

**หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต**  
**สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์**  
**หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2553**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
คณะ/ภาควิชา/สาขาวิชา	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

<b>1. รหัสและชื่อหลักสูตร</b>	
ภาษาไทย:	หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ:	Master of Home Economics Program in Home Economics Technology
<b>2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา</b>	
ชื่อเต็ม (ไทย):	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ชื่อย่อ (ไทย):	คศ.ม. (เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ):	Master of Home Economics (Home Economics Technology)
ชื่อย่อ (อังกฤษ):	M.H.E. (Home Economics Technology)
<b>3. วิชาเอก</b>	
	เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
<b>4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร</b>	
	36 หน่วยกิต
<b>5. รูปแบบของหลักสูตร</b>	
<b>5.1 รูปแบบ</b>	
	เป็นหลักสูตรระดับปริญญาโท หลักสูตร 2 ปี
<b>5.2 ภาษาที่ใช้</b>	
	ภาษาไทย
<b>5.3 การรับเข้าศึกษา</b>	
	รับนักศึกษาไทย และหรือนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
<b>5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น</b>	
	-

### 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

#### 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร



หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2553



หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2553

สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัยฯ ในการประชุม ครั้งที่ 3/2553 วันที่ 3 มีนาคม 2553

สภามหาวิทยาลัย อนุมัติหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 3/2553 วันที่ 8 มีนาคม 2553  
เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2553

#### 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในปีการศึกษา 2554

#### 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 อาจารย์ในหน่วยงานของรัฐและเอกชน
- 8.2 นักวิจัย ในหน่วยงานของรัฐและเอกชน
- 8.3 นักวิชาการในหน่วยงานของรัฐและเอกชน
- 8.4 ผู้บริหารงานโภชนาการและโภชนาการในโรงพยาบาล
- 8.5 ผู้ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์
- 8.6 นักออกแบบระบบการผลิตงานคหกรรมศาสตร์
- 8.7 ผู้บริหารในสถานประกอบการหรือเจ้าของกิจการ

#### 9. ชื่อ-สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สำเร็จจาก	ปีที่จบ
1	นายเจริญ เจริญชัย	ผศ.	Ph.D. (Food Science & Technology)	University of News South Wales, Australia	2539
			M.S. (Food Engineering)	University of News South Wales, Australia	2531
			วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2529
2	นางสุภา จุฬุปต์	อาจารย์	Ph.D. (Education)	Calcutta University, India	2547
			ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2535
			คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป-คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2529
3	นางอรวิทย์ อุปลัมภานนท์	อาจารย์	วท.ด.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
			วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2538
			วท.บ.(เทคโนโลยีชีวศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534
4	นางสาวสาคร ชลสาคร	ผศ.	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542
			คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2533
5	นางศรีกาญจนา จตุพัฒน์วิโรดม	ผศ.	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2538
			คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2524

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์ที่มีผลต่อการพัฒนาหรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ความก้าวหน้าทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีความสำคัญต่อการ พัฒนาเศรษฐกิจและสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเปลี่ยนแปลงทางด้านเทคโนโลยีการผลิต การเตรียมความพร้อมของกำลังคน การผลิตบุคลากรที่มีประสิทธิภาพ มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและความสามารถในการผลิตระบบอุตสาหกรรมที่ได้รับการพัฒนาแบบบูรณาการ ซึ่งเป็นองค์รวมที่มี “คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา ” คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ซึ่งเป็นหน่วยงานการศึกษาภาครัฐที่ทำหน้าที่ผลิตนักศึกษาทางด้านสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นศูนย์กลางความรู้ด้านความคิดสร้างสรรค์ ในงานสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม อาหารและโภชนาการ และงานประดิษฐ์นั้น มีความพร้อมที่จะส่งเสริมความรู้ ปัญญา วัฒนธรรมและเทคโนโลยี ซึ่งเป็นฐานสำคัญของแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ดังนั้นการผลิตนักวิเคราะห์ด้านคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต จึงเป็นการพัฒนาทางเศรษฐกิจสามารถทำได้จากการเร่งพัฒนาบุคลากรที่มี ความรู้ขั้นสูง การสร้างนวัตกรรมและองค์ความรู้ใหม่ เพื่อสานต่อและกระตุ้นความสนใจของหน่วยงาน ภาครัฐ ผู้ประกอบการ และผู้เกี่ยวข้องให้เห็นของแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยได้อย่างชัดเจน

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

การเปลี่ยนแปลงบริบทและสถานะของประเทศไทย ที่เกิด จาก เทคโนโลยี อย่างก้าวกระโดด ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศ สร้างความเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและสังคม จึงจำเป็นต้องเตรียมความพร้อมให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวในอนาคต โดยจะต้องมีการบริหารจัดการองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ อาทิ สร้างความเชื่อมโยงกับเทคโนโลยีกับวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงเป็นจุดแข็งของสังคมไทย การรวบรวมและเผยแพร่องค์ความรู้ เทคโนโลยี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และพัฒนาการจัดการศึกษาในสถานศึกษาต่าง ๆ ที่กลุ่มผู้ผลิตสามารถต่อยอดความรู้ และบริการ สร้างองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนากระบวนการผลิต

ดังนั้นเพื่อพัฒนาการศึกษาและวิจัย เปิดโลกทัศน์ให้สามารถแข่งขันกับตลาดโลก ส่งเสริมสนับสนุน ในการสร้างนักคิด ให้คนคิดอย่างสร้างสรรค์ มีการจัดการศึกษาที่จะกระตุ้นให้เกิดนักคิด นักประดิษฐ์ นักสร้างสรรค์ประดิษฐ์สิ่งใหม่ๆ ขึ้นมา เพื่อการพัฒนาสังคมและวัฒนธรรมของประเทศต่อไป

## 12. ผลกระทบจากข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

การเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร ในยุคโลกไร้พรมแดน ได้ส่งผลกระทบต่อบทบาทหน้าที่การทำงานของบัณฑิต ที่สำเร็จการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะการทำงานในระดับผู้บริหารที่เกี่ยวข้องในสาขาวิชาศึกษาคหกรรมศาสตร์ สามารถพัฒนา ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งการพัฒนาความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีและวิทยาศาสตร์ จำเป็นต้องมีการเรียนการสอนที่มีกระบวนการ การวิจัย สร้างนวัตกรรม ซึ่ง หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์นี้ ได้ถูกพัฒนาเพื่อตอบสนองต่อปัญหาของงานด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นการสร้างองค์ความรู้ใหม่ เทคโนโลยีทางด้านกระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การปรับปรุงคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ และสามารถประยุกต์เทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันได้ในระดับสากล รวมทั้งสร้างนักวิจัยที่มีความรู้ความสามารถในการทำงานด้านการวิจัยที่มีคุณภาพ และใช้งานได้จริง ตลอดจนสอดคล้องต่อแนวทางในการพัฒนาประเทศต่อไป

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นงานวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีคุณภาพ ซึ่งเป็นไปตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการจัดการศึกษาวิชาชีพระดับอุดมศึกษาอย่างมีคุณภาพ รวมทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ รวมทั้งสอดคล้องกับปรัชญาของมหาวิทยาลัยที่มุ่งเน้นการพัฒนากำลังคนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นอกจากนี้ยังมีการมุ่งเน้น ความรู้ ปัญญา วัฒนธรรม และเทคโนโลยี ซึ่งเป็นฐานสำคัญของแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ มีการจัดการศึกษาที่จะกระตุ้นให้เกิดนักคิด นักประดิษฐ์ นักสร้างสรรค์ประดิษฐ์สิ่งใหม่ๆ ที่มีคุณลักษณะ ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการในยุคเศรษฐกิจสร้างสรรค์

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

-

### 13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

-

### 13.3 การบริหารจัดการ

-

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นการผลิตมหาบัณฑิต เป็นผู้ที่มีกระบวนการคิดเชิงวิเคราะห์ สร้างองค์ความรู้ และวางแผนบริหารจัดการเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ ให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

#### 1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย จรรยาบรรณต่อวิชาชีพ
2. เพื่อผลิตมหาบัณฑิตด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่มีความรู้ ความสามารถ ทักษะในการวิเคราะห์ และวิจัยอย่างเป็นระบบ
3. เพื่อสร้างผู้นำทางวิชาการและวิชาชีพ ที่สามารถสร้างองค์ความรู้ บูรณาการงานคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ ให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาและเศรษฐกิจของประเทศ
4. เพื่อพัฒนาศักยภาพ และประยุกต์หลักทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการแก้ปัญหา ด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
5. เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่สามารถสื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการบริหารงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
- ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ.กำหนด	- พัฒนาหลักสูตร โดยมีพื้นฐานจากหลักสูตรในระดับสากล - ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร
- ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาโท	- ติดตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิของประเทศ	- รายงานผลการดำเนินการและการประเมินหลักสูตร
- ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน	- ติดตามความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของสถานประกอบการ	- รายงานการประเมินความพึงพอใจในการใช้มหาบัณฑิตของสถานประกอบการ
- พัฒนาหลักสูตร	- ควบคุมคุณภาพวิทยานิพนธ์ และสนับสนุนการทำงานวิจัย เพื่อพัฒนาคุณภาพงานวิจัย	- จำนวนวิทยานิพนธ์ที่เผยแพร่ต่อที่ประชุมวิชาการหรือบทความวิชาการ ไม่น้อยกว่า 1 บทความต่อ 1 คน

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

ใช้ระบบทวิภาค ในปีการศึกษาหนึ่งๆ แบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษาใน 1 ภาคการศึกษา มีเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

อาจเปิดสอนภาคการศึกษาฤดูร้อนได้แต่ต้องมีเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ โดยให้มีชั่วโมงเรียนในแต่ละรายวิชาเท่ากับภาคปกติ และให้ถือว่าเป็นปีการศึกษาเดียวกัน

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

-

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน – กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนพฤศจิกายน – กุมภาพันธ์

ภาคการศึกษาฤดูร้อน เดือนมีนาคม – พฤษภาคม

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีศึกษาศาสตร์บัณฑิต วิทยาศาสตร์บัณฑิต หรือสาขาวิชาอื่น ๆ ที่ผ่านเกณฑ์การทดสอบพื้นฐานคหกรรมศาสตร์

2.2.2 มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549

##### 2.3 การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

2.3.1 โดยวิธีคัดเลือก ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์/ระเบียบการสอบคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

2.3.2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เป็นผู้ดำเนินการคัดเลือกเอง

2.3.3 การคัดเลือกโดยคณาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ด้วยวิธีการสอบข้อเขียนและ/หรือการสอบสัมภาษณ์ รวมทั้งพิจารณาผลการศึกษาระดับปริญญาตรี

##### 2.4 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

-

##### 2.5 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

-

## 2.6 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2553	2554	2555	2556	2557
ชั้นปีที่ 1	20	25	25	25	25
ชั้นปีที่ 2		20	25	25	25
รวม	20	45	50	50	50
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	20	25	25	25

## 2.7 งบประมาณตามแผน

### 2.7.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย:บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2553	2554	2555	2556	2557
ค่าสนับสนุนการจัด การศึกษา	400,000	500,000	500,000	500,000	500,000
ค่าบำรุงการศึกษา	400,000	500,000	500,000	500,000	500,000
ค่าห้องสมุด	40,000	50,000	50,000	50,000	50,000
ค่าลงทะเบียน	960,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	1,800,000	2,250,000	2,250,000	2,250,000	2,250,000

### 2.7.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย:บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2553	2554	2555	2556	2557
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	300,000	375,000	375,000	375,000	375,000
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน(ค่าวัสดุ)	52,000	65,000	65,000	65,000	65,000
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	-	-	-	-	-
รวม (ก)	352,000	440,000	440,000	440,000	440,000
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	500,000	625,000	625,000	625,000	625,000
รวม (ข)	500,000	625,000	625,000	625,000	625,000
รวม (ก) + (ข)	852,000	1,065,000	1,065,000	1,065,000	1,065,000
จำนวนนักศึกษา	20	25	25	25	25
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	42,600	42,600	42,600	42,600	42,600

### 2.8 ระบบการศึกษา

การจัดการศึกษาเป็นระบบแบบขั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าการด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549

### 2.9 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549



### 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

#### 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 36 หน่วยกิต

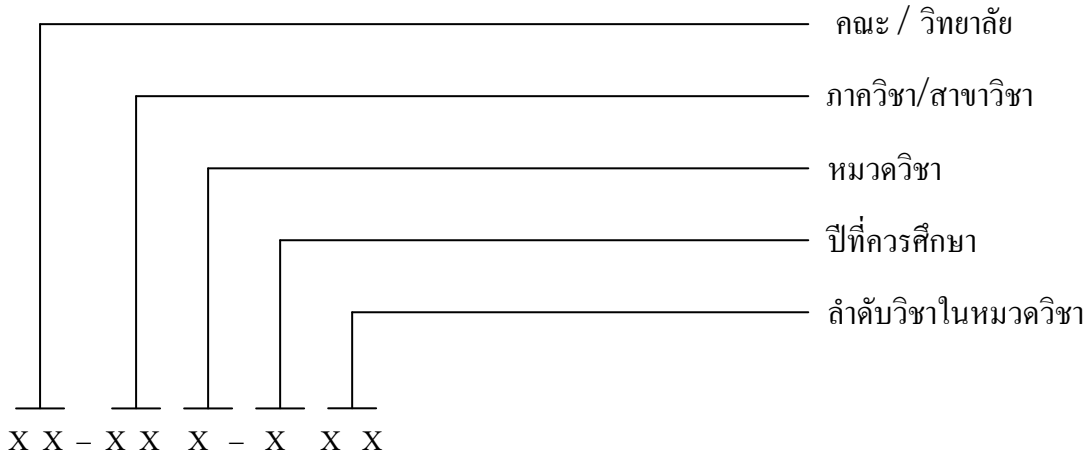
#### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

เป็นหลักสูตรแผน ก แบบ ก2 เป็นแผนการศึกษาที่เป็นการวิจัยโดยมีการทำวิทยานิพนธ์และศึกษารายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษา โดยมีโครงสร้างหลักสูตรดังนี้

1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเลือก	9	หน่วยกิต
3. วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิตรวม	36	หน่วยกิต

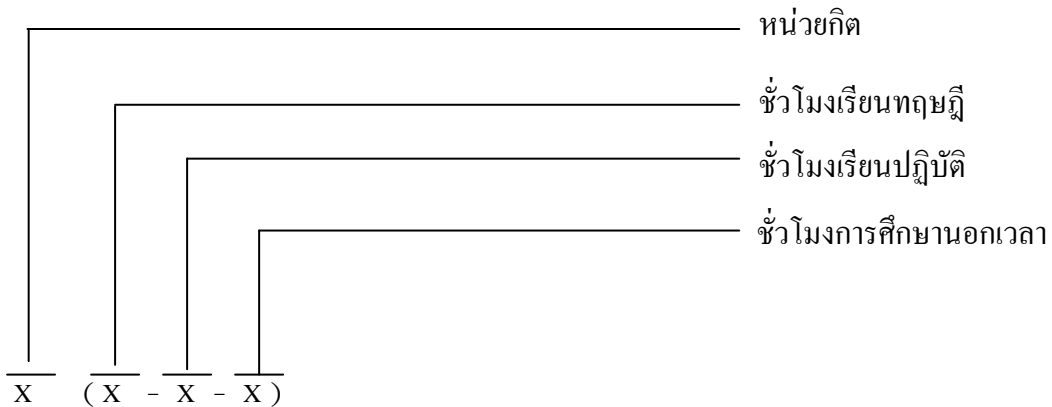
3.1.3 รายวิชา

การกำหนดรหัสรายวิชา ในหลักสูตรประกอบด้วยตัวเลขทั้งหมด 8 ตัว ซึ่ง จำแนกตามแผนภูมิต่อไปนี้



ตำแหน่งที่	1 - 2	หมายถึง	คณะ / วิทยาลัย
ตำแหน่งที่	3 - 4	หมายถึง	ภาควิชา/สาขาวิชา
ตำแหน่งที่	5	หมายถึง	หมวดวิชา
ตำแหน่งที่	6	หมายถึง	ปีที่ควรศึกษา
ตำแหน่งที่	7 - 8	หมายถึง	ลำดับที่ของรายวิชา

ความหมายของเลขรหัสการจัดชั่วโมงเรียน



**- รายวิชา****1. หมวดวิชาบังคับ 15 หน่วยกิต โดยศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้**

06-810-501	วิทยาการครอบครัวและผู้บริโภค Family and Consumer Sciences	3(3-0-6)
06-810-502	เทคโนโลยีในงานคหกรรมศาสตร์ Technology in Home Economics	3(3-0-6)
06-810-503	เทคโนโลยีการจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Management Technology in Home Economics Business	3(3-0-6)
06-810-504	สถิติและการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Statistics and Research in Home Economics	3(3-0-6)
06-810-505	สัมมนา Seminar	1(0-2-1)
06-610-506	จริยธรรมในอาชีพคหกรรมศาสตร์ Ethics in Home Economics Profession	2(2-0-4)

**2. หมวดวิชาเลือก** ประกอบด้วย 4 กลุ่มวิชา ให้เลือกศึกษาตามกลุ่มวิชาที่มีความสนใจเป็นพื้นฐาน และเลือกศึกษาตามแผนการเรียนแผน ก แบบ ก 2 เลือกเรียน 9 หน่วยกิต โดยเลือกศึกษารายวิชาจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้

**2.1 กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม**

06-811-501	นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Innovations in Textiles and Clothing	3(3-0-6)
06-811-502	การพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textiles and Clothing Development	3(3-0-6)
06-811-503	การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม Production Planning and Control in Garment Industry	3(3-0-6)
06-811-504	การวิเคราะห์ระบบการจัดการสินค้าเครื่องนุ่งห่ม Analysis of Merchandizing System	3(3-0-6)
06-811-505	ธุรกิจแฟชั่นนานาชาติ International Fashion Business	3(3-0-6)
06-811-506	เทคโนโลยีในการจัดการแฟชั่น Fashion Management Technology	3(3-0-6)

06-811-507	ทัศนมิติในงานสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Visions in Textiles and Clothing	3(3-0-6)
------------	--	----------

## 2.2 กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

06-812-501	การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Analysis of Food and Nutrition Products	3(3-0-6)
06-812-502	เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร Production Technology in Food Industry	3(3-0-6)
06-812-503	การบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการอาหาร Management of Food Service Industry	3(3-0-6)
06-812-504	นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ Innovations in Food and Nutrition	3(3-0-6)
06-812-505	การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร Quality Assurance in Food Industry	3(3-0-6)
06-812-506	ทัศนมิติในงานอาหารและโภชนาการ Visions in Food and Nutrition	3(3-0-6)

## 2.3 กลุ่มวิชางานประดิษฐ์

06-813-501	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในงานหัตถกรรม Sufficiency Economy Philosophy in Handicraft Development	3(3-0-6)
06-813-502	การบริหารจัดการนวัตกรรมงานประดิษฐ์ Management of Innovations in Crafts	3(3-0-6)
06-813-503	นวัตกรรมเพื่อชุมชน Innovations for the Community	3(3-0-6)
06-813-504	การประเมินโครงการงานประดิษฐ์ Evaluation of Craft Projects	3(3-0-6)
06-813-505	เทคโนโลยีการออกแบบงานประดิษฐ์ Technology for Craft Designs	3(3-0-6)
06-813-506	งานประดิษฐ์เพื่อสิ่งแวดล้อม Crafts Products for Environment	3(3-0-6)
06-813-507	การพัฒนาภูมิปัญญาไทย Development of Thai Wisdom	3(3-0-6)

06-813-508	งานประดิษฐ์เพื่อสุขภาพ Handicrafts for Health	3(3-0-6)
------------	--	----------

06-813-509	ทัศนมิติในงานประดิษฐ์ Visions in Creative Crafts	3(3-0-6)
------------	---	----------

#### 2.4 กลุ่มวิชาการพัฒนาการเด็กและครอบครัว

06-814-501	พัฒนาการเด็กขั้นสูง Advanced Child Development	3(3-0-6)
------------	---	----------

06-814-502	การพัฒนากระบวนการคิด Thinking Procedure Development	3(3-0-6)
------------	--	----------

06-814-503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาเด็ก Innovations and Technology for Child Development	3(3-0-6)
------------	---	----------

06-814-504	การบริหารงานพัฒนาเด็กและบริบาลวัยชรา Child Development and Elderly Care Management	3(3-0-6)
------------	---	----------

06-814-505	วิเคราะห์กิจกรรมการส่งเสริมพัฒนาการ Analysis of Child Development Activities	3(3-0-6)
------------	---	----------

06-814-506	ทัศนมิติในงานพัฒนาการเด็กและครอบครัว Visions in Child and Family Development	3(3-0-6)
------------	---	----------

#### 3. หมวดวิชาวิทยานิพนธ์ ศึกษา 12 หน่วยกิต

06-810-601	วิทยานิพนธ์ Thesis	12(0-0-36)
------------	-----------------------	------------

### 3.1.4 แผนการศึกษา

แผนการเรียนแผน ก แบบ ก 2 ใช้เวลาศึกษา 2 ปี ในรายวิชาหมวดวิชาบังคับ 15 หน่วยกิต  
หมวดวิชาเลือก 9 หน่วยกิต และวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
06-810-501	วิทยาการคอมพิวเตอร์และผู้บริหาร	3	3	0	6
06-810-502	เทคโนโลยีในงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
06-810-503	เทคโนโลยีการจัดการธุรกิจ คหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
06-810-506	จริยธรรมในอาชีพคหกรรมศาสตร์	2	2	0	4
<b>รวม</b>		<b>11</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>22</b>

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
06-810-504	สถิติและการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
06-810-505	สัมมนา	1	0	2	1
06-xxx-xxx	วิชาเลือก (1)	3	3	0	6
06-xxx-xxx	วิชาเลือก (2)	3	3	0	6
<b>รวม</b>		<b>10</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>19</b>

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
06-xxx-xxx	วิชาเลือก (3)	3	3	0	6
06-810-601	วิทยานิพนธ์	6	0	0	18
<b>รวม</b>		<b>9</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>24</b>

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
06-810-601	วิทยานิพนธ์	6	0	0	18
<b>รวม</b>		<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>

### 3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

#### 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
					2553	2554	2555	2556
1	ผศ.ดร.เจริญ เจริญชัย	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	Ph.D. M.S. วท.บ	Food Science & Technology Food Engineering พัฒนาผลิตภัณฑ์	3	3	3	3
2	ดร.สุภา จุฬกุลดี	อาจารย์	Ph.D. ศศ.ม. คศ.บ.	Education คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ทั่วไป-คหกรรม ศาสตร์ศึกษา	6	6	6	6
3	ดร.อรวีร์ อุปถัมภ์กันท์	อาจารย์	วท.ค. วท.ม. วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีชีวศึกษา	6	6	6	6
4	ผศ.สาคร ชลสาคร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ผ้าและเครื่องแต่งกาย	6	6	6	6
5	ผศ.ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วิโรดม	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา- ผ้าและเครื่องแต่งกาย	6	6	6	6

#### 3.2.2 อาจารย์ประจำ

- อาจารย์ผู้สอนประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
					2553	2554	2555	2556
1	นางมาลา ฤทธิณี	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.อ.ม. คศ.บ	การบริหารอาชีพและเทคโนโลยีศึกษา ผ้าและเครื่องแต่งกาย	3	3	3	3
2	นางฉัตรดินถิ่น คำสุข	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ	ผ้าและเครื่องแต่งกาย ผ้าและเครื่องแต่งกาย	3	3	3	3
3	นางอ้อยทิพย์ ผู้พัฒน์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. คศ.บ	คหกรรมศาสตร์ศึกษา ผ้าและเครื่องแต่งกาย	3	3	3	3
4	นางศรีกาญจนา จตุพัฒน์วิโรดม *	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. คศ.บ	คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา- ผ้าและเครื่องแต่งกาย	3	3	3	3
5	นายสุรเดช ชูพินิจรอบคอบ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. คศ.บ	คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน คหกรรมศาสตร์ศึกษา - อุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย	3	3	3	3
6	นางสาวสาคร ชลสาคร *	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ	ผ้าและเครื่องแต่งกาย ผ้าและเครื่องแต่งกาย	3	3	3	3

## - อาจารย์ผู้สอนประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
					2553	2554	2555	2556
1	ดร.เจริญ เจริญชัย	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	Ph.D. M.S. วท.บ.	Food Science & Technology Food Engineering พัฒนาผลิตภัณฑ์	3	3	3	3
2	ดร.อรวิทย์ อุปลัมภานนท์	อาจารย์	วท.ค. วท.ม. วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีชีวศึกษา	3	3	3	3
3	นางสาวลี ไทยถาวร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีทางอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร	3	3	3	3
4	นางสาวอภัสรา กวีวังโส	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ	3	3	3	3
5	นางสาวสุชาดา งามประภาวัฒน์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. วท.บ.	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	3	3	3	3
6	นางอภิญญา พุกสุขสกุล	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	3	3	3	3
7	นางอุจิษญา จิตรวิมล	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	3	3	3	3
8	นางสาวมาริน สาลี *	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ	3	3	3	3
9	นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน อาหารและโภชนาการ	3	3	3	3
10	นางสาวชมภู๋ ชิมโต *	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์การอาหาร	3	3	3	3

## - อาจารย์ผู้สอนประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์			
					2553	2554	2555	2556
1	ดร.สุภา จุฬกุลย์	อาจารย์	Ph.D. ศศ.ม. คศ.บ.	Education คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ทั่วไป-คหกรรม ศาสตร์ศึกษา	3	3	3	3
2	นางสุทัศนีย์ บุญโยภาส	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	M.A. ศศ.บ.	Education of Home Economics คหกรรมศาสตร์ศึกษา	3	3	3	-
3	นางสมนลักษ์ณ์ วิชาศิลป์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา	3	3	-	-
4	นางอรัญญา วรชาติอุดมพงศ์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	3	3	3	3
5	นางไศลเพชร ศรีสุวรรณ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	3	3	3	3
6	นายวินัย ตาระเวช	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน คหกรรมศาสตร์ศึกษา	3	3	3	3



## 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	ศ.ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย	ศาสตราจารย์	ข้าราชการบำนาญ
2	รศ.นวลแข ปาลิวนิช	รองศาสตราจารย์	ข้าราชการบำนาญ
3	รศ.ดร.เข็มชัย เหมจันทร์	รองศาสตราจารย์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
4	ผศ.ดร.ขจีรัตน์ ภิรมย์ธรรมศิริ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
5	ดร.ชาญชัย สิริเกษมเลิศ	รองผู้อำนวยการ ฯ	สถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ
6	ดร.สาธิต พุทธชัยขงค์	อธิการบดี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
7	รศ.ดร.ไพศาล คงกาญจฉาย	รองศาสตราจารย์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
8	ผศ.ทัศนีย์ ชาเจียมเจน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
9	นางเสาวนีย์ รัตนสุวรรณ	ผู้เชี่ยวชาญ	ข้าราชการบำนาญ
10	ผศ.มณี สุวรรณพ่อง	ผู้เชี่ยวชาญ	ข้าราชการบำนาญ
11	ผศ.ศรีสมร คงพันธุ์	บรรณาธิการ	สำนักพิมพ์แสงแดด
12	รศ.ดร.กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์	รองศาสตราจารย์	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า- เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
13	นายประดิษฐ์ คำหนองไผ่	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
14	นายชุมพล แจ็งไพโร	ผู้เชี่ยวชาญ	บริษัท กรีนเพชร จำกัด
15	นายจ่านงค์ นีรังสรรค์	ผู้เชี่ยวชาญ	นายกสมาคมพ่อครัวไทย
16	นายปิยะ ชนากิจอำนวย	ประธานกรรมการบริหาร	บริษัท Reno (Thailand) Co., Ltd.
17	นายนิพันธ์ ลิ้มะกริช	ที่ปรึกษาอาวุโสทางด้านการ์เมนต์	โรงงานอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูป

หมายเหตุ \* กำลังจะสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกด้านคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในปีการศึกษา 2553

## 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

-

## 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนาม

-

## 4.2 ช่วงเวลา

-

## 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

-

## 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

นักศึกษาทุกคนต้องมีหัวข้องานวิจัยของตนเอง โดยเป็นการค้นคว้าวิจัยในหัวข้อที่น่าสนใจในสาขาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ภายใต้การดูแลและให้คำปรึกษาจากอาจารย์ผู้ควบคุม มีขอบเขตการทำงานที่ชัดเจน การรายงานความก้าวหน้าทุกภาคการศึกษา การเขียนวิทยานิพนธ์ตามรูปแบบที่กำหนด การนำเสนอผลงานต่อที่ประชุมและทดสอบความรู้ด้วยปากเปล่าต่อคณะกรรมการสอบ

### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาเลือกหัวข้อวิจัยเชิงลึกเกี่ยวข้องกับงานเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ เทคโนโลยีหรือการประยุกต์ในการกระบวนการผลิต มีการเขียนวิทยานิพนธ์ตามรูปแบบที่กำหนด โดยใช้วิธีการออกแบบวิจัยตามระเบียบวิธีวิจัยเป็นบรรทัดฐาน การนำเสนอผลงานต่อที่ประชุมและทดสอบความรู้ด้วยปากเปล่าต่อคณะกรรมการสอบ

### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

1. สามารถวางแผน กำหนดกรอบแนวคิดและวิธีดำเนินงานในการทำวิจัย เพื่อวิทยานิพนธ์หรือโครงการทางวิชาการอย่างเป็นระบบได้ด้วยตนเอง
2. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนรู้ติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้อง มีการสืบค้นข้อมูลอย่างเป็นระบบ
3. สามารถดำเนินงานวิจัยหรือโครงการทางวิชาการอย่างสร้างสรรค์ด้วยตนเอง โดยใช้ความรู้ทั้งภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติคุณลักษณะ เทคนิควิจัยหรือเทคนิคคำนวณ และการวิเคราะห์ เพื่อหาข้อสรุปที่สมบูรณ์ที่ขยายองค์ความรู้เดิมหรือแนวทางปฏิบัติได้อย่างมีนัยสำคัญ
4. สามารถสืบค้น ศึกษา และใช้ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาหรือจัดการกับบริบทใหม่ทางวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์
5. สามารถสังเคราะห์ และพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้อย่างสร้างสรรค์จากองค์ความรู้เดิม
6. สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ โดยใช้การสื่อสารด้วยปากเปล่าและการเขียน รวมทั้งสามารถนำเสนอรายงานแบบเป็นทางการได้ดี

### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ปีการศึกษาที่ 2

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

12 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

1. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และนักศึกษาต้องเสนอหัวข้อวิทยานิพนธ์ภาคการศึกษาแรกเข้าไปให้กับคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
2. หลักสูตรมีการแนะนำแนวทางการทำวิทยานิพนธ์
3. มีการกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษาทุกสัปดาห์

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

1. นักศึกษาทุกคนต้องมีการนำเสนอรายงานความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ปีละ ๒ ครั้ง ตลอดช่วงการทำวิทยานิพนธ์ให้กับคณะกรรมการ
2. ต้องนำเสนอและสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการ ซึ่งประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภายในและภายนอกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
3. ต้องส่งรายงานวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีกำหนด
4. ข้อกำหนดอื่นๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549

### หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

#### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการฝึกทักษะสอดแทรกการสอนนำเสนอผลงาน การเข้าร่วมประชุมวิชาการ การแต่งกาย มารยาท วิธีการนำเสนอผลงาน และการสื่อสาร ในรายวิชา สัมมนาและอื่นๆ</li> <li>- มีการฝึกแสดงความคิดเห็นในการทำงานเป็นกลุ่ม และชุมชน</li> <li>- มีการนำเสนอผลงานและรายงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่องผ่านวิทยานิพนธ์ ทำให้นักศึกษามีความเชื่อมั่นในตนเองและกล้าแสดงความคิดเห็น รวมทั้งสามารถแก้ปัญหาได้เป็นอย่างดี</li> </ul>
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบ ตลอดจนมีวินัยในตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การกล้าแสดงความคิดเห็น วิเคราะห์ และอภิปราย ในวิชาสัมมนาและวิทยานิพนธ์ต่อสาธารณชน</li> <li>- การทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม เพื่อสร้างภาวะความเป็นผู้นำต่อชุมชนและสังคมในรายวิชาของหลักสูตร รวมทั้งกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนของคณะฯ</li> <li>- มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง สามารถจัดการและทำงานวิทยานิพนธ์ที่มีผลกระทบที่ดีต่อสังคมในวงกว้าง</li> <li>- มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ ทั้งตนเองและผู้อื่นๆ อย่างสม่ำเสมอ</li> </ul>
จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการเรียนรายวิชาจริยธรรมในอาชีพคหกรรม-ศาสตร์ ที่สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาชีพ การให้ความรู้ถึงการทำงานวิจัยที่ดี ความซื่อสัตย์ต่อการรายงานผลงานวิจัย</li> </ul>

## 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

### 2.1 คุณธรรม จริยธรรม

#### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1. มีคุณธรรม จริยธรรม ที่ซับซ้อนเชิงวิชาการ และวิชาชีพ รวมทั้งส่งเสริมให้ผู้อื่น ๆ มีคุณธรรมและจริยธรรม

2. สามารถวินิจฉัย ปัญหา คุณธรรม จริยธรรม ได้อย่างผู้รู้ด้วยความยุติธรรมและชัดเจน

3. มีความคิดริเริ่มในการยกปัญหาทางจรรยาบรรณที่มีอยู่ เพื่อการทบทวนและแก้ไขสนับสนุนอย่างจริงจัง

4. แสดงออกถึงภาวะผู้นำในการส่งเสริมให้มีการประพฤติปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ในสภาพแวดล้อมของการทำงานและในชุมชนที่กว้างขวางขึ้น

#### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1. หลักสูตรจัดให้มีการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาจริยธรรมในอาชีพคหกรรมศาสตร์  
2. จัดให้มีการทำงานร่วมกับสถานประกอบการ มุ่งเน้นการแก้ไขปัญหาในวิชาชีพจากกลุ่มวิชาเรียน

3. วางแผน จัดกิจกรรม และทบทวน เพื่อแก้ไขปัญหาด้านจริยธรรม

4. ดำเนินการร่วมกับสถานประกอบการหรือชุมชนในการแก้ไขปัญหาตามหลักคุณธรรม

#### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1. ประเมินจากการสอบในรายวิชาเรียนที่กำหนด  
2. ประเมินจากการจัดกิจกรรมร่วมกับสถานประกอบการและเครือข่ายในชุมชนที่เกี่ยวข้อง

3. ประเมินจากการตรงต่อเวลาในการเข้าเรียน การส่งงานตามกำหนด และการมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่มในรายวิชาเรียน

## 2.2 ความรู้

### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. มีความรู้ ความเข้าใจอย่าง ถ่องแท้ ในเนื้อหาสาระ หลัก ทั้งวิชาชีพพื้นฐานและทฤษฎีที่สำคัญของสาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. มีความเข้าใจทฤษฎี การวิเคราะห์วิจัยและการค้นคว้าวิชาการและวิชาชีพอย่างลึกซึ้ง
3. มีความเข้าใจกระบวนการ พัฒนาองค์ความรู้ และประยุกต์ใช้ในการพัฒนาวิชาชีพที่มีผลต่อการพัฒนาประเทศ
4. สามารถบูรณาการความรู้ทางสาขาเกษตรศาสตร์และเทคโนโลยี หรือศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิดผลประโยชน์สูงสุดต่อสังคม ชุมชน และประเทศ

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1. มีการจัดการเรียนการสอนความรู้เนื้อหาสาระในรายวิชา ให้มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้
2. มีการนำเสนองานวิจัยเชิงลึกจากวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
3. จัดให้มีการสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้นักศึกษาได้มีการสืบค้นข้อมูล เรียนรู้ความรู้ และเทคโนโลยีใหม่ ๆ ทางคหกรรมศาสตร์ และสามารถบูรณาการทางความรู้
4. มีการทำงานวิจัยเชิงลึก โดยนักศึกษาต้องค้นคว้าหาข้อมูลด้วยตนเอง และใช้กระบวนการทางวิจัย รวมทั้งต้องวิเคราะห์ และสรุปประเด็นที่สำคัญจากการค้นคว้าอย่างมีระบบ

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. การประเมินผลการเรียนรู้ ด้วยการสอบ การทำรายงานที่ได้รับมอบหมาย และการนำเสนอผลงาน
2. การประเมินผลการเรียนรู้ จากการจัดสัมมนาวิชาการทางคหกรรมศาสตร์
3. การประเมินผลการเรียนรู้จากการทำวิทยานิพนธ์

## 2.3 ทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. สามารถสืบค้น ตีความ และใช้ความรู้ทั้งทางภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาหรือจัดการกับบริบทใหม่ทางวิชาการ และวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์
2. สามารถวางแผน กำหนดกรอบแนวความคิด และวิธีการดำเนินงานในการทำวิจัย ศึกษา วิทยานิพนธ์อย่างเป็นระบบได้ด้วยตนเอง
3. สามารถดำเนินงานวิจัยอย่างสร้างสรรค์ด้วยตนเอง โดยใช้ความรู้ทั้งทางภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ วิเคราะห์ วิจัย และการวิเคราะห์เพื่อหาข้อสรุปที่สมบูรณ์ที่ขยายองค์ความรู้เดิมหรือแนวทางปฏิบัติในวิชาชีพที่มีอยู่เดิมได้อย่างมีนัยสำคัญ
4. สามารถสังเคราะห์และพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ทางด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างสร้างสรรค์จากองค์ความรู้เดิม

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

สอนให้ผู้เรียนเป็นนักคิดสร้างสรรค์ อภิปราย ค้นคว้า วิเคราะห์ วิจัย และแก้ปัญหาได้อย่างเป็นระบบ โดยรายละเอียด ดังนี้

1. ให้มีการศึกษาค้นคว้า วิเคราะห์ประเด็นปัญหาและแนวคิดที่เกี่ยวข้องในสาขาวิชาการหรือวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
2. กระบวนการวิจัยในการศึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ใหม่หรือแนวทางปฏิบัติแบบใหม่อย่างมีนัยสำคัญ

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

นักศึกษา นำเสนอรายงานแนวทางในการแก้ปัญหา หรือพัฒนางานที่เกี่ยวข้องในวิชาชีพได้ถูกต้องตรงตามความต้องการ โดยรายละเอียด ดังนี้

1. ประเมินจากงานทางวิชาการของรายวิชาในหลักสูตร การมีส่วนร่วมในการอภิปรายและความสมบูรณ์ของผลงาน
2. ประเมินจากผลงานของวิทยานิพนธ์

## 2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. มีมนุษยสัมพันธ์ สามารถทำงานร่วมกับชุมชน สังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. สามารถแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อนหรือความยุ่งยากระดับสูงทางวิชาชีพได้ด้วยตนเอง
3. วางแผนในการปรับปรุงตนเองให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานระดับสูง
4. แสดงศักยภาพการเป็นผู้นำได้อย่างเหมาะสมตามโอกาสและสถานการณ์

### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

รายวิชาในหลักสูตรได้สอดแทรกแนวการสอนที่มุ่งเน้นการทำงานเป็นทีมเป็นกลุ่ม เช่น วิชาสัมมนา ที่มีการมอบหมายงานให้ทำร่วมกับองค์กร สถานประกอบการ มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ เพื่อความสำเร็จคู่ลงตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมกลุ่ม ผลสำเร็จของผลงานที่ทำ และการนำเสนอรายงาน โดยกลุ่ม
2. ประเมินพฤติกรรม การนำเสนอผลงาน และการร่วมกิจกรรมกลุ่มในชั้นเรียน
3. ประเมินจากผลการปฏิบัติงาน และรายงานความก้าวหน้าในวิชาวิทยานิพนธ์ รวมทั้งการสอบปากเปล่าวิทยานิพนธ์

## 2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

การศึกษาวิจัยเชิงปริมาณ การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น

1. มีทักษะการใช้เครื่องมือในการคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อนำมาใช้ในการศึกษาค้นคว้าปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
2. สามารถประยุกต์องค์ความรู้ที่ได้รับจากการเรียน มาใช้ในการสื่อสาร แปลความหมายด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพกับกลุ่มบุคคลทั้งในวงการวิชาการและวิชาชีพ
3. สามารถนำเสนองานในรูปแบบสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการและวิชาชีพ
4. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนรู้ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี การสืบค้นข้อมูลอย่างเป็นระบบ และถ่ายทอดสารสนเทศสู่ชุมชน สังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ



### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

การสอนด้วยวิธีการวิจัยเชิงวิทยาศาสตร์ โดยบันทึกข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ และวิเคราะห์ ด้วยสถิติอย่างง่าย เช่น

1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ การใช้เครื่องมือด้านคณิตศาสตร์ และสถิติในรายวิชา ด้วย สถานการณ์จริง เพื่อให้นักศึกษามีทักษะ สามารถวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติ เพื่อนำมาใช้ในการศึกษาและแก้ปัญหาทางคหกรรมศาสตร์
2. จัดให้มีกิจกรรมการเรียนการสอนในรายวิชาให้มีการสื่อสารทั้งแบบปากเปล่าและแบบ ข้อเขียน รวมทั้งการนำเสนอผลงานทางวิชาการ ในการประชุมสัมมนาวิชาการได้อย่างเหมาะสม
3. ส่งเสริมให้นักศึกษานำเสนอผลงานวิชาการในที่ประชุมวิชาการ
4. จัดให้มีการแนะนำและปฏิบัติจริง เพื่อใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูล

### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. ประเมินผลการเรียนรู้ด้านวิเคราะห์เชิงตัวเลข การทำรายงานโครงการทางวิชาการ และ การสอบปากเปล่าจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือคณะกรรมการสอบ โดยพิจารณาจากการนำเสนอ การใช้เครื่องมือ การคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติ
2. ประเมินผลการเรียนรู้ด้านการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศใช้การสอบปาก เปล่าจากอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ หรือคณะกรรมการสอบ โดยพิจารณาจากการอธิบาย การตอบคำถาม การแสดงความคิดเห็น และวิธีการนำเสนอผลงาน

## 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่ รายวิชา (Curriculum Mapping) ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

- 1.1 มีคุณธรรม จริยธรรม ที่ซับซ้อนเชิงวิชาการ และวิชาชีพ รวมทั้งส่งเสริมให้ผู้อื่นๆ มี คุณธรรม และจริยธรรม
- 1.2 สามารถวินิจฉัย ปัญหา คุณธรรม จริยธรรม ได้อย่างผู้รู้ด้วยความยุติธรรมและชัดเจน
- 1.3 มีความคิดริเริ่มในการยกปัญหาทางจรรยาบรรณที่มีอยู่ เพื่อการทบทวนและแก้ไข สนับสนุน อย่างจริงจัง
- 1.4 แสดงออกถึงภาวะผู้นำในการส่งเสริมให้มีการประพฤติปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ในสภาพแวดล้อมของการทำงานและในชุมชนที่กว้างขวางขึ้น

## 2. ความรู้

- 2.1 มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในเนื้อหาสาระหลัก ทั้งวิชาชีพพื้นฐานและทฤษฎีที่สำคัญของสาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 2.2 มีความเข้าใจทฤษฎี การวิเคราะห์หัตถ์และ การค้นคว้าวิชาการและวิชาชีพอย่างลึกซึ้ง
- 2.3 มีความเข้าใจกระบวนการ พัฒนาองค์ความรู้ และประยุกต์ใช้ในการพัฒนาวิชาชีพที่มีผลต่อการพัฒนาประเทศ
- 2.4 สามารถบูรณาการความรู้ทางสาขาคหกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี หรือศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิดผลประโยชน์สูงสุดต่อสังคม ชุมชน และประเทศ

## 3. ทักษะทางปัญญา

- 3.1 สามารถสืบค้น ศึกษา และใช้ความรู้ทั้งทางภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาหรือจัดการกับบริบทใหม่ทางวิชาการ และวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์
- 3.2 สามารถวางแผน กำหนดกรอบแนวความคิด และวิธีการดำเนินงานในการทำวิจัย ศึกษา วิจัยนิพนธ์อย่างเป็นระบบได้ด้วยตนเอง
- 3.3 สามารถดำเนินงานวิจัยอย่างสร้างสรรค์ด้วยตนเอง โดยใช้ความรู้ทั้งทางภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ วิจารณ์ญาณ เทคนิควิธีวิจัย และการวิเคราะห์เพื่อหาข้อสรุปที่สมบูรณ์ที่ขยายองค์ความรู้เดิมหรือแนวทางปฏิบัติในวิชาชีพที่มีอยู่เดิมได้อย่างมีนัยสำคัญ
- 3.4 สามารถสังเคราะห์และพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ทางด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างสร้างสรรค์จากองค์ความรู้เดิม

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ สามารถทำงานร่วมกับชุมชน สังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4.2 สามารถแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อนหรือความยุ่งยากระดับสูงทางวิชาชีพได้ด้วยตนเอง
- 4.3 วางแผนในการปรับปรุงตนเองให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานระดับสูง
- 4.4 แสดงศักยภาพการเป็นผู้นำได้อย่างเหมาะสมตามโอกาสและสถานการณ์

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.1 มีทักษะการใช้เครื่องมือในการคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อนำมาใช้ในการศึกษาค้นคว้าปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 5.2 สามารถประยุกต์องค์ความรู้ที่ได้รับจากการเรียน มาใช้ในการสื่อสาร แปลความหมายด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพกับกลุ่มบุคคลทั้งในวงการวิชาการและวิชาชีพ
- 5.3 สามารถนำเสนองานในรูปแบบสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการและวิชาชีพ
- 5.4 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนรู้ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี การสืบค้นข้อมูลอย่างเป็นระบบ และถ่ายทอดสารสนเทศสู่ชุมชน สังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในหมวดวิชาบังคับ (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. หมวดวิชาบังคับ 15 หน่วยกิต																				
06-810-501 วิทยาการคอมพิวเตอร์และ- ผู้บริโภคร	●	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
06-810-502 เทคโนโลยีในงาน- คหกรรมศาสตร์	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
06-810-503 เทคโนโลยีการจัดการธุรกิจ- คหกรรมศาสตร์	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
06-810-504 สถิติและการวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●
06-810-505 สัมมนา	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
06-810-506 จริยธรรมในอาชีพ คหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในหมวดวิชาเลือก (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
2. หมวดวิชาเลือก 9 หน่วยกิต																				
2.1 กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม																				
06-811-501 นวัตกรรมสิ่งทอและ- เครื่องนุ่งห่ม	●	○	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
06-811-502 การพัฒนาสิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม	●	○	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●
06-811-503 การวางแผนและควบคุม การผลิตในอุตสาหกรรม เครื่องนุ่งห่ม	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●
06-811-504 การวิเคราะห์ระบบการ- จัดการสินค้าเครื่องนุ่งห่ม	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●
06-811-505 ธุรกิจแฟชั่นนานาชาติ	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในหมวดวิชาเลือก (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>2.1 กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (ต่อ)</b>																				
06-811-506 เทคโนโลยีการจัดการแฟชั่น	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●
06-811-507 ทัศนมิติในงานสิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●
<b>2.2 กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ</b>																				
06-812-501 การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●
06-812-502 เทคโนโลยีการผลิตใน อุตสาหกรรมอาหาร	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●
06-812-503 การบริหารจัดการ- อุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในหมวดวิชาเลือก (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>2.2 กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อ)</b>																				
06-812-504 นวัตกรรมอาหารและ โภชนาการ	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●
06-812-505 การประกันคุณภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●
06-812-506 ทักษะมิติในงานอาหารและ โภชนาการ	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●
<b>2.3 กลุ่มวิชางานประดิษฐ์</b>																				
06-813-501 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ในงานหัตถกรรม	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●
06-813-502 การบริหารจัดการ นวัตกรรมงานประดิษฐ์	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในหมวดวิชาเลือก (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
2.3 กลุ่มวิชางานประดิษฐ์ (ต่อ)																				
06-813-503 นวัตกรรมเพื่อชุมชน	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●
06-813-504 การประเมินโครงการ งานประดิษฐ์	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●
06-813-505 เทคโนโลยีการออกแบบ งานประดิษฐ์	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●
06-813-506 งานประดิษฐ์เพื่อสิ่งแวดล้อม	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●
06-813-507 การพัฒนาภูมิปัญญาไทย	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●
06-813-508 งานประดิษฐ์เพื่อสุขภาพ	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●
06-813-509 ทักษะมิติในงานประดิษฐ์	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในหมวดวิชาเลือก (Curriculum Mapping)

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
2.4 กลุ่มวิชาการพัฒนาการเด็กและ ครอบครัว																				
06-814-501 พัฒนาการเด็กขั้นสูง	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●
06-814-502 การพัฒนากระบวนการคิด	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●
06-814-503 นวัตกรรมและเทคโนโลยี- เพื่อการพัฒนาเด็ก	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●
06-814-504 การบริหารงานพัฒนาเด็ก และบริหารล้วยชรา	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●
06-814-505 วิเคราะห์กิจกรรมการ ส่งเสริมพัฒนาการ	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●
06-814-506 ทักษะมิติด้านพัฒนาการเด็ก	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●



แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในหมวดวิชาวิทยานิพนธ์ (Curriculum Mapping)

- ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
3. หมวดวิชาวิทยานิพนธ์																				
06-810-601 วิทยานิพนธ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

การทวนสอบมาตรฐานการเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพ ภายในของมหาวิทยาลัยฯ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะทำการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ดังนี้

1. ประเมินความคิดเห็นของนักศึกษาต่อประสิทธิภาพการสอนและการควบคุมวิทยานิพนธ์
2. ประเมินจากผู้สอนและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดยพิจารณาจากแบบประเมินและ

แผนกำหนดการสอน เนื้อหาและความทันสมัย

#### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังนักศึกษสำเร็จการศึกษา

การสำรวจการมีงานทำของมหาบัณฑิต และการความพึงพอใจของสถานประกอบการที่มีต่อ มหาบัณฑิต โดยการดำเนินการมีดังนี้

1. ศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อให้ได้ข้อมูลพัฒนาคุณภาพของบัณฑิตศึกษา
2. ติดตามข้อมูลของบัณฑิตต่อภาวะการมีงานทำ
3. ความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีต่อการจัดการเรียนการสอน

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

#### 3.1 นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญามหาบัณฑิต ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

1. เรียนครบหน่วยกิต และรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยฯ กำหนดไว้ในหลักสูตร
2. มีแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 3.00
3. ใช้ระยะเวลาไม่เกิน 2 เท่าของระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาการลาพักการศึกษาตามที่ระบุไว้

#### 3.2 นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

1. มีการลงทะเบียนเรียนครบถ้วนทุกรายวิชาในหลักสูตร
2. มีความประพฤติเรียบร้อย

3.3 ผลงานวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการ หรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุม (proceeding)

3.4 สอบผ่านความรู้ภาษาต่างประเทศตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ โดยให้เป็นไปตามประกาศคณะฯ และมหาวิทยาลัยฯ

3.5 เกณฑ์อื่นๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549

## หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

จัดให้ปฐมนิเทศสำหรับอาจารย์ใหม่ เพื่อให้อาจารย์ใหม่มีความเข้าใจต่อวิสัยทัศน์ พันธกิจ และนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะ รวมทั้งหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

1. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน การวัด และการประเมินผล
2. ส่งเสริมให้มีการเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ การจัดการเรียนการสอน

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านต่าง ๆ

1. การพัฒนาวิชาการ โดยการวิจัยในชั้นเรียนทุกรายวิชา ร่วมสัมมนาทางวิชาการและวิชาชีพกับหน่วยงานภายนอกอย่างสม่ำเสมอ การศึกษาดูงานทั้งในและต่างประเทศ เข้าฝึกงานในสถานประกอบการ

2. ส่งเสริมการทำผลงานทางวิชาการของอาจารย์
3. ส่งเสริมและกระตุ้นให้อาจารย์เข้าร่วมทำวิจัยและทำงานเป็นกลุ่ม
4. สนับสนุนการบริการทางวิชาการต่อชุมชนสถานประกอบ และเครือข่ายในสายวิชาชีพ

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การบริหารหลักสูตร

คณะกรรมการประจำหลักสูตรได้นำผลการประเมินหลักสูตรรายวิชามาปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมีแนวทางการบริหารหลักสูตรดังนี้

#### 1.1 การจัดการเรียนการสอน มีแนวทางการบริหารดังนี้

1.1.1 มีอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ อาจารย์ผู้สอนวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ผู้สอน ที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาและข้อบังคับ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549

1.1.2 การสอนทุกรายวิชาต้องมีแผนการสอนที่ชัดเจน และต้องมีการประเมินการเรียนการสอนรายวิชาโดยนักศึกษา

#### 1.2 การประกันคุณภาพ วิทยานิพนธ์ แนวทางการประกันคุณภาพวิทยานิพนธ์เพื่อให้สามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมีดังนี้

1.2.1 นักศึกษาทุกคนต้องมีหัวข้อวิทยานิพนธ์และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ภายในภาคการศึกษาแรกเข้า

1.2.2 นักศึกษาทุกคนต้องสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ภายในปีการศึกษาแรกเข้า

1.2.3 นักศึกษาทุกคนต้องมีการนำเสนอรายงานความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ปีละ 2 ครั้ง ตลอดช่วงเวลากำหนดวิทยานิพนธ์ เพื่อศึกษาปัญหา อุปสรรค และแนวทางการพัฒนาเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์

#### 1.3 การประกันคุณภาพบัณฑิต นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาได้ต้องมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1.3.1 สอบผ่านภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น ๆ ตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย

1.3.2 นักศึกษาทุกคนต้องมีการนำเสนอผลงานเพื่อวิทยานิพนธ์ต่อที่ประชุมทางวิชาการที่มีการจัดทำเอกสารการประชุม (proceeding) ระดับชาติหรือนานาชาติไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง หรือผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์วารสารทางวิชาการที่มีมาตรฐานในระดับชาติหรือระดับนานาชาติ

1.3.3 ต้องเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

1.3.4 ต้องส่งรายงานวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีกำหนด

1.3.5 ข้อกำหนดอื่น ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2549

1.4 มีการประเมินหลักสูตรและนำผลมาพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยทุก 5 ปี

1.5 รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร

## 2. การบริหารทรัพยากรการสอน

### 2.1 การบริหารงบประมาณ

มีการจัดทำแผนงบประมาณที่ครอบคลุมงานทุกด้าน และดำเนินการใช้งบประมาณให้เป็นไปตามแผน อาจยืดหยุ่นตามสถานการณ์ทางเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

### 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

มีการจัดสภาพแวดล้อมและทรัพยากรการเรียนรู้ที่เหมาะสม และมีแผนซ่อมบำรุงตามระยะเวลาที่กำหนด และเตรียมแผนจัดซื้อทดแทนเมื่อหมดสภาพการใช้งาน เช่น ห้องสารสนเทศคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในการสืบค้นข้อมูล ห้องสมุด และเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์โปรแกรมสำเร็จรูปทางคหกรรมศาสตร์

### 2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

มีการศึกษาความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่ภาคอุตสาหกรรมจำเป็นต้องใช้ และวางแผนงบประมาณล่วงหน้า เพื่อจัดซื้อเพิ่มเติมให้พอเพียงกับจำนวนผู้เรียน และประสานงานและสร้างเครือข่ายในสาขาวิชาชีพ เพื่อแลกเปลี่ยนทรัพยากรในการจัดการเรียนการสอน

### 2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

ความต้องการปริมาณทรัพยากร ต้องสอดคล้องกับจำนวนผู้เรียนที่สามารถฝึกทักษะ ได้อย่างมีประสิทธิภาพภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ เพื่อให้หลักสูตรสามารถวางแผนการจัดการเรียนการสอนได้อย่างสะดวกและมีประสิทธิภาพ โดยการประเมินด้านความเพียงพอด้านตำรา วารสารการสอน วารสารออนไลน์ เครื่องมือและอุปกรณ์ในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ

## 3. การบริหารคณาจารย์

### 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการแนะนำอาจารย์ใหม่ให้คณาจารย์ทุกคนได้รู้จัก และนำอาจารย์ใหม่ ศึกษาศาสนาที่ทำงาน เพื่อให้เกิดความคุ้นเคย เป็นไปตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย

### 3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและการทบทวนหลักสูตร

มีการแต่งตั้งคณาจารย์เป็นกรรมการจัดทำหลักสูตรทุกชั้นตอน และต้องมีการประชุมร่วมกัน เพื่อวางแผนการจัดการเรียนการสอน การประเมินผล และให้ความคิดเห็นขอต่อการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อปรับปรุงการเรียนการสอนและหลักสูตร

### 3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

มีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเชิงประจักษ์ ซึ่งสาขาวิชาขาดแคลนมาเป็นอาจารย์พิเศษของหลักสูตรตามระเบียบของมหาวิทยาลัยฯ การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษในหลักสูตร

เพื่อถ่ายทอดประสบการณ์ตรงและความเชี่ยวชาญเฉพาะทางแก่นักศึกษา โดยผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งต้องเป็นผู้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะ หรือเป็นผู้ที่มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโท หรือดำรงตำแหน่งไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์

#### 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

##### 4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

มีการกำหนดคุณสมบัติตรงตามตำแหน่ง และภาระหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบเฉพาะ เพื่อการสอบคัดเลือกด้วยวิธีการที่มหาวิทยาลัยฯ และคณะฯ กำหนด

##### 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

จัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ตามหัวข้อเรื่องที่ต้องการ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการเรียนการสอนอย่างน้อย 1 ครั้งต่อปี

#### 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

##### 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และอื่น ๆ แก่นักศึกษา

1. การควบคุมคุณภาพของวิทยานิพนธ์ จัดให้มีการสัมมนาร่วมกับคณาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และนักศึกษาระหว่างหน่วยงานและสถานศึกษาอื่น ๆ มีวารสารทางด้านคหกรรมศาสตร์หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ เพื่อการศึกษาค้นคว้าและการทำวิทยานิพนธ์

2. พัฒนาศักยภาพทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ในระดับประเทศและระดับสากล โดยเข้าร่วมการบรรยายหรือสัมมนาเกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง

3. มีอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการในการจัดแผนการเรียน หรือการเข้าร่วมการสัมมนาให้เหมาะสมตามความสามารถ ความถนัด และความต้องการของผู้เรียน มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่มเพื่อให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด และช่วยเหลือเมื่อนักศึกษามีปัญหา มีการสอนเสริม และแนะแนวอาชีพ

##### 5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

นักศึกษาสามารถอุทธรณ์เมื่อมีข้อสงสัยเกี่ยวกับผลประเมินหรืออื่น ๆ โดยต้องเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549

## 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังกม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีมีการสำรวจความต้องการแรงงาน และความพึงพอใจของสถานประกอบการ พบว่า ความต้องการของตลาดแรงงานและสังคม ในสถานประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชน มีความต้องการบัณฑิตที่มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ด้วยความรู้ความสามารถและทักษะวิชาชีพในระดับสูงมาก อีกทั้งจากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากกลุ่มสถานประกอบการ พบว่า นักคหกรรมศาสตร์ชั้นสูงยังไม่เพียงพอต่อความต้องการทั้งทางด้านปริมาณและคุณภาพที่ตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชน

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกทั้งกลุ่มหน่วยงาน/สถาบันการผลิตและกลุ่มผู้ใช้ นักคหกรรมศาสตร์ พบว่า นักคหกรรมศาสตร์ ชั้นสูงยังไม่เพียงพอต่อความต้องการทั้งด้านปริมาณและคุณภาพที่จะต้องสนองต่อความต้องการของหน่วยงาน /สถานประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชน ตลอดจนเป็นแนวทางในการวิเคราะห์/วิจัย เพื่อสร้างองค์ความรู้ พัฒนาการศึกษาและเศรษฐกิจของประเทศต่อไป

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)					
ผลการดำเนินการบรรลุเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษา เพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้ เกณฑ์การประเมินผ่านคือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1- 14 อย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในแต่ละปี					
ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	x	x	x	x	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ 2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิสาขา / สาขาวิชา	x	x	x	x	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ. 3 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	x	x	x	x	x
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ตามแบบ มคอ 5 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	x	x	x	x	x
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	x	x	x	x	x
6. มีการทบทวนผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	x	x	x	x	x
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว		x	x	x	x
8. อาจารย์ใหม่ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	x	x	x	x	x
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาความรู้ทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	x	x	x	x	x
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนได้รับการพัฒนาด้านวิชาการและ/หรือวิชาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	x	x	x	x	x
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์ และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ไม่น้อยกว่า 3.50 จากระดับคะแนน 5.00		x	x	x	x



ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
12. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีคุณภาพหลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.50 จากระดับคะแนน 5.00			x	x	x
13. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้มหาบัณฑิตที่มีต่อมหาบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.50 จากระดับคะแนน 5.00			x	x	x
14. นักศึกษามีงานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80			x	x	x
รวมตัวบ่งชี้บังคับที่ต้องดำเนินการ(ข้อ 1 – 5) ในแต่ละปี	5	5	5	5	5
รวมตัวบ่งชี้ในแต่ละปี	9	11	14	14	14

## หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1. การสอนทุกรายวิชาต้องมีแผนการสอนที่ชัดเจน และต้องผ่านความเห็นชอบทางวิชาการจากสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

2. จัดให้มีการประเมินการเรียนการสอนทุกรายวิชาจากนักศึกษา เพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงและพัฒนาการเรียนการสอน

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ผลงานของนักศึกษาที่ปรากฏ และนักศึกษาพึงพอใจ โดยประเมินจากนักศึกษาในรายวิชา และคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม ได้จากการสำรวจความคิดเห็นของนักศึกษาปัจจุบัน และศิษย์เก่า และผู้ใช้บัณฑิต

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ต้องผ่านการประกันคุณภาพหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาโท และผ่านการประเมินจากผู้ประเมินภายใน และภายนอก

### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

การประชุมคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยตรง เพื่อทบทวนผลการประเมิน และร่วมกันกำหนดเป้าหมาย และพัฒนาแผนกลยุทธ์การสอนในภาคเรียนถัดไป รวมทั้งเสนอแนวทางการปรับปรุงแก้ไขแก่คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ตลอดจนจัดให้มีการประเมินและพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี

### ภาคผนวก

ภาคผนวก 1 คำอธิบายรายวิชา

ภาคผนวก 2 คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

ภาคผนวก 3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ภาคผนวก 4 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549

**ภาคผนวก 1**  
**คำอธิบายรายวิชา**

- 06-810-501**      **วิทยาการครอบครัวและผู้บริโภค**      **3(3-0-6)**  
**Family and Consumer Sciences**  
หลักการจัดการระบบครอบครัว วิเคราะห์การจัดการระบบครอบครัวและปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การวางแผนจัดการทรัพยากรและความต้องการของผู้บริโภคเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดี  
Principles of family management, analysis of family management and sufficiency economy, resource management planning, and consumers' demand for a better living
- 06-810-502**      **เทคโนโลยีในงานคหกรรมศาสตร์**      **3(3-0-6)**  
**Technology in Home Economics**  
การบูรณาการองค์ความรู้และการประยุกต์ใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพในงานคหกรรมศาสตร์  
Integration of knowledge and application of innovations and technology for developing the performances in home economics work
- 06-810-503**      **เทคโนโลยีการจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์**      **3(3-0-6)**  
**Management Technology in Home Economics Business**  
หลักการจัดการ ระบบการดำเนินธุรกิจ วิเคราะห์กรณีศึกษา นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในธุรกิจคหกรรมศาสตร์  
Principles of business management and business systems, case study analysis, and application of knowledge and technology in home economics business

- 06-810-504 สถิติและการวิจัยคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)**  
**Statistics and Research in Home Economics**  
 กระบวนการวิจัย การวิเคราะห์ปัญหา การออกแบบแล ะวางแผน งานวิจัย สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลและการเขียนรายงานการวิจัย ทางคหกรรมศาสตร์  
 Research procedure, problems analysis, research designing and planning, analytical statistics, research outcome interpretation, and report writing in Home Economics
- 06-810-505 สัมมนา 1(0-2-1)**  
**Seminar**  
 บูรณาการงานคหกรรมศาสตร์ และดำเนินงานสัมมนา  
 Integration of home economics work, and seminar performing
- 06-810-506 จริยธรรมในอาชีพคหกรรมศาสตร์ 2(2-0-4)**  
**Ethics in Home Economics Profession**  
 จริยธรรมและการประกอบวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ บทบาทและหน้าที่ ความรับผิดชอบความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับมนุษย์ พฤติกรรม และจิตวิทยา การบริหาร บทบาทและความรับผิดชอบของธุรกิจ SME จริยธรรมและ ข้อพึงปฏิบัติในการประกอบอาชีพคหกรรมศาสตร์  
 Ethics and home economics professions, roles and duties, responsibility, basic knowledge about human beings, behavior and psychology, management, roles and responsibility of SME business, and ethical behaviors for home economics professions

- 06-811-501**      **นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม**      **3(3-0-6)**  
**Innovations in Textiles and Clothing**  
 นวัตกรรมการพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม การสร้างสรรค์งานต้นแบบ  
 วิเคราะห์แบบ การพัฒนารูปแบบและต้นทุนการผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม  
 เพื่อนำไปสู่เชิงพาณิชย์  
 Innovations in textiles and clothing, creation of textiles and new clothing  
 prototypes, and analyzing of prototype and cost for business
- 06-811-502**      **การพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม**      **3(3-0-6)**  
**Textiles and Clothing Development**  
 วิวัฒนาการวัสดุสิ่งทอ เทคโนโลยีการผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม วิเคราะห์  
 เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม  
 Evolution of textile materials, technology for textiles and clothing, and  
 analysis for textiles and clothing products development guidelines
- 06-811-503**      **การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม**      **3(3-0-6)**  
**Production Planning and Control in Garment Industry**  
 วิเคราะห์กระบวนการวางแผน การควบคุมการผลิต การประเมินผล และ  
 แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม  
 Analysis of planning procedure, production control, evaluation, and  
 guidelines for products development in garment industry
- 06-811-504**      **การวิเคราะห์ระบบการจัดการสินค้าเครื่องนุ่งห่ม**      **3(3-0-6)**  
**Analysis of Merchandizing System**  
 การวิเคราะห์ หลักการ และกลยุทธ์ ระบบการจัดการสินค้าในอุตสาหกรรม  
 เครื่องนุ่งห่ม  
 Analysis of principles and strategies, and merchandizing systems in garment  
 industry

- 06-811-505**      **ธุรกิจแฟชั่นนานาชาติ**      **3(3-0-6)**
- International Fashion Business**
- องค์ประกอบของธุรกิจแฟชั่น กระบวนการซื้อ การขายสินค้า แฟชั่นเสื้อผ้า  
ทั้งในประเทศและต่างประเทศ วิเคราะห์แนวโน้ม ผลิตภัณฑ์ ตลาด  
ของสินค้าแฟชั่นระดับโลก
- Key elements of fashion business, purchasing procedure, local and overseas  
markets of clothing fashion, analysis of product trends, and international  
fashion markets
- 
- 06-811-506**      **เทคโนโลยีในการจัดการแฟชั่น**      **3(3-0-6)**
- Fashion Management Technology**
- เทคโนโลยีการวางแผน ออกแบบแฟชั่น วิเคราะห์ตลาดแฟชั่น การโฆษณา  
ประชาสัมพันธ์การทำธุรกิจแฟชั่นตามช่องทางต่าง ๆ
- Planning technology, fashion designing, analysis of fashion markets, and  
advertisements and public relations of fashion business by means of  
different channels
- 
- 06-811-507**      **ทัศนมิติในงานสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม**      **3(3-0-6)**
- Visions in Textiles and Clothing**
- หัวข้อที่น่าสนใจในอุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม วิเคราะห์สังเคราะห์  
เพื่อคัดเลือกหัวข้อที่มีแนวโน้มสำคัญในการ สร้างวิสัยทัศน์ในงานด้านสิ่งทอ  
และเครื่องนุ่งห่ม
- Topics of interest in textiles and garment industry, and analysis and  
synthesis of potential topics for textiles and clothing visions development



- 06-812-501**      **การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ**      **3(3-0-6)**  
**Analysis of Food and Nutrition Products**  
 การวิเคราะห์แนวคิด และวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสำรวจความต้องการของผู้บริโภคและการตลาด การคิดสูตรผลิตภัณฑ์ การประเมินผล ผลิตภัณฑ์ และการประยุกต์ใช้เทคนิคทางสถิติเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์  
 Analysis of concepts and methods for product development, investigation of consumers' demand and marketing, development of product concepts, evaluation of the developed products, and application of statistics in product development
- 06-812-502**      **เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร**      **3(3-0-6)**  
**Production Technology in Food Industry**  
 หัวข้อที่น่าสนใจด้านอาหารและโภชนาการ วิเคราะห์ สังเคราะห์ เพื่อคัดเลือกเรื่องเฉพาะที่เป็นแนวโน้มสำคัญในงานด้านอาหารและโภชนาการตามความเหมาะสม ในการผลิตอาหาร เพื่อให้มีการประยุกต์ เทคโนโลยีที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร  
 Topics of interest in food and nutrition industry, and analysis and synthesis of potential topics for food and nutrition specific topics
- 06-812-503**      **การบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการอาหาร**      **3(3-0-6)**  
**Management of Food Service Industry**  
 การวางแผน การกำหนดสูตรอาหารมาตรฐาน การควบคุมการผลิต การ จัดบริการอาหารในสถานประกอบการ การบริหารจัดการทางด้านบุคลากร และการวิเคราะห์งบประมาณ เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมบริการให้มีคุณภาพ  
 Planning, setting of standard food concepts, production control, food services in business sectors, and personnel management and budget analysis for quality service in food industry

- 06-812-504**      **นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ**      **3(3-0-6)**  
**Innovations in Food and Nutrition**  
 นวัตกรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างสรรค์งานต้นแบบ อาหารและ  
 โภชนาการ ใหม่ วิเคราะห์แบบ การพัฒนารูปแบบและต้นทุนการผลิตเพื่อ  
 นำไปสู่เชิงพาณิชย์  
 Innovations in product development, creation of food and new nutrition  
 prototypes, and analyzing of prototype development and cost for business
- 06-812-505**      **การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร**      **3(3-0-6)**  
**Quality Assurance in Food Industry**  
 รูปแบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง กับ การ  
 ดำเนินการประกันคุณภาพ การจัดรูปแบบการประกันคุณภาพ  
 ในอุตสาหกรรมอาหารแต่ละประเภท  
 Patterns of quality assurance and management in food industry, involving  
 factors in operation in process control, management system and quality  
 assurance in different kinds of food products
- 06-812-506**      **ทัศนมิติในงานอาหารและโภชนาการ**      **3(3-0-6)**  
**Visions in Food and Nutrition**  
 หัวข้อที่น่าสนใจ ในงานอุตสาหกรรม อาหารและโภชนาการ วิเคราะห์  
 สังเคราะห์ เพื่อคัดเลือกหัวข้อที่มีแนวโน้มสำคัญในการ สร้างวิสัยทัศน์ ด้าน  
 อาหารและโภชนาการ  
 Topics of interest in food and nutrition industry, and analysis and synthesis  
 of potential topics for food and nutrition vision development

- 06-813-501**      **ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในงานหัตถกรรม**      **3(3-0-6)**  
**Sufficiency Economy Philosophy in Handicraft Development**  
งานหัตถกรรมที่ความเกี่ยวข้อง ในวิถีชีวิตวัฒนธรรมและประเพณี  
ของคนไทย ประเภทของงาน หัตถกรรม การวิเคราะห์กระบวนการประดิษฐ์  
การเลือกใช้วัสดุ และการประยุกต์เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์ และ  
เทคโนโลยี การออกแบบ งานประดิษฐ์ การประยุกต์ให้สอดคล้องกับงาน  
ประดิษฐ์ การสร้างอาชีพ และการพัฒนางานหัตถกรรม ให้สอดคล้องกับ  
ทรัพยากรและการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่น  
History of handicrafts in relation to Thai culture, classification of  
handicrafts, analysis of decoration methods, material selection, application  
of handicraft and design technology, career and handicraft development in  
accord with local resources and ways of life
- 06-813-502**      **การบริหารจัดการนวัตกรรมงานประดิษฐ์**      **3(3-0-6)**  
**Management of Innovations in Crafts**  
การบริหารจัดการ ออกแบบผลิตภัณฑ์งานศิลปะประดิษฐ์ เพื่อการค้า  
การเลือก การเตรียมการใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การผลิตระบบ  
และกระบวนการผลิต การเก็บรักษาเพื่อรอการจำหน่ายกระบวนการ จำหน่าย  
การพัฒนารูปแบบให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาด  
Management, crafts product design for commercial purposes, selection,  
preparation for use and maintenance of production equipment, production  
systems and procedure, storage and distribution, and design development to  
serve the market demand
- 06-813-503**      **นวัตกรรมเพื่อชุมชน**      **3(3-0-6)**  
**Innovations for the Community**  
ความหมาย การวางแผน การสำรวจสถานที่ การวิเคราะห์ กระบวนการผลิต  
เทคนิค วิธีการ และสร้างนวัตกรรมในชุมชน  
Concepts, planning, surveying of locations, analysis, production process,  
techniques, method and creation of innovations for the community

- 06-813-504**      **การประเมินโครงการงานประดิษฐ์**      **3(3-0-6)**  
**Evaluation of Craft Projects**  
 ความหมาย ความสำคัญ หลักและวิธีการเขียนโครงการ งานประดิษฐ์  
 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ การดำเนินโครงการและประเมิน  
 โครงการงานประดิษฐ์ เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพแก่ชุมชนและประเทศชาติ  
 Concepts, significance, principles and methodology of art and craft projects,  
 analysis of project feasibility, project operation and evaluation for  
 enhancing career in the community and the country
- 06-813-505**      **เทคโนโลยีการออกแบบงานประดิษฐ์**      **3(3-0-6)**  
**Technology for Craft Designs**  
 ความหมาย ประเภท และหลักการออกแบบงานประดิษฐ์ แนวทางการ  
 ออกแบบเชิงสร้างสรรค์ หลักการวิเคราะห์วิธีการและหลักการใช้เทคโนโลยี  
 กับการออกแบบงานประดิษฐ์  
 Concepts, classification and principles of craft design, guidelines for  
 creative design, analysis principles of design, and principles of innovations  
 application in craft design
- 06-813-506**      **งานประดิษฐ์เพื่อสิ่งแวดล้อม**      **3(3-0-6)**  
**Crafts Products for Environment**  
 ความสำคัญ ประเภทสิ่งแวดล้อม ความเชื่อมโยงงานประดิษฐ์  
 กับสิ่งแวดล้อม สัญลักษณ์สิ่งแวดล้อม ขั้นตอนวิธีการเลือกใช้ วัสดุงาน  
 ประดิษฐ์เพื่อสิ่งแวดล้อม หลักการและแนวทางในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมกับ  
 งานประดิษฐ์  
 Significance, classification of environment, relationship between crafts and  
 environment, symbols of environment, process and method of selecting  
 handicraft materials for clean environment, principles and methods of  
 environment conservation in handicraft work

- 06-813-507      การพัฒนาภูมิปัญญาไทย      3(3-0-6)**  
**Development of Thai Wisdom**  
 ความสำคัญ ประวัติความเป็นมา ลักษณะ ขอบข่ายและรูปแบบของงาน  
 ภูมิปัญญาไทยที่มีมาแต่ดั้งเดิมของไทย ในด้าน งานประดิษฐ์ วิเคราะห์งาน  
 ภูมิปัญญาไทย แล้วนำมาพัฒนา ให้เป็นมาตรฐาน เพื่อสร้างงานประดิษฐ์ใหม่  
 อันเป็นที่ต้องการของตลาดในปัจจุบัน  
 Significance, history, scope and characteristics of conventional Thai  
 wisdom in handicraft work, analysis of Thai wisdom products, and  
 development of standard products to meet the market demand
- 06-813-508      งานประดิษฐ์เพื่อสุขภาพ      3(3-0-6)**  
**Handicrafts for Health**  
 ความสำคัญ ประเภทของงานประดิษฐ์ เพื่อสุขภาพ ศิลปประดิษฐ์กับการ  
 พัฒนาจิตใจ  
 Significance, classification of crafts for health, handicrafts for mental  
 development
- 06-813-509      ทักษะในในงานประดิษฐ์      3(3-0-6)**  
**Visions in in Creative Crafts**  
 การบริหารจัดการนวัตกรรมงานประดิษฐ์ การสร้างและประยุกต์ใช้ วิสัยทัศน์  
 ในงาน ธุรกิจงานประดิษฐ์ การสังเคราะห์กระบวนการความคิดและการวิพากษ์  
 งานประดิษฐ์  
 Management of craft design innovations, creation and application of visions  
 for handicraft business, synthesis of thinking processes and handicraft  
 criticism

- 06-814-501      พัฒนาการเด็กขั้นสูง      3(3-0-6)**  
**Advanced Child Development**  
 วิเคราะห์หลักการและแนวคิดทฤษฎีพัฒนาการเด็ก การประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเด็ก การวางแผนโครงการพัฒนาเด็กเชิงลึกเฉพาะด้าน  
 Analysis of principles and theoretical concepts of child development, application of the principles and concepts in child development, project planning for child development in depth in specific aspects
- 06-814-502      การพัฒนากระบวนการคิด      3(3-0-6)**  
**Thinking Procedure Development**  
 กระบวนการคิด แนวคิดเกี่ยวกับโครงสร้างทางสมอง ในการคิด กระบวนการคิด สติปัญญา ๑ และ ความ คิด สร้างสรรค์ การ จินตนาการ การวิเคราะห์ กระบวนการคิดและส่งเสริมพัฒนาการ  
 Method of thinking concept of brain structure, intellectual thinking and imagination procedure, analysis of the thinking process and development support
- 06-814-503      นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาเด็ก      3(3-0-6)**  
**Innovations and Technology for Child Development**  
 วิเคราะห์บทบาท นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการพัฒนาเด็ก ระบบและพฤติกรรมครอบครัวที่มีต่อการพัฒนาเด็ก กระบวนการสร้างสรรค์นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาเด็กและครอบครัว  
 Analysis of innovations and technology functions for child development, family system and behavior in relation to child development, procedure of innovation and technology creation for child and family development

- 06-814-504**      **การบริหารงานพัฒนาเด็กและบริบาลวัยชรา**      **3(3-0-6)**  
**Child Development and Elderly Care Management**  
 การวิเคราะห์งานในองค์กรบริการด้านการพัฒนาเด็กและ บริบาลวัยชราและ การวางแผนบริหารงานองค์กร การจัดการและพัฒนาธุรกิจบริการพัฒนาการ เด็กและบริบาลวัยชรา  
 Analysis of the work in child development and elderly care service organizations in terms of planning, management and business development
- 06-814-505**      **วิเคราะห์กิจกรรมการส่งเสริมพัฒนาการ**      **3(3-0-6)**  
**Analysis of Child Development Activities**  
 กระบวนการจัด กิจกรรมการส่งเสริมพัฒนาการและ การวิเคราะห์ กิจกรรมงานตามขั้นพัฒนาการ  
 Child development activities, and analysis of the activities in accord with the stages of child development
- 06-814-506**      **ทัศนมิติด้านพัฒนาการเด็กและครอบครัว**      **3(3-0-6)**  
**Visions in Child and Family Development**  
 หัวข้อที่น่าสนใจใน งานด้านพัฒนาการเด็ก และครอบครัว วิเคราะห์ สังเคราะห์ เพื่อคัดเลือกหัวข้อที่มีแนวโน้มสำคัญในการ สร้างวิสัยทัศน์ ด้านพัฒนาการเด็ก  
 Topics of interest in child and family development, and analysis and synthesis of potential topics for child development visions development
- 06-810-601**      **วิทยานิพนธ์**      **12(0-0-36)**  
**Thesis**  
 นักศึกษาเลือกหัวข้อวิจัยเกี่ยวข้องกับงานค หกกรรมศาสตร์หรือกลุ่มวิชาที่มีความสนใจ ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง โดยใช้วิธีการออกแบบวิจัย ตามระเบียบวิธีวิจัยเป็นบรรทัดฐาน  
 Research on topics related to home economics work or topics of interest

**ภาคผนวก 2**  
**คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร**



คณะกรรมการจัดทำหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ  
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552

(Thai Qualifications Framework for Higher Education) (TQF : HEd)

ตามคำสั่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ที่ 4 / 2553

.....

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกและอาจารย์ประจำหลักสูตร

- |                                 |               |   |
|---------------------------------|---------------|---|
| 1. ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์      | เจริญชัย      | ข้าราชการบำนาญ<br>สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย<br>ในพระบรมราชินูปถัมภ์ |
| 2. รองศาสตราจารย์ นवलแข         | ปาลีวิช       | ข้าราชการบำนาญ<br>สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย<br>ในพระบรมราชินูปถัมภ์ |
| 3. แพทย์หญิงบุษยา               | เตชะเสน       | ผู้จัดการบริษัท ภิญญ์ จำกัด   |
| 4. ดร.ชาญชัย                    | สิริเกษมเลิศ  | สถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ   |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจริญ  | เจริญชัย      | คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์   |
| 6. ดร.อรวิทย์                   | อุปถัมภานนท์  | กรรมการประจำหลักสูตร  |
| 7. ดร.สุภา                      | จุฬคุปต์      | กรรมการประจำหลักสูตร  |
| 8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาศกร     | ชลสาคร        | กรรมการประจำหลักสูตร  |
| 9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศรีกาญจนา | จตุพัฒน์ ไรดม | กรรมการประจำหลักสูตร  |



**ภาคผนวก 3**

**ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร**

## ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

### 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร. เจริญ เจริญชัย

- 1) Charoenchai, C., Fleet, G.H. and Henschke, P.A. (1995) Growth and fermentation properties of some non-Saccharomyces wine yeasts. Proceedings of the Ninth Australian Wine Industry Technical Conference. Adelaide. pp. 221.
- 2) Charoenchai, C., Fleet, G.H., Henschke, P.A. and Todd, B.E.N. (1997) Screening of non-Saccharomyces wine yeasts for the presence of extracellular hydrolytic enzymes. Australian Journal of Grape and Wine Research. 3, 2-8.
- 3) Charoenchai, C., Fleet, G.H. and Henschke, P.A. (1998) Effects of temperature, pH and sugar concentration on the growth rates and cell densities of wine yeasts. Am. J. Enol. Vitic. 49(3), 283-288.
- 4) Charoenchai, C. and Medej, S. (1999) Growth and metabolic properties of yeasts isolated from Thai rice wine (satho). Proceedings of the 17<sup>th</sup> International Conference of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene. Veldhoven. pp. 637-639.
- 5) Charoenchai, C. and Leelawatcharamas, V. (2000) Growth and properties of indigenous yeasts isolated during the fermentation of Thai wines. Abstracts of the Seventh ASEAN Food Conference. 19-22 November 2000. Manila, Philippines. P.153
- 6) Charoenchai, C. Fleet, G.H. and Henschke, P.A. (2002) Growth and fermentation properties of some non-Saccharomyces wine yeasts. Abstracts of the 22<sup>nd</sup> International Specialised Symposium on Yeasts. Yeast Fermentations and other Yeast Bioprocesses. 25-28 March 2002. Pilanesberg National Park, South Africa. p.83.
- 7) Charoenchai, C. (2002) Fermentation properties of yeasts isolated from “Luk Paeng” starter cakes of Thailand. Abstracts of the 22<sup>nd</sup> International Specialised Symposium on Yeasts. Yeast Fermentations and other Yeast Bioprocesses. 25-28 March 2002. Pilanesberg National Park, South Africa. p.132.
- 8) Charoenchai, C., Kiewkanokwijit, A. and Leelawatcharamas, V. (2003) Effects of Thai woods on the growth of yeasts and bacteria during fermentation of coconut toddy. Abstract of the 23<sup>rd</sup> International Specialised Symposium on Yeasts. 26-29 August 2003. Budapest, Hungary.

- 9) Mawinee Yaemchantramart, Duangjai Ochaikul and Charoen Charoenchai (2009) The influence of isolated fungi and yeast from Look-Pang-Lao on rice wine fermentation. 3rd International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products. 26-28 August 2009, Kosa Hotel, Khon Kaen, Thailand.
- 10) Saowalak Dansakul, Charoen Charoenchai, Vichain Leelawatcharamas and Hathairat Urairong (2009) Application of inter simple sequence repeat (ISSR) and microsatellite markers for typing of *Saccharomycopsis fibuligera* and *Saccharomyces cerevisiae* isolated from Thai fermented food and alcoholic beverages. 27th International Specialised Symposium on Yeasts, 26-29 August 2009. Paris, France.

## 2. ดร. อรวัดก์ อุปถัมภานนท์

- 1) Orawan Oupathumpanont, Walairut Chantarapanont, Thongchai Suwonsichon, Vichai Haruthaithanasan and Penkwan Chompreeda “**Screening Lactic Acid Bacteria for Improving the Kanom-jeen Process**” *Kasetsart Journal Natural Science*, The Publication of Kasetsart University, ISSN 0075-5192, volume 43 Number 3, page 557-565, 2009.
- 2) นางอรวัดก์ อุปถัมภานนท์ “การพัฒนาอาหารแคลเซียมสูงแบบแผ่นจากผักพื้นบ้าน ” (รายงานผลงานวิจัย) ได้รับการสนับสนุนทุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2552.
- 3) นางอรวัดก์ อุปถัมภานนท์ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไบโอมะรุมาแผ่น” (โครงการวิจัย) ได้รับการสนับสนุนทุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2553.

## 3. ดร. สุภา จุฬคุปต์

- 1) สุภา จุฬคุปต์ “การพัฒนาการผลิตกระดาษเชิงหัตถกรรมจากใยมะพร้าว ” (รายงานผลการวิจัย) ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2552.
- 2) สุภา จุฬคุปต์, ภูรินทร์ อัครกุลธรและวินัย ตาระเวช “การพัฒนาดอกบัวสดอบแห้ง” (รายงานผลการวิจัย) ได้รับการสนับสนุนทุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2552.
- 3) ไสลเพชร ศรีสุวรรณ และ สุภา จุฬคุปต์ “การพัฒนาปรับปรุงจากไม้หอม ไทย” (รายงานผลการวิจัย) ได้รับการสนับสนุนทุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2551.

- 4) สุภา จุฬกุลป์ “การควบคุมคุณภาพงานประดิษฐ์ ” โครงการตำรา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี , ศูนย์ปฏิบัติการพิเศษ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี , ISBN. 978-97462-405-2,

#### 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาคร ชลสาคร

- 1) สาคร ชลสาคร “ซีดีรอมการทำแบบตัดอุตสาหกรรมด้วยคอมพิวเตอร์ ” (รายงานผลการวิจัย) ได้รับการสนับสนุนทุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล, 2548.
- 2) สาคร ชลสาคร “การนำ Technical Textiles มาใช้เป็นวัสดุกันกระแทกในการบรรจุหีบห่อกล้วยหอมอินทรีย์” (รายงานผลการวิจัย) ได้รับการสนับสนุนทุนการวิจัยจากสถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ, 2547.
- 3) สาคร ชลสาคร “การนำ Technical Textiles มาใช้เป็นวัสดุกันกระแทกในการบรรจุหีบห่อกล้วยหอมอินทรีย์” วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, ปีที่ 40 เล่มที่ 2, กรกฎาคม- ธันวาคม 2551.
- 4) เจษฎาภรณ์ ปลื้มปรีดี อารีย์ จุ้ยศรีแก้ว ชวลิต แสงสวัสดิ์และ สาคร ชลสาคร “การผลิตเส้นด้ายและผืนผ้าจากใยไผ่ ” (รายงานผลการวิจัย ) ได้รับการสนับสนุนทุนการ วิจัยจากโครงการนักศึกษาปริญญาตรี IRPUS , 2550.
- 5) สาคร ชลสาคร “การผลิตเส้นด้ายและผืนผ้าจากใยไผ่” การสัมมนาวิชาการเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีวัสดุก่อสร้างสิ่งแวดล้อม และการอนุรักษ์พลังงาน ตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง ครั้งที่ 2 Env 13-18, 2551.
- 6) สาคร ชลสาคร “การผลิตเส้นด้ายและผืนผ้าจากใยไผ่” วารสารรายงานการวิจัยด้านสิ่งทอ Color way ปีที่ 15 เล่มที่ 82 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หน้า 55-58, 2552.
- 7) สาคร ชลสาคร “การศึกษาโครงสร้างและสมบัติทางกายภาพของเส้นด้ายในผลิตภัณฑ์เส้นใยธรรมชาติจากภูมิปัญญาไทย” (รายงานผลการวิจัย) นำเสนอผลการวิจัยในการประชุมสัมมนาวิชาการราชมงคล ครั้งที่ 1, 2550.
- 8) สาคร ชลสาคร, สุรเดช ชูพินิจรอบคอบ, กิตติยาพรรณ โพธิ์ล้ำม และอุไรวรรณ คำสิงหา “โครงการพัฒนาแปรรูปและถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์โสนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา” (รายงานผลการวิจัย) ได้รับการสนับสนุนโครงการวิจัยจากเครือข่ายคณะกรรมการวิจัยภาคกลางตอนบน, 2550.
- 9) อังคณา ธนัญญาและสาคร ชลสาคร “การออกแบบถุงห่อผลไม้โดยใช้สิ่งทอประเภทนั้นนุฟเวนเพื่อการผลิตในระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อม” (รายงานผลการวิจัย) ได้รับการสนับสนุนโครงการวิจัยจากเครือข่ายคณะกรรมการวิจัยภาคกลางตอนบน, 2551.

- 10) ศาสตราจารย์ ดร. ชลสาคร, กิตติยาพรรณ โพธิ์ล้ำม, อัญชลี กังวานสิงหนาท, อมรรัตน์ บัวทองและเยาวภา มีวงศ์ “การศึกษาสมบัติเส้นใยเส้นด้ายจากเปลือกต้นฝ้าย” (รายงานผลการวิจัย) นำเสนอผลการวิจัยในการประชุมสัมมนาวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 47, 2550.
- 11) กิตติยาพรรณ โพธิ์ล้ำม, ศาสตราจารย์ ดร. ชลสาคร และ อูไรวรรณ คำสิงหา “โครงการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์สิ่งทอจากใยหม่อน” (รายงานผลการวิจัย) ได้รับการสนับสนุนทุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2550.
- 11) ศาสตราจารย์ ดร. ชลสาคร “คู่มือการทำแบบตัดเสื้อผ้าอุตสาหกรรมด้วยคอมพิวเตอร์” เอกสารสำเนาเขียนเล่มประกอบการสอน, คณะศึกษาศาสตร์, สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2545.
- 12) ศาสตราจารย์ ดร. ชลสาคร “คู่มือการทำแบบตัดเสื้อผ้าอุตสาหกรรมด้วยคอมพิวเตอร์” ฉบับปรับปรุง, เอกสารสำเนาเขียนเล่มประกอบการสอน, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล, 2550.
- 13) ศาสตราจารย์ ดร. ชลสาคร “วัสดุที่ใช้ผลิตและตกแต่งเสื้อผ้า” เอกสารสำเนาเขียนเล่มประกอบการสอน, คณะศึกษาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล, สำนักพิมพ์สายธาร, กรุงเทพมหานคร ; 2548.

#### 5. ผศ. ศรีกาญจนา จตุพัฒน์ไธรม

- 1) ศรีกาญจนา พลอาสา “ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการตัดสินใจซื้อเสื้อผ้าสำเร็จรูปของข้าราชการสตรีในเขตกรุงเทพมหานคร” สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2537.
- 2) ศรีกาญจนา พลอาสา “ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการตัดสินใจทำแบบตัดเสื้อผ้าโรงงานอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่มไทย” สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2544.
- 3) ศรีกาญจนา พลอาสา “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยีนส์ของบริษัทสุขสวัสดิ์การ์เมนท์” มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2550.
- 4) ศรีกาญจนา พลอาสา “การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำแบบตัดอุตสาหกรรมฯ ในจังหวัดปทุมธานี” มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2550.
- 5) ศรีกาญจนา พลอาสา “The Development of Thai Standard Size Models” มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2552.
- 6) ศรีกาญจนา พลอาสา “การจัดการสินค้าเสื้อผ้า” สำนักพิมพ์สายธาร. 2547.

**ภาคผนวก 4**

**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549**























































































































