

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์  
หลักสูตรปรับปรุง  
พุทธศักราช 2552

.....

1. ชื่อหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
Bachelor of Arts Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
Bachelor of Arts (Home Economics)  
ชื่อย่อ : ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)  
B.A. (Home Economics)

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

4. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตนักวิชาการในระดับปริญญาตรีให้มีความรอบรู้และความสามารถด้านคหกรรมศาสตร์ บนพื้นฐานของผู้มีจรรยาบรรณและจริยธรรมต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เพื่อตอบสนองต่อยุทธศาสตร์การพัฒนาคคนในสาขาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของสังคม เพื่อพัฒนาสังคมให้มีคุณภาพด้วยการยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในสังคม ทั้งทางด้านสุขภาพ และการดำรงชีวิต ตลอดจนพัฒนาคคนในสาขาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของตลาดแรงงาน

4.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และมีความเข้าใจในหลักการทางคหกรรมศาสตร์ หลักการจัดการ และการประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีเจตคติที่ดีต่อการดำเนินชีวิต และมีความชำนาญในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อครอบครัว สังคม และการประกอบอาชีพ

3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าความรู้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ แก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานด้านทฤษฎีวิทยาศาสตร์ได้

4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมจริยธรรมในการประกอบวิชาชีพทฤษฎีวิทยาศาสตร์ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

5. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีจิตสำนึกทางด้านคุณภาพชีวิตที่ดี สามารถนำความรู้ไปปรับใช้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชน และประเทศชาติ ทั้งนี้โดยยึดมั่นในหลักการของประชากรที่มีคุณภาพดีในระดับสูง

## 5. กำหนดการเปิดสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2553

## 6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

ผู้มีสิทธิสมัครเข้ารับการคัดเลือกเข้าศึกษา ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า
2. มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์กำหนด

## 7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

ตามเกณฑ์การคัดเลือกเข้าศึกษาในระดับอุดมศึกษาของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาและ /หรือเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ซึ่งจะประกาศให้ทราบเป็นคราวๆ ไป

## 8. ระบบการศึกษา

การจัดการศึกษา ใช้ระบบการศึกษาแบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาหนึ่งภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ทั้งนี้อาจจะมีภาคฤดูร้อนได้ โดยมีระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตที่มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ ช่วงการศึกษามีกำหนดเวลาเปิดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

### การคิดหน่วยกิต

รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้ระยะเวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

การฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้ มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการ หรือกิจกรรมนั้นๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต ระบบ ทวิภาค

## 9. ระยะเวลาการศึกษา

ระยะเวลาในการศึกษาตลอดหลักสูตร รวมทั้งการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษา ประเภทเต็มเวลาจะต้องใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติ และจะต้องไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

## 10. การลงทะเบียนเรียน

การลงทะเบียนเรียนรายวิชาในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต แต่ต้องไม่เกิน 22 หน่วยกิต ส่วนในภาคฤดูร้อนลงทะเบียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

## 11. การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

### 11.1 การวัดผลการศึกษา

1. การวัดผลการเรียนในแต่ละรายวิชาตามหลักสูตร แบ่งเป็น 2 ระบบ ดังนี้

1.1 ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ ดังนี้

ระดับคะแนน	ความหมายของผลการเรียน	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	4
B <sup>+</sup>	ดีมาก	3.5
B	ดี	3
C <sup>+</sup>	ค่อนข้างดี	2.5
C	พอใช้	2
D <sup>+</sup>	อ่อน	1.5
D	อ่อนมาก	1
E	ตก	0

1.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์ ตามการประเมินดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมายของผลการเรียน
PD (Pass with Distinction)	ผ่านดีเยี่ยม
P (Pass)	ผ่าน
F (Fail)	ไม่ผ่าน
Au (Audit)	การลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง

**สัญลักษณ์****ความหมายของผลการเรียน**

W (Withdraw)

การถอนรายวิชา

I (Incomplete)

การประเมินที่ไม่สมบูรณ์

2. นักศึกษาจะต้องได้สัญลักษณ์ A, B<sup>+</sup>, B, C<sup>+</sup>, C, D<sup>+</sup>, D, PD, หรือ P จึงจะถือว่าสอบได้สำหรับรายวิชาบังคับ ถ้าได้สัญลักษณ์ E หรือ F จะลงทะเบียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ กรณีเป็นรายวิชาเลือก ถ้าได้สัญลักษณ์ E หรือ F สามารถเปลี่ยนไปเลือกรายวิชาอื่นได้ ถ้าได้สัญลักษณ์ I ถือว่าผลการเรียนนั้นยังไม่สมบูรณ์ ซึ่งไม่สามารถประเมินผลได้ นักศึกษาจะต้องดำเนินการให้สมบูรณ์ จึงจะสามารถได้รับการประเมินว่าสอบผ่านได้ ส่วนการประเมินรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า C ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้การประเมินต่ำกว่า C เป็นครั้งที่สอง ถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

**11.2 การสำเร็จการศึกษา**

ผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

1. มีความประพฤติดี
2. ผ่านการประเมินพัฒนาการด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์ตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย
3. สอบได้รายวิชาต่างๆครบถ้วนตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.0

**12. อาจารย์ผู้สอน****12.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร**

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
1.	ศศ.กัญญารัตน์ กาญจนวิศิษฏผล - กศ.ม. (การประถมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ บางแสน ชลบุรี - กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ บางแสน ชลบุรี	ตำรา 1) บริโภคศึกษา เอกสารประกอบการสอน 1) มารยาทในการรับประทานอาหารและการจัดโต๊ะอาหารแบบสากล 2) พัฒนาการครอบครัว งานวิจัย 1) การสำรวจอาหารผสมสีที่จำหน่ายในโรงเรียนประถมศึกษา จังหวัดชลบุรี 2) การผลิตผ้าไทยในจังหวัดนครสวรรค์	ตำแหน่งที่รับผิดชอบ ประธานสาขาวิชา รายวิชาที่สอน - บริโภคศึกษา - แนะนำคหกรรมศาสตร์ - พัฒนาการครอบครัวและการเลี้ยงดูเด็ก - บ้านและการตกแต่ง - ผ้าและเครื่องแต่งกาย - การจัดการทรัพยากรครอบครัว

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
2.	<p>ผศ.ดร.มาลิน อนันตนนทก -Sc.Ed.D (Science Education) Curtin University of Technology -คศ.ม.(อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ -กศ.ม. (การอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ ประสานมิตร -ศศ.บ. (บ้านและชุมชน) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p>	<p><b>ตำรา</b> 1) โภชนาการเพื่อการบำบัดโรค <b>เอกสารประกอบการสอน</b> 1) โภชนาการเบื้องต้น</p>	<p><b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> อาจารย์ประจำสาขาวิชา <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> -เคมีประยุกต์ในคหกรรม ศาสตร์ -การจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ -การค้นคว้าทดลองอาหาร -ขนมอบ -การแต่งหน้าเค้กและขนม -การจัดดอกไม้ -งานใบตองและดอกไม้สด -การจัดพาน -เครื่องหอมและของชำร่วย</p>
3.	<p>นางสาวสิริภัทร สิริบรรสพ - วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ - ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) สถาบันราชภัฏเชียงใหม่</p>		<p><b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> อาจารย์ประจำสาขาวิชา <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> -โภชนศาสตร์ -ทฤษฎีและหลักการประกอบ อาหาร -อาหารบำบัดโรค -โภชนศาสตร์มนุษย์ -ขนมไทย -อาหารไทย -อาหารว่าง -ความรู้เรื่องผ้า -หลักการตัดเย็บเบื้องต้น -ความรู้เรื่องอาหารไทย -อาหารนานาชาติ</p>

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
4	นายณัฐพงษ์ สิงห์ภูงา - วท.ม. เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม - วท.บ. เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม		<b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> อาจารย์ประจำสาขาวิชา <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> - โภชนศาสตร์ - วิทยาศาสตร์คหกรรมศาสตร์ - การค้นคว้าทดลองอาหาร
5	นางสาวมาลัยพร ดวงบาล - วท.ม. เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ - วท.บ. ชีวเคมีและชีวเคมี เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		<b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> อาจารย์ประจำสาขาวิชา <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> - ทฤษฎีอาหาร - โภชนศาสตร์มนุษย์ - การแปรรูปอาหาร

## 12.2 อาจารย์ผู้สอน

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
1	ศศ.กัญญารัตน์ กาญจนวิศิษฏผล - กศ.ม. (การประถมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ บางแสน ชลบุรี - กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ บางแสน ชลบุรี	<b>ตำรา</b> 1) บริโภคนศาสตร์ <b>เอกสารประกอบการสอน</b> 1) มารยาทในการรับประทานอาหารและการจัดโต๊ะอาหารแบบสากล 2) พัฒนาการครอบครัว 3) การอบรมเลี้ยงดูเด็ก <b>งานวิจัย</b> 1) การสำรวจอาหารผสมสีที่จำหน่ายในโรงเรียนประถมศึกษา จังหวัดชลบุรี 2) การผลิตผ้าไทยในจังหวัดนครสวรรค์	<b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> ประธานสาขาวิชา <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> - บริโภคนศาสตร์ - แนะนำคหกรรมศาสตร์ - พัฒนาการครอบครัวและการเลี้ยงดูเด็ก - บ้านและการตกแต่ง - เครื่องมือเครื่องใช้ในบ้าน - การจัดการทรัพยากรครอบครัว - การค้นคว้าทดลองอาหาร - อาหารว่าง - การประดิษฐ์ดอกไม้

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
2.	ผศ.ดร.มาลิน อนันตนนทก -Sc.Ed.D (Science Education) Curtin University of Technology - คศ.ม.(อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - กศ.ม. (การอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ ประสานมิตร - ศศ.บ. (บ้านและชุมชน) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	<b>ตำรา</b> 1) โภชนาการเพื่อการบำบัดโรค <b>เอกสารประกอบการสอน</b> 1) โภชนาการเบื้องต้น	<b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> อาจารย์ประจำสาขาวิชา <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> -โภชนศาสตร์มนุษย์ -เคมีประยุกต์ในคหกรรม ศาสตร์ -การจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ -การค้นคว้าทดลองอาหาร -ขนมอบ -การแต่งหน้าเค้กและขนม -การจัดดอกไม้ -งานใบตองและดอกไม้สด -การจัดพาน -เครื่องหอมและของชำร่วย
3.	นางสาวสิริภัทร สิริบรรสพ - วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ - ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) สถาบันราชภัฏเชียงใหม่		<b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> อาจารย์ประจำสาขาวิชา <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> -โภชนศาสตร์ -ทฤษฎีและหลักการประกอบ อาหาร -อาหารบำบัดโรค -โภชนศาสตร์มนุษย์ -ขนมไทย -อาหารไทย -อาหารว่าง -ความรู้เรื่องผ้า -หลักการตัดเย็บเบื้องต้น -ความรู้เรื่องอาหารไทย

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
4	นายณัฐพงษ์ สิงห์ภูงา - วท.ม. เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม - วท.บ. เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม		<b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> อาจารย์ประจำสาขาวิชา <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> -โภชนศาสตร์ -วิทยาศาสตร์คหกรรมศาสตร์ -การค้นคว้าทดลองอาหาร
5	นางสาวมาลัยพร ดวงบาล -วท.ม.เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ -วท.บ.ชีวเคมีและชีวเคมีเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		<b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> อาจารย์ประจำสาขาวิชา <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> -ทฤษฎีอาหาร -โภชนศาสตร์มนุษย์ -การแปรรูปอาหาร
6.	ผศ. ประไพศรี ตยานันท์ - กศ.บ. เกษตรดิษฐ์ (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ ประสานมิตร - ค.ม. (อุดมศึกษา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	<b>ตำรา</b> 1)การแกะสลักผักและผลไม้ <b>เอกสารประกอบการสอน</b> 1)การร้อยมาลัย	<b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> ข้าราชการบำนาญ มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์ <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> -ความรู้เรื่องผ้า -งานใบตอง -งานดอกไม้สด -การแกะสลักผักและผลไม้ -การร้อยมาลัย -อาหารไทย -ขนมไทย



ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
7.	นางเพลินจิตร ทิณะสังข์ - ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) วิทยาลัยครูสวนกุหลาบ	งานวิจัย 1) ข้าวแม่หมี่	<b>ตำแหน่งหน้าที่</b> ข้าราชการบำนาญ มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์ <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> -อาหารและโภชนาการ -อาหารไทย -ขนมไทย -งานประดิษฐ์ -เครื่องหอมและของชำร่วย -การจัดเลี้ยงอาหาร
8	นางสาวลาวัลย์ บัวสาย - วท.บ. (อุตสาหกรรม เกษตร) มหาวิทยาลัยนเรศวร	<b>เอกสารประกอบการสอน</b> 1)รายวิชากฎหมายและ มาตรฐานอาหาร 2)รายวิชาหลักการวิเคราะห์ อาหาร	<b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชา วิทยาศาสตร์การอาหาร <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> -พืชวิทยาทางอาหาร -เทคโนโลยีขนมหวานและ ขนมขบเคี้ยว -วัตถุเจือปนในอาหาร -กฎหมายอาหารและการ สุขาภิบาลโรงงาน -การจัดการธุรกิจ อุตสาหกรรมอาหาร -การตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร -จุลชีววิทยาทางอาหาร -หลักการวิเคราะห์อาหาร -หลักการควบคุมคุณภาพ

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
9	<p>ผศ.วัชรรา เกลยทรัพย์</p> <p>- ก.ม.(หลักสูตรและการสอน)</p> <p>มหาวิทยาลัยราชภัฏ</p> <p>นครสวรรค์</p> <p>- กศ.บ. (ศิลปศึกษา)</p> <p>วิทยาลัยวิชาการศึกษา</p> <p>ประสานมิตร</p>	<p>ตำรา</p> <p>1)สุนทรียภาพเพื่อชีวิต</p>	<p>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</p> <p>อาจารย์ประจำสาขาวิชาศิลปะ</p> <p><b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b></p> <p>-สุนทรียศาสตร์เบื้องต้น</p> <p>-ชีวิตกับศิลปะ</p> <p>-การออกแบบตกแต่งสถานที่</p> <p>-การนำเสนอผลงานการ</p> <p>ออกแบบ</p> <p>-โครงการพิเศษออกแบบ</p> <p>ประยุกต์ศิลป์</p> <p>-หลักการออกแบบ</p> <p>ศิลปกรรม</p> <p>-เขียนแบบพื้นฐาน</p> <p>-ทฤษฎีการออกแบบตกแต่ง</p> <p>-การออกแบบตกแต่งภายใน</p> <p>-การออกแบบตกแต่งภายนอก</p> <p>-บ้านและการตกแต่ง</p>
10	<p>นายนรินทร์</p> <p>เลียงหิรัญถาวร</p> <p>- วท.บ. (การอาหารและ</p> <p>โภชนศาสตร์)</p> <p>มหาวิทยาลัยศรีนครินทร</p> <p>วิโรฒมหาสารคาม</p>	<p>งานวิจัย</p> <p>1)การพัฒนาวิธีการดองผักกาด</p> <p>เขียว</p>	<p>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</p> <p>อาจารย์ประจำสาขาวิชา</p> <p>วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p> <p>การอาหาร</p> <p><b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b></p> <p>- วิศวกรรมอาหาร 2</p> <p>- อาหารและโภชนาการ</p> <p>- เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์</p> <p>-สาขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรม</p> <p>การอาหาร</p> <p>-เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และ ผลิตภัณฑ์</p>

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
11	<p>ผศ. ศุภนิษฐ์ คงสิบ</p> <p>- กศ.ม. (สุขศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒฯ</p> <p>- กศ.บ. (สุขศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒฯ</p>	<p><b>ตำรา</b></p> <p>1) สุขภาพผู้สูงอายุ</p> <p><b>เอกสารประกอบการสอน</b></p> <p>1) สุขภาพจิต</p>	<p><b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b></p> <p>อาจารย์ประจำสาขาวิชา วิทยาศาสตร์สุขภาพ</p> <p><b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b></p> <p>- หลักและวิธีการสุขศึกษา</p> <p>- สุขภาพสิ่งแวดล้อม</p> <p>- การคุ้มครองผู้บริโภคด้าน สาธารณสุข</p> <p>- ความปลอดภัยในงาน อุตสาหกรรม</p>

### 12.3 อาจารย์พิเศษ

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
1	<p>รศ. ประหยัด สายวิเชียร</p> <p>- Master of Education (Home Economics Education) Iowa State University</p> <p>- ค.ม. (การสอนสังคม) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p> <p>- ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p>- วท.บ. (ภูมิศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p>	<p><b>งานวิจัย</b></p> <p>1) การลดปริมาณไฟเตทใน กระบวนการผลิตถั่วเน่าเพื่อเพิ่มการ ดูดซึมแร่ธาตุ ได้รับทุนสนับสนุน จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ</p> <p>2) รูปแบบการจัดการที่ทำให้กลุ่ม แปรรูปผลผลิตเกษตรภาคเหนือ ประสบความสำเร็จ ได้รับทุนจาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>3) การนำเสนอเนื้อหาหลักสูตร ศาสตร์ทางหนังสือพิมพ์ ได้รับทุน จาก สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่ง ประเทศไทย ใน พระบรม ราชานุปลัมภ์</p>	<p><b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b></p> <p>ข้าราชการบำนาญ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p><b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b></p> <p>- แนะนำคหกรรมศาสตร์</p> <p>- การจัดบริการอาหารกลางวัน ในโรงเรียน</p> <p>- หลักการคหกรรมศาสตร์</p> <p>- การศึกษาความปลอดภัยใน ครัวเรือนและห้องปฏิบัติการ</p> <p>- การศึกษาอาหารไทย ภาคเหนือ</p> <p>- การพัฒนาหลักสูตรคหกรรม ศาสตร์</p>

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
2	<p>นายนัท อิศภาภรณ์</p> <p>- คศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก)</p> <p>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์-พัฒนาการครอบครัวและเด็ก)</p> <p>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p>- ปวส. (คหกรรมสนเทศ)</p> <p>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช</p>	<p><b>เอกสารประกอบการสอน</b></p> <p>1)วิชา 056468 การจัดการและการส่งเสริมพัฒนาการเด็กเล็กในสถานดูแลเด็ก</p> <p>2)วิชา 077302 การศึกษาเรื่องความปลอดภัยในครัวเรือนและห้องปฏิบัติการทางคหกรรมศาสตร์</p> <p><b>บทความทางวิชาการ</b></p> <p>1)ศูนย์พัฒนาการเด็กเล็ก บทบาทในการจัดศึกษาแก่เด็กเล็ก</p> <p><b>งานวิจัย</b></p> <p>1)การพัฒนาแผนกลยุทธ์เพื่อ การบริการและจัดการศึกษา ของศูนย์สันติศึกษาพัฒนาเด็กเล็ก คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p>2)การวิจัยเชิงปฏิบัติการในชั้นเรียนเพื่อปรับปรุงคุณภาพการเรียนการสอนวิชางานบ้านนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 1 โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p>3)ความต้องการการนิเทศ ของนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาคหกรรมศาสตร์</p>	<p><b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b></p> <p>-อาจารย์ประจำสาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p>- อาจารย์พิเศษ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่</p> <p><b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b></p> <p>-การศึกษาเรื่องความปลอดภัยในครัวเรือนและห้องปฏิบัติการ</p> <p>-คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา</p> <p>-เทคนิคการสาธิตในวิชาคหกรรมศาสตร์</p> <p>-การจัดการและการส่งเสริมพัฒนาการเด็กเล็กในสถานดูแลเด็ก</p> <p>-แนะนำคหกรรมศาสตร์</p> <p>-การสอนแบบจุลภาค</p> <p>-การเตรียมการปฏิบัติงานวิชาชีพครู</p> <p>-ครูกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต</p> <p>-พัฒนาการครอบครัว</p> <p>-พัฒนาการครอบครัวและเด็ก</p> <p>-ความสัมพันธ์ในครอบครัว</p>

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
3	นางสาวมรรยาท ปรีชาชาญ - คศ.ม.(อาหารแลโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - คศ.บ.(โภชนาการชุมชน) มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมมาธิราช	<b>เอกสารประกอบการเรียน</b> 1)การสอนวิชาผัก ผลไม้วิถีตร 2)การสอนเรื่องการกำหนด รายการอาหาร <b>งานวิจัย</b> 1)ความรู้ ทักษะคิดและการ ปฏิบัติเกี่ยวกับสุขภาพ อาหารของผู้จำหน่ายอาหาร ในโรงเรียน 2)การตัดสินใจด้านการเรียน ของนักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนจิระประวัตวิทยาคม ปี การศึกษา 2549 3)การศึกษาการวัดความรู้ พื้นฐานและการวัดแนว ความสามารถของนักเรียนชั้น มัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียน จิระประวัตวิทยาคม	<b>ตำแหน่งที่รับผิดชอบ</b> ครูชำนาญการพิเศษ อันดับ คศ. 3 โรงเรียนสวนกุหลาบ (จิระประวัต) นครสวรรค์ <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> -การแกะสลักผักและผลไม้ -การจัดดอกไม้ -อาหารและโภชนาการ -โภชนศาสตร์มนุษย์ -โภชนบำบัด
4	นายนิรัตน์ ปรารักษ์ทอง - ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์	<b>ผลงาน</b> - ผลงานโล่พระราชทานของ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว การประกวดกระทงลอย ประเพณีสิ่งประดิษฐ์ ณ พุทธมณฑล จ. นครปฐม - ผลงานการประกวดกระทง ลอย ประเภทดอกไม้สด - ผลงานการประกวดงาน แกะสลักผักผลไม้	<b>ตำแหน่งหน้าที่</b> อาจารย์ช่วยสอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ <b>รายวิชาที่จัดให้สอน</b> -งานใบตองดอกไม้สด -การตัดเย็บเบื้องต้น -การแกะสลักผักและผลไม้ -การร้อยมาลัย -อาหารไทย ขนมไทย -เครื่องหอมของชำร่วย

ที่	ชื่อ-นามสกุล/วุฒิการศึกษา	ประสบการณ์/ผลงานทางวิชาการ	ตำแหน่งหน้าที่/รายวิชาสอน
5	นายพลพัฒน์ เหล่าขเดกกิจ - ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) วิทยาลัยครูนครสวรรค์		ตำแหน่งหน้าที่ อาจารย์ช่วยสอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ รายวิชาที่จัดให้สอน -ขนมอบ -การจัดดอกไม้ -การประดิษฐ์ดอกไม้เทียม

### 13. จำนวนนักศึกษา

ชั้นปีที่	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2553	2554	2555	2556	2557
1	40	40	40	40	40
2	-	40	40	40	40
3	-	-	40	40	40
4	-	-	-	40	40
รวม	40	80	120	160	160
นักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	40	40

### 14. สถานที่และอุปกรณ์การสอน

#### 14.1 ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ

ที่	รายการและลักษณะเฉพาะ	จำนวนที่มีอยู่	จำนวนที่ต้องการ	หมายเหตุ
1	ห้องปฏิบัติการอาหาร	1 ห้อง		
2	ห้องปฏิบัติการขนมอบ	1 ห้อง		
3	ห้องปฏิบัติการเสิร์ฟ	1 ห้อง		
4	ห้องปฏิบัติการศิลปะประดิษฐ์	1 ห้อง		
5	ห้องบรรยาย	1 ห้อง	2 ห้อง	

## 14.2 อุปกรณ์การเรียนการสอน

ที่	รายการและลักษณะเฉพาะ	จำนวนที่มีอยู่	จำนวนที่ต้องการ	หมายเหตุ
1	เตาแก๊สพร้อมถัง	10 เตา	20 เตา	
2	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	5 หม้อ	10 หม้อ	
3	เตาอบไฟฟ้าตั้งพื้น 3 ชั้น	1 เตา		
4	เตาอบแก๊สขนาด 2 ถาด	2 เตา		
5	เตาอบแก๊สขนาด 1 ถาด	1 เตา		
6	เตาขนมเบื้อง	1 เตา		
7	เตาขนมทองม้วน(ไฟฟ้า)	2 เตา		
8	เตาไมโครเวฟ	3 เตา	5 เตา	
9	เครื่องผสมอาหาร Kitchen Aid	1 เครื่อง	5 เครื่อง	
10	เครื่องผสมสามหัวตี	4 เครื่อง		
11	เครื่องนวดแบบสองแกน	2 เครื่อง		
12	เครื่องเส้นบะหมี่	2 เครื่อง		
13	เครื่องหั่นขนมปัง	1 เครื่อง		
14	เครื่องตัดโด ขนาด 36 ก้อน	1 เครื่อง		
15	เครื่องรีดโด	1 เครื่อง		
16	เครื่องผูกไส้กรอก	1 เครื่อง		
17	เครื่องหั่นข้าวเกรียบ	1 เครื่อง		
18	ตู้อบแห้งไฟฟ้า	-	1 ตู้	
19	เครื่องบรรจุระบบสุญญากาศ	1 เครื่อง	2 เครื่อง	
20	เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ	-	1 เครื่อง	
21	เครื่องคอมพิวเตอร์	2 เครื่อง	5 เครื่อง	
22	ตู้เย็น	3 ตู้		
23	ตู้แช่อาหารแบบตั้ง	1 ตู้		
24	ตู้แช่อาหารแบบแนวนอน	1 ตู้		
25	ตู้แช่คอกไม้สด	1 ตู้		
26	โทรทัศน์	1 เครื่อง	2 เครื่อง	

ที่	รายการและลักษณะเฉพาะ	จำนวนที่มีอยู่	จำนวนที่ต้องการ	หมายเหตุ
27	เครื่องปรับอากาศห้องปฏิบัติการขนมอบ และเบเกอร์รี่	-	2 เครื่อง	
28	ตู้เหล็ก 3 ชั้น 2 บานพับ	5 ตู้	10 ตู้	
29	ตู้เหล็กบานกระจก 2 ชั้น	3 ตู้	5 ตู้	
30	เครื่องเล่นวีดีโอ	1 เครื่อง		
31	กล้องถ่ายภาพ	1 อัน	2 อัน	
32	กล้องถ่ายภาพวีดีโอ	-	1 เครื่อง	
33	เครื่องฉายภาพทึบแสง	-	1 เครื่อง	
34	คอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก	-	5 ชุด	
35	เครื่องพิมพ์แบบเลเซอร์	-	2 เครื่อง	
36	เครื่องชั่งดิจิตอล (ละเอียด 1 กรัม) พิกัด 1 กิโลกรัม	5 เครื่อง		
37	เครื่องชั่งสารทศนิยม 2 ตำแหน่ง	1 เครื่อง		
38	เครื่องวัดความหวาน 0-32 บริกซ์	1 อัน		
39	เครื่องวัดความหวาน 58-90 บริกซ์	1 อัน		
40	เครื่องวัดความหวาน 28-62 บริกซ์	1 อัน		
41	เครื่องปั่นไอศกรีม	-	1 เครื่อง	
42	เครื่องปั่นอาหาร (Blender)	-	5 เครื่อง	
43	เครื่องปั่นอาหาร Mixer	-	5 เครื่อง	
44	เครื่องล้างภาชนะแบบฆ่าเชื้อ	-	1 เครื่อง	
45	เครื่องวัดความเป็นกรด-เบส	1 เครื่อง		
46	เครื่องชั่งแบบสปริง น้ำหนัก 500 กรัม	5 เครื่อง		
47	ตู้โชว์เบเกอร์รี่	-	1 ตู้	
48	เครื่องชงกาแฟ	-	1 เครื่อง	
49	ชั้นพักขนม แบบตั้ง 10 ชั้น	-	1 ตู้	
50	ตู้หมักแป้ง	-	1 ตู้	
51	เครื่องกวนไส้ขนม	-	1 เครื่อง	



ที่	รายการและลักษณะเฉพาะ	จำนวนที่มีอยู่	จำนวนที่ต้องการ	หมายเหตุ
52	จักรเย็บผ้าธรรมดา	20 ตัว		
53	จักรเย็บกันลู่ย	1 ตัว		
54	อุปกรณ์งานครัว	มี	ไม่เพียงพอ	
55	อุปกรณ์ขนมอบ	มี	ไม่เพียงพอ	

### 15. ห้องสมุดและแหล่งค้นคว้าทางวิชาการ

#### 15.1 จำนวนหนังสือและตำราเรียน

ที่	ชื่อหนังสือ/ตำราเรียน	จำนวนที่มีอยู่	จำนวนที่ต้องการ	หมายเหตุ
1	วิทยาศาสตร์คหกรรมศาสตร์	2	5	
2	เคมีประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์	2	5	
3	การประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1	5	
4	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1	2	
5	พจนานุกรมศัพท์วิทยาศาสตร์	1	2	
6	Medical Dictionary	2	5	
7	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	2	5	
8	เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม	2	5	
9	การค้นคว้าทดลองอาหาร	2	5	
10	อาหารไทย	5		
11	อาหารไทย 4 ภาค	4	5	
12	เครื่องจิ้ม	1	5	
13	ตำราน้ำพริกเครื่องจิ้ม	1	5	
14	อาหารว่าง	3	5	
15	อาหารประเภทยำ	2	5	
16	ขนมไทย	5		
17	การถนอมอาหาร	3	5	

ที่	ชื่อหนังสือ/ตำราเรียน	จำนวนที่มีอยู่	จำนวนที่ ต้องการ	หมายเหตุ
18	โภชนาการ	5		
19	อาหารและโภชนาการ	5		
20	หลักโภชนาการปัจจุบัน	5		
21	โภชนาการกับชีวิตมนุษย์	3	5	
22	โภชนบำบัด	5		
23	โภชนศาสตร์ครอบครัว	5		
24	โภชนศาสตร์มนุษย์	2	5	
25	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร	5		
26	ขนมอบ	5		
27	เบเกอรี่	5		
28	เทคโนโลยีเบเกอรี่เบื้องต้น	2		
29	เบเกอรี่1 ขนมปัง โดนัท มัฟฟิน	1	5	
30	เบเกอรี่2 พาย พัฟเฟอสตรี ทาร์ต	1	5	
31	ขนมปัง	1	5	
32	การแต่งหน้าเค้ก	5		
33	ตำรับงานเลี้ยง	1	5	
34	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร	5		
35	คู่มือการจัดงานเลี้ยง	1	5	
36	จัดเลี้ยงในบ้าน	1	5	
37	การจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร	2	5	
38	ศิลปะการผูกผ้า	1	5	
39	แกะสลักผักและผลไม้	5		
40	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้	2	5	
41	ความรู้เรื่องผ้า	5		
42	เส้นใย (Textile)	5		
43	หลักการตัดเย็บเบื้องต้น	5		
44	การตัดเสื้อสตรี	2	5	

ที่	ชื่อหนังสือ/ตำราเรียน	จำนวนที่มีอยู่	จำนวนที่ ต้องการ	หมายเหตุ
45	การออกแบบเสื้อผ้า	2	5	
46	หลักการจัดดอกไม้	5		
47	ตำราการจัดดอกไม้สด	5		
48	ศิลปะการจัดดอกไม้แบบไทย	2	5	
49	การจัดพาน	5		
50	มาลัย	5		
51	งานใบตอง	1	5	
52	เครื่องแขวนไทย	1	5	
53	การประดิษฐ์ดอกไม้	5		
54	เครื่องหอมและของชำร่วย	2	5	
55	มะลิ สัญลักษณ์วันแม่ของไทย	1	5	
56	หลักการจัดการบ้านเรือน	5		
57	พัฒนาการครอบครัว	5		
58	จิตวิทยาเด็ก	3	5	
59	การละเล่นเด็กไทย	2		
60	กิจกรรมศิลปะ-เด็กอนุบาล	1		
61	เล่นอย่างไรให้สร้างสรรค์	1		
62	จิตวิทยาครอบครัวและสวัสดิภาพเด็ก	1		
63	การสอนคหกรรมศาสตร์	5		

### 15.2 จำนวนวารสารและเอกสารอื่นๆ

ที่	ชื่อวารสาร/เอกสารอื่น	จำนวนที่มีอยู่	จำนวนที่ ต้องการ	หมายเหตุ
1	ฉลาดซื้อ	1		ทุกรายการเป็น รายการที่รับ เป็นรายปี
2	อาหาร/Food	1		
3	Nutrition	1		
4	วารสารคหกรรมศาสตร์	1		

ที่	ชื่อวารสาร/เอกสารอื่น	จำนวนที่มีอยู่	จำนวนที่ต้องการ	หมายเหตุ	
5	วารสารอาหารและสุขภาพ	1			
6	วารสารโภชนาการ	1			
7	แม่บ้าน	1			
8	หมอชาวบ้าน	1			
9	ชมรมนักกำหนดอาหาร	1			
10	ขวัญเรือน	1			
11	หญิงไทย	1			
12	งานฝีมือ	1			
13	ประดิษฐ์ประดิษฐ์	1			
14	สกุลไทย	1			
15	สารยูไนเต็ด	1			
16	กัศดาการ	1			
17	แม่และเด็ก	1			
18	วารสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง		เพิ่มเติม		วารสารที่ใหม่ และทันสมัย

### 15.3 บริการทรัพยากรสารสนเทศ

- IPAC ระบบสืบค้นห้องสมุดอัตโนมัติ
- ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์
- ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์
- บรรณานุกรม
- วิทยบริการใหม่
- ระบบงานสารบรรณ

#### 15.4 ฐานข้อมูลออนไลน์

- PORTAL
- IEEE explore
- Lexis Nexis
- ProQuest
- ISI Web of Knowledge
- Wilson Web
- Springer Link eBooks
- Dissertation Fulltext in PDF
- Net Library
- e-Theses

#### 15.5 Webbase Learning

#### 15.6 Online Training

### 16. งบประมาณ

หมวดเงิน	งบประมาณที่ต้องการ					หมายเหตุ
	2553	2554	2555	2556	2557	
<b>งบดำเนินการ</b>						
- ค่าตอบแทน	30,000-	35,000-	40,000-	45,000-	50,000-	
- ค่าใช้สอย	100,000-	15,000-	20,000-	25,000-	30,000-	
- ค่าวัสดุ	15,000-	20,000-	25,000-	30,000-	35,000-	
- ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	20,000-	25,000-	30,000-	35,000-	40,000-	
<b>รวมงบดำเนินการ</b>	<b>75,000-</b>	<b>95,000-</b>	<b>115,000-</b>	<b>135,000-</b>	<b>155,000-</b>	
<b>งบลงทุน</b>						
- ค่าครุภัณฑ์	100,000-	125,000-	150,000-	200,000-	250,000-	
- ค่าที่ดิน	-	-	-	-	-	
<b>รวมงบลงทุน</b>	<b>100,000-</b>	<b>125,000-</b>	<b>150,000-</b>	<b>200,000-</b>	<b>250,000-</b>	
<b>รวมทั้งหมด</b>	<b>175,000-</b>	<b>220,000-</b>	<b>265,000-</b>	<b>335,000-</b>	<b>405,000-</b>	<b>1,400,000-</b>

## 17. หลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

17.1 จำนวนหน่วยกิตรวม จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 134 หน่วยกิต

### 17.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร	แบบปกติ	แบบสหกิจศึกษา
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/วิชา	จำนวนหน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิต
<b>ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	<b>31</b>	<b>31</b>
1. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	9	9
2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	8	8
3. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6	6
4. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	8	8
<b>ข. หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>97</b>	<b>97</b>
1. วิชาแกน	30	30
2. วิชาเฉพาะด้านบังคับ	33	33
3. วิชาเฉพาะด้านเลือก	27	24
4. วิชาประสบการณ์วิชาชีพ	7	10
<b>ค. หมวดวิชาเลือกเสรี</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>รวมทั้งหมด</b>	<b>134</b>	<b>134</b>

### 17.3 รายวิชาและจำนวนหน่วยกิต

รายวิชาตามหลักสูตรกำหนดด้วยรหัสวิชาโดยใช้ระบบตัวเลข 7 หลัก แต่ละหลักมีความหมายดังนี้

หลักแรก	แทนคณะ
หลักที่ 2, 3	แทนหมู่วิชา
หลักที่ 4	บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี
หลักที่ 5	บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา
หลักที่ 6,7	บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

1	2	3	4	5	6	7
คณะ	หมู่วิชา	ชั้นปี	ลักษณะวิชา	ลำดับก่อนหลัง ของวิชา		

### คณะที่เปิดสอน

- 1 หมายถึง คณะครุศาสตร์
- 2 หมายถึง คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
- 3 หมายถึง คณะวิทยาการจัดการ
- 4 หมายถึง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 5 หมายถึง คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
(หมวดวิชาเกษตรศาสตร์)
- 6 หมายถึง คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
(หมวดวิชาอุตสาหกรรม)

### หมู่วิชาของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วย

- |     |                          |     |                         |
|-----|--------------------------|-----|-------------------------|
| 460 | พื้นฐานคหกรรมศาสตร์      | 462 | ผ้าและเครื่องแต่งกาย    |
| 461 | อาหารและโภชนาการ         | 464 | พัฒนาการครอบครัวและเด็ก |
| 463 | บ้านและการจัดการทรัพยากร | 466 | สิ่งทอ                  |
| 465 | ศิลปะประดิษฐ์            |     |                         |

ตัวเลขแสดงหลังชื่อรายวิชา หมายถึง จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) โดย

บรรยาย หมายถึง จำนวนชั่วโมงบรรยาย = จำนวนหน่วยกิตบรรยาย

ปฏิบัติ หมายถึง จำนวนชั่วโมงปฏิบัติ = จำนวนหน่วยกิตปฏิบัติ

จำนวนหน่วยกิต x 3 = จำนวนชั่วโมงทฤษฎี+จำนวนชั่วโมงปฏิบัติ+จำนวนชั่วโมงศึกษา

ด้วยตนเอง

รายละเอียดของหลักสูตรแต่ละหมวดวิชามีดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 31 หน่วยกิต

บังคับเรียน 12 วิชา และให้เลือกรียน 2 รายวิชา ดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
2210101	กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร การพัฒนาทักษะทางภาษาไทย Development of Thai Language Skills	9 3(2-2-5)	บังคับ
2310101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน Foundation English	3(3-0-6)	บังคับ
2310102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)	บังคับ
1000101	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development	8 2(2-0-4)	บังคับ
2000104	บัณฑิตอุดมคติไทย Thai Ideal Graduate	2(2-0-4)	บังคับ
2400101	การใช้สารสนเทศ Usage of Information	2(2-0-4)	บังคับ
2000105	ชีวิตกับดนตรี Music and Life	2(2-0-4)	เลือก 1 รายวิชา
2000106	ชีวิตกับศิลปะ Art and Life	2(2-0-4)	
2000107	ชีวิตกับนาฏการ Drama and Life	2(2-0-4)	
2000101	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ วิถีไทย Thai Living	6 2(2-0-4)	บังคับ
2000102	วิถีโลก Global Society and Living	2(2-0-4)	บังคับ
2000103	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment	2(2-0-4)	บังคับ



รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
	<b>กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์</b>	8	
4000101	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชีวิตและสังคม Science and Technology for Life and Society	2(2-0-4)	บังคับ
4000102	คณิตศาสตร์ทั่วไป General Mathematics	2(2-0-4)	บังคับ
4000103	คอมพิวเตอร์เพื่อการเรียนรู้ Computer for Learning	2(1-2-3)	บังคับ
4000104	สุขภาพเพื่อชีวิต Health for Life	2(2-0-4)	เลือก 1
1000102	กีฬาและนันทนาการ Sports and Recreation	2(1-2-3)	รายวิชา
	<b>รวมทั้งหมด</b>	<b>31</b>	

ข. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 97 หน่วยกิต แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

(1) วิชาแกน ทั้งแบบปกติและแบบสหกิจศึกษา จำนวน 30 หน่วยกิต มีรายวิชาดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4601101	หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์ Principles and Theories in Home Economics	3(3-0-6)
4601102	เศรษฐศาสตร์คหกรรมศาสตร์ Economics in Home Economics	3(2-2-5)
4601201	ศิลปะประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์ Applied Art in Home Economics	3(2-2-5)
4601301	วิทยาศาสตร์ประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์ Applied Science in Home Economics	3(3-0-6)
4602101	บริโภคศาสตร์และการจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ Consumer Science and Business Management in Home Economics	3(2-2-5)
4602401	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics	3(2-2-5)
4602701	โปรแกรมประยุกต์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ Applications of Computer Programs for Home Economics	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4603501	การพัฒนาบุคลิกภาพและทักษะในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	Personality and skill Development for Home Economics Careers	
4603701	ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	Thai Local Wisdom in Home Economics	
4604801	การวางแผนและการจัดการด้านคหกรรมศาสตร์ในงานต่างๆ	3(2-2-5)
	Planning and Home Economics Management in general affairs	

(2) วิชาเฉพาะด้าน **บังคับ** ทั้งแบบปกติและแบบสหกิจศึกษา จำนวน 33 หน่วยกิต  
มีรายวิชาดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4604902	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด	3(2-2-5)
	Development of Home Economics Product and Marketing	
4604903	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3(1-2-6)
	Seminar in Home Economics	
4611101	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
	Food and Nutrition	
4612201	หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
	Fundamentals of Preparation and Cooking	
4621101	ความรู้เรื่องเส้นใยและการผลิตผ้า	3(2-2-5)
	Knowledge of Fibers and Fabric Making	
4621301	หลักการตัดเย็บเบื้องต้น	3(2-2-5)
	Basic Principles of Sewing	
4632401	การบริหารจัดการงานบ้าน	3(2-2-5)
	Housing Management	
4642101	พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก	3(2-2-5)
	Family Development and Child Care	
4651101	งานดอกไม้สดและใบตอง	3(2-2-5)
	Thai Traditional Floral Arrangement and Banana Leaf Craft	

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4652101	การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย Flower Arrangement and Thai Garland	3(2-2-5)
4652401	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	3(2-2-5)

(3) วิชาเฉพาะด้าน เลือกรหัสวิชาให้เลือกรหัสวิชาจากกลุ่มวิชาใดกลุ่มวิชาหนึ่ง โดยแบบปกติให้เลือกรหัสวิชาไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต และแบบสหกิจศึกษาให้เลือกรหัสวิชาไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต รายวิชาเลือกแต่ละกลุ่มวิชามีดังนี้

### 3.1 กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4611201	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร Food Theories and Preparation	3(2-2-5)
4612101	โภชนศาสตร์มนุษย์และการใช้สารอาหารในร่างกาย Human Nutrition and Metabolism	3(3-0-6)
4612102	โภชนศาสตร์ครอบครัวและชุมชน Family and Community Nutrition	3(2-2-5)
4612202	เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารและศิลปะการ จัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม Cooking Appliances and Arts of Food and Beverage Services	3(2-2-5)
4612203	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality control	3(3-0-6)
4612204	การแปรรูปและการถนอมอาหาร Food Processing and Preservation	3(2-2-5)
4612205	ภูมิปัญญาไทยในอาหารท้องถิ่น Thai Wisdom in Local Cookery	3(2-2-5)
4612206	อาหารและขนมไทย Thai Food and Desserts	3(2-2-5)
4612207	อาหารนานาชาติ International Food Cookery	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4612208	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ Vegetarian Food Cookery	3(2-2-5)
4613201	หลักการจัดอาหารและโภชนาบำบัด Principles of Dietary and Therapeutic Nutrition	3(2-2-5)
4613202	การประกอบอาหารเสร็จเร็วและอาหารว่าง Fast Cookery and Snack	3(2-2-5)
4613203	วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง Bakery Science and Decoration	3(2-2-5)
4613204	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice-cream	3(2-2-5)
4613301	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหารในโอกาสต่างๆ Meal Management, Food Service and Catering	3(2-2-5)
4613501	การจัดรายการอาหารและการคำนวณต้นทุน Menu Planning and Costing	3(2-2-5)
4613502	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส Product Development and Sensory Evaluation	3(2-2-5)
4614201	อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารบำบัดโรค Food for Health and Dietetics	3(2-2-5)
4614601	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการร้านอาหาร Commercial Food Preparation and Restaurant Management	3(2-2-5)
4614701	การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานและการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ Development of Standard Recipe and Application in Business	3(2-2-5)
4614901	โครงการศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Study Project in Foods and Nutrition	3(2-2-5)

### 3.2 กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์

รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4651102	งานดอกไม้สดไทย Thai Traditional Floral Arrangement	3(2-2-5)
4651103	งานใบตอง Banana-Leaf Craft	3(2-2-5)
4651401	งานประดิษฐ์ทั่วไป Crafts	3(2-2-5)
4651402	งานเย็บ-ปัก-ถัก-สาน-ร้อย Embroidery	3(2-2-5)
4651403	การประดิษฐ์เศษวัสดุ Waste Material Craft	3(2-2-5)
4651404	การประดิษฐ์งานกระดาษ Paper Craft	3(2-2-5)
4651405	หัตถกรรมท้องถิ่น Local and Folk Craft	3(2-2-5)
4652102	การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ Flower Arrangement in Natural Style	3(2-2-5)
4652103	การร้อยมาลัย Thai Garland	3(2-2-5)
4652104	การจัดพาน Floral Tray Arrangement	3(2-2-5)
4652105	เครื่องแขวนไทย Floral Hanging Arrangement	3(2-2-5)
4652106	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย Flower Arrangement in Thai Tradition	3(2-2-5)
4652402	การแกะสลักผัก ผลไม้ และวัสดุเนื้ออ่อน Vegetable, Fruit and Soft Material Carving	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4652403	ศิลปะการพับผ้าและการใช้ผ้าประดับตกแต่ง Cloth Folding and Decoration	3(2-2-5)
4652404	เครื่องหอมและของชำร่วย Perfume and Souvenir	3(2-2-5)
4652405	ศิลปะการจัด การห่อและการตกแต่งของขวัญ Gifts Arrangement, Wrapping and Decoration	3(2-2-5)
4653101	การจัดดอกไม้ร่วมสมัยแบบประยุกต์ศิลป์ Contemporary Flower Arrangements in Applied Art Style	3(2-2-5)
4653201	การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติเพื่ออุตสาหกรรม Artificial Flowers in Natural Styles for Commercial	3(2-2-5)
4653202	งานใบตองพวงมาลัยและพานดอกไม้เทียมเลียนแบบธรรมชาติ Artificial Banana Leaf Craft, Garland and Floral Tray Arrangement	3(2-2-5)
4653401	ศิลปะการปั้น Sculpture Arts	3(2-2-5)
4653501	ศิลปะประดิษฐ์เพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการธุรกิจ Commercial Handicrafts and Management	3(2-2-5)
4654501	งานศิลปะประดิษฐ์เพื่อการอุตสาหกรรมและการบรรจุหีบห่อ Handicraft for Industry and Packaging	3(2-2-5)
4654601	การร้อยมาลัยดอกไม้สดและเทียมแบบประณีตศิลป์ Advanced Fresh and Artificial Floral Thai Garland	3(2-2-5)
4654602	เครื่องแขวนไทยดอกไม้สดและเทียมแบบประณีตศิลป์ Advanced Fresh and Artificial Floral Hanging Arrangement	3(2-2-5)
4654603	พานดอกไม้สดและเทียมแบบประณีตศิลป์ Advanced Fresh and Artificial Floral Tray Arrangement	3(2-2-5)
4654901	โครงการศึกษาศิลปะประดิษฐ์ Study Project in Handicrafts	3(2-2-5)

#### (4) วิชาประสบการณ์วิชาชีพ

4.1 แบบปกติ จำนวน 7 หน่วยกิต ให้ฝึกประสบการณ์ตามกลุ่มวิชาที่เลือกเรียน รายวิชาที่กำหนดให้เรียน มีดังนี้

##### 4.1.1 กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

4614801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	2(90)
	Preparation for Professional Experience in Food and Nutrition	
4614802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	5(450)
	Field Experience in Food and Nutrition	

##### 4.1.2 กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์

4654801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปประดิษฐ์	2(90)
	Preparation for Professional Experience in Handicrafts	
4654802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปประดิษฐ์	5(450)
	Field Experience in Handicrafts	

4.2 แบบสหกิจศึกษา จำนวน 10 หน่วยกิต ให้ฝึกประสบการณ์ตามกลุ่มวิชาที่เลือกเรียน รายวิชาที่กำหนดให้เรียนมีดังนี้

##### 4.2.1 กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

4614801	การเตรียมสหกิจศึกษากลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	1(90)
	Preparation for Cooperative Education in Food and Nutrition	
4614802	สหกิจศึกษากลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	9(720)
	Field Experience of Cooperative Education in Food and Nutrition	

##### 4.2.2 กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์

4654801	การเตรียมสหกิจศึกษากลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์	1(90)
	Preparation for Cooperative Education in Handicrafts	
4654802	สหกิจศึกษากลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์	9(720)
	Field Experience of Cooperative Education in Handicrafts	

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ทั้งแบบปกติและแบบสหกิจศึกษา ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนวิชาใดๆ ในระดับปริญญาตรีที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต รวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

## 17.4 แผนการศึกษา

แบบปกติ จำนวน 8 ภาคการศึกษา จำนวน 134 หน่วยกิต

แบบปกติ ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
2000101	วิถีไทย	2(2-0-4)	
2000103	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม	2(2-0-4)	
2000104	บัณฑิตอุดมคติไทย	2(2-0-4)	
2310101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	3(3-0-6)	
2400101	การใช้สารสนเทศ	2(2-0-4)	
4000101	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชีวิตและสังคม	2(2-0-4)	
4000102	คณิตศาสตร์ทั่วไป	2(2-0-4)	
4601101	หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	
4601102	เศรษฐศาสตร์คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
	<b>รวม</b>	<b>21</b>	

แบบปกติ ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
1000101	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาคน	2(2-0-4)	บังคับ
2210101	การพัฒนาทักษะทางภาษาไทย	3(2-2-5)	
2310102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	
2000105	ชีวิตกับดนตรี	2(2-0-4)	เลือก
2000106	ชีวิตกับศิลปะ	2(2-0-4)	
2000107	ชีวิตกับนาฏการ	2(2-0-4)	1 รายวิชา
2000102	วิถีโลก	2(2-0-4)	บังคับ
4000103	คอมพิวเตอร์เพื่อการเรียนรู้	2(1-2-3)	
1000102	กีฬาและนันทนาการ	2(1-2-3)	เลือก
4000104	สุขภาพเพื่อชีวิต	2(2-0-4)	1 รายวิชา
4601301	วิทยาศาสตร์ประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	
4611101	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	
	<b>รวม</b>	<b>22</b>	



แบบปกติ ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
4601201	ศิลปะประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
4602101	บริโภคนศาสตร์และการจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
4612201	หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	
4621101	ความรู้เรื่องเส้นใยและการผลิตผ้า	3(2-2-5)	
4651101	งานดอกไม้สดและใบตอง	3(2-2-5)	
4652401	การแกะสลักผักและผลไม้	3(2-2-5)	
<b>รวม</b>		<b>18</b>	

แบบปกติ ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
4621301	หลักการตัดเย็บเบื้องต้น	3(2-2-5)	
4632401	การบริหารจัดการงานบ้าน	3(2-2-5)	
4642101	พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก	3(2-2-5)	
4652101	การจัดดอกไม้และการร้อยมาลัย	3(2-2-5)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
<b>รวม</b>		<b>18</b>	

แบบปกติ ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
4602401	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
4603501	การพัฒนาบุคลิกภาพและทักษะในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
4603701	ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเลือกเสรี	3(.....)	
<b>รวม</b>		<b>18</b>	

แบบปกติ ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
4602701	โปรแกรมประยุกต์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
4604801	การวางแผนและการจัดการด้านคหกรรมศาสตร์ในงานต่างๆ	3(2-2-5)	
4604902	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด	3(2-2-5)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเลือกเสรี	3(.....)	
รวม		<b>18</b>	

แบบปกติ ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
4604903	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3(1-2-6)	
46..4801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์(ตามกลุ่มวิชาที่เลือก)	2(90)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
รวม		<b>14</b>	

แบบปกติ ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
46..4802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (ตามกลุ่มวิชาที่เลือก)	5(450)	
รวม		<b>5</b>	

## แบบสหกิจศึกษา จำนวน 8 ภาคการศึกษา จำนวน 134 หน่วยกิต

แบบสหกิจศึกษา ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
2000101	วิถีไทย	2(2-0-4)	
2000103	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม	2(2-0-4)	
2000104	บัณฑิตอุดมคติไทย	2(2-0-4)	
2310101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	3(3-0-6)	
2400101	การใช้สารสนเทศ	2(2-0-4)	
4000101	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชีวิตและสังคม	2(2-0-4)	
4000102	คณิตศาสตร์ทั่วไป	2(2-0-4)	
4601101	หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	
4601102	เศรษฐศาสตร์คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
	<b>รวม</b>	<b>21</b>	

แบบสหกิจศึกษา ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
1000101	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาคน	2(2-0-4)	บังคับ
2210101	การพัฒนาทักษะทางภาษาไทย	3(2-2-5)	
2310102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	
2000105	ชีวิตกับดนตรี	2(2-0-4)	เลือก 1 รายวิชา
2000106	ชีวิตกับศิลปะ	2(2-0-4)	
2000107	ชีวิตกับนาฏการ	2(2-0-4)	
2000102	วิถีโลก	2(2-0-4)	บังคับ
4000103	คอมพิวเตอร์เพื่อการเรียนรู้	2(1-2-3)	
1000102	กีฬาและนันทนาการ	2(1-2-3)	เลือก 1 รายวิชา
4000104	สุขภาพเพื่อชีวิต	2(2-0-4)	
4601301	วิทยาศาสตร์ประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	
4611101	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	
	<b>รวม</b>	<b>22</b>	

แบบสหกิจศึกษา ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
4601201	ศิลปะประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
4602101	บริโภคนศาสตร์และการจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
4612201	หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	
4621101	ความรู้เรื่องเส้นใยและการผลิตผ้า	3(2-2-5)	
4651101	งานดอกไม้สดและใบตอง	3(2-2-5)	
4652401	การแกะสลักผักและผลไม้	3(2-2-5)	
<b>รวม</b>		<b>18</b>	

แบบสหกิจศึกษา ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
4621301	หลักการตัดเย็บเบื้องต้น	3(2-2-5)	
4632401	การบริหารจัดการงานบ้าน	3(2-2-5)	
4642101	พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก	3(2-2-5)	
4652101	การจัดดอกไม้และการร้อยมาลัย	3(2-2-5)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
<b>รวม</b>		<b>18</b>	

แบบสหกิจศึกษา ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
4602401	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
4603501	การพัฒนาบุคลิกภาพและทักษะในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
4603701	ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเลือกเสรี	3(.....)	
<b>รวม</b>		<b>18</b>	

แบบสหกิจศึกษา ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
4602701	โปรแกรมประยุกต์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
4604801	การวางแผนและการจัดการด้านคหกรรมศาสตร์ในงานต่างๆ	3(2-2-5)	
4604902	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด	3(2-2-5)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
<b>รวม</b>		<b>15</b>	

แบบสหกิจศึกษา ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
4604903	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3(1-2-6)	
46..4801	การเตรียมสหกิจศึกษา (ตามกลุ่มวิชาที่เลือกเรียน)	1 (90)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(.....)	
<b>รวม</b>		<b>13</b>	

แบบสหกิจศึกษา ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ
46..4802	สหกิจศึกษา (ตามกลุ่มวิชาที่เลือก)	9(720)	
<b>รวม</b>		<b>9</b>	

## 17.5 คำอธิบายรายวิชา

### หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

การจัดการเรียนการสอน ในหมวดวิชาการศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์ มุ่งพัฒนาและเสริมสร้างคุณลักษณะความเป็นมนุษย์และความเป็นพลเมืองดีให้แก่บัณฑิต ทั้งด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา สร้างคุณภาพชีวิตให้มีทักษะการเรียนรู้ ทักษะชีวิต มีคุณธรรม จริยธรรม มีสุขภาพกาย สุขภาพจิตที่สมบูรณ์ มีจิตสำนึกความเป็นไทย มีความรักและผูกพันกับท้องถิ่น สามารถเป็นผู้นำ ผู้ตาม และดำรงชีวิตในสังคมระบอบประชาธิปไตย มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล สามารถปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกยุคโลกาภิวัตน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หมวดวิชาศึกษาทั่วไปกำหนดวัตถุประสงค์ทั่วไปไว้ให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีทักษะในการใช้ภาษา การสืบค้นสารสนเทศ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการศึกษาค้นคว้าและเรียนรู้ด้วยตนเอง การเรียนรู้ตลอดชีวิต ตลอดจนมีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการติดต่อสื่อความหมายกับผู้อื่นและดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. มีความรอบรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นของตน ตลอดจนมีความรู้ ความเข้าใจในการเปลี่ยนแปลงของระบบเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี การเมือง การปกครองของไทยและของโลก มีความรู้ ความเข้าใจเพื่อนร่วมโลกเพื่อการอยู่ร่วมกันอย่างสันติ
3. มีทักษะในการคิด สามารถคิดอย่างมีเหตุผล รู้จักวิเคราะห์และแก้ปัญหาต่างๆ ได้ มีความสามารถในการตัดสินใจบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริงที่เป็นวิทยาศาสตร์ การอนุรักษ์ ดูแลและพัฒนาสิ่งแวดล้อม และตระหนักถึงความเจริญก้าวหน้าและผลกระทบทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4. มีความรู้ความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น สังคมและการอยู่ร่วมกันในสังคม บุคลิกภาพและการพัฒนาตน สามารถดูแลสุขภาพกาย สุขภาพจิตของตน ปฏิบัติตนได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับสภาวะการณ์ และสามารถให้คำแนะนำแก่ผู้อื่นได้
5. มีเจตคติที่ดีและซาบซึ้งในคุณค่าของสังคม ความดี ความงาม และการดำรงตนให้มีคุณค่าต่อสังคม มีค่านิยมที่พึงประสงค์ มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบ ซาบซึ้งในศิลปะและสุนทรียภาพ ตระหนักในการดำรงชีวิตตามอัตภาพอย่างพอเพียง

### คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

รายวิชา 1000101 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน 2(2-0-4)

#### Human Behavior and Self Development

ศึกษาและอภิปรายเกี่ยวกับพฤติกรรมของมนุษย์ องค์ประกอบ และปัจจัยพื้นฐานของพฤติกรรมมนุษย์ บุคลิกภาพกับการพัฒนาตน การสร้างมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาพฤติกรรมการทำงานและการทำงานเป็นทีม การสร้างแรงจูงใจในการทำงาน การเป็นผู้นำและผู้ตาม สุขภาพจิต และการดำรงชีวิตอย่างมีความสุข กำหนดแนวปฏิบัติเกี่ยวกับบุคลิกภาพและการพัฒนาตน การสร้าง มนุษยสัมพันธ์ การดำรงชีวิตอย่างมีความสุข

รายวิชา 1000102 กีฬาและนันทนาการ 2(1-2-3)

#### Sports and Recreation

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของกีฬาและกิจกรรมนันทนาการ รูปแบบและประเภทของกีฬาและกิจกรรมนันทนาการ วิทยาศาสตร์การกีฬากับการออกกำลังกาย แนวทางในการเสริมสร้างและทดสอบสมรรถภาพทางกาย สวัสดิภาพในการเล่นกีฬา การออกกำลังกาย และนันทนาการ ฝึกปฏิบัติตนในการเล่นกีฬาและนันทนาการ

รายวิชา 2000101 วิถีไทย 2(2-0-4)

#### Thai Living

ศึกษา วิเคราะห์และอภิปรายเกี่ยวกับลักษณะของสังคมไทยในด้านครอบครัว ประชากร เศรษฐกิจ สังคม การเมือง การปกครอง การศึกษา ศาสนา ศิลธรรมและค่านิยม วิวัฒนาการ และการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทย วัฒนธรรมและประเพณีไทย สภาพปัญหาของสังคมไทย แนวทางในการขจัดปัญหาสังคมไทย กระบวนการแก้ปัญหาตามโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ภูมิปัญญาชาวบ้านและท้องถิ่น การดำเนินชีวิตอย่างพอเพียงและยั่งยืน

รายวิชา 2000102 วิถีโลก 2(2-0-4)

#### Global Society and Living

ศึกษาเกี่ยวกับวิวัฒนาการทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองและปกครองของสังคมโลกที่เกิดขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 องค์การระหว่างประเทศและการจัดระเบียบสังคมโลก ผลกระทบของการจัดระเบียบสังคมโลก อิทธิพลของวัฒนธรรมโลกที่มีต่อสังคมไทย เหตุการณ์โลกปัจจุบัน และเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาสังคมโลก

รายวิชา 2000103 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม 2(2-0-4)

#### Life and Environment

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของสังคม ทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ผลกระทบของการใช้ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่มีต่อมนุษย์และสังคม การพัฒนาและการใช้ทรัพยากรธรรมชาติและการอนุรักษ์ ความหลากหลายทางชีวภาพในท้องถิ่น แนวทางในการมีส่วนร่วมในการจัดทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและพลังงาน การส่งเสริมบำรุงรักษาและคุ้มครองคุณภาพสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติตามหลักการพัฒนาที่ยั่งยืน

รายวิชา 2000104 บัณฑิตอุดมคติไทย 2(2-0-4)

#### Thai Ideal Graduate

ศึกษาและอภิปรายเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของชีวิต การดำรงตนในโลกยุคโลกาภิวัตน์ การเข้าใจตนเองและผู้อื่น คุณธรรมในการพัฒนาตน แนวทางในการปฏิบัติตนเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาปัญญา ชีวิตและสังคม โดยใช้หลักศาสนธรรม ชีวิตที่มีสันติสุขและสังคมที่มีสันติภาพ

รายวิชา 2000105 ชีวิตกับดนตรี 2(2-0-4)

#### Music and Life

ศึกษาและรวบรวมความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับองค์ประกอบของดนตรีไทย และดนตรีสากล กิตติคุณ และคีตกวีที่สำคัญ ศึกษาวิเคราะห์เกี่ยวกับการฟังและการศึกษาดนตรี ฝึกทักษะการฟังดนตรี ศึกษาวิเคราะห์และอภิปรายเกี่ยวกับวรรณกรรมทางดนตรี ความสัมพันธ์ระหว่างดนตรีกับชีวิตของมนุษย์

รายวิชา 2000106 ชีวิตกับศิลปะ 2(2-0-4)

#### Art and Life

ศึกษาและวิเคราะห์ความหมายและคุณค่าของทัศนศิลป์ ศึกษาวิเคราะห์เกี่ยวกับความเป็นมนุษย์ และประสบการณ์ทางความงาม การรับรู้ การเลือกสรรค่าความงามทางทัศนศิลป์ และทัศนศิลป์ในแต่ละยุคสมัย ความสัมพันธ์ระหว่างศิลปะกับชีวิตของมนุษย์ ฝึกทักษะในการจัดประสบการณ์และเลือกสรรความงามทางทัศนศิลป์ ฝึกวิจารณ์ศิลปะและอภิปรายเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างชีวิตกับศิลปะ

รายวิชา 2000107 ชีวิตกับนาฏการ 2(2-0-4)

#### Drama and Life

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของศิลปะการแสดง การแสดงพื้นบ้าน การแสดงสากล ศิลปะการแสดงกับวิถีชีวิตของมนุษย์ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน ความสัมพันธ์ระหว่างศิลปะการแสดงกับชีวิต ฝึกการแสดงพื้นบ้านและการแสดงสากลตามความสนใจ



รายวิชา 2210101 การพัฒนาทักษะทางภาษาไทย 3(2-2-5)

#### Development of Thai Language Skills

ศึกษาความสำคัญของภาษาไทยในการสื่อความหมาย การใช้คำ การผูกประโยค การใช้สำนวนโวหาร ระดับของภาษา การจับประเด็น การย่อ การสรุป การตีความ การทำแผนภาพโน้ตส์ การวิเคราะห์วิจารณ์ วิพากษ์ การเขียนโครงเรื่อง การขยายความ การเขียนย่อหน้า การเขียนบทนิพนธ์ทางวิชาการที่มีการอ้างอิงและศิลปะการนำเสนอ

รายวิชา 2310101 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 3(3-0-6)

#### Foundation English

ศึกษาและวิเคราะห์เกี่ยวกับไวยากรณ์ และโครงสร้างของประโยคภาษาอังกฤษ โดยใช้กระบวนการทักษะสัมพันธ์ทางภาษา ฟังทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน และบรรยาย ในสถานการณ์ต่างๆ ให้สอดคล้องกับไวยากรณ์ และโครงสร้างของประโยค

รายวิชา 2310102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

#### English for Communication

ศึกษาทฤษฎีและหลักการในการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร คำและการใช้คำในภาษาอังกฤษ การฟัง พูดและอ่านประโยคและสำนวนภาษาอังกฤษ ฟังทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันเพื่อการทักทาย แนะนำ สั่งอาหาร ขอบคุณ ขอโทษ ขอความช่วยเหลือ แสดงความเห็นใจ การให้ข้อมูล และอื่นๆ ฟังทักษะการอ่านและการเขียนเพื่อสื่อความหมายจากประกาศ โฆษณา ฉลาก จดหมาย แบบฟอร์ม บันทึกร และสื่อในชีวิตประจำวันอื่นๆ

รายวิชา 2400101 การใช้สารสนเทศ 2(2-0-4)

#### Usage of Information

ศึกษาเกี่ยวกับสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศ และทักษะสารสนเทศ การกำหนดความต้องการสารสนเทศ การแสวงหาและสืบค้นสารสนเทศทั้งสื่อสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การประเมินสารสนเทศและแหล่งสารสนเทศ การนำเสนอและเผยแพร่สารสนเทศ บริบททางสังคมที่เกี่ยวข้องกับสารสนเทศ และการใช้สารสนเทศอย่างมีจริยธรรมและชอบด้วยกฎหมาย

รายวิชา 4000101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชีวิตและสังคม 2(2-0-4)

#### Science and Technology for Life and Society

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาร และพลังงานที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์ พัฒนาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์ ความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสังคม ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อมนุษย์ สภาพแวดล้อม สังคม เศรษฐกิจ การเมือง และวัฒนธรรม แนวทางการนำความรู้และกระบวนการแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ไปใช้แก้ไขปัญหาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์

รายวิชา 4000102 คณิตศาสตร์ทั่วไป

2(2-0-4)

### General Mathematics

ศึกษา วิเคราะห์ และแก้ปัญหาเชิงคณิตศาสตร์ในเรื่อง เซต ฟังก์ชัน ตรรกศาสตร์ และการให้เหตุผล ความน่าจะเป็น สถิติเบื้องต้น นำความรู้ทางคณิตศาสตร์ไปใช้ในชีวิตประจำวัน และคิดค้นปัญหาเชิงคณิตศาสตร์เพื่อนันทนาการ

รายวิชา 4000103 คอมพิวเตอร์เพื่อการเรียนรู้

2(1-2-3)

### Computer for Learning

ศึกษาเกี่ยวกับระบบคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ บทบาทของคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศต่อชีวิตและสังคม การเคารพสิทธิทางปัญญา การใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศอย่างมีวินัย จริยธรรม และชอบด้วยกฎหมาย ฝึกทักษะการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอผลงาน การสืบค้นข้อมูล และการสื่อสารข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

รายวิชา 4000104 สุขภาพเพื่อชีวิต

2(2-0-4)

### Health for Life

ศึกษาเกี่ยวกับการดูแลส่งเสริมสุขภาพกายและสุขภาพจิตของตนและผู้อื่น ปัจจัยทางครอบครัวที่ส่งผลต่อสุขภาพ ชุมชนและสิ่งแวดล้อมกับสุขภาพ การป้องกันภาวะเสี่ยงของบุคคลวัยต่างๆ แนวปฏิบัติตนในการดูแลสุขภาพกาย สุขภาพจิต การป้องกันภาวะเสี่ยงของบุคคล และการประยุกต์ใช้ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์สุขภาพ

### คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ

วิชาแกน จำนวน 30 หน่วยกิต

รายวิชา 4601101 หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์

3(3-0-6)

### Principles and Theories in Home Economics

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติ ปรัชญา ความหมาย เนื้อหา ขอบข่าย และความสำคัญของวิชาคหกรรมศาสตร์ ลักษณะของหมวดวิชาคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของคหกรรมศาสตร์ที่มีต่อการพัฒนาบุคคล ครอบครัว และสังคม การทำงานของนักคหกรรมศาสตร์ จริยธรรมและอุดมการณ์ แนวโน้มในอนาคตของคหกรรมศาสตร์ การจัดการอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ และการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับงานทางคหกรรมศาสตร์

**รายวิชา 4601102 เศรษฐศาสตร์คหกรรมศาสตร์****3(2-2-5)****Economics in Home Economics**

ศึกษาเกี่ยวกับเศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวันสำหรับบุคคลและครอบครัว ระบบเศรษฐกิจและปัจจัยในการจัดการเงิน การวางแผนเศรษฐกิจตามวัฏจักรครอบครัว ทฤษฎีการผลิตทางคหกรรมศาสตร์ พฤติกรรมผู้บริโภค อุปสงค์ อุปทาน ตลาด ทฤษฎีและกลไกทำงานของระบบราคา สภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวันเพื่อการประกอบธุรกิจ การจัดหาและใช้ทรัพยากร การบริโภค การผลิต สถาบันการเงิน การภาษีอากร การค้า การลงทุนทางด้านอาหาร เสื้อผ้า ศิลปะประดิษฐ์ และการบริการ ปัญหาเศรษฐกิจและแนวทางแก้ไขปัญหา

**รายวิชา 4601201 ศิลปะประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์****3(2-2-5)****Applied Art in Home Economics**

ศึกษาเกี่ยวกับองค์ประกอบทางศิลปะและทฤษฎีศิลปะ ความสำคัญระหว่างศิลปะกับงานบริการ แนวทางการสร้างสรรค์งานทางคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ใช้หลักศิลปะกับงานทางคหกรรมศาสตร์ ความสำคัญของรสนิยมที่มีผลต่อผู้บริโภค หลักการออกแบบ โครงสร้างและการตกแต่ง การนำเอาศิลปะและการออกแบบมาใช้ในการจัดการเรื่องเสื้อผ้า อาหาร การตกแต่งสถานที่ การปรับปรุงบุคลิกภาพและฝึกปฏิบัติ

**รายวิชา 4601301 วิทยาศาสตร์ประยุกต์ในคหกรรมศาสตร์****3(3-0-6)****Applied Science in Home Economics**

ศึกษาเกี่ยวกับเซลล์ องค์ประกอบของเซลล์ บทบาทและกิจกรรมของเซลล์ เนื้อเยื่อ อวัยวะ ระบบการทำงานของอวัยวะ และการถ่ายทอดพลังงานในสิ่งมีชีวิตชั้นสูง การถ่ายทอดทางพันธุกรรม ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม สสารและการเปลี่ยนแปลง สมบัติและปฏิกิริยาเคมีที่สำคัญของธาตุและสารประกอบที่จำเป็นต่อสิ่งมีชีวิต สารเคมีกับสิ่งแวดล้อม สารประกอบของคาร์บอน โครงสร้าง สมบัติและปฏิบัติที่สำคัญที่ควรรู้ รวมทั้งอนุพันธ์ของสารนั้น เพื่อเป็นพื้นฐานทางชีวเคมีและโภชนาการ ความรู้เกี่ยวกับสารเคมีบางชนิดในโลกปัจจุบัน พลังงาน ความสัมพันธ์ระหว่างพลังงานความร้อนกับพลังงานรูปอื่น การใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ หลักการทางฟิสิกส์ต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ความรู้เกี่ยวกับไฟฟ้ากระแส เพื่อนำไปใช้กับอุปกรณ์ไฟฟ้าในการอำนวยความสะดวกและใช้อย่างปลอดภัย

**รายวิชา 4602101 บริโภคศาสตร์และการจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)**

**Consumer Science and Business Management in Home economics**

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคล ต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ความต้องการที่จำเป็นและไม่จำเป็น การเลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของโฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคในการนิยมใช้ของไทย ความรู้ทั่วไปของธุรกิจคหกรรมศาสตร์ การดำเนินกิจการร้านค้า การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ขนาดกลาง การตลาด การประกันภัย ภาษีอากร และการบัญชีเบื้องต้น

**รายวิชา 4602401 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)**

**English for Home Economics**

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษแบบบูรณาการ ในด้านการอ่าน การเขียน การฟัง การพูด รวมทั้งฝึกทักษะการใช้ภาษาในสถานการณ์เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และสิ่งแวดล้อม จัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบคู่และกลุ่ม ส่งเสริมกระบวนการคิดและฝึกปฏิบัติเพื่อใช้ภาษาอังกฤษสื่อสารในสถานการณ์จริง

**รายวิชา 4602701 โปรแกรมประยุกต์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)**

**Applications of Computer Programs for Home Economics**

ศึกษาเกี่ยวกับโปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์ต่างๆ ที่จำเป็นต่อการทำงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น โปรแกรมการออกแบบ โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมช่วยคำนวณ โปรแกรมด้านคำนวณ โปรแกรมเสนองาน โปรแกรมฐานข้อมูล โปรแกรมอรรถประโยชน์ เป็นต้น ฝึกปฏิบัติการงานบริการต่างๆ ในระบบอินเทอร์เน็ต รวมถึงเทคนิคการค้นหาข้อมูลในระบบอินเทอร์เน็ต เทคนิคการสื่อสารสนเทศแบบต่างๆ

**รายวิชา 4603501 การพัฒนาบุคลิกภาพและทักษะในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)**

**Personality and Skill Development for Home Economics Careers**

ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพและองค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ และการพัฒนากายและจิตใจ กิริยา มารยาทและศิลปะการเข้าสมาคม การแต่งกาย หลักการ วิธีการ การติดต่อสื่อสารเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ การสร้างมนุษยสัมพันธ์ และการพัฒนาตนเองให้พร้อมที่จะเข้าสู่สายงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การเรียนรู้วัฒนธรรมบางประการของนานาชาติที่แตกต่างไปจากวัฒนธรรมไทย เพื่อให้เหมาะสมต่อบุคคลนั้นๆ การปรับปรุงบุคลิกภาพกรณีศึกษา

**รายวิชา 4603701 ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยในงานคหกรรมศาสตร์**

**3(2-2-5)**

**Thai Local Wisdom in Home Economics**

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและคุณค่าของภูมิปัญญาไทย เนื่องไปกับการเกิดภูมิปัญญา ภูมิปัญญาดั้งเดิม การรับภูมิปัญญาต่างถิ่น ภูมิปัญญาไทยในงานคหกรรมศาสตร์สาขาต่างๆ ด้านอาหาร ด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย ศิลปประดิษฐ์ การจัดการบ้านเรือน และการอบรมเลี้ยงดูเด็ก ทั้งในอดีตและปัจจุบัน ศึกษาชีวิตและผลงานทางภูมิปัญญาของปราชญ์ท้องถิ่น วัฒนธรรมและกระบวนการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความสัมพันธ์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนและสังคม กระบวนการจัดการและถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย โดยเฉพาะในสายงานคหกรรมศาสตร์

**รายวิชา 4604801 การวางแผนและการจัดการด้านคหกรรมศาสตร์ในงานต่างๆ 3(2-2-5)**

**Planning and Home Economics Management in general affaires**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการวางแผนและการนำความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาหาร ผ้า ศิลปะประดิษฐ์ บ้านและการตกแต่ง มาประยุกต์ใช้ในการจัดงานในโอกาสต่างๆ ฝึกหัดการเป็นผู้นำในการทำงานทั้งทางด้านความคิดและการปฏิบัติงาน โดยศึกษาถึงรูปแบบและวิธีการจัดเลี้ยงทั้งแบบไทยและแบบสากล การบริหารการจัดงานเลี้ยง การวางแผนการผลิต และการควบคุมการดำเนินงานด้านงบประมาณ บุคลากร อาหาร การบริการ สถานที่ และการจัดตกแต่ง รวมถึงปัจจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการจัดการด้านคหกรรมศาสตร์ในงานต่างๆ

**คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ**

**วิชาเฉพาะด้าน บัณฑิต จำนวน 33 หน่วยกิต**

**รายวิชา 4604902 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์และการตลาด 3(2-2-5)**

**Development of Home Economics Product and Marketing**

ศึกษาเกี่ยวกับการนำเทคโนโลยีต่างๆ มาทดลองตามขั้นตอนของการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ เพื่อประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ หรือเพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ให้ได้ผลดียิ่งขึ้น ศึกษาความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หลักและวิธีการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์ ปรัชญาและแนวคิดทางการตลาดสมัยใหม่ การวิเคราะห์อุปสงค์อุปทาน และพฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อวางแผนการตลาดประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์และวางแผนการตลาด ศึกษากลยุทธ์การตลาดเกี่ยวกับการกำหนดราคา ช่องทางการจัดจำหน่ายและการส่งเสริมการตลาด บทบาทของผู้บริหารการตลาด โดยใช้ผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์เป็นกรณีศึกษา

รายวิชา 4604903 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(1-2-6)

#### Seminar in Home Economics

ศึกษาเกี่ยวกับการค้นคว้าเอกสารงานวิจัย ข่าวสาร บทความ บทสรุปวิเคราะห์ และปัญหาปัจจุบันที่เกี่ยวกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ โดยการจัดประชุมสัมมนาเพื่อหาแนวทางในการแก้ปัญหา การศึกษาคำแนะนำการจัดสัมมนา

รายวิชา 4611101 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)

#### Food and Nutrition

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัดอาหารส่วนร่วม ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับ แหล่งสารอาหาร กลไกการย่อยและการดูดซึมสารอาหารและบริโภคนิสัย ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้งในและนอกประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ และเศรษฐศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ

รายวิชา 4612201 หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร 3(2-2-5)

#### Fundamentals of Preparation and Cooking

ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะ องค์ประกอบ คุณสมบัติ กรรมวิธีการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ศัพท์การประกอบอาหาร เครื่องปรุง และสารปรุงแต่งอาหารที่มีปฏิกิริยาต่ออาหาร การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่

รายวิชา 4621101 ความรู้เรื่องเส้นใยและการผลิตผ้า 3(2-2-5)

#### Knowledge of Fibers and Fabric Making

ศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างและคุณสมบัติของเส้นใย กระบวนการผลิตเส้นใย การทดสอบเส้นใยผ้า เพื่อให้ทราบลักษณะและคุณสมบัติที่มีผลต่อการทำความสะอาดและการเก็บรักษา ปฏิบัติการทดสอบชนิดและคุณสมบัติของเส้นใยอย่างง่าย กระบวนการผลิตเส้นด้ายและผืนผ้าด้วยกรรมวิธีต่างๆ รวมทั้งอิทธิพลของการผลิตที่มีผลต่อประโยชน์ใช้สอย

รายวิชา 4621301 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น 3(2-2-5)

#### Basic Principles of Sewing

ศึกษาเกี่ยวกับอุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้เกี่ยวกับการใช้จักรเย็บผ้า การวัดตัว การสร้างแบบตัดเบื้องต้นของเสื้อและกระโปรง การเตรียมผ้า การกลึงรอยการตัด การเย็บกันยัด การเข้าตัวเสื้อและกระโปรง การลองตัวและการแก้ไข

**รายวิชา 4632401 การบริหารจัดการงานบ้าน****3(2-2-5)****Housing Management**

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของการจัดการงานบ้าน ลักษณะของงานบ้านในอดีตและปัจจุบัน ทรัพยากรที่สำคัญในการบริหารงานบ้าน กลวิธีและเทคโนโลยีที่ส่งเสริมการทำงานบ้านให้มีประสิทธิภาพ การวางแผน การดำเนินงาน การประเมินผลงาน บุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ของผู้บริหารงานบ้าน จรรยาบรรณ การบริหารเวลา กระบวนการทำงานบ้าน การจัดทำงบประมาณและบัญชีรายละเอียดเครื่องเรือนเครื่องใช้ การเลือกซื้อเครื่องใช้ การทำความสะอาด การดูแลรักษา เครื่องเรือนเครื่องใช้ และฝึกปฏิบัติ

**รายวิชา 4642101 พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก****3(2-2-5)****Family Development and Child Care**

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของครอบครัว ความสัมพันธ์ในครอบครัว ครอบครัวในสังคมไทย การสร้างค่านิยม เป้าหมายและการเตรียมพร้อมเพื่อสร้างครอบครัวที่มั่นคง วัฏจักรของครอบครัวที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงของชีวิตครอบครัว การวางแผนชีวิต การเลือกคู่ครอง การเตรียมตัวสมรส การปรับตัวในชีวิตสมรส บทบาทของสมาชิกครอบครัว การวิเคราะห์ปัญหาครอบครัว แนวทางป้องกันและแก้ไข ทฤษฎีและหลักการพัฒนาการของเด็ก การสนองความต้องการพื้นฐานของเด็ก วิธีการจัดประสบการณ์สิ่งแวดล้อม เพื่อส่งเสริมความพร้อมแก่เด็ก และการแก้ไขพฤติกรรมที่ไม่พึงปรารถนา

**รายวิชา 4651101 งานดอกไม้สดและใบตอง****3(2-2-5)****Thai Traditional Floral Arrangement and Banana Leaf Craft**

ศึกษาเกี่ยวกับคุณค่าของดอกไม้สดและใบตอง หลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์งานดอกไม้สดและใบตอง ฝึกปฏิบัติเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และงานประเพณีนิยม

**รายวิชา 4652101 การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย****3(2-2-5)****Flower Arrangement and Thai Garland**

ศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากลตามลักษณะธรรมชาติ เรียนรู้ความหมาย คุณค่า และรูปแบบของพวงมาลัย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาอุปกรณ์วัสดุร้อยมาลัย วิธีการและขั้นตอนการร้อยมาลัยซีก มาลัยกลม มาลัยลูกเดียว มาลัยสามเหลี่ยม มาลัยแบน เครื่องแต่งตัวมาลัย ฝึกปฏิบัติแต่งตัวมาลัย เช่น อูบะแบบต่างๆ การแต่งตัวมาลัยเป็นมาลัยชำร่วย มาลัยชายเดี่ยว และมาลัยสองชายเพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ

รายวิชา 4652401 การแกะสลักผักและผลไม้

3(2-2-5)

### Vegetable and Fruit Carving

ศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบวัฒนธรรมไทยที่มาแห่งงานประณีตศิลป์ คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลักปอกควั่น การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก ควั่นผักและผลไม้ เพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหารรับประทานในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ประโยชน์ในลักษณะอื่นๆ

#### คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ

วิชาเฉพาะด้าน เลือก เลือกตามกลุ่มวิชา แบบปกติไม่น้อยกว่า 33 หน่วยกิต แบบสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต โดยเลือกจากกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง ดังนี้

#### กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

รายวิชา 4611201 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร

3(2-2-5)

### Food Theories and Preparation

คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหาร การประกอบอาหารของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ข้าวและผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ ไขมัน หลักการเลือกซื้ออาหารที่มีคุณภาพ หลักการประกอบอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง

รายวิชา 4612101 โภชนศาสตร์มนุษย์และการใช้สารอาหารในร่างกาย

3(3-0-6)

### Human Nutrition and Metabolism

ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และ เมตาบอลิซึมของสารอาหาร ศึกษาวิธีการหาความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย ตลอดจนศึกษาวิธีการวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ

รายวิชา 4612102 โภชนศาสตร์ครอบครัวและชุมชน

3(2-2-5)

### Family and Community Nutrition

ศึกษาเกี่ยวกับความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ และภาวะพิเศษ การกำหนดรายการอาหาร การจัดอาหารส่วนแก่หญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและการประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนโภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน



รายวิชา 4612202 เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารและ 3(2-2-5)

### ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม

#### Cooking Appliances and Arts of Food and Beverage Services

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และในงานอุตสาหกรรมบริการอาหารต่างๆ การเลือกซื้อเครื่องมือเฉพาะอย่าง ทั้งแบบธรรมดาและแบบเทคโนโลยีสมัยใหม่ วิธีใช้ การเก็บและบำรุงรักษา การทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ ศึกษาความรู้เกี่ยวกับประเภทธุรกิจที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบและประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม เครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อ การบริการ การเตรียมบริการ การตรวจสอบก่อนการบริการ ระหว่างบริการ และปฏิบัติหลัง การบริการ เทคนิคและศิลปะการบริการอาหาร วิธีการจัดโต๊ะในรูปแบบต่างๆ มารยาท กฎระเบียบใน การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม

รายวิชา 4612203 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6)

#### Food Sanitation and Quality control

ศึกษาเกี่ยวกับการออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูกหลัก สุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจาก การประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหาร มาตรฐาน อาหาร จริยธรรมและจรรยาบรรณของผู้ประกอบการด้านอาหาร

รายวิชา 4612204 การแปรรูปและการถนอมอาหาร 3(2-2-5)

#### Food Processing and Preservation

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและความมุ่งหมายของการแปรรูปและการถนอมอาหาร สาเหตุ และปัจจัยที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ หลักและวิธีการแปรรูปและ การถนอมอาหารแบบต่างๆ การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่างๆ คุณสมบัติและ ปริมาณสารที่ใช้ในการแปรรูปและถนอมอาหาร อุปกรณ์และเครื่องใช้ ขบวนการแปรรูปผลิตผลทาง การเกษตร การเก็บรักษาอาหารที่แปรรูปและถนอมแล้ว ฝึกปฏิบัติการแปรรูปและถนอมอาหารที่มีตาม ฤดูกาลและท้องถิ่น การบรรจุและหีบห่อ

รายวิชา 4612205 ภูมิปัญญาไทยในอาหารท้องถิ่น 3(2-2-5)

#### Thai Wisdom in Local Cookery

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น ศึกษาและเรียนรู้ วิธีการทางภูมิปัญญาไทยที่ใช้ในการประกอบ ปรุงและผลิตอาหารท้องถิ่นชนิดต่างๆ อาหารท้องถิ่นใน ภาคต่างๆ อาหารในงานประเพณีไทย ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น

รายวิชา 4612206 อาหารและขนมไทย 3(2-2-5)

#### Thai Food and Desserts

ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทย กรรมวิธีประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การจัด การเสิร์ฟ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติอาหารและขนมไทย

รายวิชา 4612207 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)

#### International Food Cookery

ศึกษาเกี่ยวกับบริโภคนิสัยของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของกลุ่มประเทศต่างๆ เรียนรู้ถึงเครื่องปรุง อุปกรณ์ วิธีการเตรียม การประกอบอาหารและการจัดอาหารประเภทต่างๆ ของแต่ละกลุ่มประเทศที่มีวัฒนธรรมและเป็นที่นิยมในแต่ละทวีป และฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงนานาชาติ

รายวิชา 4612208 อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ 3(2-2-5)

#### Vegetarian Food Cookery

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ประเภทของอาหารมังสวิรัต วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร วิธีการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจน การเสิร์ฟ และวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารมังสวิรัต และอาหารเจ

รายวิชา 4613201 หลักการจัดอาหารและโภชนาบำบัด 3(2-2-5)

#### Principles of Dietary and Therapeutic Nutrition

ศึกษาเกี่ยวกับการจัดอาหารบริโภคตามหลักโภชนศาสตร์สำหรับบุคคลปกติ การจัดรายการอาหาร และการคำนวณอาหารจำนวนมาก การกำหนดอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือเพื่อรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค การจัดอาหารในสถาบัน และการจัดอาหารสำหรับกลุ่มบุคคลในภาวะต่างๆ ศึกษาดูงานและฝึกปฏิบัติ

รายวิชา 4613202 การประกอบอาหารเสร็จเร็วและอาหารว่าง 3(2-2-5)

#### Fast Cookery and Snack

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทยและนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติ ปฏิบัติการประกอบอาหารที่ บริการสะดวกรวดเร็ว การใช้เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับการเสิร์ฟ การจัดจำหน่ายให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่ และเศรษฐกิจของผู้บริโภค

**รายวิชา 4613203 วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง****3(2-2-5)****Bakery Science and Decoration**

ศึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้ และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักการที่ใช้ในการผลิตขนมอบไทยและต่างประเทศขั้นพื้นฐาน เล็ก กุกก็๋ ขนมปัง พาย พัฟเพสตรี เรียนรู้การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนมอื่นๆ เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้ตกแต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บอาหารที่ทำสำเร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติขนมอบ ออกแบบและตกแต่งให้สวยงาม

**รายวิชา 4613204 เครื่องดื่มและไอศกรีม****3(2-2-5)****Beverage and Ice-cream**

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสม และการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมและ การให้บริการเครื่องดื่ม ศึกษาประเภทของไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสม และเทคนิค การทำไอศกรีมชนิดต่างๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของไอศกรีม ฝึกปฏิบัติการทำไอศกรีม การตกแต่ง และการให้บริการด้วยวิธีต่างๆ การคำนวณต้นทุน ราคาขายและการจัดจำหน่าย

**รายวิชา 4613301 การจัดเลี้ยงและการบริการอาหารในโอกาสต่างๆ****3(2-2-5)****Meal Management, Food Service and Catering**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการจัดเลี้ยง การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในการจัดเลี้ยง อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับการจัดเลี้ยง การวางแผน การจัดงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและกำไร การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ การควบคุมคุณภาพอาหารตลอดจนการเก็บรักษา ชนิดของการบริการอาหารแบบต่างๆ วิธีการให้บริการ พฤติกรรมของผู้ใช้บริการ เทคนิคในการแก้ปัญหาต่างๆ เกี่ยวกับ ผู้ใช้บริการ การใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ในการบริหารการจัดเลี้ยง การศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติจริง ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมาก

**รายวิชา 4613501 การจัดรายการอาหารและการคำนวณต้นทุน****3(2-2-5)****Menu Planning and Costing**

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ ประเภทของรายการอาหาร หลักการจัดรายการอาหารที่มีความเหมาะสมกับบุคคลในภาวะต่างๆ และเพื่อนำไปใช้ในสถานที่และโอกาสพิเศษ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดรายการอาหาร การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย การผลิต การควบคุมและประเมินผลต้นทุนในการผลิตอาหาร การควบคุมมาตรฐานของอาหารทั้งในด้านคุณภาพและปริมาณ การประเมินความเป็นไปได้ทางธุรกิจ

รายวิชา 4613502 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทาง 3(2-2-5)

**ประสาทสัมผัส**

**Product Development and Sensory Evaluation**

ศึกษาเกี่ยวกับความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหลักและวิธีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นฐานของประสาททั้งห้า วิธีการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

รายวิชา 4614201 อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารบำบัดโรค

3(2-2-5)

**Food for Health and Dietetics**

ศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือกใหม่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารและสมุนไพร อาหารก่อมะเร็ง และอาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังก์ชันนัลฟู๊ดส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ บทบาทของนักกำหนดอาหารในการพัฒนาให้มีอาหารสุขภาพที่หลากหลาย การศึกษาวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารด้วยพืชสมุนไพรและเครื่องเทศในท้องถิ่นที่มีผลต่อการส่งเสริมสุขภาพ ศึกษาความมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน และอาหารเฉพาะโรค การดัดแปลงและจัดทำ รวมทั้งการเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ป่วย และฝึกปฏิบัติ

รายวิชา 4614601 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการร้านอาหาร 3(2-2-5)

**Commercial Food Preparation and Restaurant Management**

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึงการเลือกซื้อและสำรองวัสดุและเครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมาก และกลวิธีในการทำอาหาร หลักการและคุณลักษณะของผู้บริการด้านอาหาร ประเภทต่างๆ จัดแบ่งหน้าที่ในการบริการ รูปแบบของการให้บริการเพื่อการบริการ การทำงานให้มีประสิทธิภาพสูง ศึกษาคุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร ตำแหน่งหน้าที่ในการบริการอาหาร การตลาด การจัดทำงบประมาณ และฝึกดำเนินการจัดการกิจการร้านอาหาร

**รายวิชา 4614701 การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานและการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ 3(2-2-5)**

**Development of Standard Recipe and Application in Business**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการสำคัญ กระบวนการประยุกต์ การสร้าง การเลือก แนวคิด เทคนิคใน การประยุกต์และพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน การผลิตตำรับอาหารมาตรฐาน การประเมินการยอมรับด้วยประสาทสัมผัส ปัจจัยที่ส่งผลต่อการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค เรียนรู้จิตวิทยาและพฤติกรรมของผู้บริโภค ฉลากโภชนาการ ความปลอดภัยและสุขลักษณะของอาหาร กฎหมาย มาตรฐาน และข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมผลิตอาหาร

**รายวิชา 4614901 โครงการศึกษาทางอาหารและโภชนาการ**

**3(2-2-5)**

**Study Project in Foods and Nutrition**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักและวิธีการเขียนโครงการทางอาหารและโภชนาการ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การกำหนดหัวข้อโครงการที่จะศึกษา การเลือกประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การกำหนดตัวแปรและสิ่งทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัยรูปแบบต่างๆ และการนำเสนอข้อมูลงานวิจัย ศึกษาโครงการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย โดยใช้ความรู้พื้นฐานที่เรียนมา เพื่อการศึกษาค้นคว้าให้มีความรู้อย่างลึกซึ้งและกว้างขวาง โดยได้รับคำแนะนำและอยู่ภายใต้การนิเทศอย่างใกล้ชิดของอาจารย์

**กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์**

**รายวิชา 4651102 งานดอกไม้สดไทย**

**3(2-2-5)**

**Thai Traditional Floral Arrangement**

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติ ความเป็นมาของภูมิปัญญาไทยในงานดอกไม้สด ความหมายของงานดอกไม้สดไทย ประเภทและคุณค่าของดอกไม้สด หลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์งานดอกไม้สด การจัดดอกไม้สดแบบไทย ฝึกปฏิบัติเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และงานประเพณีนิยม

**รายวิชา 4651103 งานใบตอง**

**3(2-2-5)**

**Banana-Leaf Craft**

ศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยในงานใบตอง คุณค่าของงานใบตอง การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การประดิษฐ์งานใบตอง รูปแบบ วิธีการและขั้นตอนการประดิษฐ์ งานใบตองเพื่อใช้ในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ ฝึกปฏิบัติการห่อขนม ห่ออาหาร ประดิษฐ์กระทงดอกไม้ กระทงลอย บายศรีปากชาม บายศรีตั้น บายศรีสู่ขวัญ พานดอกไม้ รูปเทียน แต่งเทียนพรรษา และภาชนะใบตอง ฯลฯ

**รายวิชา 4651401 งานประดิษฐ์ทั่วไป**

**3(2-2-5)**

**Crafts**

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานของงานประดิษฐ์ต่างๆ หลักการออกแบบและความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในงานประดิษฐ์ การนำเอาสิ่งประดิษฐ์ไปใช้ตามวัตถุประสงค์ของงานที่ทำขึ้น การนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น วัสดุเหลือใช้ต่างๆ มาประดิษฐ์ในงานประดิษฐ์ของชำร่วยและเครื่องเล่นงานประดิษฐ์เศษวัสดุจากของเหลือใช้ในท้องถิ่น งานประดิษฐ์ไม้ไผ่ งานประดิษฐ์ดอกไม้แห้ง และงานประดิษฐ์ที่เหมาะสม หลักและกระบวนการใช้เครื่องมือในการทำงานแต่ละอย่างได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย การซ่อมแซมและเก็บรักษาเครื่องมือได้ถูกวิธี การคิดต้นทุนกำไรเพื่อการจำหน่าย การจัดนิทรรศการผลงานประดิษฐ์

**รายวิชา 4651402 งานเย็บ-ปัก-ถัก-สาน-ร้อย**

**3(2-2-5)**

**Embroidery**

ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องใช้ ฝึกปฏิบัติงานถักนิตติ้ง โครเชต์ แพ้ตติ้ง แสร์พิน การปัก การเย็บ การมัดปม และการร้อยวัสดุชนิดต่างๆ เพื่อนำไปใช้เป็นของเล่น ของใช้ และเครื่องประดับ เรียนรู้อย่างสร้างสรรค์และเพื่อนำมาประยุกต์ใช้อย่างมีประโยชน์และคุ้มค่าในชีวิตประจำวัน ฝึกปฏิบัติประยุกต์ใช้ในชีวิตจริง

**รายวิชา 4651403 การประดิษฐ์เศษวัสดุ**

**3(2-2-5)**

**Waste Material Craft**

ศึกษาเกี่ยวกับคุณประโยชน์ของการประดิษฐ์ การนำวัสดุที่เหลือใช้ เช่น กระดาษ เศษผ้า ขวดพลาสติก ขวดแก้ว ริบบิ้น ไหมพรม ด้าย ฯลฯ มาประดิษฐ์ตามหลักศิลปะ เพื่อให้เกิดประโยชน์ใช้สอยตามความงาม โดยยึดหลักการลดใช้(Reduce) การใช้อย่างคุ้มค่า(Reuse) และการนำกลับมาใช้ใหม่(Recycle) ตามแนวทางการลดภาวะโลกร้อน

**รายวิชา 4651404 การประดิษฐ์งานกระดาษ**

**3(2-2-5)**

**Paper Craft**

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติ ความเป็นมา หลักและวิธีการ คุณประโยชน์ของการประดิษฐ์กระดาษ กรรมวิธีการผลิตกระดาษจากวัสดุต่างๆ การนำกระดาษมาประดิษฐ์เป็นของเล่น ของใช้และเครื่องประดับ โดยใช้หลักศิลปะในการออกแบบ การเลือกวัสดุมาใช้ประกอบ การพับ ปะ ปั้น ฉลุ สาน และตกแต่งได้อย่างเหมาะสมกลมกลืน

รายวิชา 4651405 หัตถกรรมท้องถิ่น 3(2-2-5)

#### Local and Folk Craft

ศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยและวัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรม ชนิดของหัตถกรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น ศึกษาและปฏิบัติการออกแบบผลิตภัณฑ์จากวัสดุในท้องถิ่น การเตรียมวัสดุ การผลิต การเก็บรอจำหน่าย การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่น โดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรมมาพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมท้องถิ่น การส่งเสริมเรื่องการลงทุน โดยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพสูงทั้งประโยชน์ใช้สอยและความสวยงาม

รายวิชา 4652102 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2-5)

#### Flower Arrangement in Natural Style

ศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากลตามลักษณะธรรมชาติ

รายวิชา 4652103 การร้อยมาลัย 3(2-2-5)

#### Thai Garland

ศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยในเรื่องความหมาย คุณค่า และรูปแบบของพวงมาลัย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาอุปกรณ์วัสดุร้อยมาลัย วิธีการและขั้นตอนการร้อย ฝึกปฏิบัติการร้อยมาลัยแต่งตัว มาลัยซีก มาลัยกลม มาลัยลูกเต๋อย มาลัยสามเหลี่ยม มาลัยแบน เครื่องแต่งตัวมาลัย เช่น อุบะแบบต่างๆ การแต่งตัวมาลัยเป็นมาลัยชั่วคราว มาลัยชายเดี่ยว และมาลัยสองชายเพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ

รายวิชา 4652104 การจัดพาน 3(2-2-5)

#### Floral Tray Arrangement

ศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยในเรื่องคุณประโยชน์ของการจัดพาน การเลือก การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักการ วิธีการ และขั้นตอนของการจัดพานแบบต่างๆ การนำหลักศิลปะมาใช้ออกแบบ เพื่อใช้ในงานประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ และฝึกปฏิบัติ

รายวิชา 4652105 เครื่องแขวนไทย 3(2-2-5)

#### Floral Hanging Arrangement

ศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยในเรื่องคุณประโยชน์ของเครื่องแขวนดอกไม้ รูปแบบและขนาดของเครื่องแขวนดอกไม้ของไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์ การประดิษฐ์เครื่องแขวนไทย หลักการวิธีการ และขั้นตอนการประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ โครงลำตัวและเครื่องแต่งตัว เช่น โครงไม้ โครงลวดตาข่าย อุบะ แบบ เพ็ญ ดอกข่า ดอกพุดหู ฯลฯ การแต่งตัวเครื่องแขวนขนาดต่างๆ เพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ และฝึกปฏิบัติ

รายวิชา 4652106 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย

3(2-2-5)

#### Flower Arrangement in Thai Tradition

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติ ความเป็นมา หลักและวิธีการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย งานพิธีมงคล สมรส งานพิธีอุปสมบท การจัดดอกไม้ในพิธีงานศพ

รายวิชา 4652402 การแกะสลักผัก ผลไม้ และวัสดุเนื้ออ่อน

3(2-2-5)

#### Vegetable, Fruit and Soft Material Carving

ศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบวัฒนธรรมไทยที่มาจากงานประณีตศิลป์ คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลักปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก คว้านผักและผลไม้ เพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหาร รับประทานในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ประโยชน์ในลักษณะอื่นๆ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน รูปแบบวิธีการและขั้นตอนการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน การนำหลักศิลปะมาใช้ในการแกะสลักหยาบ เทียน สบู่ ไม้เนื้ออ่อน ฯลฯ เพื่อใช้ประโยชน์ตามความเหมาะสม และฝึกปฏิบัติ

รายวิชา 4652403 ศิลปะการพับผ้าและการใช้ผ้าประดับตกแต่ง

3(2-2-5)

#### Cloth Folding and Decoration

ศึกษาเกี่ยวกับคุณประโยชน์ของการพับผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดหน้า ผ้าขนหนูและผ้าประดับอาคารเป็นรูปทรงต่างๆ ในอดีตและปัจจุบัน การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักการ และวิธีการพับผ้าแบบต่างๆ เพื่อนำมาใช้ชีวิตประจำวันและโอกาสต่างๆ เช่น การพับผ้าเช็ดมือบนโต๊ะอาหาร การพับผ้าเป็นของชำร่วย ของใช้ ประดับตกแต่งรั้วและอาคาร ฝึกปฏิบัติจนสามารถนำไปใช้ได้

รายวิชา 4652404 เครื่องหอมและของชำร่วย

3(2-2-5)

#### Perfume and Souvenir

ศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยในเรื่องความเป็นมา คุณประโยชน์ เครื่องหอม บูหงา และของชำร่วยชนิดต่างๆ ความเป็นมา คุณประโยชน์ของบูหงา เช่น ไม้หอม สมุนไพร เครื่องเทศ ฯลฯ วิธีการและขั้นตอนการทำบูหงาสดและบูหงาแห้ง การเลือก การเตรียม การใช้การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การปรุง อบ ร้าเครื่องหอมและการประดิษฐ์ของชำร่วยต่างๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส ฝึกปฏิบัติจนสามารถนำไปใช้ได้ ศึกษาความเป็นมา คุณประโยชน์ของบูหงา เช่น ไม้หอม สมุนไพร เครื่องเทศ ฯลฯ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการและขั้นตอนการทำ บูหงา ฝักออกแบบปฏิบัติทำบูหงาสด บูหงาแห้งเพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ



รายวิชา 4652405 ศิลปะการจัด การห่อและการตกแต่งของขวัญ

3(2-2-5)

### Gifts Arrangement, Wrapping and Decoration

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญ จุดมุ่งหมาย รูปแบบ การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการห่อของขวัญ เช่น กล่อง กระเช้า กระดาษ โถ ขวด ฯลฯ หลักการ วิธีการ และขั้นตอนการประดิษฐ์ ตลอดจนการจัดผลงานศิลปะประดิษฐ์เพื่อเป็นของขวัญ ของที่ระลึก ของฝาก ของชำร่วย การฝึกประดิษฐ์บัตรเชิญ บัตรอวยพร การจัดดอกไม้ผลไม้เพื่อนำไปมอบให้บุคคล ฝึกออกแบบ ตกแต่ง และปฏิบัติการห่อของขวัญเพื่อนำไปใช้ในโอกาสต่างๆ โดยยึดหลักการประหยัดและการรักโลก

รายวิชา 4653101 การจัดดอกไม้ร่วมสมัยแบบประยุกต์ศิลป์

3(2-2-5)

### Contemporary Flower Arrangements in Applied Art Style

ศึกษาเกี่ยวกับจุดมุ่งหมาย คุณประโยชน์ รูปแบบการ ขั้นตอนและวิธีการจัดดอกไม้แบบสากลร่วมสมัยแบบประยุกต์ศิลป์ โดยการผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบตะวันออกและแบบตะวันตก การเลือกสรรวัสดุและอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การใช้หลักศิลปะในการออกแบบและฝึกปฏิบัติการจัด ให้มีรูปลักษณะร่วมสมัยสวยงามแปลกตาอยู่ในสมัยนิยม การเลือกสรรวัสดุที่นำมาใช้เพื่ออนุรักษ์ธรรมชาติและเห็นคุณค่า ความงาม และเกิดประโยชน์สูงสุด พร้อมฝึกปฏิบัติ

รายวิชา 4653201 การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติเพื่ออุตสาหกรรม 3(2-2-5)

### Artificial Flowers in Natural Styles for Commercial

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติจากวัสดุต่างๆ เช่น ฝ้าย กระดาษ เศษวัสดุจากธรรมชาติ การเลือก การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ในการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ รูปแบบ วิธีการขั้นตอนการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติชนิดต่างๆ เช่น ดอกไม้ กลิบลากลิบล้อ และดอกทรงกรวย ตลอดจนส่วนประกอบต่างๆ ของดอก ใบ และช่อ เพื่อนำไปใช้ให้เหมาะสมกับโอกาส การออกแบบ การประดิษฐ์ดอกไม้เทียม การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ กระบวนการผลิตให้ได้ปริมาณมากในเวลาจำกัด การเก็บรักษาเพื่อรอการจำหน่าย กระบวนการจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น

**รายวิชา 4653202 งานใบตอง พวงมาลัย และพานดอกไม้เทียมเลียนแบบธรรมชาติ 3(2-2-5)**

**Artificial Banana Leaf Craft, Garland and Floral Tray Arrangement**

ศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบผลิตภัณฑ์งานใบตองเทียม การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์งานใบตองเทียมเพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ เช่น กระทงใส่ดอกไม้ แจกัน พาน ผอบ โถ ซอง บายศรี ฯลฯ ฝักออกแบบและปฏิบัติการงานใบตองเทียม คุณประโยชน์ รูปแบบ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการและขั้นตอน การประดิษฐ์พวงมาลัยดอกไม้เทียม ฝักออกแบบและปฏิบัติการร้อยมาลัยดอกไม้เทียม รูปทรงและลวดลายเบื้องต้น ประดิษฐ์เครื่องแต่งตัวและการแต่งตัวมาลัย เพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ คุณประโยชน์ รูปแบบ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการจัดพานดอกไม้เทียมแบบเบื้องต้น ฝักออกแบบ และปฏิบัติการจัดพานดอกไม้เทียมแบบเบื้องต้นจากวัสดุต่างๆ เพื่อใช้ได้ในระยะเวลายาวนานในสถานที่และโอกาสที่เหมาะสม

**รายวิชา 4653401 ศิลปะการปั้น**

**3(2-2-5)**

**Sculpture Arts**

ศึกษาเกี่ยวกับจุดมุ่งหมาย คุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์งานปั้นจากวัสดุประเภทแข็ง เช่น แป้งข้าวเหนียว แป้งขนมปัง สนุ่ ดินเหนียว เชื้อกระดาศ ฯลฯ การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การปั้น ผลิตภัณฑ์งานปั้น ฝักออกแบบและนำหลักศิลปะปั้นเป็นรูปทรงต่างๆ อย่างสร้างสรรค์ เช่น ตุ๊กตุนตุ๊กตา ดอกไม้ ผัก ผลไม้ อาหาร ฯลฯ เพื่อนำไปใช้เป็นของเล่น ของใช้ เครื่องประดับและของขวัญ

**รายวิชา 4653501 ศิลปะประดิษฐ์เพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการธุรกิจ 3(2-2-5)**

**Commercial Handicrafts and Management**

ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะและคุณสมบัติของการจัดการธุรกิจ การเริ่มต้นประกอบธุรกิจ การวางแผน การลงทุน โครงสร้างและการจัดองค์การ การดำเนินงาน การตลาด หน้าที่การบริหาร การบริหารงานบุคคล การจัดทำงบประมาณ การนำแนวคิดและกลยุทธ์ด้านธุรกิจมาประยุกต์ใช้ในการบริหารจัดการธุรกิจทางด้านศิลปะประดิษฐ์ ค่าใช้จ่าย ชนิดสินค้า การตกแต่ง การเก็บรักษาสินค้าเพื่อรอการจำหน่าย การบรรจุสินค้า การขนส่งสินค้า รวมถึงการโฆษณาประชาสัมพันธ์ และฝักดำเนินการจัดการกิจการร้านค้าศิลปะประดิษฐ์

**รายวิชา 4654501 งานศิลปะประดิษฐ์เพื่อการอุตสาหกรรมและการบรรจุหีบห่อ 3(2-2-5)**

**Handicraft for Industry and Packaging**

ศึกษาเกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์งานศิลปะประดิษฐ์เพื่อการอุตสาหกรรม การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การผลิต กระบวนการผลิต การเก็บรักษาเพื่อรอการจำหน่าย กระบวนการจำหน่าย การพัฒนารูปแบบให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาด ขั้นตอนและวิธีการบรรจุหีบห่อให้สวยงาม ปลอดภัยเพิ่มคุณค่า จูงใจผู้บริโภค เพื่อความปลอดภัยและสะดวกในการจัดจำหน่ายและการขนส่ง

**รายวิชา 4654601 การร้อยมาลัยดอกไม้สดและเทียมแบบประดิษฐ์ศิลป์ 3(2-2-5)**

**Advanced Fresh and Artificial Floral Thai Garland**

ศึกษาเกี่ยวกับคุณค่า ประโยชน์ โอกาสใช้สอย การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ วิธีการและขั้นตอนการร้อยมาลัยดอกไม้สดและเทียมแบบประดิษฐ์ศิลป์อย่างวิจิตรพิสดาร ฝักออกแบบและปฏิบัติการร้อยและแต่งตัวมาลัยไทยแบบประดิษฐ์ศิลป์เพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ

**รายวิชา 4654602 เครื่องแขวนไทยดอกไม้สดและเทียมแบบประดิษฐ์ศิลป์ 3(2-2-5)**

**Advanced Fresh and Artificial Floral Hanging Arrangement**

ศึกษาเกี่ยวกับคุณค่า ประโยชน์ โอกาสใช้สอย การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ วิธีการและขั้นตอนการประดิษฐ์เครื่องแขวนไทยดอกไม้สดและเทียมแบบประดิษฐ์ศิลป์อย่างวิจิตรพิสดาร ฝักออกแบบและปฏิบัติการร้อยและแต่งตัวเครื่องแขวนไทยแบบประดิษฐ์ศิลป์เพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ

**รายวิชา 4654603 พานดอกไม้สดและเทียมแบบประดิษฐ์ศิลป์ 3(2-2-5)**

**Advanced Fresh and Artificial Floral Tray Arrangement**

ศึกษาเกี่ยวกับคุณประโยชน์ รูปแบบ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการและขั้นตอนการประดิษฐ์พานดอกไม้สดและเทียมแบบวิจิตรบรรจงประดิษฐ์ประดับชั้นชั้น ฝักออกแบบและปฏิบัติการจัดพานดอกไม้สดและเทียม ด้วยรูปทรงและลวดลายที่ประณีต วิจิตรพิสดาร เพื่อนำไปใช้ในโอกาสที่เหมาะสม

**รายวิชา 4654901 โครงการศึกษาศิลปะประดิษฐ์ 3(2-2-5)**

**Study Project in Handicrafts**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักและวิธีการเขียน โครงการทางศิลปะประดิษฐ์ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การกำหนดหัวข้อโครงการที่จะศึกษา การเลือกประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การกำหนดตัวแปรและสิ่งทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล งานวิจัยรูปแบบต่างๆ และการนำเสนอข้อมูลงานวิจัย ศึกษาโครงการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย โดยใช้ความรู้พื้นฐานที่เรียนมา เพื่อการศึกษาค้นคว้าให้มีความรู้อย่างลึกซึ้ง และกว้างขวาง โดยได้รับคำแนะนำและอยู่ภายใต้การนิเทศอย่างใกล้ชิดของอาจารย์

**คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ**

**วิชาประสบการณ์วิชาชีพ**

**แบบปกติ** เลือกตามกลุ่มวิชาที่เลือกเรียน จำนวน 7 หน่วยกิต

**รายวิชา 4614801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ 2(90)**

**Preparation for Professional Experience in Food and Nutrition**

ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในอาชีพนั้นๆ โดยศึกษาจากสื่อต่างๆ จำลองรูปแบบสถานการณ์จริง และ/หรือศึกษาจากประสบการณ์ตรงโดยการทัศนศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และฝึกประสบการณ์จริงในสถานศึกษา

**รายวิชา 4614802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ 5(450)**

**Field Experience in Food and Nutrition**

ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพอาหารและ โภชนาการ

**รายวิชา 4654801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปะประดิษฐ์ 2(90)**

**Preparation for Professional Experience in Handicrafts**

ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในอาชีพนั้นๆ โดยศึกษาจากสื่อต่างๆ จำลองรูปแบบสถานการณ์จริง และ/หรือศึกษาจากประสบการณ์ตรงโดยการทัศนศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และฝึกประสบการณ์จริงในสถานศึกษา

**รายวิชา 4654802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลปะประดิษฐ์ 5(450)**

**Field Experience in Handicrafts**

ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพศิลปะประดิษฐ์

แบบสหกิจศึกษา เลือกตามกลุ่มวิชาที่เลือกเรียน จำนวน 10 หน่วยกิต

รายวิชา 4614801 การเตรียมสหกิจศึกษากลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ 1(90)

**Preparation for Cooperative Education in Food and Nutrition**

ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมก่อนออกปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การภูมิใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในอาชีพนั้นๆ โดยศึกษาจากสื่อต่างๆ จำลองรูปแบบสถานการณ์จริง และ/หรือศึกษาจากประสบการณ์ตรงโดยการทัศนศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพแบบสหกิจศึกษา

รายวิชา 4614802 สหกิจศึกษากลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ 9(720)

**Field Experience of Cooperative Education in Food and Nutrition**

ฝึกปฏิบัติงานจริงแบบเต็มเวลาตามแขนงวิชาที่เรียนอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา(ประมาณ 16 สัปดาห์) โดยจะต้องมีระยะเวลาปฏิบัติงานตามที่กำหนดเป็นการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอย่างมีระบบ ระหว่างการศึกษาในสถานศึกษากับสภาพของการทำงานจริง เรียนรู้ประสบการณ์จาก การปฏิบัติงานและมีคุณภาพตรงตามที่สถานประกอบการต้องการมากที่สุด โดยจัดให้มีการปฐมนิเทศก่อนปฏิบัติงานจริง กำหนดคุณสมบัติของนักศึกษา มีการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษา และมีปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของการทำงาน และมีค่าตอบแทนหรือสวัสดิการต่างๆ ตามความจำเป็นแก่นักศึกษา

รายวิชา 4654801 การเตรียมสหกิจศึกษากลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์ 1(90)

**Preparation for Cooperative Education in Handicrafts**

ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมก่อนออกปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การภูมิใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในอาชีพนั้นๆ โดยศึกษาจากสื่อต่างๆ จำลองรูปแบบสถานการณ์จริง และ/หรือศึกษาจากประสบการณ์ตรงโดยการทัศนศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพแบบสหกิจศึกษา

รายวิชา 4654802 สหกิจศึกษากลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์

9(720)

### Field Experience of Cooperative Education in Handicrafts

ฝึกปฏิบัติงานจริงแบบเต็มเวลาตามแขนงวิชาที่เรียนอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา(ประมาณ 16 สัปดาห์) โดยจะต้องมีระยะเวลาปฏิบัติงานตามที่กำหนดเป็นการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ อย่างมีระบบ ระหว่างการศึกษาในสถานศึกษากับสภาพของการทำงานจริง เรียนรู้ประสบการณ์จาก การปฏิบัติงานและมีคุณภาพตรงตามที่สถานประกอบการต้องการมากที่สุด โดยจัดให้มีการปฐมนิเทศก่อน ปฏิบัติงานจริง กำหนดคุณสมบัติของนักศึกษา มีการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษา และมีปัจฉิมนิเทศ เกี่ยวกับรายละเอียดของการทำงาน และมีคำตอบแทนหรือสวัสดิการต่างๆ ตามความจำเป็นแก่นักศึกษา

#### 18. การประกันคุณภาพของหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีการประกันคุณภาพหลักสูตร ดังนี้

##### 18.1 การบริหารหลักสูตร

- 1.กำหนดเกณฑ์และระบบในการคัดเลือกนักศึกษาที่เหมาะสมกับสาขาวิชา
- 2.แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตรงและ/หรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา
- 3.จัดกระบวนการเรียนรู้โดยเน้นการเรียนรู้แบบใฝ่รู้(Active Learning)
- 4.จัดการเรียนรู้โดยใช้สื่อประสมอย่างหลากหลาย
- 5.มีแผนการบริหารจัดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ
- 6.จัดทำมาตรฐานขั้นต่ำของการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาให้บังเกิดประสิทธิผล
- 7.มีการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของบัณฑิตก่อนสำเร็จการศึกษา
- 8.มีระบบการประเมินอาจารย์ชัดเจนและแจ้งผลให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ
- 9.ประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนทุกภาคเรียน
- 10.จัดทำรายงานผลการจัดการศึกษาทุกปี

##### 18.2 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

- 1.จัดให้มีวัสดุ ครุภัณฑ์ และอุปกรณ์ที่เอื้อต่อการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง
- 2.จัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนให้เข้าเกณฑ์มาตรฐานของสาขาวิชา
- 3.จัดห้องปฏิบัติการเพื่อเสริมทักษะวิชาชีพให้แก่นักศึกษา
- 4.ร่วมมือกับสถาบันวิทยบริการจัดหาหนังสือและทรัพยากรการเรียนรู้ที่จำเป็น
- 5.มีคอมพิวเตอร์และเครือข่ายสารสนเทศสำหรับสืบค้นข้อมูลเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา
- 6.มีแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่ได้มาตรฐาน

### 18.3 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

1. จัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพหลักตามจุดมุ่งหมายของหลักสูตร
2. จัดอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่มตลอดเวลาที่เรียนอยู่ในมหาวิทยาลัย
3. จัดหาแหล่งทุนการศึกษาให้แก่นักศึกษาทั้งประเภททุนให้เปล่าและทุนกู้ยืม
4. ส่งเสริมให้นักศึกษามีงานทำระหว่างเรียน
5. จัดระบบสารสนเทศในการประกอบอาชีพและการศึกษาต่อ

### 18.4 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

1. สำรวจความต้องการของตลาดแรงงานและสังคมก่อนพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรทุกครั้ง
2. สำรวจความต้องการของตลาดแรงงานทุก 2 ปี เพื่อนำมาปรับเป้าหมายการผลิตบัณฑิต
3. สำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตทุก 2 ปี
4. สำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตทุกๆ ปี

## 19. การพัฒนาหลักสูตร

### 19.1 การพัฒนาหลักสูตร

ในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้มีกระบวนการดังนี้

1. มีคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรที่มาจากผู้เกี่ยวข้อง มีคุณวุฒิตรงตามสาขาและ/หรือมีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง
2. มีการสำรวจความต้องการของสังคมเพื่อนำมาเป็นกรอบในการพัฒนาหลักสูตร
3. มีการวิพากษ์การจัดทำหลักสูตรจากบุคคลที่เกี่ยวข้องและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
4. มีรายงานกระบวนการพัฒนาหลักสูตร และรายงานการประชุมคณะกรรมการร่างหลักสูตร
5. มีนโยบายในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรรายวิชาทุกๆ ปี
6. มีแผนงานในการปรับปรุงหรือพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาทุกๆ 4 ปี

### 19.2 การประเมินหลักสูตร

กำหนดแนวทางการประเมินหลักสูตรไว้ดังนี้

1. ประเมินผลการจัดการเรียนการสอนโดยผู้เรียนทุกภาคการศึกษา และประเมินโดยผู้สอนปีละครั้ง
2. ประเมินผลการเรียนรู้ทุกรายวิชาทุกภาคการศึกษา และจัดให้มีการประเมินผลการเรียนรู้ รวบรวมก่อนสำเร็จการศึกษาอย่างน้อย 2 ครั้ง
3. ประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา(Performance Evaluation) ภายหลังสำเร็จการศึกษาทุก 4 ปี
4. ประเมินผลกระทบจากการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา(Impact Evaluation) ภายหลังสำเร็จการศึกษาทุก 4 ปี
5. มีการประเมินหลักสูตรทั้งระบบทูลรอบ 4 ปี

\*\*\*\*\*

## ภาคผนวก

## 1. สรุปรายการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พุทธศักราช 2552

ที่	รายการปรับปรุง	หลักสูตรเดิม	หลักสูตรปรับปรุง	คำชี้แจงเพิ่มเติม
1	ชื่อหลักสูตร	วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ทั่วไป พ.ศ.2545	ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2552	สอดคล้องกับประกาศ กระทรวงศึกษาธิการเรื่อง หลักเกณฑ์การกำหนดชื่อ ปริญญา พ.ศ. 2549
2	ชื่อแขนงวิชา	-อาหารและโภชนาการ -ผ้าและเครื่องแต่งกาย -ศิลปะประดิษฐ์ -พัฒนาการครอบครัวและเด็ก -บ้านและการตกแต่ง	กลุ่มวิชา -อาหารและโภชนาการ -ศิลปะประดิษฐ์	ปรับเพื่อความเหมาะสมและ ศักยภาพของสาขาวิชา
3	ชื่อปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)	ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	ปรับตามประกาศกระทรวงฯ เกณฑ์การกำหนดชื่อปริญญา
4	ปรัชญาของหลักสูตร	ไม่มี	มี	
5	วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	4 ข้อ	5 ข้อ	
6	หลักสูตร			
	6.1 จำนวนหน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 148 นก.	ไม่น้อยกว่า 140 นก.	
	6.2 โครงสร้าง		แบบปกติและแบบสหกิจศึกษา	
	<b>แบบปกติ</b>			
	(1)หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต	31 หน่วยกิต	
	(2)หมวดวิชาเฉพาะ	105 หน่วยกิต	103 หน่วยกิต	
	2.1วิชาแกน		30 หน่วยกิต	
	2.2วิชาเฉพาะด้านบังคับ		33 หน่วยกิต	
	2.3วิชาเฉพาะด้านเลือก		33 หน่วยกิต	
	2.4วิชาประสบการณ์ฯ		7 หน่วยกิต	
	(3)หมวดวิชาเลือกเสรี	10 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	
	<b>แบบสหกิจศึกษา</b>			
	(1)หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		31 หน่วยกิต	
	(2)หมวดวิชาเฉพาะ		103 หน่วยกิต	
	2.1วิชาแกน		30 หน่วยกิต	
	2.2วิชาเฉพาะด้านบังคับ		33 หน่วยกิต	
	2.3วิชาเฉพาะด้านเลือก		30 หน่วยกิต	
	2.4วิชาประสบการณ์ฯ		10 หน่วยกิต	
	(3)หมวดวิชาเลือกเสรี		6 หน่วยกิต	
	6.3ระบบรหัสวิชา	จัดตามระบบ ISCED	ยึดระบบ ISCED แต่ปรับเลข2 หลักแรกให้ตรงกับรหัสคณะ เพื่อ ความสะดวกในการบริหารหลักสูตร	



## 2. รายชื่อคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิ

### 2.1 คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1). คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>ผศ.ดร.ศุภชัย ทวี                     | ที่ปรึกษา                  |
| 2). รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>ผศ.ดร.นवलศรี ชำนาญกิจ | ที่ปรึกษา                  |
| 3). รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน<br>อ.พรศิริ เอี่ยมแก้ว  | ที่ปรึกษา                  |
| 4). ผศ.กัญญารัตน์ กาญจนวิสิษฐผล   | ประธานกรรมการ              |
| 5). อ.ณัฐพงษ์ สึงห์ภูงา   | กรรมการ                    |
| 6). อ.มาลัยพร ดวงบาล  | กรรมการ                    |
| 7). ผศ.ประไพศรี ตยานันท์  | กรรมการ                    |
| 8). อ.เพลินจิตร ทีมะสังข์   | กรรมการ                    |
| 9). ผศ.อิมเอิบ พันสด  | กรรมการ                    |
| 10). อ.ลาวัลย์ บัวสาย   | กรรมการ                    |
| 11). ผศ.วัชรา เฉลยทรัพย์  | กรรมการ                    |
| 12). ผศ. สุภนิตย์ คงสืบ   | กรรมการ                    |
| 13). อ.นรินทร์ เลียงหิรัญถาวร   | กรรมการ                    |
| 14). ผศ.ดร.มาลินี อนันตนนทก   | กรรมการและเลขานุการ        |
| 15). อ.ศิริภัทร สิริบรรพศพ  | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

## 2.2 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- 1). รศ. ประหยัด สายวิเชียร   ข้าราชการบำนาญ-อาจารย์พิเศษ คณะศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่
- 2). รศ.ดร.วราภรณ์ ธาระวานิช   ข้าราชการบำนาญ-อาจารย์พิเศษ คณะศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ
- 3). อ.นพิต อัครภรณ์    อาจารย์ประจำสาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่
- 4). ผศ.วนิดา ประทุมศิริ    อาจารย์ประจำสาขาคหกรรมศาสตร์  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จ.พิษณุโลก
- 5). ผศ. อารี ธนะวัฒน์ชัย    อาจารย์ประจำสาขาคหกรรมศาสตร์  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จ.พิษณุโลก
- 6). อ.โสรัช วรชุม อินเกต    อาจารย์ประจำสาขาคหกรรมศาสตร์  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จ.พิษณุโลก
- 7). อ.มรรยาท ปรีชาชาญ    ครูชำนาญการพิเศษ อันดับ คศ. 3  
โรงเรียนสวนกุหลาบ (จิระประวัติ) นครสวรรค์

## 3. ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ

## ตารางแสดงข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ

ลำดับ	ข้อสังเกตของผู้ทรงคุณวุฒิ	การปรับปรุงแก้ไข
๑	<p><b>ปรัชญาของหลักสูตร</b></p> <p>-ควรสั้นๆ กระชับ จำง่าย</p> <p>-มีความครอบคลุมการเรียนรู้ของผู้เรียน ทั้งทางด้านความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ เจตคติ และการประกอบอาชีพได้อย่างดี</p>	<p><b>ปรัชญาของหลักสูตร หลังจากปรับปรุง</b></p> <p>มุ่งผลิตนักวิชาการระดับปริญญาตรีให้มีความรอบรู้ และสามารถด้านคหกรรมศาสตร์ บนพื้นฐานของผู้มีจรรยาบรรณและจริยธรรม เพื่อตอบสนองต่อ ยุทธศาสตร์การพัฒนานคนในสาขาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของสังคม เพื่อพัฒนาสังคมให้มีคุณภาพด้วยการยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในสังคมทั้งทางด้านสุขภาพและการดำรงชีวิตตลอดจนพัฒนานคนในสาขาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของตลาดแรงงาน</p>
2	<p><b>วัตถุประสงค์</b></p> <p>-ควรมีการจัดรายวิชาให้ครอบคลุมเพื่อมาสนองตอบวัตถุประสงค์</p> <p>-ควรน่าจะมีการเพิ่มเติมในส่วนของ วัตถุประสงค์ที่ว่าด้วยการยกระดับคุณภาพชีวิตของคนทั้งในระดับครอบครัวและชุมชนด้วย เพื่อให้เกิดความสมบูรณ์</p> <p>-การผลิตบัณฑิตในระดับชำนาญการคงจะเป็นไปได้ยาก เพราะนักศึกษาจะชำนาญได้ ต้องมีการฝึกปฏิบัติตลอดการเรียน เช่น ต้องมีสถานที่ให้นักศึกษาทำงานอย่างเพียงพอ</p>	<p><b>วัตถุประสงค์ของหลักสูตรหลังจากปรับปรุง</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และมีความเข้าใจในหลักการทางคหกรรมศาสตร์ หลักการจัดการ และการประกอบธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>2.เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีเจตคติที่ดีต่อการดำเนินชีวิต และมีความชำนาญในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อครอบครัว สังคม และการประกอบอาชีพ</li> <li>3.เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าความรู้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ แก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ได้</li> <li>4.เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมจริยธรรมในการประกอบวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม</li> <li>5.เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีจิตสำนึกทางด้านคุณภาพชีวิตที่ดี สามารถนำความรู้ไปปรับใช้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชน และประเทศชาติ ทั้งนี้โดยยึดมั่นในหลักการของประชากรที่มีคุณภาพดีในระดับสูง</li> </ol>

ลำดับ	ข้อสังเกตของผู้ทรงคุณวุฒิ	การปรับปรุงแก้ไข
3	<p><b>การปรับ เพิ่มเติมรายวิชา หรือลดรายวิชา</b></p> <p>-รายวิชาบางส่วน ที่ควรจะปิดหรือสามารถยุบไปรวมกับวิชาอื่นๆ ที่สัมพันธ์กัน เพื่อให้สามารถสอนได้อย่างครอบคลุมมากขึ้น</p> <p>-ลักษณะรายวิชาคล้ายๆ กัน ควรยุบรวมเป็นวิชาเดียวกัน แล้วเพิ่มหน่วยกิต</p>	<p><b>ปรับปรุงแก้ไขรายวิชา</b></p> <p>-แขนงวิชาบ้านและการจัดการ วิชาพัฒนาการเด็ก วิชาสิ่งทอ กว้างมากไป และต้องมีผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง ดังนั้นจึงควรยุบไป ไม่ใช้ในหลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่</p>
4	<p><b>ปรับจำนวนหน่วยกิต</b></p> <p>-รายวิชาปฏิบัติที่ต้องใช้ทักษะ ควรปรับเพิ่มหน่วยกิตและชั่วโมงปฏิบัติ</p> <p>-รายวิชาที่แตกแยกย่อย จำนวนหน่วยกิตน้อย ถ้ากำหนดหน่วยกิตน้อย นักศึกษาจะเรียนเนื้อหาไม่มาก</p> <p>-ควรปรับจัดรายวิชาเป็น 3 หน่วยกิต เพื่อเทียบโอนกับมหาวิทยาลัยอื่นๆ ได้</p>	<p><b>ปรับปรุงแก้ไขหน่วยกิต</b></p> <p>-เปลี่ยนหน่วยกิต เป็น 3 หน่วยกิต ทุกวิชา</p>
5	<p><b>แก้ไขชื่อรายวิชา</b></p> <p>-บางวิชาชื่อไม่สื่อถึงการเรียนการสอน</p> <p>-ชื่อภาษาไทยและอังกฤษไม่ตรงกัน</p>	<p><b>การปรับปรุงแก้ไข</b></p> <p>-ปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมและถูกต้องทุกรายวิชา</p>
6	<p><b>ภาคสหกิจศึกษา</b></p> <p>-การจัดให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา เพื่อได้รับประสบการณ์จริงจากการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ</p>	<p><b>หลักสูตรปรับปรุง</b></p> <p>- จัดเป็น 2 แบบ เพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เลือกฝึกประสบการณ์ตามความสมัครใจ</p> <p><b>-แบบปกติ</b></p> <p>-การเตรียมฝึกประสบการณ์ 2 หน่วยกิต</p> <p>-ฝึกประสบการณ์ 5 หน่วยกิต</p> <p><b>-แบบสหกิจศึกษา จัดเป็น</b></p> <p>-การเตรียมสหกิจศึกษา 1 หน่วยกิต</p> <p>-ภาคสหกิจศึกษา 9 หน่วยกิต</p>

## สารบัญ

ที่		หน้า
1	ชื่อหลักสูตร.....	1
2	ชื่อปริญญา.....	1
3	หน่วยงานที่รับผิดชอบ.....	1
4	ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร.....	1
5	กำหนดการเปิดสอน.....	2
6	คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา.....	2
7	การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา.....	2
8	ระบบการศึกษา.....	2
9	ระยะเวลาการศึกษา.....	3
10	การลงทะเบียนเรียน.....	3
11	การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา.....	3
12	อาจารย์ผู้สอน.....	4
13	จำนวนนักศึกษา.....	14
14	สถานที่และอุปกรณ์การสอน.....	14
15	ห้องสมุดและแหล่งค้นคว้าทางวิชาการ.....	17
16	งบประมาณ.....	21
17	หลักสูตร.....	22
	17.1 จำนวนหน่วยกิตรวม.....	22
	17.2 โครงสร้างหลักสูตร.....	22
	17.3 รายวิชาและจำนวนหน่วยกิต.....	22
	17.4 แผนการศึกษา.....	32
	17.5 คำอธิบายรายวิชา.....	38
18	การประกันคุณภาพของหลักสูตร.....	62
19	การพัฒนาหลักสูตร.....	63
	ภาคผนวก	



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง  
พุทธศักราช 2552

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์