



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

คำนำ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568) เป็นหลักสูตรปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) โดยในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้ได้คำนึงถึงความสอดคล้องกับกฎกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่อง มาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 และ มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ซึ่งเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ (Outcome-based Education: OBE) ของผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยมีการกำหนดเป้าหมายที่ชัดเจน เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะ (Competency) ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอนาคต (Stakeholder Need) แล้วจัดทำเป็นผลลัพธ์ การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program learning outcome: PLO) มุ่งเน้นการพัฒนาบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย โดยนำสิ่งที่คาดหวังจากผู้มีส่วนได้เสียเป็นตัวกำหนดผลการเรียนรู้เป็นผลลัพธ์ปลายทาง

นอกจากนี้หลักสูตรยังมีการกำหนดให้นักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work-Integrated Education : CWIE) เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร อุดมศึกษา ระดับปริญญาตรี ซึ่งเน้นการจัดการศึกษาเชิงประสบการณ์ (Experiential Education) บนฐานสมรรถนะ (Competencies-based) โดยให้นักศึกษาได้เรียนในสถาบันการศึกษาควบคู่กับการไปปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะให้นักศึกษามีความพร้อมสู่โลกแห่งการทำงานจริงได้ทันทีหลังจบการศึกษา ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ

ดังนั้น เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนมีประสิทธิภาพและเพื่อให้บัณฑิตมีคุณภาพเป็นไปตาม การจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาพ.ศ. 2565 มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ความต้องการของตลาดแรงงาน รวมถึงทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคมโลก สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงได้ปรับปรุงหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568)

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรนี้จะมีส่วนช่วยพัฒนาบัณฑิตให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ อีกทั้งจะเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาท้องถิ่น ชุมชน สังคม และ ประเทศชาติอย่างมีประสิทธิภาพต่อไป ในอนาคต

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

สารบัญ

	หน้า
ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	1
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	1
หมวดที่ 1 ชื่อปริญญา ประกาศนียบัตรบัณฑิต ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูงและสาขาวิชา	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอกหรือความเชี่ยวชาญเฉพาะ	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
8. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
9. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร	4
10. ผลกระทบจาก ข้อ 9.1 และ 9.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	8
11. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาของสถาบัน (เช่น รายวิชาที่เปิดสอนเพื่อให้บริการคณะ/ภาควิชาอื่น หรือต้องเรียนจากคณะ/ภาควิชาอื่น)	9
หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้	11
1. ปรัชญา	11
2. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	11
3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program-level Learning Outcomes: PLOs)	11
หมวดที่ 3 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต	13
1. ระบบการจัดการศึกษา	13
2. การดำเนินการหลักสูตร	13
3. โครงสร้างหลักสูตร	15
4. รายวิชาและหน่วยกิต	16

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 3 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต (ต่อ)	
5. แผนการศึกษา	25
6. คำอธิบายรายวิชา	29
7. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การปฏิบัติสหกิจศึกษา)	65
8. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	66
หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้	
1. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	68
2. ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	77
3. การพัฒนาผลการเรียนรู้ การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลระดับหลักสูตร	80
4. ความสอดคล้องของรายวิชากับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร	94
5. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	99
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อเรียนครบตามโมดูล	103
หมวดที่ 5 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร	106
1. ชื่อ สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ และคุณวุฒิของอาจารย์ประจำหลักสูตร	106
หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	107
หมวดที่ 7 การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	109
1. ระบบและการบริหารจัดการ	109
2. การประเมินผลการเรียน	109
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	109
หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพหลักสูตร	110
1. การกำกับมาตรฐาน	110
2. บัณฑิต	110
3. นักศึกษา	111
4. อาจารย์	113
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	114
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	116

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 9 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	121
1. ระบบและกลไกพัฒนาหลักสูตร	121
2. กระบวนการดำเนินการปรับปรุงคุณภาพหลักสูตร	122
3. แผนบริหารความเสี่ยงในระหว่างดำเนินการหลักสูตร	123
4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์	130
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ข้อบังคับ ประกาศ และระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	135
ก1 ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2566	136
ก2 ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา พ.ศ. 2566	136
ภาคผนวก ข การพัฒนาหลักสูตร	137
ข1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร	138
ข2 การจัดลำดับความสำคัญของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	140
ข3 ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	150
ข4 ตารางความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับ Bloom's Taxonomy	152
ข5 ตารางตรวจสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป/เฉพาะ	154
ข6 ข้อคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ และข้อสรุปผลการดำเนินการของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร	156
ข7 ตารางเปรียบเทียบเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง	160
ภาคผนวก ค ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร	266

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ง บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการว่าด้วยการสนับสนุนการจัดการศึกษาแบบสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work Integrated Education : CWIE) ระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 8 นครสวรรค์	295

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์

หมวดที่ 1 ชื่อปริญญา ประกาศนียบัตรบัณฑิต ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง และสาขาวิชา

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25521721107401
ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย

ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อย่อ : ศศ.บ (คหกรรมศาสตร์)

ภาษาอังกฤษ

ชื่อเต็ม : Bachelor of Arts (Home Economics)

ชื่อย่อ : B.A. (Home Economics)

3. วิชาเอกหรือความเชี่ยวชาญเฉพาะ

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 123 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และ นักศึกษาต่างชาติที่สามารถฟัง พูด อ่าน และ เขียนภาษาไทยได้

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568) ปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)

6.2 กำหนดใช้หลักสูตรนี้ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568 เป็นต้นไป

6.3 คณะกรรมการประจำคณะให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 9/2567 วันที่ 28 พฤษภาคม 2567

6.4 สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 12/2567 วันที่ 10 ตุลาคม 2567

6.5 คณะกรรมการติดตามกำกับด้านวิชาการและคุณภาพการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 12/2567 วันที่ 24 ตุลาคม 2567

6.6 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 13/2567 วันที่ 22 พฤศจิกายน 2567

7. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 7.1 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ตำแหน่ง เชฟ ผู้ช่วยเชฟ
- 7.2 ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล
- 7.3 ประกอบธุรกิจส่วนตัวด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- 7.4 ประกอบธุรกิจส่วนตัวด้านคหกรรมศาสตร์
- 7.5 พนักงานปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงงานอุตสาหกรรม
- 7.6 นักวิชาการด้านงานคหกรรมศาสตร์ในหน่วยงานรัฐและเอกชน
- 7.7 นักโภชนาการในสถานศึกษา
- 7.8 นักพัฒนาชุมชน
- 7.9 พนักงานรัฐวิสาหกิจ

8. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	นางสาวสิริภัทร สิริบรรสพ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (อาหารและ โภชนาการ)	วท.ม. (โภชนศาสตร์ ศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2548
				สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2542
2	นางสาวนารีรัตน์ บุญลักษณ์	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์ ศึกษา) ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2546
				มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2544
3	นางสาวทศพร โพธิ์เนียม	อาจารย์	คศ.ม. (เทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ ทั่วไป)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2560
				มหาวิทยาลัยราชภัฏ พระนครศรีอยุธยา	2554
4	นางสาวรังสิตา จันทร์หอม	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2562
				มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2557
5	นางสาวอรุณวดี ทองบุญ	อาจารย์	วท.ม. (สาธารณสุข ศาสตร์) วท.บ. (สาธารณสุข ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
				มหาวิทยาลัยทักษิณ	2549

9. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

9.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 (พ.ศ.2566-2570) มีจุดเน้นและเป้าหมายของการพัฒนาที่เป็นรูปธรรม ทั้งนี้ในช่วงระยะที่มีการจัดทำแผนพัฒนา ฯ อยู่ในเวลาที่ทั่วโลกเผชิญกับข้อจำกัดหลากหลายประการที่เป็นผลสืบเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ซึ่งก่อให้เกิดผลกระทบทั้งด้านสุขภาพของประชากร มีอัตราการเสียชีวิตสูงขึ้น อีกทั้งยังส่งผลให้เกิดเงื่อนไขทางเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิตของประชาชนทุกกลุ่ม นอกจากนี้ในระยะของแผนพัฒนา ฯ ยังเป็นช่วงเวลาที่แนวโน้มของการพัฒนาของเทคโนโลยีอย่างก้าวกระโดด โดยเฉพาะในเรื่องการเป็นสังคมสูงวัยของประเทศไทยและหลายประเทศทั่วโลก ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงด้านภูมิรัฐศาสตร์ ระหว่างประเทศ ดังนั้น จึงได้มีการกำหนดทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 ให้ประเทศสามารถก้าวข้ามความท้าทายต่าง ๆ เพื่อให้ “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง”

การพัฒนาทางเศรษฐกิจของประเทศไทยในช่วงระยะเวลาของแผนพัฒนา ฯ ฉบับที่ 13 จึงจำเป็นต้องเร่งรัดผลักดันการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจภาคการผลิตเพื่อเปลี่ยนผ่านสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจโดยนวัตกรรมและมุ่งสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน ที่เน้นการสร้างคุณค่าให้แก่สินค้าและบริการเชิงคุณภาพ พร้อมทั้งให้ความสำคัญกับการกระจายผลประโยชน์สู่ภาคส่วนที่เกี่ยวข้องภายในประเทศอย่างทั่วถึงและเป็นรูปธรรมโดยถ่ายทอดแนวคิดในการพลิกโฉมประเทศไทยสู่นโยบายและแผนในระดับต่าง ๆ ที่สนับสนุนการยกระดับภาคการผลิตสู่อุตสาหกรรมและบริการแห่งอนาคต อีกทั้งเพื่อพลิกฟื้นสถานะทางเศรษฐกิจจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 และผลักดันการพัฒนาสาขาการผลิตที่จะมีบทบาทในการขับเคลื่อนการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจของประเทศไทยในระยะต่อไป โดยการลงทุนวิจัยและพัฒนาต่อยอดจากองค์ความรู้เดิมเพื่อสร้างนวัตกรรมให้เกิดเป็นทรัพย์สินทางปัญญาของไทยที่เน้นคุณค่าและความยั่งยืนพร้อมไปกับการสร้างอุตสาหกรรมใหม่แห่งอนาคตที่เชื่อมโยงเศรษฐกิจภายในประเทศให้เข้ากับทิศทางการเปลี่ยนแปลงของตลาดโลก

การกำหนดทิศทางการพัฒนาประเทศไทยในระยะของแผนพัฒนา ฯ ฉบับที่ 13 มีวัตถุประสงค์เพื่อพลิกโฉมประเทศไทยสู่ “สังคมก้าวหน้า เศรษฐกิจสร้างมูลค่าอย่างยั่งยืน” หมายถึง การสร้างการเปลี่ยนแปลงที่ครอบคลุมตั้งแต่ระดับโครงสร้าง นโยบาย และกลไก เพื่อมุ่งเสริมสร้างสังคมที่ก้าวทันพลวัตของโลก และเกื้อหนุนให้คนไทยมีโอกาสที่จะพัฒนาตนเองได้อย่างเต็มศักยภาพ พร้อมกับการยกระดับกิจกรรมการผลิตและการให้บริการให้สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มที่สูงขึ้นโดยอยู่บนพื้นฐานของความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อม โดยมีเป้าหมายหลักของการพัฒนาจำนวน 5 ประการประกอบด้วย

1. การปรับโครงสร้างภาคการผลิตและบริการสู่เศรษฐกิจฐานนวัตกรรม ผ่านการผลักดันส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยใช้นวัตกรรม เทคโนโลยี และความคิดสร้างสรรค์ ที่ตอบโจทย์พัฒนาการของสังคมยุคใหม่และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

2. การพัฒนาคนสำหรับโลกยุคใหม่ มุ่งพัฒนาให้คนไทยมีทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับโลกยุคใหม่ ทั้งทักษะในด้านความรู้ ทักษะทางพฤติกรรม และคุณลักษณะ ตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคมและเร่งรัดการเตรียมพร้อมกำลังคนให้มีคุณภาพสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

3. การมุ่งสู่สังคมแห่งโอกาสและความเป็นธรรม ด้วยการสนับสนุนช่วยเหลือกลุ่มเปราะบางและผู้ด้อยโอกาสให้มีโอกาสในการเลื่อนสถานะทางเศรษฐกิจและสังคม กระจายโอกาสทางเศรษฐกิจและจัดให้มีบริการสาธารณะที่มีคุณภาพอย่างทั่วถึงและเท่าเทียมในทุกพื้นที่

4. การเปลี่ยนผ่านการผลิตและบริการไปสู่ความยั่งยืน มุ่งลดการก่อกมลพิษ ควบคู่ไปกับการผลักดันให้เกิดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับขีดความสามารถในการรองรับของระบบนิเวศ

5. การเสริมสร้างความสามารถของประเทศในการรับมือกับการเปลี่ยนแปลงและความเสี่ยงภายใต้บริบทโลกใหม่ มุ่งสร้างความพร้อมในการรับมือและแสวงหาโอกาส จากการเป็นสังคมสูงวัย การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ภัยโรคระบาด และภัยคุกคามทางไซเบอร์

การพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์จึงยึดแนวทางตามแผนพัฒนา ฯ ฉบับที่ 13 โดยการปรับหลักสูตรด้วยการเน้นการพัฒนาบัณฑิตให้เป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถ และทักษะในด้านวิชาชีพที่เหมาะสม รวมถึงการบูรณาการเพื่อการพัฒนาทางวิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ ด้วยการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ โดยใช้วัตถุดิบหรือวัสดุที่มีในท้องถิ่นเป็นหลักผ่านการสร้างสรรค์ให้มีความทันสมัย เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และการกระจายความรู้โดยการลงพื้นที่เพื่อบริการวิชาในชุมชน บนพื้นฐานของคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

9.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ความก้าวหน้าของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมหลายประการ ทั้งในด้านวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงจากครอบครัวขยาย ไปสู่ครอบครัวเดี่ยวมากขึ้น จากการทำอาชีพเกษตรกรรมที่เพาะปลูกไว้รับประทานเอง เป็นการเพาะปลูกเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและเกิดการแข่งขันทางธุรกิจ อีกทั้งด้านการสื่อสารที่กว้างขวางและรวดเร็วมากยิ่งขึ้นผ่านทางสื่อต่าง ๆ เช่น โทรศัพท์ อินเทอร์เน็ต ทำให้เกิดการรับวัฒนธรรมต่างชาติเข้ามาจนกลายเป็นการผสมผสานที่ลงตัว แต่ในขณะเดียวกันก็ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของคนไทยเปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะวัยรุ่น ซึ่งนิยมการบริโภคอาหารจานด่วนที่มีส่วนผสมของแป้งและไขมันในปริมาณมาก

การบริโภคอาหารตามบุคคลต้นแบบหรือตามที่ตนเองชื่นชอบ โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ น้อยลง ทำให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ เกิดเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและเสี่ยงต่อการเสียชีวิตก่อนวัยอันควร ทั้งนี้รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยผ่านกิจกรรมต่าง ๆ เช่น จัดกิจกรรมเสวนาเกี่ยวกับอาหารและขนมไทย เปิดหลักสูตรการเรียนการสอนอาหารไทยทั้งแบบหลักสูตรระยะสั้น การอบรมเชิงปฏิบัติการ หรือ ผ่านทางสื่อประชาสัมพันธ์ ทั้งรายการโทรทัศน์ การแข่งขันการประกวด ทำอาหาร หรือ ช่องรายการอาหารในอินเทอร์เน็ต

การเปลี่ยนแปลงเข้าสู่สังคมในศตวรรษที่ 21 หรือ “สังคมความรู้” ก่อให้เกิดผลกระทบหลายด้านทั้งด้านทักษะชีวิต ด้านการศึกษา ด้านวัฒนธรรม ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ รวมถึงด้านอื่น ๆ เนื่องจากมีการนำเทคโนโลยี ได้แก่ เครื่องจักร หุ่นยนต์ เข้ามาใช้แทนแรงงานคนมากขึ้น ประกอบกับโครงสร้างประชากรที่กลายเป็นสังคมผู้สูงอายุโดยสมบูรณ์ รวมไปถึง วิกฤตการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (Covid-19) ทำให้ประชากรในวัยแรงงานลดน้อยลง สูญเสียรายได้จากการหยุดงาน หรือ ถูกเลิกจ้าง อีกทั้งส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน โดยเฉพาะกลุ่มคนที่เป็นโรคเรื้อรัง เนื่องจากมีความเสี่ยงสูงที่จะเกิดการติดเชื้อและเสียชีวิตภายในระยะเวลาอันรวดเร็ว ในทางกลับกันธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะร้านอาหาร ร้านดอกไม้ ศิลปะประดิษฐ์ หรือ ธุรกิจที่สามารถทำผ่านออนไลน์ และจากในครัวเรือน เติบโตขึ้นในช่วงระยะเวลาดังกล่าวนี้ เกิดการต่อยอดองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อเพิ่มโอกาสทางธุรกิจให้ประสบความสำเร็จ

อย่างไรก็ตาม การก้าวเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน เป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดการแข่งขันในหลายด้าน ได้แก่ การพัฒนาความรู้ทางวิชาการ ด้านสาขาวิชาชีพ รวมถึงด้านแรงงานที่ต้องการแรงงานที่มีคุณภาพ รอบรู้ทั้งด้านวิชาการและทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ ดังนั้น รัฐบาลจึงได้กำหนดวิสัยทัศน์เชิงนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย คือ “ไทยแลนด์ 4.0” เพื่อปรับแก้ จัดระบบ ปรับทิศทาง และสร้างหนทางพัฒนาประเทศให้เจริญสามารถรับมือกับโอกาสและภัยคุกคามแบบใหม่ ๆ ที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว รุนแรงในศตวรรษที่ 21 ได้ ซึ่งมีกลุ่มเป้าหมาย 5 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มอาหาร เกษตร และเทคโนโลยีชีวภาพ เช่น สร้างเส้นทางธุรกิจใหม่ ด้านเทคโนโลยีการเกษตร เทคโนโลยีอาหาร
2. กลุ่มสาธารณสุข สุขภาพ และเทคโนโลยีทางการแพทย์ เช่น พัฒนา เทคโนโลยีสุขภาพ เทคโนโลยีการแพทย์ สปา
3. กลุ่มเครื่องมือ อุปกรณ์อัจฉริยะ หุ่นยนต์ และระบบเครื่องกลที่ใช้ระบบ อิเล็กทรอนิกส์ควบคุม เช่น เทคโนโลยีหุ่นยนต์
4. กลุ่มดิจิทัล เทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตที่เชื่อมต่อและบังคับอุปกรณ์ต่าง ๆ ปัญญาประดิษฐ์และเทคโนโลยีสมองกลฝังตัว เช่น เทคโนโลยีด้านการเงิน อุปกรณ์เชื่อมต่อออนไลน์ เทคโนโลยีการศึกษา

5. กลุ่มอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ วัฒนธรรม และบริการที่มีมูลค่าสูง เช่น เทคโนโลยีการออกแบบ ธุรกิจไลฟ์สไตล์ เทคโนโลยีการท่องเที่ยว การเพิ่มประสิทธิภาพการบริการ

ดังนั้นเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมของทรัพยากรหรือกำลังคน สถาบันการศึกษา จึงต้องมีการพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ซึ่งมุ่งเน้นทักษะ 4 ด้าน ได้แก่ 1) การคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา 2) ทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์ 3) ทักษะการสื่อสาร และ 4) ทักษะการทำงานเป็นทีม ซึ่งสถาบันการศึกษาเป็นหน่วยงานที่สามารถผลิตบุคคลากรที่มีความรู้ความสามารถ รวมถึงฝึกทักษะทางวิชาชีพที่เรียน รวมถึงการใช้นวัตกรรมอย่างเป็นประโยชน์ ก่อให้เกิดผลดีต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศในอนาคต

การปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2568) จึงได้ปรับรายวิชาให้เชื่อมโยงกับสถานการณ์เศรษฐกิจและสังคมโลก ด้วยการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้าน คหกรรมศาสตร์และศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ประยุกต์ใช้ความรู้จากที่เรียนมาประกอบอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ ผ่านการเรียนรู้ในรูปแบบการพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ “ไทยแลนด์ 4.0” ของรัฐบาล รวมทั้งมีคุณธรรมจริยธรรมในการทำงาน และความรับผิดชอบต่อสังคมในทุกระดับตั้งแต่ระดับท้องถิ่นจนถึงระดับสากล และสามารถดำเนินชีวิตท่ามกลางความหลากหลายทางวัฒนธรรมและการดำรงชีวิต ที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

10. ผลกระทบจาก ข้อ 9.1 และ 9.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

10.1 การพัฒนาหลักสูตร

เนื่องจากผลกระทบของสถานการณ์ทั้งเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างต่อเนื่อง การเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนของประเทศไทย ทำให้เกิดการแข่งขันด้านองค์ความรู้และทักษะทางวิชาชีพเฉพาะด้านสูง หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงมีความสำคัญและจำเป็นในการเตรียมทรัพยากรบุคคลให้พร้อมรับสถานการณ์ในการเปลี่ยนแปลง ทั้งสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม และความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ดังนั้นจึงหลักสูตรจึงมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตในกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ ศิลปะ ประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ให้มีศักยภาพและสอดคล้องกับวิวัฒนาการเทคโนโลยี และนวัตกรรมที่สามารถตอบสนองความต้องการของประเทศในการพัฒนากำลังคนที่มีความรู้ความสามารถทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชากรของประเทศในทุกช่วงวัยให้ดีขึ้น ผ่านมุมมองความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

นอกจากนี้หลักสูตร ยังมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถและทักษะทางวิชาชีพที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ รวมถึง เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่องมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย สาขาพนักงานผสมเครื่องดื่ม สาขาอาชีพช่างจัดดอกไม้ เพื่อให้บัณฑิตเป็นที่ยอมรับและมีคุณสมบัติตามต้องการของตลาดแรงงาน โดยใช้รูปแบบการเรียนการสอนที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ ในศตวรรษที่ 21 ครบทุกด้าน รวมถึงการปฏิบัติสหกิจศึกษากับสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย เพื่อให้เกิดความสามารถในการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในการสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ ซึ่งอยู่บนพื้นฐานของจรรยาบรรณและจริยธรรมต่อวิชาชีพ รวมถึงการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าภายใต้สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม

สอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาประเทศในระยะของแผนพัฒนา ฯ ฉบับที่ 13 คือ เพื่อให้ประเทศสามารถก้าวข้ามความท้าทายต่าง ๆ เพื่อให้ “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้วด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” และตรงตามวัตถุประสงค์เพื่อ พลิกโฉมประเทศไทยสู่ “สังคมก้าวหน้า เศรษฐกิจสร้างมูลค่าอย่างยั่งยืน” อีกทั้งมุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในการนำกระบวนการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ไปพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาให้กับชุมชนท้องถิ่น สังคม และ ประเทศชาติได้

10.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรที่มีความสอดคล้องและสนับสนุนการบรรลุวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ คือ “มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นพลังของแผ่นดินในการพัฒนาท้องถิ่นสู่สากล” โดยมีพันธกิจ 4 ประการ ได้แก่

1. ผลิตบัณฑิตและพัฒนากำลังคนให้มีศักยภาพในการพัฒนาสังคมและประเทศชาติ
2. วิจัย บริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมเพื่อเสริมสร้างศักยภาพของชุมชนท้องถิ่น
3. ผลิตและพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา
4. บริหารจัดการมหาวิทยาลัยด้วยนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมของทรัพยากรด้านคหกรรมศาสตร์ หลักสูตร ศิลปศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความพร้อมด้านห้องปฏิบัติการด้านอาหารและ โภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย มีอุปกรณ์ที่มีความทันสมัย และเพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาในหลักสูตร ฝึกปฏิบัติทั้งในชั้นเรียนและกิจกรรมต่าง ๆ ของ มหาวิทยาลัยเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนจบการศึกษาและฝึกการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ได้อย่างเหมาะสม สหกิจศึกษากับสถานประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งโรงแรม ร้านดอกไม้ ร้านออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้า ซึ่งได้รับการตอบรับอย่างดีเสมอมาจากผู้ประกอบการ

นอกจากนี้หลักสูตรศิลปศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ยังตอบสนอง พันธกิจของมหาวิทยาลัยด้วยการให้ผู้เรียนในหลักสูตรดำเนินการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ให้สามารถแก้ไขปัญหา หรือทำให้ประโยชน์ต่อชุมชน ท้องถิ่น นำไปบริการวิชาการแก่บุคคลที่สนใจทั่วไปตามชุมชน ทำให้เกิด การพัฒนาอย่างยั่งยืน ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และ เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนโดยเป็น ผู้ประกอบการใหม่ ซึ่งตรงตามวิสัยทัศน์ “ไทยแลนด์ 4.0”

11. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน (เช่น รายวิชาที่เปิดสอนเพื่อให้บริการคณะ/ภาควิชาอื่นหรือต้องเรียนจากคณะ/ภาควิชาอื่น)

11.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มวิชาการสื่อสารสร้างสรรค์สังคมยุคดิจิทัล กลุ่มวิชาการพัฒนาศักยภาพมนุษยกลุ่มวิชา พลเมืองเข้มแข็ง และกลุ่มวิชาสหศาสตร์เพื่อการพัฒนา ที่ยั่งยืน ที่เปิดสอนโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

11.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาในหลักสูตรเปิดให้นักศึกษาหลักสูตรอื่นที่สนใจเลือกเป็นรายวิชาเลือกเสรี หรือต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะหรือต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะที่แตกต่างไปจากเดิม

11.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดต่อกับผู้ประสานงาน และ/หรืออาจารย์ผู้สอน ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปทุกกลุ่มวิชาที่เปิดสอน เพื่อวางแผนและจัดแผนการศึกษา ตารางเรียน ตาราง สอบร่วมกัน ทั้งนี้ เพื่อให้แผนการศึกษามีความเหมาะสมกับกลุ่มผู้เรียน และมีการจัดเรียงลำดับ ของรายวิชาที่เรียนอย่างเหมาะสม โดยก่อนเปิดภาคการศึกษาอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาต่าง ๆ จะต้อง รับผิดชอบจัดทำรายละเอียดของรายวิชา โดยเลือกใช้กลยุทธ์การสอน วิธีการวัดและการประเมินผลที่ สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของรายวิชาและเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาและต้องจัดทำรายงานผลการ ดำเนินการของรายวิชาให้แก่สาขาวิชาต้นสังกัดของนักศึกษาได้รับทราบข้อมูล

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดต่อกับผู้ประสานงาน และ/หรืออาจารย์ผู้สอนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปทุกกลุ่มวิชาที่เปิดสอน เพื่อวางแผนและจัดแผนการศึกษา ตารางเรียน ตารางสอบร่วมกัน เพื่อให้แผนการศึกษามีความเหมาะสมกับกลุ่มผู้เรียน โดยคัดเลือกรายวิชาที่เหมาะสม และสอดคล้องกับสถานการณ์ หรือ มีความเกี่ยวข้องกับสาขาวิชาในแต่ละภาคเรียน สำหรับรายวิชาเฉพาะอาจารย์ผู้สอนต้องจัดทำรายละเอียดของรายวิชา โดยเลือกใช้กลยุทธ์การสอน วิธีการวัดและการประเมินผล ให้สอดคล้องกับแนวทางการจัดการศึกษาที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ (Outcome-Based Education : OBE) รวมถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes : PLOs) และ ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Crouse Learning Outcomes : CLOs) ทั้งนี้เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาต้องจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ต่อสาขาวิชาและคณะต้นสังกัดได้รับทราบข้อมูล

หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

1. ปรัชญา

สร้างผู้ประกอบการทางคหกรรมศาสตร์ที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม มุ่งสู่การพัฒนาท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืน

2. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

1. มีความรู้และทักษะในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สามารถพัฒนาและประยุกต์ใช้ในงานอาชีพได้
2. มีทักษะการใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ด้านอาหารและโภชนาการ งานประดิษฐ์ และเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย
3. มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ในรายวิชาต่าง ๆ พัฒนาองค์ความรู้ทางวิชาชีพอยู่อย่างสม่ำเสมอ โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประยุกต์ใช้ในการพัฒนางานทางด้านคหกรรมศาสตร์ รวมถึงสามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างเหมาะสม
4. มีภาวะผู้นำมีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. สามารถนำความรู้ ทักษะ และ ประสบการณ์ ในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อชุมชนท้องถิ่นให้มีความก้าวหน้าอย่างยั่งยืน
6. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และมีคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์

3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program-level Learning Outcomes: PLOs)

PLO1 อธิบายความรู้พื้นฐานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ งานประดิษฐ์ และเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย

PLO2 อธิบายความรู้และหลักในการดูแลกลุ่มบุคคลตามหลักโภชนาการพร้อมแนวทางการส่งเสริมสุขภาพ

PLO3 ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และปฏิบัติงานตามขั้นตอนด้านอาหารและโภชนาการ งานประดิษฐ์และ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายได้

PLO4 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประยุกต์ใช้ในงานคหกรรม และสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้

PLO5 สร้างโครงงาน ออกแบบและสร้างสรรค์ผลงาน หรือ ผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

PLO6 ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นด้วยความรับผิดชอบ มีจิตสาธารณะทำงานเพื่อส่วนรวมและ
แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าตามสถานการณ์ได้

PLO7 แสดงออกถึงความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณค่า มีภาวะผู้นำ อดทนสู้งาน
รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคม มีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต

หมวดที่ 3 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ใช้ระบบทวิภาค โดยใน 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ แต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนให้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตรหรือมหาวิทยาลัยให้ลงทะเบียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต และเป็นตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

1.3 ระยะเวลาการดำเนินการหลักสูตร

วัน-เวลา ในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคเรียนที่ 1 เดือน มิถุนายน-ตุลาคม

ภาคเรียนที่ 2 เดือน พฤศจิกายน-มีนาคม

ภาคฤดูร้อน เดือน เมษายน-พฤษภาคม

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษาระดับ ปริญญาตรีชั้นปีที่	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
1	40	40	40	40	40
2	-	40	40	40	40
3	-	-	40	40	40
4	-	-	-	40	40
รวม	40	80	120	160	160
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	40	40

2.2 งบประมาณตามแผน

2.2.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2568	2569	2570	2571	2572
1. ค่าลงทะเบียน	768,000	1,536,000	2,304,000	3,072,000	3,072,000
2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	16,000	32,000	48,000	64,000	64,000
รวม	784,000	1,568,000	2,352,000	3,136,000	3,136,000

2.2.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2568	2569	2570	2571	2572
1. งบดำเนินการ					
1. ค่าวัสดุ	252,160	504,320	756,480	1,008,640	1,008,640
2. ค่าใช้สอย	378,240	756,480	1,134,720	1,512,960	1,512,960
รวม	630,400	1,260,800	1,891,200	2,521,600	2,521,600

หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายนักศึกษาต่อคนต่อปีการศึกษา 19,200 บาท

2.3 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียนตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

2.4 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

มีการเทียบโอนหน่วยกิต โดยเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ว่าด้วย หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา พ.ศ.2566 (ภาคผนวก ก)

3. โครงสร้างหลักสูตร

3.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 123 หน่วยกิต

3.2 โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/วิชา	จำนวนหน่วยกิต
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	24
1.1) กลุ่มวิชาสื่อสารสร้างสรรค์สังคมยุคดิจิทัล	6
1.2) กลุ่มวิชาการพัฒนาศักยภาพมนุษย์	6
1.3) กลุ่มวิชาพลเมืองเข้มแข็ง	6
1.4) กลุ่มวิชาสหศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน	6
2) หมวดวิชาเฉพาะ	93
2.1) วิชาเฉพาะด้านบังคับ	
2.1.1) วิชาเฉพาะพื้นฐานวิชาชีพ	30
2.1.2) วิชาบังคับ	45
2.2) วิชาเฉพาะด้านเลือก	12
2.3) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	6
รวม	123

3.3 ความหมายของเลขประจำวิชา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีการกำหนดเลขประจำวิชา โดยใช้ระบบตัวเลข 7 หลัก โดยแต่ละหลักมีความหมาย ดังนี้

เลขตัวแรก	แทนคณะ
	เลข 4 หมายถึง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เลขตัวที่ 2,3	แทนหมู่วิชา
	เมื่อรวมกับเลขตัวแรกจะได้เป็น 461 หมวดวิชาคหกรรมศาสตร์
เลขตัวที่ 4	บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี
เลขตัวที่ 5	บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา โดยมีรายละเอียด ดังนี้
	เลข 1 หมายถึง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์
	เลข 2 หมายถึง โภชนศาสตร์
	เลข 3 หมายถึง อาหารและเครื่องดื่ม
	เลข 4 หมายถึง งานประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์
	เลข 5 หมายถึง เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย

- เลข 6 หมายถึง การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์
 เลข 7 หมายถึง (การประยุกต์)
 เลข 8 หมายถึง การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
 เลข 9 หมายถึง โครงการพิเศษ ปัญหาพิเศษ วิทยานิพนธ์
 โครงการศึกษาเอกเทศ การสัมมนา และ
 การวิจัย

เลขตัวที่ 6,7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

4. รายวิชาและหน่วยกิต

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต ประกอบไปด้วย 4 กลุ่มวิชา
 ดังต่อไปนี้

1. กลุ่มวิชาการสื่อสารสร้างสรรค์สังคมยุคดิจิทัล จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
 จากรายวิชาดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
0019101	ภาษาอังกฤษกับการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อดิจิทัล Self Regulated English Learning through Digital Media	3(3-0-6)
0019102	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการทำงาน English Skills for Career	3(3-0-6)
0019103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ Thai Language for Creative Presentation	3(3-0-6)
0019104	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่ Thai Language for Modern Communication	3(3-0-6)
0019105	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารผ่านสื่อดิจิทัล Chinese Language for Communication through Digital Media	3(3-0-6)
0019106	การใช้แพลตฟอร์มประยุกต์เพื่อการเรียนรู้ Use of Platform Application for Learning	3(3-0-6)
0019107	พื้นฐานการจัดการข้อมูลในยุคดิจิทัล Fundamentals of Data Management in Digital Era	3(3-0-6)
0019108	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ Information Technology for Learning	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
0019109	รู้เท่าทันสื่อและข้อมูลในยุคดิจิทัล Media Literacy and Data in the Digital Era	3(3-0-6)
0019110	ทักษะสารสนเทศในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ Information Literacy Skill in the 21st Century for Living and Occupations	3(3-0-6)

**2. กลุ่มวิชาการพัฒนาศักยภาพมนุษย์ จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชา
ดังต่อไปนี้**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
0029201	การพัฒนาตนสู่ชีวิตวิถีใหม่ Self Improvement for New Normal	3(3-0-6)
0029202	ราชภัฏนครสวรรค์สร้างสรรค์ Nakhon Sawan Rajabhat Creative	3(3-0-6)
0029203	สุนทรียะในชีวิต Aesthetics in Life	3(3-0-6)
0029204	สันติภาพศึกษา Peace Studies	3(3-0-6)
0029205	การสร้างเสริมสุขภาพและกีฬาอิเล็กทรอนิกส์ Health Promotion and Electronic Sport	3(3-0-6)
0029206	เพศและความสงบทางจิต Sex and Mindfulness	3(3-0-6)
0029207	การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน Financial Management in Daily Life	3(3-0-6)
0029208	มนุษย์กับการเปลี่ยนแปลงสังคมโลก Human and Global Social Change	3(3-0-6)
0029209	สื่อบันเทิงเรีงอารมณ์ Emotional Entertainment Media	3(3-0-6)
0029210	สุขภาพ และสิ่งแวดล้อมเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี Health and Environment for Good Quality of Life	3(3-0-6)

3. กลุ่มวิชาพลเมืองเข้มแข็ง จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
0039301	พลเมืองเข้มแข็ง Active Citizen	3(3-0-6)
0039302	วัยใสใจสะอาด Youngster with Good Heart	3(3-0-6)
0039303	ภาวะผู้นำกับการพัฒนาสังคม Leadership and Social Development	3(3-0-6)
0039304	คุณธรรม และจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล Morality and Ethics in the use of Digital Technology	3(3-0-6)
0039305	สังคมและวัฒนธรรมไทย Thai Society and Culture	3(3-0-6)
0039306	ทักษะชีวิตและการทำงาน Life and Work Skills	3(3-0-6)
0039307	กฎหมายในสังคมสมัยใหม่ The Law in Modern Society	3(3-0-6)
0039308	นครสวรรค์ศึกษา Nakhon Sawan Study	3(3-0-6)

4. กลุ่มวิชาสหศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
0049401	พลเมืองสีเขียว Green Citizens	3(3-0-6)
0049402	ศาสตร์พระราชสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน The King's Philosophy for Sustainable Development	3(3-0-6)
0049403	การคิดเชิงออกแบบอย่างสร้างสรรค์ Creative Design Thinking	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
0049404	วิทยาศาสตร์ทันโลก Modern View in Science	3(3-0-6)
0049405	วิศวกรสังคม Social Engineer	3(3-0-6)
0049406	การทำธุรกิจบนดิจิทัลแพลตฟอร์ม Business Operation on Digital Platforms	3(3-0-6)
0049407	พื้นฐานธุรกิจและการประกอบการยุค 4.0 Fundamental for Running the Business in the Digital Age 4.0	3(3-0-6)
0049408	การคิดเชิงเหตุผลและการจัดการอารมณ์ Logical Thinking and Emotional Management	3(3-0-6)
0049409	การคิดและการตัดสินใจในชีวิตประจำวัน Thinking and Decision Making for Daily Life	3(3-0-6)
0049410	สหศาสตร์สู่โมเดลเศรษฐกิจบีซีจี Interdisciplinary to the BCG Economic Model	3(3-0-6)

2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า 93 หน่วยกิต

2.1) วิชาเฉพาะด้านบังคับ

2.1.1) วิชาเฉพาะพื้นฐานวิชาชีพ จำนวน 30 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4611101	หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์ Principles and Theories in Home Economics	3(3-0-6)
4611102	คหเศรษฐศาสตร์และการบริหารจัดการงานบ้าน Home Economics and Housing Management	3(3-0-6)
4612101	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics	3(2-2-5)
4612102	ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์ English for Business Home Economics	3(2-2-5)

ต้องเรียนรายวิชา 4612101 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ มาก่อน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4612301	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Food Quality control	3(2-2-5)
4612601	การจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ Business Management in Home Economics	3(2-2-5)
4612701	โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ Applications of Computer Programs for Home Economics	3(2-2-5)
4613901	การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด Research and Development of Home Economics Product and Marketing	3(2-2-5)
4614601	การพัฒนาบุคลิกภาพและการบริหารจัดการงานคหกรรม Personality Development and Management for Home Economics	3(2-2-5)
4614901	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	3(2-2-5)

2.1.2 วิชาบังคับ ประกอบด้วยโมดูล จำนวน 3 โมดูล โมดูลละ 9 หน่วยกิต
รวม 27 หน่วยกิต และรายวิชาจำนวน จำนวน 18 หน่วยกิต ดังนี้

โมดูลที่ 1	โภชนาการทุกช่วงวัย Nutrition Across All Stages of Life	จำนวน 9 หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4611301	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition	3(3-0-6)
4613201	หลักการดูแลผู้สูงอายุ Principles of Caring for The Elderly	3(2-2-5)
4614201	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)

โมดูลที่ 2	ศิลปะเพื่องานสร้างสรรค์	จำนวน 9 หน่วยกิต
	Art For Creation	
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4611401	การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย Flower Arrangement and Garland Arranging	3(2-2-5)
4612401	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	3(2-2-5)
4613305	ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม Arts of Food and Beverage Services	3(2-2-5)

โมดูลที่ 3	อาหารและเครื่องดื่ม	จำนวน 9 หน่วยกิต
	Food and Beverages	
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4613301	อาหารไทยและขนมไทย Thai Food and Thai Desserts	3(2-2-5)
4613302	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice - cream	3(2-2-5)
4614301	อาหารนานาชาติ International Food Cookery	3(2-2-5)

รายวิชา จำนวน 18 หน่วยกิต มีดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4611302	หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation and Cooking	3(2-2-5)
4611501	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย Fabrics and Textiles	3(2-2-5)
4612201	การอบรมเลี้ยงดูเด็ก Child Care	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4612501	หลักการออกแบบและตัดเย็บ Principles of Design and Clothing Construction	3(2-2-5)
ต้องเรียนรายวิชา 4611501 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย มาก่อน		
4613303	วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง International Food Cookery	3(2-2-5)
4614302	การถนอมอาหารและการแปรรูป Food preservation and processing	3(2-2-5)

2.2) วิชาเฉพาะด้านเลือก จำนวนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต โดยเลือกเรียนจากรายวิชาดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4613202	หลักการจัดอาหารและโภชนาบำบัด Principles of Dietary and Therapeutic Nutrition	3(2-2-5)
4613203	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-2-5)
4613304	อาหารว่างและอาหารจานหวาน Snack and Sweet Desserts	3(2-2-5)
4613306	ศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร Art of Food and Decoration	3(2-2-5)
4613307	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการร้านอาหาร Commercial Food Preparation and Restaurant	3(2-2-5)
4613401	งานดอกไม้สดไทยและใบตอง Thai Fresh Flowers and Banana-Leaf Craft	3(2-2-5)
4613402	การจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจ Flower Arrangements for Business	3(2-2-5)
4613403	งานมาลัย Garland	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4613404	ศิลปะการจัดพาน The Art of arranging trays	3(2-2-5)
4613405	เครื่องแขวนไทย Floral Hanging Arrangement	3(2-2-5)
4613406	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทยและการจัดดอกไม้ร่วมสมัย แบบประยุกต์ศิลป์ Flower Arrangement in Thai Tradition and Contemporary Flower	3(2-2-5)
4613407	งานใบตองพวงมาลัยและพานดอกไม้เทียมเลียนแบบธรรมชาติ Artificial Banana Leaf Craft, Garland and Floral Tray Arrangement	3(2-2-5)
4613408	งานประดิษฐ์ทั่วไป General Crafts	3(2-2-5)
4613409	งานเย็บ-ปัก-ถัก-สาน-ร้อย Handicraft	3(2-2-5)
4613410	ภูมิปัญญาและงานหัตถกรรมท้องถิ่น Wisdom and Local Handicrafts	3(2-2-5)
4613411	การพับผ้าเพื่อการประดับตกแต่ง Folding fabric for decoration	3(2-2-5)
4613412	เครื่องหอมและของชำร่วย Perfume and Souvenir	3(2-2-5)
4613413	ศิลปะการปั้นแป้ง Cray Product	3(2-2-5)
4613414	การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน Carving of soft materials	3(2-2-5)
4613701	ศิลปะประดิษฐ์เพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการธุรกิจ Commercial Handicrafts and Management	3(2-2-5)
4613902	การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานและการประยุกต์ใช้ในเชิง ธุรกิจ Development of Standard Recipe and Application in Business	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4613903	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและภูมิปัญญาไทยในอาหารท้องถิ่น Food Product Development and Thai Wisdom in Local food	3(2-2-5)
4614902	โครงการศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Study Project in Foods and Nutrition	3(2-2-5)
4614903	โครงการศึกษาทางศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ Study Project in Handicrafts and Creative	3(2-2-5)

2.3) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 6 หน่วยกิต ดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4614801	สหกิจศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ Professional Experience of Cooperative Education in Home Economics ต้องผ่านการอบรมเตรียมสหกิจไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง	6(480)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร

5. แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ วิชาที่ต้องศึกษาก่อน
0019103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์	3(3-0-6)	
0029210	สุขภาพ และสิ่งแวดล้อมเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี	3(3-0-6)	
4611101	หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	
4611301	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	โมดูลที่ 1
4611401	การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย	3(2-2-5)	โมดูลที่ 2
	รวม(หน่วยกิต)	15	

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ วิชาที่ต้องศึกษาก่อน
0029207	การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	
0049402	ศาสตร์พระราชสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน	3(3-0-6)	
4611102	คหเศรษฐศาสตร์และการบริหารจัดการงานบ้าน	3(3-0-6)	
4611302	หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	
4611501	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย	3(2-2-5)	
	รวม(หน่วยกิต)	15	

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ วิชาที่ต้องศึกษาก่อน
0039301	พลเมืองเข้มแข็ง	3(3-0-6)	
0049406	การทำธุรกิจบนดิจิทัลแพลตฟอร์ม	3(3-0-6)	
4612101	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
4612301	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ อาหาร	3(2-2-5)	
4612401	การแกะสลักผักและผลไม้	3(2-2-5)	โมดูลที่ 2
4612601	การจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
	รวม(หน่วยกิต)	18	

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ วิชาที่ต้องศึกษาก่อน
0019108	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	3(3-0-6)	
0039306	ทักษะชีวิตและการทำงาน	3(3-0-6)	
4612102	ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	4612101 ภาษาอังกฤษเพื่องาน คหกรรมศาสตร์
4612201	การอบรมเลี้ยงดูเด็ก	3(2-2-5)	
4612501	หลักการออกแบบและตัดเย็บ	3(2-2-5)	4611501 ความรู้เรื่องผ้าและ เส้นใย
4612701	โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์เพื่องาน คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
	รวม(หน่วยกิต)	18	

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ วิชาที่ต้องศึกษาก่อน
4613201	หลักการดูแลผู้สูงอายุ	3(2-2-5)	โมดูลที่ 1
4613301	อาหารไทยและขนมไทย	3(2-2-5)	โมดูลที่ 3
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก 1	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก 2	3(.....)	
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก 3	3(.....)	
*****	วิชาเลือกเสรี 1	3(.....)	
	รวม(หน่วยกิต)	18	

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ วิชาที่ต้องศึกษาก่อน
4613302	เครื่องดื่มและไอศกรีม	3(2-2-5)	โมดูลที่ 3
4613303	วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง	3(2-2-5)	
4613901	การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์ และการตลาด	3(2-2-5)	
4613305	ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	โมดูลที่ 2
*****	วิชาเฉพาะด้านเลือก 4	3(.....)	
*****	วิชาเลือกเสรี 2	3(.....)	
	รวม(หน่วยกิต)	18	

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ วิชาที่ต้องศึกษาก่อน
4614201	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-5)	โมดูลที่ 1
4614301	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)	โมดูลที่ 3
4614302	การถนอมอาหารและการแปรรูป	3(2-2-5)	
4614601	การพัฒนาบุคลิกภาพและการบริหารจัดการ งานคหกรรม	3(2-2-5)	
4614901	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
	รวม(หน่วยกิต)	15	

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	หมายเหตุ วิชาที่ต้องศึกษาก่อน
4614801	สหกิจศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์	6(480)	ต้องผ่านการอบรม เตรียมสหกิจ ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง
	รวม(หน่วยกิต)	6	

หมายเหตุ : หลักสูตรมีบัณฑิตที่ข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการว่าด้วยการสนับสนุนการจัดการศึกษาแบบสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE) กับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 8 นครสวรรค์ เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2567 (ภาคผนวก ง)

6. คำอธิบายรายวิชา

6.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต ประกอบด้วย 4 กลุ่มวิชา ดังต่อไปนี้

กลุ่มวิชาสื่อสารสร้างสรรค์สังคมยุคดิจิทัล

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
0019101	ภาษาอังกฤษกับการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อดิจิทัล	3(3-0-6)

Self Regulated English Learning through Digital Media

การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การอภิปรายและการนำเสนอ โดยเน้นทักษะ การฟัง พูด อ่าน และเขียนผ่านสื่อสังคมออนไลน์ความรู้ด้านภาษาอังกฤษในสถานการณ์จริง เครื่องมือและ แอปพลิเคชันทางเทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อส่งเสริม ความเป็นอิสระในการเรียนรู้ภาษา เทคนิคการแปลผ่านแอปพลิเคชัน การสื่อสารผ่านเว็บไซต์เสมือนจริง การรู้เท่าทันสื่อสำหรับ ปัจจุบันและอนาคต

Using English for communicating, discussing and presenting, focusing on listening, speaking, reading and writing skills through social media, English knowledge in real life situations, modern digital tools and applications promoting independent English learning, translation techniques through application, communication through VR websites, media literacy in the present and future

0019102	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการทำงาน	3(3-0-6)
---------	-------------------------------	----------

English Skill for Career

ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษ โดยมุ่งเน้นทักษะ ที่จำเป็นเกี่ยวกับการทำงาน การจำลองสถานการณ์ การปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง การสมัครงาน การสัมภาษณ์งาน การสื่อสารในการทำงาน และการนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับองค์กร

English listening, speaking, reading, and writing skills, required for work, simulation of operational situations in real workplace, job applications, job interviews, communication at work, and presentation in formation about the organization

0019103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ 3(3-0-6)

Thai Language for Creative Presentation

การใช้ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอผลงานอย่างสร้างสรรค์ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป
วิธีการรวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การเลือกรูปแบบการนำเสนอผลงาน การพัฒนาทักษะและ
บุคลิกภาพในการนำเสนอ

Using Thai language for creative presentation, using packaged software
programs, collecting data from different sources, choosing presentation styles,
developing personality and presentation skills

0019104 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่ 3(3-0-6)

Thai Language for Modern Communication

การฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันและการทำงาน
ในองค์กรภาครัฐและเอกชน การใช้ภาษาในสังคมและวัฒนธรรมยุคดิจิทัล การใช้ระดับภาษาและ
มารยาทในการสื่อสารจรรยาบรรณการใช้ข้อมูล การวิเคราะห์และแก้ไขภาวะภาษาในสังคม
ปัจจุบันและการสื่อสารในภาวะวิกฤตอย่างมีประสิทธิภาพ

Thai listening, speaking, reading and writing skills used in daily life
communication and public and private organizations, understanding of language
varieties in the digital era, communication etiquette, ethics critical analysis of Thai
language conditions, and effective crisis communication

0019105 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารผ่านสื่อดิจิทัล 3(3-0-6)

**Chinese Language for Communication through
Digital Media**

การฟัง พูด และอ่านภาษาจีน ผ่านสื่อดิจิทัลที่หลากหลาย การเรียนจาก
แอปพลิเคชัน เว็บไซต์บทเรียนอิเล็กทรอนิกส์ หลักสูตรออนไลน์และสื่อสังคมออนไลน์ในการ
พัฒนาทักษะภาษาจีน เพื่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง การสื่อสารในชีวิตประจำวันและการนำเสนอ
ภาษาจีนผ่านสื่อดิจิทัล

Listening, speaking and reading Chinese language through a variety of
digital media, learning from applications, websites, e-learning, online courses and
social media to develop Chinese language skills for self learning with a focus on
communication in everyday life and presenting Chinese through digital media

0019106 การใช้แพลตฟอร์มประยุกต์เพื่อการเรียนรู้ 3(3-0-6)

Use of Platform Application for Learning

การใช้แพลตฟอร์มประยุกต์เพื่อจัดการงานเอกสาร การนำเสนอสารสนเทศโดยใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ การจัดการข้อมูลเพื่อการคำนวณ และการจัดการฐานข้อมูลอย่างสร้างสรรค์ การสร้างสรรค์เว็บไซต์สำหรับการทำงานในชีวิตประจำวัน

Basics of platform application programs, using application software for document management, presenting information with Thai and foreign language, data management for calculation and creative database management, creation a website for working in a daily life

0019107 พื้นฐานการจัดการข้อมูลในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)

Fundamentals of Data Management in Digital Era

ความหมายและความสำคัญของข้อมูลขนาดใหญ่ จรรยาบรรณและจริยธรรมในการจัดการข้อมูล ภาพรวมของการจัดการข้อมูล ความรู้พื้นฐานและเครื่องมือที่เกี่ยวข้องกับการจัดเก็บรวบรวมข้อมูล การแปลงข้อมูลดิบให้เป็นข้อมูลเชิงลึก เทคนิคการนำเสนอสารสนเทศให้เกิดมูลค่า การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการประยุกต์ใช้กับศาสตร์ต่าง ๆ

Definition and importance of big data, ethics in data management, overview of data management, fundamentals and tools related to data collection, transforming raw data into insights, techniques for presenting information to create value, using package software apply in a variety of science

0019108 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ 3(3-0-6)

Information Technology for Learning

แนวคิดเกี่ยวกับความเข้าใจ ในเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ฮาร์ดแวร์ซอฟต์แวร์บุคลากรทางคอมพิวเตอร์ กระบวนการ และระบบสารสนเทศ เครือข่ายคอมพิวเตอร์อินเทอร์เน็ต บริการออนไลน์ และสื่อสังคมออนไลน์และแนวปฏิบัติในการใช้สื่อสังคมออนไลน์ ความมั่นคงปลอดภัยยุคดิจิทัล กฎหมายดิจิทัล ทรัพย์สินทางปัญญา สิทธิความรับผิดชอบ และจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล แนวโน้มเทคโนโลยีดิจิทัล

Comprehension concept of computer technology, hardware, software, skills in computational career, processes, types of information systems, computer network, internet, online services, social media and guidelines for using social media, computer security in the digital age, digital law, intellectual property, responsibility and ethics in using digital technology and trending

0019109 รู้เท่าทันสื่อและข้อมูลในยุคดิจิทัล

3(3-0-6)

Media Literacy and Data in the Digital Era

แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับสื่อดิจิทัล ความหมายและความเป็นมาของสื่อดิจิทัล การจำแนกประเภทของสื่อ การเข้าใจดิจิทัล สิทธิความรับผิดชอบยุคดิจิทัล ความปลอดภัยยุคดิจิทัล มารยาทในสังคมยุคดิจิทัล การเข้าถึงดิจิทัล ภาษาของสื่อ การประยุกต์การเข้าถึงสื่อดิจิทัล ใช้กับชีวิตประจำวัน ก้าวทันอาชญากรรมทางสื่อดิจิทัล การสืบค้นข้อมูล ความรู้พื้นฐานและเครื่องมือที่เกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูล และวิทยาการข้อมูล และเทคนิคการนำเสนอสื่อสารสนเทศในเชิงธุรกิจ

The basic concepts of digital media, meaning and background of digital media, classification of media, digital savvy, rights and responsibilities in the digital era, digital era security, etiquette in the digital era, media language, applying digital media access to everyday life, keeping up with digital crime, data retrieval, fundamentals and tools for data analysis and data science, and techniques for presentation information media in business

0019110 ทักษะสารสนเทศในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ

3(3-0-6)

Information Literacy Skill in the 21st Century for Living and Occupations

แนวคิด ทฤษฎีการเรียนรู้ตลอดชีวิต แหล่งสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทักษะการรู้สารสนเทศ การจัดเก็บ คัดเลือก การประเมินสารสนเทศ การรู้เท่าทันสื่อและเทคโนโลยีดิจิทัล การสร้างเนื้อหาเชิงดิจิทัล การนำเสนอผลงานด้วยสื่อสร้างสรรค์ ความมั่นคงและความปลอดภัย กฎหมายและจริยธรรมในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัล การประยุกต์ใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัลในการใช้ชีวิตและประกอบอาชีพ

Concept, theory of lifelong learning, Information resources for lifelong learning, Information literacy skill, capture, selection, Information evaluation, media and technology digital literacy, crating digital contents, creative media presentation, security and safety, law and ethics in using information and technology digital, the application of information and technology digital for living and occupations

กลุ่มวิชาการพัฒนาศักยภาพมนุษย์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
0029201	การพัฒนาตนสู่ชีวิตวิถีใหม่	3(3-0-6)

Self Improvement for New Normal

หลักการของการพัฒนาตน การเห็นคุณค่าตนเองและผู้อื่น กรอบความคิดแบบเติบโต การคิดวิเคราะห์การแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์การกำกับตนเอง การบริหารชีวิตและเวลา ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ศิลปะการทำงาน และ การใช้ชีวิตอย่างมีความสุขในสังคมพหุวัฒนธรรม เพื่อปรับตัวและดำรงชีวิตสอดคล้องกับชีวิตวิถีใหม่

Self improvement principle, self esteem and empathy, growth mindset, critical thinking and creative problem solving skills, self regulation, life and time management, positive psychology and happiness, arts of living and working in multicultural society for adjusting to the new normal

0029202	ราชภัฏนครสวรรค์สร้างสรรค์	3(3-0-6)
---------	---------------------------	----------

Nakhon Sawan Rajabhat Creative

เอกลักษณ์ อัตลักษณ์ และ วัฒนธรรมของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ การเป็นผู้นำและผู้ตาม การเป็นคนดีมีวินัย ใฝ่เรียนรู้สู้งาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยีและมีความภาคภูมิใจในตนเอง การปลูกฝังจิตสำนึก ทักษะคิดมีจิตอาสา อยู่บนพื้นฐานการเปลี่ยนแปลงของท้องถิ่นสังคมโลก โดยการบูรณาการการเรียนรู้บนฐานคุณธรรม จริยธรรม น้อมนำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงอย่างยั่งยืน

Identity, identity and culture of Nakhon Sawan Rajabhat University leadership and follower being a good person, disciplined, eager to learn, adept at work, proficient in technology, and self esteem, cultivating awareness, attitude, and volunteer spirit based on changes in the local and global society by integrating learning on morality and ethics, introducing sustainable sufficiency economy philosophy

0029203 **สุนทรียะในชีวิต** 3(3-0-6)

Aesthetics in Life

ความหมาย ความสำคัญของสุนทรียะ การวิเคราะห์ความซาบซึ้งและการแสดงออกอย่างสร้างสรรค์ผ่านประสบการณ์การรับรู้ด้านศิลปะ ดนตรีและนาฏศิลป์ การมองเห็นคุณค่าในตนเองและผู้อื่น การนำไปใช้ในชีวิตประจำวันอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

Meaning, importance of aesthetics, analysis, appreciation and creative expression through the experience of perception in art, music and dance, self worth and others, applying in everyday life with morality and ethics

0029204 **สันติภาพศึกษา** 3(3-0-6)

Peace Studies

ความหมาย ลักษณะ และสาเหตุของความขัดแย้ง ความรุนแรง และสงคราม สันติภาพ และ วิธีการได้มาซึ่งสันติภาพที่ยั่งยืน สันติวิธีการอยู่ร่วมกันอย่างสมานฉันท์ กระบวนการจิตตปัญญาศึกษา ที่ส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม ปัญญา และความสุข เพื่อการพัฒนาตนเองสู่ความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์

Meaning, nature and causes of conflict, violence and war, peace and methods for achieving sustainable peace, peaceful means, harmonious coexistence, cognitive education process that promote morality, ethics, wisdom and happiness for self development towards a complete human being

0029205 **การสร้างเสริมสุขภาพและกีฬาอิเล็กทรอนิกส์** 3(3-0-6)

Health Promotion and Electronic Sport

แนวคิดการสร้างเสริมดูแลสุขภาพทางกาย จิตใจ สังคมและสติปัญญา การออกแบบกิจกรรมทางกาย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น เพศวิถีและสุขภาพทางเพศ การพัฒนาคุณภาพชีวิตด้วยนันทนาการและกีฬาอิเล็กทรอนิกส์การนำทักษะการสร้างเสริมสุขภาพและกีฬาอิเล็กทรอนิกส์ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

Concept of physical, mental, social, and intellectual health promotion, physical activity planning, first aid, sexuality and sexual wellbeing, quality of life improvement with recreation and electronic sport, health promotion skills and electronic sport skills application on a daily basis

0029206 เพศและความสงบทางจิต**3(3-0-6)****Sex and Mindfulness**

แนวคิดเรื่องเพศ ความสุขและจุดหมายของชีวิตในอารยธรรมมนุษย์ ความปรารถนา และธรรมชาติของมนุษย์ในทัศนะทางศาสนาและวัฒนธรรมของสังคมต่าง ๆ การฝึกจิต และสร้างพลังบวกภายในจิต การรักษาสมดุลของแรงผลักดันทางเพศกับความสงบของจิต การจัดการความเครียดด้วยคีตบำบัด ศิลปะบำบัด การเปลี่ยนแรงผลักดันทางเพศเป็นพลังแห่งการสร้างสรรค์ การค้นหา และ พัฒนาศักยภาพเพื่อกำหนดแนวทางการดำเนินชีวิตที่เหมาะสมกับตนเอง

Concept of sexuality, happiness and the purpose of life in human civilization, desires and human nature in religious and cultural perspectives, mindfulness and creating positive energy, balancing sex drive with mindfulness, stress management by music therapy, art therapy, transforming sexual drive to creative power, finding and developing the potential to determine a suitable lifestyle for yourself

0029207 การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน**3(3-0-6)****Financial Management in Daily Life**

การวางแผนการเงินส่วนบุคคล การจัดทำงบประมาณทางการเงิน การสร้างความมั่งคั่ง การลงทุนและความเสี่ยง การจัดการหนี้และสินเชื่อ การประกันภัย ภาษีเงินได้ เทคโนโลยีทางการเงิน การรู้ทันภัยทางการเงิน การแสวงหาข้อมูล และ ความรู้ทางการเงิน

Planning of personal finance, financial budgeting, wealth creation, investment and risks, debt management and loans, insurance, personal income tax, financial technology, financial fraud awareness

0029208 มนุษย์กับการเปลี่ยนแปลงสังคมโลก**3(3-0-6)****Human and Global Social Change**

การเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ความเข้าใจความเป็นมนุษย์ผ่านเหตุการณ์สำคัญของโลก การตระหนักถึงคุณค่าของตนเองและผู้อื่น และการปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงของสังคมในยุคสมัยใหม่ และการใช้ชีวิตอย่างรู้เท่าทันความเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกได้อย่างมีความสุข

Global social change, understanding humanity through world events, the recognition in self-awareness and other-awareness, the adaptation to social change of modern day and live happily and knowingly in global social change

0029209 **สื่อบันเทิงเรจิงอารมณ์** 3(3-0-6)

Emotional Entertainment Media

ความหมายความสำคัญและประเภทของสื่อบันเทิง ความสัมพันธ์ระหว่างสื่อบันเทิงกับชีวิต บทบาทหน้าที่และคุณค่าด้านอารมณ์จริยธรรมคุณธรรม และสังคมในสื่อบันเทิง การตระหนักรู้คุณค่าของตนเองและรักษาชาติกำเนิดผ่านการเรียนรู้จากสื่อบันเทิง การรู้เท่าทันสื่อบันเทิงอย่างมีวิจารณญาณตามบริบทการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก

Meaning, importance and types of entertainment media, relationship between entertainment media and life, roles, emotional values, moral ethics and entertainment society, self esteem, national conservation, media literacy are promoted through learning of entertainment among the changing context of the societies and the world

0029210 **สุขภาพ และสิ่งแวดล้อมเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี** 3(3-0-6)

Health and Environment for Good Quality of Life

แนวคิดด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม คุณภาพชีวิตที่ดีปัญหาสุขภาพในสถานการณ์ปัจจุบันเทคโนโลยีและสื่อสังคมออนไลน์การดูแลสุขภาพกายและสุขภาพจิต การเลือกบริโภคอย่างฉลาดและปลอดภัย อนามัยสิ่งแวดล้อม การปรับตัว และรับมือกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์โลก สิ่งแวดล้อมเทคโนโลยีและสื่อสังคมออนไลน์เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี

Concepts of health and environmental, good quality of life, health problems in current situations, technology and social media, physical and mental health care, smart and safety consumption, environmental health, adaptation and deal with the global change environment technology and social media for better quality of life

กลุ่มวิชาพลเมืองเข้มแข็ง

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
0039301	พลเมืองเข้มแข็ง Active Citizen แนวคิดและหลักการพื้นฐานเกี่ยวกับความเป็นพลเมือง คุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความเป็นพลเมือง พลเมืองดีวิถีประชาธิปไตย สมรรถนะความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง การอยู่ร่วมกันในสังคมไทย และ สังคมโลกอย่างสันติ Fundamental concepts and principles of citizenship, morality, ethics and consciousness of good citizens in a democratic way, active citizenship competencies, peaceful coexistence in Thai society and the world society	3(3-0-6)
0039302	วัยใสใจสะอาด Youngster with Good Heart แนวความคิดการต่อต้านการทุจริต ประโยชน์ทับซ้อน การสร้างจิตสำนึกต่อต้านการทุจริต ความรับผิดชอบต่อสังคมในการต่อต้านการทุจริต และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการป้องกัน และปราบปรามการทุจริต และกรณีศึกษาการทุจริต Anticorruption concept, conflict of interest, distinguishing between personal benefit and public interest, citizen duty and social responsibility, and laws related to corruption prevention and corruption case studies that focus on knowledge, understanding, skills, and attitudes towards corruption prevention	3(3-0-6)
0039303	ภาวะผู้นำกับการพัฒนาสังคม Leadership and Social Development ความเป็นพลเมืองดีตามวิถีประชาธิปไตย การปฏิบัติตนเป็นผู้มีวินัยในตนเอง การอยู่ร่วมกันอย่างสันติการอยู่ร่วมกันในสังคมพหุวัฒนธรรมและพึ่งพาซึ่งกันและกัน ภาวะผู้นำและผู้ตามต่อการเปลี่ยนแปลงของกระแสสังคมและวัฒนธรรม ความรับผิดชอบต่อสังคมและมีจิตสาธารณะ Good citizenship in a democratic way self discipline practice peaceful coexistence, coexistence in a multicultural and interdependent society leadership and followership towards changes in social and cultural trends, social responsibility and public mind	3(3-0-6)

0039304 **คุณธรรม และจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล** 3(3-0-6)

Morality and Ethics in the use of Digital Technology

การใช้สิทธิและขอบเขตในการสื่อสารยุคดิจิทัล กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารยุคดิจิทัล ความปลอดภัยในการใช้และการเก็บรักษาข้อมูล คุณธรรม จริยธรรมในการใช้สื่อเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์และหุ่นยนต์ในอนาคต

Rights and boundaries in digital communication, related laws for digital communication, safety in use and store of information, morality and ethics in the use of the digital media, artificial intelligence technology and robots technology in future

0039305 **สังคมและวัฒนธรรมไทย** 3(3-0-6)

Thai Society and Culture

อัตลักษณ์ของพหุวัฒนธรรมของสังคมไทยในกระแสโลกาภิวัตน์ คุณค่าความเป็นไทย และ รัชชาตีกำเนิด บริบทสังคมไทยและสังคมโลก การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมในยุคดิจิทัล วิธีการศึกษาชุมชนเพื่อการพัฒนาสังคมและอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยและท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

Multicultural Identity of Thai society in globalization, value of being Thai and preserving the origins, Thai and global social context, social and cultural changes in the digital, age way of community education for social development and sustainable preservation of Thai and local cultures

0039306 **ทักษะชีวิตและการทำงาน** 3(3-0-6)

Life and Work Skills

การรู้จักและเข้าใจตนเอง ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม การเสริมสร้างทักษะชีวิต และสัมพันธ์ภาพที่ดีกับผู้อื่น การจัดการอารมณ์ในการทำงานและการดำเนินชีวิตประจำวัน การทำงานเป็นทีม การพัฒนาทักษะการคิด การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กระบวนการแก้ปัญหาการทำงานอย่างสร้างสรรค์

Self awareness, self responsibility, and social responsibility, enhancing life skills and good relationship with others, emotion management at workplace and daily living, teamwork, developing thinking skills, exchange learning and creative work problem solving process

0039307 กฎหมายในสังคมสมัยใหม่ 3(3-0-6)

The Law in Modern Society

หลักสิทธิมนุษยชน หลักความเท่าเทียมกันในสังคม สิทธิ หน้าที่และความเสมอภาค
ขั้นพื้นฐาน การเคารพสิทธิของผู้อื่น สมดุลระหว่างการใช้สิทธิและเสรีภาพตามกฎหมาย และ
กฎหมายในชีวิตประจำวันควบคู่กับคุณธรรมและจริยธรรมในสังคมปัจจุบัน

Principle of human rights, social equality, fundamental rights and respect the
rights of others, balanced application of legal rights and freedoms, and laws in daily life
along with morality and ethics in present society

0039308 นครสวรรค์ศึกษา 3(3-0-6)

Nakhon Sawan Study

ความเป็นมาของจังหวัดนครสวรรค์ลักษณะทางการเมืองการปกครอง เศรษฐกิจ
สังคม สิ่งแวดล้อม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดนครสวรรค์ ทิศทางการ
เปลี่ยนแปลงและ การพัฒนาในอนาคตของจังหวัดนครสวรรค์

Background of Nakhon Sawan province, characteristic of politics and
government, economy, society, environment, culture, and local intellect in
Nakhon Sawan province, futured trend of changing and development of Nakhon
Sawan province

กลุ่มวิทยาศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
0049401	พลเมืองสีเขียว	3(3-0-6)

Green Citizens

พลเมืองเพื่อเปลี่ยนแปลงสู่สังคมคาร์บอนต่ำ การสร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากร การพัฒนาการเกษตรยั่งยืน การจัดการพลังงานทดแทนระดับครัวเรือน การจัดการ ขยะเหลือศูนย์ในโลกอาหาร ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม คาร์บอนฟุตพริ้นท์ตลาดคาร์บอน การปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ เพื่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

Citizens toward a low carbon society, improving quality of life based on green growth, resource management, sustainable agricultural development, household renewable energy management, zero waste management in food world, environmentally friendly products, carbon footprint, carbon market, climate change adaptation for sustainable development goals

0049402	ศาสตร์พระราชากับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน	3(3-0-6)
---------	--	----------

The King's Philosophy for Sustainable Development

ศาสตร์พระราชากับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน พื้นฐานและหลักคิดทางวิทยาศาสตร์ของโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง การน้อมนำศาสตร์พระราชามาประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดการพัฒนาคุณภาพชีวิตตามบริบทของชุมชน สังคม การแก้ปัญหาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เพื่อนำไปสู่การพัฒนาอย่างสมดุลและยั่งยืนบนพื้นฐานของสิ่งแวดล้อมที่ดี

The King's philosophy with sustainable development goals, basic and scientific concepts of the royal initiative projects, sufficiency economy philosophy, the King's philosophy applications to improve the quality of life through community and society contexts includes the resolving of natural resource and environmental concerns for balanced and sustainable development based on a good environment

- 0049403 การคิดเชิงออกแบบอย่างสร้างสรรค์ 3(3-0-6)**
Creative Design Thinking
 หลักการและแนวคิดต้นทุนทางวัฒนธรรม การสร้างแรงบันดาลใจ การออกแบบแนวคิดอย่างสร้างสรรค์กระบวนการคิดเชิงระบบ เทคนิคการคิดเชิงระบบ การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
 Cultural capital, inspiration, creative concept design, process of systematic thinking, techniques for systematic thinking, application in daily life
- 0049404 วิทยาศาสตร์ทันโลก 3(3-0-6)**
Modern View in Science
 ทักษะและวิธีการทางวิทยาศาสตร์การแสวงหาความรู้การใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์แก้ปัญหาสังคม วิทยาศาสตร์สมัยใหม่ในชีวิตประจำวัน การสื่อสารทางวิทยาศาสตร์ในยุคดิจิทัล วิทยาศาสตร์ลวงโลกและการรู้เท่าทัน การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ผลกระทบทางวิทยาศาสตร์กับการเกิดภัยพิบัติสาเหตุการเกิดภัยพิบัติประเภทของภัยพิบัติการเตรียมความพร้อมและเอาตัวรอดเมื่อเกิดภัยพิบัติ
 Scientific skills and methods, knowledge acquisition, using the scientific process to solve social problems, modern science in everyday life, science communication in the digital age, pseudoscience, management of natural resources and the environment, the scientific impacts on disasters, causes of disasters and disaster types, disaster preparedness and survival
- 0049405 วิศวกรสังคม 3(3-0-6)**
Social Engineer
 การพัฒนาตนเองและชุมชนท้องถิ่น บทบาทและทักษะของวิศวกรสังคม การฝึกปฏิบัติและประยุกต์ใช้เครื่องมือวิศวกรสังคม เพื่อให้เป็นนักคิด นักสื่อสาร นักประสานงาน และนักสร้างนวัตกรรมเพื่อชุมชน การบูรณาการองค์ความรู้แบบสหวิทยาการในการออกแบบและสร้างนวัตกรรมในการพัฒนาชุมชน
 Self development and local communities by roles and skills of social engineer, practice and application of social engineer tools to thinkers, communicators, coordinators and innovators for the community by integrating interdisciplinary knowledge in design and innovation in local development

0049406 การทำธุรกิจบนดิจิทัลแพลตฟอร์ม 3(3-0-6)

Business Operation on Digital Platforms

แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการยุคใหม่ กลยุทธ์ในการดำเนินธุรกิจเพื่อเพิ่มโอกาสในการแข่งขัน กรณีศึกษาแบบจำลองธุรกิจ การสร้างเนื้อหาดิจิทัล การเลือกแพลตฟอร์มดิจิทัลสำหรับการจำหน่ายสินค้า การโฆษณาและปรับแต่งโฆษณาผ่านออนไลน์แพลตฟอร์ม การเพิ่มประสิทธิภาพเพื่อการค้นหา การใช้ผู้ส่งเสริมการขายทางสังคม การบริหารจัดการส่งสินค้า การจัดการการชำระเงินด้วยเทคโนโลยีทางการเงิน การสร้างแบบจำลองธุรกิจที่ผู้เรียนสนใจ

Modern entrepreneur concept, business strategies to increase competitiveness, business model examples, digital content creation, digital platform selection for selling products, advertising and customization through online platforms, SEO and influencers, delivery management, payment management with Fintech

0049407 พื้นฐานธุรกิจและการประกอบการยุค 4.0 3(3-0-6)

Fundamental for Running the Business in the Digital Age 4.0

แนวคิดพื้นฐานในการประกอบธุรกิจ การเตรียมความพร้อมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการขั้นพื้นฐาน การประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจในยุค 4.0 จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมในการประกอบธุรกิจ

Fundamental thinking about how to run the business, getting ready to be an entrepreneur, apply for running the business in the digital age 4.0, ethics and social responsibility in business operations

0049408 การคิดเชิงเหตุผลและการจัดการอารมณ์ 3(3-0-6)

Logical Thinking and Emotional Management

จิตสมองกับการคิด หลักการการคิดพื้นฐาน การคิดเชิงเหตุผล กระบวนการคิดเชิงเหตุผล เทคนิคและวิธีการคิดเชิงเหตุผล ทักษะการตัดสินใจและการแก้ปัญหา วิทยาการคำนวณกับการแก้ปัญหา ความสามารถในการเผชิญปัญหา ความสามารถในการจัดการกับอารมณ์ การประยุกต์ใช้การคิดเชิงเหตุผลในการแก้ปัญหาชีวิตตามบริบทได้อย่างเหมาะสม

Mental, brain and cognitive, fundamentals of thinking, logical thinking, logical thinking process, techniques and methods of logical thinking, decision making and problem solving skills, computing science and problem solving, adversity quotient, emotional quotient, apply logical thinking to solving life problems appropriately

0049409 การคิดและการตัดสินใจในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Thinking and Decision Making for Daily Life

กระบวนการให้เหตุผล การวัด อัตราส่วน ร้อยละ กำไรขาดทุน ดอกเบี้ยธรรมดา ดอกเบี้ยทบต้น การผ่อนชำระ ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา ข้อมูล การเก็บรวบรวมข้อมูล หลักการวิเคราะห์ข้อมูล การนำเสนอข้อมูล การตัดสินใจ คณิตศาสตร์สำหรับการสอบเพื่อการคัดเลือกบุคคลเข้าทำงาน

Process of reasoning, measurements, ratio, percentage, income statement, simple interest, compound interest, installment payment, personal income tax, data, data collection, data analysis, data presentation, process of decision making, applications in daily life, mathematical qualification tests for work audition

0049410 สหศาสตร์สู่โมเดลเศรษฐกิจบีซีจี 3(3-0-6)

Interdisciplinary to the BCG Economic Model

แนวคิดพื้นฐานสหศาสตร์การขับเคลื่อนเศรษฐกิจบีซีจีความหลากหลายทางชีวภาพ สังคมและวัฒนธรรมความสมดุลระหว่างการมีอยู่และใช้ไปเพื่อนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ทางด้านเกษตร อาหาร สุขภาพ พลังงาน การท่องเที่ยว การสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในระดับชุมชน ท้องถิ่น และสังคม

Basic interdisciplinary concepts driving the BCG economy biological, social and cultural multiplicity, the balance between existing and using it to contribute to sustainable development, driving agricultural strategy food, health, energy, tourism creating economic added value at the community, local and social levels

6.2 หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า 93 หน่วยกิต

6.2.1) วิชาเฉพาะด้านบังคับ

1) วิชาเฉพาะพื้นฐานวิชาชีพ จำนวน 30 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4611101	หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์ Principles and Theories in Home Economics ประวัติ ปรัชญา ความหมาย เนื้อหา ขอบข่าย และความสำคัญของวิชาคหกรรมศาสตร์ หน่วยงานด้านคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของคหกรรมศาสตร์ที่มีต่อ การพัฒนาบุคคล ครอบครัวและสังคม การทำงานของนักคหกรรมศาสตร์ จริยธรรมและ อุดมการณ์ แนวโน้มในอนาคตของคหกรรมศาสตร์การบริหารจัดการงานคหกรรม และการใช้ภูมิ ปัญญาท้องถิ่นกับงานทางคหกรรมศาสตร์ History, philosophy, meaning, content, scoop and importance of home economics, domestic and foreign home economics, role of home economics on human development family and society, operation of home economist, ethics and morality, future of home economics, home economics management and Local wisdom with home economics	3(3-0-6)
4611102	คหเศรษฐศาสตร์และการบริหารจัดการงานบ้าน Home Economics and Housing Management คหเศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน สำหรับบุคคลและครอบครัว หลักเศรษฐศาสตร์ เบื้องต้น ปัจจัยในการจัดการเงิน การวางแผนเศรษฐกิจ การจัดทำงบประมาณ และ บัญชี รายรับ-รายจ่าย พฤติกรรมผู้บริโภค อุปสงค์ อุปทาน ตลาด สภาพทางเศรษฐกิจและสังคม ในชีวิตประจำวันเพื่อการประกอบธุรกิจ การลงทุนด้านอาหาร เสื้อผ้า ศิลปะประดิษฐ์ และ การบริการ ปัญหาเศรษฐกิจและแนวทางแก้ไขปัญหา Home economics in daily life for individuals and families, introduction to economic principles, factors in money management, cost control and income account purchasing, consumer behavior, demand, supply, market, economic and social conditions in daily life for business operations Investment in food, clothing, crafting, and services, economic problems and solutions	3(3-0-6)

4612601 การจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Business Management in Home Economics

ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของธุรกิจคหกรรมศาสตร์ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การเป็นผู้ประกอบการและการดำเนินกิจการ การเขียนแผนธุรกิจ การสร้างแพลตฟอร์ม การโฆษณา การบัญชีและภาษีอากร ฝึกปฏิบัติการจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์เบื้องต้น

Meaning, significance, category of Home economics business , consumer protection act of Parliament, operation business management, small and medium home economics, entrepreneurship and operation, writing a business plan, platform creation, advertising, accounting and taxation, practice in basic home Economics business management

4612701 โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Applications of Computer Programs for Home Economics

โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์ต่าง ๆ โปรแกรมการออกแบบ โปรแกรมสืบค้น โปรแกรมด้านคำนวณ โปรแกรมเสนองาน โปรแกรมอรรถประโยชน์ ฝึกปฏิบัติการงานบริการต่าง ๆ ในระบบอินเทอร์เน็ต เทคนิคการค้นหาข้อมูลในระบบอินเทอร์เน็ต เทคนิคการดึงสารสนเทศ การใช้งานโปรแกรมเพื่อการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ในงานคหกรรมศาสตร์

Various computer applications required for home economics design programs, search programs, computational programs, presentation programs, utilities programs, service practices on internet including Internet search techniques, information retrieval techniques, Using programs for advertising Public relations at home economics events

**4613901 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และ
การตลาด 3(2-2-5)**

**Research and Development of Home Economics Product and
Marketing**

ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หลักและวิธีการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
คหกรรมศาสตร์ การทดลองและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามกระบวนการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
การวิเคราะห์อุปสงค์ อุปทาน และ พฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และ
วางแผนการตลาดศึกษากลยุทธ์การตลาดเกี่ยวกับการกำหนดราคาช่องทางการจัดจำหน่ายและ
การส่งเสริมการตลาด

Importance of product development, principles and methods of home economics development, Experiment, follow the procedure of home economics research, to develop new products, supply-demand analysis and consumer behavior to plan product development and marketing plan, study marketing strategies on pricing, distribution channels and marketing promotion

4614601 การพัฒนาบุคลิกภาพและการบริหารจัดการงานคหกรรม 3(2-2-5)

Personality Development and Management for Home Economics

ความหมาย และองค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ มารยาท และศิลปะการเข้า
สมาคม การแต่งกาย หลักการ วิธีการการติดต่อสื่อสารเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ เทคนิคการ
นำเสนองาน การบริหารจัดการงานคหกรรม ด้านอาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์ ผ้าและ
สิ่งทอ การบริการ และการพัฒนาตนเองให้พร้อมในการเข้าสู่สายงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

Meaning and elements that influence personality, etiquette and art of entering the association, the dress, principles, methods of communication for use in occupations, presentation techniques, home economics management of food and nutrition, crafting, fabric and textiles, services and self development to be ready to home economics profession

4614901 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Seminar in Home Economics

การค้นคว้าเอกสารงานวิจัย ข่าวสาร บทความ บทสรุปวิเคราะห์ และปัญหาปัจจุบัน ที่เกี่ยวกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ โดยการจัดประชุมสัมมนาเพื่อหาแนวทางในการแก้ปัญหา การฝึกดำเนินการจัดสัมมนา

Research on papers, news, articles, research summaries and current problems related to home economics, presentation and discussion on interesting topics in home economics by organizing seminars to find solutions to problems, training seminars

2) วิชาบังคับ ประกอบด้วยโมดูล จำนวน 3 โมดูล โมดูลละ 9 หน่วยกิต รวม 27 หน่วยกิต และรายวิชาจำนวน 18 หน่วยกิต ดังนี้

โมดูลที่ 1 โภชนาการทุกช่วงวัย จำนวน 9 หน่วยกิต

Nutrition Across All Stages of Life

รหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต

4611301 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)

Food and Nutrition

ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ โภชนบัญญัติ ธงโภชนาการ กลไกการย่อยและการดูดซึมอาหาร ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับและแหล่งสารอาหาร การสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ ปัญหา โภชนาการที่เกิดจากการบริโภคอาหารและการแก้ปัญหา

Definition, history, significant of food and nutrition to health, five groups of food, nutritional regulations, nutrition flag, digestion, absorption, nutrients, role and quantity, loss of nutritional value, nutrition problems caused by food consumption and solutions

4613201 หลักการดูแลผู้สูงอายุ**3(2-2-5)****Principles of Caring for The Elderly**

ความหมาย พัฒนาการผู้สูงอายุ สถานการณ์ผู้สูงอายุโลกและประเทศไทย การเตรียมตัวเพื่อเข้าสู่วัยสูงอายุ พฤติกรรมและสุขภาพของผู้สูงอายุ โรคที่เกิดขึ้นในผู้สูงอายุและวิธีการดูแลเบื้องต้น การดูแลด้านโภชนาการและการออกกำลังกาย อุบัติเหตุและวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

Meaning, elderly development, situation of the elderly in the world and Thailand, preparation for adolescence, behavior and health of aging, diseases that occur in the elderly and methods for basic care, elderly diseases and prevention, nutritional care and fitness, accidents and first aid methods, practice preparing food for the elderly

4614201 โภชนศาสตร์ครอบครัว**3(2-2-5)****Family Nutrition**

ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่าง ๆ และภาวะพิเศษการกำหนดรายการอาหาร การจัดอาหารสมส่วนให้กับหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ การติดตามการประเมินผลภาวะโภชนาการ และฝึกปฏิบัติจัดอาหาร

Nutrients and energy requirement depends on age and special conditions, defining food, catering for pregnant woman, lactating woman, infants, preschool children, school-age children, teenagers, adults, and the elderly people evaluation and practice

โมดูลที่ 2 ศิลปะเพื่องานสร้างสรรค์ จำนวน 9 หน่วยกิต
Art For Creation

รหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต
4611401 การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย 3(2-2-5)

Flower Arrangement and Garland Arranging

รูปแบบ หลักศิลปะและการประยุกต์ การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุ อุปกรณ์สำหรับการจัดดอกไม้และการร้อยมาลัย คุณค่า และรูปแบบของพวงมาลัย การออกแบบ จัดดอกไม้แบบไทยและสากล หลักและขั้นตอนการร้อยมาลัย การรักษาคุณภาพของผลงาน การควบคุมต้นทุน และฝึกปฏิบัติ

Style, art principles and applications, selection, preparation, used and maintenance of materials flower arrangement and garland arranging, value and design garland arranging, art principles and applications of Thai and international flower arrangement, principles and steps for making garlands, maintaining the quality, cost control and practice

4612401 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5)

Vegetable and Fruit Carving

หลักศิลปะ และศิลปะสร้างสรรค์ รูปแบบวัฒนธรรมไทยที่มาแห่งงานประณีตศิลป์ คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้ แกะสลักปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติวิธีการขั้นตอนการแกะสลัก เพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหาร รับประทานในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ

Principle of art, and creative arts, Thai culture neatly art, value and occasions for vegetable and fruit, carving peeling, selection, preparation, used and maintenance of materials, practice methods carving, used to decorate food containers, for special meal, and other uses

4613305 ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

Arts of Food and Beverage Services

ประเภทธุรกิจที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบ ประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม เครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อให้บริการ กระบวนการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคและศิลปะการบริการอาหาร วิธีการจัดโต๊ะในรูปแบบต่าง ๆ มารยาท กฎระเบียบในการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม การคำนวณต้นทุน และฝึกปฏิบัติ

Food and Beverage Business, type of food and drink Tools and equipment for service, process of food and beverage service, techniques and art of food service, how to arrange the table in various ways, courtesy in the rules of food and beverage services cost control and practice

โมดูลที่ 3 อาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 9 หน่วยกิต

Food and Beverages

รหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต

4613301 อาหารไทยและขนมไทย 3(2-2-5)

Thai Food and Thai Desserts

ลักษณะอาหารไทยและขนมไทยแต่ละภูมิภาค เครื่องมือ อุปกรณ์ วิธีการใช้งานและการดูแลรักษา เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยและขนมไทย การเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดีของอาหารไทยและขนมไทย การจัด การเสิร์ฟ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การควบคุมต้นทุน การจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติ

Thai food and Thai desserts in each region, tools, equipment , Methods of use, maintenance, seasoning, spices, Thai cooking techniques and Thai desserts preparation, cooking, cooking, good characteristics of Thai food and Thai desserts, serving management, storage, packaging, cost control, selling and practice

4613302 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-2-5)

Beverage and Ice - cream

ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะกับรายการอาหาร ประเภทของไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสม เทคนิคการทำไอศกรีมชนิดต่าง ๆ การเก็บรักษาการควบคุมคุณภาพของไอศกรีม การตกแต่ง การควบคุมต้นทุน และการฝึกปฏิบัติ

Significant of beverages, type of beverages, mixing and services tools, alcohol and non - alcohol blends, drink to suit food items, types of ice cream, seasoning, ingredients and techniques of making ice cream, storage of quality control of ice cream, and decoration, cost control and practice

4614301 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)

International Food Cookery

วัฒนธรรมและบริโภคนิสัยของแต่ละชนชาติ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภค อาหารของกลุ่มประเทศต่างๆ เครื่องปรุง อุปกรณ์ วัตถุดิบ และวิธีการเตรียม การประกอบอาหารอาเซียนและอาหารนานาชาติ ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร การควบคุมต้นทุน และฝึกปฏิบัติ

Culture and consumption habits of each nation, factors influencing the food consumption of different countries, ingredients, equipment, preparation method, Asian and international cooking, art, design and food decoration, cost control and practice

รายวิชาจำนวน 18 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4611302	หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation and Cooking ประเภทและลักษณะของอาหาร เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำอาหารประเภทต่าง ๆ การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหาร การเลือก การเตรียม การจัด ตกแต่งและการจัดเสิร์ฟอาหารประเภทต่าง ๆ และ ฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร Types and characteristics of food, tools and equipment for cooking various types of food, cleaning and maintenance, ingredients used in cooking, selection, preparation, decorating and serving various types of food and food practice	3(2-2-5)
4611501	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย Fabrics and Textiles ประวัติผ้าและเส้นใย การจำแนกและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นด้าย การผลิตผ้า การย้อมและการพิมพ์ผ้า การตกแต่งผ้า การดูแลรักษา การซ่อมแซมผ้าและเครื่องแต่งกาย และฝึกปฏิบัติการ History of clothing and textiles, classification and properties of textiles, fabric production, fabric dyeing and printing, fabric decoration, clothing care and practice	3(2-2-5)
4612201	การอบรมเลี้ยงดูเด็ก Child Care ความหมาย พัฒนาการของเด็กแต่ละวัย ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการเด็ก จิตวิทยาการอบรมเลี้ยงดูเด็ก พฤติกรรมและสุขภาพของเด็กไทย การดูแลด้านโภชนาการ ปัญหาที่เกิดขึ้นในเด็กและแนวทางการแก้ไขปัญหา ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อเด็กในแต่ละช่วงวัย Meaning, development of children at each age, theories related to child development, psychology of child rearing, behavior and health of Thai children, nutritional care, problems that occur in children and troubleshooting guidelines, practice preparing food for children of different ages	3(2-2-5)

4612501 หลักการออกแบบและตัดเย็บ 3(2-2-5)

Principles of Design and Clothing Construction

ต้องเรียนรายวิชา 4611501 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย มาก่อน

ความรู้พื้นฐาน การออกแบบและทำแบบตัดเบื้องต้น การเลือก การใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ตัดเย็บ การเย็บตะเข็บแบบต่าง ๆ การเลือกและการเตรียมผ้า เสื่อ กางเกง และกระโปรง การลองตัวและการแก้ไข ตัดเย็บเคหะสิ่งทอ เทคนิคการตัดต่อผ้า ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้จักรเย็บผ้า

Fundamentals Preliminary design and making of cutting drawings choice Use and care of sewing equipment The selection and preparation of fabrics, shirts, pants and skirts, trying and fixing textile, housing sewing , practice on the use of sewing machines, fabric editing techniques

4613303 วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง 3(2-2-5)

International Food Cookery

คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักการที่ใช้ในการผลิตขนมอบไทยและต่างประเทศขั้นพื้นฐาน เค้ก คุกกี้ ขนมปัง พาย พัฟเพสตรี การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนมอื่น ๆ เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้ ตกแต่ง การเก็บอาหารที่ทำสำเร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การควบคุมต้นทุน และการฝึกปฏิบัติ

Properties of ingredients and flavoring in bakery, the selection of purchase, how to use and storage of supplies, production principles in bake basic Thai and international pastries, cake, cookies, bread, pie, puff pastry, cake design and other desserts, equipment and materials used to decorate, bakery storage, packaging, cost control, and practice

4614302 การถนอมอาหารและการแปรรูป 3(2-2-5)

Food preservation and processing

การถนอมอาหารและการแปรรูป ความสำคัญของการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักและวิธีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร วัตถุประสงค์ในการแปรรูปอาหารและการเลือกคุณภาพวัตถุดิบ การใช้สารปรุงแต่งที่ต่างคุณสมบัติ ปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหาร และการแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาอาหาร ภาชนะบรรจุ การบรรจุอาหาร และการฝึกปฏิบัติ

Food preservation and processing, the importance of food preservation and food processing, principles and methods of food preservation and processing of raw materials in food processing and selection of raw material quality; The use of various additives, properties and amounts of substances used in food preservation and food processing, food storage, containers and food packaging, and practice

6.2.2) วิชาเฉพาะด้านเลือก จำนวนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4613202	หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด	3(2-2-5)

Principles of Dietary and Therapeutic Nutrition

การจัดอาหารบริโภคตามหลักโภชนศาสตร์สำหรับบุคคลปกติ การจัดรายการอาหาร และการคำนวณอาหารจำนวนมาก การกำหนดอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือ เพื่อรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค และ การจัดอาหารสำหรับกลุ่มบุคคลในภาวะต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติ

Organizing nutritional food for the normal person, organizing food lists and calculating large amounts of food, dietary control or to treat the patient, disease and food distribution for individuals in various conditions and practice

4613203 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)

Food for Health

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารให้มีสุขภาพที่ดี อาหารจากธรรมชาติ สมุนไพรที่ใช้ประกอบอาหาร สารพฤกษเคมีต่อสุขภาพ คุณค่าอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ การจัดการรายการอาหารเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม อาหารสุขภาพตามสมัยนิยม การพัฒนาอาหารสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ การคิดวิเคราะห์ต้นทุน และ การกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติ

Factors related to good health, principles of consuming food for good health, natural food, herbs for cooking, phytochemicals for health, food values related to health managing healthy food items dietary, supplement products, fashionable healthy food, development of creative healthy food, cost analysis and selling price determination, packaging distribution and practice

4613304 อาหารว่างและอาหารจานหวาน 3(2-2-5)

Snack and Sweet Desserts

ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่างและอาหารจานหวาน เทคนิคในการประกอบ การจัดการและการเสิร์ฟของคนไทยและนานาชาติ การควบคุมต้นทุน การกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติอาหารว่างและอาหารจานหวานไทยและนานาชาติ การใช้เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับการเสิร์ฟ การจัดจำหน่ายให้เหมาะสมกับเวลาโอกาส สถานที่ และเศรษฐกิจของผู้บริโภค

Meaning, type, benefits of snacks and desserts, techniques of cooking , serving of Thai and international, costing control, determining the selling price, packaging , Thai and international snacking and desserts practices, the use of equipment to service, selling to suit the time, place, and consumer eco

4613306 ศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)

Art of Food and Decoration

องค์ประกอบทางศิลปะที่เกี่ยวข้องกับการจัดตกแต่งอาหาร การออกแบบ การวางแผน วัสดุ อุปกรณ์ เทคนิคการจัดตกแต่งอาหาร สื่อ ประเภทของสื่อ วิธีการเลือกใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์และการฝึกปฏิบัติ

Artistic elements related to food decoration, design, planning, materials and equipment, food decoration techniques, media Type of media, how to choose media for public relations and practice

4613307 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการร้านอาหาร 3(2-2-5)

Commercial Food Preparation and Restaurant

พฤติกรรมการบริโภคอาหารและแนวโน้มของอาหารที่เหมาะสมสำหรับการค้า ในอนาคต รูปแบบและหลักการของการให้บริการอาหาร ตำแหน่ง หน้าที่ คุณลักษณะของ ผู้บริการอาหาร การทำอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ การจัดการร้านอาหาร ประเภทและรูปแบบ ของภาชนะบรรจุอาหาร การควบคุมต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการฝึกปฏิบัติ

Food consumption behavior and trends in food suitable for future trade, forms and principles of food service, position, duties, and characteristics of food service personnel, cooking for a living, restaurant management, types and styles of food containers, cost control Determining the selling price and practice

4613401 งานดอกไม้สดไทยและใบตอง 3(2-2-5)

Thai Fresh Flowers and Banana-Leaf Craft

ประเภท คุณค่าของงานดอกไม้สดไทยและงานใบตอง วัสดุ อุปกรณ์ การใช้ และการดูแลรักษา หลักการเลือก การเตรียม การประดิษฐ์งานดอกไม้สดไทยและงานใบตอง รูปแบบของ การจัดดอกไม้สดไทยและงานใบตองในงานประเพณีนิยม และ การฝึกปฏิบัติ

Type, Value of Thai fresh flowers and banana leaf, materials, equipment use and care, principles of selecting, preparation, creating Thai Fresh flowers and banana leaf , styles of Thai Fresh flowers and banana leaf work in traditional events, and practice

4613402 การจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจ 3(2-2-5)

Flower Arrangements for Business

ธุรกิจงานดอกไม้ สถานการณ์ธุรกิจการจัดดอกไม้ในปัจจุบัน วัสดุ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้เพื่อการประกอบธุรกิจ การดูแลรักษา ประเภทของดอกไม้และวิธีการเก็บรักษา รูปแบบ การจัดดอกไม้แบบไทยและสากลเพื่องานธุรกิจ การสร้างสรรค์ผลงาน การรักษาคุณภาพของงาน การฝึกปฏิบัติ และการนำเสนอผลงาน

Flower Business, current business situation, materials, equipment for arranging flowers for business operations, maintenance, types of flowers and methods of preservation, Thai and international flower arranging styles for business events, creativity, maintaining the quality of work, practice and presentation

4613403 งานมาลัย 3(2-2-5)**Garland**

ความหมาย ความสำคัญ ประวัติ ประเภทและรูปแบบของงานมาลัย คุณค่า วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในงานมาลัย การดูแลรักษา การออกแบบ มาลัย กระบวนการและเทคนิคการร้อยมาลัย การประยุกต์ใช้วัสดุและการนำไปใช้ในเชิงสร้างสรรค์ การรักษาคุณภาพของผลงาน การผลิตเพื่อจัดจำหน่าย การคิดต้นทุน การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติ

Meaning, importance, history, types and styles of garlands, value, materials, equipment for garland, maintenance, design, process and techniques for making garlands, application of materials and creative uses, maintaining the quality of work, production for distribution, costing, packaging and practice

4613404 ศิลปะการจัดพาน 3(2-2-5)**The Art of arranging trays**

ประเภทและรูปแบบของพาน วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดพาน การดูแลรักษา การออกแบบพาน โอกาสและการใช้งาน การจัดพานแบบดั้งเดิมและแบบสร้างสรรค์ การประยุกต์ใช้วัสดุในการจัดพานเชิงสร้างสรรค์ การรักษาคุณภาพของผลงาน การคำนวณต้นทุน ช่องทางการจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติ

Types and styles of tray, materials, equipment for tray, maintenance, design, occasions and uses traditional and creative tray arrangements, application of materials in creative tray arrangements, maintaining the quality of work, costing, distribution channels, and practice

4613405 เครื่องแขวนไทย 3(2-2-5)**Floral Hanging Arrangement**

ประวัติ วิวัฒนาการ ประเภท วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับงานเครื่องแขวน การดูแลรักษา คุณค่า การออกแบบเครื่องแขวน การประยุกต์และสร้างสรรค์งานเครื่องแขวนไทย และการฝึกปฏิบัติ

History, evolution, type, materials, equipment for floral hanging arrangement, maintenance, value, design, application and creativity floral hanging arrangement, and practice

- 4613406 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทยและการจัดดอกไม้ร่วมสมัยแบบประยุกต์ศิลป์ 3(2-2-5)

Flower Arrangement in Thai Tradition and Contemporary Flower

ความเป็นมา หลักและวิธีการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การเลือก การเตรียมการใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบและขั้นตอนการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย สำหรับงานพิธี การจัดดอกไม้แบบไทยดั้งเดิม แบบร่วมสมัย แบบสากล และแบบประยุกต์ศิลป์ โดยใช้พื้นฐานจากรูปแบบ การจัดดอกไม้แบบไทย การจัดดอกไม้โดยการประยุกต์ใช้ องค์ประกอบศิลป์ และ การฝึกปฏิบัติ

Background, principles methods flower arrangement in Thai tradition, selection, preparation, used and maintenance of materials, patterns and steps for arranging flowers in traditional Thai events for ceremonies, traditional Thai flower arrangement, contemporary, international style and applied art style based on the Thai style of flower arranging, flower arrangement using artistic elements and practice

- 4613407 งานใบตองพวงมาลัยและพานดอกไม้เทียมเลียนแบบธรรมชาติ 3(2-2-5)

Artificial Banana Leaf Craft, Garland and Floral Tray Arrangement

รูปแบบผลิตภัณฑ์งานใบตองและพวงมาลัยดอกไม้เทียม ประโยชน์ วัสดุ อุปกรณ์ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษา การออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์งานใบตองและพวงมาลัย ดอกไม้เทียมจากวัสดุต่าง ๆ เพื่อใช้ในโอกาสที่เหมาะสม และ การฝึกปฏิบัติ

Design product artificial banana leaf, benefit, materials, equipment, selection, preparation, used and maintenance, design, steps and methods for creating banana leaf and garland works Artificial flowers from various materials, and practice

4613408 งานประดิษฐ์ทั่วไป 3(2-2-5)

General Crafts

ความหมายของงานประดิษฐ์และงานศิลปะ คุณค่า ประโยชน์ ประเภทของงานประดิษฐ์ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ การใช้และการเก็บรักษา องค์ประกอบศิลป์และการนำมาประยุกต์ใช้ หลัก 3 R ตามแนวทางการลดภาวะโลกร้อน ฝึกปฏิบัติการนำวัสดุและเศษวัสดุมาสร้างสรรค์เป็นงานประดิษฐ์และนำไปใช้ตามวัตถุประสงค์

Meaning of crafts and art , value, benefits, type of crafts, tools, materials, equipment, using and storage, art elements and their application, 3 R principles according to the guidelines for reducing global warming, practice for using materials to create handicrafts and use them according to their intended purpose, cost control, packaging for distribution

4613409 งานเย็บ-ปัก-ถัก-สาน-ร้อย 3(2-2-5)

Handicraft

เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับงานเย็บ ปัก ถัก สาน ร้อย ฝึกปฏิบัติสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำไปใช้เป็นของใช้ เครื่องประดับ และ การนำมาประยุกต์ใช้ในโอกาสต่าง ๆ อย่างเหมาะสม การผลิตเพื่อการจำหน่าย การคิดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และ การจัดแสดงผลงาน

Tools and equipment for handicraft, practice creating works to use as items, accessories, and applying them appropriately for various occasions, production for sale calculating the selling price, packaging and exhibition

4613410 ภูมิปัญญาและงานหัตถกรรมท้องถิ่น 3(2-2-5)

Wisdom and Local Handicrafts

ความหมาย คุณค่า ประเภท ความสัมพันธ์ของภูมิปัญญาและงานหัตถกรรมท้องถิ่น การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่นสำหรับงานประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์โดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการจัดจำหน่าย การคิดต้นทุน การบรรจุหีบห่อ และ การฝึกปฏิบัติ

Meaning, value, type, relationship between wisdom and local handicrafts, developing local handicrafts for inventions and creative works using the principles of art and design, creating added value for distribution, costing, packaging and practice

4613411 การพับผ้าเพื่อการประดับตกแต่ง 3(2-2-5)

Folding fabric for decoration

ประเภทของผ้า รูปแบบการใช้ผ้าเพื่อประดับตกแต่ง วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการและขั้นตอนการใช้ผ้าเพื่อการประดับตกแต่ง การพับผ้า ประโยชน์ รูปแบบการพับผ้าเพื่อใช้ในการประดับตกแต่ง วิธีการและขั้นตอนในการพับผ้าแบบต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้ในชีวิตประจำวันและตามโอกาส ฝึกปฏิบัติการพับผ้า

Type of fabric, Patterns of using fabric for decoration, materials, equipment, methods and steps for using fabric for decoration, folding cloth, benefits, folding patterns for use in decoration, methods and steps for using fabric for daily life and according to different occasions, and practice

4613412 เครื่องหอมและของชำร่วย 3(2-2-5)

Perfume and Souvenir

ประวัติความเป็นมา ประเภทของเครื่องหอมและของชำร่วย ประโยชน์ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ การปรุง อบร่ำ เครื่องหอมและการประดิษฐ์ของชำร่วย เพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก การใช้ให้เหมาะสมตามโอกาส และการฝึกปฏิบัติ

History, type of perfume and souvenir, benefit, selection, preparation, used and maintenance of materials, how to mixed ingredients for it, how to created souvenir to suitable with all events. moreover, for use as a gift and souvenir product, and practice

4613413 ศิลปะการปั้นแป้ง 3(2-2-5)

Cray Product

ประวัติความเป็นมา ประโยชน์คุณค่า การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และการดูแลรักษา การปั้นแป้งชนิดต่างๆ ประเภทของงานปั้น เทคนิคการปั้น การออกแบบงานปั้น ฝึกปฏิบัติงานปั้น เพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ บรรจุภัณฑ์เพื่อการบรรจุและจัดจำหน่ายผลงานปั้น

History, benefits, value, choice of materials and care, clay modeling from various types of flour. Molding technique Sculpture design, practicing molding for use in various occasions, packaging for packaging and distribution of molding works

4613414 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน 3(2-2-5)

Carving of soft materials

วัสดุเนื้ออ่อนสำหรับการแกะสลัก อุปกรณ์ วิธีการใช้และการดูแลรักษา รูปแบบวิธีการและขั้นตอนการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน การนำหลักศิลปะมาใช้ในการแกะสลักเทียน สบู่ และวัสดุเนื้ออ่อน เพื่อใช้ประโยชน์ ตามความเหมาะสม และ การฝึกปฏิบัติ

Soft material for carving, equipment, methods of use and maintenance, format methods and procedures for carving soft materials, use art of design candle, soap, use as appropriate, and practice

4613701 ศิลปะประดิษฐ์เพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการธุรกิจ 3(2-2-5)

Commercial Handicrafts and Management

ประเภท และ สินค้าในธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์ การเริ่มต้นประกอบธุรกิจ การวางแผน การลงทุน โครงสร้างและการจัดองค์การ การดำเนินงาน การบริหารงานบุคคล การจัดทำงบประมาณ การนำแนวคิดและกลยุทธ์ด้านธุรกิจมาประยุกต์ใช้ในการบริหารจัดการ ธุรกิจทางด้านศิลปะประดิษฐ์ การเก็บรักษาสินค้าเพื่อรอการจำหน่าย การบรรจุสินค้า การขนส่งสินค้า และฝึกดำเนินการจัดการกิจการร้านค้าศิลปะประดิษฐ์เบื้องต้น

Types and products in the artificial arts business, starting a business, planning, investment, structure and organization, operating, personnel management, budgeting, business concepts and strategies to business management in the art of invention, storage of goods awaiting for sale, package, shipment, and practice basic business management of handicraft shops

4613902 การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานและการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ 3(2-2-5)

Development of Standard Recipe and Application in Business

หลักและกระบวนการพัฒนาตำรับอาหาร การผลิตตำรับอาหารมาตรฐาน เครื่องมือ อุปกรณ์ แบบประเมิน วิธีการใช้งานอุปกรณ์และแบบประเมิน ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ปัจจัยที่ส่งผลต่อการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค และการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ จิตวิทยาและพฤติกรรมของผู้บริโภค การจัดการธุรกิจอาหาร และอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ และการฝึกปฏิบัติ

Principles and recipe development process, standard recipes, tools and equipment, Evaluation form, how to use the equipment and assessment form of evaluating sensory quality, factors affecting the acceptance of consumer products and business applications, psychology and behavior of consumer food business management, food for occupation and practice

4613903 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและภูมิปัญญาไทยในอาหารท้องถิ่น 3(2-2-5)

Food Product Development and Thai Wisdom in Local food

ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการ วิธีการ และกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การควบคุมต้นทุน ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาค ภูมิปัญญาไทยที่ใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่น อาหารในงานประเพณีไทย และการฝึกปฏิบัติ

Necessity for food product development, the significance of the consumer, continue to develop food products, principles, methods and processes, cost control, history of local food in each region, Thai wisdom used in local cooking Thai food and practice

4614902 โครงการศึกษาทางอาหารและโภชนาการ**3(2-2-5)****Study Project in Foods and Nutrition**

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ รูปแบบของงานวิจัย การกำหนดหัวข้อโครงการวิจัย หลักและวิธีการเขียนโครงการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ การเลือกประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การกำหนดตัวแปรและสิ่งทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอข้อมูลงานวิจัย งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ ที่ทันสมัย

Basic knowledge about home economics research, format of research, determining the project topic to study, principles and methods of writing a research project on food and nutrition, population and sample selection, variables and experiment, data collection, data analysis, and presentation, research projects related to home economics

4614903 โครงการศึกษาทางศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์**3(2-2-5)****Study Project in Handicrafts and Creative**

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ รูปแบบของงานวิจัย การกำหนดหัวข้อโครงการวิจัย หลักและวิธีการเขียนโครงการวิจัยทางศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ การเลือกประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การกำหนดตัวแปรและสิ่งทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอข้อมูลงานวิจัย งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ที่ทันสมัย

Basic knowledge about home economics research, format of research, determining the project topic to study, principles and methods of writing a research project on handicrafts and creative, population and sample selection, variables and experiment, data collection, data analysis, and presentation, research related to modern artificial arts and creative works

6.2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4614801	สหกิจศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ Professional Experience of Cooperative Education in Home Economics	6(480)

ต้องผ่านการอบรมเตรียมสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง

ฝึกปฏิบัติงานจริงแบบเต็มอย่างน้อย 16 สัปดาห์ ในสถานประกอบการอย่างมีระบบ เรียนรู้ประสบการณ์ และจัดทำโครงการทางคหกรรมศาสตร์ด้วยการนำความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ มาแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบ การนิเทศจากคณาจารย์ การนำเสนอผลงาน มีการประเมินการปฏิบัติงานจากอาจารย์ที่ปรึกษา และ พี่เลี้ยง

Practice to full-time practical training at least 16 weeks in workplace with systematic, learn from the experience and conducting project from economics knowledge let's solve the problem systematically, visiting students by lectures, presentation, evaluation by advisor and trainer

7. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การปฏิบัติสหกิจศึกษา)

การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นักศึกษาต้องปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวในบทบาทหน้าที่ของผู้ปฏิบัติอาหาร และ/หรือ ผู้ให้คำปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการแก่บุคคลผู้ที่มีภาวะปกติ บุคคลที่มีปัญหาภาวะสุขภาพทุกช่วงวัย รวมถึงหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง โดยนักศึกษาต้องดำเนินการสำรวจปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์ในช่วงระหว่างการปฏิบัติงาน เพื่อจัดทำโครงการแก้ไขปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์ในสถานประกอบการ

7.1 ผลการเรียนรู้ของการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

7.1.1 บูรณาการองค์ความรู้และประยุกต์ใช้หลักการทางคหกรรมศาสตร์เพื่อนำมาปฏิบัติงานและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

7.1.2 มีทักษะการค้นหาข้อมูล การวิเคราะห์ปัญหา วางแผนการดำเนินงานและกระบวนการบริหารจัดการโครงการเพื่อแก้ปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์

7.1.3 ให้คำแนะนำ ปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการแก่บุคคลผู้ที่มีภาวะปกติ บุคคลที่มีปัญหาภาวะสุขภาพทุกช่วงวัย

7.1.4 มีทักษะการในการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นในสถานประกอบการ สามารถปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมองค์กรได้

7.1.5 มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา พัฒนาศักยภาพการเรียนรู้ของตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

7.1.6 มีคุณธรรม จริยธรรมและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์

7.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 4

7.3 การจัดเวลาและตารางสอน

เต็มเวลา 16 สัปดาห์

8. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาทำวิจัยในรายวิชา 4613901 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คหกรรมศาสตร์และการตลาด

8.1 คำอธิบายโดยย่อ

หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ที่นักศึกษาสนใจ โดยต้องมีการประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์รวมถึงมีขั้นตอนการดำเนินการตามกระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ผู้สอน

8.2 ผลการเรียนรู้

นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิจัย สามารถทำวิจัยเบื้องต้น เพื่อใช้ในกระบวนการแก้ปัญหาและพัฒนางานทางด้านคหกรรมศาสตร์ได้ ทำงานอย่างเป็นระบบ และ/หรือทำงานเป็นทีม สามารถเขียนเล่มผลงานวิจัยและนำเสนอผลงานได้

8.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3

8.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

8.5 การเตรียมการ

1. อาจารย์ผู้สอนมอบหมายให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มเพื่อศึกษา ผลิตภัณฑ์ต้นแบบทางคหกรรมศาสตร์ที่สนใจพัฒนา

2. นักศึกษานำเสนอผลิตภัณฑ์ต้นแบบทางคหกรรมศาสตร์ที่สนใจพัฒนาต่ออาจารย์ผู้สอน อาจารย์ผู้สอนให้คำแนะนำเรื่องการศึกษาค้นคว้าและการประเมินผล

3. นักศึกษาทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ตามกระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ และประเมินผลตามแนวทางการแนะนำของอาจารย์ผู้สอน รวมถึงเขียนรูปเล่มงานวิจัย

4. นักศึกษานำเสนอผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ต่ออาจารย์ผู้สอน เพื่อรับข้อเสนอแนะและประเมินผล

5. นักศึกษานำเสนอเล่มงานวิจัยต่ออาจารย์ผู้สอน เพื่อรับข้อเสนอแนะ และประเมินผล

8.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากการนำเสนอผลิตภัณฑ์ต้นแบบทางคหกรรมศาสตร์ ผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ที่พัฒนาโดยได้รับการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ รูปเล่มรายรายงานวิจัยสมบูรณ์ ซึ่งต้องมีคุณภาพในด้านเนื้อหาสาระที่เป็นประโยชน์ต่องานด้านคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การพัฒนาผลการเรียนรู้ การจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและประเมินผล หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

GLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
GLO1 ใฝ่รู้และมีทักษะที่ จำเป็นสำหรับศตวรรษ ที่ 21	✓				<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยวิธีการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) - การเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านระบบออนไลน์ - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้สถานการณ์จำลอง (Simulation learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินตามสภาพจริง - การประเมินจากใบงาน - การประเมินจากแบบฝึกหัด - การประเมินจากแบบทดสอบ - การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค - การประเมินการแสวงหาความรู้ - การประเมินการอภิปราย - การประเมินการสะท้อนคิด - การแสดงบทบาทสมมติ 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินตามสภาพจริง - ใบงาน แบบฝึกหัด - แบบทดสอบ - ข้อสอบ - แบบสังเกตพฤติกรรมการแสดงออก - แบบสังเกตพฤติกรรมการแสวงหาความรู้ - แบบสังเกตพฤติกรรมการอภิปราย

GLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมกลุ่มหรือ การมอบหมายทั้งใน และนอกชั้นเรียนเพื่อ ส่งเสริมการแสดงออก ความมีวินัย ตรงต่อ เวลา และ มี ความ รับผิดชอบ ความสูงส่ง ไม่ย่อท้อต่ออุปสรรค 	<ul style="list-style-type: none"> - การมีส่วนร่วมในกิจกรรม - การประเมินจากผลงาน กระบวนการ - การประเมินจากพฤติกรรม การแสดงออกถึงความมี วินัยตรงต่อเวลา - ความรับผิดชอบในหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย - ความพยายามและอดทน ในการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสังเกตพฤติกรรมการ สะท้อนความคิด - แบบสังเกตพฤติกรรมการ มีส่วนร่วม - แบบประเมินผลงาน กระบวนการ - แบบประเมินตนเอง - แบบประเมินเพื่อนร่วม ชั้นเรียน - แบบประเมินกิจกรรมกลุ่ม

GLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
GLO2 สร้างโอกาส และ คุณค่าให้ตนเอง และสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง ของสังคมและของโลก		✓			<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยวิธีการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) - การเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านระบบออนไลน์-การจัดกิจกรรมเรียนรู้ในชั้นเรียนโดยใช้กรณีศึกษา (Case based learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้สถานการณ์จำลอง (Simulation learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินผลตามสภาพจริง - การประเมินจากใบงาน - การประเมินจากแบบฝึกหัด - การประเมินจากแบบทดสอบ - การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค - การประเมินจากการฝึกปฏิบัติ - การประเมินการฝึกปฏิบัติการอภิปราย - การประเมินการสะท้อนคิด - การแสดงบทบาทสมมติ - การประเมินการมีส่วนร่วมในกิจกรรม 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินตามสภาพจริง - ใบงานแบบฝึกหัด - แบบทดสอบ - ข้อสอบ - แบบสังเกตพฤติกรรมการแสดงออก - แบบสังเกตพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติการอภิปราย - แบบสังเกตพฤติกรรมการสะท้อนความคิด - แบบสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม - แบบประเมินตนเอง

GLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
						<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินจากผลงาน กระบวนการ - การประเมินจากพฤติกรรม การแสดงออกถึงความ ซื่อสัตย์สุจริต การทำสิ่งที่ ถูกต้อง - ความพยายามและอดทน ในการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินเพื่อนร่วม ชั้นเรียน - แบบประเมินกิจกรรมกลุ่ม
GLO3 ดำรงตนเป็นพลเมือง ที่เข้มแข็งมี จริยธรรม และยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักชาติ กำเนิด			✓		<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ในชั้นเรียนด้วยวิธีการ เรียนรู้เชิงรุก (Active learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินผลตามสภาพจริง - การประเมินจากใบงาน - การประเมินจากแบบฝึกหัด - การประเมินจากแบบทดสอบ - การสอบกลางภาค และ การสอบปลายภาค 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินตามสภาพจริง - ใบงาน แบบฝึกหัด - แบบทดสอบ - ข้อสอบ - แบบสังเกตพฤติกรรม

GLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมเรียนรู้ ในชั้นเรียนโดยใช้กรณี ศึกษา (Case based learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ในชั้นเรียนด้วยการใช้ สถานการณ์จำลอง (Simulation learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินตนเอง - การประเมินเพื่อนร่วม ชั้นเรียน - การประเมินกิจกรรมกลุ่ม - การประเมินจากการแสดงออก - การประเมินการอภิปราย - การประเมินการสะท้อนคิด - การประเมินจากพฤติกรรม การแสดงออกถึงความ ซื่อสัตย์สุจริต การทำสิ่งที่ ถูกต้องจิตอาสา - ความร่วมมือร่วมใจในการ ทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสังเกตพฤติกรรมการ แสดงออก - แบบประเมินตนเอง - แบบประเมินเพื่อนร่วม ชั้นเรียน - แบบประเมินกิจกรรมกลุ่ม - แบบสังเกตพฤติกรรมการ อภิปราย - แบบสังเกตพฤติกรรมการ สะท้อนความคิด

GLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
GLO4 พัฒนาค่านิยมเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าที่สร้างการเปลี่ยนแปลงทางสังคมร่วมมือ อรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน				✓	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมเรียนรู้ในชั้นเรียนโดยใช้กรณีศึกษา (Case based learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้สถานการณ์จำลอง (Simulation learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem based learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินผลตามสภาพจริง - การประเมินจากใบงาน - การประเมินจากแบบฝึกหัด - การประเมินจากแบบทดสอบ - การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค - การประเมินตนเอง - การประเมินเพื่อนร่วมชั้นเรียน - การประเมินกิจกรรมกลุ่ม - การประเมินการฝึกปฏิบัติ - การประเมินการสะท้อนคิด 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินตามสภาพจริง - ใบงาน แบบฝึกหัด - แบบทดสอบ - ข้อสอบ - แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบสังเกตพฤติกรรมการแสดงออก - แบบสังเกตพฤติกรรมกาฝึกปฏิบัติ - แบบสังเกตพฤติกรรมการอภิปราย - แบบสังเกตพฤติกรรมการสะท้อนความคิด

GLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมกลุ่มหรือการมอบหมายทั้งในและนอกชั้นเรียนเพื่อส่งเสริมการแสดงออกความมีวินัยตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ - จิตอาสาเพื่อประโยชน์ต่อส่วนรวม 	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินการแสดงบทบาทสมมติ - การประเมินการสะท้อนคิด - การประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกถึงความมีวินัย ตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย - จิตอาสา ความร่วมมือร่วมใจในการทำประโยชน์ต่อส่วนรวม 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม - แบบประเมินตนเอง - แบบประเมินเพื่อนร่วมชั้นเรียน - แบบประเมินกิจกรรมกลุ่ม

GLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและประเมินผล	เครื่องมือวัดและประเมินผล
GLO5 บูรณาการศาสตร์ ต่าง ๆ ในการพัฒนา หรือ แก้ไขปัญหาสังคม	✓				<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยวิธีการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้สถานการณ์จำลอง (Simulation learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem based learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินผลตามสภาพจริง - การประเมินจากใบงาน - การประเมินจากแบบฝึกหัด - การประเมินจากแบบทดสอบ - การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค - การประเมินจากกิจกรรม - การประเมินจากผลงาน - การประเมินจากกระบวนการ - การประเมินการคิดแก้ไขปัญหา - การประเมินการอภิปราย - การประเมินการสะท้อนคิด 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินตามสภาพจริง - ใบงาน แบบฝึกหัด - แบบทดสอบ - ข้อสอบ - แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบสังเกตพฤติกรรมการแสดงออก - แบบประเมินจากกิจกรรม - แบบประเมินผลงาน - แบบประเมินกระบวนการ - แบบประเมินการคิดแก้ไขปัญหา

GLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและประเมินผล	เครื่องมือวัดและประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมกลุ่ม หรือ การมอบหมายทั้งในและนอกชั้นเรียนเพื่อส่งเสริมการแสดงออกถึงความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ - จิตอาสาเพื่อประโยชน์ต่อส่วนรวม 	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกถึงความมีวินัย ตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ ในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย - จิตอาสา ความร่วมมือร่วมใจในการทำประโยชน์ต่อส่วนรวม 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการอภิปราย - แบบสังเกตการสะท้อนความคิด - แบบประเมินตนเอง - แบบประเมินเพื่อนร่วมชั้นเรียน - แบบประเมินกิจกรรมกลุ่ม

2. ความสอดคล้องของรายวิชากับผลลัพธ์การเรียนรู้ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

รหัสและชื่อวิชา	GLO1	GLO2	GLO3	GLO4	GLO5
0019101 ภาษาอังกฤษกับการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อดิจิทัล	✓				
0019102 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการทำงาน	✓				
0019103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์	✓				
0019104 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่	✓				
0019105 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารผ่านสื่อดิจิทัล	✓				
0019106 การใช้แพลตฟอร์มประยุกต์เพื่อการเรียนรู้	✓				
0019107 พื้นฐานการจัดการข้อมูลในยุคดิจิทัล	✓				
0019108 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	✓				
0019109 รู้เท่าทันสื่อและข้อมูลในยุคดิจิทัล	✓				
0019110 ทักษะสารสนเทศในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ	✓				
0029201 การพัฒนาตนสู่ชีวิตวิถีใหม่		✓			
0029202 ราชภัฏนครสวรรค์สร้างสรรค์		✓			
0029203 สุนทรียะในชีวิต		✓			
0029204 สันติภาพศึกษา		✓			
0029205 การสร้างเสริมสุขภาพและกีฬาอิเล็กทรอนิกส์		✓			

รหัสและชื่อวิชา	GLO1	GLO2	GLO3	GLO4	GLO5
0029206 เพศและความสงบทางจิต		✓			
0029207 การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน		✓			
0029208 มนุษย์กับการเปลี่ยนแปลงสังคมโลก		✓			
0029109 สื่อบันเทิงเรีงอารมณ์		✓			
0029110 สุขภาพและสิ่งแวดล้อมเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี		✓			
0039301 พลเมืองเข้มแข็ง			✓		
0039302 วัยใสใจสะอาด			✓		
0039303 ภาวะผู้นำกับการพัฒนาสังคม			✓		
0039304 คุณธรรม และจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล			✓		
0039305 สังคมและวัฒนธรรมไทย			✓		
0039306 ทักษะชีวิตและการทำงาน			✓		
0039307 กฎหมายในสังคมสมัยใหม่			✓		
0039308 นครสวรรค์ศึกษา			✓		
0049401 พลเมืองสีเขียว				✓	✓
0049402 ศาสตร์พระราชานี้เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน				✓	✓
0049403 การคิดเชิงออกแบบอย่างสร้างสรรค์				✓	✓
0049404 วิทยาศาสตร์ทันโลก				✓	✓

รหัสและชื่อวิชา	GLO1	GLO2	GLO3	GLO4	GLO5
0049405 วิศวกรสังคม				✓	✓
0049406 การทำธุรกิจบนดิจิทัลแพลตฟอร์ม				✓	✓
0049407 พื้นฐานธุรกิจและการประกอบการยุค 4.0				✓	✓
0049408 การคิดเชิงเหตุผลและการจัดการอารมณ์				✓	✓
0049409 การคิดและการตัดสินใจในชีวิตประจำวัน				✓	✓
0049410 สหศาสตร์สู่โมเดลเศรษฐกิจบีซีจี				✓	✓
รวม	✓	✓	✓	✓	✓

3. การพัฒนาผลการเรียนรู้ การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ระดับหลักสูตร

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
PLO1 อธิบายความรู้พื้นฐานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ งานประดิษฐ์ และเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย	✓				<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยาย - การอภิปรายกลุ่ม - การทำงานในชั้นเรียน - การศึกษาด้วยตนเอง - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยวิธีการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้สถานการณ์จำลอง (Simulation learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากการนำเสนอ งานการอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - การประเมินจากแบบฝึกหัด - ประเมินผลจากผลงาน การศึกษาด้วยตนเอง - ประเมินผลจากผลการปฏิบัติสถานการณ์จำลอง - ประเมินผลจากผลงานการเรียนรู้โดยใช้กรณีศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบสังเกตพฤติกรรมการ อภิปราย - แบบสังเกตการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - แบบประเมินการนำเสนอ การอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงาน โดยใช้สถานการณ์จำลอง

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem based Learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการสาธิต (Demonstration Method) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนโดยใช้กรณีศึกษา (Case based learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมายแบบรายบุคคลและรายกลุ่ม - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาค - การสอบปลายภาค - การสอบปฏิบัติ - การประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกถึงความมีวินัย การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินผลการทำงานโครงการและการปฏิบัติการ - วิเคราะห์กรณีศึกษา - แบบประเมินตนเอง - แบบประเมินเพื่อนร่วมชั้นเรียน - แบบประเมินกิจกรรมกลุ่ม - แบบฝึกหัด - แบบทดสอบย่อย - ข้อสอบกลางภาค - ข้อสอบปลายภาค

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและประเมินผล
PLO2 อธิบายความรู้และ หลักในการดูแลกลุ่มบุคคล ตามหลักโภชนาการพร้อม แนวทางการส่งเสริม สุขภาพ	✓				<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยาย - การอภิปรายกลุ่ม - การทำงานในชั้นเรียน - การศึกษาด้วยตนเอง - การศึกษาดูงานนอก สถานที่ - การจัดกิจกรรมการ เรียนรู้ในชั้นเรียนด้วย วิธีการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) - การจัดกิจกรรมการ เรียนรู้ในชั้นเรียนโดยใช้ กรณีศึกษา (Case based learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากการ นำเสนองานการอภิปราย และการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วน ร่วมในชั้นเรียน - กาประเมินจากแบบฝึกหัด - ประเมินผลจากผลงาน การศึกษาด้วยตนเอง - ประเมินผลงานจาก รายงานสรุปการศึกษาดูงาน - ประเมินผลจากผลงาน การเรียนรู้โดยใช้กรณีศึกษา - ประเมินผลจากผลการ ปฏิบัติสถานการณ์จำลอง 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบสังเกตพฤติกรรมการ อภิปราย - แบบสังเกตการมีส่วนร่วม ในชั้นเรียน - แบบประเมินการนำเสนอ การอภิปรายและการแสดง ความคิดเห็น - แบบฝึกหัด - แบบประเมินตนเอง - แบบประเมินเพื่อนร่วม ชั้นเรียน - แบบประเมินผลงานการ วิเคราะห์กรณีศึกษา

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและประเมินผล
							<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงานโดยใช้สถานการณ์จำลอง - ข้อสอบกลางภาค - ข้อสอบปลายภาค
PLO3 ใช้เครื่องมืออุปกรณ์และปฏิบัติงานตามขั้นตอนด้านอาหารและโภชนาการงานประดิษฐ์และ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายได้		✓			<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยาย - การอภิปรายกลุ่ม - การทำงานในชั้นเรียน - การศึกษาด้วยตนเอง - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยวิธีการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning Method) 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากการนำเสนอ งานการอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - กาประเมินจากแบบฝึกหัด - ประเมินผลจากผลงาน การศึกษาด้วยตนเอง 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบสังเกตพฤติกรรมการ อภิปราย - แบบสังเกตการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - แบบประเมินการนำเสนอ การอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงาน

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการสาธิต (Demonstration Method) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้โครงงานเป็นฐาน (Project based learning) - การมอบหมายงานเดี่ยวและงานกลุ่มเพื่อส่งเสริมการแสดงออกถึงความคิด มีวินัย การตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมายแบบรายบุคคลและรายกลุ่ม - ประเมินผลจากโครงงานด้านคหกรรมศาสตร์ - การสอบปลายภาค - การสอบปฏิบัติ 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินตนเอง - แบบประเมินเพื่อนร่วมชั้นเรียน - ข้อสอบกลางภาค - ข้อสอบปลายภาค

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและประเมินผล
					- การฝึกปฏิบัติ - การสอบปฏิบัติ		
PLO4 ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อประยุกต์ใช้ ในงานคหกรรม และสื่อสาร ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ได้		✓			- การบรรยาย - การอภิปรายกลุ่ม - การทำงานในชั้นเรียน - การศึกษาด้วยตนเอง - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยวิธีการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการสาธิต (Demonstration Method)	- ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจาก การ นำเสนอ งานการอภิปราย และการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - ประเมินจากแบบฝึกหัด - ประเมินผลจากผลงาน การศึกษาด้วยตนเอง - ประเมินผลจากผลงาน ที่ได้รับมอบหมายแบบ รายบุคคลและรายกลุ่ม	- แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบสังเกตพฤติกรรมการ อภิปราย - แบบสังเกตการมีส่วนร่วม ในชั้นเรียน - แบบประเมิน การ นำเสนอ การอภิปรายและการแสดง ความคิดเห็น - แบบประเมินผลงานจาก การปฏิบัติงาน - แบบประเมินตนเอง

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้สถานการณ์จำลอง (Simulation learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem based Learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้โครงงานเป็นฐาน (Project based learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากผลการปฏิบัติสถานการณ์จำลอง - ประเมินผลจากผลงานการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน - ประเมินผลจากโครงงานด้านคหกรรมศาสตร์ - ประเมินผลจากการรายงานข้อมูลที่สืบค้นหน้าชั้นเรียน - ประเมินจากผลการฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลจากการสรุปวิเคราะห์บทความ บทความวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์ 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินเพื่อนร่วมชั้นเรียน - แบบประเมินรายงานฉบับสมบูรณ์ - แบบประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการการจัดสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ - ข้อสอบกลางภาค - ข้อสอบปลายภาค

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้นักศึกษามีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ - มอบหมายให้นักศึกษารวบรวม วิเคราะห์และการเผยแพร่ข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัย - การฝึกปฏิบัติ - การมอบหมายงานกลุ่ม - การอ่านวารสารบทความ บทความวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์ 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากการจัดสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์และความพึงพอใจของผู้ได้รับบริการ 	

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
					การจัดสัมมนาทาง คหกรรมศาสตร์		
PLO5 สร้างโครงงาน ออกแบบ และสร้างสรรค์ ผลงาน หรือ ผลิตภัณฑ์ ทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อ นำไปประยุกต์ใช้ในการ ประกอบอาชีพ		✓			<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยาย - การอภิปรายกลุ่ม - การทำงานในชั้นเรียน - การศึกษาด้วยตนเอง - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยวิธีการเรียนรู้ (Active learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้โครงงานเป็นฐาน (Project based learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากการนำเสนองานการอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - ประเมินจากแบบฝึกหัด - ประเมินผลจากผลงานการศึกษาด้วยตนเอง - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมายแบบรายบุคคลและรายกลุ่ม 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบสังเกตพฤติกรรมการอภิปราย - แบบสังเกตการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - แบบประเมินการนำเสนอการอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงานโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem based Learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้สถานการณ์จำลอง (Simulation learning) - การมอบหมายงานเดี่ยวและงานกลุ่มเพื่อส่งเสริมการแสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์ การตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากโครงงานด้านคหกรรมศาสตร์ - ประเมินผลจากผลงานการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน - ประเมินผลจากผลการปฏิบัติสถานการณ์จำลอง - ประเมินจากผลการฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงาน โดยใช้สถานการณ์จำลอง - แบบประเมินตนเอง - แบบประเมินเพื่อนร่วมชั้นเรียน - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงาน - แบบประเมินผลการปฏิบัติสหกิจศึกษาจากพี่เลี้ยงและคณาจารย์นิเทศ

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและ ประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - การฝึกปฏิบัติ - ปฏิบัติสหกิจศึกษา 		
PLO6 ปฏิบัติงานร่วมกับ ผู้อื่นด้วยความรับผิดชอบ มีจิตสาธารณะทำงาน เพื่อส่วนรวม และ แก้ไข ปัญหาเฉพาะหน้าตาม สถานการณ์ได้				✓	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยาย - การอภิปรายกลุ่ม - การทำงานในชั้นเรียน - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้สถานการณ์จำลอง (Simulation learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem based Learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจาก การนำเสนองานการอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากผลการปฏิบัติสถานการณ์จำลอง - ประเมินผลจากผลงานการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบสังเกตพฤติกรรมการอภิปราย - แบบสังเกตการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงานโดยใช้สถานการณ์จำลอง - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงานโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน - แบบประเมินโครงงานและการปฏิบัติการ

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้โครงงานเป็นฐาน (Project based learning) - การมอบหมายงานเดี่ยวและงานกลุ่มเพื่อส่งเสริมการแสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์ การตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ - การฝึกปฏิบัติ - ปฏิบัติสหกิจศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากโครงงานด้านคหกรรมศาสตร์ - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมายแบบรายบุคคลและรายกลุ่ม - ประเมินจากผลการฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินตนเอง - แบบประเมินเพื่อนร่วมชั้นเรียน - แบบประเมินผลการทำโครงงานและการปฏิบัติการ - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงาน - แบบประเมินผลการปฏิบัติสหกิจศึกษาจากพี่เลี้ยงและคณาจารย์นิเทศ

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและประเมินผล
PLO7 แสดงออกถึงความ เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง และมีคุณค่า มีภาวะผู้นำ อดทนสู้งาน รู้เท่าทันการ เปลี่ยนแปลงของสังคม มีทักษะที่จำเป็นต่อการ ดำรงชีวิต			✓		<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้สถานการณ์จำลอง (Simulation learning) - การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยการใช้โครงงานเป็นฐาน (Project based learning) - ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้ทักษะในการประสานงานตามบริบทของงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากผลการปฏิบัติสถานการณ์จำลอง - ประเมินผลจากผลงานการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน - ประเมินผลงานจากการสะท้อนคิด - ประเมินผลจากโครงงานด้านคหกรรมศาสตร์ - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมายแบบรายกลุ่ม - การประเมินผลจากการปฏิบัติ 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสังเกตพฤติกรรม - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงานโดยใช้สถานการณ์จำลอง - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงานโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน - แบบประเมินผลการทำงานโครงการและการปฏิบัติการ - แบบประเมินตนเอง - แบบประเมินเพื่อนร่วมชั้นเรียน - แบบประเมินผลงานจากการปฏิบัติงาน

PLOs	ด้าน ความรู้	ด้าน ทักษะ	ด้าน จริยธรรม	ด้าน ลักษณะ บุคคล	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การวัดและ ประเมินผล	เครื่องมือวัดและประเมินผล
					<ul style="list-style-type: none"> - การมอบหมายงานให้นักศึกษาร่วมบริการวิชาการกับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนเพื่อส่งเสริมการมีจิตอาสา และการทำเพื่อประโยชน์ส่วนรวม - การฝึกปฏิบัติ - การปฏิบัติสหกิจ 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินผลการปฏิบัติสหกิจศึกษาจากพี่เลี้ยงและคณาจารย์นิเทศ

4. ความสอดคล้องของรายวิชากับผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตร

รหัสและชื่อวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป							
0019103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์				✓			✓
0019108 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้				✓			✓
0029207 การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน							✓
0029210 สุขภาพ และสิ่งแวดล้อมเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี		✓					✓
0039301 พลเมืองเข้มแข็ง						✓	✓
0039306 ทักษะชีวิตและการทำงาน						✓	✓
0049402 ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน				✓			✓
0049406 การทำธุรกิจบนดิจิทัลแพลตฟอร์ม				✓			✓
หมวดวิชาเฉพาะ							
วิชาเฉพาะพื้นฐานวิชาชีพ							
4611101 หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์	✓						✓
4611102 คหเศรษฐศาสตร์และการบริหารจัดการงานบ้าน	✓						
4612101 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์				✓			✓
4612102 ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์				✓			✓

รหัสและชื่อวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
4612301 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร	✓		✓				
4612601 การจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์	✓						✓
4612701 โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	✓			✓			
4613901 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด			✓		✓		
4614601 การพัฒนาบุคลากรภาพและการบริหารจัดการงานคหกรรม				✓		✓	
4614901 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์				✓		✓	✓
วิชาบังคับ							
โมดูลที่ 1							
4611301 อาหารและโภชนาการ	✓	✓					
4613201 หลักการดูแลผู้สูงอายุ		✓		✓		✓	
4614201 โภชนศาสตร์ครอบครัว		✓	✓				
โมดูลที่ 2							
4611401 การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย	✓		✓				
4612401 การแกะสลักผักและผลไม้	✓		✓				
4613305 ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม			✓		✓		✓

รหัสและชื่อวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
โมดูลที่ 3							
4613301 อาหารไทยและขนมไทย			✓		✓		
4613302 เครื่องดื่มและไอศกรีม			✓		✓		
4614301 อาหารนานาชาติ			✓		✓		
รายวิชาบังคับ							
4611302 หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร			✓			✓	
4611501 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย			✓		✓		
4612201 การอบรมเลี้ยงดูเด็ก		✓		✓		✓	
4612501 หลักการออกแบบและตัดเย็บ			✓		✓		
4613303 วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง			✓		✓		
4614302 การถนอมอาหารและการแปรรูป			✓		✓		
วิชาเฉพาะด้านเลือก							
4613202 หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด		✓	✓				
4613203 อาหารเพื่อสุขภาพ		✓	✓				
4613304 อาหารว่างและอาหารจานหวาน			✓		✓		
4613306 ศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร			✓		✓		✓

รหัสและชื่อวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
4613307 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการร้านอาหาร			✓		✓		
4613401 งานดอกไม้สดไทยและใบตอง			✓		✓		
4613402 การจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจ			✓		✓		
4613403 งานมาลัย	✓		✓		✓		
4613404 ศิลปะการจัดพาน	✓		✓		✓		
4613405 เครื่องแขวนไทย	✓		✓		✓		
4613406 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทยและการจัดดอกไม้ร่วมสมัยแบบประยุกต์ศิลป์			✓		✓		✓
4613407 งานใบตองพวงมาลัยและพานดอกไม้เทียมเลียนแบบธรรมชาติ			✓		✓		
4613408 งานประดิษฐ์ทั่วไป	✓		✓				
4613409 งานเย็บ-ปัก-ถัก-สาน-ร้อย	✓		✓				
4613410 ภูมิปัญญาและงานหัตถกรรมท้องถิ่น	✓		✓		✓		
4613411 การพับผ้าเพื่อการประดับตกแต่ง	✓		✓		✓		
4613412 เครื่องหอมและของชำร่วย	✓		✓		✓		✓
4613413 ศิลปะการปั้นแป้ง	✓		✓		✓		

รหัสและชื่อวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
4613414 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน	✓		✓		✓		
4613701 ศิลปะประดิษฐ์เพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการธุรกิจ			✓		✓	✓	✓
4613902 การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานและการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ			✓		✓		
4613903 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและภูมิปัญญาไทยในอาหารท้องถิ่น			✓		✓		
4614902 โครงการศึกษาทางอาหารและโภชนาการ				✓	✓	✓	✓
4614903 โครงการศึกษาทางศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์				✓	✓	✓	✓
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ							
4614801 สหกิจศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์			✓	✓	✓	✓	✓
รวม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

5. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	วิธีการวัดและประเมินผล
1	<p>มีความรู้ทั่วไป เรื่อง การใช้ภาษาไทยเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ สุขภาพ และสิ่งแวดล้อม เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน และ ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน มีความรู้เฉพาะเกี่ยวกับพื้นฐานทางด้านคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย คหเศรษฐศาสตร์และการบริหารจัดการงานบ้าน เพื่อนำองค์ความรู้ไปใช้สำหรับการเรียนรู้ในระดับชั้นปีที่สูงขึ้น โดยมีทักษะพื้นฐานในการใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ด้านอาหาร ศิลปะประดิษฐ์ และ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย ปฏิบัติการด้านศิลปะประดิษฐ์ และ ด้านผ้า เป็นผู้มีความรู้ ใฝ่เรียนรู้ ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย มีจิตอาสาเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากการนำเสนอ งานการอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - การประเมินจากแบบฝึกหัด - ประเมินผลจากผลงาน การศึกษาด้วยตนเอง - ประเมินผลจากผลงานการเรียนรู้โดยใช้กรณีศึกษา - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมายแบบรายบุคคลและรายกลุ่ม - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาค - การสอบปลายภาค - การสอบปฏิบัติ - การประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออก ถึง ความมีวินัย การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ ในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ เมื่อสิ้นปีการศึกษา	วิธีการวัดและประเมินผล
2	<p>มีความรู้ทั่วไป เรื่อง การเป็นพลเมืองเข้มแข็งการทำ ธุรกิจบนดิจิทัลแพลตฟอร์ม เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการเรียนรู้ ทักษะชีวิตและการทำงานมีความรู้เฉพาะ เรื่อง การจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ การสุขาภิบาลอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร การอบรมเลี้ยงดูเด็ก ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ และ ภาษาอังกฤษ ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ โดยมีทักษะในการใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ ด้านศิลปประดิษฐ์ และเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย ปฏิบัติการด้านงานประดิษฐ์ และ ด้านผ้า อีกทั้งมีทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ และ ภาษาอังกฤษธุรกิจ เพื่อการนำเสนอผลงานทางด้าน คหกรรมศาสตร์ และ เตรียมความพร้อมในการ สมัครงาน เป็นผู้มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ ตรงต่อเวลา มีความ รับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย มีจิตอาสา เป็นผู้นำ และผู้ตามที่ดี</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากการ นำเสนองานการอภิปราย และการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วนร่วม ร่วมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากแบบฝึกหัด - ประเมินผลจากผลงาน การศึกษาด้วยตนเอง - ประเมินผลจากผลการ ปฏิบัติสถานการณ์จำลอง - ประเมินผลจากผลงาน การเรียนรู้โดยใช้กรณีศึกษา - ประเมินผลจากการฝึก ปฏิบัติ - ประเมินผลจากผลงานที่ ได้รับมอบหมายแบบราย บุคคลและรายกลุ่ม - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาค - การสอบปลายภาค - การสอบปฏิบัติ - การประเมินจากพฤติกรรม การแสดงออกถึงความ มีวินัย การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบในหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ เมื่อสิ้นปีการศึกษา	วิธีการวัดและประเมินผล
3	<p>บูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการดูแลบุคคลตามกลุ่มอายุ และ ตามภาวะสุขภาพ แก้ไขปัญหาตามหลักโภชนบัญญัติ โภชนบำบัด รวมถึงเพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ มีความรู้เรื่องกระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์เพื่อการปรับปรุงพัฒนา หรือ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ให้เกิดประโยชน์ต่อบุคคล ชุมชน และท้องถิ่น โดยมีทักษะการสืบค้น รวมถึง การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อนำมาใช้ในการงานคหกรรมศาสตร์ และการนำเสนอผลงาน อีกทั้งสามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษถูกต้องตามหลักวิชาการ มีทักษะในการประกอบอาหารไทย ขนมไทย อาหารว่าง อาหารเพื่อสุขภาพ อาหาร บำบัดโรค ขนมอบ เครื่องดื่มและไอศกรีม โดยใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือสำหรับการประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักการใช้งาน เป็นผู้ที่มีทักษะการจัดตกแต่งอาหาร การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม การทำงานวิจัยตามกระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ การเลือกใช้สถิติในการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ และการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์และศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานและการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ เป็นผู้ที่มีความอดทน สู้งาน มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีจิตสาธารณะ มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากผลงานการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน - ประเมินผลจากโครงงานด้านคหกรรมศาสตร์ - ประเมินผลจากการรายงานข้อมูลที่สืบค้นหน้าชั้นเรียน - ประเมินจากผลการฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลจากการสรุปวิเคราะห์บทความ บทความวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์ - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาค - การสอบปลายภาค - การสอบปฏิบัติ - การประเมินจากพฤติกรรม การแสดงออกถึงความมีวินัย การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ เมื่อสิ้นปีการศึกษา	วิธีการวัดและประเมินผล
4	<p>ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์และศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องเพื่อจัดอาหารให้กับบุคคลตามช่วงวัยตามหลักของโภชนาการ โภชนบัญญัติ มีทักษะและเทคนิคในการประกอบอาหารนานาชาติรวมถึงการจัดตกแต่ง การถนอมอาหารและการแปรรูปตามหลักและกระบวนการและขั้นตอน อีกทั้งมีทักษะในการติดต่อสื่อสารกับบุคคลอื่น การวางแผน การบริหารจัดการ การปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นด้วยความรับผิดชอบ เพื่อจัดสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ รวมถึง การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม เป็นผู้มีความซื่อสัตย์ มีวินัย อดทนสูงงาน มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพกฎระเบียบและวัฒนธรรมขององค์กร มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงานและสังคมใหม่ได้ และเป็นผู้นำ ผู้ตามที่ดี</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากการนำเสนองานการอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากผลการปฏิบัติสถานการณ์จำลอง - ประเมินผลจากผลงานการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน - ประเมินผลจากโครงงานด้านคหกรรมศาสตร์ - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมายแบบรายบุคคลและรายกลุ่ม - ประเมินจากผลการฝึกปฏิบัติ - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาค - การสอบปลายภาค - การสอบปฏิบัติ - ประเมินผลจากการปฏิบัติสหกิจศึกษา

ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อเรียนครบตามโมดูล

โมดูลที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมินผล
1	<p>มีความรู้พื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ หลักการดูแลผู้สูงอายุ และ โภชนศาสตร์ครอบครัว มีทักษะเบื้องต้นในการประเมินผลภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหารให้กับบุคคลแต่ละช่วงวัย รวมถึง บุคคลภาวะพิเศษ โดยใช้วัสดุ อุปกรณ์ และ เครื่องมือสำหรับการประกอบอาหารได้ถูกต้องตาม หลักการใช้งาน สามารถปฏิบัติงานกับผู้อื่นได้ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับ มอบหมาย มีจิตอาสาเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากการนำเสนองานการอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากผลการปฏิบัติสถานการณ์จำลอง - ประเมินผลจากผลงานการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมายแบบรายบุคคลและรายกลุ่ม - ประเมินจากผลการฝึกปฏิบัติ - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาค - การสอบปลายภาค - การสอบปฏิบัติ

โมดูลที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมินผล
2	<p>มีความรู้พื้นฐานด้านการจัดดอกไม้ การแกะสลักผักและผลไม้ รวมถึงศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีทักษะเบื้องต้นในการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะอาหาร การใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือสำหรับการตกแต่ง แกะสลัก ปอก คว้าน ผักและผลไม้ตามหลักการใช้งาน รวมถึง วัสดุ อุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้เพื่อประดับตกแต่งโต๊ะอาหาร สามารถปฏิบัติงานกับผู้อื่นได้ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย มีจิตอาสาเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากการนำเสนองานการอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมายแบบรายบุคคลและรายกลุ่ม - ประเมินจากผลการฝึกปฏิบัติ - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาค - การสอบปลายภาค - การสอบปฏิบัติ

โมดูลที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมินผล
3	<p>มีความรู้ด้านวัฒนธรรม และบริโภคนิสัยในการบริโภคอาหารของคนแต่ละชนชาติ ลักษณะของอาหารไทยและขนมไทย ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม มีทักษะในการปฏิบัติอาหารไทยและขนมไทย อาหารนานาชาติ รวมถึงเครื่องดื่มและไอศกรีม โดยมีการควบคุมต้นทุนและจัดจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม สามารถปฏิบัติงานกับผู้อื่นได้ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย มีจิตอาสาเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาชีพ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลตามสภาพจริง - ประเมินผลจากการนำเสนองานการอภิปรายและการแสดงความคิดเห็น - ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากผลการปฏิบัติสถานการณ์จำลอง - ประเมินผลจากผลงานการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมายแบบรายบุคคลและรายกลุ่ม - ประเมินจากผลการฝึกปฏิบัติ - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาค - การสอบปลายภาค - การสอบปฏิบัติ

**หมวดที่ 5 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร
ซึ่งรวมถึงคณาจารย์และที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์**

1. ชื่อ -นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและ สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์/ภาคการศึกษา)				
			2568	2569	2570	2571	2572
1. นางสาวสิริภัทร สิริบรรรสบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (อาหารและโภชนาการ)	วท.ม. (โภชนศาสตร์ ศึกษา), 2548 ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) 2542	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	12	12	12	12	12
2. นางสาวนริรัตน์ บุญลักษณ์ อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์ ศึกษา), 2546 ศษ.บ. (คหกรรม ศาสตร์), 2544	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	12	12	12	12	12
3. นางสาวศพร โพธิ์เนียม อาจารย์	คศ.ม. (เทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์) 2560 วท.บ. (คหกรรม ศาสตร์ทั่วไป) 2554	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏ พระนครศรีอยุธยา	12	12	12	12	12
4. นางสาวรังสิตา จันทร์หอม อาจารย์	วท.ม. (คหกรรม ศาสตร์), 2562 คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ), 2557	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	12	12	12	12	12
5. นางสาวอรุณวดี ทองบุญ อาจารย์	วท.ม. (สาธารณสุข ศาสตร์), 2553 วท.บ. (สาธารณสุข ศาสตร์), 2549	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยทักษิณ	12	12	12	12	12

หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีรายละเอียด ดังนี้

- 1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) ทุกแผนการเรียน
- 2) เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีพ.ศ. 2566 หมวด 4 การรับเข้าศึกษา
- 3) ผ่านการคัดเลือกจากคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2. ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.1 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรที่เน้นทักษะทางวิชาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์ นักศึกษาแรกเข้าส่วนใหญ่มีความรู้พื้นฐานด้านและทักษะวิชาชีพอยู่ในระดับน้อย ทั้งด้านงานประดิษฐ์รวมถึงเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย

2.2 นักศึกษาแรกเข้าส่วนใหญ่มีความกังวลเรื่องการปรับตัวและการเรียนในระดับมหาวิทยาลัยทั้งในด้านการลงทะเบียนเรียน วิธีการจัดการเรียนการสอน

2.3 นักศึกษาแรกเข้าส่วนใหญ่มีข้อจำกัดเรื่องทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง พูด อ่าน เขียน ซึ่งส่งผลทำให้ผลการสอบประกันคุณภาพภาษาอังกฤษไม่ผ่านเกณฑ์ เมื่อเข้าเรียนในปีการศึกษาแรก

3. กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2

3.1 จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำแนะนำ ดูแลรวมถึงให้คำปรึกษาทั้งในด้านวิชาการ ได้แก่ การลงทะเบียนเรียน การขอยุติการศึกษา การเรียนการสอนในระดับมหาวิทยาลัย รวมถึงปัญหาส่วนตัวของนักศึกษา และมีการกำกับ ติดตาม ผลการแก้ไขปัญหา หรือการให้คำปรึกษา มีการประเมินผลการให้คำปรึกษาเพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

3.2 จัดโครงการยกระดับคุณภาพบัณฑิตสู่ประเทศไทย กิจกรรม เตรียมความพร้อมก่อนเข้าเรียนของนักศึกษาคหกรรม ชั้นปีที่ 1 เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้และฝึกทักษะพื้นฐานของวิชาชีพ โดยมีการทดสอบวัดความรู้ทางวิชาชีพในช่วงสัปดาห์แรกของการเปิดเรียน เพื่อวิเคราะห์และจัดเตรียมหัวข้อการอบรมเชิงปฏิบัติการ

3.3 จัดให้นักศึกษาเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ ซึ่งจัดโดยสถาบันภาษาของมหาวิทยาลัย และมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษากำกับ ติดตาม ผลการฝึกอบรม รวมถึง ผลการสอบประกันคุณภาพภาษาอังกฤษให้ผ่านตามเกณฑ์ของ มหาวิทยาลัยก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในภาคเรียนสุดท้ายก่อนจบการศึกษา

หมวดที่ 7 การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

1. ระบบและการบริหารจัดการ

การประเมินผู้เรียนมีระบบและการบริหารจัดการ ดังนี้

1.1 กำกับติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ทุกรายวิชา
ที่เปิดสอน

1.2 กำกับประเมินการจัดการเรียนการสอน

1.3 ตรวจสอบประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1.4 กำกับติดตามและตรวจสอบผลการเรียนรู้ระดับรายวิชา

1.5 กำกับติดตามและตรวจสอบผลลัพธ์ระดับหลักสูตร

2. การประเมินผลการเรียน

การประเมินผลการเรียนเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2566 หมวด 7 การประเมินผลการศึกษา (ภาคผนวก ก1) และกำหนดให้มีการกำกับติดตามการประเมินผลการเรียนรู้ ดังต่อไปนี้

2.1 การทวนสอบในระดับกระบวนวิชา ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัย

2.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2.2.1 ภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิต ตรง หรือ สัมพันธ์กับวิชาชีพที่จบการศึกษา โดยประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษาในแต่ละปีการศึกษา ด้านความรู้และทักษะทางวิชาชีพ

2.2.2 การทวนสอบจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งจากผู้ใช้บัณฑิต และผู้ประกอบการ โดยการสัมภาษณ์ หรือ การตอบแบบสอบถาม เพื่อศึกษาและวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ ทักษะความสัมพันธ์ส่วนบุคคล และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ของผู้สำเร็จการศึกษา ภายหลังจากทำงานภายในระยะเวลา 1 ปี

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

การประเมินผลการเรียนเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2566 หมวด 8 การสำเร็จการศึกษา (ภาคผนวก ก1)

หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีกระบวนการบริหารจัดการหลักสูตรเพื่อกำกับมาตรฐานให้เป็นไปตามกฎกระทรวง มาตรฐานหลักสูตรการศึกษา ระดับอุดมศึกษา พ.ศ.2565 โดยมีระบบและกลไกเพื่อการประกันคุณภาพการศึกษา ให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ดังนี้

- 1) มีจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คน เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพียง 1 หลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยและได้นำเสนอสำนักงานคณะกรรมการ การอุดมศึกษาเพื่อรับทราบ
- 2) กำหนดคุณสมบัติและคุณวุฒิของอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยต้องมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาและรายวิชาที่เปิดสอน
- 3) มีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด ไม่เกิน 5 ปี

2. บัณฑิต

บัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความรู้ทางวิชาการ รวมถึงทักษะทางวิชาชีพที่ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยหลักสูตรมีการประเมินคุณภาพบัณฑิต ดังต่อไปนี้

2.1 คุณภาพบัณฑิต

การประเมินคุณภาพบัณฑิตตามกรอบคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ พิจารณาตามผลการเรียนรู้ 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านความรู้ 2) ด้านทักษะ 3) ด้านจริยธรรม และ 4) ด้านลักษณะส่วนบุคคล ซึ่งประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต โดยจำนวนบัณฑิต ที่ได้รับการประเมินไม่ต่ำกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละปี การศึกษา

2.2 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต

ภายหลังจากวันที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละปีการศึกษา หลักสูตร เก็บข้อมูลจากแบบสอบถามภาวะการมีงานทำ จากระบบของสำนักวิชาการและงานทะเบียน ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์เพื่อหาร้อยละของบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือ

ประกอบอาชีพอิสระ ในระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่สำเร็จการศึกษา โดยจำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสอบถามต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา

3. นักศึกษา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีกระบวนการบริหารจัดการหลักสูตรเกี่ยวกับนักศึกษา เพื่อให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของการประกันคุณภาพการศึกษา ดังนี้

3.1 การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.1 มีแผนการประชาสัมพันธ์หลักสูตรหลากหลายรูปแบบ เพื่อกระตุ้นให้นักเรียนเกิดความสนใจ โดยมีวิธีการดังนี้

1) ประชาสัมพันธ์ร่วมกับสำนักวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัย

2) ประชาสัมพันธ์ร่วมกับ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผ่านฐานการเรียนรู้ เช่น ค่ายวิทยาศาสตร์ การจัดโครงการ/กิจกรรม อบรมเชิงปฏิบัติการ ด้านอาหาร หรือ ด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ ให้กับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ห้า และ มัธยมศึกษาปีที่หก

3.1.2 หลักสูตรมีระบบและกลไกในการรับนักศึกษาโดยกำหนดแผนการรับนักศึกษา ซึ่งระบุเป็นจำนวนนักศึกษาแรกเข้า คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาในหลักสูตร ทั้งนี้การรับสมัครนักศึกษาจะดำเนินการโดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน แบ่งออกเป็น 4 รอบ คือ รอบรับสมัครแบบปกติ ตามปฏิทินการรับสมัครของมหาวิทยาลัย 3 รอบ และ รอบพิเศษ คือ การสมัครโดยตรงผ่านสำนักวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

3.1.3 การคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาต่อ มีการดำเนินการโดยสำนักส่งเสริมวิชาการและ งานทะเบียนและหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ซึ่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการสอบสัมภาษณ์ในแต่ละรอบการสมัคร รวมถึง มีระบบการประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษาต่ออย่างชัดเจน สามารถตรวจสอบได้

3.1.4 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

1) การสอบวัดความรู้พื้นฐานด้านภาษาอังกฤษและคอมพิวเตอร์ ซึ่งจัดขึ้นโดยศูนย์ภาษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

2) การจัดโครงการ กิจกรรม การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาของนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ชั้นปีที่ 1

3.2 การส่งเสริมและพัฒนาการศึกษา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีระบบและกลไกในการส่งเสริมและพัฒนาการศึกษาเพื่อให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของการประกันคุณภาพการศึกษา ดังนี้

3.2.1 การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

1) แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละชั้นปี โดยเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในหลักสูตร พร้อมจัดทำคู่มืออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อใช้เป็นแนวทางในการให้คำปรึกษาและบริหารความเสี่ยง เรื่อง อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

2) จัดทำระเบียบประวัติของนักศึกษาที่เป็นที่ปรึกษาทุกคน

3) มีระบบให้คำปรึกษาหลายช่องทาง เช่น โทรศัพท์ เฟซบุ๊ก อีเมล ไลน์ รวมถึงการเข้าพบเป็นการส่วนตัว

4) มีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา และมีรายงานการให้คำปรึกษาส่งถึงคณะกรรมการบริหารหลักสูตร หรือ ชี้แจง ในที่ประชุมต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

3.2.2 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีการดำเนินการ ดังนี้

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบใฝ่รู้ (Active learning) หลากหลายแนวทาง เช่น การใช้ปัญหาเป็นฐาน การมอบหมายโครงการ การฝึกปฏิบัติการลงพื้นที่บริการวิชาการกับอาจารย์ประจำหลักสูตร เป็นต้น

2) การจัดกิจกรรมศึกษาดูงานนอกสถานที่ด้านคหกรรมศาสตร์

3) การสร้างทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

4) การอบรมเชิงปฏิบัติการด้านวิชาชีพ

5) การแข่งขันทักษะทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่จัดขึ้นทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

3.3 ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา

3.3.1 มีการสำรวจการคงอยู่ของนักศึกษาในแต่ละชั้นปี เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษาเพื่อประเมินสาเหตุ และหาแนวทางการป้องกันการออกกลางคันของนักศึกษา

3.3.2 มีการตรวจสอบโครงสร้างหลักสูตรของนักศึกษา และบันทึกจำนวนของนักศึกษา ที่จบการศึกษาตามระยะเวลาของหลักสูตรแต่ละปี

3.3.3 มีการจัดทำแบบฟอร์มการร้องเรียนของนักศึกษาในหลักสูตร เมื่อมีนักศึกษาร้องเรียนคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ดำเนินการตรวจสอบข้อเท็จจริงและ แก้ปัญหาข้อร้องเรียนโดยทันที

3.3.4 มีการจัดทำแบบประเมินผลความพึงพอใจของนักศึกษาต่อ หลักสูตร และ รายงานผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาในแต่ละภาคเรียนเพื่อนำมา พัฒนาคุณภาพหลักสูตร

4. อาจารย์

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีกระบวนการการบริหารจัดการ หลักสูตร เพื่อให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของการประกันคุณภาพการศึกษา ดังนี้

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

4.1.1 การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

1) มีการวิเคราะห์อัตรากำลังที่พึงมีต่อจำนวนนักศึกษา ในหลักสูตร และมีแผนการรับอาจารย์ใหม่ ในกรณีที่อาจารย์ประจำหลักสูตรไม่ผ่านการต่อ สัญญาจ้าง ไม่ประสงค์ต่อสัญญาจ้าง ลาศึกษาต่อ ลาออก หรือ เสียชีวิต

2) กำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครสอบคัดเลือกเพื่อเป็น อาจารย์ประจำหลักสูตร โดยมีคุณวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์ หรือ ที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์ มีผลการสอบภาษาอังกฤษเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย ราชภัฏนครสวรรค์ ซึ่งจะมีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสอบคัดเลือกที่ชัดเจน มีการออกข้อสอบ เฉพาะทางโดยอาจารย์ประจำหลักสูตร รวมถึงมีเกณฑ์การตัดสินที่ชัดเจน

3) การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ จัดขึ้นโดยสำนักวิชาการและ งานทะเบียนของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เรื่อง มาตรฐานการจัดการศึกษา ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ภาระงาน การวัดและประเมินผลการศึกษา การประกันคุณภาพ การศึกษา หน้าที่และจรรยาบรรณทางวิชาชีพพร้อมทั้งแต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อให้คำแนะนำ ในการทำงานและการปรับตัว

4.1.2 การบริหารอาจารย์

มีการประชุมเพื่อกำหนดบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ ของอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างชัดเจนตามคุณวุฒิความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ โดยใช้เกณฑ์ในการกำหนดภาระงานตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

4.1.3 การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

1) มีการส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกภาคสมทบ (เสาร์-อาทิตย์) เพื่อไม่ให้มีผลกระทบต่อจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรและไม่ส่งผลกระทบต่อการเรียนการสอน

2) กำกับติดตามให้อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนเข้าร่วมการสัมมนา หรือ อบรมเชิงปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ เพื่อนำมาเผยแพร่หรือพัฒนาตนเองและปรับใช้กับการเรียนการสอน การทำผลงานทางวิชาการและ/หรืองานวิจัย เพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการในฐานข้อมูล TCI1 หรือ TCI2 รวมถึงวารสารนานาชาติตามฐานข้อมูล Scopus และการเข้าร่วมประชุมเพื่อนำเสนอผลงานทางวิชาการในการประชุมวิชาการทั้งในระดับชาติและนานาชาติ ซึ่งจัดขึ้นโดยสมาคมวิชาชีพ ซึ่งต้องมีผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจสอบ (Peer Review) อย่างน้อย 3 คน

3) สนับสนุนให้อาจารย์เข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอน ในภาคสมทบ ซึ่งเรียนเฉพาะวันเสาร์และอาทิตย์ เพื่อไม่ให้กระทบกับการเรียนการสอน รวมถึง จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร

4) มีการประเมินผลความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารหลักสูตรในหัวข้อ การรับและการแต่งตั้งอาจารย์ การบริหารอาจารย์ และการส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ เพื่อนำผลการประเมินและข้อเสนอแนะไปปรับปรุงแก้ไขในทุกปีการศึกษา

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีกระบวนการการบริหารจัดการหลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน เพื่อให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของการประกันคุณภาพการศึกษา ดังนี้

5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568) พัฒนามาจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) ด้วยการออกแบบหลักสูตรที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ (Outcome-based Education: OBE) ของผู้เรียนเป็นสำคัญ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

5.1.1 วิเคราะห์สถานการณ์เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และเทคโนโลยีเกิดขึ้นในปัจจุบัน

5.1.2 ศึกษายุทธศาสตร์ชาติ วิสัยทัศน์ พันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมถึงประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ.2565

5.1.3 สอบถามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Needs) เพื่อให้สามารถพัฒนาความรู้และทักษะตามความต้องการของตลาดแรงงานและผู้ประกอบการ

5.1.4 กลั่นกรองออกมาเป็นผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) 7 ข้อ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและผู้ประกอบการ อีกทั้งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ วิสัยทัศน์ พันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยออกแบบการเรียนการสอนให้ผู้เรียนมีผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ.2565

5.1.5 กำหนดรายวิชาการจัดการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ ซึ่งครอบคลุมรายวิชาทั้งที่เป็นทฤษฎี วิชาปฏิบัติการ การปฏิบัติสหกิจศึกษา และ การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work-Integrated Education: CWIE) โดยมีการปรับปรุงหลักสูตรเพื่อให้มีความทันสมัยทุก 5 ปี

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการวางระบบผู้สอนในทุก รายวิชาที่เปิดสอน ด้วยการจัดผู้สอนที่มีความรู้ความสามารถ ประสพการณ์ในวิชาที่สอน ซึ่งพิจารณาจากผลการประเมินการสอน โดยนักศึกษาย้อนหลัง 3 ปี ในรายวิชาเดียวกัน

5.2.2 มีการกำกับติดตามกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยการประชุมติดตามการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เพื่อนำสิ่งที่ต้องการปรับปรุง ทั้งด้านเนื้อหาและกิจกรรมการเรียนเพื่อให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs) มาระบุในรายละเอียดของรายวิชาก่อนเปิดภาคเรียน ซึ่งอาจารย์ผู้สอนต้องดำเนินการจัดทำรายละเอียดของรายวิชาให้แล้วเสร็จก่อนเปิดภาคเรียน

5.2.3 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรต้องมีการกำกับติดตามการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรแต่ละภาคการศึกษาให้สอดคล้องและเป็นไปตามแผนการศึกษาของหลักสูตร

5.3 การประเมินผู้เรียน

ภายหลังจากสิ้นสุดภาคการศึกษา อาจารย์ผู้สอนในทุกรายวิชา จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา พร้อมทั้งชี้แจงผลการประเมินผู้เรียน และ เกณฑ์การประเมิน รวมถึงรายงานปัญหาอุปสรรค ที่ไม่สามารถทำให้บรรลุตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs) พร้อมระบุแนวทางการแก้ไขและปรับปรุง เพื่อนำไปพัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษาต่อไป

5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร มีการจัดทำผลการดำเนินงานหลักสูตร ภายหลังจากสิ้นสุดปีการศึกษาภายใน 60 วัน นำเสนอต่อคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรเพื่อวางแผนและปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนและการดำเนินของหลักสูตรในปีการศึกษาต่อไป

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทั้งด้านกายภาพ ด้านการเรียนการสอน อุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ วารสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฐานข้อมูลการวิจัยเพื่อการสืบค้น โดยได้รับการจัดสรรงบประมาณประจำปี จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แบ่งออกเป็น งบประมาณแผ่นดิน และ งบประมาณรายได้ เพื่อการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์และครุภัณฑ์ด้าน คหกรรมศาสตร์ ให้มีสัดส่วนที่เหมาะสมและเพียงพอต่อนักศึกษาในหลักสูตร

นอกจากนี้ยังมีการดำเนินการทำความร่วมมือกับภาครัฐ และ ภาคเอกชน เพื่อให้มีแหล่งปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่มีความพร้อมด้านเครื่องมือสำหรับการปฏิบัติวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เพื่อส่งเสริม สนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังและตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านกายภาพ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นผู้ดูแลสำรวจ ความพร้อมของสถานที่ ห้องเรียน และห้องปฏิบัติการ โดยมีเจ้าหน้าที่ดูแลประจำห้องปฏิบัติการด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้ประสานงาน หากมีวัสดุ อุปกรณ์ชำรุด หรือ ไม่เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา จะดำเนินการสำรวจความต้องการพัสดุเพื่อจัดซื้อ หรือ จัดจ้าง ซื้อวัสดุการเรียน

การสอน รวมถึง การปรับปรุงอาคารเรียน / ห้องปฏิบัติการ ผ่านคณะกรรมการบริหารงาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ลำดับที่	รายการ	จำนวน (ห้อง)
1	ห้องปฏิบัติการอาหารไทยและอาหารนานาชาติ	1
2	ห้องปฏิบัติการงานประดิษฐ์ ห้องอบรมสัมมนาทางวิชาการ และ อบรมรมเชิงปฏิบัติการ	1
3	ห้องปฏิบัติการขนมอบ	1
4	ห้องปฏิบัติด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย	1
5	ห้องเรียนภาคทฤษฎี	2

6.2 สิ่งสนับสนุนด้านการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ มีศูนย์วิทยบริการ (หอสมุด) สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศให้บริการยืม-คืน หนังสือ ตำรา ทางด้านวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ รวมถึงเป็นแหล่งสืบค้นวารสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ และฐานข้อมูลวิจัย ทั้งในและต่างประเทศ สำหรับฐานข้อมูลด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ในแต่ละปี การศึกษาจะถูกเก็บรวบรวมไว้ในห้องพักอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

รายการหนังสือวิชาการ

กรมอนามัย. (2563). ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ.2563.

กรุงเทพฯ ; สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กรรณิการ์ ลีไพบุลย์ (2565). 50 สูตรขนม ทำกินง่าย ทำขายรวย. เชียงราย : มหาวิทยาลัย

ราชภัฏเชียงราย

เกรช เฉิน .(2021). กินผิด ชีวิตป่วย (ชาญ ธนประกอบ, ผู้แปล). กรุงเทพฯ ; นานมีบุ๊คส์

คมสัน ทินกร ณ อยุธยา.(2565). ปกิณกะความรู้ เล่มที่ 1- 5. กรุงเทพฯ ; บริษัทกุลประสิทธิ์

เฉลิมวงษ์ เจริญสุข.(2565). เรียนรู้วิธีและเทคนิคพื้นฐานในการตัดเย็บ เล่ม 1.กรุงเทพฯ ;

สำนักพิมพ์ ส่งเสริมอาชีพ เพชรกระรัต

- ชิดชนก ชูช่วย. (2563). **กินดี ต้องมีผัก**. กรุงเทพฯ ; สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ
- ชาโตชิ ฟุจิตะ. (2565). **ซีรี่ส์สนุกจนตาสว่าง ภาพเข้าใจง่าย เล่าเรื่องโปรตีน กินแบบนี้สุขภาพดีแน่** (สำนักพิมพ์ไต้ฝุ่น, ผู้แปล). กรุงเทพฯ ; ไต้ฝุ่น ครีเอเตอร์
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2563). **เคมีอาหารเบื้องต้น**. กรุงเทพฯ ; โอเดียนสโตร์
- ธนศักดิ์ ยิ้มเกิด. (2563). **กินบ้าง อดบ้าง สุขภาพดี ไม่มีป่วย**. กรุงเทพฯ ; สำนักพิมพ์เนชั่นบุ๊คส์
- วรพล อธิติคุณเศรษฐ (2567). **ของว่าง ช่างวัง.กรุงเทพฯ ; บริษัทก๊วยเตด พรินท์ติ้ง แอนด์ แพจจิ้ง กรุป จำกัด**
- วลีรัตน์ ลินสวัสดิ์ (2565). **วิทยาศาสตร์ของการปรุงอาหารไทย.กรุงเทพฯ ; โอเรียนทัลสกอ ลาร์โปรโมชัน**
- สุนีย์ สหัสโพธิ์(2564). **โภชนบำบัด**. กรุงเทพฯ ; สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- สุภาววรรณ วงศ์คำจันทร์.(2565). **พืชหัว โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ).**เชียงใหม่ : หจก. ศุภกฤตการพิมพ์
- สุภาสินี รัตนศุกุล. (2562). **กิน Guidebook #2 อัปเดตทุก “เรื่องของกิน” ที่คุณต้องรู้**. กรุงเทพฯ ; ดอกหญ้าวิชาการ
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2565). **อาหารผู้สูงอายุ**. กรุงเทพฯ ; สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ
- อังคณา ชันตรีจิตรานนท์. (2563). **อาหารและโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย**. กรุงเทพฯ ; บริษัทไฮสปีด เลเซอร์ปริ้นต์

รายการบทความวิชาการ

- กองบรรณาธิการชีวจิต. (2564). **6 Lifestyle changes ไม่อดอาหาร ไม่ออกกำลังกาย ก็มีหุ่นสวยได้**. *วารสารชีวจิต* ปีที่ 24 ฉบับที่ 557 (ธันวาคม 2564) ; 69
- ศิริกร โพธิจักร. (2565). **4 Recommended probiotic foods อาหารโพรไบโอติกส์ ประโยชน์เพียบ ทำง่ายได้ที่บ้าน**. *วารสารชีวจิต* ปีที่ 24 ฉบับที่ 574 (มกราคม 2565) ; 54-61
- อนงนุช ขวลิตรำรงค์. (2563). **5 สารอาหารชะลอความแก่**. หนังสือพิมพ์แนวหน้า ฉบับวันที่ 29 กันยายน 2563 ; 16

6.3 ครุภัณฑ์ในการจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความพร้อมด้านครุภัณฑ์ ในการจัดการเรียนการสอนเพื่อเอื้อต่อการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา ด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

ลำดับที่	รายการ	จำนวน (เครื่อง)
1	เตาอบลมร้อน	2
2	เตาอบไฟฟ้าอุตสาหกรรมสำหรับขนมอบ	2
3	เครื่องตีขนมปังขนาดกลาง	2
4	เครื่องตีขนมปังขนาดใหญ่	2
5	ตู้อบไอน้ำ	1
6	เครื่องผลิตไอศกรีม	1
7	จักรอุตสาหกรรม	2
8	จักรโพง	2
9	จักรเย็บผ้าธรรมดา	15
10	จักรมือถือ	2
11	ตู้แช่ดอกไม้	2
12	ตู้แช่แข็ง	1
13	เตาอบไฟฟ้าขนาด 60 ลิตร	8
14	เตาไมโครเวฟ	8
15	เครื่องทำขนมเป็๋อง	1
16	หม้อทอดไร้น้ำมัน	1
17	เครื่องทำขนมทองม้วน 3 หัวเตาไฟฟ้า	1
18	ชุดโมเดลและสื่อการเรียนการสอนอาหารและโภชนาการ	1

6.4 วัสดุอุปกรณ์ในการจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความพร้อมด้านวัสดุ อุปกรณ์ในการจัดการเรียนการสอนเพื่อเอื้อต่อการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา ด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	หน่วย
1	เตาแก๊สหุงต้มขนาด 15 กิโลกรัม	16	ถัง
2	อุปกรณ์พื้นฐานสำหรับทำอาหาร ได้แก่ มีด เขียง หม้อ กระทะ ทัพพี ตะหลิว กระจ้อน และเครื่องปรุงรส อย่างละ	8	ชุด
3	เครื่องชั่งดิจิตอล	8	เครื่อง
4	ถ้วยตวงของเหลว ถ้วยตวงของแข็ง และ ช้อนตวง อย่างละ	8	ชุด
5	เครื่องผสมอาหารแบบมือถือ	4	เครื่อง
6	เครื่องปั่นผลไม้และปั่นแบบแยกกาก	2	เครื่อง
7	เครื่องชงกาแฟ	2	เครื่อง
8	เครื่องบดกาแฟ	1	เครื่อง
9	จาน ชาม และ อุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟอาหารอย่างละ	2	โหล
10	โถจ่ายน้ำผลไม้ขนาด 16 ลิตร	2	โถ

6.5 เครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานภายนอก

หลักสูตรมีการดำเนินการทำความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ เพื่อให้มีแหล่งปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่มีความพร้อมด้านเครื่องมือสำหรับการปฏิบัติวิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ เพื่อส่งเสริม สนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังและตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้

หน่วยงานภาครัฐ : สถาบันสอนอาชีพ

หลักสูตรมีบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ทางวิชาการ ว่าด้วยการสนับสนุนการจับคู่สถานประกอบการที่มีความต้องการรับนักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษา และ ว่าด้วยการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานให้นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ชั้นปีที่ 4 ก่อนจบการศึกษาตามหลักสูตร เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2567 กับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 8 นครสวรรค์ (ภาคผนวก ง)

ทั้งนี้รายละเอียดเกณฑ์และตัวชี้วัดในการประกันคุณภาพการศึกษาอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามนโยบายของมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบจากสภาสถาบันอุดมศึกษา เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานการอุดมศึกษา พันธกิจหลัก และยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย ที่สอดคล้องกับการจัดกลุ่มสถาบันอุดมศึกษา

หมวดที่ 9 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร โดยการปรับปรุงหลักสูตรที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ (Outcome-based Education : OBE) ของผู้เรียนเป็นสำคัญ มีการกำหนดเป้าหมายที่ชัดเจน เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะ (Competency) ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอนาคต (Stakeholder Need) จากการศึกษาความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภาคส่วนต่าง ๆ ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ประกอบการอาหารและโภชนาการ (โรงแรม และ บริษัท) ผู้ประกอบการงานธุรกิจเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย ผู้ประกอบการด้านงานศิลปะ และ ศิษย์เก่า

จากนั้นคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจัดประชุมเพื่อกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program learning outcome: PLO) โดยนำสิ่งที่คาดหวังจากผู้มีส่วนได้เสียเป็นตัวกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ เพื่อมุ่งพัฒนาศักยภาพให้มีความรู้ ความสามารถทางวิชาการ และ ทักษะทางวิชาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย แล้วจึงกำหนดรายวิชา รูปแบบการจัดการเรียนการสอน และการประเมินผลผู้เรียนให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้

ทั้งนี้การปรับปรุงหลักสูตรได้ผ่านการพิจารณาจากคณะอาจารย์และผู้ทรงคุณวุฒิ จากภายในและภายนอก ซึ่งมีรายละเอียดอยู่ในภาคผนวก ข ในส่วนของการสรุปการวิพากษ์หลักสูตร โดยมีข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะต่าง ๆ จากผู้มีประสบการณ์ในสายงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตร เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถทางวิชาการ และ ทักษะทางวิชาชีพตรงตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่หลักสูตรออกแบบไว้ผ่านกระบวนการ Outcome-Based Education มีสมรรถนะ (Competency) ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอนาคต (Stakeholder Need)

1. ระบบและกลไกพัฒนาหลักสูตร

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการเสนอข้อเสนอหลักการจัดทำหลักสูตร (Concept Paper) ก่อนดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร เพื่อรับการพิจารณาจากสภาวิชาการ หากได้รับการอนุมัติให้จัดทำหลักสูตร ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการจัดทำเล่มหลักสูตรตามแบบของ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบกำหนดการปรับปรุง หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2568)

3. เสนอเล่มหลักสูตรต่อที่ประชุมคณะกรรมการประจำหลักสูตร ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ จัดส่งเอกสารมายังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

4. ส่งเอกสารเล่มหลักสูตรมายังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ตรวจสอบรูปแบบให้เป็นไปตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย และหากมีข้อแก้ไขดำเนินการแก้ไขก่อนเสนอคณะอนุกรรมการสภาวิชาการ

5. คณะอนุกรรมการสภาวิชาการ กลั่นกรองหลักสูตร โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรีพ.ศ. 2565 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565 พิจารณาที่มาของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) ความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับกระบวนวิชา เนื้อหากระบวนวิชา กลยุทธ์การสอน และการประเมิน ความถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา ความถูกต้องของรูปแบบการพิมพ์ตัวอักษร และให้ข้อเสนอแนะในการแก้ไขก่อนนำเสนอสภาวิชาการพิจารณา

6. เสนอเล่มหลักสูตรต่อที่ประชุมสภาวิชาการเพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบหลักสูตร เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการติดตาม กำกับด้านวิชาการและคุณภาพการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

7. เสนอหลักสูตรต่อที่ประชุมคณะกรรมการติดตาม กำกับด้านวิชาการและคุณภาพการศึกษา ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบรายละเอียดหลักสูตร เพื่อเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย

8. เสนอหลักสูตรต่อที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ให้ความเห็นชอบหลักสูตรก่อนเปิดรับนักศึกษา

9. บันทึกข้อมูลหลักสูตรที่ได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยในระบบพิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตร CHECO

2. กระบวนการดำเนินการปรับปรุงคุณภาพหลักสูตร

1. แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568) ประกอบไปด้วย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้ทรงคุณวุฒิและผู้ใช้บัณฑิต เมื่อวันที่ 11 เมษายน 2567

2. สืบหาข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Needs) และผลการประเมินการประกันคุณภาพหลักสูตรที่ผ่านมา

3. กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร

4. ออกแบบสาระวิชาในหลักสูตร

5. วางระบบกระบวนการจัดการเรียนการสอน

6. วางระบบการประเมินผู้เรียน
7. การประเมินการประกันคุณภาพหลักสูตร
8. การปรับปรุงคุณภาพหลักสูตร

3. แผนบริหารความเสี่ยงในระหว่างการดำเนินการหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในมิติต่าง ๆ ทั้งต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในหลายภาคส่วน ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อ การดำเนินการของหลักสูตรจนอาจทำให้ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรไม่บรรลุเป้าหมายตามที่คาดหวัง หลักสูตรจึงมีกระบวนการการบริหารความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างดำเนินการหลักสูตร เพื่อลดโอกาสการเกิดขึ้นของความเสี่ยง เช่น การตรวจติดตาม ประสิทธิภาพของการจัดการเรียนการสอนผ่านการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา ในแต่ละกระบวนการวิชา การประยุกต์ใช้ข้อมูลและสารสนเทศเพื่อสนับสนุนด้านการสอน ตามองค์ความรู้ที่จำเป็นในหลักสูตรให้เท่าทันต่อความเปลี่ยนแปลงที่สำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อ การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร และการเปิดรับข้อมูลจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เป็นต้น พร้อมทั้งวิเคราะห์ช่องว่างขององค์ความรู้และโอกาสเพื่อตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลง สถานการณ์ภายนอก

ทั้งนี้การดำเนินการตามกระบวนการอาจมีความเสี่ยง จึงมีการออกแบบกิจกรรมบริหาร ความเสี่ยงและป้องกันความเสี่ยง เพื่อรับมือ รวมถึง วางแผนรับมือกับความเสี่ยงที่อาจนำไปสู่ ปัญหาต่าง ๆ โดยหลักสูตรได้ระบุความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างดำเนินการหลักสูตร ได้แก่ จำนวนผู้สมัครเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการรับนักศึกษา อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาลดลง นักศึกษาไม่สำเร็จการศึกษาตามแผนการศึกษา ผลการประเมินหลักสูตรไม่เป็นไปตามเกณฑ์ ที่กำหนด หลักสูตรไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร นักศึกษาและอาจารย์ นิเทศไม่ทราบ ขั้นตอนตั้งแต่เริ่มต้น ระหว่าง จนกระทั่งสิ้นสุดการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

นอกจากนี้หลักสูตรยังได้มีกระบวนการจัดการข้อร้องเรียนสำหรับปัญหาที่อาจเกิดขึ้น ในระหว่างดำเนินการ พร้อมทั้งระบุช่องทางการรับฟังข้อร้องเรียนจากผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมไปถึงขั้นตอนการดำเนินงานของหลักสูตรต่อการจัดการความเสี่ยง และทำการประเมิน ประสิทธิภาพของกระบวนการการบริหารความเสี่ยงตามตัวชี้วัดความสำเร็จและข้อจำกัด ซึ่งใช้ ข้อมูลการประเมินเป็นข้อมูลป้อนกลับในรอบถัดไปทั้งนี้เพื่อการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

3.1 กิจกรรมการบริหารความเสี่ยง

วิธีการประเมิน	รอบการประเมิน	การนำผลการประเมินไปใช้
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรประเมินจำนวนผู้สมัครเข้าศึกษาว่าน้อยกว่าเกณฑ์ตามแผนการรับนักศึกษาพร้อมทั้งรับฟังความคิดเห็นจากผู้ที่จะเข้าศึกษาต่อ	ทุกปีการศึกษา	นำผลการประเมินมาวิเคราะห์และกำหนดแผนการแก้ไขปรับปรุง และนำไปปฏิบัติเพื่อให้มีผู้สมัครเข้าศึกษาตามเกณฑ์
2. อาจารย์ประจำหลักสูตรรวบรวมข้อมูล ประเมิน และระบุสาเหตุของจำนวนนักศึกษาที่ถูกคัดชื่อออกหรือลาออกระหว่างเรียน พร้อมทั้งรับฟังความเห็นจากนักศึกษา	ทุกปีการศึกษา	นำผลการประเมินวิเคราะห์และกำหนดแผนการแก้ไข ปรับปรุง และนำไปปฏิบัติเพื่อไม่ให้จำนวนนักศึกษาลดลง
3. อาจารย์ประจำหลักสูตรรวบรวมข้อมูล ประเมิน และระบุสาเหตุของจำนวนนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษาตามแผนการศึกษา พร้อมทั้งรับฟังความเห็นจากนักศึกษา	ทุกปีการศึกษา	นำผลการประเมินวิเคราะห์และกำหนดแผนการแก้ไข ปรับปรุง และนำไปปฏิบัติเพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร
4. อาจารย์ประจำหลักสูตรรวบรวมข้อมูล ประเมิน และระบุสาเหตุของความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตร พร้อมทั้งรับฟังความเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ทุกปีการศึกษา	นำผลการประเมินมาวิเคราะห์และกำหนดแผนการแก้ไขปรับปรุงงบประมาณ การจัดหาทรัพยากรที่จำเป็น และนำไปปฏิบัติเพื่อการพัฒนาคุณภาพหลักสูตร

วิธีการประเมิน	รอบการประเมิน	การนำผลการประเมินไปใช้
5. อาจารย์ประจำหลักสูตร รวบรวมข้อมูล ประเมิน และ ระบุสาเหตุของคุณภาพการ สอน พร้อมทั้งรับฟังความเห็น จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ทุกปีการศึกษา	นำผลการประเมินมาวิเคราะห์ และกำหนดแผนการแก้ไข ปรับปรุงและนำไปปฏิบัติเพื่อการ พัฒนาคุณภาพการสอน
6. อาจารย์ประจำหลักสูตร รวบรวมข้อมูล ประเมิน และ ระบุสาเหตุเกี่ยวกับขั้นตอนต่าง ๆ ในการดำเนินการสหกิจศึกษา พร้อมทั้งรับฟังความเห็นจาก ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ทุกปีการศึกษา	นำผลการประเมินมาวิเคราะห์ และกำหนดแผนการแก้ไข ปรับปรุง และนำไปปฏิบัติเพื่อให้ ทราบถึงขั้นตอนการดำเนินการ อย่างรอบด้าน

3.2 ตัวชี้วัดความเสี่ยง

หลักสูตรได้กำหนดกระบวนการระบุความเสี่ยงและวิเคราะห์ความเสี่ยง เพื่อจัดลำดับความเสี่ยงที่ระบุ โดยการพิจารณาจากโอกาส (Likelihood) และผลกระทบ (Impact) ของความเสี่ยงต่าง ๆ ที่จะเกิดเหตุการณ์ขึ้น ซึ่งสามารถกำหนดระดับความเสี่ยงได้ ดังนี้

1) โอกาสที่จะเกิด (Likelihood)

- ระดับ 1 หมายถึง ความเสี่ยงนั้นมีโอกาสเกิดน้อยมาก
- ระดับ 2 หมายถึง ความเสี่ยงนั้นมีโอกาสเกิดน้อย
- ระดับ 3 หมายถึง ความเสี่ยงนั้นมีโอกาสเกิดปานกลาง
- ระดับ 4 หมายถึง ความเสี่ยงนั้นมีโอกาสเกิดสูง
- ระดับ 5 หมายถึง ความเสี่ยงนั้นมีโอกาสเกิดสูงมาก

2) ผลกระทบ (Impact)

- ระดับ 1 หมายถึง ผลกระทบของความเสี่ยงต่อหลักสูตรมีน้อยมาก
- ระดับ 2 หมายถึง ผลกระทบของความเสี่ยงต่อหลักสูตรมีน้อย
- ระดับ 3 หมายถึง ผลกระทบของความเสี่ยงต่อหลักสูตรมีปานกลาง
- ระดับ 4 หมายถึง ผลกระทบของความเสี่ยงต่อหลักสูตรมีสูง
- ระดับ 5 หมายถึง ผลกระทบของความเสี่ยงต่อหลักสูตรมีสูงมาก

3) ระดับความเสี่ยง (Degree of Risk) หมายถึง สถานะของความเสี่ยงที่ได้จากการประเมินโอกาสและผลกระทบของแต่ละปัจจัยเสี่ยง มีค่าเชิงปริมาณ ซึ่งคำนวณได้จากระดับความเสี่ยงเท่ากับระดับโอกาสคูณด้วยระดับผลกระทบของความเสี่ยง (Degree of Risk = Likelihood x Impact)

ค่าคะแนน	ระดับความเสี่ยง	การดำเนินการ
1-4	ระดับความเสี่ยงต่ำ	ยอมรับความเสี่ยง โดยไม่จำเป็นต้องมีมาตรการจัดการเพิ่มเติม
5-9	ระดับความเสี่ยงปานกลาง	ยอมรับความเสี่ยง แต่มีแผนควบคุมความเสี่ยง โดยกำหนดผู้รับผิดชอบและกรอบระยะเวลาที่ชัดเจน
10-15	ระดับความเสี่ยงสูง	มีแผนลดความเสี่ยง ไม่สามารถยอมรับความเสี่ยงได้ ต้องจัดการความเสี่ยง เพื่อให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้
16-25	ระดับความเสี่ยงสูงมาก	มีแผนลดความเสี่ยงและประเมินซ้ำและจะต้องมีการกำหนดมาตรการในการจัดการความเสี่ยงเพิ่มเติมโดยทันที

ภายหลังจากที่มีการระบุระดับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างดำเนินการหลักสูตร จึงนำมาวิเคราะห์และสังเคราะห์ตัวชี้วัด/ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่จะนำไปสู่ผลลัพธ์ที่พึงประสงค์ ซึ่งสามารถแสดงกรณีศึกษาสำหรับเหตุการณ์ที่อาจเกิดขึ้นได้ ดังนี้

ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น	ตัวชี้วัด/ดัชนีบ่งชี้	ระดับโอกาส	ระดับผลกระทบ	ระดับความเสี่ยง
1) จำนวนผู้สมัครเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการรับนักศึกษา	เกณฑ์จำนวนเข้ารับตามหลักสูตรและคำนวณเป็นร้อยละตามความเหมาะสม	3	4	6 (ปานกลาง)

ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น	ตัวชี้วัด/ดัชนีบ่งชี้	ระดับ โอกาส	ระดับ ผลกระทบ	ระดับความ เสี่ยง
2) อัตราการคงอยู่ของ นักศึกษาแต่ละชั้นปีลดลง	อัตราการคงอยู่ของ นักศึกษาในแต่ละปี ตามหลักสูตรและ คำนวณเป็นร้อยละ ตามความเหมาะสม	2	3	6 (ปานกลาง)
3) นักศึกษาไม่สำเร็จการศึกษา ตามหลักสูตร	จำนวนนักศึกษาที่ควร จะสำเร็จการศึกษา ในแต่ละปีตามหลักสูตร และคำนวณเป็นร้อยละ ตามความเหมาะสม	1	4	9 (ปานกลาง)
4) ผลการประเมินหลักสูตร ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด	เกณฑ์การ ประเมิน หลักสูตร	1	3	6 (ปานกลาง)
5) หลักสูตรไม่เป็นไปตาม เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	เกณฑ์การ ประเมิน หลักสูตร	1	4	8 (ปานกลาง)
6) การประเมินผลลัพธ์การ เรียนรู้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ ที่กำหนด	เกณฑ์การ ประเมิน ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หลักสูตร	1	4	8 (ปานกลาง)
7) การประเมินคุณภาพ การสอนของอาจารย์ไม่เป็นไป ตามเกณฑ์ที่กำหนด	เกณฑ์การ ประเมิน การสอน	1	3	6 (ปานกลาง)
8) การประเมินความพึงพอใจ ของนักศึกษาต่อหลักสูตร	เกณฑ์การ ประเมิน ความพึงพอใจของ หลักสูตร	2	3	8 (ปานกลาง)

ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น	ตัวชี้วัด/ดัชนีบ่งชี้	ระดับ โอกาส	ระดับ ผลกระทบ	ระดับความ เสี่ยง
9) นักศึกษาและอาจารย์นิเทศไม่ทราบขั้นตอนในการดำเนินการสหกิจศึกษา	ผลการดำเนินงานสหกิจศึกษา	1	2	8 (ปานกลาง)
10) นักศึกษาไม่มีงานทำหรือทำงานไม่ตรงสาขาวิชาที่จบการศึกษา	แบบสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิต	1	3	3 (ต่ำ)

3.3 กิจกรรมป้องกันความเสี่ยง

ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น	กิจกรรมป้องกันความเสี่ยง
1) จำนวนผู้สมัครเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการรับนักศึกษา	ประชาสัมพันธ์หลักสูตรร่วมกับมหาวิทยาลัยและคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จัดบริการวิชาการ การประชาสัมพันธ์หลักสูตรผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย เฟซบุ๊ก ของสาขาวิชา ยูทูป กลุ่มไลน์ศิษย์เก่า อินสตราแกรม และ ตี๊กต็อก กำกับติดตาม ประเมินผล เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนา
2) อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาแต่ละชั้นปีลดลง	จัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะการปรับตัวเข้าสู่มหาวิทยาลัยจัดโครงการเตรียมความพร้อมสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 1 มีกระบวนการดูแลให้คำปรึกษาและติดตามผลการเรียนรายภาคเรียนของนักศึกษา กำกับติดตาม ประเมินผล เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนา

ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น	กิจกรรมป้องกันความเสี่ยง
3) นักศึกษาไม่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	มีกระบวนการในการดูแลให้คำปรึกษาโดยอาจารย์ที่ปรึกษาและ/หรือ ร่วมกับผู้ปกครอง ในบางกรณี กระบวนการติดตามการลงทะเบียนเรียน ผลการเรียนรายภาคเรียน ของนักศึกษา กำกับติดตาม ประเมินผล เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนา
4) ผลการประเมินหลักสูตร ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด	ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อวางแผนกิจกรรมให้เป็นไปตามเกณฑ์ มอบหมายให้อาจารย์ในหลักสูตรรับผิดชอบ กิจกรรมต่าง ๆ และนำเสนอแผนปฏิบัติการ ต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
5) หลักสูตรไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อวางแผนกิจกรรมให้เป็นไปตามเกณฑ์ มอบหมายให้อาจารย์ในหลักสูตรรับผิดชอบ กิจกรรมต่าง ๆ และนำเสนอแผนปฏิบัติการ ต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
6) การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด	ประชุมทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้และพัฒนาหลักสูตร อย่างต่อเนื่อง ประชุมเพื่อกำหนดกลยุทธ์และวิธีการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษา ทำจดหมายเชิญผู้ทรงคุณวุฒิ หรือ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทางด้านคหกรรมศาสตร์ มาทวนสอบ วิธีการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษา
7) การประเมินคุณภาพการสอนของอาจารย์ ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด	ประชุมคณาจารย์เพื่อวางแผน ติดตาม และ ประเมินกลยุทธ์การสอนของอาจารย์ผู้สอน โดยอาจารย์ประจำหลักสูตร การประเมินการสอนโดยนักศึกษา การวิเคราะห์ผลการเรียน ของนักศึกษา กำกับติดตาม ประเมินผล เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนา

ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น	กิจกรรมป้องกันความเสี่ยง
8) การประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตร	จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษา กำหนดช่องทางการติดต่อสื่อสารอย่างหลากหลายเพื่อรับข้อร้องเรียนจากนักศึกษาและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีระบบการจัดการข้อร้องเรียน กำกับติดตาม ประเมินผล เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนา
9) นักศึกษาและอาจารย์นิเทศ ไม่ทราบขั้นตอนในการดำเนินการสหกิจศึกษา	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคน เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน จัดกิจกรรม การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้องในกิจกรรมสัมมนา หลังฝึกสหกิจศึกษา
10) นักศึกษาไม่มีงานทำหรือทำงานไม่ตรงสาขาวิชาที่จบการศึกษา	สร้างกลุ่มไลน์ รวมถึง กลุ่มเฟซบุ๊กศิษย์เก่า เพื่อแจ้งข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับกิจกรรม up-skill re-skill

4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีการดำเนินการจัดการข้อร้องเรียนด้านการดำเนินงานของหลักสูตรที่อาจเกิดขึ้นในมิติต่าง ๆ จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งจากบุคคล หรือหน่วยงานภายนอกและบุคคลภายในมหาวิทยาลัย ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อ การดำเนินการของหลักสูตร จนอาจทำให้ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรไม่บรรลุเป้าหมายตาม ที่คาดหวัง

หลักสูตรจึงมีกระบวนการจัดการข้อร้องเรียนที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างดำเนินการ หลักสูตร พร้อมทั้งระบุช่องทางการรับฟังข้อร้องเรียนจากผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย และ ขั้นตอนการดำเนินงานของคณะกรรมการจัดการเรื่องร้องเรียนของหลักสูตรต่อข้อร้องเรียน โดยมีระบบ ปกป้องผู้ร้องเรียนเพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบ เช่น ไม่มีการระบุชื่อ นามสกุล ชั้นปี หรือ สาขาวิชา ที่เรียน ในกรณีที่เป็นนักศึกษานอกสาขาวิชามาลงทะเบียนเรียน โดยภายหลังจากคณะกรรมการ จัดการเรื่องร้องเรียนตรวจสอบข้อเท็จจริงและดำเนินการจัดการข้อร้องเรียนเสร็จสิ้นแล้วจะมี การแจ้งผลกลับไปยังผู้ร้องเรียน รวมถึงมีการประเมินประสิทธิผลของกระบวนการจัดการ

ข้อร้องเรียน และใช้ข้อมูลการประเมินเป็นข้อมูลป้อนกลับในรอบถัดไปเพื่อการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

4.1 ช่องทางการยื่นเรื่องร้องเรียน หลักสูตรกำหนดช่องทางการยื่นเรื่องร้องเรียนของผู้ร้องเรียน 5 ช่องทาง ได้แก่

- 1) ยื่นเรื่องด้วยตนเองต่อคณะกรรมการจัดการเรื่องร้องเรียน
- 2) ยื่นเรื่องร้องเรียนด้วยตนเองผ่านประธานหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ประจำหลักสูตร หรือ อาจารย์ผู้สอน
- 3) ยื่นเรื่องร้องเรียนผ่านทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์ได้แก่ ไลน์ หรือ เพชบุ๊กของสาขาวิชา
- 4) โทรศัพท์เข้ามาเข้ามาแจ้งเรื่องร้องเรียนผ่านสำนักงานคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หรือ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 5) ส่งหนังสือแจ้งข้อร้องเรียนมายังคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หรือ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

4.2 ยื่นเรื่องขอแต่งตั้งคณะกรรมการจัดการเรื่องร้องเรียนต่อคณะบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งได้แก่ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ / หรือ เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

4.3 ระดับข้อร้องเรียน หลักสูตรได้กำหนดระดับของข้อร้องเรียน ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ระดับ ตามประเภทของความรุนแรง และ ตามระดับความสำคัญของข้อร้องเรียนออกเป็น ได้แก่

- 1) ระดับที่ 1 ได้แก่ ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ
- 2) ระดับที่ 2 ได้แก่ ข้อร้องเรียนเล็กน้อย
- 3) ระดับที่ 3 ได้แก่ ข้อร้องเรียนปานกลาง
- 4) ระดับที่ 4 ได้แก่ ข้อร้องเรียนร้ายแรง

ระดับ	ประเภท	นิยาม	ตัวอย่างที่เป็น รูปธรรม	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
1	ข้อเสนอแนะ ข้อคิดเห็น	ยื่นเรื่องเสนอแนะให้ ข้อคิดเห็น ชมเชย หรือ สอบถามข้อมูล ของหลักสูตร	- การเสนอแนะ เกี่ยวกับบริการของ หลักสูตร - การสอบถาม ข้อมูลเกี่ยวกับ ด้านการเรียนการ สอนของหลักสูตร	1 วันทำการ	อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร
2	ข้อร้องเรียน เล็กน้อย	ผู้ร้องเรียนได้รับ ความเดือดร้อนแต่ คณะกรรมการ จัดการข้อร้องเรียน ของหลักสูตร สามารถแก้ไขได้	- การร้องเรียน อาจารย์ผู้สอน และวิธีการสอน - การร้องเรียน ไม่แจ้งคะแนน ระหว่างภาคเรียน	3-5 วันทำการ	อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร
3	ข้อร้องเรียน ปานกลาง	ผู้ร้องเรียนได้รับ ความเดือดร้อน มีการโต้แย้งเกิดขึ้น และคณะกรรมการ จัดการข้อร้องเรียน ไม่สามารถแก้ไขได้	- การร้องเรียน จากหน่วยงาน ภายนอกเกี่ยวกับ การทำความผิด วินัยร้ายแรงของ บุคลากรภายใน หลักสูตร - การร้องเรียน ความไม่โปร่งใส ของการวัดและ ประเมินผล	15 วันทำการ	อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรและ

ระดับ	ประเภท	นิยาม	ตัวอย่างที่เป็น รูปธรรม	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
4	ข้อร้องเรียน ร้ายแรง	ผู้ร้องเรียนได้รับความเดือดร้อนเกิดการโต้แย้งและคณะกรรมการจัดการข้อร้องเรียนไม่สามารถแก้ไขได้ต้องอาศัยความร่วมมือจากคณะกรรมการของหน่วยงานอื่นช่วยแก้ไข	- การร้องเรียนหลักสูตรไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน - การร้องเรียนหลักสูตรไม่ได้คุณภาพ	แจ้งผลย้อนกลับและชี้แจงให้ผู้ร้องเรียนทราบ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคณะกรรมการภายนอกหลักสูตร

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ข้อบังคับ ประกาศ และระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ก1 ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2566

ก2 ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอน หน่วยกิตและผลการศึกษา พ.ศ. 2566

ภาคผนวก ข การพัฒนาหลักสูตร

ข1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

ข2 การจัดลำดับความสำคัญของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ข3 ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ข4 ตารางความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับ Bloom's Taxonomy

ข5 ตารางตรวจสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป/เฉพาะ

ข6 ข้อคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิและข้อสรุปผลการดำเนินการของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

ข7 ตารางเปรียบเทียบเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

ภาคผนวก ค ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ภาคผนวก ง บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการว่าด้วยการสนับสนุนการจัดการศึกษาแบบสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work Integrated Education : CWIE) ระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 8 นครสวรรค์

ภาคผนวก ก ข้อบังคับ ประกาศ และระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ก1 ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ.2566

ก2 ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอน
หน่วยกิตและผลการศึกษา พ.ศ. 2566

ก1 ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ.2566



การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. 2566

ก2 ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอน
หน่วยกิตและผลการศึกษา พ.ศ. 2566



หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอน
หน่วยกิตและผลการศึกษา
พ.ศ. 2566

ภาคผนวก ข การพัฒนาหลักสูตร

- ข1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
- ข2 การจัดลำดับความสำคัญของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
- ข3 ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
- ข4 ตารางความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับ Bloom's Taxonomy
- ข5 ตารางตรวจสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป/เฉพาะ
- ข6 ข้อคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิและข้อสรุปผลการดำเนินการของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
- ข7 ตารางเปรียบเทียบเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

ข1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568)



คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
ที่ ๐๖๒ / ๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘

ด้วย สาขาวิชาคหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จะดำเนินการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ได้หลักสูตรที่มีคุณภาพและมีประสิทธิภาพ ในการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา และกำหนดให้แต่ละสาขาวิชาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรของแต่ละหลักสูตร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ตามความในมาตรา ๓๘ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ แก้ไขเพิ่มเติมตามพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๗) พ.ศ. ๒๕๕๐ มาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ที่ ๒๓๐/๒๕๖๓ เรื่อง การมอบอำนาจให้คณบดี ผู้อำนวยการสำนัก สถาบันและหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘ ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

- | | |
|--|---------------------|
| ๑.๑ รองศาสตราจารย์ ดร.ทินพันธุ์ เนตรแพ | ประธานกรรมการ |
| ๑.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชม ปานตา | รองประธานกรรมการ |
| ๑.๓ อาจารย์นารีรัตน์ บุญลักษณ์ | กรรมการ |
| ๑.๔ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทัยรัตน์ โทธิ | กรรมการ |
| ๑.๕ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์กัลยา ฤทธิ์เพ็ญ | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ ให้คำปรึกษาและอำนวยความสะดวก

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | |
|--|---------------------|
| ๒.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์กัลยา ฤทธิ์เพ็ญ | ประธานกรรมการ |
| ๒.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิริภัทร สิริบรรสพ | รองประธานกรรมการ |
| ๒.๓ อาจารย์ทศพร โพธิ์เนียม | กรรมการ |
| ๒.๔ อาจารย์รังสิตา จันทร์หอม | กรรมการ |
| ๒.๕ อาจารย์นารีรัตน์ บุญลักษณ์ | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ ประสานงานการจัดวิพากษ์หลักสูตร จัดเตรียมเอกสารหลักสูตร และประสานงานกับกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

/ ๓. คณะกรรมการฯ ...

- ๒ -

๓. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

๓.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์กัลยา ฤทธิ์เพ็ญ	ประธานกรรมการ
๓.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิริภัทร สิริบรรสพ	รองประธานกรรมการ
๓.๓ อาจารย์ ดร.ยุทธชัย ทองอินทร์	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๓.๔ อาจารย์ณรัช พรนิธิบุญ	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๓.๕ อาจารย์นิรุค ชันหรี	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๓.๖ นายพนพล ฉายชวงค์	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๓.๗ อาจารย์ทศพร โพธิ์เนียม	กรรมการ
๓.๘ อาจารย์รังสิตา จันทร์หอม	กรรมการ
๓.๙ อาจารย์นารีรัตน์ บุญลักษณ์	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ให้คณะกรรมการตามรายชื่อดังกล่าว มีหน้าที่พัฒนา หรือปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ รวมถึงดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อเสนอสภามหาวิทยาลัยตามขั้นตอน

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗



(รองศาสตราจารย์ ดร.ทินพันธุ์ เนตรแพ)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตารางข2 การจัดลำดับความสำคัญของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ลำดับความสำคัญ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ/ความประสงค์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การได้มาของข้อมูล/หลักฐาน*
1	สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 8 นครสวรรค์	<ul style="list-style-type: none"> หลักสูตรควรศึกษาความสอดคล้องของมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ และความต้องการของตลาดแรงงานเพื่อให้รู้ถึงความต้องการของผู้ประกอบการ เพิ่มเติมรายละเอียดที่จะใช้ในการสอนรายวิชาอาหารในภาคปฏิบัติให้ตรงกับราชกิจจานุเบกษาเรื่อง มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 การจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ MICE 	<p>การสนทนาแบบกลุ่ม (Focus group) ภาพกิจกรรมการสนทนาแบบกลุ่มเผยแพร่ใน Facebook ของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 8 นครสวรรค์ https://citly.me/68j9f</p>
2	ศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์ (โรงพยาบาลแม่และเด็ก)	<ul style="list-style-type: none"> ควรให้นักศึกษาได้เรียนรู้เรื่องพระราชบัญญัติและกฎหมายด้านการสุขาภิบาลอาหารเพิ่มเติม ควรให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติในการทดสอบคุณภาพอาหาร ต้องการให้หลักสูตรเพิ่มเติมรายวิชา หรือ เนื้อหาเรื่อง การผลิตสื่อด้านอาหารและโภชนาการ 	<p>การสนทนาแบบกลุ่ม (Focus group) ภาพกิจกรรมการสนทนาแบบกลุ่มเผยแพร่ใน Facebook https://citly.me/TfWsb</p>

ลำดับ ความสำคัญ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ/ความประสงค์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การได้มาของข้อมูล/หลักฐาน*
		<ul style="list-style-type: none"> • ต้องการให้เพิ่มเติมเนื้อหาเรื่อง กระแสการบริโภค ในปัจจุบันและที่มีแนวโน้มต่อเนื่องไปถึงอนาคต เช่น การทำ IF อาหารคีโต และ อาหารพร่องแป้ง (Low Carb) • ควรให้นักศึกษาพัฒนา คิดค้นสูตรอาหารเพื่อ สุขภาพให้ผู้ที่มิภาวะโรคติดต่อไม่เรื้อรัง รวมถึงผู้ที่มีภาวะร่างกายสมบูรณ์แข็งแรง 	
3	มหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์	<p>บัณฑิตที่จบจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ จำเป็นต้องมีความรู้ ความสามารถ หรือ พัฒนาในด้านต่าง ๆ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) การประยุกต์ใช้ทุกศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง 2) การเลือกพัฒนาทักษะให้มีหลายศาสตร์ สู่การ รองรับการศึกษาตลอดชีวิต <p>ความรู้ความสามารถทั่วไปอื่น ๆ ที่ควรพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) การตลาดออนไลน์ เช่น TIKTOK, INSTRAGRAM 	แบบสอบถามผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย แบบออนไลน์ใน Google Form https://citly.me/FzDBp

ลำดับ ความสำคัญ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ/ความประสงค์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การได้มาของข้อมูล/หลักฐาน*
		<p>2) การทำคอนเทนต์เพื่อให้ได้รับความสนใจ หรือ เป็นที่นิยมจากผู้บริโภค</p> <p>ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย ที่ควรพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) การเล่าเรื่องราว/ความเป็นมาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ 2) การคิดคำนวณต้นทุน 3) วัสดุสำหรับการผลิตผ้าเครื่องแต่งกาย 4) การแปรรูปวัสดุเพื่อผลิตผ้าและเครื่องแต่งกาย 	
4	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	<p>บัณฑิตที่จบจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำเป็นต้องมีความรู้ ความสามารถ หรือพัฒนาในด้านต่าง ๆ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) การพัฒนาวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ 2) ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสาร 3) ภาษาไทยสำหรับการสื่อสาร 4) เทคโนโลยีดิจิทัล 	<p>แบบสอบถามผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p> <p>แบบออนไลน์ใน Google Form</p> <p>https://citly.me/FzDBp</p>

ลำดับ ความสำคัญ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ/ความประสงค์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การได้มาของข้อมูล/หลักฐาน*
		<p>ความรู้ความสามารถทั่วไปอื่น ๆ ที่ควรพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ความรู้ด้านกฎหมาย สิทธิและหน้าที่ของพลเมืองที่ดี 2) ความรู้เรื่องธุรกิจเบื้องต้น <p>ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพทั่วไปที่ควรพัฒนา</p> <p>การสร้างสรรค์นวัตกรรมสำหรับผ้าและเครื่องแต่งกาย</p> <p>ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพด้านผ้าและเครื่องแต่งกายที่ควรพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องแต่งกาย 2) การจัดการสินค้าแฟชั่น 3) ภูมิปัญญาผ้าทอ 	
5	โรงแรม อินดิโก้ ถนนวิทย์ กรุงเทพฯ	<p>บัณฑิตที่จบจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ จำเป็นต้องมีความรู้ ความสามารถ หรือ พัฒนาในด้านต่าง ๆ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ภาษาอังกฤษและคำศัพท์เฉพาะในสายงาน คหกรรมศาสตร์ 	<p>แบบสอบถามผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย แบบออนไลน์ใน Google Form https://citly.me/EODIS</p>

ลำดับ ความสำคัญ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ/ความประสงค์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การได้มาของข้อมูล/หลักฐาน*
		<p>2) ทักษะความรู้ในการประกอบอาหารสากล อาหาร ตะวันออก ตะวันตก อาหารจีน</p> <p>ความรู้ความสามารถทั่วไปอื่น ๆ ที่ควรพัฒนา</p> <p>1) การประสานงาน</p> <p>2) การติดต่อสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพทั่วไปที่ควรพัฒนา</p> <p>เทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ</p> <p>ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพด้านอาหารและ โภชนาการ ที่ควรพัฒนา</p> <p>1) ความปลอดภัยของอาหาร</p> <p>2) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้อง ควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP)</p>	
6	บริษัท ฟู้ดเฮาท์ เคเทอร์ริ่ง เซอวิสเชส	บัณฑิตที่จบจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ จำเป็นต้องมีความรู้ ความสามารถ หรือ พัฒนาในด้านต่าง ๆ ดังนี้	แบบสอบถามผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย แบบออนไลน์ใน Google Form https://citly.me/EODIS

ลำดับ ความสำคัญ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ/ความประสงค์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การได้มาของข้อมูล/หลักฐาน*
		1) หลักการเตรียมอาหารผู้ป่วย 2) อาหารเฉพาะโรค 3) อาหารสายยาง 4) การบริการด้านอาหารในโรงพยาบาลหรือหน่วยงานที่มีความเกี่ยวข้องกับหลักโภชนาการเพื่อการเรียนรู้และปฏิบัติงาน ความรู้ความสามารถทั่วไปอื่น ๆ ที่ควรพัฒนา 1) การปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น 2) การปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพทั่วไปที่ควรพัฒนา หลักการจัดอาหารที่เหมาะสมกับเพศและวัย	
7	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ อำเภอแม่เปิน ด้านเทคโนโลยี	บัณฑิตที่จบจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ จำเป็นต้องมีความรู้ ความสามารถ หรือ พัฒนาด้านต่าง ๆ ดังนี้ 1) ด้านเทคโนโลยี 2) การออกแบบความคิดสร้างสรรค์	แบบสอบถามผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย แบบออนไลน์ใน Google Form https://citly.me/kxPpw

ลำดับ ความสำคัญ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ/ความประสงค์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การได้มาของข้อมูล/หลักฐาน*
		<p>ความรู้ความสามารถทั่วไปอื่น ๆ ที่ควรพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ด้านงานฝีมือ 2) การต่อยอดผลงาน <p>ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพทั่วไปที่ควรพัฒนา</p> <p>การตลาด</p> <p>ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพด้าน ศิลปะ</p> <p>ประดิษฐ์/งานประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ที่ควรพัฒนา</p> <p>การออกแบบผลิตภัณฑ์ในชุมชน</p>	
8	โรงแรมแกรนด์ฮิลล์ รีสอร์ท แอนด์ สปา นครสวรรค์	<ul style="list-style-type: none"> • หลักสูตรควรเน้นทักษะการติดต่อสื่อสารโดยเฉพาะ การแสดงความคิดเห็น • หลักสูตรควรเพิ่มเติมทักษะด้านการตกแต่งจานอาหาร ที่ผสมผสานกับการแกะสลักผักและผลไม้ • หลักสูตรควรให้นักศึกษาฝึกใช้เครื่องจักรอุตสาหกรรม ขนาดใหญ่สำหรับการทำอาหารจำนวนมาก หรือ ขนมอบที่ต้องใช้จำนวนมาก 	<p>การสนทนาแบบกลุ่ม (Focus group)</p> <p>ภาพกิจกรรมการสนทนาแบบกลุ่มเผยแพร่ใน Facebook</p> <p>https://citly.me/TfWsb</p>

ลำดับ ความสำคัญ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ/ความประสงค์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การได้มาของข้อมูล/หลักฐาน*
9	Crest Resort and Pool Villa Phuket	<p>บัณฑิตที่จบจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ จำเป็นต้องมีความรู้ ความสามารถ หรือ พัฒนาในด้านต่าง ๆ ดังนี้</p> <p>การบริหารจัดการงานครัว</p> <p>ความรู้ความสามารถทั่วไปอื่น ๆ ที่ควรพัฒนา</p> <p>การจัดการทั่วไปทางด้านธุรกิจคหกรรมศาสตร์</p> <p>ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพทั่วไปที่ควรพัฒนา</p> <p>1) การคิดวิเคราะห์</p> <p>2) การวางแผน</p>	<p>แบบสอบถามผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p> <p>แบบออนไลน์ใน Google Form</p> <p>https://citly.me/EODIS</p>
10	The summer house อยุธยา	<p>ความรู้ความสามารถทั่วไปอื่น ๆ ที่ควรพัฒนา</p> <p>การพัฒนาความรู้ใหม่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง</p> <p>ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพทั่วไปที่ควรพัฒนา</p> <p>ควรเน้นการฝึกภาคปฏิบัติ</p> <p>ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพด้านอาหารและ โภชนาการ ที่ควรพัฒนา</p>	<p>แบบสอบถามผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p> <p>แบบออนไลน์ใน Google Form</p> <p>https://citly.me/EODIS</p>

ลำดับ ความสำคัญ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ/ความประสงค์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การได้มาของข้อมูล/หลักฐาน*
		ความคิดสร้างสรรค์ในการตกแต่งอาหาร รวมถึงการพัฒนาสูตรอาหารใหม่	
11	เรือนดอกไม้พวงมลิวัลย์ กวางแก้ว	<p>ความรู้ความสามารถทั่วไปอื่น ๆ ที่ควรพัฒนา</p> <p>การอนุรักษ์ความเป็นไทยสำหรับงานประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</p> <p>ความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพด้าน ศิลปะ ประดิษฐ์/งานประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ที่ควรพัฒนา</p> <p>การผสมผสาน ความโบราณและความเป็นปัจจุบัน ให้ดูทันสมัย</p>	แบบสอบถามผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย แบบออนไลน์ใน Google Form https://citly.me/kxPpw
12	ร้านปอปปูล่าซึกแห่ง นครสวรรค์	<p>หลักสูตรควรเพิ่มเติมเนื้อหา เรื่องต่าง ๆ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) การออกแบบเสื้อผ้าแฟชั่น 2) การออกแบบเครื่องประดับ 3) การเย็บ การปัก และการตกแต่งเสื้อผ้า 4) การประยุกต์ใช้วัสดุหรือสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่น มาใช้ในการประยุกต์กับเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย 	การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ

ลำดับ ความสำคัญ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ/ความประสงค์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การได้มาของข้อมูล/หลักฐาน*
13	บริษัทสปิตรีชโซลูชั่นจำกัด	ต้องการให้หลักสูตรเพิ่มเติมความรู้และทักษะด้านงาน หัตถกรรม รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	แบบสอบถามศิษย์เก่า แบบออนไลน์ใน Google Form https://citly.me/WtPpN
14	บริษัทไทยฟู้ดฟาร์ม	หลักสูตรควรสอนเรื่องนวัตกรรมด้านอาหาร หรือ งานคหกรรมศาสตร์	
15	โรงแรมพาราดิโซ เจเค ดีไซน์ โฮเทล นครสวรรค์	ต้องการให้หลักสูตรจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้น การปฏิบัติมากกว่าการเรียนรู้ด้านทฤษฎี	
16	ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 6 บ้านน้ำทรง ตำบลน้ำทรง อำเภอพยุหะคีรี นครสวรรค์	ควรเน้นให้นักศึกษาแสวงหาความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ ด้วยตนเองอย่างสม่ำเสมอ	
17	วิทยาลัยเทคโนโลยีชุมแพ ไทย-เยอรมัน (จี-เทค)	ต้องการให้สอนแบบหลักสูตรคู่ขนานกับสถานศึกษา หรือ สถานประกอบการ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เรื่อง เอกสารต่างๆเกี่ยวกับการการเรียนการสอน	

ตารางภาคผนวก ข3 ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

PLOs	หน่วยงานภาครัฐ (ส่วนกลาง)	หน่วยงานภาครัฐ (สถาบันการศึกษา/ สถาบันสอนอาชีพ)	หน่วยงานภาคเอกชน (สถานประกอบการ)	ผู้ประกอบการด้าน คหกรรมศาสตร์	ศิษย์เก่า	วิสัยทัศน์/พันธกิจ มหาวิทยาลัย
PLO1 อธิบายความรู้พื้นฐานคหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ งานประดิษฐ์ และ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย	M	F	F	F	F	M
PLO2 อธิบายความรู้และหลักในการดูแลกลุ่มบุคคลตามหลัก โภชนาการพร้อมแนวทางการส่งเสริมสุขภาพ	F	F	F	F	P	F
PLO3 ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และปฏิบัติงานตามขั้นตอนด้าน อาหารและโภชนาการงานประดิษฐ์และ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายได้	F	F	F	F	F	F
PLO4 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประยุกต์ใช้ในงานคหกรรม และสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้	F	F	F	F	M	F

PLOs	หน่วยงานภาครัฐ (ส่วนกลาง)	หน่วยงานภาครัฐ/ (สถาบันการศึกษา/ สถาบันสอนอาชีพ)	หน่วยงานเอกชน (สถานประกอบการ)	ผู้ประกอบการ คหกรรมศาสตร์	เบเกอรี่	วิสัยทัศน์/พันธกิจ มหาวิทยาลัย
PLO5 สร้างโรงงาน ออกแบบ และ สร้างสรรค์ผลงาน หรือ ผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการ ประกอบอาชีพได้	F	F	F	F	F	F
PLO6 ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นด้วยความรับผิดชอบ มีจิต สาธารณะทำงานเพื่อส่วนรวมและแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ตามสถานการณ์ได้	F	F	F	F	F	M
PLO7 แสดงออกถึงความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณค่า มีภาวะผู้นำ อดทนสูงงาน รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคม มีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต	F	F	F	F	F	F

หมายเหตุ 1) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียปรับได้ตามกลุ่มของข้อมูลจริงที่เก็บ 2) ระบุ F = สอดคล้องมาก M = สอดคล้องปานกลาง P = สอดคล้องน้อย

ตารางภาคผนวก ข4 ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับ Bloom's Taxonomy

PLOs	พุทธิพิสัย (Cognitive)						ทักษะพิสัย (Psychomotor)					จิตพิสัย (Affective)				
	K1	K2	K3	K4	K5	K6	S1	S2	S3	S4	S5	A1	A2	A3	A4	A5
PLO1 อธิบายความรู้พื้นฐานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ งานประดิษฐ์ และ เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย		✓														
PLO2 อธิบายความรู้และหลักในการดูแลกลุ่มบุคคล ตามหลักโภชนาการพร้อมแนวทางการส่งเสริม สุขภาพ		✓														
PLO3 ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และปฏิบัติงานตาม ขั้นตอนด้านอาหารและโภชนาการงานประดิษฐ์และ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายได้									✓							
PLO4 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประยุกต์ใช้ ในงานคหกรรมและสื่อสารภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษได้									✓							

PLOs	พุทธิพิสัย (Cognitive)						ทักษะพิสัย (Psychomotor)					จิตพิสัย (Affective)				
	K1	K2	K3	K4	K5	K6	S1	S2	S3	S4	S5	A1	A2	A3	A4	A5
PLO5 สร้างโครงงาน ออกแบบและสร้างสรรค์ผลงาน หรือ ผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้										✓						
PLO6 ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นด้วยความรับผิดชอบ มีจิตสาธารณะทำงานเพื่อส่วนรวมและแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าตามสถานการณ์ได้														✓		
PLO7 แสดงออกถึงความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณค่า มีภาวะผู้นำ อดทนสู้งาน รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคม มีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต															✓	

ตารางภาคผนวก ข5 ตรวจสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป/เฉพาะ

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป (Generic Outcome)	ผลรับการเรียนรู้เฉพาะ (Specific Outcome)
PLO1 อธิบายความรู้พื้นฐานคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ งานประดิษฐ์ และ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย		☑
PLO2 อธิบายความรู้และหลักในการดูแลกลุ่มบุคคลตามหลัก โภชนาการพร้อมแนวทางการส่งเสริมสุขภาพ		☑
PLO3 ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และปฏิบัติงานตามขั้นตอนด้านอาหาร และโภชนาการงานประดิษฐ์และ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายได้		☑
PLO4 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประยุกต์ใช้ในงานคหกรรม และ สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้		☑
PLO5 สร้างโครงงาน ออกแบบและสร้างสรรค์ผลงาน หรือ ผลิตภัณฑ์ทางคหกรรมศาสตร์เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบ อาชีพได้		☑

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป (Generic Outcome)	ผลรับการเรียนรู้เฉพาะ (Specific Outcome)
PLO6 ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นด้วยความรับผิดชอบ มีจิตสาธารณะ ทำงานเพื่อส่วนรวมและแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าตามสถานการณ์ได้	☑	
PLO7 แสดงออกถึงความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณค่า มีภาวะผู้นำ อดทนสู้งาน รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคม มีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต	☑	

ตารางภาคผนวก ข6 ข้อคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิและข้อสรุปผลการดำเนินการของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

ข้อคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ	การดำเนินการของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
<p>1. อาจารย์ ดร. ยุทธชัย ทองอินทร์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 8 นครสวรรค์</p>	
<p>1) นอกจากการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 แล้ว ยังมีสาขาอื่นที่เปิดรับการทดสอบ ได้แก่ สาขาอาชีพช่างจัดดอกไม้ระดับ 1 สาขาอาชีพช่างอุตสาหกรรมศิลป์ สาขาช่างตัดเย็บเสื้อผ้าสตรีระดับ 1 และ สาขาอาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่มระดับ 1 ดังนั้นอาจารย์ประจำหลักสูตรสามารถพานักศึกษามาสมัครเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติตามสาขาวิชาชีพเบื้องต้นได้ หากนักศึกษามีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด</p>	<p>1) ในเบื้องต้นอาจารย์ประจำหลักสูตรจะให้นักศึกษาสมัครเพื่อเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 ภายหลังจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทั้งนี้ในการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติในสาขาอาชีพอื่น ๆ จะเป็นไปตามความสมัครใจของนักศึกษา เมื่อเรียนในระดับชั้นปีที่ 3 ขึ้นไป เนื่องจากเป็นสาขาวิชาชีพเลือก</p>
<p>2) ตรวจสอบความสอดคล้องของคุณวุฒิวิชาชีพในรายวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาชีพ ทั้งในกลุ่มวิชาชีพบังคับรวมถึงกลุ่มวิชาชีพเลือก ซึ่ง สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (สคช.) ได้จัดทำมาตรฐานอาชีพสำหรับกลุ่มอาชีพ และ รับรองสมรรถนะเพื่อย้ำความเป็นมืออาชีพในการทำงาน จากนั้นนำสมรรถนะมาเป็นส่วนหนึ่งของการสอนในรายวิชา โดยอาจนำมาใส่ในคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้สังเกตเห็นได้ชัดเจนว่า เมื่อเรียนจบรายวิชาที่เปิดสอนแล้วจะมีสมรรถนะที่สอดคล้องกับคุณวุฒิวิชาชีพ</p>	<p>2) ตรวจสอบคุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์และรายวิชาที่เปิดสอน ทั้งในกลุ่มวิชาชีพบังคับ และ กลุ่มวิชาชีพเลือก ซึ่งสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (สคช.) ให้การรับรองสมรรถนะ โดยนำมาเป็นส่วนหนึ่งของการสอน รวมถึงปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความสอดคล้องกับสมรรถนะของวิชาชีพ เพื่อแสดงให้เห็นถึงสมรรถนะที่จะเกิดขึ้นเมื่อผู้เรียนเรียนจบในรายวิชาที่หลักสูตรเปิดสอน</p>

ข้อคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ	การดำเนินการของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
<p>3) เสนอให้พิจารณาปรับคำอธิบายรายวิชาในบางวิชาที่ต้องเรียนคู่กัน เช่น การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย อาหารไทยและขนมไทย เครื่องดื่มและไอศกรีม ให้มีความกระชับมากขึ้น</p>	<p>3) ปรับแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ</p>
<p>2. อาจารย์ณรัช พรนิธิบุญ อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์</p>	
<p>ควรเพิ่มเติม หรือ สอดแทรก เนื้อหาเกี่ยวกับการทำการตลาด การทำคอนเทนต์ หรือ การนำเสนอเรื่องราวเพื่อการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ ในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ วิชาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ เนื่องจากเป็นการเพิ่มทักษะการเรียนรู้ด้านการตลาดสมัยใหม่</p>	<p>สอดแทรกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแพลตฟอร์ม รวมถึง การใช้งานแพลตฟอร์ม เข้าไปในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ รวมถึงรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ</p>
<p>3 อาจารย์นิรุต ชันตรี อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์</p>	
<p>1) เสนอแนะให้เพิ่มเติมเนื้อหา เรื่อง การดูแลรักษาดอกไม้หลังการจัด และ หลักและขั้นตอนการร้อยมาลัย ในรายวิชา 4651101 การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย</p> <p>2) เสนอให้เปลี่ยนชื่อรายวิชา 4653101 จาก งานดอกไม้สดไทยและไบตอง เป็น งานจัดดอกไม้สดแบบไทย เนื่องจากงานไบตองเป็นส่วนหนึ่งของการจัดดอกไม้แบบไทย สำหรับคำอธิบายรายวิชามีความเหมาะสม</p>	<p>1) ปรับแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ โดย เพิ่มเติมเนื้อหา เรื่อง การดูแลรักษาคุณภาพของงาน หลักและขั้นตอนการร้อยมาลัย</p> <p>2) เนื่องจากรายวิชาดังกล่าวเป็นกลุ่มวิชาชีพเลือกและเป็นการเรียนแบบเฉพาะด้านงานดอกไม้สดไทยและไบตอง สำหรับนักศึกษาที่สนใจ จึงไม่มีการปรับแก้ไข</p>

ข้อคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ	การดำเนินการของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
<p>3) เสนอให้เพิ่มเติมเนื้อหา เรื่อง สถานการณ์ธุรกิจการจัดดอกไม้ในปัจจุบัน ในรายวิชา 4653102 การจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจ</p> <p>4) เสนอให้เปลี่ยนชื่อรายวิชา 4653103 จาก งานมาลัย เป็น การร้อยมาลัย และเพิ่มเติมเนื้อหา เรื่อง ความหมาย ความสำคัญ และ ประวัติของงานมาลัย</p> <p>5) เสนอให้เพิ่มเติมเนื้อหา เรื่อง โอกาสและการใช้งานของพาน ในรายวิชา 4653104 ศิลปะการจัดพาน</p> <p>6) เสนอให้เพิ่มเติมเนื้อหา เรื่อง การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในรายวิชา 4653402 งานเย็บ-ปัก-ถัก-สาน-ร้อย</p> <p>7) เสนอให้พิจารณาเนื้อหาวิชา 4653406 การปั้นแป้ง รวมถึงชื่อรายวิชาในภาษาอังกฤษ เนื่องจาก เนื้อหารายวิชาเป็นการอธิบายถึงการปั้นวัสดุจากแป้ง ซึ่งจะสามารถนำไปใช้ได้งานของช่างช่วย ของที่ระลึก ทั้งนี้ยากให้พิจารณาถึงการนำไปประยุกต์ใช้กับงานด้านอาหารและงานประดิษฐ์มากกว่าเน้นเรื่องของอาชีพที่สามารถเลือกได้หลากหลายในสายงานคหกรรมศาสตร์</p>	<p>3) ปรับแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ โดยเพิ่มเติมเนื้อหา เรื่อง สถานการณ์ธุรกิจการจัดดอกไม้ในปัจจุบัน ในคำอธิบายรายวิชา 4653102 การจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจ</p> <p>4) ไม่เปลี่ยนแปลงชื่อรายวิชา ทั้งนี้ได้เพิ่มเติมเนื้อหาวิชา เรื่อง ความหมาย ความสำคัญ และ ประวัติของงานมาลัยลงไปคำอธิบายรายวิชา</p> <p>5) ปรับแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ โดยเพิ่มเติมเนื้อหา เรื่อง โอกาสและการใช้งานของพาน ไปในรายวิชา 4653104 ศิลปะการจัดพาน</p> <p>6) เนื่องจากมีรายวิชา 4653901 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คหกรรมศาสตร์และการตลาด ซึ่งเป็นรายวิชาเฉพาะพื้นฐานวิชาชีพที่นักศึกษา จึงไม่มีการเพิ่มเติมเนื้อหาในรายวิชา 4653402 งานเย็บ-ปัก-ถัก-สาน-ร้อย</p> <p>7) ปรับแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ โดยเปลี่ยนชื่อรายวิชา ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ รวมถึง ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้กับงานคหกรรมศาสตร์ทั้งด้านอาหารและงานประดิษฐ์</p>

ข้อคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ	การดำเนินการของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
4. นายนพดล ฉายชวงค์ หัวหน้าเซฟเบเกอร์ ร้าน The Summer house Ayutthaya	
<p>1) งานเป็นแบ่ง เป็นงานที่สามารถประยุกต์ใช้ได้กับงานคหกรรมศาสตร์ทุกแขนง ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง รวมทั้ง งานประดิษฐ์ ดังนั้นจึงอยากให้หลักสูตรประยุกต์เนื้อหาเกี่ยวกับการปั้นแป้งเข้าไปในทุกรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหลังจบการศึกษา</p> <p>2) เสนอแนะให้หลักสูตรเน้นการจัดการเรียนการสอนที่ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม การจำลองสถานการณ์จริง หรือ การปฏิบัติงานในโรงงาน สถานประกอบการ สลับกับการเรียนในมหาวิทยาลัย เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีม ทักษะการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ตามแนวทางการจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21</p>	<p>1) ปรับตามปรับแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ โดยพิจารณาการนำงานปั้นแป้งไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนทุกรายวิชาที่เกี่ยวข้องที่สามารถนำไปใช้ได้หลังจบการศึกษา</p> <p>2) ปรับตามปรับแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ โดยพิจารณากิจกรรมการเรียนการสอนในทุกรายวิชาที่ปฏิบัติ ให้เป็นแบบจำลองสถานการณ์ การฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม รวมถึงการฝึกสหกิจศึกษาในโรงงาน หรือ สถานประกอบการ เมื่อนักศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 4 สำหรับการปฏิบัติงาน สลับกับการเรียนในมหาวิทยาลัยนั้น ยังไม่สามารถดำเนินการได้</p>

ตารางภาคผนวก ข7 เปรียบเทียบเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
1	ชื่อหลักสูตร	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์	คงเดิม
2	ชื่อปริญญา	ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) Bachelor of Arts Program in Home Economics ชื่อย่อ : ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) B.A. (Home Economics)	ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) Bachelor of Arts Program in Home Economics ชื่อย่อ : ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) B.A. (Home Economics)	คงเดิม
3	ปรัชญาของหลักสูตร	มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ และ ความสามารถด้านคหกรรมศาสตร์ บนพื้นฐานของจรรยาบรรณและ จริยธรรมต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เพื่อ ตอบสนองต่อยุทธศาสตร์การพัฒนาคน สังคมทั้งทางด้านสุขภาพ และการ ดำรงชีวิตให้เป็นไปตามความต้องการ ของตลาดแรงงาน	สร้างผู้ประกอบการทางคหกรรมศาสตร์ ที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม มุ่งสู่การพัฒนาท้องถิ่นเพื่อ ความยั่งยืน	ปรับให้มีความกระชับ สอดคล้องกับ บริบทของศาสตร์คหกรรม รวมถึง ปรัชญาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
4	วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	<p>1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และมีความเข้าใจในหลักการทาง คหกรรมศาสตร์ หลักการจัดการ และการประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีเจตคติที่ดีต่อการดำเนินชีวิต และมีความชำนาญ ในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ให้เกิด ประโยชน์สูงสุดต่อครอบครัวสังคม และการประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์</p> <p>3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าความรู้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ แก้ไขปัญหาได้ อย่างมีระบบ ตลอดจนสามารถวิจัยและ พัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ได้</p>	<p>เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้</p> <p>1. มีความรู้และทักษะในสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ สามารถพัฒนาและ ประยุกต์ใช้ในงานอาชีพได้</p> <p>2. มีทักษะการใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ด้านอาหารและโภชนาการ งานประดิษฐ์ และ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย</p> <p>3. มีความสามารถในการบูรณาการองค์ ความรู้ในรายวิชาต่าง ๆ พัฒนาองค์ ความรู้ทางวิชาชีพ อยู่อย่างสม่ำเสมอ โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ ประยุกต์ใช้ในการพัฒนางานทางด้านค หกรรมศาสตร์ รวมถึงสามารถแก้ปัญหา เฉพาะหน้าได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>ปรับให้มีความสอดคล้องกับ ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ตลาดแรงงาน และคุณวุฒิวิชาชีพ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมจริยธรรมในการประกอบวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม</p> <p>5. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีจิตสำนึกทางด้านคุณภาพชีวิตที่ดี สามารถนำความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ ไปปรับใช้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชน และประเทศชาติ ทั้งนี้ โดยยึดมั่นในหลักการของประชากรที่มีคุณภาพดีในระดับสูง</p>	<p>4. มีภาวะผู้นำมีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>5. สามารถนำความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ ในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อชุมชนท้องถิ่นให้มีความก้าวหน้าอย่างยั่งยืน</p> <p>6. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และมี คุณ ธรรม จริยธรรม ในการปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์</p>	
5	โครงสร้างหลักสูตร	หน่วยกิตรวม : จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 132 หน่วยกิต โครงสร้างหลักสูตรแบ่งออกเป็นหมวดวิชา ดังนี้	หน่วยกิตรวม : จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 123 หน่วยกิต โครงสร้างหลักสูตรแบ่งออกเป็นหมวดวิชา ดังนี้	ปรับหน่วยกิตหมวดวิชาศึกษาทั่วไปให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2565

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		หมวดวิชา จำนวนหน่วยกิต	หมวดวิชา จำนวนหน่วยกิต	
		1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24	
		1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร และ 9	1.1 กลุ่มวิชาสื่อสารสร้างสรรค์ 6	
		1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6	1.2 กลุ่มวิชาการพัฒนา 6	
		1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6	ศักยภาพมนุษย์	
		1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และ 9	1.3 กลุ่มวิชาพลเมืองเข้มแข็ง 6	
		คณิตศาสตร์	1.4 กลุ่มวิชาสหศาสตร์เพื่อการ 6	
		2. หมวดวิชาเฉพาะ 96	พัฒนาที่ยั่งยืน	
		2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 27	2. หมวดวิชาเฉพาะ 93	
		2.2 วิชาเฉพาะ	2.1 วิชาเฉพาะด้านบังคับ	
		2.2.1 วิชาเฉพาะบังคับ 27	2.1.1) วิชาเฉพาะ 30	
		2.2.2 วิชาเฉพาะเลือก 36	พื้นฐานวิชาชีพ	
		2.3 วิชาประสบการณ์วิชาชีพ 6	2.1.2) วิชาชีพบังคับ 45	
		3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6	2.2 วิชาเฉพาะด้านเลือก 12	
		รวม 132		

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			2.3 วิชาฝึกประสบการณ์ 6 วิชาชีพ 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 รวม 123	
6	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	กลุ่มวิชา จำนวนหน่วยกิต - กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 - กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 - กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 - กลุ่มวิชาภาษาวិทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 รวมทั้งหมด ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	กลุ่มวิชา จำนวนหน่วยกิต - กลุ่มวิชาการสื่อสารสร้างสรรค์สังคม ยุคดิจิทัล ไม่น้อยกว่า 6 - กลุ่มวิชาการพัฒนาศักยภาพมนุษย์ ไม่น้อยกว่า 6 - กลุ่มวิชาพลเมืองเข้มแข็ง ไม่น้อยกว่า 6 - กลุ่มวิชาสหศาสตร์เพื่อการพัฒนา ที่ยั่งยืน ไม่น้อยกว่า 6 รวมทั้งหมด ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต	

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	กลุ่มวิชาการสื่อสารสร้างสรรค์สังคม ยุคดิจิทัล	
		0080101 ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในยุคเทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการฟัง พูด อ่าน และ เขียนภาษาอังกฤษเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศในด้านการสืบค้น เข้าถึง และประเมินข้อมูลข่าวสารที่น่าเสนอผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นนวัตกรรมสมัยใหม่จากสื่อออนไลน์ประเภทต่าง ๆ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษในงานอาชีพด้านวิศวกรรมศาสตร์ เกษตรศาสตร์ อุตสาหกรรม และ วิทยาการคอมพิวเตอร์	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		0080102 ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ เพื่องานราชการและเชิงธุรกิจ ทักษะภาษาอังกฤษที่เป็นพื้นฐาน ทางอาชีพและจำเป็นในการสื่อสาร ทางธุรกิจ การบูรณาการให้กับโครงสร้าง ภาษาที่ใช้ในการติดต่องานราชการ และธุรกิจแบบต่าง ๆ การดูแลลูกค้า ผู้มาเยือน และ ผู้ร่วมงานใหม่ การนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับองค์กรทั้ง ภาครัฐและเอกชน การให้คำแนะนำและ บริการ การจดบันทึก รายงานและสรุป รายงานการประชุม การใช้โทรศัพท์ การให้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และ การบริการ	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		0080103 ทักษะการเรียนรู้ภาษาอังกฤษ ผ่านสื่อออนไลน์ การสร้างแรงจูงใจในการเรียน ทักษะการเรียนรู้ภาษาอังกฤษด้วย ตนเองในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียน ผ่านสื่อออนไลน์ทั้งในและนอกห้องเรียน การสื่อสารผ่านคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์ พกพา การผ่านข้อความแสดงความ คิดเห็น และการเข้าถึงวิดีโอบทเรียน ออนไลน์ภาษาอังกฤษ	-	ยกเลิก
		0080104 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร ความหมายและความสำคัญของการ สื่อสาร ทักษะการรับและการส่งสาร อย่างมีประสิทธิภาพ การสื่อสารด้วยการ ฟัง การอ่าน การพูด การเขียนที่ เหมาะสมกับสารประเภทต่าง ๆ	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		0080105 ภาษาไทยเพื่ออาชีพ ทักษะเกี่ยวกับการใช้ภาษาไทย ในด้านการรับสารและการส่งสาร ฝึกปฏิบัติและพัฒนาทักษะภาษาไทย เพื่อการพัฒนาอาชีพในแวดวงราชการ และธุรกิจ	-	ยกเลิก
		0080106 พลังภาษาไทยกับการสื่อสาร เชิงสุนทรีย์ภาพ ความหมายและความสำคัญของ พลังภาษาไทยและสุนทรีย์ภาพ กลวิธี การสร้างสรรคและการสื่อสารภาษาไทย ที่มีความงาม แนวทางพิจารณา สุนทรีย์ภาพทางภาษาไทย ศึกษา บทประพันธ์เชิงสร้างสรรค์	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>0080107 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน</p> <p>สัทอักษรภาษาจีนกลาง การเขียนอักษรจีนเบื้องต้นการอ่านออกเสียงคำและประโยค การใช้คำศัพท์สำนวนภาษา การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ พัฒนาทักษะภาษาจีนสามารถฟัง พูด อ่าน และ เขียนภาษาจีนและสนทนาตามสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน ใช้ภาษาตามมารยาทสังคม เรียนรู้และเข้าใจในวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา</p>	-	ยกเลิก
			<p>0019101 ภาษาอังกฤษกับการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อดิจิทัล</p> <p>การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การอภิปรายและการนำเสนอ โดยเน้นทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน</p>	รายวิชาใหม่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			<p>ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ความรู้ด้านภาษาอังกฤษ ในสถานการณ์จริง เครื่องมือและแอปพลิเคชันทางเทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อส่งเสริมความเป็นอิสระในการเรียนรู้ภาษา เทคนิคการแปลผ่าน แอปพลิเคชัน การสื่อสารผ่านเว็บไซต์เสมือนจริง การรู้เท่าทันสื่อสำหรับปัจจุบันและอนาคต</p>	
			<p>0019102 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการทำงาน</p> <p>ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษ โดยมุ่งเน้นทักษะ ที่จำเป็นเกี่ยวกับการทำงาน การจำลองสถานการณ์การปฏิบัติงาน ในสถานประกอบกิจการจริง การสมัครงาน</p>	<p>รายวิชาใหม่</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			การสัมภาษณ์งาน การสื่อสารในการทำงาน และการนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับองค์กร	
			0019103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ การใช้ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอผลงานอย่างสร้างสรรค์ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป วิธีการรวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การเลือกรูปแบบการนำเสนอผลงาน การพัฒนาทักษะและบุคลิกภาพในการนำเสนอ	รายวิชาใหม่
			0019104 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่ การฟังพูดอ่านและเขียนภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และการทำงานในองค์กรภาครัฐ และเอกชน	รายวิชาใหม่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			<p>การใช้ภาษาในสังคมและวัฒนธรรม ยุคดิจิทัล การใช้ระดับภาษาและมีการขยายในการสื่อสาร จรรยาบรรณ การใช้ข้อมูล การวิเคราะห์และแก้ไข ภาษาในสังคมปัจจุบัน และการสื่อสารในภาวะวิกฤตได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	
			<p>0019105 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารผ่านสื่อดิจิทัล</p> <p>การฟัง พูด และอ่านภาษาจีนผ่านสื่อดิจิทัลที่หลากหลายการเรียนรู้จากแอปพลิเคชัน เว็บไซต์ บทเรียน อิเล็กทรอนิกส์ หลักสูตรออนไลน์ และสื่อสังคมออนไลน์ ในการพัฒนาทักษะภาษาจีนเพื่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง</p>	<p>รายวิชาใหม่</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			โดยมุ่งเน้นการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และการนำเสนอภาษาจีนผ่านสื่อดิจิทัล	
			0019106 การใช้แพลตฟอร์มประยุกต์เพื่อการเรียนรู้ การใช้แพลตฟอร์มประยุกต์เพื่อจัดการงานเอกสาร การนำเสนอสารสนเทศ โดยใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ การจัดการข้อมูลเพื่อการคำนวณและการจัดการฐานข้อมูลอย่างสร้างสรรค์ การสร้างสรรค์เว็บไซต์สำหรับการทำงานในชีวิตประจำวัน	รายวิชาใหม่
			0019107 พื้นฐานการจัดการข้อมูลในยุคดิจิทัล ความหมายและความสำคัญของข้อมูลขนาดใหญ่ จรรยาบรรณและจริยธรรม ในการจัดการข้อมูล	ปรับปรุงรหัสวิชา/ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชามาจากรายวิชา 0070401 เทคโนโลยีการจัดการข้อมูลขนาดใหญ่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			<p>ภาพรวมของการจัดการข้อมูล ความรู้พื้นฐานและเครื่องมือที่เกี่ยวกับการจัดเก็บรวบรวมข้อมูล การแปลงข้อมูลดิบให้เป็นข้อมูลเชิงลึก เทคนิคการนำเสนอสารสนเทศให้เกิดมูลค่า การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการประยุกต์ใช้กับศาสตร์ต่าง ๆ</p>	
			<p>0019108 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ แนวคิดเกี่ยวกับความเข้าใจในเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ บุคลากรทางคอมพิวเตอร์ กระบวนการ และระบบสารสนเทศ เครือข่ายคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต บริการออนไลน์ และ สื่อสังคมออนไลน์</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชามาจากรายวิชา 0040409 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			และแนวปฏิบัติในการใช้สื่อสังคมออนไลน์ความมั่นคงปลอดภัยยุคดิจิทัล กฎหมายดิจิทัล ทรัพย์สินทางปัญญา สิทธิ ความรับผิดชอบ และจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล แนวน้อมเทคโนโลยีดิจิทัล	
			0019109 รู้เท่าทันสื่อและข้อมูลยุคดิจิทัล แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับสื่อดิจิทัล ความหมายและความเป็นมาของสื่อดิจิทัล การจำแนกประเภทของสื่อ การเข้าใจดิจิทัล สิทธิความรับผิดชอบต่อยุคดิจิทัล ความปลอดภัยยุคดิจิทัล มารยาทในสังคมยุคดิจิทัล การเข้าถึงดิจิทัล ภาษาของสื่อ การประยุกต์การเข้าถึงสื่อดิจิทัลใช้กับชีวิตประจำวัน	รายวิชาใหม่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			<p>ก้าวทันอาชญากรรมทางสื่อดิจิทัล การสืบค้นข้อมูล ความรู้พื้นฐานและเครื่องมือที่เกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูล และวิทยาการข้อมูล และเทคนิคการนำเสนอสื่อสารสนเทศในเชิงธุรกิจ</p>	
			<p>0019110 ทักษะสารสนเทศในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ แนวคิด ทฤษฎีการเรียนรู้ตลอดชีวิต แหล่งสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทักษะการรู้สารสนเทศ การจัดเก็บคัดเลือก การประเมินสารสนเทศ การรู้เท่าทันสื่อ และ เทคโนโลยีดิจิทัล การสร้างเนื้อหาเชิงดิจิทัล การนำเสนอผลงานด้วยสื่อสร้างสรรค์ ความมั่นคง และ ความปลอดภัย</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา มาจากรายวิชา 0040206 การรู้สารสนเทศในศตวรรษที่ 21</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			กฎหมายและจริยธรรมในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัล การประยุกต์ใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัลในการใช้ชีวิตและประกอบอาชีพ	
		กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	กลุ่มวิชาการพัฒนาศักยภาพมนุษย์	
		0010208 ทักษะชีวิตและจริยธรรมในสังคมดิจิทัล ทักษะในการเรียนรู้และเข้าใจชีวิตและคุณค่าทางวัฒนธรรม เสริมสร้างทักษะการคิดเชิงวิพากษ์ การตัดสินใจทางจริยธรรม จริยธรรมในวิถีชีวิตและชุมชนที่มีต่อการดำรงและส่งเสริมคุณค่าทางวัฒนธรรม การรู้เท่าทันประเด็นจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การประยุกต์ใช้ดิจิทัลอย่างมีจริยธรรม	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>0020204 ชีวิตกับดนตรี</p> <p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับคุณค่าของวัฒนธรรมดนตรีไทยและสากลในสังคมไทย โดยแบ่งเป็นการเรียนรู้ถึงที่มาเรียนรู้ประเภทและวงดนตรี ดนตรีที่ใช้ในวิถีชีวิตของคนไทยในปัจจุบันตั้งแต่เกิดจนตาย การเลือกใช้วงดนตรีให้ถูกต้องและเหมาะสม เรียนรู้และฝึกทักษะการฟัง การคิด ความรู้สึกสมาธิและความเข้าใจ ในสุนทรียะของดนตรี เพื่อนำไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและผู้อื่น ชัดเจนจิตใจและความ เป็นมนุษย์ รวมถึงการเลือกใช้เทคโนโลยีในการเข้าถึงการเรียนรู้ด้านดนตรีเพื่อพัฒนาตนเองและผู้อื่น</p>	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>ปฏิบัติงานศิลปะเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันเสริมสร้างสมาธิและปลูกฝังรสนิยมความงามทางสุนทรียะ</p>		
		<p>0030204 ชีวิตกับภาพถ่าย ความสำคัญของภาพถ่าย การสื่อความหมายจากภาพถ่าย การจัดวางองค์ประกอบของภาพ ลักษณะการถ่ายภาพ การจัดแสง มุมกล้อง ขนาดของภาพ และสัดส่วนของภาพ รวมไปถึงการสื่อความหมายและสุนทรียภาพของภาพให้เหมาะสมกับงานประเภทต่าง ๆ ในมิติที่แตกต่างกัน อีกทั้งสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม</p>	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		0040203 การพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อ สุขภาวะที่ดี ความหมายและความสำคัญของ คุณภาพชีวิต การเข้าใจตนเองและผู้อื่น องค์กรประกอบที่มีอิทธิพล ต่อสุขภาพการ ดูแลและส่งเสริมสุขภาพ สุภาพจิตและ การปรับตัว การสื่อสารและสร้าง สัมพันธภาพ ทักษะการแก้ปัญหาชีวิต การบริหารเวลาและชีวิตอย่างมีคุณภาพ การสร้างสุขในวาระสุดท้ายของชีวิต	-	ยกเลิก
		0040206 การรู้สารสนเทศในศตวรรษที่ 21 ความหมาย ความสำคัญ ของการรู้ สารสนเทศ และทักษะการเรียนรู้ ในศตวรรษที่ 21 ในด้านการแสวงหา การประเมิน การวิเคราะห์ และการใช้ สารสนเทศจากสื่อแต่ละประเภทอย่าง	-	ปรับปรุงรายวิชา ย้ายไปกลุ่มวิชา การสื่อสารสร้างสรรค์สังคมยุคดิจิทัล รายวิชา 0019110 ทักษะสารสนเทศ ในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		รู้เท่าทัน ถูกต้องและเป็นธรรม		
		0040207 สื่อบันเทิงเชิงพินิจ ความหมายและความสำคัญของสื่อ บันเทิง บทบาทหน้าที่ของสื่อบันเทิง การศึกษาวิเคราะห์วิจารณ์วิพากษ์ เบื้องต้น ในการใช้ภาษาไทยในสื่อบันเทิง ประเภทต่าง ๆ ความสัมพันธ์ระหว่างสื่อ บันเทิงกับชีวิต	0029209 สื่อบันเทิงเชิงอารมณ์ ความหมาย ความสำคัญ และ ประเภทของสื่อบันเทิงความสัมพันธ์ ระหว่างสื่อบันเทิงกับชีวิต บทบาทหน้าที่ และคุณค่าด้านอารมณ์ จริยธรรม คุณธรรม และสังคมในสื่อบันเทิง การตระหนักรู้คุณค่าของตนเองและรัก ชาติกำเนิดผ่านการเรียนรู้จากสื่อบันเทิง การรู้เท่าทันสื่อ บันเทิงอย่างมี วิจรรณญาณตามบริบทการเปลี่ยนแปลง ของสังคมและของโลก	ปรับปรุงรหัสวิชาชื่อวิชาและคำอธิบาย รายวิชา
		0050209 สันติปัญญาศึกษา ธรรมชาติของจิตมนุษย์ความจริง ของชีวิต ฝึกฝนความรู้สึกรู้ตัวด้วย กิจกรรมที่หลากหลาย ได้แก่	0029204 สันติภาพศึกษา ความหมาย ลักษณะ และสาเหตุ ของความขัดแย้งความรุนแรงและ สงคราม สันติภาพและวิธีการได้มาซึ่ง	ปรับปรุงรหัสวิชาชื่อวิชาและคำอธิบาย รายวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>จิตตภาวนา สุนทรียสนทนา การทำงาน ศิลปะ โยคะ เป็นต้น จิตสำนึกเดิมสู่ จิตสำนึกใหม่ที่เข้าถึง ความจริง ความงาม ความดี ความเป็นอิสระ ความสุข และ ปัญญา เพื่อความเอื้ออาทรต่อมนุษย์และ สรรพสิ่ง การพัฒนาตนเองอย่างสมดุลสู่ ความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ศึกษาสาเหตุและ ปัญหาของความขัดแย้ง วิธีระงับความ ขัดแย้งโดยสันติ วิธีการสร้างสันติวิธีและ สมานฉันท์ตามหลักศาสนา เน้นวิธีการ เรียนรู้ที่นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงภายใน ตนเองอย่างลึกซึ้งและเชื่อมโยงไปสู่การอยู่ ร่วมกันอย่างสมานฉันท์สังคมโลกที่สันติ</p>	<p>สันติภาพที่ยั่งยืน สันติวิธีการอยู่ร่วมกัน อย่างสมานฉันท์ กระบวนการจิตต ปัญญาศึกษา ที่ส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม ปัญญา และความสุข เพื่อการ พัฒนาตนเองสู่ความเป็นมนุษย์ที่ สมบูรณ์</p>	

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		-	0029201 การพัฒนาสู่ชีวิตวิถีใหม่ หลักการของการพัฒนาตน การเห็น คุณค่าตนเองและผู้อื่น กรอบความคิดแบบ เต็มโต การคิดวิเคราะห์การแก้ปัญหา อย่างสร้างสรรค์ การกำกับตนเอง การ บริหารชีวิตและเวลา ความรับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคม ศิลปะการทำงาน และการใช้ชีวิตอย่างมีความสุขในสังคม พหุวัฒนธรรม เพื่อปรับตัวและดำรงชีวิต สอดคล้องกับชีวิตวิถีใหม่	รายวิชาใหม่
		-	0029202 ราชภัฏนครสวรรค์สร้างสรรค์ เอ ก ลั ก ษ ณ์ อ ต ลั ก ษ ณ์ แ ล ะ วัฒนธรรมของมหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์ การเป็นผู้นำและผู้ตาม การเป็นคนดีมีวินัย ใฝ่เรียนรู้ สู้งาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยี และมีความ	รายวิชาใหม่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			<p>ภาคภูมิใจในตนเอง การปลูกฝังจิตสำนึก ทัศนคติ มีจิตอาสา อยู่บนพื้นฐานการ เปลี่ยนแปลงของท้องถิ่น สังคมโลก โดยการบูรณาการการเรียนรู้บนฐาน คุณธรรม จริยธรรม น้อมนำปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียงอย่างยั่งยืน</p>	
		-	<p>0029203 สุนทรีย์ในชีวิต ความหมาย ความสำคัญของ สุนทรีย์ะ การวิเคราะห์ความซาบซึ้ง และ การแสดงออกอย่างสร้างสรรค์ ผ่านประสบการณ์การรับรู้ด้านศิลปะ ดนตรีและนาฏศิลป์ การมองเห็นคุณค่า ในตนเองและผู้อื่น การนำไปใช้ใน ชีวิตประจำวันอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม</p>	<p>รายวิชาใหม่</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		-	0029205 การสร้างเสริมสุขภาพและ กีฬาอิเล็กทรอนิกส์ แนวคิดด้านสุขภาพและ สิ่งแวดล้อม คุณภาพชีวิตที่ดีปัญหา สุขภาพในสถานการณ์ปัจจุบัน เทคโนโลยี และ สื่อสังคมออนไลน์ การดูแลสุขภาพกายและ สุขภาพจิต การเลือกบริโภคอย่างฉลาดและ ปลอดภัย อนามัยสิ่งแวดล้อม การ ปรับตัวและรับมือกับการเปลี่ยนแปลง ของสถานการณ์โลก สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีและสื่อสังคมออนไลน์เพื่อ คุณภาพชีวิตที่ดี	รายวิชาใหม่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		-	0029206 เพศและความสงบทางจิต แนวคิดเรื่องเพศ ความสุขและ จุดหมายของชีวิต ในอารยธรรมมนุษย์ ความปรารถนาและธรรมชาติของมนุษย์ ในทัศนะทางศาสนาและวัฒนธรรมของ สังคมต่าง ๆ การฝึกจิต และสร้างพลัง บวกภายในจิต การรักษาสสมดุลของ แรงผลักดันทางเพศกับความสงบของจิต การจัดการความเครียดด้วยคิปป่าบัต ศิลปะบ่าบัต การเปลี่ยนแรงผลักดันทาง เพศเป็นพลังแห่งการสร้างสรรคการ ค้นหาและพัฒนาศักยภาพเพื่อกำหนด แนวทางการดำเนินชีวิตที่เหมาะสมกับ ตนเอง	รายวิชาใหม่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		-	0029207 การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน การวางแผนการเงินส่วนบุคคล การจัดทำงบประมาณทางการเงิน การสร้างความมั่งคั่ง การลงทุนและ ความเสี่ยง การจัดการหนี้และสินเชื่อ การประกันภัย ภาษีเงินได้เทคโนโลยี ทางการเงิน การรู้ทันภัยทางการเงิน การแสวงหาข้อมูลและความรู้ทาง การเงิน	ปรับปรุงรหัสวิชา/ชื่อวิชาและ คำอธิบายรายวิชามาจากรายวิชา 0030305 ชีวิตกับการเงิน
		-	0029208 มนุษย์กับการเปลี่ยนแปลง สังคมโลก การเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ความเข้าใจความเป็นมนุษย์ผ่าน เหตุการณ์สำคัญของโลก การตระหนัก ถึงคุณค่าของตนเองและผู้อื่น และการ ปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลง	ปรับปรุงรหัสวิชา/ชื่อวิชาและ คำอธิบายรายวิชามาจากรายวิชา 0030301 มนุษย์กับสังคม

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			ของสังคมในยุคสมัยใหม่ และการใช้ชีวิต อย่างรู้เท่าทัน ความเปลี่ยนแปลงของ สังคมโลกได้อย่างมีความสุข	
			0029210 สุขภาพ และสิ่งแวดล้อมเพื่อ คุณภาพชีวิตที่ดี แนวคิดด้านสุขภาพ และ สิ่งแวดล้อม ปัญหาสุขภาพจาก สถานการณ์โลก สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยี และสื่อสังคมออนไลน์การดูแลสุขภาพ กายและสุขภาพจิต อนามัยสิ่งแวดล้อม การเลือกบริโภคอย่างฉลาดและ ปลอดภัย การปรับตัวและรับมือกับ การเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์โลก สิ่งแวดล้อมเทคโนโลยีและสื่อสังคม ออนไลน์เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี	รายวิชาใหม่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	กลุ่มวิชาพลเมืองเข้มแข็ง	
		0010304 การดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในระดับต่าง ๆ (บุคคล ครอบครัว ชุมชน สังคม ประเทศ) ความสัมพันธ์ระหว่างเศรษฐกิจพอเพียงกับชีวิตมนุษย์ การประยุกต์ใช้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการดำเนินชีวิต	-	ยกเลิก
		0010306 การบูรณาการทางการตลาดยุคใหม่เพื่อความยั่งยืน การผสมผสาน แนวคิดทฤษฎีทางการตลาด ด้านการบริหารจัดการพฤติกรรมผู้บริโภค การใช้เครื่องมือทางการตลาด อิเล็กทรอนิกส์	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		การตระหนักถึงสังคมและสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาขีดความสามารถในการทำ ธุรกิจยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ		
		0010312 ธุรกิจและความเป็นผู้' ประกอบการรุ่นใหม่ แนวคิดการบริหารธุรกิจ บทบาท และความสำคัญของธุรกิจยุคใหม่ การเตรียมความพร้อมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางธุรกิจ ความมีจริยธรรม ความรับผิดชอบต่อสังคมในการดำเนินธุรกิจ	-	ปรับปรุงรายวิชา ย้ายไปกลุ่มวิชา สหศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน รายวิชา 0049407 พื้นฐานธุรกิจและการประกอบการยุค 4.0
		0030301 มนุษย์กับสังคม ความเปลี่ยนแปลงของสังคมไทย และสังคมโลก ที่ส่งผลกระทบต่อ การดำเนินชีวิตของมนุษย์ในแง่มุมต่าง ๆ ทั้งด้านการเมือง เศรษฐกิจสังคม	-	ปรับปรุงรายวิชา ย้ายไปกลุ่มวิชาการ พัฒนาศักยภาพมนุษย์ รายวิชา 0029208 มนุษย์กับการเปลี่ยนแปลงสังคมโลก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		และด้านอื่นๆแนวทางการใช้ชีวิตอย่าง รู้เท่าทันความเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน และอนาคตการเป็นพลเมืองที่ดีและ อยู่ร่วมกันกับผู้อื่นอย่างมีความสุข		
		0030305 ชีวิตกับการเงิน การวางแผนทางการเงินส่วนบุคคล บัญชีครัวเรือนการออมและการลงทุน ภูมิคุ้มกันทางการเงิน การประกันภัย สิทธิ และหน้าที่ทางภาษีอากร	-	ปรับปรุงรายวิชา ย้ายไปกลุ่มวิชาการ พัฒนาศักยภาพมนุษย์ รายวิชา 0029207 การบริหารเงินใน ชีวิตประจำวัน
		0030308 ภูมิปัญญา เทคโนโลยีและ นวัตกรรมท้องถิ่น ความหมาย ความสำคัญ หลักการ ของภูมิปัญญาเทคโนโลยีและนวัตกรรม ท้องถิ่น ปฏิบัติการสร้างคุณค่าภูมิปัญญา ท้องถิ่น และ การใช้เทคโนโลยีในการ ออกแบบสร้างสรรค์นวัตกรรมท้องถิ่น	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		0030310 การรู้เท่าทันสื่อ ความหมายของการรู้เท่าทันสื่อ อิทธิพลของสื่อที่มีต่อผู้บริโภค หลักการ และแนวคิดสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการรู้ เท่าทันสื่อโดยจำแนกตามประเภทของ สื่อได้แก่ ภาพข่าว โฆษณา รายการวิทยุ รายการโทรทัศน์ ภาพยนตร์และสื่อ อินเทอร์เน็ต โดยเน้นทำความเข้าใจ เกี่ยวกับบริบทของสื่อต่าง ๆ อาทิ อุตสาหกรรมสื่อเทคโนโลยี สื่อจิตวิทยา การสร้างสรรค์ รูปแบบและภาษาในสื่อ ฝึกวิเคราะห์ข่าวสารในสื่อประเภทต่าง ๆ เพื่อการรู้เท่าทันสื่อ	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>0040307 เศรษฐกิจเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต</p> <p>การเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยีที่สำคัญที่ส่งผลต่อความสามารถ ในการรับรู้และปรับตัวของมนุษย์แนวคิดเกี่ยวกับการเรียนรู้ตลอดชีวิตที่ทำให้เกิดมุมมองที่หลากหลายเข้าใจความซับซ้อนที่สัมพันธ์และสร้างองค์ความรู้ใหม่ที่เท่าทันการเปลี่ยนแปลง</p>	-	ยกเลิก
		<p>0050309 เศรษฐกิจดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์</p> <p>หลักการและแนวคิดเชิงเศรษฐกิจดิจิทัลธุรกิจอิเล็กทรอนิกส์ พื้นฐานห่วงโซ่อุปทาน แคมตาลีอก อิเล็กทรอนิกส์ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์</p>	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		คลังสินค้าออนไลน์ การชำระเงินออนไลน์ ตลาดกลางออนไลน์ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีกับการดำเนินชีวิต		
		0060302 วัยใส่ใจสะอาด การแยกแยะระหว่างผลประโยชน์ส่วนตนกับประโยชน์ส่วนรวม ความสะอาดและความไม่ทนต่อการทุจริต หน้าที่ของพลเมืองและความรับผิดชอบ ต่อสังคมในการต่อต้านการทุจริต จิตสำนึกต่อต้านการทุจริต และทดแทนคุณแผ่นดิน	0039302 วัยใส่ใจสะอาด แนวความคิดการต่อต้านการทุจริต ประโยชน์ทับซ้อน การสร้างจิตสำนึกต่อต้านการทุจริต ความรับผิดชอบต่อสังคมในการต่อต้านการทุจริต และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันและปราบปราม การทุจริต และกรณีศึกษา การทุจริต	ปรับปรุงรหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบาย รายวิชา
		0060303 ความเป็นพลเมืองและกฎหมายในชีวิตประจำวัน แนวความคิดและหลักการพื้นฐานของความเป็นพลเมือง จิตสำนึก สิทธิหน้าที่ความรับผิดชอบ จิตสาธารณะ	0039301 พลเมืองเข้มแข็ง แนวคิดและหลักการพื้นฐานเกี่ยวกับความเป็นพลเมือง คุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความเป็นพลเมือง พลเมืองดีตามวิถีประชาธิปไตย	ปรับปรุงรหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบาย รายวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		สิทธิมนุษยชน สิทธิชุมชน การปกป้อง ผลประโยชน์สาธารณะและกฎหมาย ที่เกี่ยวกับชีวิตประจำวัน	สมรรถนะความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง การอยู่ร่วมกันในสังคมไทยและสังคม โลกอย่างสันติ	
		-	0039303 ภาวะผู้นำกับการพัฒนาสังคม ความเป็นพลเมืองดีตามวิถี ประชาธิปไตย การปฏิบัติตนเป็นผู้มีวินัย ในตนเอง การอยู่ร่วมกันอย่างสันติ การ อยู่ร่วมกันในสังคมพหุวัฒนธรรมและ พหุภาษา ซึ่งกันและกัน ภาวะผู้นำและผู้ ตามต่อการเปลี่ยนแปลงของกระแส สังคมและวัฒนธรรม ความรับผิดชอบ ต่อสังคม และมีจิตสาธารณะ	รายวิชาใหม่
		-	0039304 คุณธรรม และจริยธรรมการ ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การใช้สิทธิและขอบเขตในการ สื่อสารยุคดิจิทัล กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ	รายวิชาใหม่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			<p>การสื่อสารยุคดิจิทัล ความปลอดภัยในการใช้และการเก็บรักษาข้อมูล คุณธรรม จริยธรรมในการใช้สื่อ เทคโนโลยี ปัญญาประดิษฐ์และหุ่นยนต์ ในอนาคต</p>	
			<p>0039305 สังคมและวัฒนธรรมไทย อัตลักษณ์ของพหุวัฒนธรรมของสังคมไทยในกระแสโลกาภิวัตน์ คุณค่าความเป็นไทยและรักษชาติกำเนิด บริบทสังคมไทยและสังคมโลก การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมในยุคดิจิทัล วิธีการศึกษาชุมชนเพื่อการพัฒนาสังคมและอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย และท้องถิ่นอย่างยั่งยืน</p>	<p>รายวิชาใหม่</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			0039306 ทักษะชีวิตและการทำงาน การรู้จักและเข้าใจตนเอง ความ รับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคม การเสริมสร้างทักษะชีวิตและ สัมพันธภาพที่ดีกับผู้อื่น การจัดการ อารมณ์ในการทำงานและการดำเนิน ชีวิตประจำวัน การทำงานเป็นทีม การพัฒนาทักษะการคิด การแลกเปลี่ยน เรียนรู้กระบวนการแก้ปัญหาการทำงาน อย่างสร้างสรรค์	รายวิชาใหม่
		-	0039307 กฎหมายในสังคมสมัยใหม่ หลักสิทธิมนุษยชน หลักความ เท่าเทียมกันในสังคมสิทธิหน้าที่และ ความเสมอภาคขั้นพื้นฐาน การเคารพ สิทธิของผู้อื่น สมดุลระหว่างการใช้สิทธิ และเสรีภาพตามกฎหมาย และกฎหมาย	รายวิชาใหม่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			ในชีวิตประจำวันควบคู่กับคุณธรรมและจริยธรรมในสังคมปัจจุบัน	
			0039308 นครสวรรค์ศึกษา ความเป็นมาของจังหวัดนครสวรรค์ ลักษณะทางการเมืองการปกครอง เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัด นครสวรรค์ ทิศทางการเปลี่ยนแปลงและ การพัฒนาในอนาคตของจังหวัดนครสวรรค์	รายวิชาใหม่
		กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	กลุ่มวิชาสหศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน	
		0010408 การพัฒนาทักษะการดำเนิน ชีวิตด้วยกีฬาอิเล็กทรอนิกส์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรม อิเล็กทรอนิกส์การเรียนรู้เทคนิคกลยุทธ์ การวางแผนการจัดการทีม การวิเคราะห์ รูปแบบการแข่งขัน	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>การจัดการแข่งขัน การออกแบบ ประสบการณ์ของผู้ใช้การประกอบ อาชีพเกี่ยวกับกีฬาอิเล็กทรอนิกส์ การ เรียนรู้กีฬาอิเล็กทรอนิกส์อย่างรู้เท่าทัน จริยธรรมและจรรยาบรรณ การนำ ทักษะกีฬาอิเล็กทรอนิกส์ไปประยุกต์ใช้ ในการดำเนินชีวิตประจำวัน</p>		
		<p>0030401 ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนา ที่ยั่งยืน ศาสตร์พระราชากับเป้าหมายการ พัฒนาที่ยั่งยืน หลักคิดทางวิทยาศาสตร์ ของโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ การน้อมนำศาสตร์พระราชาไป ประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดการพัฒนา คุณภาพชีวิตตามบริบทของชุมชน สังคม</p>	<p>0049402 ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาที่ ยั่งยืน ศาสตร์พระราชากับเป้าหมายการ พัฒนาที่ยั่งยืน พื้นฐานและหลักคิดทาง วิทยาศาสตร์ของโครงการ อันเนื่องมาจาก พระราชดำริหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง การน้อมนำศาสตร์พระราชา ไปประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดการพัฒนา</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชาชื่อวิชาและคำอธิบาย รายวิชา</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>รวมถึงการแก้ปัญหาทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม ภัยพิบัติทางธรรมชาติ แนวคิดเชิงระบบในการพัฒนา แก้ไข ปัญหา เพื่อนำไปสู่การพัฒนาอย่างสมดุล และยั่งยืนบนพื้นฐานของสิ่งแวดล้อมที่ดี</p>	<p>คุณภาพชีวิตตามบริบทของชุมชน สังคม รวมถึงการแก้ปัญหาทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมเพื่อนำไปสู่การพัฒนา อย่างสมดุลและยั่งยืนบนพื้นฐานของ สิ่งแวดล้อมที่ดี</p>	
		<p>0040405 การเกษตรยั่งยืนและฉลาด บริโภค</p> <p>กรอบแนวคิดของเกษตรอินทรีย์ เกษตรทฤษฎีใหม่เกษตรผสมผสาน วนเกษตร และเกษตรธรรมชาติ การนำ ภูมิปัญญาทางการเกษตรมาปรับใช้กับ เทคโนโลยีการผลิตอาหารที่ปลอดภัยต่อ ผู้ผลิตและผู้บริโภค ฉลาดเลือกอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ปลอดภัย เพียงพอต่อการบริโภคเพื่อสุขภาพที่ดี</p>	<p>0049401 พลเมืองสีเขียว</p> <p>พลเมืองเพื่อเปลี่ยนแปลงสู่สังคม คาร์บอนต่ำ การสร้างการเติบโต บน คุณ ภาพ ชีวิต ที่ เป็น มิ ตร ต่ อ สิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากร การ พัฒนา การเกษตรยั่งยืน การ จัด การพลังงานทดแทนระดับครัวเรือน การ จัดการขยะเหลือศูนย์ในโลกอาหาร ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม คาร์บอนฟุตพริ้นท์ ตลาดคาร์บอน</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชาชื่อวิชาและคำอธิบาย รายวิชา</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			การปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ เพื่อเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน	
		<p>0040406 การสร้างเสริมสุขภาพและสุขภาวะทางเพศ</p> <p>แนวคิดเกี่ยวกับสุขภาพองค์ประกอบและปัจจัยที่มีผลต่อสุขภาพ</p> <p>การสร้างเสริมสุขภาพ สุขภาพจิต</p> <p>การจัดการความเครียด กิจกรรมทางกาย โภชนาการเพื่อสุขภาพ ยา และสารเสพติด การปฐมพยาบาลเบื้องต้น</p> <p>สุขภาวะทางเพศ การเจริญเติบโตและพัฒนาการทางเพศ การวางแผนครอบครัวและการคุมกำเนิด การตั้งครรภ์ก่อนวัยอันควร โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ ปัญหาความเชื่อ และ</p>	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		ค่านิยมของสังคมไทยที่ส่งผลต่อเรื่องเพศ เพศศึกษา		
		0040409 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ เรียนรู้ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ ฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ บุคลากรและ กระบวนการ ข้อมูลและสารสนเทศ ระบบ เครือข่ายและอินเทอร์เน็ต บริการออนไลน์ และสังคมออนไลน์บริการแบบคลาวด์ อินเทอร์เน็ตแห่งสรรพสิ่งเทคโนโลยีการ จัดการข้อมูลขนาดใหญ่ปัญญาประดิษฐ์ ในชีวิตประจำวัน การรักษาความปลอดภัย ระบบคอมพิวเตอร์ ทรัพย์สินทางปัญญา การใช้งานอุปกรณ์และซอฟต์แวร์ประยุกต์ เพื่อสนับสนุนระบบสำนักงานยุคดิจิทัล	-	ปรับปรุงรายวิชา ย้ายไปกลุ่มวิชาการ สื่อสารสร้างสรรค์สังคมยุคดิจิทัล รายวิชา 0019108 เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		0050402 การคิดและการแก้ปัญหา ความหมายของการคิด ทักษะการคิดและลักษณะการคิด การพัฒนากระบวนการคิดรูปแบบต่าง ๆ ได้แก่ การคิดวิเคราะห์การคิด สังเคราะห์การคิดสร้างสรรค์และการคิด วิพากษ์กระบวนการให้เหตุผล คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน การแสวงหาความรู้และการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ	-	ยกเลิก
		0050403 การคิดเชิงระบบ การคิดและการให้เหตุผล กระบวนการคิดเชิงระบบ เทคนิคการคิดเชิงระบบโดยแผนภูมิความคิด ผังก้างปลา แผนภูมิพาเรโต วงจรเดมิง หรือ วงจรชูฮาร์ต การประยุกต์การคิดเชิงระบบ	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>ในการดำรงชีวิตร่วมกับการคิดประเภทอื่น ๆ ได้แก่ การคิดสังเคราะห์ การคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การคิดเชิงวิพากษ์</p>		
		<p>0050404 คณิตศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะการคิด</p> <p>การฝึกทักษะและกระบวนการทางคณิตศาสตร์เกี่ยวกับทักษะการแก้ปัญหา ทักษะการให้เหตุผลและตรรกศาสตร์ ทักษะในการเชื่อมโยงความรู้ต่าง ๆ ทางคณิตศาสตร์และเชื่อมโยงคณิตศาสตร์ในงานอาชีพ การสื่อความหมายทางคณิตศาสตร์และการนำเสนอ เกมที่ฝึกทักษะการคิดโดยใช้หลักการทางคณิตศาสตร์เบื้องต้น</p>	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>0070401 เทคโนโลยีการจัดการข้อมูลขนาดใหญ่</p> <p>ความหมายและความสำคัญของข้อมูลขนาดใหญ่ จรรยาบรรณ และจริยธรรมในการจัดการข้อมูล เครื่องมือและกระบวนการในการรวบรวมข้อมูล เทคโนโลยีในการจัดเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น และการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดการข้อมูลขนาดใหญ่การประยุกต์ใช้การจัดการข้อมูลขนาดใหญ่มากับอาชีพต่าง ๆ</p>	-	<p>ปรับปรุงรายวิชาย้ายไปกลุ่มวิชาการสื่อสารสร้างสรรค์สังคมยุคดิจิทัล รายวิชา 0019107 พื้นฐานการจัดการข้อมูลในยุคดิจิทัล</p>
		<p>0070407 สื่อดิจิทัลเพื่อการดำรงชีวิตสมัยใหม่</p> <p>ความสำคัญของเนื้อหาดิจิทัล คุณลักษณะที่ดีของเนื้อหาดิจิทัล กระบวนการสร้างและการเผยแพร่</p>	-	ยกเลิก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>ข้อความรูปภาพ เสียง วิดีโอ และข่าวสารผ่านช่องทางออนไลน์ การรู้เท่าทันสื่อ การนำไปใช้ประโยชน์ในการประกอบธุรกิจ และการดำรงชีวิตในสังคม การประเมินคุณค่าและความถูกต้องของเนื้อหาดิจิทัล ข้อปฏิบัติที่ดีในการใช้งานสื่อดิจิทัล กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับสื่อดิจิทัล</p>		
		-	<p>0049403 การคิดเชิงออกแบบอย่างสร้างสรรค์ หลักการและแนวคิดต้นทุนทางวัฒนธรรม การสร้างแรงบันดาลใจ การออกแบบแนวคิดอย่างสร้างสรรค์ กระบวนการคิดเชิงระบบ เทคนิคการคิดเชิงระบบ การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน</p>	<p>รายวิชาใหม่</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		-	0049404 วิทยาศาสตร์โลก ทักษะและกระบวนการทาง วิทยาศาสตร์ การแสวงหาความรู้การใช้ กระบวนการทางวิทยาศาสตร์แก้ปัญหา สังคม วิทยาศาสตร์สมัยใหม่ใน ชีวิตประจำวัน การสื่อสารทาง วิทยาศาสตร์ในยุคดิจิทัล วิทยาศาสตร์ ลวงโลกและการรู้เท่าทัน การจัดการ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ผลกระทบทางวิทยาศาสตร์กับการเกิด ภัยพิบัติ สาเหตุการเกิดภัยพิบัติประเภท ของภัยพิบัติ การเตรียมความพร้อม และ เอาตัวรอดเมื่อเกิดภัยพิบัติ	รายวิชาใหม่
		-	0049405 วิศวกรสังคม การพัฒนาตนเองและชุมชนท้องถิ่น บทบาทและทักษะของวิศวกรสังคม	รายวิชาใหม่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			<p>การฝึกปฏิบัติและประยุกต์ใช้เครื่องมือ วิศวกรสังคม เพื่อให้เป็นนักคิด นัก สื่อสาร นักประสานงาน และนักสร้าง นวัตกรรมเพื่อชุมชน การบูรณาการองค์ ความรู้แบบสหวิทยาการในการออกแบบ และสร้างนวัตกรรมโดยใช้การพัฒนา เชิงพื้นที่</p>	
		-	<p>0049406 การทำธุรกิจบนดิจิทัล แพลตฟอร์ม</p> <p>แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการ ยุคใหม่ กลยุทธ์ในการดำเนินธุรกิจเพื่อ เพิ่มโอกาสในการแข่งขัน กรณีศึกษา แบบจำลองธุรกิจ การสร้างเนื้อหาดิจิทัล การเลือกแพลตฟอร์มดิจิทัลสำหรับการ จำหน่ายสินค้า การโฆษณาและปรับแต่ง</p>	<p>รายวิชาใหม่</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			<p>โฆษณาผ่านออนไลน์แพลตฟอร์ม การเพิ่มประสิทธิภาพ เพื่อการค้า การใช้ผู้ส่งเสริมการขายทางสังคม การบริหารจัดการส่งสินค้า การจัดการ การชำระเงินด้วยเทคโนโลยีทางการเงิน การสร้างแบบจำลองธุรกิจที่ผู้เรียนสนใจ</p>	
		-	<p>0049407 พื้นฐานธุรกิจและการ ประกอบการยุค 4.0 แนวคิดพื้นฐานในการประกอบ ธุรกิจ การเตรียมความพร้อมสำหรับการ เป็นผู้ประกอบการขั้นพื้นฐาน การ ประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจในยุค 4.0 จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/ชื่อวิชาและ คำอธิบายรายวิชามาจากรายวิชา 0010312 ธุรกิจและความเป็น ผู้ประกอบการรุ่นใหม่</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			0049408 การคิดเชิงเหตุผลและการจัดการอารมณ์ จิตสมองกับการคิด หลักการการคิดพื้นฐาน การคิดเชิงเหตุผลกระบวนการคิดเชิงเหตุผลเทคนิคและวิธีการคิดเชิงเหตุผล ทักษะการตัดสินใจและการแก้ปัญหา วิทยาการคำนวณกับการแก้ปัญหาคณิตศาสตร์ในการเผชิญปัญหาความสามารถในการจัดการกับอารมณ์ การประยุกต์ใช้ การคิดเชิงเหตุผลในการแก้ปัญหาชีวิตตามบริบทได้อย่างเหมาะสม	รายวิชาใหม่
		-	0049409 การคิดและการตัดสินใจในชีวิตประจำวัน กระบวนการให้เหตุผล การวัดอัตราส่วน ร้อยละ กำไร ขาดทุน	รายวิชาใหม่

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			<p>ดอกเบ็ญจธรรมดา ดอกเบ็ญทนต์ัน การผ່อน ชำระ ภาชีเงินได้บุคคลธรรมดา ข้อมูล การเก็บรวบรวมข้อมูล หลักการวิเคราะห์ ข้อมูล การนำเสนอข้อมูล การตัดสินใจ คณิตศาสตร์สำหรับการสอบเพื่อการ คัดเลือกบุคคลเข้าทำงาน</p>	
			<p>0049410 สหศาสตร์สุโมเดลเศรษฐกิจ ปิชีจี</p> <p>แนวคิดพื้นฐานสหศาสตร์ การ ขับเคลื่อนเศรษฐกิจปิชีจี ความหลายหลาย ทางชีวภาพ สังคมและวัฒนธรรมความสมดุล ระหว่างการมีอยู่และใช้ไป เพื่อนำไปสู่การ พัฒนาที่ยั่งยืน การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ ทางด้านเกษตร อาหารสุขภาพ พลังงาน การ ท่องเที่ยว การสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ในระดับชุมชน ท้องถิ่น และสังคม</p>	<p>รายวิชาใหม่</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
7	หมวดวิชาเฉพาะ			
		วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	วิชาเฉพาะพื้นฐานวิชาชีพ	
		<p>4601101 หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>ประวัติ ปรัชญา ความหมาย เนื้อหา ขอบข่าย และความสำคัญของวิชาคหกรรมศาสตร์ หน่วยงานด้านคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของคหกรรมศาสตร์ที่มีต่อการพัฒนาบุคคล ครอบครัว และ สังคม การทำงานของนักคหกรรมศาสตร์ จริยธรรมและอุดมการณ์ แนวโน้มในอนาคตของคหกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการงานคหกรรม และ การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับงานทางคหกรรมศาสตร์</p>	<p>4611101 หลักการและทฤษฎีทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>ประวัติ ปรัชญา ความหมาย เนื้อหา ขอบข่าย และความสำคัญของวิชาคหกรรมศาสตร์ หน่วยงานด้านคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของคหกรรมศาสตร์ที่มีต่อการพัฒนาบุคคล ครอบครัว และ สังคม การทำงานของนักคหกรรมศาสตร์ จริยธรรมและอุดมการณ์ แนวโน้มในอนาคตของคหกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการงาน คหกรรม และ การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับงานทางคหกรรมศาสตร์</p>	คงเดิม

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4601102 คหเศรษฐศาสตร์ คหเศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน สำหรับบุคคลและครอบครัว หลัก เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น ปัจจัยในการจัด การเงิน การวางแผนเศรษฐกิจ พฤติกรรมผู้บริโภค อุปสงค์ อุปทาน ตลาด สภาพทางเศรษฐกิจและสังคมใน ชีวิตประจำวันเพื่อการประกอบธุรกิจ การลงทุนทางด้านอาหาร เสื้อผ้า ศิลปะ ประดิษฐ์และการบริการ ปัญหา เศรษฐกิจและแนวทางแก้ไขปัญหา</p>	<p>4611102 คหเศรษฐศาสตร์และการ บริหารจัดการงานบ้าน คหเศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน สำหรับบุคคลและครอบครัว หลัก เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น ปัจจัยในการจัด การเงิน การวางแผนเศรษฐกิจ การจัดทำ งบประมาณและบัญชีรายรับ-รายจ่าย พฤติกรรมผู้บริโภค อุปสงค์ อุปทาน ตลาด สภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิต ประจำวันเพื่อการประกอบธุรกิจ การลงทุนทางด้านอาหาร เสื้อผ้า ศิลปะ ประดิษฐ์และการบริการ ปัญหาเศรษฐกิจ และแนวทางแก้ไขปัญหา</p>	<p>บูรณาการกับรายวิชา 4632401 การบริหารจัดการงานบ้าน</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4602101 บริโศคศาสตร์และการจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>ความสำคัญของบริโศคศึกษา พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค การเลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของโฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคในการนิยมใช้ของไทย ความรู้ทั่วไปของธุรกิจคหกรรมศาสตร์ การดำเนินกิจการร้านค้าการจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ขนาดกลางและขนาดย่อม การตลาด ภาษีอากร และการบัญชีเบื้องต้น และ ฝึกปฏิบัติการจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์เบื้องต้น</p>	<p>4612601 การจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของธุรกิจคหกรรมศาสตร์ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การเป็นผู้ประกอบการและการดำเนินกิจการ การเขียนแผนธุรกิจ การสร้างแพลตฟอร์ม การโฆษณา การบัญชีและภาษีอากร ฝึกปฏิบัติการจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์เบื้องต้น</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา เปลี่ยนชื่อรายวิชา</p> <p>ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		4612401 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ ในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และ การเขียน ฝึกทักษะการใช้ภาษาใน สถานการณ์เกี่ยวกับงานคหกรรมศาสตร์ คำศัพท์เฉพาะงานคหกรรมศาสตร์ ใช้ภาษาอังกฤษสื่อสารในสถานการณ์จริง	4612101 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ ในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และ การเขียน ฝึกทักษะการใช้ภาษาใน สถานการณ์เกี่ยวกับงานคหกรรมศาสตร์ คำศัพท์เฉพาะ งานคหกรรมศาสตร์ ใช้ภาษาอังกฤษสื่อสารในสถานการณ์จริง	ปรับปรุงรหัสวิชา
		4612402 ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษแบบบูรณาการเกี่ยวกับ งานด้านธุรกิจของคหกรรมศาสตร์ ฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ ต่าง ๆ การนำเสนอผลงานด้านคหกรรม ศาสตร์ การสมัครงาน ใช้ภาษาอังกฤษ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	4612102 ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษแบบบูรณาการเกี่ยวกับ งานด้านธุรกิจของคหกรรมศาสตร์ ฝึก ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ ต่าง ๆ การนำเสนอผลงานด้านคหกรรม ศาสตร์ การสมัครงาน ใช้ภาษาอังกฤษ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	ปรับปรุงรหัสวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4602701 โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์เพื่องานคหกรรมศาสตร์</p> <p>โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์ต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อการทำงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น โปรแกรมการออกแบบ โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมด้านคำนวณ โปรแกรมเสนองาน โปรแกรมฐานข้อมูล โปรแกรมอรรถประโยชน์ ฝึกปฏิบัติการงานบริการต่าง ๆ ในระบบอินเทอร์เน็ต รวมถึงเทคนิคการค้นหาข้อมูลในระบบอินเทอร์เน็ต เทคนิคการดิงสารสนเทศ แบบต่าง ๆ</p>	<p>4612701 โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์เพื่องานคหกรรมศาสตร์</p> <p>โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์ต่าง ๆ โปรแกรมการออกแบบ โปรแกรมสืบค้น โปรแกรมด้านคำนวณ โปรแกรมเสนองาน โปรแกรมอรรถประโยชน์ ฝึกปฏิบัติการงานบริการต่าง ๆ ในระบบอินเทอร์เน็ต เทคนิคการค้นหาข้อมูลในระบบอินเทอร์เน็ต เทคนิคการดิงสารสนเทศ การใช้งานโปรแกรมเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์ในงานคหกรรมศาสตร์</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา และคำอธิบายรายวิชาให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p>
		<p>4602501 การพัฒนาบุคลิกภาพและการบริหารจัดการงานคหกรรม</p> <p>การพัฒ นาบุ ค ลี ก ภา พ และองค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ</p>	<p>4614601 การพัฒนาบุคลิกภาพและการบริหารจัดการงานคหกรรม</p> <p>ความหมายและองค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>มารยาท และศิลปะการเข้าสมาคม การแต่งกาย หลักการ วิธีการการติดต่อสื่อสารเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการงาน คหกรรม ด้านอาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์ ผ้าและสิ่งทอ การบริการ และการพัฒนาตนเองให้พร้อมที่จะเข้าสู่สายงานอาชีพคหกรรมศาสตร์</p>	<p>มารยาท และ ศิลปะการเข้าสมาคม การแต่งกาย หลักการ วิธีการการติดต่อสื่อสารเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ เทคนิคการนำเสนองาน การบริหารจัดการงานคหกรรมด้านอาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์ ผ้าและสิ่งทอ การบริการ และการพัฒนาตนเองให้พร้อมในการเข้าสู่สายงานอาชีพคหกรรมศาสตร์</p>	
		<p>4604902 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คหกรรมศาสตร์และการตลาด</p> <p>การนำเทคโนโลยีต่าง ๆ มาทดลองตามขั้นตอนของการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ หรือเพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์ในงานด้านคหกรรมศาสตร์</p>	<p>4613901 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คหกรรมศาสตร์และการตลาด</p> <p>ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หลักและวิธีการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์ การทดลองและพัฒนาผลิตภัณฑ์</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>ให้ได้ผลดียิ่งขึ้น ศึกษาความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หลักและวิธีการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์ ปรัชญาและแนวคิดทางการตลาดสมัยใหม่ การวิเคราะห์อุปสงค์ อุปทาน และพฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และวางแผนการตลาด ศึกษากลยุทธ์การตลาดเกี่ยวกับการกำหนดราคาช่องทางการจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด บทบาทของผู้บริหารการตลาดโดยใช้ผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์เป็นกรณีศึกษา</p>	<p>ตามกระบวนการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์อุปสงค์ อุปทาน และพฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และวางแผนการตลาด ศึกษากลยุทธ์การตลาดเกี่ยวกับการกำหนดราคาช่องทางการจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด ศึกษากลยุทธ์การตลาดเกี่ยวกับการกำหนดราคาช่องทางการจัดจำหน่ายและการส่งเสริมการตลาด</p>	
		<p>4603901 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ การค้นคว้าเอกสารงานวิจัย ข่าวสาร บทความ บทสรุปวิเคราะห์ และปัญหาปัจจุบันที่เกี่ยวกับงาน</p>	<p>4614901 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ การค้นคว้าเอกสารงานวิจัย ข่าวสาร บทความ บทสรุปวิเคราะห์ และปัญหาปัจจุบันที่เกี่ยวกับงาน</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		ด้านคหกรรมศาสตร์ การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ โดยการจัดประชุม สัมมนา เพื่อหาแนวทางในการแก้ปัญหา การฝึกดำเนินการจัดสัมมนา	ด้านคหกรรมศาสตร์ การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ โดยการจัดประชุม สัมมนา เพื่อหาแนวทางในการแก้ปัญหา การฝึกดำเนินการจัดสัมมนา	
หมวดวิชาเฉพาะ				
		วิชาเฉพาะบังคับ	วิชาชีพบังคับ	
		4611101 อาหารและโภชนาการ ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัดอาหารสมส่วน ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับ แหล่งสารอาหาร กลไกการย่อยและการดูดซึม สารอาหารและบริโภคนิสัย สุขภาพโภชนาการ ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย	4611301 อาหารและโภชนาการ ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ โภชนบัญญัติ จงโภชนาการ กลไกการย่อยและการดูดซึมอาหาร ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับและแหล่งสารอาหาร การสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ ปัญหาโภชนาการที่เกิดจากการบริโภคอาหารและการแก้ปัญหา	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		หน่วยงานทั้งในและนอกประเทศที่มีบทบาท ในการแก้ปัญหาโภชนาการ และเศรษฐศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ		
		4611201 หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร ลักษณะ องค์ประกอบ คุณสมบัติ กรรมวิธีการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ หลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย ศัพท์การประกอบอาหาร เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหารการเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร	4611302 หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร ประเภทและลักษณะของอาหาร เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำอาหาร ประเภทต่าง ๆ การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา วัสดุที่ใช้ในการทำอาหาร การเลือก การเตรียม การจัด ตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟอาหาร ประเภทต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร	ปรับปรุงรหัสวิชา / ปรับคำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว โรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขา ผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 รหัสหน่วยสมรรถนะ 1. THR-TCF-1-001ZB ทำแกงประเภท ไหม้โลกเครื่องแกง 2. THR-TCF-1-011ZB ทำเครื่องเคียง 3. THR-TCF-1-012ZB ทำยำประเภท น้ำใส ลาบ ปลา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
				<p>หน่วยสมรรถนะย่อย</p> <p>1.1) 10101.01 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง</p> <p>1.1.1) เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ ในการทำแกงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง รหัส PC 10101.01.01 / PC 60113</p> <p>1.1.2) ทำความสะอาด บำรุงรักษา และ จัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง รหัส PC 10101.01.02 / PC 60117</p> <p>1.2) 10101.02 จัดเตรียม วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
				<p>1.2.1) เลือกใช้วัสดุดิบได้ อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกงที่ทำ รหัส PC 10101.02.03 / PC 60114</p> <p>1.2.2) เตรียมวัตถุดิบสำหรับ แกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกงได้ อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง รหัส PC 10101.02.01 / PC 60118</p> <p>1.3) 10101.03 ทำแกงประเภทไม่ โคลกเครื่องแกงชนิดต่าง ๆ</p> <p>1.3.1) ทำแกงประเภทไม่ โคลกเครื่องแกงได้ตามคุณลักษณะ และมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง รหัส PC 10101.03.01 / PC 60115</p> <p>1.4) 10101.04 จัดตกแต่งและ นำเสนอแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
				<p>1.4.1) จัดตกแต่งและนำเสนอ แกงประเภทไม่ไหลเครื่องแกง ได้อย่าง เหมาะสมกับประเภทของแกง รหัส PC 10101.04.01 / PC 60116</p> <p>2.1) 10401.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำเครื่องเคียง</p> <p>2.1.1) เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำเครื่องเคียงได้ เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ ของอาหาร รหัส PC 10401.01.01 PC 13089</p> <p>2.1.2) ทำความสะอาด บำรุง รักษา และ จัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือ ครัว ได้อย่างถูกต้อง รหัส PC 10401.01.02 / PC 13090</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
				<p>2.2) 10401.02 จัดเตรียมวัสดุดิบสำหรับทำเครื่องเคียง</p> <p>2.2.1) เลือกใช้วัสดุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของเครื่องเคียงที่ทำรหัส PC 10401.02.01 / PC 130910</p> <p>2.2.2.) เตรียมวัสดุดิบสำหรับทำเครื่องเคียง ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของเครื่องเคียง รหัส PC 10401.02.02 / PC 13092</p> <p>2.3) 10401.03 ทำเครื่องเคียงชนิดต่าง ๆ</p> <p>2.3.1) ทำเครื่องเคียงได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง รหัส PC 10401.03.01 / PC 72882</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
				<p>2.4) 10401.04 จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องเคียง</p> <p>2.4.1) จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องเคียง ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร รหัส PC 10401.04.01 / PC 13094</p> <p>3.1) 10201.01 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับยา ประเภทน้ำใสลาบ พล่า</p> <p>3.1.1) เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ ในการทำยาประเภทน้ำใสลาบ พล่า ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร รหัส PC 10201.01.01 / PC 13062</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
				<p>3.1.2) ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือคริวได้อย่างถูกต้อง รหัส PC 10201.01.02 PC 13063</p> <p>3.2) 10201.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับย่ำ ประเภทน้ำใส ลาบ ปลา</p> <p>3.2.1) เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของย่ำลาบ ปลาที่ทำ รหัส PC 10201.02.01 PC 13064</p> <p>3.2.2) เตรียมวัตถุดิบสำหรับย่ำประเภทน้ำใสลาบ ปลา ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของย่ำ รหัส PC 10201.02.02 PC 13065</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
				<p>3.3) 10201.03 ทำยาประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ชนิดต่าง ๆ</p> <p>3.3.1) ทำยาประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ ที่ ถูก ต้อง รหัส PC 10201.03.01 / PC 73557</p> <p>3.4) 10201.04 ทำยาประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ได้ตามคุณลักษณะ และมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง</p> <p>3.4.1) จัด ตก แต่ง และ นำเสนอ ยาประเภทน้ำใสลาบ พล่า ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยา รหัส PC 10201.04.01 / PC 13067</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4621101 ความรู้เรื่องเส้นใย การผลิตผ้า และเครื่องแต่งกาย</p> <p>โครงสร้างและคุณสมบัติของเส้นใย กระบวนการผลิตเส้นใย การทดสอบเส้นใยผ้า เพื่อให้ทราบลักษณะและคุณสมบัติที่มีผลต่อการทำความสะอาด และการเก็บรักษา หลักการเบื้องต้นของผ้าและเครื่องแต่งกาย กระบวนการผลิตผ้าและเครื่องแต่งกายด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ รวมทั้งอิทธิพลของการผลิตที่มีผลต่อประโยชน์ใช้สอย</p>	<p>4611501 ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย ประวัติผ้าและเส้นใย การจำแนกและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นด้าย การผลิตผ้า การย้อมและการพิมพ์ผ้า การตกแต่งผ้า การดูแลรักษา การซ่อมแซมผ้าและเครื่องแต่งกาย และฝึกปฏิบัติการ</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)</p>
		<p>4622301 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น อุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้า ความรู้ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้จักรเย็บผ้า การวัดตัว การสร้าง แบบตัดเบื้องต้นของเสื้อและกระโปรง การเตรียมผ้า</p>	<p>4612501 หลักการออกแบบและตัดเย็บ ความรู้พื้นฐาน การออกแบบและทำแบบตัดเบื้องต้น การเลือก การใช้ และการดูแลรักษาอุปกรณ์ตัดเย็บ การเย็บตะเข็บแบบต่าง ๆ การเลือกและ</p>	<p>เปลี่ยนชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		การกลึงรอยการตัด การเย็บกันยัด การเข้าตัวเสื้อกระโปรงและชุดชั้นใน และชุดนอน การลองตัวและการแก้ไข	การเตรียมผ้า เสื้อ กางเกง และกระโปรง การลองตัวและการแก้ไข ตัดเย็บเคหะ สิ่งทอ เทคนิคการตัดต่อผ้า ฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการใช้จักรเย็บผ้า	
		4632401 การบริหารจัดการงานบ้าน ความหมาย ความสำคัญของการจัดการบ้านเรือนและที่อยู่อาศัย การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน เครื่องเรือน เครื่องใช้ กลวิธีและเทคโนโลยีที่ส่งเสริมการทำงานบ้านให้มีประสิทธิภาพการวางแผนการดำเนินงาน การประเมินผลงาน การจัดทำงบประมาณและบัญชีรายรับ-รายจ่าย การเลือกซื้อเลือกใช้ การทำความสะอาด การดูแลรักษาเครื่องเรือนเครื่องใช้	-	บูรณาการกับรายวิชา 4601102 คหเศรษฐศาสตร์ เป็นรายวิชา 4611102 คหเศรษฐศาสตร์และการบริหารจัดการงานบ้าน

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4642101 พัฒนาการครอบครัวและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก</p> <p>คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว ครอบครัวในสังคมไทย การสร้างค่านิยมเป้าหมายและการเตรียมพร้อมเพื่อสร้างครอบครัวที่มั่นคง การวางแผนชีวิต บทบาทของสมาชิกครอบครัว การวิเคราะห์ปัญหาครอบครัว แนวทางป้องกันและแก้ไขทฤษฎีและหลักการ พัฒนาการของเด็ก การสนองความต้องการพื้นฐานของเด็ก วิธีการจัดประสบการณ์สิ่งแวดล้อมเพื่อส่งเสริมความพร้อมแก่เด็ก และการแก้ไขพฤติกรรมที่ไม่พึงปรารถนา</p>	<p>4612201 การอบรมเลี้ยงดูเด็ก</p> <p>ความหมาย พัฒนาการของเด็ก แต่ละวัย ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับ พัฒนาการเด็ก จิตวิทยาการอบรมเลี้ยงดูเด็ก พฤติกรรมและสุขภาพของเด็กไทย การดูแลด้านโภชนาการ ปัญหาที่เกิดขึ้นในเด็กและแนวทางการแก้ไข ปัญหา ผักปฏิบัติกรประกอบอาหาร เพื่อเด็กในแต่ละช่วงวัย</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อรายวิชา และ คำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO) และ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ อาชีพผู้ดูแลเด็ก ระดับ 1</p> <p>รหัสหน่วยสมรรถนะ</p> <p>1. HLT-ZZZ-1-090ZB ดูแลด้านโภชนาการเด็ก</p> <p>หน่วยสมรรถนะย่อย</p> <p>1.1) 10101.01 จัดเตรียมอาหารสำหรับเด็กตามหลักโภชนาการ</p> <p>1.1.2) เลือกรูปแบบการปรุงอาหารได้อย่างสะอาดและเหมาะสมตามช่วงวัย รหัส PC 10101.01.02 / PC 101011</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4643101 การดูแลผู้สูงอายุและการจัดสถานบริการ</p> <p>ความหมายและแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความสูงอายุ ภาวะประชากรวัยสูงอายุการเตรียมตัวเพื่อเข้าสู่วัยสูงอายุ ผู้สูงอายุกับการดูแลตนเอง ครอบครัวกับการดูแลผู้สูงอายุ ภาครัฐและภาคเอกชนกับการดูแลผู้สูงอายุ อุบัติเหตุในผู้สูงอายุกับการป้องกันการดูแลด้านโภชนาการและการออกกำลังกาย สวัสดิการสำหรับผู้สูงอายุ แผนผู้สูงอายุแห่งชาติ โรคผู้สูงอายุและการป้องกันรักษา หลักการพยาบาลผู้สูงอายุ ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ขอบข่ายการดำเนินงานของสถานบริการดูแลผู้สูงอายุ</p>	<p>4613201 หลักการดูแลผู้สูงอายุ</p> <p>ความหมาย พัฒนาการผู้สูงอายุ สถานการณ์ผู้สูงอายุโลกและประเทศไทย การเตรียมตัวเพื่อเข้าสู่วัยสูงอายุ พฤติกรรมและสภาวะของผู้สูงอายุ โรคที่เกิดขึ้นในผู้สูงอายุและวิธีการดูแลเบื้องต้น การดูแลด้านโภชนาการและการออกกำลังกาย อุบัติเหตุและวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อรายวิชา และ คำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO) และ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ อาชีพผู้ดูแลผู้สูงอายุ ชั้น 1</p> <p>รหัสหน่วยสมรรถนะ</p> <p>1. HLT-ZZZ-1-001ZA ดูแลด้านโภชนาการของผู้สูงอายุอย่างถูกสุขลักษณะอนามัย</p> <p>หน่วยสมรรถนะย่อย</p> <p>1.1) 10101.01 จัดเตรียมอาหารสำหรับผู้สูงอายุได้อย่างถูกต้องและครบถ้วนตามหลักโภชนาการ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		จุดมุ่งหมายในการจัดสถานบริการ การวางแผนการดำเนินงาน การจัดสถานที่ วัสดุครุภัณฑ์ การจัดสรรบุคลากรสำหรับการดูแลผู้สูงอายุ การทำโครงการจัดกิจกรรมต่างๆ ภายในสถานบริการ และฝึกปฏิบัติ		<p>1.1.1) เลือกวิธีการปรุงอาหารที่เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านร่างกายของผู้สูงอายุอย่างเหมาะสม รหัส PC 10101.01.02 / PC 16880</p> <p>1.1.2) ปรุงอาหารได้อย่างสะอาดและปลอดภัยเหมาะสมกับผู้สูงอายุตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การล้างจนกระทั่งถึงขั้นตอนการปรุงอาหารที่สะอาดและปลอดภัย รหัส PC 10101.01.03 / PC 16881</p>
		4651101 การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย รูปแบบ หลักศิลปะและการประยุกต์ การออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์	4611401 การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย รูปแบบ หลักศิลปะและการประยุกต์ การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์สำหรับการจัดดอกไม้และการร้อยมาลัย คุณค่าและ	ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO) และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>การจัดดอกไม้ตามลักษณะธรรมชาติ งานใบตอง เรียนรู้ความหมาย คุณค่า และรูปแบบของพวงมาลัย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาอุปกรณ์วัสดุ การร้อยมาลัย ฝึกปฏิบัติ วิธีการและขั้นตอนการร้อยแบบต่าง ๆ</p>	<p>รูปแบบของพวงมาลัยการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล หลักและขั้นตอนการร้อยมาลัย การรักษาคุณภาพของผลงาน การควบคุมต้นทุน และฝึกปฏิบัติ</p>	
		<p>4652401 การแกะสลักผักและผลไม้ หลักศิลปะ และศิลปะสร้างสรรค์ รูปแบบวัฒนธรรมไทยที่มาแห่งงานประณีตศิลป์ คุณค่าและโอกาสใช้สอย ผักและผลไม้ แกะสลัก ปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติวิธีการขั้นตอนการแกะสลักเพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหาร รับประทานในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ</p>	<p>4612401 การแกะสลักผักและผลไม้ หลักศิลปะ และศิลปะสร้างสรรค์ รูปแบบวัฒนธรรมไทยที่มาแห่งงานประณีตศิลป์ คุณค่าและโอกาสใช้สอย ผักและผลไม้ แกะสลัก ปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติวิธีการขั้นตอนการแกะสลักเพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหาร รับประทานในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ</p>	ปรับปรุงรหัสวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
หมวดวิชาเฉพาะ				
		วิชาเฉพาะเลือก	วิชาเฉพาะด้านเลือก	
		4612102 โภชนศาสตร์ครอบครัว ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ และภาวะพิเศษ การกำหนดรายการอาหาร การจัดอาหารสมส่วนแก่หญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ โภชนาการประยุกต์ การติดตามการประเมินผล ภาวะโภชนาการ และฝึกปฏิบัติจัดอาหาร	4614201 โภชนศาสตร์ครอบครัว ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่าง ๆ และภาวะพิเศษ การกำหนดรายการอาหาร การจัดอาหารสมส่วนให้กับหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ การติดตามการประเมินผลภาวะโภชนาการ และฝึกปฏิบัติจัดอาหาร	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา และเปลี่ยนจากวิชาเฉพาะเลือกเป็นวิชาชีพบังคับ
		4612203 ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทธุรกิจที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบ ประเภทของอาหารและ	4613305 ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทธุรกิจที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบ ประเภทของอาหารและ	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา และเปลี่ยนจากวิชาเฉพาะเลือกเป็นวิชาชีพบังคับ

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>เครื่องดัด เครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อการบริการ กระบวนการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคและศิลปะการบริการอาหาร วิธีการจัดโต๊ะในรูปแบบต่าง ๆ มารยาท กฏระเบียบ</p> <p>ในการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติ</p>	<p>เครื่องดัด เครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อการบริการ กระบวนการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคและศิลปะการบริการอาหาร วิธีการจัดโต๊ะในรูปแบบ ต่าง ๆ มารยาท กฏระเบียบในการจัดบริการ อาหารและเครื่องดื่ม การคำนวณต้นทุน และฝึกปฏิบัติ</p>	
		<p>4612204 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร</p> <p>หลักสุขาภิบาลอาหาร การผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาด และการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ</p>	<p>4612301 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร</p> <p>หลักสุขาภิบาลอาหาร การผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาด และการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา และเปลี่ยนจากวิชาเฉพาะเฉพาะเลือก เป็นวิชาเฉพาะพื้นฐานวิชาชีพ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		การประกอบอาหาร การผลิต ฉลากอาหาร วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การ ผลิตฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ	
		4612206 การแปรรูปและการถนอมอาหาร ประวัติความเป็นมาและความ มุ่งหมายของการแปรรูปและการถนอม อาหาร สาเหตุและปัจจัยที่ทำให้อาหาร เสื่อมเสียทั้งทางด้านกายภาพเคมี และ จุลินทรีย์ หลักและวิธีการแปรรูปและ การถนอมอาหารแบบต่าง ๆ การเลือก คุณภาพของวัตถุดิบ การใช้สารปรุงแต่ง ชนิดต่างๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ ในการแปรรูปและถนอมอาหาร การเก็บ รักษาอาหารที่แปรรูปและถนอมแล้ว การบรรจุและหีบห่อ และ ฝึกปฏิบัติ	4614302 การถนอมอาหารและการแปรรูป การถนอมอาหารและการแปรรูป ความสำคัญของการถนอมอาหารและ การแปรรูปอาหาร การเสื่อมเสียของ อาหาร หลักและวิธีการถนอมอาหาร และการแปรรูปอาหาร วัตถุดิบในการ แปรรูปอาหารและการเลือกคุณภาพ วัตถุดิบ การใช้สารปรุงแต่งที่ต่าง คุณสมบัติ ปริมาณสารที่ใช้ในการถนอม อาหาร และ การแปรรูปอาหาร การเก็บ รักษาอาหาร ภาชนะบรรจุ การบรรจุ อาหาร และ การฝึกปฏิบัติ	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา และเปลี่ยนจากวิชาเฉพาะเลือกเป็น วิชาชีพบังคับ

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		4612208 อาหารไทยและขนมไทย ลักษณะอาหารไทยและขนมไทย แต่ละภูมิภาค เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทยและ ขนมไทย การใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร กรรมวิธีการประกอบอาหารไทยและ ขนมไทย โดยใช้วิธีต่าง ๆ เทคนิคการ เตรียมการปรุงลักษณะที่ดีของอาหาร ไทย การจัดการเสิร์ฟ การเก็บรักษา การ บรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และ ฝึกปฏิบัติ	4613301 อาหารไทยและขนมไทย ลักษณะอาหารไทยและขนมไทย แต่ละภูมิภาค เครื่องมือ อุปกรณ์ วิธีการ ใช้งานและการดูแลรักษา เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคและวิธีการประกอบ อาหารไทยและขนมไทย การเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดีของอาหารไทยและ ขนมไทย การจัด การเสิร์ฟ การเก็บ รักษา การบรรจุหีบห่อ การควบคุม ต้นทุน การจัดจำหน่าย และการฝึก ปฏิบัติ	ปรับปรุงรหัสวิชา / คำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หลักสูตร (PLO) และเปลี่ยนจากวิชา เฉพาะเลือกเป็นวิชาซีพบังคับ
		4612210 อาหารนานาชาติ วัฒนธรรมและบริโภคนิสัยของ แต่ละชนชาติ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการ บริโภคอาหารของกลุ่มประเทศต่าง ๆ	4614301 อาหารนานาชาติ วัฒนธรรมและบริโภคนิสัยของ แต่ละชนชาติ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการ บริโภค อาหารของกลุ่มประเทศต่าง ๆ	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มี ส่วนได้ส่วนเสีย และเปลี่ยนจากวิชา เฉพาะเลือกเป็นวิชาซีพบังคับ

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		เครื่องปรุง อุปกรณ์ วัตถุดิบ และวิธีการเตรียม การประกอบอาหารอาเซียนและอาหารนานาชาติ ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหารและฝึกปฏิบัติ	เครื่องปรุง อุปกรณ์ วัตถุดิบ และวิธีการเตรียม การประกอบอาหารอาเซียนและอาหารนานาชาติ ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร การควบคุมต้นทุนและฝึกปฏิบัติ	
		4613201 หลักการจัดการและโภชนบำบัด การจัดการอาหารบริโภคตามหลักโภชนศาสตร์ สำหรับบุคคลปกติ การจัดการรายการอาหารและการคำนวณอาหารจำนวนมาก การกำหนดอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือ เพื่อรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรคและการจัดการอาหารสำหรับกลุ่มบุคคลในภาวะต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติ	4613202 หลักการจัดการและโภชนบำบัด การจัดการอาหารบริโภคตามหลักโภชนศาสตร์ สำหรับบุคคลปกติ การจัดการรายการอาหารและการคำนวณอาหารจำนวนมาก การกำหนดอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือ เพื่อรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรคและการจัดการอาหารสำหรับกลุ่มบุคคลในภาวะต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติ	ปรับปรุงรหัสวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4613202 อาหารว่างและอาหารจานหวาน ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของ อาหารว่าง และอาหารจานหวานเทคนิค ในการประกอบ การจัดและการเสิร์ฟ ของคนไทยและนานาชาติ การคิดต้นทุน และกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบ ห่อ และการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติ อาหารว่าง และอาหารจานหวานไทย และนานาชาติ การใช้เครื่องใช้ให้ เหมาะสมกับการเสิร์ฟ การจัดจำหน่าย ให้เหมาะสมกับเวลาโอกาสสถานที่และ เศรษฐกิจของผู้บริโภค และฝึกปฏิบัติ</p>	<p>4613304 อาหารว่างและอาหารจานหวาน ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของ อาหารว่างและอาหารจานหวาน เทคนิค ในการประกอบ การจัดและการเสิร์ฟ ของคนไทยและนานาชาติ การควบคุม ต้นทุน การกำหนดราคาขาย การจัด บรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติอาหารว่างและ อาหารจานหวานไทยและนานาชาติ การใช้เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับการเสิร์ฟ การจัดจำหน่ายให้เหมาะสมกับเวลา โอกาสสถานที่และเศรษฐกิจของ ผู้บริโภค และฝึกปฏิบัติ</p>	

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4613203 วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง</p> <p>คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้ และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักการใช้ในการผลิตขนมอบไทยและต่างประเทศ ชั้นพื้นฐานเค้ก คุกกี้ ขนมปัง พาย พัฟเพสตรี การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนมอื่น ๆ เครื่องใช้วัสดุที่จะนำมาใช้ตกแต่ง การเก็บอาหารที่ทำสำเร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ</p>	<p>4613303 วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง</p> <p>คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้ และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักการใช้ในการผลิตขนมอบไทยและต่างประเทศ ชั้นพื้นฐานเค้ก คุกกี้ ขนมปัง พาย พัฟเพสตรี การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนมอื่น ๆ เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้ตกแต่ง การเก็บอาหารที่ทำสำเร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การควบคุมต้นทุน และ การฝึกปฏิบัติ</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และเปลี่ยนจากวิชาชีพเฉพาะด้านเลือกเป็นวิชาชีพบังคับ</p>
		<p>4613204 เครื่องดื่มและไอศกรีม</p> <p>ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่ม</p>	<p>4613302 เครื่องดื่มและไอศกรีม</p> <p>ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่ม</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชาและเปลี่ยนกลุ่มวิชาจากกลุ่มวิชาชีพเลือกเป็นกลุ่มวิชาชีพบังคับ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>ชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ประเภทของไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสม และ เทคนิคการทำไอศกรีม ชนิดต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของไอศกรีม การตกแต่ง และ ฝึกปฏิบัติ</p>	<p>ชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะกับรายการอาหาร ประเภทของไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสม เทคนิคการทำไอศกรีมชนิดต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของไอศกรีม การตกแต่ง การควบคุมต้นทุน และการ ฝึกปฏิบัติ</p>	
		<p>4613303 ศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร</p> <p>ศึกษาหลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะ การออกแบบ ตกแต่งและสร้างสรรค์ อาหารจานสำเร็จ ประเภทต่างๆ ให้สวยงาม มีเอกลักษณ์ การวางแผน การจัดอาหาร การเป็นนัก</p>	<p>4613306 ศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร</p> <p>องค์ประกอบทางศิลปะที่เกี่ยวข้องกับการจัดตกแต่งอาหาร การออกแบบ การวางแผน วัสดุ อุปกรณ์ เทคนิคการจัดตกแต่งอาหาร สื่อ ประเภทของสื่อ วิธีการเลือกใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และ สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		ตกแต่งอาหารเพื่อการสื่อสารโดยใช้ อาหารเป็นสื่อ และ ฝึกปฏิบัติ	และฝึกปฏิบัติ	
		4613502 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และภูมิปัญญาไทยในอาหารท้องถิ่น ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธี ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตาม กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประวัติ ความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นใน แต่ละภูมิภาค ภูมิปัญญาไทย ที่ใช้ในการ ประกอบอาหารท้องถิ่น อาหารในงาน ประเพณีไทย และฝึกปฏิบัติ	4613903 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และภูมิปัญญาไทยในอาหารท้องถิ่น ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการ วิธีการ และ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การควบคุมต้นทุน ประวัติความเป็นมาของ อาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาค ภูมิปัญญาไทยที่ใช้ในการประกอบอาหาร ท้องถิ่น อาหารในงานประเพณีไทย และ การฝึกปฏิบัติ	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4614201 อาหารเพื่อสุขภาพ</p> <p>ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี</p> <p>หลักการบริโภคอาหารให้มีสุขภาพที่ดี</p> <p>อาหารชีวจิต อาหารทางเลือกใหม่ แมคโคร</p> <p>ไบโอติกส์ อาหารและสมุนไพร อาหาร</p> <p>ก๋อเมะเร็งและอาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์</p> <p>เสริมอาหาร อาหารดัดแปลงทาง</p> <p>พันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ ๆ ที่มีผลต่อ</p> <p>สุขภาพ บทบาทของนักกำหนดอาหาร</p> <p>ในการพัฒนาให้มีอาหารสุขภาพที่</p> <p>หลากหลาย และฝึกปฏิบัติ</p>	<p>4613203 อาหารเพื่อสุขภาพ</p> <p>ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี</p> <p>หลักการบริโภคอาหารให้มีสุขภาพที่ดี</p> <p>อาหารจากธรรมชาติ สมุนไพรที่ใช้</p> <p>ประกอบอาหาร สารพฤกษเคมีต่อ</p> <p>สุขภาพ คุณค่าอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม อาหารสุขภาพ</p> <p>ตามสมัยนิยม การพัฒนาอาหารสุขภาพ</p> <p>เชิงสร้างสรรค์ การคิดวิเคราะห์ต้นทุน</p> <p>และ การกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุ</p> <p>หีบห่อ การจัดจำหน่าย และการฝึก</p> <p>ปฏิบัติ</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับ</p> <p>ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4614601 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ และการจัดการร้านอาหาร</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหาร ที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบัน และในอนาคต หลักการและคุณลักษณะของผู้บริการอาหาร ประเภทต่าง ๆ ตำแหน่ง หน้าที่ รูปแบบ ของการให้บริการอาหาร ข้อควรคำนึงถึง การเลือกซื้อและสำรองวัตถุดิบและเครื่องปรุง การคิดต้นทุน และกำหนดราคาขาย การประกอบอาหารจำนวนมากและฝึกปฏิบัติ</p>	<p>4613307 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ และการจัดการร้านอาหาร</p> <p>พฤติกรรมบริการโภชนาการและแนวโน้มของอาหารที่เหมาะสมสำหรับการค้าในอนาคต รูปแบบและหลักการของการให้บริการอาหาร ตำแหน่งหน้าที่ คุณลักษณะของผู้บริการอาหาร การทำอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ การจัดการร้านอาหาร ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การควบคุมต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการฝึกปฏิบัติ</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4614701 การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน และการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ</p> <p>หลักการ และกระบวนการพัฒนาตำรับอาหาร การผลิตตำรับอาหาร มาตรฐานการประเมินการยอมรับด้วยประสาทสัมผัส ปัจจัยที่ส่งผลต่อการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค และการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ จิตวิทยา และพฤติกรรมของผู้บริโภค ฉลากโภชนาการ ความปลอดภัยและสุขลักษณะของอาหาร กฎหมาย มาตรฐาน และข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมผลิตอาหาร การจัดการธุรกิจอาหารและอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ และฝึกปฏิบัติ</p>	<p>4613902 การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน และการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ</p> <p>หลักและกระบวนการพัฒนาตำรับอาหาร การผลิตตำรับอาหารมาตรฐาน เครื่องมือ อุปกรณ์ แบบประเมินวิธีการใช้งานอุปกรณ์และแบบประเมินในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ปัจจัยที่ส่งผลต่อการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค และการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ จิตวิทยาและพฤติกรรมของผู้บริโภค การจัดการธุรกิจอาหาร และอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ และการฝึกปฏิบัติ</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/ปรับคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO) และสอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 2</p> <p>รหัสหน่วยสมรรถนะ</p> <p>1. FPC-FID-2-042ZB ประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารด้านประสาทสัมผัส</p> <p>1.1) 20102 แยกความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>1.1.4) ใช้อุปกรณ์และแบบประเมินได้อย่างเหมาะสมตาม</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
				รูปแบบและวิธีการประเมินด้าน ประสาทสัมผัส รหัส PC 20102.04 / PC 88607
		4614903 โครงการศึกษาทางอาหารและ โภชนาการ หลักและวิธีการเขียนโครงการทาง อาหารและโภชนาการ ความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การกำหนดหัวข้อโครงการที่จะศึกษา การเลือกประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การกำหนดตัวแปรและสิ่งทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ ข้อมูล งานวิจัยรูปแบบต่าง ๆ และการ นำเสนอ ข้อมูลงานวิจัย ศึกษา โครงการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคหกรรม ศาสตร์ที่ทันสมัยโดยใช้ความรู้พื้นฐานที่	4614902 โครงการศึกษาทางอาหารและ โภชนาการ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานวิจัย ทางคหกรรมศาสตร์ รูปแบบของ งานวิจัย การกำหนดหัวข้อโครงการวิจัย หลักและวิธีการเขียนโครงการวิจัยทาง อาหารและโภชนาการ การเลือกประชากร และกลุ่มตัวอย่าง การกำหนดตัวแปรและ สิ่งทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอข้อมูล งานวิจัย งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ คหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา ให้มีความกระชับและสอดคล้องกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		เรียนมาเพื่อการศึกษาค้นคว้าให้มีความรู้ อย่างลึกซึ้งและกว้างขวาง โดยได้รับ คำแนะนำและอยู่ภายใต้การนิเทศอย่าง ใกล้ชิดของอาจารย์		
		4653102 งานดอกไม้สดไทยและใบตอง ประวัติ ความเป็นมาของภูมิปัญญา ไทยในงานดอกไม้สดและงานใบตอง ความหมาย ประเภทและคุณค่าของดอกไม้ สดและงานใบตอง หลักการเลือกการเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การประดิษฐ์งานดอกไม้สดและงานใบตอง งานประเพณีนิยม และฝึกปฏิบัติ	4613401 งานดอกไม้สดไทยและใบตอง ประเภท คุณค่าของงานดอกไม้ สดไทยและงานใบตอง วัสดุ อุปกรณ์ การใช้ และการดูแลรักษา หลักการเลือก การเตรียม การประดิษฐ์งานดอกไม้สดไทย และงานใบตอง รูปแบบของการจัดดอกไม้ สดไทยและงานใบตองในงานประเพณีนิยม และ การฝึกปฏิบัติ	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา ให้มีความสอดคล้องกับผลลัพธ์การ เรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4653401 งานประดิษฐ์ทั่วไป</p> <p>ความรู้พื้นฐานของงานประดิษฐ์ต่าง ๆ หลักการออกแบบและความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในงานประดิษฐ์ การนำเอาสิ่งประดิษฐ์ไปใช้ตามวัตถุประสงค์ของงานที่ทำขึ้น การนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น วัสดุเหลือใช้ต่าง ๆ มาประดิษฐ์ในงานประดิษฐ์ของชำร่วยและเครื่องเล่น งานประดิษฐ์เศษวัสดุจากของเหลือใช้ในท้องถิ่น งานประดิษฐ์ไม้ไผ่ งานประดิษฐ์ดอกไม้แห้ง และงานประดิษฐ์ที่เหมาะสม หลักและกระบวนการใช้เครื่องมือในการทำงานแต่ละอย่างได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย การซ่อมแซมและเก็บรักษาเครื่องมือได้ถูกวิธี การคิดต้นทุนกำไรเพื่อการจำหน่าย</p>	<p>4613408 งานประดิษฐ์ทั่วไป</p> <p>ความหมายของงานประดิษฐ์และงานศิลปะ คุณค่า ประโยชน์ ประเภทของงานประดิษฐ์ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ การใช้และการเก็บรักษา องค์ประกอบศิลป์ และการนำมาประยุกต์ใช้หลัก 3 R ตามแนวทางการลดภาวะโลกร้อน ฝึกปฏิบัติการนำวัสดุและเศษวัสดุมาสร้างสรรค์เป็นงานประดิษฐ์และนำไปใช้ตามวัตถุประสงค์</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา ให้มีความกระชับ และให้มีความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		การจัดนิทรรศการผลงานประดิษฐ์ และ ฝึกปฏิบัติ		
		4653402 งานเย็บ-ปัก-ถัก-สาน-ร้อย เครื่องมือ เครื่องใช้ ฝึกปฏิบัติงาน ถักนิตติ้ง โครเชต์ ทำตติ้ง แอร์พิน การปัก การเย็บ การมัดปม และการร้อย วัสดุชนิดต่าง ๆ เพื่อนำไปใช้เป็นของเล่น ของใช้ และเครื่องประดับ เรียนรู้ตัวอย่าง สร้างสรรค์และเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ อย่างมี ประโยชน์ และ คุ่ม ค่าใน ชีวิตประจำวัน	4613409 งานเย็บ-ปัก-ถัก-สาน-ร้อย เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับงาน เย็บ ปัก ถัก สาน ร้อย ฝึกปฏิบัติ สร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำไปใช้เป็นของใช้ เครื่องประดับ และการนำมาประยุกต์ใช้ในโอกาสต่าง ๆ อย่างเหมาะสม การผลิต เพื่อ การจำหน่าย การคิดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และ การจัดแสดงผลงาน	ปรับปรุงรหัสวิชา / คำอธิบายรายวิชา ให้มีความกระชับและมีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร (PLO)
		4653403 การประดิษฐ์เศษวัสดุและงาน กระดาษ คุณประโยชน์ของการประดิษฐ์ การนำวัสดุที่เหลือใช้ เช่น กระดาษ เศษผ้า ขวดพลาสติก ขวดแก้ว ริบบิ้น	-	นำไปบูรณาการกับรายวิชา 4613408 งานประดิษฐ์ทั่วไป

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>ไหมพรม ด้าย มาประดิษฐ์ตามหลักศิลปะ เพื่อให้เกิดประโยชน์ใช้สอยตามความงาม โดยยึดหลักการลดใช้ (Reduce) การใช้ อย่างคุ้มค่า (Reuse) และการนำกลับมา ใช้ใหม่ (Recycle) ตามแนวทางการลด ภาวะโลกร้อน การนำกระดาษมา ประดิษฐ์เป็นของเล่น ของใช้และ เครื่องประดับ โดยใช้หลักศิลปะในการ ออกแบบการเลือกวัสดุมาใช้ประกอบ การพับ ปะ ปั้น ฉลุ สาน และตกแต่งได้ อย่างเหมาะสมกลมกลืน และ ฝึกปฏิบัติ</p>		
		<p>4653404 หัตถกรรมท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย และวัฒนธรรม ท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรมชนิดของ หัตถกรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น ปฏิบัติการ ออกแบบผลิตภัณฑ์จากวัสดุในท้องถิ่น</p>	<p>4613410 ภูมิปัญญาและงานหัตถกรรม ท้องถิ่น ความหมาย คุณค่า ประเภท ความสัมพันธ์ของภูมิปัญญาและงาน หัตถกรรมท้องถิ่น การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่น</p>	

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		การเตรียมวัสดุ การผลิต การเก็บรอจำหน่าย การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่น โดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรมมาพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมท้องถิ่น การส่งเสริมเรื่อง การลงทุนโดยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพสูงทั้งประโยชน์ใช้สอยและความสวยงาม	สำหรับงานประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ โดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการจัดจำหน่าย การคิดต้นทุน การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติ	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา ให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)
		4653103 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ รูปแบบ และการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ วิธีการและขั้นตอนการจัดดอกไม้และฝึกปฏิบัติ	4613402 การจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจ ธุรกิจงานดอกไม้ สถานการณ์ธุรกิจ การจัดดอกไม้ในปัจจุบัน วัสดุ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้เพื่อการประกอบธุรกิจ การดูแลรักษา ประเภทของดอกไม้และวิธีการเก็บรักษา รูปแบบการจัดดอกไม้แบบไทยและสากลเพื่องานธุรกิจ การสร้างสรรค์ผลงาน	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา ให้มีความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			การรักษาคุณภาพของงาน การฝึกปฏิบัติ และการนำเสนอผลงาน	
		4653104 การร้อยมาลัย ภูมิปัญญาไทยในเรื่องความหมาย คุณค่า และรูปแบบของพวงมาลัย หลักการ ศิลปะสร้างสรรค์ การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษา อุปกรณ์วัสดุร้อยมาลัย ฝึกปฏิบัติวิธีการ และขั้นตอนการร้อยแบบต่าง ๆ	4613403 งานมาลัย ความหมาย ความสำคัญ ประวัติ ประเภทและรูปแบบของงานมาลัย คุณค่า วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในงานมาลัย การดูแลรักษา การออกแบบ มาลัย กระบวนการและเทคนิคการร้อยมาลัย การประยุกต์ใช้วัสดุและการนำไปใช้ในเชิงสร้างสรรค์การรักษาคุณภาพของ ผลงาน การผลิตเพื่อจัดจำหน่าย การคิด ต้นทุน การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติ	ปรับปรุงรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับ ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)
		4653105 การจัดพาน ภูมิปัญญาไทยในเรื่องคุณประโยชน์ ของการจัดพาน การเลือก การใช้และการ ดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักการ วิธีการ	4613404 ศิลปะการจัดพาน ประเภทและรูปแบบของพาน วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดพาน การดูแล รักษา การออกแบบพาน โอกาสและ	ปรับปรุงรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับ ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		และฝึกปฏิบัติขั้นตอนของการจัดพานแบบต่าง ๆ การนำหลักศิลปะมาใช้ ออกแบบเพื่อใช้ในงานประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ	การใช้งาน การจัดพานแบบดั้งเดิมและแบบสร้างสรรค์ การประยุกต์ใช้วัสดุในการจัดพานเชิงสร้างสรรค์ การรักษาคุณภาพของผลงาน การคำนวณต้นทุน ช่องทางการจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติ	และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)
		4653106 เครื่องแขวนไทย ภูมิปัญญาไทยในเรื่องคุณประโยชน์ของเครื่องแขวนดอกไม้ รูปแบบและขนาดของเครื่องแขวนดอกไม้ของไทย การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแล วัสดุอุปกรณ์ การประดิษฐ์เครื่องแขวนไทย หลักการวิธีการและขั้นตอนการประดิษฐ์ ฝึกปฏิบัติการประดิษฐ์ โครงลำตัวและเครื่องแต่งตัว เช่น โครงไม้ โครงลวด ตาข่าย อูบะ แบบเฟือง ดอกข่า ดอกหัตถู	4613405 เครื่องแขวนไทย ประวัติ วิวัฒนาการ ประเภท วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับงานเครื่องแขวน การดูแลรักษา คุณค่า การออกแบบ เครื่องแขวน การประยุกต์และสร้างสรรค์งานเครื่องแขวนไทย และการฝึกปฏิบัติ	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		การแต่งตัว เครื่องแขวนขนาดต่าง ๆ เพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ		
		<p>4653107 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทยและการจัดดอกไม้ร่วมสมัยแบบประยุกต์ศิลป์</p> <p>ประวัติความเป็นมา หลักและวิธีการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้ ในงานประเพณีไทย งานพิธีมงคลสมรส งานพิธีอุปสมบท การจัดดอกไม้ ในพิธีงานศพ รูปแบบ ขั้นตอนและวิธีการจัดดอกไม้แบบสากล ร่วมสมัยแบบประยุกต์ศิลป์ โดยการผสมผสานระหว่างแบบไทย แบบ ตะวันออกและแบบตะวันตก การเลือกสรร</p>	<p>4613406 การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทยและการจัดดอกไม้ร่วมสมัยแบบประยุกต์ศิลป์</p> <p>ความเป็นมา หลักและวิธีการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบและขั้นตอนการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทยสำหรับงานพิธี การจัดดอกไม้แบบไทยดั้งเดิม แบบร่วมสมัย แบบสากล และแบบประยุกต์ศิลป์ โดยใช้พื้นฐานจากรูปแบบการจัดดอกไม้แบบไทย การจัดดอกไม้ โดยการประยุกต์ใช้องค์ประกอบศิลป์ และ การฝึกปฏิบัติ</p>	ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		วัสดุ และ อุปกรณ์ การจัดดอกไม้ การใช้หลัก ศิลปะในการออกแบบ และ ฝึกปฏิบัติ		
		4653405 ศิลปะการพับผ้าและการใช้ผ้า ประดับตกแต่ง คุณประโยชน์ของการพับผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดหน้า ผ้าขนหนูและผ้าประดับ อาคารเป็นรูปทรงต่าง ๆ ในอดีตและ ปัจจุบัน การเลือก การเตรียม การใช้และ การดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ หลักการและ วิธีการพับผ้าแบบต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้ ชีวิตประจำวันและโอกาสต่าง ๆ การพับ ผ้าเช็ดมือบนโต๊ะอาหาร การพับผ้าเป็น ของชำร่วย ของใช้ และประดับตกแต่งรั้ว และอาคาร และฝึกปฏิบัติ	4613411 การพับผ้าเพื่อการประดับ ตกแต่ง ประเภทของผ้า รูปแบบการใช้ผ้า เพื่อประดับตกแต่ง วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการและขั้นตอนการใช้ผ้าเพื่อการ ประดับตกแต่ง การพับผ้า ประโยชน์ รูปแบบการพับผ้าเพื่อใช้ในการประดับ ตกแต่ง วิธีการและขั้นตอนในการพับผ้า แบบต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน และตามโอกาส ฝึกปฏิบัติการพับผ้า	ปรับปรุงรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับ ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4653406 เครื่องหอมและของชำร่วย</p> <p>ภูมิปัญญาไทยในเรื่องความเป็นมา คุณประโยชน์ เครื่องหอม บุษหงา และของชำร่วยชนิดต่าง ๆ เช่น ไม้หอม สมุนไพร เครื่องเทศ ฯลฯ วิธีการและขั้นตอนการทำบุหงาสดและบุหงาแห้ง การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การปรุง อบรม เครื่องหอม และการประดิษฐ์ของชำร่วยต่าง ๆ เพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของขวัญและของที่ระลึก ฝึกปฏิบัติ จนสามารถนำไปใช้ได้</p>	<p>4613412 เครื่องหอมและของชำร่วย</p> <p>ประวัติความเป็นมา ประเภทของ เครื่องหอมและของชำร่วย ประโยชน์ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ การปรุง อบรม เครื่องหอม และการประดิษฐ์ของชำร่วยเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก การใช้ให้เหมาะสมตามโอกาส และการฝึกปฏิบัติ</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับ</p>
		<p>4653202 งานใบตองพวงมาลัยและ พานดอกไม้เทียมเลียนแบบธรรมชาติ</p> <p>รูปแบบผลิตภัณฑ์งานใบตองเทียม การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและ</p>	<p>4613407 งานใบตองพวงมาลัยและ พานดอกไม้เทียมเลียนแบบธรรมชาติ</p> <p>รูปแบบผลิตภัณฑ์งานใบตองและ พวงมาลัยดอกไม้เทียม ประโยชน์ วัสดุ อุปกรณ์ การเลือก การเตรียม การใช้</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/ คำอธิบายให้มีความกระชับ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>วิธีการประดิษฐ์งานใบตองเทียมเพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ ฝึกออกแบบและปฏิบัติงานใบตองเทียม คุณประโยชน์ รูปแบบ การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการและขั้นตอนการประดิษฐ์พวงมาลัยดอกไม้เทียมคุณประโยชน์ รูปแบบ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการจัดพานดอกไม้เทียมแบบเบื้องต้น ฝึกออกแบบ และปฏิบัติการจัดพานดอกไม้เทียมแบบเบื้องต้นจากวัสดุต่างๆ เพื่อใช้ได้ในระยะเวลายาวนาน ในสถานที่และโอกาสที่เหมาะสม</p>	<p>และการดูแลรักษา การออกแบบ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์งานใบตอง และพวงมาลัยดอกไม้เทียมจากวัสดุต่าง ๆ เพื่อใช้ในโอกาสที่เหมาะสม และการฝึกปฏิบัติ</p>	

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4653407 ศิลปะการปั้น และการแกะสลัก</p> <p>จุดมุ่งหมาย คุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์งานปั้นจากวัสดุประเภทแป้ง เช่น แป้งข้าวเหนียว แป้งขนมปัง สบู่ ดินเหนียว เยื่อกระดาษ การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การปั้น ผลิตภัณฑ์งานปั้น ฝึกออกแบบและนำหลักศิลปะปั้นเป็นรูปทรงต่าง ๆ อย่างสร้างสรรค์ การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ในการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน รูปแบบ วิธีการ และขั้นตอนการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน การนำหลักศิลปะมาใช้ในการแกะสลักเทียน สบู่ เพื่อใช้ประโยชน์ตามความเหมาะสม</p>	<p>4613413 ศิลปะการปั้นแป้ง</p> <p>ประวัติความเป็นมา ประโยชน์ คุณค่า การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และการดูแลรักษา การปั้นแป้งชนิดต่าง ๆ ประเภทของงานปั้น เทคนิคการปั้น การออกแบบงานปั้น ฝึกปฏิบัติงานปั้น เพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ บรรจุภัณฑ์เพื่อการบรรจุและจัดจำหน่ายผลงานปั้น</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/ คำอธิบายให้มี ความกระชับ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4653501 ศิลปะประดิษฐ์เพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการธุรกิจ</p> <p>ลักษณะและคุณสมบัติของการจัดการธุรกิจ การเริ่มต้นประกอบธุรกิจ การวางแผน การลงทุน โครงสร้างและการจัดองค์การดำเนินงาน การตลาด</p> <p>หน้าที่การบริหารการปฏิบัติงานบุคคล การจัดทำงบประมาณการนำแนวคิดและกลยุทธ์ด้านธุรกิจมาประยุกต์ใช้ในการบริหารจัดการธุรกิจทางด้านศิลปะประดิษฐ์ ค่าใช้จ่ายชนิดสินค้าการตกแต่ง</p> <p>การเก็บรักษาสินค้า เพื่อรอการจำหน่าย การบรรจุสินค้า การขนส่งสินค้ารวมถึง</p> <p>การโฆษณาประชาสัมพันธ์ และฝึกดำเนินการจัดการกิจการร้านค้าศิลปะประดิษฐ์</p>	<p>4613701 ศิลปะประดิษฐ์เพื่อการประกอบอาชีพและการจัดการธุรกิจ</p> <p>ประเภท และ สินค้าในธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์ การเริ่มต้นประกอบธุรกิจ การวางแผน การลงทุน โครงสร้างและการจัดองค์การ การดำเนินงาน</p> <p>การบริหารงานบุคคล การจัดทำงบประมาณ การนำแนวคิดและกลยุทธ์ด้านธุรกิจมาประยุกต์ใช้ในการบริหารจัดการธุรกิจทางด้านศิลปะประดิษฐ์</p> <p>การเก็บรักษาสินค้าเพื่อรอการจำหน่าย การบรรจุสินค้า การขนส่งสินค้า และฝึกดำเนินการจัดการกิจการร้านค้าศิลปะประดิษฐ์เบื้องต้น</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายให้มีความกระชับ สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4654903 โครงการศึกษาทางศิลปะ ประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</p> <p>หลักและวิธีการเขียนโครงการทางศิลปะ ประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การกำหนดหัวข้อโครงการที่จะศึกษา การเลือกประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การกำหนดตัวแปรและสิ่งทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล งานวิจัยรูปแบบต่าง ๆ และการนำเสนอ ข้อมูลงานวิจัย ศึกษาโครงการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัย โดยใช้ความรู้พื้นฐานที่เรียนมาเพื่อการศึกษา ค้นคว้าให้มี ความรู้ อย่าง ลึกซึ้ง และ กว้างขวาง โดยได้รับคำแนะนำและอยู่ ภายใต้การนิเทศอย่างใกล้ชิดของอาจารย์</p>	<p>4614903 โครงการศึกษาทางศิลปะ ประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์</p> <p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ รูปแบบของงานวิจัย การกำหนดหัวข้อโครงการวิจัย หลักและวิธีการเขียนโครงการวิจัยทางศิลปะ ประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ การเลือก ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การกำหนดตัวแปรและสิ่งทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอข้อมูล งานวิจัย งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับศิลปะ ประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ที่ทันสมัย</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายรายวิชา ให้มีความกระชับและสอดคล้องกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO)</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
			4613414 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน วัสดุเนื้ออ่อนสำหรับการแกะสลัก อุปกรณ์ วิธีการใช้และการดูแลรักษา รูปแบบ วิธีการและขั้นตอนการแกะสลัก วัสดุเนื้ออ่อน การนำหลักศิลปะมาใช้ใน การแกะสลักเทียน สบู่ และวัสดุเนื้ออ่อน เพื่อใช้ประโยชน์ ตามความเหมาะสม และ การฝึกปฏิบัติ	วิชาใหม่
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ				
		4604801 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ การเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ ลักษณะและโอกาสของการประกอบ อาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจ	-	ยกเลิกรายวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในอาชีพนั้นๆ โดยศึกษาจากสื่อต่าง ๆ จำลองรูปแบบสถานการณ์จริง และ/หรือศึกษาจากประสบการณ์ตรงโดยการทัศนศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และ ฝึกประสบการณ์จริงในสถานศึกษา</p>		
		<p>4604802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านคหกรรมศาสตร์</p> <p>ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษาและให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพอาหารและโภชนาการ</p>	-	ยกเลิกรายวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4604803 การเตรียมสหกิจศึกษาด้าน คหกรรมศาสตร์</p> <p>การเตรียมความพร้อมก่อนออก ปฏิบัติงาน ในโครงการสหกิจศึกษา อย่างน้อย 30 ชั่วโมง ในด้านการรับรู้ ลักษณะและโอกาสของการประกอบ อาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจ และคุณลักษณะ ที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำ ในสถานการณ์ หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในอาชีพนั้นๆ โดย ศึกษาจากสื่อต่างๆ จำลองรูปแบบ สถานการณ์จริง เพื่อเตรียมความพร้อมใน การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ แบบ สหกิจศึกษา</p>	-	ยกเลิกรายวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม พ.ศ.2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568	เหตุผลในการปรับปรุง
		<p>4604804 สหกิจศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ ฝึกปฏิบัติงานจริงแบบเต็มเวลา อย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา (ประมาณ 16 สัปดาห์) ปฏิบัติงานจริงในสถาน ประกอบการอย่างมีระบบ เรียนรู้ ประสบการณ์ จากการปฏิบัติงานและมี คุณภาพ ตรงตามที่สถานประกอบการ ต้องการมากที่สุด โดยจัดให้มีการ ปฐมนิเทศก่อนปฏิบัติงาน มีการนิเทศโดย อาจารย์ที่ปรึกษา และมีปัจฉิมนิเทศ เกี่ยวกับรายละเอียดของการปฏิบัติงาน และมีค่าตอบแทนหรือสวัสดิการต่าง ๆ ตามความจำเป็นแก่นักศึกษา</p>	<p>4614801 สหกิจศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ ต้องผ่านการอบรมเตรียมสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง ฝึกปฏิบัติงานจริงแบบเต็มอย่างน้อย 16 สัปดาห์ ในสถานประกอบการอย่างมี ระบบ เรียนรู้ประสบการณ์ และจัดทำ โครงการทางคหกรรมศาสตร์ด้วยการนำ ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ มาแก้ไข ปัญหาอย่างเป็นระบบการนิเทศจาก คณาจารย์ การนำเสนอผลงาน มีการ ประเมินการปฏิบัติงานจากอาจารย์ ที่ปรึกษา และ พี่เลี้ยง</p>	<p>ปรับปรุงรหัสวิชา/คำอธิบายให้มี ความกระชับ สอดคล้องกับความ ต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และ สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หลักสูตร (PLO)</p>
8	หมวดวิชาเลือกเสรี			

ภาคผนวก ค

ข้อมูลผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ - นามสกุล

นางสาวสิริภัทร สิริบรรรสบ

2. ตำแหน่ง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (อาหารและโภชนาการ)

3. วุฒิการศึกษา

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2548

ครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่, 2542

4. ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4611501	ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย	3(2-2-5)
4612501	หลักการออกแบบและการตัดเย็บ	3(2-2-5)
4613301	อาหารไทยและขนมไทย	3(2-2-5)
4614302	การถนอมอาหารและการแปรรูป	3(2-2-5)

5. ผลงานวิชาการ (ตีพิมพ์เผยแพร่ระหว่างปี พ.ศ.2564 - พ.ศ. 2568)

ผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์มาตรฐานย้อนหลัง 5 ปี
บทความวิชาการ/บทความวิจัย ที่เผยแพร่ในวารสารวิชาการ พงษ์ทอง เฮครอฟท์ และสิริกัทร สิริบรรสพ, (2566). การฟื้นฟูอัตลักษณ์อาหารชุมชน ต้นแม่น้ำเจ้าพระยาเพื่อนำไปสู่การท่องเที่ยวที่ยั่งยืน. <i>วารสารวิชาการและวิจัย สังคมศาสตร์</i> , 19(1), 81-94.

ขอรับรองว่าผลงานทางวิชาการข้างต้น ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา เป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้ บุคคลดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการ เป็นผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง และเขียนตาม รูปแบบบรรณานุกรม

ลงชื่อ



(นางสาวสิริกัทร สิริบรรสพ)

เจ้าของผลงาน

ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ-นามสกุล

นางสาวนารีรัตน์ บุญลักษณ์

2. ตำแหน่ง

อาจารย์

3. วุฒิการศึกษา

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546

ศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544

4. ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4612101	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
4612102	ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
4613303	วิทยาการขนมอบและการตกแต่ง	3(2-2-5)
4613304	อาหารว่างและอาหารจานหวาน	3(2-2-5)
4613305	ศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
4614301	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)
4614901	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)

5. ผลงานวิชาการ (ตีพิมพ์เผยแพร่ระหว่างปี พ.ศ.2564 - พ.ศ. 2568)

ผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์มาตรฐานย้อนหลัง 5 ปี
บทความวิชาการ/บทความวิจัย ที่เผยแพร่ในวารสารวิชาการ รังสิตา จันท์หอม นาริรัตน์ บุญลักษณ์ และทศพร โปธิ์เนียม, (2567). คุณภาพทาง กายภาพ เคมี และ คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กึ่งอบวุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป. วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์, 2567(1), 17-22.

ขอรับรองว่าผลงานทางวิชาการข้างต้น ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา เป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้ บุคคลดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการ เป็นผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง และเขียนตาม รูปแบบบรรณานุกรม

ลงชื่อ



(นางสาวนาริรัตน์ บุญลักษณ์)

เจ้าของผลงาน

ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ-นามสกุล

นางสาวทศพร โพธิ์เนียม

2. ตำแหน่ง

อาจารย์

3. วุฒิการศึกษา

คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2560

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, 2554


4. ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4611102	คหเศรษฐศาสตร์และการบริหาร จัดการงานบ้าน	3(3-0-6)
4611401	การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย	3(2-2-5)
4612401	การแกะสลักผักและผลไม้	3(2-2-5)
4612701	โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์เพื่องาน คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
4613402	การจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจ	3(2-2-5)
4614601	การพัฒนาบุคลากรภาพและการบริหาร จัดการงานคหกรรม	3(2-2-5)
4614801	สหกิจศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์	6(480)

5. ผลงานวิชาการ (ตีพิมพ์เผยแพร่ระหว่างปี พ.ศ.2564 - พ.ศ. 2568)

ผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์มาตรฐานย้อนหลัง 5 ปี
บทความวิชาการ/บทความวิจัย ที่เผยแพร่ในวารสารวิชาการ รังสิตา จันท์หอม นารีรัตน์ บุญลักษณะ และทศพร โพธิ์เนียม, (2567). คุณภาพทาง กายภาพ เคมี และ คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กึ่งอบวุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป. วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์, 2567(1), 17-22.

ขอรับรองว่าผลงานทางวิชาการข้างต้น ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา เป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้ บุคคลดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการ เป็นผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง และเขียนตาม รูปแบบบรรณานุกรม

ลงชื่อ 
(นางสาวทศพร โพธิ์เนียม)
เจ้าของผลงาน

ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ-นามสกุล

นางสาวรังสิตา จันทร์หอม

2. ตำแหน่ง

อาจารย์

3. วุฒิการศึกษา

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2562
คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลธัญบุรี, 2557

4. ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4612301	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุม คุณภาพอาหาร	3(2-2-5)
4613302	เครื่องต้มและไอศกรีม	3(2-2-5)
4613901	การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คหกรรมศาสตร์และการตลาด	3(2-2-5)
4613902	การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน และการประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจ	3(2-2-5)
4614801	สหกิจศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์	6(480)

5. ผลงานวิชาการ (ตีพิมพ์เผยแพร่ระหว่างปี พ.ศ.2564 - พ.ศ. 2568)

<p>ผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์มาตรฐานย้อนหลัง 5 ปี</p> <p>บทความวิชาการ/บทความวิจัย ที่เผยแพร่ในวารสารวิชาการ</p> <p>Kansuda Wunjuntuk, Mehraj Ahmad, Taweesak, Techakriengkrai, Rangsit Chunchom, Euaphorn Jaraspermsuk, Akkarapol Chaisria, Rujira Kiwwongngam, Siriluk Wuttimongkolkul and Somsri Charoenkiatkul, (2022). Proximate composition dietary fibre, beta-glucan content, and inhibition of key enzymes linked to diabetes and obesity in cultivated and wild mushrooms. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>, 105, 1-9.</p> <p>ลลิตา ปานแก้ว ภาพิมล ประจงพันธ์ และรังสิตา จันทรหอม, (2566). การผลิตขนมขบเคี้ยวเสริมผงแคลเซียมจากกระดูกปลาแซลมอนโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน. <i>วารสารวิจัย และพัฒนานาโละยลงกรรมในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 18(3), 151-164.</p> <p>รังสิตา จันทรหอม นาริรัตน์ บุญลักษณะ และทศพร โพธิ์เนียม, (2567). คุณภาพทางกายภาพ เคมี และ คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กึ่งอบวุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป. <i>วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์</i>, 2567(1), 17-22.</p>
--

ขอรับรองว่าผลงานทางวิชาการข้างต้น ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา เป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการ เป็นผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง และเขียนตามรูปแบบบรรณานุกรม

ลงชื่อ รังสิตา จันทรหอม

(นางสาวรังสิตา จันทรหอม)

เจ้าของผลงาน

ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ-นามสกุล

นางสาวอรุณวดี ทองบุญ

2. ตำแหน่ง

อาจารย์

3. วุฒิการศึกษา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2553

วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2549


4. ภาระงานสอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
4611301	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
4613202	หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด	3(2-2-5)
4613203	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
4614201	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-5)

5. ผลงานวิชาการ (ตีพิมพ์เผยแพร่ระหว่างปี พ.ศ.2564 - พ.ศ. 2568)

ผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์มาตรฐานย้อนหลัง 5 ปี
อรุณวดี ทองบุญ. (2566). ปัญหาสุขภาพและการป้องกันโรค. นครสวรรค์ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ 152 หน้า .

ขอรับรองว่าผลงานทางวิชาการข้างต้น ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา เป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการ เป็นผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง และเขียนตามรูปแบบบรรณานุกรม

ลงชื่อ 
 (นางสาวอรุณวดี ทองบุญ)
 เจ้าของผลงาน

แบบรายงานผลการดำเนินการตามข้อเสนอแนะจากสภาวิชาการ
 ในคราวการประชุมครั้งที่ 12/2567 เมื่อวันที่พฤหัสบดีที่ 10 ตุลาคม พ.ศ. 2567
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะสภาวิชาการ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข (ระบุหน้า)	ไม่แก้ไข (X)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
1	ทบทวนปรัชญาของหลักสูตรให้ระบุถึงความเชื่อและความสำคัญของหลักสูตร เพิ่มเติมคุณธรรม จริยธรรม โดยการอธิบายให้สั้น กระชับ ชัดเจน และระบุข้อความที่ทบทวนไว้ในวัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ให้สอดคล้องกัน	✓	หน้าที่ 11 ทบทวนปรัชญาของหลักสูตร โดยระบุความเชื่อและความสำคัญ มีการเพิ่มเติมด้านคุณธรรม จริยธรรม เขียนอธิบายในลักษณะสั้น กระชับ และ ชัดเจน ทั้งนี้มีการระบุข้อความที่ทบทวนไว้ในวัตถุประสงค์ รวมถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ โดยแก้ไขเป็น “ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญทักษะวิชาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม มุ่งสู่การพัฒนาท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืน”		

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะสภาวิชาการ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข (ระบุหน้า)	ไม่แก้ไข (×)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
2	รายวิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ได้หรือไม่ว่า เมื่อรับประทานอาหารไปแล้ว ได้รับ พลังงานกี่แคลอรี และการคำนวณ โภชนาการ จำเป็นต้องให้นักศึกษาเรียน วิชาพื้นฐานเกี่ยวกับคณิตศาสตร์หรือไม่			×	รายวิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว (หน้าที่ 50) มีการเรียนการสอน เกี่ยวกับการคำนวณพลังงานและ สารอาหารแต่ละช่วงวัย โดยมีการ คำนวณ 2 รูปแบบ คือ 1. การคำนวณ โดยหลักการเทียบบัญญัติไตรยางค์ พื้นฐาน ซึ่งเป็นการใช้ทักษะ คณิตศาสตร์ทั่วไปในการคำนวณ อาหารแลกเปลี่ยน 2. การคำนวณ โดยใช้โปรแกรมการคำนวณคุณค่า ทางโภชนาการ โดยทั้งสองรูปแบบ เป็นการคำนวณที่ไม่ซับซ้อน นอกจากนี้ยังมีการสอนขั้นตอน ของระบบและการคำนวณอย่าง ชัดเจน นักศึกษาจึงไม่มีความ จำเป็นที่จะต้องเรียนวิชาที่เกี่ยวข้อง กับคณิตศาสตร์เพิ่มเติม

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะสภาวิชาการ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข (ระบุหน้า)	ไม่แก้ไข (X)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
3	หลักสูตรผสมผสานระหว่างความรู้ ความทันสมัยกับภูมิปัญญาท้องถิ่น หลักสูตร มีการจัดการการเรียนการ สอนแบบบูรณาการทั้งสองส่วน หรือไม่	✓	รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรประกอบไปด้วยรายวิชาที่ เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารที่บ้าน ได้แก่ รายวิชา อาหารไทยและขนมไทย การประกอบอาหารแบบสากล ได้แก่ รายวิชาอาหารนานาชาติ โดยนักศึกษาจะนำมาพัฒนาเป็น นวัตกรรมด้านอาหารพื้นฐาน เช่น พัฒนาคำรับมาตรฐาน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่ายในชุมชนหรือพื้นที่ใกล้เคียง รวมถึงมาตรฐานการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์		
4	ทบทวนรายวิชาหลักการดูแลผู้สูงอายุ รายวิชาการดูแลเด็ก การบริหาร ผู้สูงอายุเป็นรายวิชาที่ขึ้นต้นด้วย 461 ควรให้หลักสูตรสาธารณสุขศาสตร์ ซึ่งมีความเชี่ยวชาญทางด้านนี้สอน หรือไม่	✓	พิจารณาทบทวนรายวิชา 4613201 หลักการดูแลผู้สูงอายุ (หน้าที่ 49) โดยให้มีการจัดการเรียนการสอนร่วมกับหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการฟื้นฟูและการจัดการ สุขภาพผู้สูงอายุ ทั้งนี้ยังคงใช้รหัส 461		

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะสภาวิชาการ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข (ระบุหน้า)	ไม่แก้ไข (×)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
5	หน้า 11 ทบทวน PLO3 ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และปฏิบัติงานตามขั้นตอนด้าน อาหารและโภชนาการงานประดิษฐ์และ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายได้ สามารถวัด และประเมินผลได้จริงหรือไม่ และ ทบทวน			×	ทุกรายวิชาที่ตอบสนองต่อ PLO3 สามารถวัดและประเมินผลได้จริง เนื่องจากเป็นรายวิชาที่ให้นักศึกษาฝึก ปฏิบัติการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ เกี่ยวข้องทั้งรายวิชาด้านอาหาร งานประดิษฐ์ เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย
6	PLO4 สื่อ สาร ภาษา ไทย และ ภาษาอังกฤษ โดยใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ใน งานคหกรรม เนื่องจาก การสื่อสาร หมายถึงการพูดคุย หลักสูตรต้องการสื่อ ว่าการพูดคุยโดยโดยใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ หรืออย่างไร	✓	PLO4 ปรับแก้ไขเป็น ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประยุกต์ใช้ ในงานคหกรรม และสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้ สื่อถึง การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้องทางด้าน คหกรรมศาสตร์ และนำมาปรับใช้เพื่อการสื่อสารทั้งภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษ (หน้าที่ 11)		

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะสภาวิชาการ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข (ระบุหน้า)	ไม่แก้ไข (X)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
7	หน้า 20 โมดูลที่ 1 โภชนาการ ทุกช่วงวัย ควรมีรายวิชาหลักการดูแล เด็กด้วยหรือไม่			×	ผู้สูงอายุ ถือเป็นกลุ่มเปราะบาง เนื่องจากเป็นช่วงวัยที่มีการ เปลี่ยนแปลง เสื่อมโทรมถดถอย ทั้งร่างกายและจิตใจ อีกทั้งยัง พบว่า มีการเจ็บป่วย เป็นโรค ไม่ติดต่อเรื้อรังมากขึ้น ซึ่งใน บางรายไม่สามารถช่วยเหลือ ตนเองได้ หรือ อยู่ในภาวะ ซึมเศร้า จึงควรต้องได้รับการ ดูแลใส่ใจเป็นพิเศษจากทั้ง สมาชิกในครอบครัวและ ผู้เชี่ยวชาญด้านผู้สูงอายุ ขณะที่ วัยเด็ก มีเพียงเด็กเล็กที่อยู่นกล ุ่มเปราะบาง ไม่สามารถดูแล ตนเองได้และต้องรับการดูแลใ ใจเป็นพิเศษจากมารดา

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะสภาวิชาการ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข (ระบุหน้า)	ไม่แก้ไข (X)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
					หากพ้นช่วงวัยเด็กเล็กไปแล้ว โดยส่วนใหญ่จะสามารถดูแล และจัดการตนเองได้ทั้งในส่วนของร่างกายและจิตใจ
8	หน้า 22 ตรวจสอบ ข้อ 2.2 วิชาเฉพาะด้านเลือก จำนวนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ให้ระบุวิธีการเลือกให้ชัดเจน	✓	หน้า 22 ตรวจสอบ ข้อ 2.2 วิชาเฉพาะด้านเลือก โดยไม่ระบุกลุ่มวิชาเลือก แต่ให้นักศึกษาเลือกลงทะเบียนเองตามอิสระ จำนวน 12 หน่วยกิต จากทั้งหมด 24 รายวิชา		
9	หน้า 23 ตรวจสอบชื่อรายวิชาการจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทยและการจัดดอกไม้ร่วมสมัยแบบประยุกต์ศิลป์ ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษไม่สอดคล้องกับที่ระบุไว้ หน้า 59	✓	ตรวจสอบชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ รายวิชา การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทยและการจัดดอกไม้ร่วมสมัยแบบประยุกต์ศิลป์ ในหน้าที่ 22 และ 60 มีรายละเอียดดังนี้ การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทยและการจัดดอกไม้ร่วมสมัยแบบประยุกต์ศิลป์ Flower Arrangement in Thai Tradition and Contemporary Flower		

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะสภาวิชาการ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข (ระบุหน้า)	ไม่แก้ไข (X)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
10	หน้า 24 ระบุเงื่อนไข ต้องผ่านการ อบรมเตรียมสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง	✓	ในหน้าที่ 24 รายวิชา 4614801 สหกิจศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ ระบุเงื่อนไข ดังนี้ ต้องผ่านการอบรมเตรียมสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง		
11	หน้า 25 ข้อ 5 แผนการศึกษา นำข้อความหัวตารางออก	✓	หน้า 25 ข้อ 5 แผนการศึกษา นำข้อความหัวตารางออก		
12	ทบทวนคำอธิบายรายวิชา คำอธิบาย รายวิชาภาษาอังกฤษ ต้องขึ้นต้นด้วย คำนาม เนื่องจากคำอธิบายรายวิชา ภาษาอังกฤษจะเขียนเป็นวลี ไม่มี เครื่องหมายหัพภาค (. ; full stop) คำอธิบายรายวิชาภาษาไทย เขียนเป็น ประเด็น ไม่มีคำขยาย ไม่มีคำเชื่อม ไม่ เขียนลักษณะการพรรณนา ตัดคำว่า เช่น อาทิเช่น อันประกอบด้วย ตลอดจน ออก	✓	ทบทวนคำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะตั้งแต่วันที่ 29 เป็นต้นไป โดย คำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษให้ขึ้นต้นด้วยคำนาม ไม่มี เครื่องหมายหัพภาค (. ; full stop) สำหรับคำอธิบายรายวิชา ภาษาไทย ปรับการเขียนโดย ไม่มีคำขยาย ไม่มีคำเชื่อม ไม่เขียน ลักษณะการพรรณนา และตัดคำว่า เช่น อาทิเช่น อันประกอบด้วย ตลอดจน ออก ทั้งนี้คำอธิบายรายวิชาภาษาไทยที่ปรากฏคำว่า เช่น อาทิเช่น อันประกอบด้วย ตลอดจน ปรากฏอยู่ในคำอธิบายรายวิชาใน หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2563)		

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะสภาวิชาการ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข (ระบุหน้า)	ไม่แก้ไข (×)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
13	หน้า 94-98 ข้อ 4 ความสอดคล้องของรายวิชากับผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตรให้แยกรายวิชาออกเป็นหมวดตามโครงสร้างหลักสูตร และทบทวน PLO3 เนื่องจากมีรายวิชาจำนวนมากที่รับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้ข้อนี้	✓	หน้า 95-99 ข้อ 4 ความสอดคล้องของรายวิชากับผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตร แก้ไขในประเด็นการแยกรายวิชาออกเป็นหมวดตามโครงสร้างหลักสูตร	×	ทบทวน PLO3 ของหลักสูตร และพิจารณาความสอดคล้องของรายวิชาที่ตอบสนอง ทั้งนี้ไม่แก้ไขเนื่องจาก รายวิชาทุกวิชาที่ตอบสนองต่อ PLO3 เป็นรายวิชาปฏิบัติการด้านอาหาร ศิลปะ ประติมากรรม เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ซึ่งสามารถวัดและประเมินผลได้จริง ทั้งจากการปฏิบัติในห้อง และการสอบปลายภาคแบบปฏิบัติ
14	หน้า 103 เพิ่ม ข้อมูลปีที่สำเร็จการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในรายอาจารย์อรุณวดี ทองบุญ	✓	หน้า 107 เพิ่มเติมข้อมูลปีที่สำเร็จการศึกษาในรายอาจารย์อรุณวดี ทองบุญ		

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะสภาวิชาการ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข (ระบุหน้า)	ไม่แก้ไข (X)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
15	หน้า 104 ตรวจสอบ หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ให้ตรงตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด	✓	หน้า 108 ตรวจสอบและทบทวนหมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา โดยปรับแก้ไขให้ตรงตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด		
16	หน้า 146 และ หน้า 150 ตรวจสอบ PLO7 ให้สอดคล้องกับ PLO7 ที่ระบุไว้ที่หน้า 12	✓	หน้า 145 และ หน้า 149 ตรวจสอบ และแก้ไข PLO7 ให้สอดคล้องกับ PLO7 ที่ระบุไว้ที่หน้า 12 เป็น PLO7 แสดงออกถึงความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณค่า มีภาวะผู้นำ อดทนสู้งาน รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคม มีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต		

แบบรายงานผลการดำเนินการตามข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการติดตาม กำกับด้านวิชาการและคุณภาพการศึกษา

ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ในคราวประชุมครั้งที่ 12/2567 เมื่อวันที่ 24 ตุลาคม พ.ศ. 2567

ณ ห้องประชุมสภามหาวิทยาลัย อาคาร 10 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ (ย่านมัทรี)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข	ไม่แก้ไข (×)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
1	จากการวิเคราะห์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย หน้า 141 ที่ให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับ การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ แต่ไม่พบรายวิชาที่เกี่ยวข้องใน โครงสร้างหลักสูตร			×	หลักสูตรนำข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจ คหกรรมศาสตร์ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เข้าไป อยู่ในเนื้อสาระการเรียนรู้ของรายวิชา 4612601 การจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ซึ่งนักศึกษาจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการ ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ขนาดกลางและขนาดย่อม การเขียนแผนธุรกิจ รวมถึง มีการฝึกปฏิบัติการ จัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์เบื้องต้น (หน้าที่ 46)

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข	ไม่แก้ไข (X)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
2	ทบทวนปรัชญาของหลักสูตร เป็น “สร้างผู้ประกอบการที่มีความรู้และ ทักษะวิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์ มีคุณธรรม จริยธรรม มุ่งสู่การพัฒนา ท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืน”	✓	ทบทวนปรัชญาของหลักสูตร (หน้า 11) เดิม “ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญทักษะวิชาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม มุ่งสู่การพัฒนาท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืน” เป็น “สร้างผู้ประกอบการที่มีความรู้และทักษะ วิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์ มีคุณธรรม จริยธรรม มุ่งสู่การพัฒนาท้องถิ่นเพื่อความ ยั่งยืน”		
3	หน้า 13 แก้ไขคำ ข้อ 2 การดำเนินการหลักสูตร เดิม “คาดว่าจะจบการศึกษา” แก้ไขเป็น “คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา”	✓	หน้า 13 แก้ไขคำ ข้อ 2 การดำเนินการหลักสูตร เดิม “คาดว่าจะจบการศึกษา” แก้ไขเป็น “คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา”		

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข	ไม่แก้ไข (×)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
4	โมดูลโภชนาการทุกช่วงวัย พิจารณาเพิ่มเติมความรู้ด้านการออกแบบอาหารสำหรับผู้ป่วย และโภชนาการกับสมุนไพร			×	ในรายวิชา 4614201 โภชนศาสตร์ครอบครัว (หน้าที่ 50) มีเนื้อสาระการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดรายการอาหารตามความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่าง ๆ รวมถึงบุคคลภาวะพิเศษ ซึ่งหมายถึงผู้ป่วย สำหรับเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับสมุนไพร เป็นเนื้อหาที่สอดแทรกในระหว่างภาคทฤษฎี และ ภาคปฏิบัติ ทั้งนี้เป็นการเรียนรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสรรพคุณทางยาเพื่อนำมาใช้ในการประกอบอาหาร นอกจากนี้รายวิชา 4613202 หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด (หน้าที่ 55) มีเนื้อหาสาระการเรียนรู้เกี่ยวกับการออกแบบการจัดรายการอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค และการจัดอาหารสำหรับกลุ่มบุคคลในภาวะต่าง ๆ จึงไม่เพิ่มเติมความรู้ด้านการออกแบบอาหารสำหรับผู้ป่วย และโภชนาการกับสมุนไพร เพื่อลดความซ้ำซ้อนของเนื้อหาสาระ

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข	ไม่แก้ไข (×)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
5	ทบทวนชื่อรายวิชา เดิม “การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด” แก้ไขเป็น “การวิจัย การตลาดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คหกรรมศาสตร์” เนื่องจากควรเข้าใจด้านการตลาดก่อนจึงจะสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการได้			×	หลักสูตรพิจารณาแล้วเห็นว่าในรายวิชา 4613901 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด (หน้าที่ 47) เป็นการสอนให้นักศึกษาได้เรียนรู้ เข้าใจกระบวนการขั้นตอนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อตอบสนองความต้องการ หรือ แก้ไข ปัญหาของผู้บริโภค และนำความรู้ด้านการตลาดในส่วนของการตั้งราคาขาย การส่งเสริมการตลาดไปต่อยอดสำหรับการดำเนินการธุรกิจต่อไป จึงใช้ชื่อรายวิชาเดิม
6	ระบุการทำข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) กับหน่วยงาน หรือสถานประกอบการให้ชัดเจน	✓	หลักสูตรอยู่ในช่วงระหว่างการติดต่อประสานความร่วมมือในการทำข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) กับหน่วยงาน หรือสถานประกอบการในการปฏิบัติสหกิจศึกษาให้ชัดเจน		

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข	ไม่แก้ไข (×)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
7	พิจารณารายวิชา กลุ่มวิชา และการบริหารจัดการให้สาขาวิชาเป็นศูนย์กลางในการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน เกิดกระบวนการผลิตเชิงพื้นที่ เกิดการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์พิวชั่น การพัฒนาการผลิตจำนวนมากต่อไปในอนาคต			×	หลักสูตรพิจารณาแล้วเห็นว่าในรายวิชารวมถึงการบริหารจัดการให้สาขาวิชาเป็นศูนย์กลางในการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน เกิดกระบวนการผลิตเชิงพื้นที่ เกิดการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์พิวชั่น การพัฒนาการผลิตจำนวนมากต่อไปในอนาคต ต้องบูรณาการหรือมีการร่วมมือกับสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง จึงสามารถดำเนินการได้ ทั้งนี้ในการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร จะให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติและลงพื้นที่บริการวิชาการเพื่อเป็นการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างชุมชน สาขาวิชา และ มหาวิทยาลัย

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข	ไม่แก้ไข (×)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
8	หน้า 103 หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ทบทวนข้อ 1 ตัดคำว่า “คหกรรมศาสตร์ทั่วไป อาหารและโภชนาการ ผ้าและเครื่องแต่งกาย ศิลปะประดิษฐ์” ออก และให้เพิ่มหัวข้อ 2. ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า และเพิ่ม ข้อ 3. กลยุทธ์ในการแก้ปัญหา	✓	- หน้า 108 หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ตัดคำว่า “คหกรรมศาสตร์ทั่วไป อาหารและโภชนาการ ผ้าและเครื่องแต่งกาย ศิลปะประดิษฐ์” ออก - เพิ่มเติมหัวข้อและรายละเอียด 2. ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า และข้อ 3. กลยุทธ์ในการแก้ปัญหา		
9	หน้า 112-113 ทบทวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ นำเลขห้องในวงเล็บออก	✓	- หน้า 117-120 ทบทวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยการสำรวจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่ในหลักสูตรอีกครั้ง และเพิ่มเติมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในรายที่ตกหล่นการสำรวจ - นำเลขห้องในวงเล็บออก		

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข	ไม่แก้ไข (×)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
10	หน้า 132-133 ตรวจสอบการแนบเอกสารคำสั่งให้ชัดเจน	✓	หน้า 139-140 แนบเอกสารคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568) ที่มีความชัดเจน		
11	<p>ทบทวนคำอธิบายรายวิชา</p> <p>11.1 รายวิชาที่ระบุเป็นจำนวนชั่วโมงการปฏิบัติ แต่คำอธิบายรายวิชาที่มีการศึกษาถึงทฤษฎี ประวัติ หลักการ ซึ่งไม่สอดคล้องกับจำนวนชั่วโมงที่ระบุ</p> <p>11.2 ทบทวนคำอธิบายรายวิชา ต้องขึ้นต้นด้วยคำนาม คำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษจะเขียนเป็นวลี มีการแบ่งวรรคตอนที่เหมาะสม คำอธิบายรายวิชาภาษาไทย เขียนเป็นประเด็น ไม่มีคำขยาย ไม่มีคำเชื่อม ตัดคำว่า ศึกษาออก</p>	✓	<p>- ทบทวนคำอธิบายรายวิชาให้ขึ้นต้นด้วยคำนามในรายวิชา 4613901 การวิจัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์และการตลาด (หน้าที่ 47) และ 4614601 การพัฒนาบุคลิกภาพและการบริหารจัดการงานคหกรรม (หน้าที่ 48)</p> <p>- คำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษมีการแบ่งวรรค</p> <p>- ตัดคำว่าศึกษาในรายวิชา 4614902 โครงการศึกษาทางอาหารและโภชนาการ รวมถึง 4614903 โครงการศึกษาทางศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ (หน้าที่ 65)</p>	×	ในรายวิชาที่มีจำนวนชั่วโมงการปฏิบัติ มีความจำเป็นต้องศึกษาความรู้พื้นฐานถึงทฤษฎี ประวัติ หลักการ รวมถึงเรื่องที่เกี่ยวข้องก่อนจึงสามารถปฏิบัติได้อย่างเป็นขั้นตอน

ลำดับ ที่	ข้อเสนอแนะ	สถานะการดำเนินการ			
		แก้ไข (✓)	รายละเอียดการแก้ไข	ไม่แก้ไข (×)	เหตุผลที่ไม่แก้ไข
12	ตรวจสอบการพิมพ์ การเว้นวรรค เพิ่มหัวข้อตาราง ตลอดเล่มหลักสูตร	✓	ตรวจสอบการพิมพ์ การเว้นวรรค เพิ่มหัวข้อ ตาราง ตลอดเล่มหลักสูตร		

ภาคผนวก ง

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการว่าด้วยการสนับสนุนการจัดการศึกษา
แบบสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work
Integrated Education : CWIE) ระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ กับสถาบันพัฒนา
ฝีมือแรงงาน 8 นครสวรรค์



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ว่าด้วยการสนับสนุนการจัดการศึกษาแบบสหกิจศึกษา และการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน
(Cooperative and Work Integrated Education: CWIE)

ระหว่าง
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
กับ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๘ นครสวรรค์

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้จัดทำขึ้น ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เมื่อวันที่ ๒๒ เดือนเมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗
ระหว่าง

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ตั้งอยู่เลขที่ ๓๔๘ หมู่ที่ ๙ ถนนสวรรค์วิถี ตำบลนครสวรรค์ตก อำเภอเมือง
จังหวัดนครสวรรค์ รหัสไปรษณีย์ ๖๐๐๐๐ โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยรัตน์ ปรามณี ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้
เรียกว่า “มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์” ฝ่ายหนึ่ง กับ

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๘ นครสวรรค์ ตั้งอยู่เลขที่ ๓๕๙ หมู่ที่ ๑ ถนนสายเอเชีย ตำบล นครสวรรค์ออก
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ รหัสไปรษณีย์ ๖๐๐๐๐ โดย สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๘ นครสวรรค์ ซึ่งต่อไป
ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เรียกว่า “สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๘ นครสวรรค์” อีกฝ่ายหนึ่ง

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อแสดงความร่วมมือทางวิชาการ ในการสนับสนุนการจัดการศึกษา
แบบสหกิจศึกษา และการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่าง สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๘ นครสวรรค์
กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ข้อตกลงนี้จะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ลงนามและมีผลบังคับใช้ ๒ ปี

ข้อ ๑ วัตถุประสงค์

๑. เพื่อความร่วมมือทางวิชาการในการจัดการศึกษาแบบสหกิจศึกษา และการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน
๒. เพื่อความร่วมมือในการพิจารณากำหนดแนวทางการจัดการศึกษาพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับ
ความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน
๓. เพื่อความร่วมมืออื่น ๆ ตามความเหมาะสมระหว่างสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๘ นครสวรรค์กับ
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ข้อ ๒ ขอบข่ายความร่วมมือ

๑. ร่วมมือด้านจัดการศึกษาแบบสหกิจศึกษา และการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานให้สอดคล้องกับ
ความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน
๒. ร่วมมือและสนับสนุนการจัดกิจกรรมที่มีลักษณะของการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ และบุคลากรในการ
กำหนดแผนการดำเนินงานให้เป็นไปอย่างราบรื่น
๓. ร่วมมือในการจัดการฝึกสหกิจศึกษาของนักศึกษา ให้สอดคล้องและเหมาะสม โดยมหาวิทยาลัยจะกำกับ
ดูแลนักศึกษาให้ปฏิบัติตามข้อตกลงอย่างเคร่งครัด

๔. ทั้งสองฝ่าย ร่วมกันสนับสนุนแนวทางการพัฒนาการจัดการศึกษา โดยคำนึงถึงประโยชน์ในเชิงบวก ซึ่งทั้งสองฝ่ายจะไม่วิพากษ์ซึ่งกันและกัน

ทั้งนี้ ความร่วมมือดังกล่าวจะต้องเป็นไปตามกฎระเบียบ และแนวปฏิบัติที่ทั้งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ และ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๘ นครสวรรค์ ต้องได้รับความเห็นชอบจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของทั้งสองฝ่าย

ข้อ ๓ กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์

กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์ทั้งหลายที่เกิดจากการทำโครงการ งานวิจัย การฝึกอบรม และการจัดกิจกรรมให้บริการ ทางวิชาการและวิชาชีพ ตามความร่วมมือที่ระบุในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้เป็นไปตามที่ทั้งสองฝ่าย จะได้ตกลง ร่วมกันก่อนเริ่มโครงการ งานวิจัย การฝึกอบรม และการจัดกิจกรรมให้บริการทางวิชาการและวิชาชีพ เป็นรายการมี ซึ่งหากโครงการใดที่กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยแต่เพียงผู้เดียว มหาวิทยาลัยตกลงให้ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๘ นครสวรรค์ ใช้ประโยชน์ได้ตามความเหมาะสมหรือข้อตกลงของทั้งสองฝ่าย

ข้อ ๔ การมีผลบังคับข้อตกลง

๑. ทั้งสองฝ่ายอาจเพิ่มเติมและ/หรือยกเลิกข้อความใดในบันทึกข้อตกลงภายหลังจากลงนามแล้วได้ และ จะมีผลเมื่อทั้งสองฝ่ายให้ความเห็นชอบและลงนามในบันทึกแก้ไขเพิ่มเติมหรือยกเลิกข้อความแล้วให้ถือเป็นส่วนหนึ่ง ของข้อตกลงนี้

๒. บันทึกข้อตกลงฉบับนี้สามารถยกเลิกได้เมื่อฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหนังสือแจ้งล่วงหน้าไปยังฝ่ายหนึ่งเป็นเวลา ไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน

บันทึกข้อตกลงนี้จัดทำเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความ โดยละเอียดแล้ว เห็นว่า ถูกต้องตามเจตนารมณ์ทุกประการ จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยานและเก็บไว้ ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ลงชื่อ.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยรัตน์ ปราณี)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ลงชื่อ.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เบญจพร รอดอาวุธ)
รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
พยาน

สถานประกอบการ

ลงชื่อ.....
(นางสุวารินทร์ จันทา)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
รักษาการแทน ผู้อำนวยการพัฒนาฝีมือแรงงาน ๘
นครสวรรค์

ลงชื่อ.....
(นายยุทธชัย ทองอินทร์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
พยาน

