (อาชีวศึกษา)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551
ปริญญาตรี	คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2549

5.3 ผลงานทางวิชาการ

5.3.1 ผลงานวิจัย

พุลสุข บุญเนตร สิริจันทร์ อุปาละ และ จินตนา พันจันดา. การพัฒนาบทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอนบนเครือข่ายวิชาความรู้เรื่องเส้นใย, 2552.

สิริจันทร์ อุปาละ และจินตนา พันจันดา. การผลิตผลิตภัณฑ์กระเป๋าจากเศษผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติของกลุ่มทอผ้าบ้านตาล ตำบลบ้านตาล อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่, 2553.

5.3.2 ตำรา หนังสือ บทความทางวิชาการ

จินตนา พันจันดา. การจัดการทรัพยากรครอบครัว. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2550.

_____. งานบ้านสำหรับครูประถมศึกษา. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2551.

_____. การวาดภาพสำหรับออกแบบเสื้อผ้า. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2553.

5.4 ประสบการณ์ทำงาน

พ.ศ. 2549 อาจารย์พิเศษ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

พ.ศ. 2549-ปัจจุบัน พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ภาคผนวก ค

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐**

เพื่อเป็นการรักษามาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการรับรองวิทยฐานะและมาตรฐานการศึกษา และเพื่อให้การบริหารงานด้านวิชาการดำเนินไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๘

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) (๓) และมาตรา ๕๗ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ในคราวประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๕๐ วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๕๐ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พุทธศักราช ๒๕๕๐”

ข้อ ๒ ให้ใช้ข้อบังคับนี้สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ว่าด้วยเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๔ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดในส่วนที่กำหนดไว้แล้วหรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๕ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“คณะหรือวิทยาลัย” หมายความว่า คณะหรือวิทยาลัยที่มีหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่

นักศึกษาสังกัด

“คณะกรรมการประจำคณะหรือวิทยาลัย” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะหรือวิทยาลัยแต่ละแห่ง ตามกฎกระทรวงว่าด้วยการแบ่งส่วนราชการของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะหรือวิทยาลัยในมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ที่นักศึกษาสังกัด

“สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน” หมายความว่า สำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียนมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“หัวหน้าภาควิชา” หมายความว่า หัวหน้าภาควิชาของคณะหรือวิทยาลัยที่นักศึกษาสังกัด

“หัวหน้าสาขาวิชา” หมายความว่า หัวหน้าสาขาวิชาของคณะหรือวิทยาลัยที่นักศึกษาสังกัด

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่ได้รับการแต่งตั้งโดย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่เพื่อให้ทำหน้าที่ควบคุมแนะนำ และให้คำปรึกษาด้านการเรียนและ ด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพของนักศึกษา

“อาจารย์ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ที่คณะหรือวิทยาลัยมอบหมาย ให้สอนรายวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาภาคปกติและนักศึกษาภาคพิเศษระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัย ราชภัฏเชียงใหม่จัดให้เรียนในเวลาราชการหรือหากมีความจำเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่อาจจัดให้เรียนนอกเวลาราชการด้วยก็ได้

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่จัดให้เรียนในวันหยุดราชการหรือนอกเวลาราชการ หากมีความจำเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่อาจจัดให้เรียนในเวลาราชการด้วยก็ได้

ข้อ ๖ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ ให้มีอำนาจในการออกคำสั่ง และประกาศเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ตลอดจนเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดในกรณีเกิดปัญหาจากการใช้ข้อบังคับนี้

หมวด ๑

หลักสูตรและการจัดการศึกษา

ข้อ ๗ ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มุ่งพัฒนาบุคคลให้เป็นทรัพยากรที่มีคุณค่าในระดับสูง ทั้งด้านคุณธรรม จริยธรรม วัฒนธรรม ด้านวิชาการและด้านทักษะชีวิต ทักษะกระบวนการคิด กระบวนการปฏิบัติมุ่งพัฒนาบุคคลให้สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยี เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ในการใช้แก้ปัญหาและสร้างสรรค์สังคมคุณภาพ และสังคมแห่งภูมิปัญญา ทั้งนี้ คงไว้ซึ่งความเป็นไทยและความเป็นสากล อันส่งผลในการเสริมสร้างความเข้มแข็งและคุณภาพแห่งสังคมท้องถิ่น และสอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาและมาตรฐานทางวิชาการและวิชาชีพของแต่ละสาขาวิชา

ข้อ ๘ ระบบการจัดการศึกษา ใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ ใน ๑ ภาคการศึกษาปกติให้มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หากมีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ให้กำหนดระยะเวลาการจัดการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตในสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ

นักศึกษาภาคปกติหนึ่งปีการศึกษาให้จัดการเรียนการสอน ๒ ภาคการศึกษาปกติ หากมีการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนให้เป็นไปตามแผนการเรียนของสาขาวิชา สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษหนึ่งปีการศึกษาให้จัดการเรียนการสอน ๓ ภาคการศึกษา ประกอบด้วย ๒ ภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อน

การกำหนดและการปรับเปลี่ยนวันเปิดวันปิดของแต่ละภาคการศึกษาให้จัดทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ ต้องมีระยะเวลาศึกษารวมกันในแต่ละภาคการศึกษาตามวรรคหนึ่งและวรรคสอง แล้วแต่กรณี

กรณีที่มีมหาวิทยาลัยจะใช้ระบบการศึกษ่อื่นเฉพาะหลักสูตรสาขาวิชาใดของคณะหรือวิทยาลัย ให้แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการจัดการศึกษานั้น รวมทั้งรายละเอียดการเทียบเคียงหน่วยกิตกับระบบทวิภาคที่กำหนดไว้ในหลักสูตรให้ชัดเจน หรือกรณีมหาวิทยาลัยจะกำหนดวิธีการให้การศึกษาทั้งในมหาวิทยาลัยและนอคมหาวิทยาลัย หรือทั้งระบบในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน ตามความเหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น แต่ต้องสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร ให้นำเสนอสภาวิชาการพิจารณาให้ความเห็นและเสนอต่อ สภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ

ข้อ ๘ การคิดหน่วยกิต

๘.๑ รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

๘.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

๘.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

๘.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

ข้อ ๑๐ โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

๑๐.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป เป็นหมวดวิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรอบรู้ อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล เข้าใจธรรมชาติ เข้าใจตนเองและสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี เป็นคนที่สมบูรณ์ทั้งร่างกาย และจิตใจ มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทยและของประชาคม นานาชาติ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตในสังคมได้เป็นอย่างดี

การจัดรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้จัดในลักษณะเป็นรายวิชา โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ และกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตามสัดส่วนที่เหมาะสม โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

การจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา ทั้งนี้จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นดังกล่าว เมื่อนับรวมกับรายวิชาที่ศึกษาเพิ่มเติมในหลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

๑๐.๒ หมวดวิชาเฉพาะ เป็นหมวดวิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ มีทักษะ รู้เทคนิควิธีและเข้าใจกระบวนการงานอาชีพ สามารถปฏิบัติงานได้และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพนั้น ๆ ประกอบด้วยกลุ่มวิชาเฉพาะด้าน กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ และกลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยกลุ่มวิชาเฉพาะด้าน สามารถจัดได้ในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่ หรือวิชาเอก และวิชาโทก็ได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมและสัดส่วนแต่ละกลุ่มวิชาดังนี้

๑๐.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิต หมวดวิชา เฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต

๑๐.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชา เฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต

๑๐.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชา เฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๑๑๔ หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเฉพาะด้านที่จัดในลักษณะวิชาเอก และวิชาโท จำนวนหน่วยกิตของ วิชาเอกต้องไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต

๑๐.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี เป็นหมวดวิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนทุกหลักสูตรเลือกเรียนรายวิชาใดๆ ใน หลักสูตรมีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

ทั้งนี้มหาวิทยาลัยอาจกำหนดจำนวนหน่วยกิตในข้อ ๑๐.๑ ๑๐.๒ และ ๑๐.๓ ให้สูงกว่า ที่กำหนดไว้ได้ โดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยอาจกำหนดมาตรฐานรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาพื้นฐาน วิชาชีพ และกลุ่มวิชาปฏิบัติและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้มีการจัดการเรียนการสอนที่เป็น ลักษณะเดียวกันในทุกหลักสูตร เพื่อให้ นักศึกษามีคุณลักษณะที่พึงประสงค์สอดคล้องกับปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชา เฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรีให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ที่สามารถวัดมาตรฐานได้ โดยจัดทำเป็น ประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรการศึกษา

๑๑.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอด หลักสูตรไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต

๑๑.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิต รวมตลอด หลักสูตรไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องถือเป็นส่วนหนึ่งของ หลักสูตรปริญญาตรี และจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร

๑๑.๓ หลักสูตรปริญญาตรี(๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอด หลักสูตรไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

ข้อ ๑๒ จำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิตรง หรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่า ๕ คน และในจำนวนนั้นต้องเป็นผู้มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์อย่างน้อย ๒ คน ทั้งนี้อาจารย์ประจำในแต่ละหลักสูตรจะเป็นอาจารย์ประจำเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้

กรณีไม่สามารถดำเนินการตามวรรคหนึ่งได้ มหาวิทยาลัยอาจดำเนินการตามมติของคณะกรรมการการอุดมศึกษา ในคราวประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๔๘ เมื่อวันที่ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดแนวปฏิบัติเกี่ยวกับจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๘ กำหนดให้อาจารย์ประจำผู้ใดเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรระดับปริญญาตรีหรือระดับบัณฑิตศึกษาในหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่งแล้ว มหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้อาจารย์ประจำผู้นั้นเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เป็นหลักสูตรพหุวิทยาการ (Multidisciplinary) ได้ อีก ๑ หลักสูตร โดยต้องเป็นหลักสูตรที่ตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตรที่ได้ประจำอยู่แล้ว

หมวด ๒

การรับเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๓ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

๑๓.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี หรือ ๕ ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

๑๓.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (๓ ปี) หรือเทียบเท่า ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของทบวงมหาวิทยาลัย หรือตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญญา พ.ศ. ๒๕๔๘

๑๓.๓ คุณสมบัติอื่นตามที่หลักสูตรกำหนดและให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๔ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

๑๔.๑ ผู้สมัครเป็นนักศึกษาจะมีสถานภาพการเป็นนักศึกษาเมื่อมหาวิทยาลัยได้ขึ้นทะเบียนผู้นั้นเป็นนักศึกษาแล้ว

๑๔.๒ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและการชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

การลงทะเบียนเรียนและระยะเวลาการศึกษา

ข้อ ๑๕ การลงทะเบียนเรียน

๑๕.๑ กำหนดวันและวิธีการลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๕.๒ การลงทะเบียนเรียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตร

๑๕.๓ การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาภาคปกติจะต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า ๕ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต นักศึกษาภาคพิเศษจะต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า ๕ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต ส่วนการศึกษาภาคฤดูร้อนลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๕ หน่วยกิต ยกเว้นในกรณีที่แผนการเรียนของสาขาวิชานั้นได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่น ให้ปฏิบัติตามแผนการเรียนที่กำหนดไว้ หรือเป็นนักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา และมีจำนวนหน่วยกิตคงเหลือที่จะลงทะเบียนเรียนต่ำกว่า ๕ หน่วยกิต

การลงทะเบียนในภาคฤดูร้อนของนักศึกษาภาคปกติไม่นับเป็นภาคการศึกษาปกติ หากมีเหตุผลและความจำเป็นพิเศษ การลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิตแตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้นก็อาจทำได้ แต่ต้องไม่กระทบกระเทือนต่อคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ทั้งนี้ต้องเรียนให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร

๑๕.๔ นักศึกษาจะต้องตรวจสอบสถานภาพของตนเองก่อนการลงทะเบียนทุกครั้ง นักศึกษาที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดเงื่อนไขของมหาวิทยาลัยที่ประกาศไว้จะไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน

๑๕.๕ นักศึกษาที่ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน แต่ได้ลงทะเบียนเรียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาไปแล้ว จะไม่มีสิทธิขอค่าธรรมเนียมการศึกษาคืน

๑๕.๖ การลงทะเบียนรายวิชาจะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ และมีหลักฐานการลงทะเบียนรายวิชาที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนแล้ว

ข้อ ๑๖ การเพิ่ม และการถอนรายวิชา

การเพิ่มหรือการถอนรายวิชาจะกระทำได้ภายใน ๒ สัปดาห์แรกของแต่ละภาคการศึกษาและให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๗ การยกเลิกรายวิชา (Withdrawal)

๑๗.๑ การยกเลิกรายวิชา จะกระทำได้เมื่อพ้นกำหนดการถอนรายวิชา และต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดการสอบปลายภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์

๑๗.๒ การยกเลิกรายวิชาจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและ
อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๑๘ ระยะเวลาการศึกษา

๑๘.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี)

๑๘.๑.๑ นักศึกษาภาคปกติ สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๖ ภาคการศึกษา
ปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษา

๑๘.๑.๒ นักศึกษาภาคพิเศษ สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๕ ภาค
การศึกษาและใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๒๔ ภาคการศึกษา

๑๘.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๑๘.๒.๑ นักศึกษาภาคปกติ สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๔ ภาคการศึกษา
ปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษา

๑๘.๒.๒ นักศึกษาภาคพิเศษ สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๖ ภาค
การศึกษา และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษา

๑๘.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี)

๑๘.๓.๑ นักศึกษาภาคปกติ สำเร็จการศึกษาไม่ก่อน ๘ ภาคการศึกษา
ปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษา

๑๘.๓.๒ นักศึกษาภาคพิเศษ สำเร็จการศึกษาไม่ก่อน ๑๒ ภาค
การศึกษานปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๓๐ ภาคการศึกษา

การนับเวลาศึกษา ให้นับจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น

หมวด ๔

การวัดผลและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๙ เวลาเรียน

นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้นจึงจะมีสิทธิเข้าสอบปลายภาคในรายวิชาดังกล่าวได้ ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ แต่ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำคณะ

ข้อ ๒๐ ให้มีการวัดผลเป็นระยะ ๆ ระหว่างภาคการศึกษา และมีการวัดผลเมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนของภาคการศึกษานั้น โดยที่คะแนนระหว่างภาคการศึกษาอยู่ในเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

ข้อ ๒๑ การประเมินผลการศึกษา

๒๑.๑ ระดับคะแนนที่มีค่าระดับคะแนนแบ่งเป็น ๘ ระดับ ดังนี้

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

ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ในแต่ละรายวิชาให้ถือตามเกณฑ์ ดังนี้

(๑) รายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ในกลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพต้องไม่ต่ำกว่า C

(๒) รายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ยกเว้นข้อ (๑) ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ต้องไม่ต่ำกว่า D

(๓) ถ้านักศึกษาสอบตกในรายวิชาใดต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ เว้นแต่ถ้าสอบตกในรายวิชาเลือกหรือเลือกเสรีสามารถเปลี่ยนไปลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่น ตามเกณฑ์ที่กำหนดในหลักสูตรได้ หรือถ้ามีรายวิชาเลือกหรือเลือกเสรีที่สอบได้ครบตามเกณฑ์ที่กำหนดในหลักสูตรแล้วไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนอีก

๒๑.๒ ระดับคะแนนที่ไม่มีค่าระดับคะแนน

ระดับคะแนน	ความหมาย
S	เป็นที่พอใจ (Satisfactory)
U	ยังไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory)

๒๑.๓ สัญลักษณ์อื่น ๆ

สัญลักษณ์	ความหมาย
I	การวัดผลไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
IP	การศึกษายังไม่สิ้นสุด (In progress)
M	นักศึกษาขาดสอบ (Missing)
W	การยกเลิกรายวิชา (Withdrawal)
V	เข้าร่วมการศึกษา (Visitor)
N	ยังไม่ได้รับผลการประเมิน (No report)

๒๑.๔ การให้สัญลักษณ์

๒๑.๔.๑ การให้ A B⁺ B C⁺ C D⁺ D และ F จะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

(๑) ในรายวิชาที่นักศึกษาเข้าสอบ และ/หรือ มีผลงานที่ประเมินผลได้ตามระดับคะแนน

(๒) เปลี่ยนจาก I IP และ M โดยส่งผลการประเมินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๑.๔.๒ การให้ F นอกเหนือจากข้อ ๒๑.๔.๑ จะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

(๑) ในรายวิชาที่นักศึกษาไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าสอบตามข้อ ๑๕

(๒) เมื่อนักศึกษาทำผิดระเบียบการสอบตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย

(๓) เปลี่ยนจาก I IP และ M ในกรณีที่ผู้สอนไม่ได้ส่งผลการประเมินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๑.๔.๓ การให้ S และ U จะกระทำได้ในรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะหรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้มีผลการประเมินเป็นที่พอใจหรือยังไม่เป็นที่พอใจ ดังนี้

(๑) รายวิชาที่ผลการประเมินเป็นที่พอใจให้ระดับคะแนน S

(๒) รายวิชาที่ผลการประเมินยังไม่เป็นที่พอใจให้ระดับ

คะแนน U

(๓) ถ้านักศึกษาได้ระดับคะแนน U ในรายวิชาใด นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะได้ระดับคะแนน S

๒๑.๔.๔ การให้ I จะกระทำได้ในกรณีที่นักศึกษายังทำงานไม่เสร็จ และนักศึกษาต้องดำเนินการขอรับการประเมินเพื่อเปลี่ยน I เป็นระดับคะแนนที่มีค่าระดับคะแนน ถ้าไม่ดำเนินการให้อาจารย์ผู้สอนประเมินเฉพาะผลงานที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นและส่งผลการประเมินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเปลี่ยน I เป็น F หรือ U แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ต้องอยู่ในเวลาไม่เกินกว่าที่กำหนดตามข้อ ๑๘

๒๑.๔.๕ การให้ IP จะกระทำได้ในกรณีที่รายวิชานั้นยังมีการศึกษาต่อเนื่องอยู่ยังไม่มีการวัดและประเมินผลภายในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียน ทั้งนี้ให้ใช้เฉพาะรายวิชา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด และ IP จะถูกเปลี่ยนเมื่อได้รับการวัดผลและประเมินผลโดยส่งผลการประเมินภายในวันสุดท้ายของการเรียนการสอนของภาคการศึกษาถัดไป ทั้งนี้ต้องอยู่ในเวลาไม่เกินกว่าที่กำหนดตามข้อ ๑๘ หากพ้นกำหนดให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเปลี่ยน IP เป็น F หรือ U แล้วแต่กรณี

๒๑.๔.๖ การให้ M จะกระทำได้ในรายวิชาที่นักศึกษามีสิทธิสอบปลายภาคแต่ขาดสอบ นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอเลื่อนสอบตามประกาศของมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติให้สอบ อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้ดำเนินการเปลี่ยน M เป็นระดับคะแนน โดยต้องส่งผลการประเมินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ต้องอยู่ในเวลาไม่เกินกว่าที่กำหนดตามข้อ ๑๘ หากพ้นกำหนด ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเปลี่ยน M เป็น F หรือ U แล้วแต่กรณี

๒๑.๔.๗ การให้ W จะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาได้รับอนุมัติการยกเลิกรายวิชาเมื่อพ้นกำหนดการเพิ่มถอนรายวิชา และก่อนกำหนดการสอบปลายภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์

(๒) นักศึกษาลงทะเบียนไว้แล้ว และได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น

(๓) นักศึกษาลงทะเบียนไว้แล้ว แต่ถูกสั่งให้พักการเรียนในภาคการศึกษานั้น

๒๑.๔.๘ การให้ V จะกระทำได้ในรายวิชาที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนเป็นผู้เข้าร่วมการศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต และสามารถปฏิบัติตามเกณฑ์ที่อาจารย์ผู้สอนกำหนด หากไม่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดให้ถือว่านักศึกษาขอยกเลิก ซึ่งจะได้รับสัญลักษณ์ W แทน

๒๑.๔.๙ การให้ N จะกระทำได้เฉพาะในรายวิชาที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนยังไม่ได้รับรายงานผลการประเมินการศึกษาของรายวิชานั้น ๆ ตามประกาศมหาวิทยาลัย

๒๑.๕ รายวิชาที่มหาวิทยาลัยอนุมัติให้ได้รับการยกเว้นการเรียนให้มีระดับคะแนนดังนี้

๒๑.๕.๑ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนจากการศึกษาในระบบให้ได้รับ ระดับคะแนน S

๒๑.๕.๒ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนจากการศึกษานอกระบบและหรือการศึกษาตามอัธยาศัยให้ได้รับระดับคะแนน ดังนี้

CS (Credits from Standardized Test) กรณีได้หน่วยกิตจากการทดสอบมาตรฐาน (Standardized Test)

CE (Credits from Examination) กรณีได้หน่วยกิตจากการทดสอบด้วยการสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน (Non-Standardized Test)

CT (Credits from Training) กรณีได้หน่วยกิตจากการประเมินการศึกษา หรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยรับรอง CP (Credits from Portfolio) กรณีได้หน่วยกิตจากการเสนอเพิ่มสะสมผลงาน

ข้อ ๒๒ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยคิดจากรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนนและสอบได้ตามข้อ ๒๑.๑ ให้คิดเป็นเลขทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ

๒๒.๑ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา คำนวณจากทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนและสอบได้ในแต่ละภาคการศึกษา สำหรับรายวิชาที่ได้สัญลักษณ์ I IP M และ N ยังไม่นำมาคิดค่าเฉลี่ยจนกว่าจะเปลี่ยนเป็นระดับคะแนนตามข้อ ๒๑.๑

๒๒.๒ ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ย คำนวณจากทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนและสอบได้ ตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่ได้รับผลการศึกษาแล้ว

สำหรับรายวิชาที่ได้สัญลักษณ์ I IP M และ N ยังไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยจนกว่าจะเปลี่ยนเป็นระดับคะแนนตาม ข้อ ๒๑.๑

๒๒.๓ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิต เพื่อพิจารณารายวิชาเรียนให้ครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่

๒๒.๔ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้ระดับคะแนนต่ำกว่า C หรือลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เทียบเท่าซึ่งระบุไว้ในหลักสูตร ให้นับหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนเฉพาะรายวิชาที่ได้รับระดับคะแนนที่ดีที่สุด

หมวด ๕

การลา การลาพักการศึกษา และการลาออก

ข้อ ๒๓ การลา

๒๓.๑ การลาป่วย ลากิจ ที่รวมกันแล้วไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ผู้สอน หากเกินจากนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากหัวหน้าสาขาวิชา หัวหน้าภาควิชา โดยคณบดีเป็นผู้อนุมัติ

๒๓.๒ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาได้ มีสิทธิได้รับผ่อนผันด้านการนับเวลาเรียน และสิทธิอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนและการสอบ

ข้อ ๒๔ การลาพักการศึกษา

๒๔.๑ นักศึกษาอาจยื่นคำร้องขอลาพักการศึกษาด้วยเหตุผลความจำเป็นแล้วแต่กรณี โดยคณบดีเป็นผู้อนุมัติ

๒๔.๒ การลาพักการศึกษา กระทำได้ครั้งละไม่เกิน ๑ ภาคการศึกษา ถ้าจำเป็นต้องลาพักการศึกษาต่อ ให้ยื่นคำร้องใหม่

๒๔.๓ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสถานภาพนักศึกษา

ข้อ ๒๕ การลาออก

การลาออกให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๖

การเปลี่ยนสถานภาพนักศึกษา

ข้อ ๒๖ การเปลี่ยนประเภทนักศึกษา

การเปลี่ยนประเภทนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๗ การโอนย้ายสาขาวิชา

๒๗.๑ การโอนย้ายสาขาวิชาภายในคณะให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขของสาขาวิชา

ที่รับโอนย้าย

๒๗.๒ การโอนย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่นให้เป็นไปตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

๒๗.๒.๑ นักศึกษาจะโอนย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่นได้ต่อเมื่อได้รับ

ความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าสาขาวิชา หัวหน้าภาควิชาและคณบดีคณะเดิม

และได้เรียนตามแผนการเรียนที่กำหนดในสาขาวิชาเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาภาคปกติ หรือไม่น้อยกว่า ๓ ภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งพักการเรียน

๒๗.๒.๒ การโอนย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่น จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของสาขาวิชา ภาควิชาและคณะที่รับโอนย้าย โดยทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๗.๒.๓ การโอนย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่นให้อยู่ในดุลพินิจของ

สาขาวิชา ภาควิชาและคณะที่รับโอนย้ายไปสังกัด พิจารณานุมัติ

๒๗.๓ การโอนย้ายสาขาวิชาจะสมบูรณ์ เมื่อนักศึกษาได้ชำระค่าธรรมเนียมการโอนย้ายสาขาวิชา

๒๗.๔ เมื่อนักศึกษาได้โอนย้ายสาขาวิชาแล้ว รายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วทั้งหมดจะนำมาคำนวณหาค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยในสาขาวิชาใหม่ด้วย

ข้อ ๒๘ การรับโอนย้ายนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๒๘.๑ มหาวิทยาลัยจะพิจารณารับโอนย้ายเฉพาะผู้ที่มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒๘.๑.๑ มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๑๓

๒๘.๑.๒ เป็นนักศึกษาที่ศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยรับรองและศึกษาในหลักสูตรเดียวกันกับหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดสอน

๒๘.๑.๓ สอบได้ทุกรายวิชาที่ศึกษาในสถานศึกษาเดิม และได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ หรือเทียบเท่า

๒๘.๒ การพิจารณารับ โอนย้ายให้อยู่ในดุลยพินิจของหัวหน้าสาขาวิชา
หัวหน้าภาควิชา และคณบดีคณะที่จะรับโอนย้าย

๒๘.๓ การรับ โอนย้ายนักศึกษาจะต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อย
กว่าหนึ่งปีการศึกษา การนับเวลาที่ใช้ในการศึกษาให้เป็นไปตามข้อ ๑๘ โดยให้นับระยะเวลา
การศึกษา ทั้งในสถาบันเดิมและระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

หมวด ๘

การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียน

ข้อ ๒๘ วิชาที่จะนำมาเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนต้องสอบได้หรือ
เคยศึกษา ฝึกอบรม หรือมีประสบการณ์มาแล้วไม่เกิน ๑๐ ปี นับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยเริ่มนับจาก
วันสำเร็จการศึกษา หรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่มีผลการเรียน หรือวันสุดท้ายที่ศึกษา ฝึกอบรม
หรือมีประสบการณ์

ข้อ ๓๐ ผู้มีสิทธิได้รับโอนผลการเรียนได้แก่ ผู้ที่มีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๓๐.๑ ศึกษาในมหาวิทยาลัยและย้ายสาขาวิชา

๓๐.๒ เคยศึกษาในมหาวิทยาลัยและกลับมาศึกษาใหม่

๓๐.๓ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาจากมหาวิทยาลัยและเข้าศึกษาระดับ
ปริญญาตรี

๓๐.๔ เปลี่ยนสภาพของประเภทนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๑ เจื่อนใจในการเทียบโอนผลการเรียน

๓๑.๑ ผู้ขอโอนผลการเรียนต้องไม่เคยถูกสั่งให้พ้นสภาพ ตามข้อ ๔๐.๑

๓๑.๒ การโอนผลการเรียนต้อง โอนทั้งหมดทุกรายวิชาที่เคยศึกษามา

โดยไม่จำกัดจำนวนหน่วยกิตที่ขอโอนผลการเรียน

ข้อ ๓๒ ผู้มีสิทธิได้รับการยกเว้นการเรียน ได้แก่ ผู้ที่มีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

๓๒.๑ สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากมหาวิทยาลัย หรือสถาบันอุดมศึกษา
อื่นที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

๓๒.๒ ผ่านการศึกษอบรมเนื้อหาสอดคล้องตามหลักสูตร ที่จัดโดยหน่วยงาน
ที่มหาวิทยาลัยรับรอง

๓๒.๓ ผ่านการศึกษาจากการศึกษานอกระบบ หรือ การศึกษาตามอัธยาศัย
หรือจากประสบการณ์การทำงาน

ข้อ ๓๓ เงื่อนไขการยกเว้นการเรียน

๓๓.๑ เป็นรายวิชาที่ได้รับระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือเทียบเท่า

๓๓.๒ เป็นรายวิชาที่ได้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย

การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงาน ให้มหาวิทยาลัยกำหนดวิธีการประเมินเพื่อยกเว้นการเรียน โดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

๓๓.๓ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษา

ที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง ให้ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชาในหมวดศึกษาทั่วไปทั้งหมด โดยไม่นำเงื่อนไขข้อ ๒๕ และ ๓๓.๑ มาพิจารณา

๓๓.๔ จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา รวมแล้วต้องไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชาที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัย

๓๓.๕ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียน ให้บันทึกไว้ในระเบียบ

ผลการเรียนของนักศึกษา โดยใช้สัญลักษณ์ตามข้อ ๒๑.๕ ในช่องระดับคะแนน สำหรับผู้ที่ได้รับการยกเว้นการเรียนตามข้อ ๓๓.๓ ให้นับหน่วยกิตหมวดวิชาศึกษาทั่วไปรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา โดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

ข้อ ๓๔ ผู้ที่จะขอเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน ต้องกระทำให้เสร็จสิ้นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๕ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียน หรือยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ดังนี้

๓๕.๑ นักศึกษาภาคปกติ ให้นับจำนวนหน่วยกิต ๒๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษาปกติ

๓๕.๒ นักศึกษาภาคพิเศษ ให้นับจำนวนหน่วยกิต ๑๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา

๓๕.๓ การเทียบโอนผลการเรียนของนักศึกษาตามข้อ ๓๐.๑ ให้นับจำนวนภาคการศึกษาต่อเนื่องกันจากเดิม สำหรับนักศึกษาตามข้อ ๓๐.๒ ให้นับเฉพาะภาคการศึกษาที่เคยศึกษาและมีผลการเรียน

ข้อ ๓๖ การโอนผลการเรียนหรือการยกเว้นการเรียน นักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๗ นักศึกษาที่ขอเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนจะต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา โดยไม่นับภาคการศึกษาที่มีการลาพักการเรียน

ข้อ ๓๘ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อพิจารณาการเทียบโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๓๙ ผู้ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนไม่เสียสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม แต่ผู้ที่ได้รับการยกเว้นการเรียนไม่มีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยม

หมวด ๘ การพ้นสภาพนักศึกษา

ข้อ ๔๐ นักศึกษาจะพ้นสภาพในกรณีดังต่อไปนี้

๔๐.๑ นักศึกษาจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ตามเกณฑ์การประเมินผล การศึกษา ข้อใดข้อหนึ่ง โดยพิจารณาผลการประเมินค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยตั้งแต่เริ่มเข้า ศึกษานจนถึงภาคการศึกษาที่กำหนดให้ประเมิน ทั้งนี้การนับจำนวนภาคการศึกษาให้นับทั้ง ภาคการศึกษาที่มีการลาพักการศึกษาด้วย ดังนี้

๔๐.๑.๑ ระดับปริญญาตรี (๔ ปี หรือ ๕ ปี) มีค่าระดับคะแนน สะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๒ สำหรับนักศึกษาภาคปกติ หรือสิ้น ภาคการศึกษาที่ ๓ สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ

๔๐.๑.๒ ระดับปริญญาตรี (๔ ปี หรือ ๕ ปี) มีค่าระดับคะแนน สะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๗๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๔ สำหรับนักศึกษาภาคปกติ หรือสิ้น ภาคการศึกษาที่ ๖ สำหรับ นักศึกษาภาคพิเศษ

๔๐.๑.๓ ระดับปริญญาตรี (๔ ปี หรือ ๕ ปี) มีค่าระดับคะแนน สะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๖ ที่ ๘ ที่ ๑๐ ที่ ๑๒ ที่ ๑๔ สำหรับ นักศึกษาภาคปกติ หรือสิ้นภาคการศึกษาที่ ๘ ที่ ๑๒ ที่ ๑๕ ที่ ๑๘ ที่ ๒๑ สำหรับนักศึกษา ภาคพิเศษ

๔๐.๑.๔ ระดับปริญญาตรี (๕ ปี) มีค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๑๖ และที่ ๑๘ สำหรับนักศึกษาภาคปกติหรือสิ้นภาคการศึกษา ที่ ๒๔ และที่ ๒๗ สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ

๔๐.๑.๕ ระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำ กว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๒ ที่ ๔ และที่ ๖ สำหรับนักศึกษาภาคปกติ หรือสิ้น ภาคการศึกษาที่ ๓ ที่ ๖ และที่ ๘ สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ

๔๐.๑.๖ นักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร แต่ได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๘๐

๔๐.๑.๗ มีสภาพการเป็นนักศึกษาเกินกว่าระยะเวลาการศึกษาที่กำหนด
ในข้อ ๑๘

๔๐.๑.๘ ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร และได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ย ตั้งแต่ ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยให้ถึง ๒.๐๐ ทั้งนี้ต้องอยู่ในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑๘ ถ้าใช้ระยะเวลาเกินกว่าที่กำหนดไว้และได้คะแนนสะสมเฉลี่ยไม่ถึง ๒.๐๐ นักศึกษาต้องพ้นสภาพ

๔๐.๒ สำเร็จการศึกษาและได้รับปริญญา

๔๐.๓ ตาย

๔๐.๔ ลาออก

๔๐.๕ กระทำผิดระเบียบของมหาวิทยาลัยและมหาวิทยาลัยมีคำสั่งให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

หมวด ๘

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาและการให้ปริญญา

ข้อ ๔๑ เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาและขอรับปริญญา

๔๑.๑ ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๔๑.๑.๑ ศึกษาวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตร และข้อกำหนดเฉพาะ โดยมีค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตร ไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนน และ ไม่มีผลการเรียนสอบตกในรายวิชาบังคับ

๔๑.๑.๒ มีระยะเวลาในการศึกษาเป็นไปตามข้อ ๑๘

๔๑.๑.๓ มีความประพฤติดี

๔๑.๑.๔ ไม่มีภาระหนี้สินค้างชำระต่อมหาวิทยาลัย

๔๑.๑.๕ ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๑.๑.๖ สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๑.๒ การขออนุมัติสำเร็จการศึกษาและขอรับปริญญา

๔๑.๒.๑ นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในข้อ ๔๑.๑ ต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาและขอรับปริญญาต่อมหาวิทยาลัยภายในระยะเวลาที่กำหนด มิฉะนั้นอาจไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่ออนุมัติปริญญาในภาคการศึกษานั้น

๔๑.๒.๒ กรณีที่นักศึกษายังไม่ขออนุมัติสำเร็จการศึกษา ด้วยมีความประสงค์จะลงทะเบียนรายวิชาเพิ่มเติมในภาคการศึกษาถัดไป นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขออนุมัติต่อมหาวิทยาลัยภายใน ๒ สัปดาห์ ก่อนการสอบปลายภาค โดยมีระยะเวลาที่ศึกษาเพิ่มเติมรวมกับระยะเวลาที่ศึกษาตามหลักสูตรแล้วต้องไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ ๑๘

๔๑.๒.๓ นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในข้อ ๔๑.๑ แต่มิได้ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาและขอรับปริญญาตามข้อ ๔๑.๒ (๑) และไม่ได้ขออนุมัติลงทะเบียนเพิ่มเติมรายวิชาต่างๆ ตามข้อ ๔๑.๒ (๒) มหาวิทยาลัยอาจรวบรวมรายชื่อเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย เพื่ออนุมัติปริญญาในภาคการศึกษาถัดไป ทั้งนี้นักศึกษาจะต้องรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาถัดไป

ข้อ ๔๒ การให้ปริญญา

คณบดีโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำคณะ พิจารณาเสนอชื่อนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาและขอรับปริญญาตามข้อ ๔๑ ต่อสภาวิชาการเพื่อให้ความเห็นการให้ปริญญาและนำเสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติการให้ปริญญา

ข้อ ๔๓ การให้ปริญญาเกียรตินิยม

๔๓.๑ ผู้จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๔๓.๑.๑ นักศึกษาภาคปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษา ปกติ สำหรับปริญญาตรี (๔ ปี) หรือมีระยะเวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับปริญญาตรี (๕ ปี) หรือมีระยะเวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

นักศึกษาภาคพิเศษมีระยะเวลาศึกษาไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษาสำหรับปริญญาตรี (๔ ปี) หรือมีระยะเวลาศึกษาไม่เกิน ๑๕ ภาคการศึกษาสำหรับปริญญาตรี (๕ ปี) หรือมีระยะเวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาสำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๔๓.๑.๒ สอบได้จำนวนหน่วยกิตครบตามหลักสูตรภายในกำหนดเวลาตามข้อ ๔๓.๑ (๑)

๔๓.๑.๓ ไม่มีรายวิชาใดที่เคยได้ระดับคะแนน U หรือต่ำกว่า C

๔๓.๒ นักศึกษาจะได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๔๓.๑ และได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ย ตั้งแต่ ๓.๕๐ ขึ้นไป

๔๓.๓ นักศึกษาจะได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับสอง ต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๔๓.๑ และได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ย ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๕๐

๔๓.๔ ในกรณีที่เป็นนักศึกษาปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ ๑ ต้องได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ และเรียนครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ กรณีได้ค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยจากการศึกษาในสถาบันเดิม และในมหาวิทยาลัยแต่ละแห่งได้ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๕๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

๔๓.๕ นักศึกษาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนไม่มีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยม

๔๓.๖ คณบดีโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำคณะ พิจารณาเสนอชื่อนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาและขอรับปริญญาตามข้อ ๔๑ และ ๔๓ ต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อให้ความเห็น การให้ปริญญาเกียรตินิยมและนำเสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติการให้ปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ ๔๔ ชื่อปริญญา ให้ใช้ชื่อปริญญาตามที่ตราไว้ในพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชาและอักษรย่อสำหรับสาขาวิชา ในกรณีที่ปริญญาใดยังมีได้กำหนดชื่อไว้ในพระราชกฤษฎีกาหรือกรณีที่ยังไม่มีการตราพระราชกฤษฎีกา ให้ใช้ชื่อปริญญาตามหลักเกณฑ์การกำหนดชื่อปริญญาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

หมวด ๑๐

อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๔๕ อำนางหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษามีอำนาจหน้าที่ให้คำปรึกษาและแนะนำในเรื่องต่างๆ ดังนี้

๔๕.๑ ด้านการเรียนของนักศึกษาให้ถูกต้องตามหลักสูตร

๔๕.๒ ด้านการศึกษาตามข้อบังคับนี้

๔๕.๓ รับผิดชอบในการลงทะเบียนเรียน การเปลี่ยนแปลงรายวิชาจากที่กำหนดในแผนการเรียนการสอน การเพิ่มถอนรายวิชา การยกเลิกรายวิชาและจำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนในแต่ละภาคการศึกษาของนักศึกษา

๔๕.๔ วิธีเรียนและติดตามผลการเรียนของนักศึกษา

๔๕.๕ พิจารณาคำร้องต่างๆ ของนักศึกษา และดำเนินการให้ถูกต้อง

๔๕.๖ ด้านคุณธรรม จริยธรรม การเข้าร่วมกิจกรรม และความเป็นอยู่ของนักศึกษาในขณะที่ศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัย

๔๕.๗ รับผิดชอบดูแลความประพฤติของนักศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบวินัยที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในกรณีที่นักศึกษากระทำความผิดวินัยให้อาจารย์ที่ปรึกษารายงานให้หัวหน้าสาขาวิชาและคณบดีทราบเพื่อพิจารณานำเสนอรองอธิการบดีที่อธิการบดีมอบหมายในการพิจารณาโทษทางวินัยต่อไป

หมวด ๑๑

การประกันคุณภาพของหลักสูตร

ข้อ ๔๖ การติดตามและการควบคุมมาตรฐานหลักสูตร ให้มีการติดตามและควบคุมมาตรฐานหลักสูตร เพื่อให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และตามปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรแต่ละสาขาวิชา

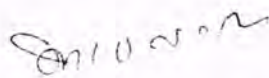
ข้อ ๔๗ การพัฒนาหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา โดยเสนอต่อสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัยเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยทุก ๆ ๕ ปี และมีการประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก ๕ ปี

ข้อ ๔๘ ในกรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ได้ ให้เสนอต่อสภาวิชาการสภามหาวิทยาลัย เพื่อพิจารณาเสนอคณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นกรณีไป

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๔๙ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยก่อนที่ข้อบังคับนี้ประกาศใช้ ให้ใช้ข้อบังคับระเบียบ และประกาศที่เกี่ยวข้องสำหรับนักศึกษาดังกล่าวจนสำเร็จการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๐



(ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อาวุธ ศรีศุกรี)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ภาคผนวก ง
คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
และวิพากษ์หลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ที่ ๓๐๐๑ /๒๕๕๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการยกร่างและวิพากษ์หลักสูตร
หมวดวิชาเฉพาะของสาขาวิชาในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ได้ดำเนินโครงการปรับปรุงหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๔๗ พ.ศ. ๒๕๔๘ ในส่วนของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีดำเนินการยกร่างและวิพากษ์หลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะหลักสูตรระดับปริญญาตรี และปริญญาโท เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยมีคุณภาพ มหาวิทยาลัยจึงขอแต่งตั้งบุคคลต่อไปนี้เป็นการดำเนินงาน

๑. คณะกรรมการอำนวยการระดับคณะ

หน้าที่ ให้คำปรึกษา กำกับดูแลและสั่งการในการดำเนินการยกร่างหมวดวิชาเฉพาะของสาขาวิชา รวบรวมต้นฉบับหมวดวิชาเฉพาะทุกสาขาวิชา ให้สำนักส่งเสริมวิชาการ ประกอบด้วยบุคคลดังต่อไปนี้

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ประธานกรรมการ
รองคณบดีทุกท่าน	รองประธานกรรมการ
หัวหน้าภาควิชาทุกท่าน	กรรมการ
หัวหน้าสาขาวิชาทุกท่าน	กรรมการ
หัวหน้าสำนักงานคณบดี	กรรมการและเลขานุการ
นักวิชาการฝ่ายงานวิชาการ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒. คณะกรรมการดำเนินการยกร่างและวิพากษ์หลักสูตร หมวดวิชาเฉพาะของสาขาวิชา

- หน้าที่ ๑. นำข้อมูลพื้นฐานจากการจัดเวทีประชาคม การสังเคราะห์ งานวิจัยสถาบัน และผลการประเมินหลักสูตรมายกร่าง
๒. จัดเวทีวิพากษ์หมวดวิชาเฉพาะที่ยกร่าง
๓. จัดส่งต้นฉบับยกร่างหมวดวิชาเฉพาะ พร้อมแผ่นซีดียังคณะวิทยาศาสตร์

และเทคโนโลยีประกอบด้วยคณะกรรมการต่อไปนี้

๒.๑ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

๑) สาขาวิชาคณิตศาสตร์

รศ.ศุภรัตน์	ลีรัตน์าวลี	ประธานกรรมการ
รศ.ประสิทธิ์	กิจจนศิริ	กรรมการ
รศ.วสันต์	จินดารัตนาภรณ์	กรรมการ
อาจารย์วรเชษฐ	สมมะณี	กรรมการ
อาจารย์จุฑามาส	ดำเนินสวัสดิ์	กรรมการและเลขานุการ
รศ.ดร.นพพร	ชนะชัยพันธ์	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
ผศ.ยุวนิตย์	หงษ์ตระกูล	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
รศ.นิยม	ยอดมนต์	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
ศ.ดร.สุเทพ	สวนใต้	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
รศ.ดร.สรศักดิ์	ลีรัตน์าวลี	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๒) สาขาวิชาเคมี

ผศ.ดร.อโนดาญ์	รัชเวทย์	ประธานกรรมการ
อาจารย์ ดร.สราวุฒิ	สมนาม	กรรมการ
อาจารย์ศิริวรรณ	ศรีสัจจะเลิศวาจา	กรรมการ
อาจารย์ธิดารัตน์	หน่อสุวรรณ	กรรมการ
อาจารย์ ดร.นิรนุช	ไชยรังษี	กรรมการและเลขานุการ
ผศ.อัมพร	สาธร	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
ผศ.ดร.วีระพงษ์	แสงชูโต	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
อาจารย์ ดร.ศักดิ์ชัย	เสถียรพีระกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
รศ.ดร.ประศักดิ์	ถาวรยุติการต์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๓) สาขาวิชาฟิสิกส์

รศ.ดร.วิไลพร	ลักขมีวาณิชย์	ประธานกรรมการ
อาจารย์พิชัย	ระบอบ	กรรมการ
อาจารย์กฤษณา	บุญชม	กรรมการ
อาจารย์อาทิตย์	หู่เต็ม	กรรมการ
อาจารย์ ดร.อนิรุทธิ์	รักสุจริต	กรรมการและเลขานุการ
รศ.ดร.ชยันต์	บุญบรภัณ์	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร

ผศ.ดร.จิตรลดา	ทองใบ	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
อาจารย์ ดร.พรรรัตน์	วัฒนกสิวิชัย	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
รศ.ดร.มนัส	แช่दान	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.กานดา	สิงขรัตน์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.กวี	กิตติวรเชษฐ์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๔) สาขาวิชาชีววิทยา

รศ.นวพร	ล้ำเลิศกุล	ประธานกรรมการ
อาจารย์ ดร.วัชรวิ	หาญเมืองใจ	กรรมการ
อาจารย์อติณัฐ	จรดล	กรรมการ
อาจารย์อรทัย	คำสร้อย	กรรมการ
อาจารย์รุ่งนภา	ทากัน	กรรมการและเลขานุการ
ผศ.ดร.ประเสริฐ	หาญเมืองใจ	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
ผศ.ดร.อดิศักดิ์	จุมวงศ์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
ผศ.ดร.ประสิทธิ์	วังภคพัฒนวงศ์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
รศ.ดร.นริทธิ์	สีตะสุวรรณ	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
รศ.เพ็ญรัตน์	หงส์วิทยาการ	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๕) สาขาวิชาสถิติ

อาจารย์พิชญ์สินี	ชมภูคำ	ประธานกรรมการ
ผศ.สุมิตรา	ศรีชูชาติ	กรรมการ
ผศ.ลักษณา	บุศย์น้ำเพชร	กรรมการ
อาจารย์ถนัด	บุญชัย	กรรมการ
อาจารย์กมล	สนิทธรรม	กรรมการและเลขานุการ
รศ.ดร.ชูเพ็ญศรี	วงศ์พุทธา	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
รศ.พุดิพงษ์	พุกกะมาน	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
ผศ.ประสาร	วงศ์มณีรุ่ง	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
รศ.ดร.สะอาด	นิวิศพงษ์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
รศ.สุรินทร์	ขนานศักดิ์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.ดร.กัลยา	ธรรมพงษา	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๖) สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์

อาจารย์ ดร.กาญจนา	ทองบุญนาค	ประธานกรรมการ
อาจารย์ภาณุวัฒน์	สุวรรณกุล	กรรมการ
อาจารย์ศิริภรณ์	กันขัติ	กรรมการ
อาจารย์รสลิน	เพตะกร	กรรมการ
อาจารย์พรวนา	รัตนชูโชค	กรรมการและเลขานุการ
รศ.ดร.เอกรัฐ	บุญเชียง	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
ผศ.ดร.ศรัณย์	อินทโกสม	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
อาจารย์ณัฐกิตต์	ศรีวิทยากานต์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
รศ.ดร.บุญวัฒน์	อัครชู	ผู้ทรงคุณวุฒิวិพากษ์หลักสูตร
ผศ.มนพ	ลือชารัมย์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๗) สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

อาจารย์บุญราภรณ์	มหัทธนชัย	ประธานกรรมการ
ผศ.ดร.เสวี	ปานชาง	กรรมการ
อาจารย์พิษณุ	สุขเสวีรัฐ	กรรมการ
อาจารย์จิตราภรณ์	ธาราพิทักษ์วงศ์	กรรมการ
อาจารย์ศิริพงษ์	ศิริสวัสดิ์	กรรมการและเลขานุการ
รศ.ดร.เอกรัฐ	บุญเชียง	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
รศ.ดร.มนต์ชัย	เทียนทอง	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
รศ.รังสิต	ศิริรัมย์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
รศ.ดร.ประทีป	สันติประภพ	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.ดร.เสมอแห	สมหอม	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๘) สาขาวิชาการโปรแกรมและการรักษาความปลอดภัยบนเว็บ

อาจารย์ ดร.ศุภกฤษ	เมธีโภคพงษ์	ประธานกรรมการ
อาจารย์ทิวาวัลย์	ติ้การ	กรรมการ
อาจารย์จุฬาวลี	มณีเลิศ	กรรมการ
อาจารย์พิมพ์ชนก	ทำนอง	กรรมการ
อาจารย์อรนุช	พันโท	กรรมการและเลขานุการ
รศ.ดร.มนต์ชัย	เทียนทอง	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
รศ.รังสิต	ศิริรัมย์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร

อาจารย์ชาติชาย	ดวงสะอาด	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
รศ.ดร.ประทีป	สันติประภาพ	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.ดร.เสมอแห	สมหอม	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๕) สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์

อาจารย์วิทย์ญา	ตันอารีย์	ประธานกรรมการ
อาจารย์ ดร.จิตติมา	กัตัญญา	กรรมการ
อาจารย์สามารถ	ใจเตี้ย	กรรมการ
อาจารย์กานต์ชญญา	แก้วแดง	กรรมการ
อาจารย์สิวลี	รัตนปัญญา	กรรมการและเลขานุการ
รศ.วาสนา	จันทร์สว่าง	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
อาจารย์ทรงยศ	คำชัย	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
อาจารย์มโนรมย์	สินธพอาชากุล	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
ทพ.ดร.สุรสิงห์	วิศรุฒรัตน์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
อาจารย์ ดร.ปราโมทย์	วงศ์สวัสดิ์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
นางวิไล	ตะนะกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑๐) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม

ผศ.ดร.พัฒนา	บุญญาประภา	ประธานกรรมการ
ผศ.ดร.ชวิศ	จิตรวิจารณ์	กรรมการ
อาจารย์ ดร.ณรงค์พันธ์	จุนรัมย์	กรรมการ
อาจารย์สมิต	ไทยเจริญ	กรรมการ
อาจารย์สุรศักดิ์	นุ้มมีศรี	กรรมการและเลขานุการ
รศ.ดร.สุรพงษ์	วัฒนะจิระ	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
รศ.ประสาน	ตั้งสิกาบุตร	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.วิไล	บุญญาประภา	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑๑) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ผศ.เสาวภา	ศักยพันธ์	ประธานกรรมการ
ผศ.พุดสุข	บุญยเนตร	กรรมการ
อาจารย์ชินรัตน์	ม่วงงาม	กรรมการ
อาจารย์จินตนา	พินจินดา	กรรมการ
อาจารย์ศิริจันทร์	อุपालะ	กรรมการและเลขานุการ

รศ.อบเชย	วงศ์ทอง	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
ผศ.สาคร	ชลสาคร	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
ผศ.มาลี	หมวกกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
รศ.ดร.วราพร	ธาระวานิช	ผู้ทรงคุณวุฒิวិพากษ์หลักสูตร
ผศ.ดร.นฤมล	ศราธพันธุ์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑๒) สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์

อาจารย์นพมาศ	ชูสาย	ประธานกรรมการ
อาจารย์มนัสพันธ์	รินแสงปิ่น	กรรมการ
อาจารย์ไชยเชิด	ไชนันท์	กรรมการ
อาจารย์เจษฎาพล	กิตติพัฒน์วิทย์	กรรมการ
อาจารย์วีณา	ธนาไชยสกุล	กรรมการและเลขานุการ
อาจารย์ธรรมบุญ	นิลวรรณ	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
อาจารย์คุณิต	ทองเปรมจิรต์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
ผศ.อัครเดช	อยู่ผาสุข	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.ธีระชัย	สุขสด	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑๓) สาขาวิชาเทคโนโลยีเซรามิก

อาจารย์ณัฐพร	จักรวิเชียร	ประธานกรรมการ
ผศ.อุษณีย์	มาลี	กรรมการ
อาจารย์สมศักดิ์	บุญแจ้ง	กรรมการ
อาจารย์ภคควดี	โอสถาพร	กรรมการ
อาจารย์ชั้นทอง	ทรงศิริ	กรรมการและเลขานุการ
ผศ.ดร.เกศรินทร์	พิมพ์รักษา	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
อาจารย์ธนิกานต์	ธงไชย	ผู้ทรงคุณวุฒิกว่างหลักสูตร
รศ.ดร.กาญจนะ	แก้วกำเนิด	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.ไพบูลย์	หล้าสมศรี	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑๔) สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสถาปัตยกรรม

อาจารย์ขวัญชัย	เชื้อเมืองพาน	ประธานกรรมการ
อาจารย์ชูชีพชัย	แก้วมงคลเพชร	กรรมการ
อาจารย์ส่งเสริม	นพรัตน์ไกรลาส	กรรมการ
อาจารย์ไชยเชิด	ไชนันท์	กรรมการ

อาจารย์คณิศร	สินธุบุญ	กรรมการและเลขานุการ
อาจารย์ ดร.สันต์	สุวัจนารินทร์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
อาจารย์อิสรา	กันแดง	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
รศ.สมพล	คำรงค์เสถียร	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
อาจารย์อ่องอาจ	รัชเวทย์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑๕) สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมก่อสร้าง

อาจารย์นิติศิต	โสมพัฒนพงษ์	ประธานกรรมการ
อาจารย์เสริมศักดิ์	อาษา	กรรมการ
อาจารย์เวชสวรรค์	หล้ากาศ	กรรมการ
อาจารย์เสริมศักดิ์	พงษ์เมษา	กรรมการ
อาจารย์พราวพรรณ	อาสาสรพกิจ	กรรมการและเลขานุการ
นายปรีชา	สหเมธาพัฒน์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
นายประพนธ์	เครือปาน	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๒.๒ หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต

๑) สาขาวิชาคณิตศาสตร์

รศ.บุญรัตน์	เกษมพิทักษ์พงศ์	ประธานกรรมการ
ผศ.สุมิตรา	ศรีชูชาติ	กรรมการ
อาจารย์บุรพา	สิงหา	กรรมการ
อาจารย์ปวีณา	พิพาด	กรรมการ
อาจารย์วัชรรงค์	วงศนุรักษ์	กรรมการและเลขานุการ
รศ.ดร.นพพร	ธนะชนันท์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
ผศ.ยุวนิตย์	หงส์ตระกูล	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
รศ.นิขม	ยอดมนต์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
ศ.ดร.สุเทพ	สวนใต้	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
รศ.ดร.สรศักดิ์	ลีรัตน์าวลี	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๒) สาขาวิชาเคมี

ผศ.กัลยา	หงษาวงศ์	ประธานกรรมการ
อาจารย์ถาวร	รักกาญจน์นันท	กรรมการ
อาจารย์ ดร.มิกิ	กัณณะ	กรรมการ
อาจารย์สุกิจ	ทองแบน	กรรมการ

อาจารย์ดวงเดือน	เทพนวล	กรรมการและเลขานุการ
อาจารย์ ดร.ศักดิ์ชัย	เสถียรพีระกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
รศ.ดร.ประสงค์	ถาวรยุติการต์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
ผศ.อัมพร	สาธร	ผู้ทรงคุณวุฒีวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.ดร.วีระพงษ์	แสงชูโต	ผู้ทรงคุณวุฒีวิพากษ์หลักสูตร
๓) สาขาวิชาฟิสิกส์		
ผศ.กาญจนา	สิริกุลรัตน์	ประธานกรรมการ
รศ.ดร.วิไลพร	ลักขมวิภาณชัย	กรรมการ
อาจารย์วีระภรณ์	ไหมทอง	กรรมการ
อาจารย์กานูพงษ์	หมั่นชิด	กรรมการ
อาจารย์จิราภรณ์	ปุ่นขวัญพรกุล	กรรมการและเลขานุการ
รศ.ดร.ชยันต์	บุญขันธ์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
ผศ.ดร.จิตรลดา	ทองใบ	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
อาจารย์ ดร.พรรรัตน์	วัฒนกสิวิษ	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
รศ.ดร.มนัส	แซ่ด่าน	ผู้ทรงคุณวุฒีวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.กานดา	สิงขรัตน์	ผู้ทรงคุณวุฒีวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.กวี	กิตติวรเชษฐ	ผู้ทรงคุณวุฒีวิพากษ์หลักสูตร
๔) สาขาวิชาชีววิทยา		
รศ.นภาพร	ถ้ำเลิศกุล	ประธานกรรมการ
รศ.อำไพ	อาภรณ์ชยานนท์	กรรมการ
รศ.บุษนา	สมิตะศิริ	กรรมการ
ผศ.บุญวัฒนา	บุญธรรม	กรรมการ
อาจารย์อัครสิทธิ์	บุญส่งแท้	กรรมการและเลขานุการ
รศ.ดร.ชูศรี	ไทรสนธิ	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
ผศ.มรกต	สุก โชติรัตน์	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
ผศ.ดร.พงษ์ศักดิ์	แป้นแก้ว	ผู้ทรงคุณวุฒิกว้างหลักสูตร
รศ.ดร.เสริมศรี	ชัยสร	ผู้ทรงคุณวุฒีวิพากษ์หลักสูตร
รศ.ประสาน	ดั่งสิกบุตร	ผู้ทรงคุณวุฒีวิพากษ์หลักสูตร

๕) สาขาวิชาอุตสาหกรรมและเทคโนโลยีศึกษา

ผศ.ณรงค์	สุขประเสริฐ	ประธานกรรมการ
ผศ.เสาวภา	ศักยพันธ์	กรรมการ
ผศ.ปัญญา	อินทะกุล	กรรมการ
อาจารย์ทิวาลัย	ดีะการ	กรรมการ
อาจารย์ภควดี	โอสถาพร	กรรมการและเลขานุการ
อาจารย์รามลักษณ์	อนุสุริยา	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
อาจารย์ธีรศักดิ์	บุญเรือนยา	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
อาจารย์สนั่น	มโนหาญ	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
อาจารย์นงนิต	บุญประสิทธิ์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๒.๓ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

๑) สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

ผศ.ดร.กัลทิมา	พิชัย	ประธานกรรมการ
อาจารย์ ดร.ทศพร	คุณประดิษฐ์	กรรมการ
อาจารย์อัครสิทธิ์	บุญส่งแท้	กรรมการ
อาจารย์รุ่งนภา	ทากัน	กรรมการ
อาจารย์ ดร.วัชร	หาญเมืองใจ	กรรมการและเลขานุการ
ผศ.ดร.ปิยะนุช	เนียมทรัพย์	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
อาจารย์ ดร.ชาติชาย	โจนงนุช	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
อาจารย์ ดร.นลิน	วงศ์ชาติยะ	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
ศ.ดร.สายสมร	ถ้ำของ	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
ผศ.ดร.ประเสริฐ	หาญเมืองใจ	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๒.๔ หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต

๑) สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์

อาจารย์ ดร.จิตติมา	กัตัญญ	ประธานกรรมการ
ศ.เกียรติคุณจ้าวัญญ	ยาสมุทร	กรรมการ
รศ.ณรงค์ ณ	เชียงใหม่	กรรมการ
อาจารย์วิทยา	ตันอารีย์	กรรมการและเลขานุการ
ทพ.ดร.สุรสิงห์	วิศรุฒรัตน์	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
รศ.วาสนา	จันทร์สว่าง	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร

อาจารย์อำนวยการ	ชัยลิขิต	ผู้ทรงคุณวุฒิกร่างหลักสูตร
นพ.ชงชัย	เต็มประสิทธิ์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
รศ.ดร.เกียรติสุดา	ศุภเวทย์เวहन	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
ดร.วันทนีย์	ชวพงษ์	ผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๓. คณะกรรมการอำนวยการควบคุมและสวัสดิการ

หน้าที่ ประธานดำเนินการจัดเตรียมสถานที่ อำนวยการควบคุม รวบรวมคืนฉบับยก
ร่างหมวดวิชาเฉพาะ ประกอบด้วยบุคคลดังต่อไปนี้

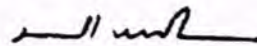
ผศ.กัลยา	หงษ์วงศ์	ประธานกรรมการ
นางอุทัยวรรณ	ปิ่นนา	กรรมการ
นางสาวจรรุวรรณ	พากเพียร	กรรมการ
นางสาวนิตยา	เสนดี	กรรมการ
นางสาวกรกมล	พรหมายน	กรรมการ
นางศุคค์อง	ยี่นุ่น	กรรมการ
นายประสัท	ธรรมชัย	กรรมการ
นางกนกวรรณ	พวงลิ่งกา	กรรมการและเลขานุการ

๔. คณะกรรมการงบประมาณการเงิน และพัสดุ

หน้าที่ ควบคุมงบประมาณ เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานหลักสูตร
ประกอบด้วยบุคคลดังต่อไปนี้

อาจารย์ชูชีพชัย	แก้วมงคลเพชร	ประธานกรรมการ
นางนงคราญ	มอญแสง	กรรมการ
นางสาวนิพิชฌน์	เบ็ญจกรรณ์	กรรมการ
นางสาวสุภาพร	ชนทอง	กรรมการและเลขานุการ

สั่ง ณ วันที่ ๑๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๒



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรืองเดช วงศ์หล้า)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่