

แบบในการเสนอขอปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร
เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย
การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ฉบับ พ.ศ. 2564
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจาก สำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ 21 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2562 และได้รับอนุมัติเปิดสอน จากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 14 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2559
2. สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุม ครั้งที่ 6/2564 เมื่อวันที่ 28 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2564
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา 2564 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข
 - 4.1 เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและการเปลี่ยนแปลงในอนาคต ในการผลิตดุษฎีบัณฑิตที่สามารถสร้างองค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ รวมทั้งต่อยอดงานวิจัยสู่ นวัตกรรมที่ตอบสนองความต้องการของประเทศชาติ
 - 4.2 เพิ่มโอกาสให้นิสิตปริญญาตรีที่มีผลการเรียนดีมีมาก ได้มีโอกาสศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก เพื่อ สร้างบุคลากรและนักวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์
5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข
 - 5.1 เพิ่มแผนการศึกษาแบบ 1.1 และแบบ 1.2
 - 5.2 เปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 1 รายวิชา ดังนี้
01006654 นวัตกรรมอาหารเพื่อโภชนาการ 3(3-0-6)
 - 5.3 ปรับปรุงรายวิชา จำนวน 2 รายวิชา ดังนี้
01006651 เทคนิคพิเศษสำหรับการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
01006653 จีโนมิกส์ทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
 - 5.4 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
แบบ 1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต 1. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) - สัมมนา 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) 01006697 สัมมนา 1, 1, 1, 1	แบบ 1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต 1. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) - สัมมนา 4 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) 01006697 สัมมนา 1, 1, 1, 1	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต 1. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต - สัมมนา 6 หน่วยกิต 01006697 สัมมนา 1, 1, 1, 1, 1 - วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต 01006591 ระเบียบวิธีวิจัยทาง 3(3-0-6) คหกรรมศาสตร์ 01006691 ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทาง 3(3-0-6) คหกรรมศาสตร์ - วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนรายวิชาจากรหัส 010065xx ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาจากรหัส 010066xx อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้ 01006543 การจัดการธุรกิจเครื่อง 3(3-0-6) แต่งกาย 01006544 สีและการย้อมสี 3(3-0-6) 01006545 ความคิดสร้างสรรค์สำหรับ 3(3-0-6) สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 01006546 เทคโนโลยีสีย้อมธรรมชาติ 3(3-0-6) 01006547 การพัฒนาใยธรรมชาติ 3(3-0-6) สำหรับสิ่งทอพื้นเมือง 01006548 การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมือง 3(3-0-6) ไทย 01006549 พัฒนาการสิ่งทอ 3(3-0-6) 01006551 อาหารและโภชนาการจาก 3(3-0-6) ธัญพืช พืชหัว และพืช ตระกูลถั่ว 01006552 อาหารและโภชนาการจาก 3(3-0-6) เนื้อสัตว์ 01006553 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)	เพิ่มแผนการศึกษา
	01006554 สถานการณ์อาหารและ 3(3-0-6) โภชนาการ 01006555 สมบัติขององค์ประกอบ 3(3-0-6) อาหาร 01006556 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและ 3(3-0-6) โภชนาการ 01006557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ 3(3-0-6) อาหารเพื่อโภชนาการ 01006558 เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูง 3(3-0-6) ทางอาหารและโภชนาการ 01006559 แนวโน้มงานวิจัยด้าน 3(3-0-6) อาหารและโภชนาการ 01006581 การจัดการธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) และโภชนาการ 01006582 โภชนาศาสตร์ขั้นสูงใน 3(3-0-6) วัฏจักรชีวิต 01006583 โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง 3(3-0-6)	

หมวดวิชา	เกณฑ์ กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
- สัมมนา - วิชาเอกบังคับ			6 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) 6 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
2) วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต		ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต		ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

แบบ 2.1

หมวดวิชา	เกณฑ์ กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1) วิชาเอก - สัมมนา - วิชาเอกบังคับ - วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต 4 หน่วยกิต 3 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต 4 หน่วยกิต 3 หน่วยกิต
2) วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

แบบ 2.2

หมวดวิชา	เกณฑ์ กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1) วิชาเอก - สัมมนา - วิชาเอกบังคับ - วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต		ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต 6 หน่วยกิต 6 หน่วยกิต
2) วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต		ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต 48 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต		ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

7. หลักสูตร

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25590021100703
ภาษาไทย หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ Doctor of Philosophy Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อย่อ ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อเต็ม Doctor of Philosophy (Home Economics)
ชื่อย่อ Ph.D. (Home Economics)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

แบบ 1.1 และ แบบ 2.1 ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต
แบบ 1.2 และ แบบ 2.2 ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาเอก
5.2 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
5.3 การรับเข้าศึกษา รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ
5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน
5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุงกำหนดเปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564
- ปรับปรุงมาจากหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ ปีการศึกษา 2559

- ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2559

การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 6/2564 เมื่อวันที่ 7 มิถุนายน พ.ศ. 2564
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 6/2564 เมื่อวันที่ 28 มิถุนายน พ.ศ. 2564

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2565

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- อาจารย์
- นักวิชาการ นักวิจัย
- ที่ปรึกษา เจ้าของธุรกิจ ผู้บริหารธุรกิจ

9. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางนงนุช ศิริวงศ์	วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยบูรพา	2538
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวเคมี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2543
			ปร.ด.	เทคโนโลยีชีวเคมี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2549
2.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางศิริพร เรียบร้อย คิม	วท.บ.	เทคโนโลยีการประมง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2540
			วท.ม.	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
			ปร.ด.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2550
3.	รองศาสตราจารย์	นางสาวสุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ	คศ.บ.	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2530
			คศ.ม.		มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
			ปร.ด.	เกษตรเขตร้อน	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

เฉพาะในสถาบัน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สืบเนื่องจากการที่รัฐบาลได้กำหนดกรอบยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ.2560 – 2579) มีเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals; SDG) และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 แผนด้านการอุดมศึกษา เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนของประเทศ พ.ศ. 2564-2570 ตามนโยบายการพัฒนาขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศด้วยความรู้ นวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์ เพื่อให้ประเทศไทยเป็นประเทศที่หลุดพ้นจากกับดักรายได้ปานกลาง (middle income trap) ไปสู่สถานะของประเทศที่มีรายได้สูงจากสินค้านวัตกรรม ความคิดสร้างสรรค์ สร้างสินค้าและบริการบนฐานความรู้ที่สร้างมูลค่าเพิ่ม ซึ่งต้องอาศัยผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ มีทักษะทางด้านวิชาชีพ (professional skill) ทักษะทางสังคม และมนุษยสัมพันธ์ (soft skill) เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและรองรับบริบทการพัฒนาในอนาคต นอกจากนี้ความไม่แน่นอนของภาวะเศรษฐกิจโลก และปัจจัยแทรกอื่น ๆ ที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต ที่เห็นได้ชัดในขณะนี้ คือ การระบาดครั้งใหญ่ของไวรัสโคโรนาที่กำลังส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจโลกและการพัฒนาในมิติต่าง ๆ การขับเคลื่อนการพัฒนาที่ยั่งยืนยังต้องเผชิญกับความท้าทายอื่น ๆ ได้แก่ การเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรโลก ความเหลื่อมล้ำที่เพิ่มสูงขึ้นทั้งในระดับประเทศและระหว่างประเทศ และการขาดบุคลากรที่มีความรู้ความเข้าใจในการบริหารจัดการตามแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน ดังนั้นการเตรียมทุนมนุษย์ การพัฒนาวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการวิจัยของประเทศจะต้องได้รับการยกระดับให้ก้าวหน้ามากยิ่งขึ้น โดยหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาเกษตรกรรมศาสตร์ จะสามารถสร้างขีดความสามารถของบุคคลเหล่านี้ให้เกิดประสิทธิภาพ รวมถึงการดำเนินงานขององค์กรให้มีศักยภาพในการแข่งขันของประเทศ มีทักษะวิเคราะห์ทางวิชาการเชิงลึกสามารถเรียนรู้ได้ตลอดชีวิต สร้างงานวิจัยให้เกิดประโยชน์สูงสุด ตลอดจนมีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม เพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจของประเทศให้เข้มแข็ง และยั่งยืนได้

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

จากการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมในปัจจุบัน เป็นสังคมสมัยใหม่ที่มีแต่ความต้องการทางวัตถุและการเป็นปัจเจกบุคคล สร้างค่านิยมทางวัฒนธรรมที่เน้นการใช้เทคโนโลยีแทนแรงงานและพลังงานธรรมชาติ การพัฒนาโดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการตอบโจทย์การดำรงชีวิตและการดำเนินธุรกิจรูปแบบใหม่ ๆ คนไทยในอนาคตมีศักยภาพในการร่วมกันพัฒนาประเทศ สามารถปรับตัวรองรับบริบทการพัฒนาในอนาคต มีความพร้อมทั้งกาย ใจ สติปัญญา มีทักษะในการวิเคราะห์อย่างมีเหตุผล มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลง มีจิตสำนึกวัฒนธรรมที่ดีงาม ตระหนักในคุณค่าความเป็นไทย และมีความรับผิดชอบต่อเป็นรากฐานที่มั่นคงของชุมชน และสังคม ซึ่งจะส่งผลให้สังคมไทยมีการพัฒนาอย่างมั่นคงและยั่งยืน โดยสถาบันหลักของชาติดำรงอยู่อย่างมั่นคงเป็นจุดยึดเหนี่ยวของสังคม มีความสามัคคีของคนในชาติ มีความสงบ และอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุขในทุกพื้นที่ นอกจากนี้โครงสร้างประชากรเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ดังนั้นจึงต้องยกระดับคุณภาพการศึกษาและพัฒนาขีดความสามารถบุคลากรที่มีคุณภาพ เพื่อให้สามารถเปลี่ยนวิธีการพัฒนาแบบเดิมเป็นวิธีการแบบใหม่ที่มีความสมดุลทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งสามารถรับมือกับความท้าทายใหม่ ๆ ของโลกในศตวรรษที่ 21 เช่น ความพลิกผันของเทคโนโลยี การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ และโรคระบาดสายพันธุ์ใหม่ รวมทั้งแก้ไขปัญหาได้อย่างยั่งยืน ดังนั้นจึงต้องผลิตดุษฎีบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน คือมีขีดความสามารถในทาง

วิชาการเชิงลึก การบูรณาการความรู้ และงานวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน พัฒนางค์ความรู้ และสร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อประโยชน์สูงสุด ตลอดจนการคิดเชิงยุทธศาสตร์

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากสถานการณ์เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมที่มีการเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะการพัฒนาประเทศไทย ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างนวัตกรรม เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อแก้ปัญหาต่างๆ เป้าหมายดังกล่าวนี้ตรงตามวัตถุประสงค์ของการพัฒนาหลักสูตร ปรัชญาอุดมศึกษาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมศาสตร์ ในการผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทางด้านวิศวกรรมศาสตร์ ซึ่งเป็นศาสตร์สำคัญต่อการดำรงชีวิต มีความสามารถในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ สร้างสรรค์งานวิจัยเชิงลึก เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรม สอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ที่มีความมุ่งมั่นทักษะการคิดค้นเทคโนโลยี เพื่อให้เศรษฐกิจของประเทศก้าวไปข้างหน้า ตามทิศทางการศึกษาของประเทศต้องส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะในศตวรรษที่ 21 อย่างชัดเจน ทั้งการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา การสร้างสรรค์ การกล้าแสดงออกทางความคิด ความสามารถในการสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำขององค์กรต่าง ๆ ได้ นอกจากนี้ยังได้มีการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับการพัฒนาศักยภาพตามช่วงวัย และสร้างสังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ โดยหลักสูตรให้ความสำคัญต่อการพัฒนาผู้เรียนให้มีศักยภาพในการบูรณาการความรู้จากหลายศาสตร์ นำมาซึ่งการผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้อย่างถ่องแท้และลึกซึ้ง มีศักยภาพในการค้นคว้า วิจัย เพื่อให้ได้ผลงานวิจัยที่สามารถเผยแพร่ได้ในระดับนานาชาติ และสามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่ เพื่อเสริมสร้างการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนตามแผนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม และทันกับการเปลี่ยนแปลงตามสมภาวะการณ์ของโลกทั้งในปัจจุบันและอนาคต

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้ วิจัย และสร้างนวัตกรรมระดับโลก เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานของศาสตร์แห่งแผ่นดิน การปรับปรุงหลักสูตรปรัชญาอุดมศึกษาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมศาสตร์ จะทำให้ผู้สำเร็จการศึกษาศักยภาพที่โดดเด่นทั้งด้านวิชาการและการวิจัยขั้นสูงด้านวิศวกรรมศาสตร์ อันจะนำมาซึ่งการสร้างผลผลิตองค์ความรู้จากงานวิจัย นวัตกรรม ถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาทำให้ประเทศสามารถเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทั้งด้านอาหาร โภชนาการ สิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม นอกจากนี้ยังเป็นการเสริมสร้างสมรรถนะกำลังคนเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของประเทศและของโลกในทุกช่วงวัย สร้างต้นแบบสังคมแห่งการเรียนรู้ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต สังคมและชุมชน

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.2 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

ไม่มี

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

หลักสูตรที่มุ่งผลิตคณาจารย์บัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยี นวัตกรรม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นได้อย่างเป็นระบบ สามารถคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และบริหารจัดการด้านการวิจัยเชิงลึกแบบองค์รวม มีคุณธรรม จริยธรรม และเป็นที่ยอมรับของสังคมในระดับชาติและนานาชาติ

1.2 ความสำคัญ

เป็นหลักสูตรที่สร้างบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์สู่สายวิชาการและวิจัยพัฒนา เพื่อให้สามารถถ่ายทอดความรู้ และเทคโนโลยี ให้กับนิสิต หรือบุคคลทั่วไปได้ และเพื่อสร้างนวัตกรรมงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณค่าสามารถต่อยอดเชิงเศรษฐกิจได้ จึงเป็นหลักสูตรที่ผลิตคณาจารย์บัณฑิตที่ตอบสนองต่อความต้องการของหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และสถาบันการศึกษาอื่นที่มีคณาจารย์และนักวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 1.3.1 เพื่อผลิตคณาจารย์บัณฑิตที่มีความรอบรู้และสามารถพัฒนางานวิจัยเพื่อสร้างนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์
- 1.3.2 เพื่อผลิตคณาจารย์บัณฑิตที่สามารถบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน
- 1.3.3 เพื่อผลิตคณาจารย์บัณฑิตที่มีคุณธรรมและจริยธรรมในด้านวิชาการและวิชาชีพ

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันกับสถานการณ์และความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์	1.1 ประเมินและปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตรทุกปี 1.2 ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย ทุก ๆ 5 ปี 1.3 ส่งเสริมให้อาจารย์มีโอกาสดำเนินงานความรู้ในสาขาที่เกี่ยวข้อง ด้วยการหาประสบการณ์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ	1.1 รายงานผลการดำเนินการและปรับปรุงหลักสูตรประจำปี 1.2 หลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่เสนอต่อสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอ.ว.) 1.3 จำนวนอาจารย์ ที่เข้าร่วมประชุม/สัมมนา/อบรม/นำเสนอผลงานทางวิชาการ
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและประเทศ	2.1 ติดตามการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าในการพัฒนา	2.1 รายงานผลความพึงพอใจของผู้ใช้คณาจารย์บัณฑิต

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
ตลอดจนผู้ใช้ชุมชนบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์	เศรษฐกิจ และสังคม ของ ประเทศ 2.2 ติดตามและประเมินความ ต้องการของผู้ใช้ชุมชนบัณฑิต	2.2 รายงานผลสำรวจความต้องการ ของผู้ใช้ชุมชนบัณฑิต ด้านทักษะ ความรู้ความสามารถในการ ทำงานของผู้ใช้ชุมชนบัณฑิต
3. พัฒนาบุคลากร ด้านการ เรียนการสอน วิจัย และ บริการวิชาการ	3.1 ส่งเสริมและสนับสนุนบุคลากร ด้านการเรียน การสอน การวิจัย และบริการวิชาการ	3.2 รายงานหรือเอกสารการเข้าร่วม กิจกรรม
4. การสนับสนุนปัจจัยการเรียน การสอน	4.1 สำรวจความต้องการของนิสิตและผู้สอน 4.2 จัดหาปัจจัยสนับสนุนให้ตรงกับ ความต้องการ 4.3 ขอความอนุเคราะห์ปัจจัย สนับสนุนจากหน่วยงานอื่น	4.1 รายงานการสำรวจความต้องการ 4.2 เอกสารแสดงการจัดหาปัจจัย สนับสนุน 4.3 เอกสารขอความร่วมมือจาก หน่วยงานอื่น
5. เร่งรัดให้นิสิตสำเร็จการศึกษา ในระยะเวลาที่กำหนดใน หลักสูตร	5.1 จัดทำแผนการศึกษา และติดตาม เร่งรัดการศึกษานิสิตอย่าง ต่อเนื่อง	5.1 จำนวนนิสิตที่สำเร็จการศึกษา ตามเวลาที่กำหนด

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ใช้ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมี
ระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วัน-เวลาราชการ

- ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน - เดือนตุลาคม
- ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนพฤศจิกายน - เดือนมีนาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

แบบ 1.1 และแบบ 2.1

1) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ หรือสาขาวิชาอื่นที่
เกี่ยวข้อง หรือสาขาวิชาอื่นที่มีประสบการณ์ หรือผลงานที่เกี่ยวข้อง และมีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตาม
เกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

- 2) ไม่มีลักษณะต้องห้ามดังต่อไปนี้
 - 2.1) เป็นผู้มีความประพฤติเสียหายอย่างร้ายแรง
 - 2.2) เป็นคนวิกลจริต
 - 2.3) เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือเป็นโรคสำคัญที่จะเป็นอุปสรรคขัดขวางต่อการศึกษา
 - 2.4) ถูกคัดชื่อออกจากสถานศึกษาเพราะกระทำความผิดทางวินัย
- 3) ระเบียบปฏิบัติอื่นๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

แบบ 1.2 และแบบ 2.2

- 1) ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง ที่มีผลการเรียนในระดับดีมาก หรือสาขาวิชาอื่นที่มีประสบการณ์หรือผลงาน เกี่ยวข้อง และมีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 2) ไม่มีลักษณะต้องห้ามดังต่อไปนี้
 - 2.1) เป็นผู้มีความประพฤติเสียหายอย่างร้ายแรง
 - 2.2) เป็นคนวิกลจริต
 - 2.3) เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือเป็นโรคสำคัญที่จะเป็นอุปสรรคขัดขวางต่อการศึกษา
 - 2.4) ถูกคัดชื่อออกจากสถานศึกษาเพราะกระทำความผิดทางวินัย
- 3) ระเบียบปฏิบัติอื่นๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

ไม่มี

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

ไม่มี

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

2.5.1 แบบ 1.1

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
1	4	4	4	4	4
2	-	4	4	4	4
3	-	-	4	4	4
รวม	4	8	12	12	12
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	-	4	4

2.5.2 แบบ 1.2

ปีที่	ปีการศึกษา					
	2564	2565	2566	2567	2568	2569
1	1	1	1	1	1	1
2	-	1	1	1	1	1
3	-	-	1	1	1	1

4	-	-	-	1	1	1
5	-	-	-	-	1	1
รวม	1	2	3	4	5	5
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	-	-	-	1

2.5.3 แบบ 2.1

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
1	4	4	4	4	4
2	-	4	4	4	4
3	-	-	4	4	4
รวม	4	8	12	12	12
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	-	4	4

2.5.4 แบบ 2.2

ปีที่	ปีการศึกษา					
	2564	2565	2566	2567	2568	2569
1	1	1	1	1	1	1
2	-	1	1	1	1	1
3	-	-	1	1	1	1
4	-	-	-	1	1	1
5	-	-	-	-	1	1
รวม	1	2	3	4	5	5
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	-	-	-	1

2.6 งบประมาณตามแผน

(หน่วย:บาท)

รายการ	ปี 2564	ปี 2565	ปี 2566	ปี 2567	ปี 2568
งบประมาณรายรับ					
ค่าธรรมเนียมการศึกษาแบบเหมาจ่าย	630,000	1,182,000	1,734,000	1,734,000	1,734,000
รวมทั้งสิ้น	<u>630,000</u>	<u>1,182,000</u>	<u>1,734,000</u>	<u>1,734,000</u>	<u>1,734,000</u>
งบประมาณรายจ่าย					
งบบุคลากร	500,000	550,000	600,000	650,000	700,000

งบดำเนินงาน	220,000	395,000	445,000	445,000	445,000
งบลงทุน	200,000	250,000	300,000	350,000	400,000
งบอุดหนุน	150,000	150,000	150,000	150,000	150,000
รวมทั้งสิ้น	1,070,000	1,345,000	1,495,000	1,595,000	1,695,000
จำนวนนิสิต	10	20	30	40	40
ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตร	107,000	67,250	49,833	39,875	42,375

*หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายข้างต้นไม่รวมค่าใช้จ่ายสำหรับงานวิจัยวิทยานิพนธ์

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียน และการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

ข้อ 29 การเทียบโอนผลการเรียน

29.1 การเทียบโอนผลการเรียนกระทำได้โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชา หรือประธานสาขาวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย โดยมี หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน ดังนี้

(1) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาหรือเทียบเท่าที่ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(2) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบ และเรียนมาแล้วไม่เกิน 5 ปีการศึกษา

(3) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่สอบไล่ได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B หรือเต็ม คะแนน 3.00 หรือเทียบเท่า หรือได้ระดับคะแนน S

(4) การโอนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระจะกระทำมิได้ ยกเว้นนิสิตที่ลงทะเบียนในมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศซึ่งอยู่ภายใต้โครงการความร่วมมือในการรับถ่ายโอนหน่วยกิต

(5) เทียบรายวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินหนึ่งในสามของจำนวน หน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่โอน

29.2 การโอนหน่วยกิตในโครงการปริญญาร่วมสถาบัน

29.2.1 นิสิตที่ไปลงทะเบียนในมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการความร่วมมือ ในการรับถ่ายโอนหน่วยกิตสามารถโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินร้อยละ 50 ของหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางความร่วมมือทางวิชาการระหว่างสถาบันอุดมศึกษาไทยกับสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ ฉบับที่ใช้บังคับในปัจจุบัน

29.2.2 นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนในมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการรับถ่ายโอนหน่วยกิต จะไม่สามารถโอนหน่วยกิตของรายวิชาที่ลงทะเบียนเพื่อปรับพื้นฐาน ทั้งนี้ ในขณะที่นิสิตไปลงทะเบียนในมหาวิทยาลัยอื่น ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการดังกล่าว ให้ถือว่าเป็นนิสิตเต็มเวลาและยังคงสถานภาพนิสิตของมหาวิทยาลัย โดยนิสิตจะต้องลงทะเบียนรักษาสถานภาพนิสิต หรือลงทะเบียนเรียนรายวิชาและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา

ระเบียบปฏิบัติอื่น ๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 13 การลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

13.1 นิสิตจะขอลงทะเบียนเรียนรายวิชา ณ สถาบันอื่นได้ เมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรืออาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาค้นคว้าอิสระ และหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขา โดยต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ภายใต้เงื่อนไขดังนี้

- (1) รายวิชาที่หลักสูตรกำหนด มิได้เปิดสอนในมหาวิทยาลัย ในภาคการศึกษาและปีการศึกษานั้น
- (2) รายวิชาต้องเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาหรือการทำวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ

13.2 ผลการศึกษาของรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันจะไม่นำมาคำนวณแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

13.3 นิสิตต้องเป็นฝ่ายรับผิดชอบค่าลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบัน ตามอัตราที่สถาบันนั้นๆกำหนด กำหนดเวลา วิธีการ การชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและการลงทะเบียนให้เป็นไปตามรายละเอียดที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา

ระเบียบปฏิบัติอื่น ๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 แบบ 1.1

3.1.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

3.1.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- สัมมนา		4	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- วิชาเอกบังคับ		3	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า	48	หน่วยกิต

3.1.1.3 รายวิชา

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- สัมมนา		4	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
01006697	สัมมนา (Seminar)		1,1,1,1
- วิชาเอกบังคับ		3	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
01006691	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางเศรษฐศาสตร์ (Advanced Research Methods in Home Economics)		3(3-0-6)
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า	48	หน่วยกิต
01006699	วิทยานิพนธ์ (Thesis)		1-48

3.1.2 แบบ 1.2

3.1.2.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

3.1.2.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- สัมมนา		6	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- วิชาเอกบังคับ		6	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า	72	หน่วยกิต

3.1.2.3 รายวิชา

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- สัมมนา		6	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
01006697 สัมมนา (Seminar)			1,1,1,1,1,1
- วิชาเอกบังคับ		6	หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
01006591 ระเบียบวิธีวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ (Research Methods in Home Economics)			3(3-0-6)
01006691 ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางเศรษฐศาสตร์ (Advanced Research Methods in Home Economics)			3(3-0-6)
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า	72	หน่วยกิต
01006699 วิทยานิพนธ์ (Thesis)			1-72

3.1.3 แบบ 2.1

3.1.3.1 จำนวนหน่วยกิตรวม ตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

3.1.3.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
- สัมมนา		4	หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ		3	หน่วยกิต
- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	5	หน่วยกิต
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า	36	หน่วยกิต

3.1.3.3 รายวิชา

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
- สัมมนา		4	หน่วยกิต
01006697	สัมมนา (Seminar)		1,1,1,1
- วิชาเอกบังคับ		3	หน่วยกิต
01006691	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ (Advanced Research Methods in Home Economics)		3(3-0-6)
- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	5	หน่วยกิต
โดยเลือกวิชาดังต่อไปนี้			
01006641	เส้นใยเทคโนโลยีขั้นสูง (High Technology Fibers)		3(3-0-6)
01006642	นวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม (Innovation and Technology of Textiles and Clothing)		3(3-0-6)
01006643	สิ่งทอพื้นเมืองอาเซียน (Asian Native Textiles)		3(3-0-6)
01006651**	เทคนิคพิเศษสำหรับการวิจัยทางอาหารและ โภชนาการ (Special Techniques in Food and Nutrition Research)		3(3-0-6)

**รายวิชาปรับปรุง

01006652	ประเด็นปัจจุบันทางอาหารและโภชนาการ (Current Issues in Food and Nutrition)	3(3-0-6)
01006653**	จีโนมิกส์อาหารและโภชนาการ (Genomics in Food and Nutrition)	3(3-0-6)
01006654*	นวัตกรรมอาหารเพื่อโภชนาการ (Food Innovations for Nutrition)	3(3-0-6)
01006696	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006698	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต		
01006699	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	1-36

3.1.4 แบบ 2.2

3.1.4.1 จำนวนหน่วยกิตรวม ตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

3.1.4.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
- สัมมนา		6	หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ		6	หน่วยกิต
- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า	48	หน่วยกิต

3.1.4.3 รายวิชา

ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
- สัมมนา		6	หน่วยกิต
01006697	สัมมนา (Seminar)		1,1,1,1,1,1
- วิชาเอกบังคับ		6	หน่วยกิต
01006591	ระเบียบวิธีวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ (Research Methods in Home Economics)		3(3-0-6)
01006691	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางเศรษฐศาสตร์ (Advanced Research Methods in Home Economics)		3(3-0-6)
- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
ให้เลือกเรียนรายวิชาจากรหัส 010065xx ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาจากรหัส 010066xx อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้			
01006543	การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย (Apparel Business Management)		3(3-0-6)
01006544	สีและการย้อมสี (Dyes and Dyeing)		3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

**รายวิชาปรับปรุง

01006545	ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม (Creative Concept for Textiles and Clothing)	3(3-0-6)
01006546	เทคโนโลยีสีย้อมธรรมชาติ (Natural Dyes Technology)	3(3-0-6)
01006547	การพัฒนาใยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง (Development of Natural Fibers for Native Textiles)	3(3-0-6)
01006548	การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองไทย (Development of Thai Native Textiles)	3(3-0-6)
01006549	พัฒนาการสิ่งทอ (Textiles Development)	3(3-0-6)
01006551	อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชตระกูลถั่ว (Food and Nutrition from Cereals, Tubers and Legumes)	3(3-0-6)
01006552	อาหารและโภชนาการจากเนื้อสัตว์ (Food and Nutrition from Meats)	3(3-0-6)
01006553	อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health)	3(3-0-6)
01006554	สถานการณ์อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Situation)	3(3-0-6)
01006555	สมบัติขององค์ประกอบอาหาร (Properties of Food Components)	3(3-0-6)
01006556	ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและโภชนาการ (Fermented Food Products and Nutrition)	3(3-0-6)
01006557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ (Food Product Development for Nutrition)	3(3-0-6)
01006558	เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและ โภชนาการ (Advanced Analytical Techniques in Food and Nutrition)	3(3-0-6)
01006559	แนวโน้มงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ (Research Trends in Food and Nutrition)	3(3-0-6)

01006581	การจัดการธุรกิจอาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Business Management)	3(3-0-6)
01006582	โภชนาศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต (Advanced Nutrition in Life Cycle)	3(3-0-6)
01006583	โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง (Advanced Clinical Nutrition)	3(3-0-6)
01006585	โภชนศาสตร์และเมแทบอลิซึม (Nutrition and Metabolism)	3(3-0-6)
01006586	โภชนพิษวิทยา (Nutritional Toxicology)	3(3-0-6)
01006587	การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานวิจัยทาง อาหารและโภชนาการ (Software Packages Application for Research in Food and Nutrition)	3(3-0-6)
01006588	อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์ จากข้าว (Food and Nutrition from Rice and Rice Products)	3(3-0-6)
01006641	เส้นใยเทคโนโลยีขั้นสูง (High Technology Fibers)	3(3-0-6)
01006642	นวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม (Innovation and Technology of Textiles and Clothing)	3(3-0-6)
01006643	สิ่งทอพื้นเมืองอาเซียน (Asian Native Textiles)	3(3-0-6)
01006651**	เทคนิคพิเศษสำหรับการวิจัยทางอาหารและ โภชนาการ (Special techniques in food and nutrition research)	3(3-0-6)
01006652	ประเด็นปัจจุบันทางอาหารและโภชนาการ (Current Issues in Food and Nutrition)	3(3-0-6)
01006653**	จีโนมิกส์อาหารและโภชนาการ (Genomics in Food and Nutrition)	3(3-0-6)
01006654*	นวัตกรรมอาหารเพื่อโภชนาการ (Food Innovations for nutrition)	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

**รายวิชาปรับปรุง

01006696	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006698	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
ข. วิทยานิพนธ์		
	ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต	
01006699	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	1-48

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขลำดับที่ 1-2 (01)	หมายถึง	วิทยาเขตบางเขน
เลขลำดับที่ 3-5 (006)	หมายถึง	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
เลขลำดับที่ 6	หมายถึง	ระดับชั้นปี
เลขลำดับที่ 7	มีความหมายดังต่อไปนี้	
4	หมายถึง	กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
5	หมายถึง	กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ
9	หมายถึง	หมวดวิชา วิจัย เรื่องเฉพาะทาง สัมมนา ปัญหาพิเศษ และวิทยานิพนธ์
เลขลำดับที่ 8	หมายถึง	ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม

3.1.5 ตัวอย่างแผนการศึกษา

3.1.5.1 แบบ 1.1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006691	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006697	สัมมนา	1	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006699	วิทยานิพนธ์	9	
รวม		<u>9</u>	
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006697	สัมมนา	1	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006699	วิทยานิพนธ์	7	
รวม		<u>7</u>	
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006697	สัมมนา	1	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006699	วิทยานิพนธ์	8	
รวม		<u>8</u>	
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006697	สัมมนา	1	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006699	วิทยานิพนธ์	8	
รวม		<u>8</u>	
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006699	วิทยานิพนธ์	8	
รวม		<u>8</u>	
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006699	วิทยานิพนธ์	8	
รวม		<u>8</u>	

3.1.5.2 แบบ 1.2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006591	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006697	สัมมนา	1	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006699	วิทยานิพนธ์	9	
รวม		<u>9</u>	
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006691	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006697	สัมมนา	1	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006699	วิทยานิพนธ์	8	
รวม		<u>8</u>	
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006697	สัมมนา	1	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006699	วิทยานิพนธ์	8	
รวม		<u>8</u>	
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006697	สัมมนา	1	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006699	วิทยานิพนธ์	7	
รวม		<u>7</u>	
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006697	สัมมนา	1	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006699	วิทยานิพนธ์	7	
รวม		<u>7</u>	
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006697	สัมมนา	1	(ไม่นับหน่วยกิต)
01006699	วิทยานิพนธ์	7	
รวม		<u>7</u>	
ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006699	วิทยานิพนธ์	7	
รวม		<u>7</u>	
ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006699	วิทยานิพนธ์	7	
รวม		<u>7</u>	
ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006699	วิทยานิพนธ์	6	
รวม		<u>6</u>	
ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)	
01006699	วิทยานิพนธ์	6	



3.1.5.3 แบบ 2.1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)

01006691	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
01006697	สัมมนา	1
01006699	วิทยานิพนธ์	6
รวม		<u>10</u>

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)

01006697	สัมมนา	1
01006699	วิทยานิพนธ์	6
	วิชาเอกเลือก	3 (- -)
รวม		<u>10</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)

01006697	สัมมนา	1
01006699	วิทยานิพนธ์	6
	วิชาเอกเลือก	2 (- -)
รวม		<u>9</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)

01006697	สัมมนา	1
01006699	วิทยานิพนธ์	6
รวม		<u>7</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)

01006699	วิทยานิพนธ์	6
รวม		<u>6</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)

01006699	วิทยานิพนธ์	6
รวม		<u>6</u>

3.1.5.4 แบบ 2.2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)
01006591	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ วิชาเอกเลือก	3 (3-0-6) <u>6 (- -)</u>
รวม		<u>9 (- -)</u>
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)
01006691	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ วิชาเอกเลือก	3 (3-0-6) <u>6 (- -)</u>
รวม		<u>9 (- -)</u>
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)
01006697	สัมมนา	1
01006699	วิทยานิพนธ์	<u>6</u>
รวม		<u>7</u>
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)
01006697	สัมมนา	1
01006699	วิทยานิพนธ์	<u>6</u>
รวม		<u>7</u>
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)
01006697	สัมมนา	1
01006699	วิทยานิพนธ์	<u>6</u>
รวม		<u>7</u>
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)
01006697	สัมมนา	1
01006699	วิทยานิพนธ์	<u>6</u>
รวม		<u>7</u>
ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)
01006697	สัมมนา	1
01006699	วิทยานิพนธ์	<u>6</u>
รวม		<u>7</u>
ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)
01006697	สัมมนา	1
01006699	วิทยานิพนธ์	<u>6</u>
รวม		<u>7</u>
ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)
01006699	วิทยานิพนธ์	<u>6</u>
รวม		<u>6</u>
ปีที่ 5 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย – ชม.ปฏิบัติการ – ชม.ศึกษาด้วยตัวเอง)

01006699

วิทยานิพนธ์

6

รวม

6



3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

3.1.6.1 คำอธิบายรายวิชาที่มีรหัสวิชาของหลักสูตร

01006641	เส้นใยเทคโนโลยีขั้นสูง (High Technology Fibers) ความสำคัญของเส้นใยเทคโนโลยีขั้นสูง การผลิต โครงสร้าง ลักษณะเฉพาะ สมบัติ และการประยุกต์ใช้เส้นใยเทคโนโลยีขั้นสูง Importance of high technology fibers. Productions, structures, characteristics, properties, and applications of high technology fibers.	3(3-0-6)
01006642	นวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (Innovation and Technology of Textiles and Clothing) ประเด็นปัจจุบันและแนวโน้มสำคัญของโลกที่มีผลกระทบ ต่อสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อการผลิต เส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การย้อมสีและตกแต่งสิ่งทอ นวัตกรรมและ เทคโนโลยีสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มอย่างยั่งยืน การจัดการนวัตกรรมสิ่ง ทอและเครื่องนุ่งห่มอย่างยั่งยืน Current issues and megatrends affect textiles and clothing. Innovation and technology production in fibers, yarns, fabrics, dyeing and finishing. Innovation and technology in sustainable textiles and clothing. Sustainable textiles and clothing innovation management.	3(3-0-6)
01006643	สิ่งทอพื้นเมืองอาเซียน (Asian Native Textiles) ลักษณะเฉพาะของสิ่งทอพื้นเมืองแต่ละประเทศในอาเซียน การวิเคราะห์และเปรียบเทียบรูปแบบ ลวดลาย และเทคนิคการผลิต การอนุรักษ์ การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองอาเซียนเพื่อเพิ่มมูลค่าเชิง พาณิชย์ มีการศึกษานอกสถานที่ Specific characteristics of each native textiles among the Asian country. Analysis and comparison of styles, motives, and production techniques. Conservation. Development of Asian native textiles to add commercial value. Field trips required.	3(3-0-6)
01006651**	เทคนิคพิเศษสำหรับการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ (Special techniques in food and nutrition research) เทคนิคในการเพาะเลี้ยงเซลล์ การใช้เทคนิคการเลียนแบบ การย่อยและการดูดซึม ในหลอดทดลองและในเซลล์ลำไส้เล็ก เพื่อ ประเมินชีวภาพพร้อมใช้และการนำไปใช้ทางชีวภาพของสารอาหาร	3(2-3-6)

และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ การทดสอบประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระ การต้านการอักเสบ และการยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็ง การใช้สัตว์ทดลองเพื่องานวิจัยทางโภชนาการและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง จริยธรรมการใช้สัตว์ทดลอง แนวทางการศึกษาวิจัยทางอาหารและโภชนาการในมนุษย์ วิธีการและขั้นตอนการเลือกกลุ่มตัวอย่าง การทดลอง และการขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

Technique in Cell culture, evaluation of bioaccessibility and bioavailability of nutrients and bioactive compounds by using in vitro digestion and intestinal cell. Evaluation of antioxidant, anti- inflammation and anticancer capacities. Use of experimental animal in nutritional research and non- communicable disease models. Research ethics involving animal subjects. Guidelines for nutritional research involving human subjects. Methods and procedures to select subjects, perform experimentation and obtain human ethics certificate of approval.

01006652 ประเด็นปัจจุบันทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
(Current Issues in Food and Nutrition)

การวิเคราะห์ประเด็นปัจจุบันทางอาหารและโภชนาการ ระดับนานาชาติ การสังเคราะห์และประยุกต์องค์ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ การจัดการ จิตวิทยา และพฤติกรรมทางสังคมในการ แก้ปัญหา กรณีศึกษา

Analysis of international current issues in food and nutrition. Synthesis and application of knowledge in food, nutrition, management, psychology and social behaviors to problem solving. Case studies.

01006653** จีโนมิกส์ทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
(Genomics in Food and Nutrition)

หลักการจีโนมิกส์ทางอาหารและโภชนาการ อิทธิพลของ ยีนแต่ละบุคคลต่อเมตาบอลิซึมและการแสดงออกของยีนที่ เกี่ยวข้องกับการก่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เครื่องมือสมัยใหม่สำหรับการ วิจัยด้านจีโนมิกส์ ผลของอันตรกิริยาระหว่างอาหาร โภชนาการ และ ยีนต่อสุขภาพมนุษย์

Principles of genomics related to food and nutrition. Influence of individual gene on metabolism and gene expression involved in non-communicable diseases. Novel tools for genomic research. Effect of interaction between food, nutrition and gene on human health.

**รายวิชาปรับปรุง

แนวโน้มเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ ที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต นวัตกรรมอาหารและโภชนาการในยุคดิจิทัล นวัตกรรมการปรับปรุงพันธุ์ เทคโนโลยีการผลิต แปรรูปอาหาร เครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์อาหาร และอาหารท้องถิ่น เพื่อโภชนาการ นวัตกรรมอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม นวัตกรรมทางอาหารจากงานวิจัยในหลอดทดลอง สัตว์ทดลองและโภชนาคลินิก นวัตกรรมปัญญาประดิษฐ์ในอาหาร นวัตกรรมด้านอาหารและสิทธิบัตร ความปลอดภัยของอาหารและนวัตกรรม กรณีศึกษา

Technology and innovation trends in food and nutrition related to current and future situations. Food and nutrition innovation in digital era. Innovation for breeding improvement, food processing and production, beverage, packaging and traditional food for nutrition. Food innovation for environment. Food innovation from in vitro, in vivo and clinical nutrition researches. Food artificial intelligent innovation. Food innovation and patent. Food safety and innovation. Case studies.

* รายวิชาเปิดใหม่

01006691	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ (Advanced Research Methods in Home Economics) งานวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ และการจัดทำโครงร่างการวิจัย การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และคอมพิวเตอร์ สำหรับการประมวลผล และการสืบค้นข้อมูล การวิเคราะห์ผลการเรียบเรียงและเขียนบทความทางวิชาการและ การนำเสนอ การอภิปรายผลงานวิจัย การจัดทำรายงานเพื่อการนำเสนอในการประชุมและการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ Advanced research in home economics and preparation of research proposal, application of information technology and computer for data processing and retrievals, data analysis, article writing and presentation, group discussion. Paper preparation for presentation and publication.	3(3-0-6)
01006696	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics) เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ ในระดับปริญญาเอก หัวข้อเรื่องเปลี่ยนแปลงไปแต่ละภาคการศึกษา Selected topics in home economics at the doctoral degree level. Topics are subject to change each semester.	1-3
01006697	สัมมนา (Seminar) นำเสนอและการอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ในระดับปริญญาเอก Presentation and discussion on interesting topics in home economics at the doctoral degree level.	1
01006698	ปัญหาพิเศษ (Special Problems) การศึกษาค้นคว้าทางคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาเอกและเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน Study and research in home economics at the doctoral degree level and compile into a written report.	1-3
01006699	วิทยานิพนธ์ (Thesis) วิจัยในระดับปริญญาเอกและเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์ Research at the doctoral degree level and compile into a thesis.	1-72

3.1.6.2 คำอธิบายรายวิชาอื่นๆ ที่ไม่ใช่รหัสวิชาของหลักสูตร

- 01006543 การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย 3(3-0-6)
(Apparel Business Management)
ความสำคัญและโครงสร้างของธุรกิจเครื่องแต่งกาย สภาพวะการผลิตและการบริโภค โซ่อุปทาน และโลจิสติกส์ การจัดการ และการวิเคราะห์ ปัญหาระบบการดำเนินงาน การตลาด ผลกระทบของกฎหมาย และข้อตกลงการค้าระหว่างประเทศ แนวโน้มการพัฒนาธุรกิจเครื่องแต่งกาย
Importance and structure of apparel business. Situation of production and consumption. Supply chain and logistics, management and analysis of operation problems. Marketing. Impact of international laws and trade agreements. Trends in apparel business development.
- 01006544 สีและการย้อมสี 3(3-0-6)
(Dyes and Dyeing)
ทฤษฎีสารสี ทฤษฎีการย้อม หลักการย้อมสีสิ่งทอ เครื่องย้อม การวัด ค่าสี การประเมินคุณภาพสี โครงสร้างและสมบัติทางเคมีของสีย้อม วิธีการย้อม สถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการย้อมสีสิ่งทอ
Chromophore theory. Dyeing theory. Principle of textile dyeing. Dyeing machines. Color measurement. Color quality evaluation. Chemical structures and properties of dyes. Dyeing methods. Situation in textile dyeing.
- 01006545 ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(3-0-6)
(Creative Concept for Textiles and Clothing)
ระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ความสำคัญและแนวคิดสร้างสรรค์ ความคิดสร้างสรรค์ด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม วัฒนธรรม ภูมิปัญญา และนวัตกรรมเพื่อการสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม กระบวนการออกแบบ
Creative economy system. Importance and concept of creation. Creativity in textiles and clothing. Culture, wisdom and innovation for creativity in textiles and clothing. Design process.

01006546	เทคโนโลยีสีย้อมธรรมชาติ (Natural Dyes Technology) หลักการและวิธีการย้อมสิ่งทอด้วยสีธรรมชาติ เทคนิคการสกัดสี การประเมิณและปรับปรุงคุณภาพสิ่งทอย้อมสีธรรมชาติ สถานการณ์การย้อมสีธรรมชาติ มีการศึกษานอกสถานที่ Principles and methods in dyeing textiles with natural dyes. Dye extraction techniques. Quality assessment and improvement of natural dyed textiles. Natural dyeing situation. Field trip required.	3(3-0-6)
01006547	การพัฒนาใยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง (Development of Natural Fibers for Native Textiles) ความสำคัญ และการพัฒนาใยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง การผลิตและการตกแต่งสิ่งทอเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม กรณีศึกษา Importance and development of natural fibers for native textiles. Production and finishing of eco textiles. Case study	3(3-0-6)
01006548	การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองไทย (Development of Thai Native Textiles) ลักษณะของสิ่งทอพื้นเมืองไทย อุปกรณ์และเทคนิคการผลิต การประเมิณและการพัฒนาคุณภาพและการออกแบบ มีการศึกษานอกสถานที่ Characteristics of Thai native textiles. Equipment and production technique. Assessment and development of quality and design. Field trip required.	3(3-0-6)
01006549	พัฒนาการสิ่งทอ (Textiles Development) พัฒนาการด้านสิ่งทอ วัตถุดิบ กรรมวิธีในการผลิตเส้นใยและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง สถานการณ์ปัจจุบันของพัฒนาการสิ่งทอ กรณีศึกษา Development in the area of textiles, raw materials, fiber processing and related technology. Current situations in textile development. Case study.	3(3-0-6)
01006551	อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชตระกูลถั่ว (Food and Nutrition from Cereals, Tubers and Legumes) ชนิด ลักษณะคุณค่าทางโภชนาการ และสารต้านการเกิดออกซิเดชันของธัญพืช พืชหัว และพืชตระกูลถั่ว วิธีการแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของธัญพืช พืชหัว และพืชตระกูลถั่ว กรณีศึกษา	3(3-0-6)

	Type, characteristics, nutritional and antioxidant of cereals, tubers and legumes. Food processing methods. Product development. Physical and chemical changes of cereals, tubers and legumes. Case study.	
01006552	อาหารและโภชนาการจากเนื้อสัตว์ (Food and Nutrition from Meats) โครงสร้างและองค์ประกอบของกล้ามเนื้อ ลักษณะของเนื้อจากสัตว์แต่ละชนิด โภชนาการของเนื้อสัตว์ สมบัติทางเคมีและทางกายภาพของเนื้อสัตว์ วิธีการถนอมและการแปรรูปเนื้อสัตว์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์ในการผลิตขนาดเล็ก คุณค่าของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ Muscle structure and composition. Characteristics of meats from various animal species. Nutrition of meats. Physical and chemical properties of meats. Meat preservation and processing methods. Meat product development in small scale production. Nutrition of meat products.	3(3-0-6)
01006553	อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health) ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ การใช้อาหารเพื่อเสริมสร้างร่างกายให้มีสุขภาพดี ข้อเท็จจริงและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพประเด็นปัจจุบันเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ Significance of food for health. Utilization of functional food to maintain good health. Fact and faddism of health foods. Current issue about food for health.	3(3-0-6)
01006554	สถานการณ์อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Situation) ภาพรวมด้านอาหารและโภชนาการของโลก ผลผลิตทางการเกษตรที่ใช้เป็นอาหาร ระบบการควบคุมอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร นิเวศวิทยาทางอาหารและโภชนาการโภชนศึกษาปัญหา และแนวทางแก้ไข Overview of global food and nutrition. Agricultural products as foods. Food control system. Food security. Food safety. Ecology of food and nutrition. Nutritional education. Problems and solving strategy.	3(3-0-6)
01006555	สมบัติขององค์ประกอบอาหาร	3(3-0-6)

(Properties of Food Components)

สมบัติขององค์ประกอบอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อสมบัติขององค์ประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงระหว่างการประกอบอาหาร การวิเคราะห์สมบัติและการปรับโครงสร้างองค์ประกอบอาหาร บทบาทของส่วนประกอบต่อการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร

Properties of food components. Factors affecting on properties of food components. Changes during cooking. Properties analysis and structure modification of food components. Role of ingredients on food product development.

01006556

ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและโภชนาการ

3(3-0-6)

(Fermented Food Products and Nutrition)

การจำแนกอาหารหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารหมัก ผลของการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีที่มีต่อโปรตีน ไขมัน วิตามิน และสารอาหารอื่น ระหว่างการหมัก คุณค่าทางโภชนาการของอาหารหมัก โพรไบโอติก และพรีไบโอติกในผลิตภัณฑ์อาหารหมัก ความปลอดภัยของอาหารหมักต่อผู้บริโภค วิธีการเก็บรักษา การพัฒนาอาหารหมักเพื่อสุขภาพ กรณีศึกษา

Fermented food classification. Microorganisms involved in fermented foods. Effects of biochemical changes on proteins, lipids, vitamins, and other nutrients during fermentation. Nutrition of fermented foods. Probiotic and prebiotic in fermented food products. Fermented food safety for consumer. Storage methods. Development of healthy fermented foods. Case study.

01006557

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ

3(3-0-6)

(Food Product Development for Nutrition)

นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ การเสริมสารอาหาร การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ทนทานต่อการย่อย การใช้สารให้ความหวานและสารทดแทนไขมัน การพัฒนาอาหารชะลอวัย อาหารควบคุมน้ำหนักและอาหารเฉพาะโรค กรณีศึกษา

Innovation of food product development and package. Process of food product development for health and nutrition. Nutrification. Food product quality evaluation. Resistance digestive food supplement. Utilization of sweeteners and fat replacers. Food development for anti-aging, weight control and dietetic food. Case study.

- | | | |
|----------|--|----------|
| 01006558 | <p>เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการ
(Advanced Analytical Techniques in Food and Nutrition)</p> <p>ทฤษฎี หลักการ และเทคนิคขั้นสูงสำหรับการวิเคราะห์ทางอาหาร และโภชนาการ เทคนิคด้านสเปกโตรสโกปี โครมาโตกราฟี ไมโครสโกปี การวิเคราะห์ด้วยความร้อน และการวิเคราะห์ขั้นสูงทางจุลชีววิทยาทางอาหาร กรณีศึกษา</p> <p>Theory, principles and advanced techniques for food and nutrition analysis. Techniques in spectroscopy, chromatography, microscopy, thermal analysis and advanced food microbiological analysis. Case study.</p> | 3(3-0-6) |
| 01006559 | <p>แนวโน้มงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ
(Research Trends in Food and Nutrition)</p> <p>ความสำคัญของการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ แนวโน้มการวิจัยด้านความปลอดภัยและความมั่นคงทางอาหาร การวิจัยด้านคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร การวิจัยด้านนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลจากเทคนิคที่หลากหลายในงานวิจัยที่ตีพิมพ์ การศึกษาวิจัยด้านโภชนาการที่สัมพันธ์กับสภาวะโภชนาการปัจจุบัน การวิจัยทางโภชนาการที่เชื่อมโยงกับพันธุศาสตร์ การประยุกต์ใช้สำหรับการวิจัยและการพัฒนาคุณภาพชีวิต</p> <p>Significance of food and nutrition researches. Research trends in food safety and security. Researches in quality and nutritional value of raw materials during food production process. Food product innovation researches. Analysis of data from various techniques in published articles. Research trends in nutrition related with current nutrition situation. Nutritional research linked with genetics. Applications for research and quality of life.</p> | 3(3-0-6) |

- 01006581 การจัดการธุรกิจอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
 (Food and Nutrition Business Management)
 ประเภทของธุรกิจอาหารและโภชนาการ การจัดการธุรกิจ
 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเงิน การตลาด การบูรณาการความรู้
 อาหารและโภชนาการ จรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ
 Types of food and nutritional business. Business and
 human resources management, financial and marketing.
 Integration of food and nutrition knowledge. Ethics in
 business.
- 01006582 โภชนาศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต 3(3-0-6)
 (Advanced Nutrition in Life Cycle)
 ความรู้ขั้นสูงและความรู้ปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับความต้องการ
 โภชนาการตลอดวัฏจักรชีวิตตั้งแต่ระยะเด็กจนถึงผู้สูงอายุ รวมถึง
 ระยะตั้งครรภ์และให้นมบุตร การจัดการปัญหาทางด้านโภชนาการ
 Advanced and current knowledge according to
 nutritional requirements throughout the life cycle from
 childhood to the elderly stage including pregnancy and
 lactation, nutritional problem management.
- 01006583 โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง 3(3-0-6)
 (Advanced Clinical Nutrition)
 โรคที่เกี่ยวข้องกับความผิดปกติของระบบเมแทบอลิซึมและ
 อาหาร การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์เพื่อการรักษาและฟื้นฟู
 สุขภาพ การวางแผนดูแล การประเมินและการอภิปรายผลทาง
 ห้องปฏิบัติการ พยาธิวิทยา และอาการแสดงทางคลินิก กรณีศึกษา
 Abnormal metabolic process and diet- related
 diseases, medical nutrition therapy for treatment and
 rehabilitation, care planning, assessment and discussion of
 laboratory test result, pathology and clinical
 manifestations. Case study.

01006585	โภชนศาสตร์และเมแทบอลิซึม (Nutrition and Metabolism) การย่อย การดูดซึม การขนส่ง เมแทบอลิซึม และการกำจัด ของเสียของสารอาหารในภาวะปกติ และภาวะเกิดโรคที่เกี่ยวข้อง ปฏิสัมพันธ์ของสารอาหาร ความสมดุลของพลังงานและสารอาหาร Digestion, absorption, transportation, metabolism and excretion of nutrients in normal and related disease states. Interaction of nutrients. Energy and nutrient balance.	3(3-0-6)
01006586	โภชนพิษวิทยา (Nutritional Toxicology) การเกิดสารพิษในอาหาร เมแทบอลิซึมของสารแปลกปลอม และผลความเป็นพิษ การทดสอบความเป็นพิษและประเมินความ เสี่ยง อันตรกิริยาของสารพิษกับสารอาหารในภาวะโภชนาการที่ ต่างกัน การป้องกันและการควบคุมความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค Occurrence of toxic substances in diet. Xenobiotic compounds metabolism and its pathological effect. Toxicity test and risk assessment. Interaction of toxic substances and food nutrients in different nutrition status. Prevention and food safety control for consumers.	3(3-0-6)
01006587	การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานวิจัยทางอาหารและโภชนาการ (Software Packages Application for Research in Food and Nutrition) โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ การเลือกใช้โปรแกรม การจัดการข้อมูล การวิเคราะห์ การแปลและ รายงานผล Software packages for food and nutrition research. Software selection. Data management. Data analysis, interpretation and report.	3(3-0-6)
01006588	อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว (Food and Nutrition from Rice and Rice Products)	3(3-0-6)

โครงสร้าง สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ สมบัติเชิงหน้าที่ และ
คุณค่าทางโภชนาการของข้าว โภชนศาสตร์ของข้าวในร่างกายมนุษย์
กระบวนการแปรรูปข้าว การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวและผลพลอย
ได้ของข้าว กรณีศึกษา

Structure, bioactive compounds, functional
properties and nutritional values of rice. Rice nutrition in
human body. Rice processing. Product development from
rice and rice by-products. Case study.

01006591

ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

3(3-0-6)

(Research Methods in Home Economics)

หลักและระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การ
วิเคราะห์ปัญหาเพื่อกำหนดหัวข้องานวิจัย วิธีรวบรวมข้อมูลเพื่อการ
วางแผนการวิจัย การกำหนดตัวอย่างและเทคนิควิธีการ การวิเคราะห์
แปลผล และการวิจารณ์ผลการวิจัย การจัดทำรายงานเพื่อการ
นำเสนอในการประชุมและการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

Research principles and methods in Home
Economics. Problem analysis for research topic
identification. Data collecting for research planning.
Identification of samples and techniques. Research analysis,
result explanation and discussion. Report writing and
preparation for presentation and journal publication.

3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1	นางกานต์สุตา วันจันทร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พย.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 2) วิทยาลัยพยาบาลตำรวจ, 2548 วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552 ปร.ด. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2558 สาขาที่เชี่ยวชาญ - โภชนศาสตร์เชิงการทดลองและ ชีวเคมี - ประโยชน์เชิงสุขภาพของอาหาร ไทยและพืชผักพื้นบ้าน - โภชนาการเพื่อการป้องกัน โรคมะเร็ง	งานวิจัย 1. ผลการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ ไลเปส แอลฟาเอมิลเลสและแอลฟา กลูโคซิเดสของสารสกัดเห็ดหอมใน หลอดทดลอง, 2563 2. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาต่อ ปริมาณเบตาไกลูแคนและคุณลักษณะ ทางกายภาพของเห็ดแครงอบแห้ง, 2563 3. Impact of Self-learning Nutrition Education on Improving Awareness and Knowledge of Age-related Macular Degeneration, and The Role of Lutein/ Zeaxanthin in Eye Health, 2562 4. Parboiled Germinated Brown Rice Decreases Inflammatory Cytokines Levels in Various Regions of Brain in Rats Induced by Carbon Tetrachloride, 2563 5. Quantitation, Absorption and Tissue Distribution of Coenzyme Q10 from Pak-wanban (<i>Sauropus androgynous</i> L. Merr.) Leaf and Its Antioxidant Activities, 2564	01006553 01006559 01006582 01006583 01006585 01006586 01006588 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599 01006651 01006652 01006653 01006696 01006697 01006698 01006699	01006651 01006652 01006653 01006654 01006696 01006697 01006698 01006699
2	นางสาวชุติมา ขวลิตรมณเฑียร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 Ph.D. (Tropical Agriculture) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2558 สาขาที่เชี่ยวชาญ	งานวิจัย 1. ชุดเครื่องแบบสำหรับผู้สูงอายุหญิง บ้านบางแค, 2560 2. ลักษณะทางกายภาพของผ้ายืนฟอก ด้วยไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์และ ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์กับหินภูเขา ไฟ, 2560	01006549 01006596 01006597 01006598 01006599 01006696 01006697 01006698 01006699	01006696 01006697 01006698 01006699

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	- สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม - เสื้อผ้าสำหรับบุคคลพิเศษ	3. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ด้าน สิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิปัญญาไทย เพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน, 2562 4. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อ รูปแบบพวงหรีดใช้ประโยชน์ได้, 2562 5. ลวดลายและรูปแบบผ้าทอลาวครั่ง, 2562		
3	นายทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2540 วท.ม. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 พร.ด. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550 สาขาที่เชี่ยวชาญ - โภชนศาสตร์เชิงคลินิก - โภชนาการเด็กวัยเรียน	งานวิจัย 1. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อ สุขภาพสำหรับวัยรุ่น, 2562 2. ผลของการใช้สตีเวียและมอลทิทอล ต่อสมบัติทางเคมี-กายภาพ การ ทดสอบทางประสาทสัมผัส คุณค่า ทางโภชนาการ และฤทธิ์ต้านอนุมูล อิสระของเชอร์เบทหม่อน, 2562 3. ผลของตำรับอาหารไทยมื้อกลางวัน ที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัย เรียน: กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษานครนายก, 2562 4. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณ สารประกอบโพลีฟีนอลในผลิตภัณฑ์ อาหารว่างเสริมผงใบหม่อน, 2562	01006553 01006554 01006559 01006582 01006583 01006585 01006586 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599 01006696 01006697 01006698 01006699	01006652 01006654 01006696 01006698 01006699

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		5. Proteolysis and Lipid Oxidation during 'Mu Som' Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice, 2562		
4	นางน้องนุช ศิริวงศ์* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2538 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี, 2543 ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี, 2549 สาขาที่เชี่ยวชาญ - การวิเคราะห์ทางอาหารและ โภชนาการ - เทคโนโลยีทางแป้ง - เทคโนโลยีทางคาร์โบไฮเดรต	งานวิจัย 1. อิทธิพลของอุณหภูมิบาร์เรลและ ความชื้นของตัวอย่างป้อนต่อคุณภาพ และการยอมรับของเอกซ์ทรูเดต โปรตีนสูง, 2561 2. ผลของปริมาณผงโปรตีนไก่และสาย พันธุ์ข้าวต่อคุณภาพเอกซ์ทรูเดตจาก แป้งข้าวกล้องสังข์หยดพัทลุงและแป้ง ข้าวกล้องขาวดอกมะลิ 105, 2561 3. คุณค่าทางโภชนาการ สมบัติทาง กายภาพ และการยอมรับทาง ประสาทสัมผัสของขนมขบเคี้ยวที่ ได้รับผลจากอัตราส่วนของแป้งข้าว สาลีหลักต่อแป้งข้าวฟ่างดำที่แตกต่าง กัน, 2563 4. การเตรียมและการใช้กากเมล็ด อัลมอนต์อบแห้งเพื่อการทดแทน อัลมอนต์ป่นในผลิตภัณฑ์มาการอง, 2563 5. Potential yield and Cyanogenic Glucoside Content of Cassava root and Pasting Properties of Starch and Flour from Cassava Hanatee var. and Breeding Lines Grown under Rain-fed Condition, 2563	01006551 01006555 01006557 01006558 01006559 01006587 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599 01006696 01006697 01006698 01006699	01006654 01006696 01006697 01006698 01006699

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เกี่ยวข้อง	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
5	นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (สาขารณสุขศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2547 วท.ม. (พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 ปร.ด. (พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2556 สาขาที่เกี่ยวข้อง - การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจาก ข้าว - การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบ เคี้ยวเพื่อสุขภาพ - เอกซ์ทราซัน - การทำแห้ง	งานวิจัย 1. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ สำหรับวัยรุ่น, 2562 2. ผลของตำรับอาหารไทยมีแอลกอฮอล์ที่มี ต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน: กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัด สำนักงาน เขตพื้นที่การ ศึกษาประถมศึกษา นครนายก, 2562 3. Effect of Pre-treatment on Quality of Cassava Chips, 2563 4. Optimization of Ratio of Silkworm Pupae Powder to Broken Rice Flour and of Barrel Temperature to Develop High Protein Breakfast Cereal using Response Surface Methodology, 2563 5. Principal Component Analysis Application on Nutritional, Bioactive Compound and Antioxidant Activities of Pigmented Dough Grain, 2564	01006551 01006552 01006557 01006587 01006591 01006596 01006597 01006598 01006599 01006652 01006691 01006696 01006697 01006698 01006699	01006652 01006654 01006691 01006696 01006697 01006698 01006699

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
6	นางสาวรุ่งทิพย์ ลุยเลา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 วท.ด. (ธุรกิจเทคโนโลยีและการจัดการ นวัตกรรม) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2561 สาขาที่เชี่ยวชาญ - สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม - การออกแบบผลิตภัณฑ์จากวัสดุ ธรรมชาติ - นวัตกรรม - สิ่งแวดล้อม	งานแต่งเรียบเรียง เทคโนโลยี และ นวัตกรรมเพื่อการ พัฒนาเส้นใยธรรมชาติจากพืช เล่มที่ 4 ผ้าไม่ทอจากใยธรรมชาติ, 2560 งานวิจัย 1. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ ด้านสิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิ ปัญญาไทยเพื่อการอนุรักษ์อย่าง ยั่งยืน, 2562 2. “เฮมพ์” นวัตกรรมเพื่อการพัฒนา ชุมชนและสิ่งแวดล้อมอย่าง พอเพียงและยั่งยืน, 2562	01006511 01006543 01006545 01006548 01006596 01006597 01006598 01006599 01006642 01006696 01006697 01006698 01006699	01006642 01006696 01006697 01006698 01006699
7	นางวัลภา แด้มทอง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่ง ทอ) เกียรตินิยมอันดับ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 ศศ.ม. (จิตวิทยาอุตสาหกรรมและ องค์การ) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2549 ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2562 สาขาที่เชี่ยวชาญ - เส้นใยธรรมชาติ - การตกแต่งสิ่งทอ - การทดสอบสิ่งทอ - สิ่งทอพื้นเมือง - การตัดเย็บเสื้อผ้า	งานวิจัย 1. ผลของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต่อ ค่าดัชนีความขาวและความแข็ง แรงของเปลือกข้าวโพด, 2560 2. ลักษณะทางกายภาพของผ้ายืน พอกด้วยไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ และไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์กับหิน ภูเขาไฟ, 2560 3. แผ่นเส้นใยจากเปลือกข้าวโพด, 2560 4. สมบัติทางกายภาพของกลุ่มเส้นใย จากเปลือกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์และ เปลือกข้าวโพดหวาน, 2561 5. ลวดลายและรูปแบบผ้าทอลาว ครั้ง, 2562	01006596 01006597 01006598 01006599 01006696 01006697 01006698 01006699	01006696 01006697 01006698 01006699

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เกี่ยวข้อง	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
8	นางสาวศรinya เผือกผ่อง (ศรinya คุณะดิลก) อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2541 Ph.D. (Tropical Agriculture) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552 สาขาที่เกี่ยวข้อง - สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม - คหกรรมศาสตร์	งานวิจัย 1. ไขเคลือบผลไม้ย่อยสลายได้ที่ผลิต จากไขมันที่แยกได้จากน้ำเสีย อุตสาหกรรมผลิตน้ำมันปาล์ม, 2562 2. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ ด้านสิ่งทอพื้นเมืองของครู ภูมิปัญญาไทยเพื่อการอนุรักษ์ อย่างยั่งยืน, 2562 3. ความเข้มข้นของสีของกล้วยไม้ สกุลหวายพันธุ์ขาวสนาม (Dendrobium 'Khao Sanan') ที่ย้อมด้วยสีย้อมธรรมชาติ เพื่อการ จัดดอกไม้แบบไทยประณีตศิลป์, 2562 4. Evaluating the Water Vapor Transmission Properties of Summer Cooling Towels, 2563 5. The Effect of Plasma Pretreatment of Dyeability of Silk with Acid Dye, 2563	01006541 01006544 01006546 01006549 01006591 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599 01006691 01006696 01006697 01006698 01006699	01006691 01006696 01006697 01006698 01006699

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
9	นางศศิประภา รัตนดิถ ญ ภูเก็ต ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ปิโตรเคมีและวัสดุพอลิเมอร์) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2541 M.S. (Polymer Science) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546 Ph.D. (Polymer Science) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549 สาขาที่เชี่ยวชาญ - เส้นใยสิ่งทอ - การตกแต่งสิ่งทอ - พอลิเมอร์ชีวภาพ	งานแต่งเรียบเรียง เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อการ พัฒนาเส้นใยธรรมชาติจากพืช เล่มที่ 2 เซลลูโลสประดิษฐ์จากขาน้อย, 2560 งานวิจัย 1. โครงสร้างทางเคมี และสมบัติทาง เชิงกลของผ้าฝ้ายตกแต่งด้วย ไคโตซาน, 2561 2. ผลของการตกแต่งด้วยไคโตซาน อุณหภูมิ และระยะเวลาการย้อม สีต่อสมบัติการติดสีของผ้าฝ้าย, 2561 3. การตกแต่งผ้าเรยอนด้วยชั้นสน เพื่อต้านน้ำและสิ่งสกปรก, 2561 4. การศึกษาค่าสีและความคงทน ของสีต่อการซักของผ้าฝ้ายที่ย้อม ด้วยสีย้อมธรรมชาติจากเปลือก นนทรี, 2561 5. การศึกษาค่าสีและความคงทน ของสีของไหมที่ย้อมด้วยสีย้อม ธรรมชาติจากเปลือกต้นนนทรี, 2561	01006546 01006549 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599 01006599 01006641 01006696 01006697 01006698 01006699	01006641 01006696 01006697 01006698 01006699

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
10	นางศิริพร เรียบร้อย คิม* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีการประมง) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540 วท.ม. (เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2543 ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2550 สาขาที่เชี่ยวชาญ - วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร - สมบัติเชิงหน้าที่ของส่วนประกอบ อาหาร - ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและโภชนาการ	งานวิจัย 1. β -glucosidase Producing Bacillus Isolated from Thua-nao, an Indigenous Fermented Soybean Food in Thailand, 2560 2. Physicochemical Characteristics of Glucosamine from Blue Swimming Crab (<i>Portunus pelagicus</i>) Shell Prepared by Acid Hydrolysis, 2561 3. Autolysis of Clown Featherback (<i>Chitala ornata</i>) Muscle, 2562 4. Proteolysis and Lipid Oxidation during 'Mu Som' Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice, 2562. 5. Characteristics of Thai Native Beef Slaughtered by Traditional Halal Method, 2562	01006552 01006553 01006554 01006555 01006556 01006591 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599 01006653 01006696 01006697 01006698 01006699	01006653 01006654 01006691 01006696 01006697 01006698 01006699

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
11	นางสาวสุธิลักษณ์ ไกรสุวรรณ* รองศาสตราจารย์ คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2530 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553 สาขาที่เชี่ยวชาญ - สิ่งทอพื้นเมือง - สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม - เสื้อผ้าชนเผ่าไทย	งานวิจัย 1. เส้นใยจากเปลือก ลำต้นกระเจี๊ยบ เขียว: ผลของวิธีการเตรียมและ ระยะเวลาแช่หมักต่อปริมาณ สมบัติทางกายภาพ และสมบัติ ทางเชิงกลของเส้นใย, 2561 2. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ ด้านสิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิ ปัญญาไทยเพื่อการอนุรักษ์อย่าง ยั่งยืน, 2562 3. ความพึงพอใจของผู้สูงอายุ หญิงไทยที่มีต่อแผ่นซึมซับกางเกง ผ้าอ้อมที่นำกลับมาใช้ใหม่, 2562 4. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อ รูปแบบพวงหรีดใช้ประโยชน์ได้, 2562 5. ผลของพันธุ์ข้าวโพด ชั้นเปลือก ข้าวโพดและวิธีการแยกเส้นใยต่อ ผลผลิตและสมบัติทางกายภาพ ของเส้นใยเปลือกข้าวโพด, 2563	01006511 01006542 01006548 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599 01006643 01006696 01006697 01006698 01006699	01006643 01006696 01006697 01006698 01006699

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
12	นางอำพร แจ่มผล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2558 สาขาที่เชี่ยวชาญ - อาหารและโภชนาการ - การจัดบริการอาหารจำนวนมาก	งานวิจัย 1. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อ สุขภาพสำหรับวัยรุ่น, 2562 2. ผลจากการปรุงประกอบอาหาร และการย่อยอาหารในหลอด ทดลองต่อปริมาณสารประกอบ ฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านอนุมูล อิสระของพืชจากป่าชุมชน, 2562 3. ผลของตำรับอาหารไทยมีเอกลักษณ์ วันที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็ก วัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียน สังกัด สำนักงานเขตพื้นที่ การศึกษาประถมศึกษานครนายก , 2562 4. Comparison of Amylose and Starch Contents Between Awn Seed and Awnless Seed of Upland Rice (<i>Oryza sativa</i> L. var. Pae Taw Gaw Bi) at Prachuap Khiri Khan Province, 2560 5. Proteolysis and Lipid Oxidation during 'Mu Som' Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice, 2562	01006511 01006559 01006581 01006596 01006597 01006598 01006599 01006696 01006698 01006699	01006654 01006696 01006698 01006699

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1	นางสาวทิวาพร มณีรัตนสุกร อาจารย์ พยาบาลศาสตรบัณฑิต (เกียรตินิยมอันดับ 2) วิทยาลัยสภากาชาดไทย, 2548 MS. (Food and Nutrition for Development) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2553 Ph.D. (Human Nutrition) Utah State University, U.S.A., 2560 สาขาที่เชี่ยวชาญ - การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ เพื่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การบริโภคอาหาร - ระบาดวิทยาทางโภชนาการ - โภชนบำบัดสำหรับโรคไม่ติดต่อ เรื้อรัง	งานวิจัย 1. การพัฒนาแบบสอบถามความถี่ การบริโภคทั้งปริมาณและการ เปรียบเทียบกับแบบประเมิน อาหาร เพื่อประเมินการบริโภค ลูทีนและซีแซนทีน, 2563 2. Comparison of Diet Quality Among Female Students in Different Majors at Taibah University, 2563 3. Fermentation and Antioxidant Properties of Longan Honey Inoculated with <i>Saccharomyces</i> <i>cerevisiae</i> var. Burgundy, 2563	01006559 01006583 01006585 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599	01006652 01006691 01006697

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
2	นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, 2539 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2542 Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology) สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย, 2562 สาขาที่เชี่ยวชาญ - วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร - ความปลอดภัยของอาหาร	งานวิจัย 1. การพัฒนาสูตรขนมปังแซนด์วิชโดย ใช้รำข้าวไรซ์เบอร์รี่ทดแทนแป้งสาลี, 2561 2. Effect of Extrusion Condition on Quality of The Extrudates Made From Sungyod Phatthalung Rice, 2560	01006559 01006583 01006585 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599	01006652 01006697

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เกี่ยวข้อง	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1	นายครรชิต จุตประสงค์ รองศาสตราจารย์ วท.บ.(อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2537 M.Sc. (Food and Nutrition for Development) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2539 Ph.D (Analytical Chemistry) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550 สาขาที่เกี่ยวข้อง - Food and nutrition analysis	งานวิจัย 1. Effect of Different Pre-Boiling Treatment on <i>In Vitro</i> Protein and Amino Acid Digestibility of Mung Beans (<i>Vigna radiata</i> L.(Wilczek)), 2562 2. Key organic acids in indigenous plants in Thailand, 2562 3. Human Milk Intake of Thai Breastfed Infants During The First 6 Months Using The Dose- To-Mother Deuterium Dilution Method, 2563 4. Nutritional Composition of Indigenous Durian Varieties, 2563 5. Association Between Adiposity Indicators and Cardiorespiratory Fitness Among Rural Northeastern Thai Adolescents, 2563		01006652

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เกี่ยวข้อง	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
2	นางสาวชนิดา ปิโสดิการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2522 M.S. (Food Science and Technology) Mississippi State University, U.S.A., 2525 M.P.H. (Public Health) University of Alabama at Birmingham, U.S.A., 2533 Ph.D. (Human Nutrition), Mississippi State University, U.S.A., 2528 Licensed Dietitian, 2531 Certified Dietitian of Thailand, 2552 สาขาที่เกี่ยวข้อง - อาหารดัดแปลงสำหรับผู้ป่วยโรค ไต - การพัฒนาเครื่องมือให้การศึกษา กับผู้ป่วย - เครื่องมือให้การศึกษาสำหรับ ผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง - การพัฒนาสูตรอาหารเพื่อ สุขภาพ	งานแต่งเรียบเรียง 1. รูปแบบการบริการป้องกันควบคุม โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง สำหรับสนับสนุนการดำเนินงาน NCD Clinic Plus, 2560. 2. The role of nutrition in wound care, 2560 3. การดูแลภาวะโภชนาการในโรคไต เรื้อรัง, 2562 งานวิจัย 1. Case study: Cancer and chronic kidney disease, 2560 2. The Effect of High Protein Low Phosphorus Snacks on Nutritional status among Thai Children and Adolescents with Continuous Ambulatory Peritoneal Dialysis, 2560		01006652

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
3	นายสิริชัย อติศักดิ์วัฒนา ศาสตราจารย์ วท.บ. (เคมี) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543 วท.ด. (เภสัชวิทยา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549 สาขาที่เชี่ยวชาญ - Phytochemicals	งานวิจัย 1. Cyanidin Attenuates Methylglyoxal-induced Oxidative Stress and Apoptosis in ins-1 Pancreatic β -cell by Increasing glyoxalase-1 activity, 2563 2. Postprandial Effect of Yogurt Enriched with Anthocyanins from Riceberry Rice on Glycemic Response and Antioxidant Capacity in Healthy Adults, 2563 3. Anthocyanin-rich Fraction from Thai Berries Interferes with The Key Steps of Lipid Digestion and Cholesterol Absorption, 2563 4. Physicochemical and Functional Characteristics of RD43 Rice Flour and Its Food Application, 2563 5. Inhibitory Effect of Antidesma bunius Fruit Extract on Carbohydrate Digestive Enzymes Activity and Protein Glycation In Vitro, 2564		01006652

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

4.2 ช่วงเวลา

ไม่มี

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

วิทยานิพนธ์รายละเอียดตามรายวิชา 01006699 ให้นิสิตทำการวิจัยตามหัวข้อที่สนใจ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา นำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบวิทยานิพนธ์ และมีผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ ตามข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัย

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นิสิตสามารถค้นคว้า วิจัย ด้วยตนเอง รู้วิธีการวิเคราะห์ปัญหา การวางแผนวิจัย มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือวิเคราะห์ขั้นสูง และนำเสนอผลงานทางวิชาการผ่านสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการและวิชาชีพ หรือการประชุมทางวิชาการในระดับประเทศและต่างประเทศ

5.3 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

5.4 จำนวนหน่วยกิต

แบบ 1.1 วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

แบบ 1.2 วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

แบบ 2.1 วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

แบบ 2.2 วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

จัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เพื่อให้คำแนะนำช่วยเหลือด้านวิชาการแก่นิสิต โดยนิสิตเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีความเชี่ยวชาญในสาขาที่สนใจ อาจารย์ที่ปรึกษาจัดเวลาให้คำแนะนำในการเสนอโครงการวิจัย การศึกษาค้นคว้า การประเมินผล การนำเสนอการศึกษา ติดตามความก้าวหน้า และปัญหาอุปสรรคอย่างต่อเนื่อง

5.6 กระบวนการประเมินผล

มีการประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย สอบความรอบรู้ และสอบปกป้องวิทยานิพนธ์ โดยมีการประเมินตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมที่ใช้
มีความสามารถในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล บูรณาการ ดำเนินการวิจัยเชิงลึก และแก้ปัญหาด้าน คหกรรมศาสตร์เชิงสร้างสรรค์และสามารถจัดการ หรือประสานงานวิจัยได้ทั้งในระดับประเทศและ ต่างประเทศ	- กำหนดให้มีรายวิชาและกิจกรรมการเรียนการสอนเชิงบูรณาการ เพื่อเสริมทักษะในการวิเคราะห์และสังเคราะห์เชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ - กำหนดให้มีการค้นคว้าวารสารทางวิชาการ วิจารณ์ผลงาน วิเคราะห์ประเด็นปัญหา สังเคราะห์ อภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และจัดทำรายงาน - เชิญผู้เชี่ยวชาญพิเศษ หรือผู้ประสบผลสำเร็จในวิชาชีพ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ มาให้ความรู้ แลกเปลี่ยนมุมมองและเทคนิคด้านการวิจัยด้านอาหาร โภชนาการ สิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม
สามารถสร้างองค์ความรู้หรือนวัตกรรม	- ทำวิจัยประกอบวิทยานิพนธ์ในเชิงลึกที่ทันสมัย หรือตอบสนองต่อความต้องการของสังคมและสภาพปัญหาที่เกิดขึ้น - นิสิตนำเสนอผลงานการวิจัย ในการประชุม วิชาการหรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ หรือนานาชาติ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติปฏิบัติ โดยใช้หลักการเหตุผล และค่านิยมอันดีงาม

2) มีความสามารถใช้ดุลยพินิจ และจัดการปัญหาที่ซับซ้อน ความขัดแย้ง และข้อบกพร่องทางจรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ ในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรม

2) ส่งเสริมให้นิสิตมีภาวะผู้นำ มีความรับผิดชอบ และรู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่น

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินจากรายงานรายวิชาหรือวิทยานิพนธ์

2.2 ด้านความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้และลึกซึ้งในหลักการ ทฤษฎี และเทคนิคการวิจัยที่เป็นแก่นในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2) สามารถพัฒนานวัตกรรมและสร้างองค์ความรู้ใหม่ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎีและการประยุกต์ในทางปฏิบัติ กับสถานการณ์จริงให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเทคโนโลยี ตลอดจนการวิจัยเพื่อสร้างนวัตกรรม และองค์ความรู้ใหม่

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนิสิต ในด้านต่าง ๆ คือ

1) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย

2) การนำเสนอผลงานหรือการส่งรายงาน

3) การเข้าร่วมกิจกรรมที่กำหนด และการมีส่วนร่วมในการอภิปรายแสดงความคิดเห็น

4) ประเมินจากวิทยานิพนธ์หรือจากโครงการวิจัยที่นำเสนอ

5) การนำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการ

6) การตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการ

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์ประเด็นปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 2) สามารถสังเคราะห์ และบูรณาการองค์ความรู้ทั้งภายในและภายนอกสาขาวิชา เพื่อออกแบบและทำโครงการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การมอบหมายให้จัดทำกรอบแนวคิด และวางแผนการวิจัยจากโจทย์ปัญหา กรณีศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์
- 2) การอภิปรายกลุ่ม และส่งเสริมการเข้าร่วมประชุม/สัมมนาทางวิชาการ
- 3) ให้นิสิตมีโอกาสนับปฏิบัติจริง

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ผลงานที่ได้รับมอบหมาย
- 2) บทบาทในการเข้าร่วมและการมีส่วนร่วมในการอภิปรายแสดงความคิดเห็นทางวิชาการ
- 3) การสอบวัดคุณสมบัติ และการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- 2) มีภาวะผู้นำ มีความสามารถสูงในการแสดงความคิดเห็นทางวิชาการและวิชาชีพ
- 3) มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองและองค์กรอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมิน การวางแผน และปรับปรุง

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบกลุ่ม
- 2) จัดกิจกรรมทางวิชาการโดยให้นิสิตมีส่วนร่วมในการดำเนินการ
- 3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นความรับผิดชอบ ความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองและองค์กร

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) การประเมินความสามารถในการทำงานกลุ่ม
- 2) ประเมินผลการดำเนินงานที่จัดกิจกรรมทางวิชาการ
- 3) ประเมินจากความรับผิดชอบและพัฒนาการในการเรียน

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี

สารสนเทศ

- 1) สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติมาใช้แก้ไขปัญหาอย่างเจาะลึกในสาขาวิชา
- 2) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีการนำเสนอผลงานทางวิชาการ ผ่านสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการและวิชาชีพ หรือการประชุมสัมมนาทางวิชาการในระดับชาติหรือนานาชาติ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ คำนวณ หรือสารสนเทศ ในแต่ละรายวิชา
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการนำเสนอผลงานทั้งในรูปแบบการอภิปรายและสัมมนา
- 3) ส่งเสริมการนำเสนอผลงานทางวิชาการต่อที่ประชุมทางวิชาการในระดับชาติและนานาชาติ

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากเทคนิคการเลือกใช้เครื่องมือทางสถิติที่เกี่ยวข้อง และผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรม
- 2) ประเมินจากความสามารถในการใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ และจากการใช้ภาษาในการนำเสนอ เอกสารรายงานและวิทยานิพนธ์

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมและจริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา		4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	1	2	1	2	1	2	3	1	2	3
01006543	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	○
01006544	●	○	●		●				●	○	●	●
01006545	●	○	○	●	○	●		○	●	●	●	○
01006546	●	○	●	○	●	●		○			●	●
01006547	●		●	●	●	○	○	●	○	○	●	
01006548	○	●	●	○	○	●	○	●		○	●	
01006549	●		●	●	●	○	○	●	○	○	●	
01006551	○	●	●	○	●	○	○	●	○		○	●
01006552	○	○	●	●	○	○			○		○	●
01006553	●	○	●	●	●	●			●		○	●
01006554	●	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●
01006555	●	○	●	●	●	●	○	●	○		●	○
01006556	●	○	●	●	●	●	○	●	○		●	●
01006557	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○
01006558	○	●	●	●	●	●	○	●		●	○	
01006559	●	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●
01006581	●	○	●	○	●	●	○	●		○	●	○
01006582	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○
01006583	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○
01006585	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●
01006586	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●
01006587	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○
01006588	○	●	●	○	●	○	○	●	○		○	●
01006591	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	●	●
01006641	○		●	●	●	●			●		●	○
01006642	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●
01006643	●	○	●	●	●	●	○	●	○	-	●	○
01006651	●	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●
01006652	●	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	●
01006653	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○	●	●
01006654	●	○	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○
01006691	●	○	●	●	●	●		○	●	●	○	●
01006696	○	●	●	●	●	●	○	●	●		○	●
01006697	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○
01006698	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●
01006699	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

ข้อ 22 การวัดและประเมินผลการศึกษา

22.1 ระดับคะแนน ความหมาย และแต้มระดับคะแนนมีดังนี้

ระดับคะแนน	ความหมาย	แต้มคะแนน
A	ดีเยี่ยม (excellent)	4.0
B+	ดีมาก (very good)	3.5
B	ดี (good)	3.0
C+	ค่อนข้างดี (fairly good)	2.5
C	พอใช้ (fair)	2.0
D+	อ่อน (poor)	1.5
D	อ่อนมาก (very poor)	1.0
F	ตก (fail)	0.0
I	ยังไม่สมบูรณ์ (incomplete)	-
S	พอใจ (satisfactory)	-
U	ไม่พอใจ (unsatisfactory)	-
P	ผ่าน (passed)	-
N	ยังไม่ทราบระดับคะแนน (grade not reported)	-

ระดับคะแนน I ใช้เฉพาะกรณีที่นิสิตมีงานบางส่วนในวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์ แต่มีผลการวัดผลอย่างอื่นของวิชานั้นตลอดภาคการศึกษา และเป็นที่พอใจของอาจารย์ผู้สอน

ระดับคะแนน S หรือ U ใช้สำหรับรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนประเภทไม่นับหน่วยกิต (audit) รวมถึงรายวิชาการศึกษาค้นคว้าอิสระ และรายวิชาวิทยานิพนธ์ ที่นิสิตลงทะเบียนประเภทนับหน่วยกิต (credit) ระดับคะแนน P ใช้สำหรับรายวิชาที่ไม่นำค่าของหน่วยกิตมาคำนวณแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม การฝึกงานที่ไม่มีหน่วยกิต หรือรายวิชาที่มีการเทียบโอนจากการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบัน

ระดับคะแนน N ใช้เฉพาะกรณีที่ยังไม่ได้รับรายงานการประเมินผลการศึกษา

22.2 การแก้ไขระดับคะแนน I และ N จะต้องกระทำให้เสร็จสิ้นภายใน 30 วัน หลังวันส่งคะแนนวันสุดท้ายของภาคการศึกษานั้น การผ่อนผันต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัดรายวิชานั้น ทั้งนี้ต้องไม่เกินสิ้นภาคการศึกษาปกติถัดไป หากไม่ปฏิบัติตามให้ถือว่านิสิตผู้นั้นได้รับคะแนน F หรือ U ในรายวิชานั้น

22.3 การแก้ไขระดับคะแนนต้องมีเหตุผลความจำเป็นพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณา โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา คณะกรรมการประจำคณะเจ้าสังกัดรายวิชานั้น และได้รับอนุมัติจากรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลงานด้านวิชาการ

22.4 คะแนนได้-ตก และไม่สมบูรณ์

22.4.1 นิสิตประกาศนียบัตรบัณฑิต นิสิตประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง และนิสิตปริญญาโทที่เรียนวิชาระดับปริญญาตรี ถ้าได้ระดับคะแนน F ต้องเรียนซ้ำ ส่วนวิชาที่นับเป็นวิชาระดับบัณฑิตศึกษาทุกรายวิชา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า C ถือว่าต่ำกว่ามาตรฐานและต้องเรียนซ้ำ

22.4.2 นิสิตปริญญาเอก ถ้าได้แต่ระดับคะแนนในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนแบบนับหน่วยกิต ทุกรายวิชาได้ระดับคะแนนต่ำกว่า C ถือว่าต่ำกว่ามาตรฐานและต้องเรียนซ้ำ

22.5 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

22.5.1 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมของนิสิตให้คิดจากแต้มระดับคะแนนทุกรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียน ทั้งรายวิชาที่สอบได้ และรายวิชาที่สอบตก โดยแยกวิชาระดับปริญญาตรีเป็นส่วนหนึ่งต่างหาก

สำหรับรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสาขาในมหาวิทยาลัย จะนำมาคำนวณแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

ส่วนรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบันอุดมศึกษาจะไม่นำมาคำนวณแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

22.5.2 กรณีนิสิตสอบตกในวิชาระดับปริญญาตรี เมื่อเรียนซ้ำและสอบได้ แต่ยังไม่ทำให้แต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมถึง 2.50 อาจเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีก หรือลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นในระดับปริญญาตรีเพื่อยกแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมได้ ทั้งนี้ โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

22.5.3 วิชาระดับบัณฑิตศึกษา ที่มีระดับคะแนนตั้งแต่ B ขึ้นไป ไม่อนุญาตให้ลงทะเบียนเรียนซ้ำเพื่อยกแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

22.5.4 นิสิตที่จะมีสิทธิ์ได้รับประกาศนียบัตรบัณฑิต ปริญญาโท ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง และปริญญาเอก ต้องได้แต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 แต้มคะแนนหรือเทียบเท่า ส่วนแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมของวิชาระดับปริญญาตรีที่กำหนดให้เรียนเป็นวิชาพื้นฐาน ต้องไม่ต่ำกว่า 2.50

22.5.5 มหาวิทยาลัยจะระงับการออกใบแสดงผลการศึกษา และใบรับรองใด ๆ ให้แก่นิสิต หากนิสิตค้างชำระหนี้สินภายในหรือภายนอกที่เกี่ยวข้องกับมหาวิทยาลัย ถึงแม้จะได้มีการประกาศผลการศึกษาไปแล้วก็ตาม

ระเบียบปฏิบัติอื่นๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบระดับรายวิชา ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

หัวหน้าภาควิชาแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบของภาควิชา ประเมินความสอดคล้องของข้อสอบกับผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในรายวิชา อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปี

2.2 การทวนสอบระดับหลักสูตร หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

ดำเนินการทวนสอบทุกปีการศึกษา โดยกรรมการประจำหลักสูตรร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทวนสอบโดยวัดภาวะการดำเนินงานหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ผลงานทางวิชาการหรืองานวิจัย รางวัล กิจกรรมของนิสิต

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

แบบ 1.1 และแบบ 1.2

- 1) สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิ์ขอทำวิทยานิพนธ์
- 2) เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการที่บัณฑิตวิทยาลัย แต่งตั้ง ซึ่งจะต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายในและภายนอกสถาบัน และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจ เข้ารับฟังได้
- 3) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการ ยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการ อุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 2 เรื่อง
- 4) ระเบียบปฏิบัติอื่นๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

แบบ 2.1 และแบบ 2.2

- 1) ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้แต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 จาก ระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า
- 2) สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิ์ขอทำวิทยานิพนธ์
- 3) เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการที่บัณฑิตวิทยาลัย แต่งตั้ง ซึ่งจะต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายในและภายนอกสถาบัน และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจ เข้ารับฟังได้
- 4) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการ ยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการ อุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ
- 5) ระเบียบปฏิบัติอื่นๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 ปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ในเรื่องบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของนิสิตในรายวิชา ที่รับผิดชอบ

1.2ชี้แจงและมอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ รายละเอียดหลักสูตร กฎระเบียบการศึกษา คู่มือนิสิต คู่มือ อาจารย์ ฯลฯ

1.3 ให้อาจารย์ใหม่เข้ารับการฝึกอบรม เรื่องกลยุทธ์และวิธีการสอนแบบต่างๆ กลยุทธ์การประเมิน ผลสัมฤทธิ์ของนิสิต การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาและการปรับปรุงและอื่นๆ

1.4 มีอาจารย์อาวุโสเป็นอาจารย์พี่เลี้ยงให้คำแนะนำและติดตามการทำงานของอาจารย์ใหม่เป็นระยะเวลา 1 ปี

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล

2.1.1 สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล และการทวนสอบในรายวิชา

2.1.2 สนับสนุนให้ผู้สอนแลกเปลี่ยนทัศนคติความคิดเห็นกับผู้สอนอื่นหรือผู้ทรงคุณวุฒิในสายงาน

2.1.3 สนับสนุนให้อาจารย์มีการทำวิจัยในชั้นเรียนในรายวิชาที่รับผิดชอบ

2.1.4 สนับสนุนให้อาจารย์มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์ เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง

2.1.5 ให้การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงาน เข้าร่วมการประชุมเพื่อเสนอผลงานทางวิชาการทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 สนับสนุนให้อาจารย์ได้รับงบประมาณวิจัยจากภายใน/ภายนอกมหาวิทยาลัย

2.2.2 จัดหาอุปกรณ์การวิจัยพื้นฐาน และอำนวยความสะดวกด้านสถานที่ทำการวิจัยและการเรียนการสอน

2.2.3 ส่งเสริมให้อาจารย์ทำวิจัยในสาขาที่เชี่ยวชาญ และมีโอกาสเข้ากลุ่มวิจัยต่างๆ ที่มีผู้วิจัยจากหลากหลายสาขา เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ และการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

2.2.4 สนับสนุนให้อาจารย์จัดทำผลงานทางวิชาการและเผยแพร่งานวิชาการ เพื่อให้มีตำแหน่งทางวิชาการสูงขึ้น

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

มีการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ประกาศใช้และตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขาตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร โดยมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ประกอบด้วย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน เป็นผู้บริหารหลักสูตรโดยทำหน้าที่

- ดูแลรับผิดชอบการบริหารจัดการการเรียนการสอนให้เป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตรและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย

- คณะกรรมการระดับคณะ คณะกรรมการระดับภาควิชา คณะกรรมการบริหารหลักสูตร และผู้ประสานงาน ประชุมพิจารณาการวางระบบผู้สอน และกระบวนการจัดการเรียนการสอน แล้วนำเสนอที่ประชุมภาควิชาเพื่อพิจารณาความเหมาะสม

- กำกับและติดตาม จัดทำ มคอ.3-7 วางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และติดตามการประเมินผลรายวิชาที่รับผิดชอบให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพ ภายใต้การกำกับดูแลของภาควิชา/คณะกรรมการประจำคณะ
- กำกับ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ
- ติดตามประเมินผลความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอน จากนิสิตปีสุดท้าย นายจ้าง ผู้ใช้บัณฑิต อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อนำผลมาปรับปรุง พัฒนาการบริหารหลักสูตรให้มีคุณภาพ
- ดำเนินงานตามระบบประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร และรายงานผลต่อสถาบัน
- นำผลการประเมินคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตรรายปีมาปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตร รวมถึงการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบเวลา 5 ปี

2. บัณฑิต

มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิต หรือการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ การสอน ให้ผู้เรียนมีความรู้ในวิชาการและวิชาชีพ มีคุณลักษณะตามหลักสูตรที่กำหนดของบัณฑิตระดับอุดมศึกษา ซึ่งจะต้องเป็นผู้มีความรู้ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิตในสังคม ได้อย่างมีความสุขทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีความสำนึกและความรับผิดชอบ มีคุณลักษณะตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตบัณฑิตตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อมุ่งเน้นเป้าหมายการจัดการศึกษาที่ผลการเรียนรู้ของนิสิต ซึ่งเป็นการประกันคุณภาพบัณฑิตที่ได้รับคุณวุฒิแต่ละคุณวุฒิและสื่อสารให้สังคม ชุมชน รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่างๆ ได้เชื่อมั่นถึงคุณภาพของบัณฑิตที่ผลิตออกมาเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในผลลัพธ์การเรียนรู้ บัณฑิตที่จบการศึกษามีงานทำทั้งในหน่วยงานราชการและเอกชน โดยจะทำการสำรวจถึงจำนวนร้อยละของ บัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี นอกจากนี้ในทุกปีการศึกษาที่มีบัณฑิต ทางหลักสูตร จะทำการประเมินบัณฑิตโดยผู้ใช้บัณฑิต ที่ครอบคลุมตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 5 ด้าน คือ (1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม (2) ด้านความรู้ความสามารถทางวิชาการ (3) ด้านทักษะทางปัญญา (4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อนำผลการประเมินมาวิเคราะห์และปรับปรุงการพัฒนาหลักสูตรและ บัณฑิตต่อไป

ผลงานของนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่

แบบ 1.1 และ 2.1

ผลงานของนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ โดยผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

แบบ 1.2 และ 2.2

ผลงานของนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ โดยผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรือได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 2 เรื่อง

3. นิสิต

3.1 การรับนิสิตและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

การรับนิสิต

มีระบบการรับนิสิตที่สอดคล้องกับนโยบายการรับนิสิตของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และคณะ มีคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้สมัครเข้าเรียนในหลักสูตร และคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ระบุไว้อย่างชัดเจนใน มคอ. 2 คือ

1. กำหนดเป้าหมายจำนวนรับนิสิต โดยในแต่ละปีการศึกษาตามแผนการรับนิสิตของหลักสูตร
2. มีกระบวนการคัดเลือกนิสิตที่จะเข้าเรียนในหลักสูตรให้มีคุณสมบัติและศักยภาพในการเรียนจนสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

หลักสูตรสนับสนุนให้นิสิตใหม่ได้รับการเตรียมความพร้อมในการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัยได้อย่างมีความสุข ด้วยการเข้าร่วมกิจกรรมในโครงการของมหาวิทยาลัยและคณะ โดยทางมหาวิทยาลัยได้ส่งเสริมให้นิสิตร่วมโครงการปฐมนิเทศของนิสิตใหม่ เพื่อเตรียมความพร้อมในด้านต่างๆ ทั้งการเรียนและการใช้ชีวิต เพื่อให้นิสิตใหม่ของหลักสูตรได้มีโอกาสรู้จักอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษา คณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน โดยประธานหลักสูตรแนะนำแนวทางการศึกษา การใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย พร้อมทั้งให้คำแนะนำเกี่ยวกับแผนการเรียน และข้อกำหนดต่างๆ

3.2 มีการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ

การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นิสิต ใช้ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาในการดูแลนิสิต และอาจารย์ที่ปรึกษาเปิดโอกาสให้นิสิตในความดูแลปรึกษาวิทยานิพนธ์ได้โดยนัดหมายได้หลายช่องทางเพื่อการปรึกษา หลักสูตรมีระบบติดตามความก้าวหน้าของนิสิตโดยใช้รูปแบบการติดตามแบบระบบอาจารย์ พี่เลี้ยงระบบเพื่อนช่วยเพื่อน เพื่อนตามเพื่อนภายในรุ่นของนิสิตเอง ใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเข้าถึงนิสิต เป็นการกระตุ้นให้นิสิตดำเนินการตามขั้นการศึกษาที่หลักสูตรได้จัดทำขึ้น เพื่อให้นิสิตสามารถศึกษาได้ตามขั้นตอน และก้าวหน้าไปพร้อมกัน

3.3 มีกระบวนการหรือผลการดำเนินงานของหลักสูตร

การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ประชุม ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานด้านการคงอยู่ของนิสิต และสำเร็จการศึกษา อย่างสม่ำเสมอ โดยผ่านระบบอาจารย์ที่ปรึกษา

ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

หลักสูตรได้สอบถามและให้นิสิตประเมินความพึงพอใจเกี่ยวกับหลักสูตรในด้านต่างๆ เป็นประจำทุกปี เช่น การรับนิสิต การส่งเสริมและพัฒนานิสิต การจัดการข้อร้องเรียนต่างๆของนิสิต เพื่อนำมาพัฒนาและควบคุมการบริหารหลักสูตรให้มีคุณภาพ โดยมีระบบและกลไกการรับเรื่องร้องเรียนของนิสิต ดังนี้

1. ช่องทางการจัดการรับเรื่องร้องเรียนจากนิสิต โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา หรือ อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หรือหัวหน้าภาควิชา
2. เมื่อมีเรื่องร้องเรียนที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการบริหารหลักสูตร ประธานหลักสูตรจะนำเรื่องร้องเรียนเข้าหารือในที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับทราบและพิจารณาหาทางแก้ไข หากข้อร้องเรียนที่เกี่ยวข้องระดับภาควิชาและคณะ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะดำเนินการมอบหมายให้ประธาน

หลักสูตรนำข้อร้องเรียนดังกล่าว ดำเนินการโดยนำเข้าสู่ประชุมเพื่อพิจารณาในระดับภาควิชา หรือ ระดับคณะต่อไป

3. มีการติดตามข้อร้องเรียน เพื่อรับฟังความพึงพอใจต่อผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

4. อาจารย์

4.1 มีการบริหารและพัฒนาอาจารย์ตั้งแต่ระบบการรับอาจารย์ใหม่ และมีกลไกการคัดเลือกอาจารย์ที่เหมาะสม โปร่งใส

ภายใต้การบริหารของภาควิชา โดยมีหัวหน้าภาควิชาและทีมผู้บริหารกำกับดูแลและติดตามการบริหารงานและการพัฒนาอาจารย์ให้สอดคล้องกับแผนกลยุทธ์ของคณะ มีการวางแผนระยะยาวด้านอัตรากำลังอาจารย์ การประเมินความต้องการด้านขีดความสามารถของแต่ละหลักสูตร โดยมีการประชุมของคณาจารย์ภาควิชา มีการวิเคราะห์อัตรากำลังประกอบการคัดเลือกบุคลากรใหม่ให้ตรงกับความต้องการของหลักสูตรและสาขาวิชา มีการสรรหาจ้างงาน บรรจุ บุคลากรใหม่ ตามระเบียบของคณะและมหาวิทยาลัยซึ่งมีระบบการรับและขั้นตอน ดังนี้

1. ภาควิชามีการวิเคราะห์อัตรากำลังและส่งเรื่องขออัตรากำลังตามเกณฑ์ผ่านคณะและมหาวิทยาลัยตามระบบ

2. เมื่อได้อัตรากำลังอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมประชุมกับอาจารย์ประจำของภาควิชา เพื่อพิจารณาสาขาที่ต้องการรับหรือสาขาขาดแคลน โดยพิจารณาจากแผนอัตรากำลัง และกำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครอาจารย์ใหม่ เพื่อให้มีจำนวนอาจารย์ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชา เสริมสร้างความเข้มแข็งของหลักสูตร

3. ประกาศรับอาจารย์ตามระเบียบของคณะและมหาวิทยาลัยฯ โดยมีการคัดเลือกอาจารย์ที่เหมาะสมตามคุณสมบัติที่กำหนด

4. แต่งตั้งคณะกรรมการสัมภาษณ์อาจารย์ใหม่ โดยกำหนดให้กรรมการสัมภาษณ์ประกอบด้วยอาจารย์ในสาขาที่รับเข้าอย่างน้อย 1 คน หัวหน้าภาควิชา และผู้บริหารของคณะ

5. อาจารย์ใหม่จะได้รับคำแนะนำในด้านการเรียนการสอน ด้านการทำงานในองค์กร และด้านอื่น ๆ ตามภารกิจของภาควิชา/คณะ นอกจากนั้นอาจารย์ใหม่ยังต้องเข้ารับการอบรม สัมมนาจากทางมหาวิทยาลัย เพื่อให้ความรู้และฝึกทักษะการสอน อีกทั้งยังทำให้อาจารย์ใหม่ได้มีเครือข่ายรู้จักกันระหว่างคณะ อาจารย์ใหม่จะได้รับมอบหมายให้เข้าสอนร่วมกับอาจารย์ประจำรายวิชา /อาจารย์พี่เลี้ยง

6. ประเมินผลการปฏิบัติงานตามภาระงานทั้งหมด 5 ด้าน ได้แก่ งานด้านการเรียนการสอน งานด้านวิจัย งานด้านการบริการวิชาการแก่สังคม งานด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และงานด้านอื่น ๆ โดยกรรมการประเมินระดับภาควิชา และระดับคณะพร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ

7. มีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรโดยผ่านการเสนอฝ่ายวิชาการคณะ และกรรมการประจำคณะ เพื่อนำเสนอคณะกรรมการวิชาการ โดยสภามหาวิทยาลัยฯ พิจารณานุมัติ ตามลำดับ แล้วแจ้งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาเพื่อรับทราบต่อไป

4.2 คุณสมบัติที่เหมาะสมของอาจารย์ในหลักสูตร

อาจารย์ในหลักสูตรมีคุณสมบัติที่เหมาะสม มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชา ซึ่งเป็นส่วนที่มาจากการรับสมัคร การคัดกรองตามขั้นตอน และระเบียบของมหาวิทยาลัย

ความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการ

1. มีการจัดสรรงบประมาณในการพัฒนาศักยภาพอาจารย์เป็นประจำทุกปี มีการควบคุม กำกับ ส่งเสริมให้อาจารย์พัฒนาตนเองในการสร้างผลงานทางวิชาการ และมีการจัดโครงการ/กิจกรรมพัฒนาศักยภาพอาจารย์ทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการพัฒนาตนเองตามความต้องการ
3. ประเมินผลการพัฒนาตนเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยติดตามผลการพัฒนา และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 มีการออกแบบหลักสูตร ควบคุม กำกับการจัดทำรายวิชาต่างๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย

หลักสูตรมีการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาดังนี้

1. แต่งตั้งคณะกรรมการร่าง/พัฒนาหลักสูตรเพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิ / มาตรฐานของสภาวิชาชีพ(ถ้ามี) และสอดคล้องกับนโยบายการศึกษาชาติและมหาวิทยาลัยเพื่อกำหนดปรัชญา วิสัยทัศน์ จุดประสงค์และโครงสร้างของหลักสูตร
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิเคราะห์หลักสูตรเดิม และนำข้อมูลจากการสำรวจความคิดเห็นของ ศิษย์เก่าและการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต โดยสอบถามถึงคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 5 ด้าน มาประกอบการพิจารณา learning outcome กำหนดรายวิชา สาระรายวิชาในหลักสูตรและแผนการเรียน
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนประชุมร่วมกัน เพื่อพิจารณามาตรฐานผลการ เรียนรู้ (curriculum mapping) ในภาพรวมอีกครั้ง เพื่อให้หลักสูตรครอบคลุม learning outcome และจัด แผนการเรียนร่วมกัน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรยกร่างหลักสูตรฉบับปรับปรุงใหม่ และจัดการวิพากษ์หลักสูตรโดย ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชา ซึ่งมีตัวแทนจากสภาวิชาชีพ(ถ้ามี)/ผู้ใช้บัณฑิต เข้าร่วมเป็น กรรมการ เพื่อให้ได้ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับทิศทางการจัดทำหลักสูตร และลักษณะของรายวิชาที่ ทันสมัย รวมทั้งการจัดการเรียนการสอนที่พัฒนาศักยภาพของผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
5. เสนอความเห็นชอบตามลำดับขั้นตอนในมหาวิทยาลัย และส่งให้ สกอ.รับทราบหลักสูตร
6. นำหลักสูตรไปดำเนินการและกำกับ ติดตามการจัดการเรียนการสอน (มคอ.3 - 6)
7. สรุปผลการดำเนินการประจำปี (มคอ.7)
8. มีการนำผลการประเมิน มคอ.7 มาปรับปรุงพัฒนาในปีการศึกษาต่อไป
9. ประเมินความคิดเห็นของนิสิตเกี่ยวกับหลักสูตร และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และนำผลการ ประเมินไปปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

5.2 มีการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา

1. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนระดับภาควิชา จัดทำร่างรายการวิชาตามแผนการศึกษาของ นิสิต เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาความถูกต้องและประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง
2. มีการประชุมคณาจารย์เพื่อพิจารณากำหนดผู้สอน ตามความรู้ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาและ ประสบการณ์การทำงานของแต่ละคนให้เหมาะสมกับสาระรายวิชาที่ได้รับมอบหมาย
3. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนระดับภาควิชารวบรวมข้อมูล เพื่อนำเข้าประชุมภาควิชาโดยมี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม เพื่อพิจารณาความเหมาะสมอีกครั้ง นอกจากนี้หลักสูตรได้มีการ

เชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือผู้เชี่ยวชาญมาเป็นอาจารย์พิเศษในบางหัวข้อ/บางรายวิชา กำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำ มคอ.3/มคอ.4 ก่อนเปิดภาคการศึกษา

4. อาจารย์ผู้สอนชี้แจงแผนการเรียน เกณฑ์การวัดและประเมินผลให้นิสิตทราบในวันแรกของการเรียนการสอน

5. หลังปิดภาคการศึกษา นิสิตประเมินการสอนของอาจารย์

6. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกหลักสูตรร่วมกันกำหนดแนวทางในการกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละปีการศึกษา

5.3 มีการประเมินผู้เรียน กำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย

การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4)

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรส่งคำอธิบายรายวิชาและแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) ให้อาจารย์ผู้สอน เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชานำไปเป็นข้อมูลสำหรับเขียนจุดประสงค์การเรียนรู้รายวิชาใน มคอ.3 และ มคอ.4 พร้อมทั้งกำหนดกิจกรรมการเรียนรู้

2. มหาวิทยาลัยมีกลไกกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจะต้องส่ง มคอ.3/มคอ.4 ก่อนเปิดภาคการศึกษา

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบรายงาน มคอ.3/มคอ.4 ของแต่ละรายวิชาในหลักสูตร เพื่อพิจารณาความสอดคล้องตามคำอธิบายรายวิชาที่มีอยู่ใน มคอ.2 แล้วจึงนำข้อมูลขึ้นเผยแพร่กับนิสิต

4. หลังจากครบกำหนดการเพิ่ม/ถอนรายวิชา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะแจ้งต่อภาควิชาเพื่อดำเนินการปิดรายวิชา หากไม่มีนิสิตลงทะเบียนในรายวิชานั้นเพื่อไม่ให้มีปัญหาในการกำกับติดตาม มคอ.5/มคอ.6

5. กำหนดให้มีการประเมินการสอนโดยนิสิต ให้ผู้สอนนำเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาว่าควรปรับปรุงรายวิชาหรือปรับปรุง มคอ.3/มคอ.4 อย่างไรในปีการศึกษาถัดไป

การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

1. หลักสูตรมีการกำหนดวิธีการประเมินไว้ใน มคอ.2

2. อาจารย์ผู้สอนพิจารณาน้ำหนักองค์ประกอบในการประเมินสอดคล้องกับจุดเน้นของรายวิชา ใน มคอ. 2 มีการกำหนดวิธีการที่ใช้ในการประเมินและเกณฑ์การประเมินใน มคอ.3/ มคอ.4 ของแต่ละรายวิชา

3. อาจารย์ผู้สอนร่วมกันพิจารณาข้อสอบและนำมาปรับปรุงแก้ไข และตัดสินผลการเรียนตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้แล้วเสนอภาควิชาและคณะ

4. หลักสูตรกำหนดให้มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยการทำแบบประเมินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ตามมาตรฐานการเรียนรู้และการพิจารณาตัดสินผลการเรียนร่วมกันในที่ประชุมภาควิชา

5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมพิจารณาผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิต ตามรายวิชาที่เปิดสอน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ให้ครบถ้วนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และให้หลักสูตรครอบคลุม learning outcome โดยกำหนดให้มีการรายงานวิธีการที่ใช้ในการประเมิน เกณฑ์การ ประเมิน และผลการประเมิน เพื่อหาแนวทางพัฒนาต่อไป

การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิต

1. อาจารย์ผู้สอนรายวิชาเสนอวิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้

2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ตามมาตรฐานการเรียนรู้

3. อาจารย์ผู้สอนชี้แจงการตัดสินผลการเรียน โดยเฉพาะรายวิชาที่มีการแก้ไขเกรดของนิสิต
4. มีการปรับปรุงการตัดสินผลการเรียนตามข้อเสนอแนะของที่ประชุมภาควิชา แล้วนำเข้าที่ประชุมกรรมการประจำคณะเห็นชอบก่อนมีการแก้ไขเกรด
5. หลักสูตรนำข้อมูลการประเมินผลการเรียนรู้อย่างสม่ำเสมอ มคอ.7

5.4 การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

หลักสูตรจัดการเรียนการสอนที่ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน มุ่งเน้นให้นิสิตมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่ และสามารถนำองค์ความรู้จากงานวิจัยไปใช้ประโยชน์และแก้ไขปัญหาได้จริง จัดการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง นอกจากนี้ หลักสูตรยังมีการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร โดยการฝึกประสบการณ์ด้านวิชาการและวิชาชีพให้แก่ นิสิต เพื่อให้ นิสิตสามารถปฏิบัติงานได้จริงเมื่อจบการศึกษา

5.5 มีผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

การกำกับและการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7)

1. มหาวิทยาลัยมีกลไกกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจะต้องส่ง มคอ.5 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา
2. หลักสูตรภายใต้การบริหารงานของภาควิชา มีการกำหนดให้มีคณะกรรมการงานวิชาการ กำกับให้ผู้สอนจัดทำ มคอ.5/มคอ.6
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบรายงาน มคอ.5/มคอ.6 ของแต่ละรายวิชาในหลักสูตร เพื่อพิจารณาความสอดคล้องตามคำอธิบายรายวิชาที่มีอยู่ใน มคอ.2
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมร่วมกันเพื่อจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังปีการศึกษา และมีการประเมินหลักสูตร
5. เสนอที่ประชุมภาคพิจารณาเพื่อนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุง/พัฒนาผลการดำเนินงานต่อไป

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 มีระบบการดำเนินงานของภาควิชา คณะ สถาบัน

มีระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งความพร้อมทางกายภาพและความพร้อมของอุปกรณ์เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ผ่านกระบวนการเสนอของงบประมาณประจำปี ดังนี้

1. สำรวจความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาสรุปความต้องการของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน จากผลการสำรวจความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเสนอความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปยังภาควิชา เพื่อรวบรวมเข้าที่ประชุมภาควิชา
4. ภาควิชาดำเนินการจัดทำร่างคำขอของงบประมาณประจำปีส่งไปยังคณะ สำหรับการจัดซื้อครุภัณฑ์ การปรับปรุงอาคารสถานที่และการจัดโครงการสนับสนุนการเรียนรู้ โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อร่วมพิจารณาการจัดลำดับความจำเป็นในการดำเนินการเสนอของงบประมาณสำหรับการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่างๆ

6.2 มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

ภาควิชา/หลักสูตรดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สอดคล้องอย่างเพียงพอเหมาะสมและสามารถตอบสนองความต้องการและความจำเป็นพื้นฐานด้านการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการทางวิชาการแก่สังคม

6.3 มีการดำเนินการปรับปรุงจากผลการประเมินความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

มีการสำรวจความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในแต่ละปีการศึกษา เพื่อนำเสนอที่ประชุมภาควิชาเพื่อพิจารณาปรับปรุงหรือให้ข้อเสนอแนะ หากภาควิชาไม่สามารถดำเนินการได้จะประสานงานต่อไปยังคณะและติดตามผลการดำเนินการ

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

แบบ 1.1 และ แบบ 2.1

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการวางแผนติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาชา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และ รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ. 4) ถ้ามี (อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว ซึ่ง	X	X	X	X	X

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้ดำเนินการ					
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ โดยเฉพาะเป้าประสงค์ของหลักสูตรหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอน อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคนที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต ถ้ามี (ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพภายใต้ความรับผิดชอบของ ส่วนงานต้นสังกัด และมีการนำผลไปปรับปรุงเพื่อเพิ่ม ประสิทธิภาพการ	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มี ต่อคุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวมเฉลี่ยไม่น้อย กว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X*	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X*	X*	X

* เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้า

แบบ 1.2 และ แบบ 2.2

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา					
	2564	2565	2566	2567	2568	2569
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มี ส่วนร่วมในการวางแผนติดตาม และทบทวนการ ดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่ สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาค การศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X	X

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา					
	2564	2565	2566	2567	2568	2569
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และ รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผล การเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ. 4) ถ้ามี (อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปี การศึกษา	X	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์ การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการ ประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว ซึ่ง ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้ ดำเนินการ	X	X	X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ โดยเฉพาะเป้าประสงค์ของหลักสูตรหรือคำแนะนำด้าน การจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่สอนหรือ เทคนิคการเรียนการสอน อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X	X
10.บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคนที่ทำหน้าที่ ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต ถ้ามี (ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพภายใต้ความรับผิดชอบของ ส่วนงานต้นสังกัด และมีการนำผลไปปรับปรุงเพื่อเพิ่ม ประสิทธิภาพการ	X	X	X	X	X	X
11.ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มี ต่อคุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวมเฉลี่ยไม่น้อย กว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X*	X*	X	X
12.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X*	X*	X*	X

* เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้า

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 ประเมินการเรียนรู้ของนิสิต จากการสังเกตพฤติกรรม การตอบโต้ของนิสิต การทำกิจกรรม และผลทดสอบ

1.1.2 ให้นิสิตประเมินการสอนของอาจารย์ โดยใช้แบบสอบถามหรือการสนทนากับกลุ่มนิสิตระหว่างภาคการศึกษา โดยอาจารย์ผู้สอน

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 การประเมินการสอนโดยนิสิตทุกปลายภาคการศึกษา โดยสำนักทะเบียนและประมวลผล

1.2.2 การประเมินการสอนโดยผู้สอน โดยสำนักทะเบียนและประมวลผล

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินโดยนิสิตและบัณฑิต

ใช้แบบสอบถามและการสัมภาษณ์นิสิตก่อนสำเร็จการศึกษา และบัณฑิตที่จบตามหลักสูตร

2.2 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือผู้ประเมินภายนอก

ประเมินจากการเยี่ยมชมและข้อมูลในรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร

2.3 ประเมินโดยผู้ใชบัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1) ประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต โดยผู้ใชบัณฑิต

2) ประชุมทบทวนหลักสูตร โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใชบัณฑิต และบัณฑิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

1) ประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อที่ 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในระดับภาควิชา/สาขาวิชา ที่แต่งตั้งโดยคณบดี

2) คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำวิจัยสถาบันเพื่อรวบรวมความเห็นจากผู้เกี่ยวข้องกับหลักสูตรและวิเคราะห์ผลการดำเนินการของหลักสูตร

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

1) อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาคการศึกษา เมื่อสิ้นภาคการศึกษาจัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และนำไปปรับปรุงการเรียนการสอน

2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 จากการประเมินคุณภาพภายในภาควิชา

3) ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตร เพื่อวางแผนปรับปรุงการดำเนินงาน เพื่อใช้ในการศึกษาต่อไป และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรเสนอต่อคณบดี

4) จัดทำวิจัยสถาบันเพื่อประเมินหลักสูตร ประเมินความพร้อมขององค์กร และสำรวจความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับความต้องการของตลาดแรงงาน สังคมและ/หรือความพึงพอใจของผู้ใชบัณฑิต ก่อนการปรับปรุงหลักสูตร

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

วช.มก. 2-1

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 01006654 3(3-0-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย นวัตกรรมอาหารเพื่อโภชนาการ

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Innovations for Nutrition

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

() วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 17 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว และถูกนำมาประยุกต์ใช้และแก้ปัญหาด้านอาหารและโภชนาการ องค์ความรู้ด้านนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์ การแปรรูป การผลิตบรรจุภัณฑ์ และความปลอดภัย จึงมีความจำเป็นต่อการเรียนรู้และเข้าใจ เพื่อบูรณาการ และสร้างสรรค์อาหารและโภชนาการด้วยนวัตกรรม ดังนั้นจึงมีความจำเป็นต้องเปิดรายวิชาใหม่ที่มีเนื้อหาทันสมัยและสอดคล้องกับวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะด้านอาหารและโภชนาการและเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพผลงานวิจัยระดับปริญญาเอก

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

6.2.1 นิสิตสามารถอธิบายถึงนวัตกรรมอาหารเพื่อโภชนาการในปัจจุบันและแนวโน้มของอนาคตได้

6.2.2 นิสิตสามารถสร้างสรรค์อาหารและโภชนาการด้วยนวัตกรรม

6.2.3 นิสิตสามารถประยุกต์เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้ในการแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

แนวโน้มเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต นวัตกรรมอาหารและโภชนาการในยุคดิจิทัล นวัตกรรมการปรับปรุงพันธุ์ เทคโนโลยีการผลิต แปรรูปอาหาร เครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์อาหาร และอาหารท้องถิ่นเพื่อโภชนาการ นวัตกรรมอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม นวัตกรรมทางอาหารจากงานวิจัยในหลอดทดลอง สัตว์ทดลองและโภชนาการ นวัตกรรมปัญญาประดิษฐ์ในอาหาร นวัตกรรมด้านอาหารและสิทธิบัตร ความปลอดภัยของอาหารและนวัตกรรม กรณีศึกษา

Technology and innovation trends in food and nutrition related to current and future situations. Food and nutrition innovation in digital era. Innovation for breeding improvement, food processing and production, beverage, packaging and traditional food for nutrition. Food innovation for environment. Food innovation from in vitro, in vivo and clinical nutrition researches. Food artificial intelligent innovation. Food innovation and patent. Food safety and innovation. Case studies.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 01006651 3(2-3-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย เทคนิคพิเศษสำหรับการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Special Techniques in Food and Nutrition Research
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 (✓) วิชาเอกในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 () วิชาเอกบังคับ
 (✓) วิชาเอกเลือก
 () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 17 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

รายวิชานี้จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้และเข้าใจกระบวนการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาประโยชน์ต่อสุขภาพของอาหารและสารประกอบต่างๆ ในอาหาร โดยใช้เทคนิคการเพาะเลี้ยงเซลล์ การใช้สัตว์ทดลอง และการวิจัยในมนุษย์ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในกระบวนการเรียนการสอน การค้นคว้างานวิจัยต่างๆ เพื่อส่งเสริมงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์อาหารและโภชนาการ ในปัจจุบันความก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีในการทำวิจัยได้รับการพัฒนามากขึ้น จึงมีความจำเป็นต้องปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าที่เกิดขึ้น

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

6.2.1 นิสิตสามารถอธิบายกระบวนการวิจัยที่ศึกษาผลของอาหารและสารประกอบต่างๆ ในอาหาร โดยใช้เซลล์เพาะเลี้ยง การใช้สัตว์ทดลอง และการวิจัยในมนุษย์

6.2.2 นิสิตมีทักษะในกระบวนการวิจัยที่เป็นเทคนิคพิเศษ เพื่อนำมาไปประยุกต์ใช้ในงานวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006651 เทคนิคพิเศษสำหรับการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ 3(2-3-6) Special Techniques in Food and Nutrition Research วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) เทคนิคในการเพาะเลี้ยงเซลล์ การใช้เทคนิคการเลียนแบบการย่อยและการดูดซึมในหลอดทดลองและในเซลล์ลำไส้เล็ก เพื่อประเมินชีวความพร้อมและการนำไปใช้ทางชีวภาพของสารอาหารและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ การทดสอบประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระ การต้านการอักเสบ และการยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็ง การใช้สัตว์ทดลองเพื่องานวิจัยทางโภชนาการและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง จริยธรรมการใช้สัตว์ทดลอง แนวทางการศึกษาวิจัยทางอาหารและโภชนาการในมนุษย์ วิธีการและขั้นตอนการเลือกกลุ่มตัวอย่าง การทดลอง และการขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ Technique in Cell culture, evaluation of bioaccessibility and bioavailability of nutrients and bioactive compounds by using in vitro digestion and intestinal cell. The evaluation of antioxidant, anti-inflammation and anti-cancer capacities. Use of experimental animal in nutritional research and non- chronic disease models. Research ethics involving animal subjects. Guidelines for nutritional research involving human subjects. The methods and procedures to select subjects, perform experimentation and obtain human ethics certificate of approval.	01006651 เทคนิคพิเศษสำหรับการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ 3(2-3-6) Special Techniques in Food and Nutrition Research วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) เทคนิคในการเพาะเลี้ยงเซลล์ การใช้เทคนิคการเลียนแบบการย่อยและการดูดซึมในหลอดทดลองและในเซลล์ลำไส้เล็ก เพื่อประเมินชีวความพร้อมและการนำไปใช้ทางชีวภาพของสารอาหารและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ การทดสอบประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระ การต้านการอักเสบ การยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็ง การต้านโรคเบาหวาน และภูมิคุ้มกัน การใช้สัตว์ทดลองเพื่องานวิจัยทางโภชนาการและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง จริยธรรมการใช้สัตว์ทดลอง แนวทางการศึกษาวิจัยทางอาหารและโภชนาการในมนุษย์ วิธีการและขั้นตอนการเลือกกลุ่มตัวอย่าง การทดลอง และการขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ Technique in Cell culture, evaluation of bioaccessibility and bioavailability of nutrients and bioactive compounds by using in vitro digestion and intestinal cell. Evaluation of antioxidant, anti-Inflammation, anti-cancer, anti-diabetic and immune system effect Use of experimental animal in nutritional research and non- communicable disease models. Research ethics involving animal subjects. Guidelines for nutritional research involving human subjects. Methods and procedures to select subjects, perform experimentation and obtain human ethics certificate of approval.	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 01006653 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย จีโนมิกส์ทางอาหารและโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Genomics in Food and Nutrition
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 17 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

จากสภาวะทางด้านอาหารและโภชนาการของประชากรโลก ปัญหาด้านสุขภาพและด้านการขาดแคลนอาหาร การเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง การนำความรู้ด้านพันธุศาสตร์ของเซลล์มาประยุกต์ใช้กับการแสดงออกของยีนที่เกี่ยวข้องกับโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่มีสาเหตุมาจากร่างกายมีภาวะโภชนาการไม่สมดุล รวมทั้งผลกระทบของวิวัฒนาการด้านเทคโนโลยีในการศึกษาค้นคว้าด้านพันธุศาสตร์ของอาหารที่มีต่อสุขภาพผู้บริโภค จึงมีความจำเป็นต้องปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าที่เกิดขึ้น

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

- 6.2.1 นิสิตสามารถอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการส่วนบุคคลและจีโนมิกส์
- 6.2.2 นิสิตสามารถประยุกต์นิวตริจีโนมิกส์ในทางอาหารและโภชนาการ
- 6.2.3 นิสิตสามารถประยุกต์จีโนมิกส์และชีวสารสนเทศเทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับการศึกษอาหารฟังก์ชัน

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006653 จีโนมิกส์ทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) Genomics in Food and Nutrition วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักการจีโนมิกส์ทางอาหารและโภชนาการ อิทธิพลของยีนแต่ละบุคคลต่อเมแทบอลิซึมและการแสดงออกของยีนที่เกี่ยวข้องกับการก่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เครื่องมือสมัยใหม่สำหรับการวิจัยด้านจีโนมิกส์ของ อันตรกิริยาระหว่างอาหาร โภชนาการ และยีนต่อสุขภาพมนุษย์ Principles of genomics related to food and nutrition. Influence of individual gene on metabolism and gene expression involved in non-chronic diseases. Novel tools for genomic research. Effect of interaction between food, nutrition and gene on human health.	01006653 จีโนมิกส์ทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) Genomics in Food and Nutrition วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักการจีโนมิกส์ทางอาหารและโภชนาการ อิทธิพลของยีนแต่ละบุคคลต่อเมแทบอลิซึมและการแสดงออกของยีนที่เกี่ยวข้องกับการก่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เครื่องมือสมัยใหม่สำหรับการวิจัยด้านจีโนมิกส์ของอันตรกิริยาระหว่างอาหาร โภชนาการ และยีนต่อสุขภาพมนุษย์ Principles of genomics related to food and nutrition. Influence of individual gene on metabolism and gene expression involved in non-communicable diseases. Novel tools for genomic research. Effect of interaction between food, nutrition and gene on human health.	ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3



ประกาศคณะ阁ษตร

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ด้วยหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร จะครบรอบในการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อให้การดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังมีรายนามต่อไปนี้

- | | |
|--|----------------------------|
| ๑. คณบดีคณะเกษตร | ที่ปรึกษา |
| ๒. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | ที่ปรึกษา |
| ๓. หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ | ที่ปรึกษา |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นงนุช ศิริวงศ์ | ประธานกรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๖. ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๘. ดร.ชาญชัย สิริเกษมเลิศ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๙. รองศาสตราจารย์ ดร.สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ | กรรมการ |
| ๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม | กรรมการ |
| ๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ | กรรมการ |
| ๑๒. อาจารย์ ดร.ชุติมา ขวลิทมนเฑียร | กรรมการ |
| ๑๓. อาจารย์ ดร.กานต์สุดา วันจันทิก | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑๔. นางสาวธนัชชา กุญแจทอง | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนกว่าจะเสร็จสิ้นการปรับปรุงหลักสูตร

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(รองศาสตราจารย์ ดร.สุตเชตต์ นาคะเสถียร)
คณบดีคณะเกษตร

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางกานต์สุตา วันจันทิก (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2558

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 รังสิตา จันทรหอม, กานต์สุตา วันจันทิก, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และ สมศรี เจริญเกียรติกุล. 2563. ผลการยับยั้งการทำงานของ เอนไซม์ ไลเปส แอลฟาเอมิเลสและแอลฟาไกลูโคซิเดสของสารสกัดเห็ดหอมในหลอดทดลอง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 28(7): 1241-1252. DOI: 10.14456/tstj.2020.99. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.2 เอื้อพร จรัสเพิ่มสุข, กานต์สุตา วันจันทิก และ อำพร แจ่มผล. 2563. ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาต่อปริมาณเบตาแคโรทีนและคุณลักษณะทางกายภาพของเห็ดแคร้งอบแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 48(3): 342-349. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.3 Wunjuntuk, K., W. Saelao, S. Siripipattanakul, P. Sirichakwal, and P. Hanutsaha. 2019. Impact of Self-learning Nutrition Education on Improving Awareness and Knowledge of Age-related Macular Degeneration, and The Role of Lutein/Zeaxanthin in Eye Health. Multi-Knowledge Electronic Comprehensive Journal For Education And Science Publications. 17: 1-17.	N	0.8

2.4 Wunjuntuk, K., S. Chareonkiatkul, and A. Kettawan. 2020. Parboiled Germinated Brown Rice Decreases Inflammatory Cytokines Levels in Various Regions of Brain in Rats Induced by Carbon Tetrachloride. Chiang	M	1.0
--	---	-----

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
Mai University Journal of Natural Sciences. 19(2): 102-116. DOI: 10.12982/CMUJNS.2020.0018 (SCOPUS: Q3)		
2.5 Kettawan, A. and K. Wunjuntuk. 2021. Quantitation, Absorption and Tissue Distribution of Coenzyme Q10 from Pak-wanban (<i>Sauropus androgynous</i> L. Merr.) Leaf and Its Antioxidant Activities. Walailak Journal of Science and Technology . 18(1): 6774. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวชุติมา ขวลิทมณเฑียร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก เมื่อปี พ.ศ. 2558

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. งานวิจัย		
2.1 ชุติมา ขวลิทมณเฑียร, สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ, ธนพร สุนทรจามร และ เสาวลักษณ์ พรศิริ. 2560. ชุดเครื่องแบบสำหรับผู้สูงอายุ หญิงบ้านบางแค. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ . 60(1): 42-56. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.2 ธนายุต เล็กรัตน์, วัลภา แต้มทอง และ ชุติมา ขวลิทมณเฑียร. 2560. ลักษณะทางกายภาพของผ้ายีนพอกด้วยไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์และไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์กับหินภูเขาไฟ, หน้า 944-952. ใน การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์) . กรุงเทพมหานคร. 31 มกราคม-3 กุมภาพันธ์ 2560.	K	0.2
2.3 สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ, ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ, ศรันยา เพือกผ่อง, รุ่งทิพย์ ลุยลา และ ชุติมา ขวลิทมณเฑียร. 2562. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ด้านสิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิปัญญาไทยเพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ . 62(1): 4-19. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.4 นิรุต ชันหรี, สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ชุติมา ขวลิทมณเฑียร. 2562. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อรูปแบบพวงหรีดใช้ประโยชน์ได้. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ . 62(3): 42-54. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.5 ชุติมา ขวลิทมณเฑียร, สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ วัลภา แต้มทอง. 2562. ลวดลายและรูปแบบผ้าทอลาวครั้ง. วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร . 1(2): 35-45.	L	0.4
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นายทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2550

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ชมนาท ชื่นฉ่ำ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เณลิ้มชัยวัฒน์, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก, วัลลภา โพธาสินธ์ และ วีรวรรณ เตชะเกรียงไกร. 2562. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพสำหรับวัยรุ่น. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 13(2): 200-213. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 นาดยา อังคนาวิน, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2562. ผลของการใช้สตีเวียและมอลทิทอลต่อสมบัติทางเคมี-กายภาพ การทดสอบทางประสาทสัมผัส คุณค่าทางโภชนาการ และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของเชอร์เบทหม่อน. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). 11(22): 78-90. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.3 สาธิต เมืองสมุทร, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เณลิ้มชัยวัฒน์, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก และ วัลลภา โพธาสินธ์. 2562. ผลของตำรับอาหารไทยมีเอกลักษณ์ที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 13(1): 284-301. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่า น้ำหนัก
2.4 จักรกฤษณ์ ทองคำ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, รัชนี คงคาอุบลฉาย และ ริญ เจริญศิริ. 2562. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบโพลีฟีนอลในผลิตภัณฑ์อาหารว่างเสริมผงใบหม่อน. วารสารวิชาการและวิจัย มทร. พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 14 (2): 57-71. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.5 Tubbiyam, P., M. Chaijan, S. R. Kim, A. Jamphon, T. Techakriangkrai and T. Muangteuk. 2019. Proteolysis and Lipid Oxidation during 'Mu Som' Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice. RMUTP Research Journal . 13(2): 50-65. (TCI: 1)	N	0.8
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางนงนุช ศิริวงศ์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกปี พ.ศ. 2549

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 สุธาสิณี ศรีวิไล, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, นงนุช ศิริวงศ์ และ พรวตา จันทโร. 2561. อิทธิพลของอุณหภูมิบาร์เรลและความชื้น ของตัวอย่างป้อนต่อคุณภาพและการยอมรับของเอกซ์ทราเดต โปรตีนสูง. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 36(3): 158-167. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 สุธาสิณี ศรีวิไล, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, นงนุช ศิริวงศ์ และ ณัฐรา อ่อนน้อม. 2561. ผลของปริมาณผงโปรตีนไก่และสายพันธุ์ ข้าวต่อคุณภาพเอกซ์ทราเดตจากแป้งข้าวกล้องสังข์หยดพัทลุงและ แป้งข้าวกล้องขาวดอกมะลิ 105. วารสารวิทยาศาสตร์ มศว. 34(1): 109-124. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.3 นิภาพร กุลณา, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, นงนุช ศิริวงศ์ และ วศะพร จันทร์พัฒน์. 2563. คุณค่าทางโภชนาการสมบัติทาง กายภาพ และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของขนมขบเคี้ยวที่ ได้รับผลจากอัตราส่วนของแป้งข้าวสาลีหลักต่อแป้งข้าวฟ่างดำที่ แตกต่างกัน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 28(3): 419-428. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
2.4 มานิสา ศรียังเล็ก, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และ นื่องนุช ศิริวงศ์. 2563. การเตรียมและการใช้กากเมล็ดอัลมอนต์อบแห้งเพื่อการทดแทนอัลมอนต์ป่นในผลิตภัณฑ์มาการอง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 28(9): 1572-1584. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.5 Chaengsee, P., P. Kongsila, N. Siriwong, P. Kittipadakula, K. Piyachomkwanc and K. Petchpoung. 2020. Potential yield and Cyanogenic Glucoside Content of Cassava root and Pasting Properties of Starch and Flour from Cassava Hanatee var. and Breeding Lines Grown under Rain-fed Condition. Agriculture and Natural Resources. 54: 237–244. (SCOPUS: Q2)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
3.1 นื่องนุช ศิริวงศ์. 2562. ผลิตภัณฑ์มันบดจากมันสำปะหลังบดแห้งและกรรมวิธีการผลิต. ประเทศไทย อนุสิทธิบัตรเลขที่ 15254. 14 มิถุนายน 2562.	S	0.4
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2556

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ชมนาท ชื่นฉ่ำ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกลมเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก, วัลลภา โพธาสินธ์ และ วีรวรรณ เตชะเกรียงไกร. 2562. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพสำหรับวัยรุ่น. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 13(2): 200-213. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 สาธิต เมืองสมบุญ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกลมเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก และ วัลลภา โพธาสินธ์. 2562. ผลของตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 13(1): 284-301. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.3 Chantaro, P., P. Chalermchaiwat and T. Harnsilawat. 2020. Effect of Pre-treatment on Quality of Cassava Chips. RMUTP Research Journal. 14(1): 154-164. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8

2.4 Hirunyophat, P., P. Chalermchaiwat and N. On-nom. 2020. Optimization of Ratio of Silkworm Pupae Powder to Broken Rice Flour and of Barrel Temperature to Develop High Protein Breakfast Cereal using Response	M	1.0
---	---	-----

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
Surface Methodology. Agriculture and Natural Resources . 54(6): 609-616. (Scopus: Q2)		
2.5 Teravecharoenchai, J., P. Chalermchaiwat and R. Thuwapanichayanan. 2021. Principal Component Analysis Application on Nutritional, Bioactive Compound and Antioxidant Activities of Pigmented Dough Grain. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences Special Issue . 20(2): e2021036. (Scopus: Q3)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวรุ่งทิพย์ ลุยเลา (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก เมื่อปี พ.ศ. 2561

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
1.1 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. 2560. เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนา เส้นใยธรรมชาติจากพืช เล่มที่ 4 ผ้าไหมทอจากใยธรรมชาติ. พิมพ์ครั้งที่ 1. สถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ, กรุงเทพมหานคร. 92 หน้า	E	0.4
2. ผลงานวิจัย		
2.1 สุธิลักษณ์ ไกรสุวรรณ, ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ, ศรีนยา เผือกผ่อง, รุ่งทิพย์ ลุยเลา และ ชุตินา ขวลิตรมณเฑียร. 2562. กระบวนการ คิดและองค์ความรู้ด้านสิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิปัญญาไทยเพื่อการ อนุรักษ์อย่างยั่งยืน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 62(1): 4-19. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.2 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. 2562. “เฮมพ์” นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาชุมชน และสิ่งแวดล้อมอย่างพอเพียงและยั่งยืน. วารสารสิ่งแวดล้อม. 23(3): 1-10. (TCI: กลุ่มที่ 3)	L	0.4
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
2.1 สิงห์ อินทรชูโต และ รุ่งทิพย์ ลุยเลา. ของใส่สมุด. สิทธิบัตรไทย เลขที่ 64963. 10 ตุลาคม 2559	R	1.0
2.2 รุ่งทิพย์ ลุยเลา, พันทนา คำเขียว และ สรรพวรรธ วิทยาศัย. ลวดลายผ้า. สิทธิบัตรไทยเลขที่ 67959. 27 มิถุนายน 2560	R	1.0
2.3 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกรัก). สิทธิบัตรไทยเลขที่ 186353. 21 พฤศจิกายน 2562	R	1.0
2.4 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกมะละกอ). สิทธิบัตรไทยเลขที่ 186352. 21 พฤศจิกายน 2562	R	1.0
2.5 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกกระบองเพชร). สิทธิบัตรไทย เลขที่ 186351. 21 พฤศจิกายน 2562	R	1.0
2.6 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกทิวลิป). สิทธิบัตรไทยเลขที่ 186350. 21 พฤศจิกายน 2562	R	1.0
2.7 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกจำปี). สิทธิบัตรไทยเลขที่ 187248. 22 มกราคม 2563	R	1.0
2.8 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกเข็ม). สิทธิบัตรไทยเลขที่ 187247. 22 มกราคม 2563	R	1.0
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
-		



แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางวัลภา แต้มทอง (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก เมื่อปี พ.ศ. 2562

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 วัลภา แต้มทอง และ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ. 2560. ผลของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต่อค่าดัชนีความขาวและความแข็งแรงของเปลือกข้าวโพด. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). 9(17): 127-136. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 ธนายุต เล็กรัตน์, วัลภา แต้มทอง และ ชุตินา ขวลิตรมณเฑียร. 2560. ลักษณะทางกายภาพของฝ้ายนพอกด้วยไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์และไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์กับหินภูเขาไฟ, หน้า 944-952. ใน การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์). กรุงเทพมหานคร. 31 มกราคม-3 กุมภาพันธ์ 2560.	K	0.2
2.3 ภัทธนันท์ แวงวรรณ, วัลภา แต้มทอง และ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ. 2560. แผ่นเส้นใยจากเปลือกข้าวโพด, หน้า 969-976. ใน การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์). กรุงเทพมหานคร. 31 มกราคม-3 กุมภาพันธ์ 2560.	K	0.2
2.4 ธัญชนิต ทับสวัสดิ์, ปวีณา ขำสงค์, ศรัณย์พร จุลเจิมศักดิ์, วัลภา แต้มทอง และ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ. 2561. สมบัติทางกายภาพของกลุ่มเส้นใยจากเปลือกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์และเปลือกข้าวโพดหวาน. หน้า 829-836. ใน การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์). กรุงเทพมหานคร. 30 มกราคม-2 กุมภาพันธ์ 2561.	K	0.2

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
2.5 ชูติมา ขวลิทมนเทียร, สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ วัลภา แต่้มทอง. 2562. ลวดลายและรูปแบบผ้าทอลาวครั่ง. วารสาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร. 1(2): 35-45.	L	0.4
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		



แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวศรinya เผือกผ่อง (อาจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก เมื่อปี พ.ศ. 2552

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 จุฑามณี แสงสว่าง, อรอนงค์ ผิวนิล, เกษม จันทร์แก้ว, ไพบุลย์ ประพดีธรรม, ศรinya คุณะดิลก (เผือกผ่อง) และ วัลลภ อารีรบ. 2562. ไขเคลือบผลไม้ย่อยสลายได้ที่ผลิตจากไขมันที่แยกได้จากน้ำเสียอุตสาหกรรมผลิตน้ำมันปาล์ม. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. 11(2): 366-385. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 สุธิลักษณ์ ไกรสุวรรณ, ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ, ศรinya คุณะดิลก (เผือกผ่อง), รุ่งทิพย์ ลุยเลา และ ชุติมา ขวลิตมณเฑียร. 2562. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ด้านสิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิปัญญาเพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 62(1): 4-19. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.3 ธเนศ เรืองเดช, ศรinya คุณะดิลก และ สุธาวดี เหมทานนท์. 2562. ความเข้มของสีของกล้วยไม้สกุลหวายพันธุ์ขาวสนาน (Dendrobium 'Khao Sanan') ที่ย้อมด้วยสีผสมอาหาร เพื่อการจัดดอกไม้แบบไทยประณีตศิลป์. วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 14(1): 110-120. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
2.4 Yim-Ling, L., W. Wang, K., Chi-Wai., N. Sasithorn, K. Mahain, L. Sujarittanonta, S. Puakpong and R. Mongkholrattanasit. 2020. Evaluating the Water Vapor Transmission Properties of Summer Cooling Towels, pages 1-4. <i>In 2020 2nd International Conference on Civil Architecture and Energy Science (CAES 2020)</i> . Changchun. China. 20-22 March 2020. (E3S Web of Conferences 165, 05011 (2020))	L	0.4
2.5 Wang, W. Y., M. C. Wing, K. W. Chi, C. Sarikanon, C. Sarikanon, S. Kunadiloke and R. Mongkholrattanasit. 2020. The Effect of Plasma Pretreatment of Dyeability of Silk with Acid Dye. <i>Key Engineering Materials</i> . 831: 165-170: DOI: 10.4028/www.scientific.net/KEM.831.165 . 13 Pages. (Web of Scientific.net)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางศศิประภา รัตนดิลก ณ ภูเก็ต (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก เมื่อปี พ.ศ. 2549

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
1.1 ศศิประภา รัตนดิลก ณ ภูเก็ต. 2560. เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาเส้นใยธรรมชาติจากพืช เล่มที่ 2 เซลลูโลส ประดิษฐ์จากชานอ้อย. พิมพ์ครั้งที่ 1. สถาบันพัฒนา อุตสาหกรรมสิ่งทอ, กรุงเทพมหานคร.	E	0.4
2. ผลงานวิจัย		
2.1 จุฬาลักษณ์ เทพหัสดิน ณ อยุธยา, ศศิประภา รัตนดิลก ณ ภูเก็ต และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2561. โครงสร้างทางเคมี และสมบัติ ทางเชิงกลของผ้าฝ้ายตกแต่งด้วยไคโตซาน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 61(1): 40-51. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.2 จุฬาลักษณ์ เทพหัสดิน ณ อยุธยา, ศศิประภา รัตนดิลก ณ ภูเก็ต และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2561. ผลของการตกแต่งด้วย ไคโตซาน อุณหภูมิ และระยะเวลาการย้อมสีต่อสมบัติการติดสีของ ผ้าฝ้าย. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 61(2): 43-54. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.3 มินตรา มุลทรัพย์ และ ศศิประภา รัตนดิลก ณ ภูเก็ต. 2561. การ ตกแต่งผ้าเรยอนด้วยชันสนเพื่อต้านน้ำและสิ่งสกปรก, หน้า 837-844. ใน การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์). กรุงเทพมหานคร. 31 มกราคม-2 กุมภาพันธ์ 2561.	K	0.2
2.4 จุฬารัตน์ รังสิวุฒิกดี และ ศศิประภา รัตนดิลก ณ ภูเก็ต. 2561. การศึกษาค่าสีและความคงทนของสีต่อการซักของผ้าฝ้ายที่ย้อม ด้วยสีย้อมธรรมชาติจากเปลือกนนทรี, หน้า 888-894. ใน การ ประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์). กรุงเทพมหานคร. 31 มกราคม-2 กุมภาพันธ์ 2561.	K	0.2
2.5 ปภาพินท์ พานโฮม และ ศศิประภา รัตนดิลก ณ ภูเก็ต. 2561. การศึกษาค่าสีและความคงทนของสีของไหมที่ย้อมด้วยสีย้อม ธรรมชาติจากเปลือกต้นนนทรี, หน้า 895-900. ใน การประชุม ทางวิชาการ ครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขา	K	0.2

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
ส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์). กรุงเทพมหานคร. 31 มกราคม-2 กุมภาพันธ์ 2561.		
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		



แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางศิริพร เรียบร้อย คิม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2550

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Meannui, N., S. Riebroy, P. Tangwatcharin, J.H. Hong, P.Sumpavapol and M. Chaijan. 2017. β -glucosidase Producing <i>Bacillus</i> Isolated from Thua-nao, an Indigenous Fermented Soybean Food in Thailand. Chiang Mai Journal of Science . 44(4): 1257-1269. (TCI: กลุ่มที่ 1)	M	1.0
2.2 Kraisangsri, J., S. Nalinanon, S. Riebroy, S. Yarnpakdee and P. Ganesan. 2018. Physicochemical Characteristics of Glucosamine from Blue Swimming Crab (<i>Portunus pelagicus</i>) Shell Prepared by Acid Hydrolysis. Walailak Journal of Science and Technology . 15(12): 869-877. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
2.3 Thiabmak, C., C. Sriket, S. Yarnpakdee, S.R. Kim and S. Nalinanon. 2019. Autolysis of Clown Featherback (<i>Chitala ornata</i>) Muscle. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences . 18(1): 80-93. (SCOPUS/SJR: Q4)	M	1.0
2.4 Tubbiyam, P., M. Chaijan, S. R. Kim, A. Jamphon, T. Techakriangkrai and T. Muangteuk. 2019. Proteolysis and Lipid Oxidation during ‘Mu Som’ Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice. RMUTP Research Journal . 13(2): 50-65. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.5 Wibowo, A., W. Panpipat, S.R. Kim and M. Chaijan. 2019. Characteristics of Thai Native Beef Slaughtered by Traditional Halal Method. Walailak Journal of Science and Technology . 16(7): 443-453. (SCOPUS/SJR: Q4)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		



แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวสุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ (รองศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2553

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 นุจิรา รัศมีไพบูลย์, ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ และ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ. 2561. เส้นใยจากเปลือกลำต้นกระเจียวเขียว : ผลของวิธีการเตรียมและระยะเวลาแช่หมักต่อปริมาณ สมบัติทางกายภาพ และสมบัติทางเชิงกลของเส้นใย. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ . 61(2): 73-84. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.2 สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ, ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ, ศรัณยา เผือกผ่อง, รุ่งทิพย์ ลุยเลา และ ชุตินา ขวลิตมณฑีร. 2562. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ด้านสิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิปัญญาไทยเพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ . 62(1): 4-19. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.3 ชุตินา ขวลิตมณฑีร, ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ และ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ. 2562. ความพึงพอใจของผู้สูงอายุหญิงไทยที่มีต่อแผ่นซึมซับกางเกงผ้าอ้อมที่นำกลับมาใช้ใหม่. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ . 62 (1): 73-91. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.4 นิรุต ขันหรี, สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ชุตินา ขวลิตมณฑีร. 2562. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อรูปแบบพวงหรีดใช้ประโยชน์ได้. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ . 62 (3): 42-54. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.5 วิไลภา แท้มทอง, สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ, 2563. ผลของพันธุ์ข้าวโพด ขึ้นเปลือกข้าวโพดและวิธีการแยกเส้นใย ต่อผลผลิตและสมบัติทางกายภาพของเส้นใยเปลือกข้าวโพด. วารสารมทร.อีสาน ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี . 13 (2): 172-190. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางอำพร แจ่มผล (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2558

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
อำพร แจ่มผล. 2561. ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหาร . พิมพ์ครั้งที่ 1. หจก.เอส.ออฟเซ็ทกราฟฟิคดีไซน์. กรุงเทพมหานคร.	H	1.0
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ชมนาท ชื่นฉ่ำ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เณลิชัยวัฒน์, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก, วัลลภา โพธิาสินธ์ และ วีรวรรณ เตชะเกรียงไกร. 2562. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ สำหรับวัยรุ่น. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี . 13(2): 200-213. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 ภคพร ปางพุฒิพงษ์, อำพร แจ่มผล, กานต์สุดา วันจันทิก, จริญญาศรี ชูศักดิ์, สิริชัย อติศักดิ์วัฒนา และ พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์. 2562. ผลจากการปรุงประกอบอาหารและการย่อยอาหารในหลอดทดลอง ต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของพืช จากป่าชุมชน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย มหาสารคาม . 38(3): 263-273. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.3 สาทิต เมืองสมบุญ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เณลิชัยวัฒน์, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก และ วัลลภา โพธิาสินธ์. 2562. ผลของตำรับอาหารไทยมีโอกาสรักษาที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษานครนายก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี . 13(1): 284-301. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
2.4 Dueanchai, A., T. Techakriengkrai, P. Na Chiangmai, Y. Taeng-On, C. Chanthasa, A. Jamphol, P. Pasukamonset, K. Wunjuntuk, M. Kanjanamaneesathian and S. Kinegam. 2017. Comparison of Amylose and Starch Contents Between Awn Seed and Awnless Seed of Upland Rice (<i>Oryza sativa</i> L. var. Pae Taw Gaw Bi) at Prachuap Khiri Khan Province, Pages 283-287. <i>In The Pure and Applied Chemistry International Conference 2017 (PACCON 2017) Green Convergence on Chemical Frontiers.</i> Bangkok. Thailand. 2–3 February 2017.	L	0.4
2.5 Tubbiyam, P., M. Chaijan, S. R. Kim, A. Jamphon, T. Techakriangkrai, and T. Muangteuk. 2019. Proteolysis and Lipid Oxidation during ‘Mu Som’ Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice. <i>RMUTP Research Journal</i> . 13(2): 50-65. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☐ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☒ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวทิวพร มณีรัตนศุภ (อาจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2560

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 สุพิชชา โฆษิตเวชสกุล, กานต์สุดา วันจันทิก, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และ ทิวพร มณีรัตนศุภ. 2563. การพัฒนาแบบสอบถามความถี่การบริโภคทั้งปริมาณและการเปรียบเทียบกับแบบประเมินอาหาร เพื่อประเมินการบริโภคสุทนต์และซีแซนทีน, หน้า 379-388. ใน การประชุมทางวิชาการระดับชาติ วิทยาลัยนครราชสีมา ครั้งที่ 7 นวัตกรรมเพื่อสุขภาพและสังคม ในยุคดิจิทัล. นครราชสีมา. 23 พฤษภาคม 2563.	K	0.2
2.2 Jalloun, R. A. and T. Maneerattanasuporn. 2020. Comparison of Diet Quality Among Female Students in Different Majors at Taibah University. Nutrition and Health . DOI: 10.1177/0260106020967846. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
2.3 Kim, S. R., Y. Thamniam, M. Jaidee, A. Rattanawanee, A. Jamphon, T. Muangtuk and T. Maneerattanasuporn. 2020. Fermentation and Antioxidant Properties of Longan Honey Inoculated with <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. Burgundy, Pages 448-455. In The 46th International Conference on Science, Technology and Technology-based Innovation . Ramkhamhaeng University. Bangkok. Thailand. 5-7 October 2020.	L	0.4
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☐ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☒ อาจารย์ผู้สอน

☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2562

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 สุจิตตา เรืองรัมย์, กนกวรรณ จัตุวงษ์ และ อบเชย วงศ์ทอง. 2561. การพัฒนาสูตรขนมปังแซนด์วิชโดยใช้รำข้าวไรซ์เบอร์รี่ ทดแทนแป้งสาลี. วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 13(1): 123-138. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 Sriwilai, S., P. Chalermchaiwat and S. Raungrusmee. 2017. Effect of Extrusion Condition on Quality of The Extrudates Made From Sungyod Phatthalung Rice, Pages 142-147. In The International Conference on Science and Technology. Bangkok. Thailand. 7-8 December 2017.	L	0.4
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☐ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

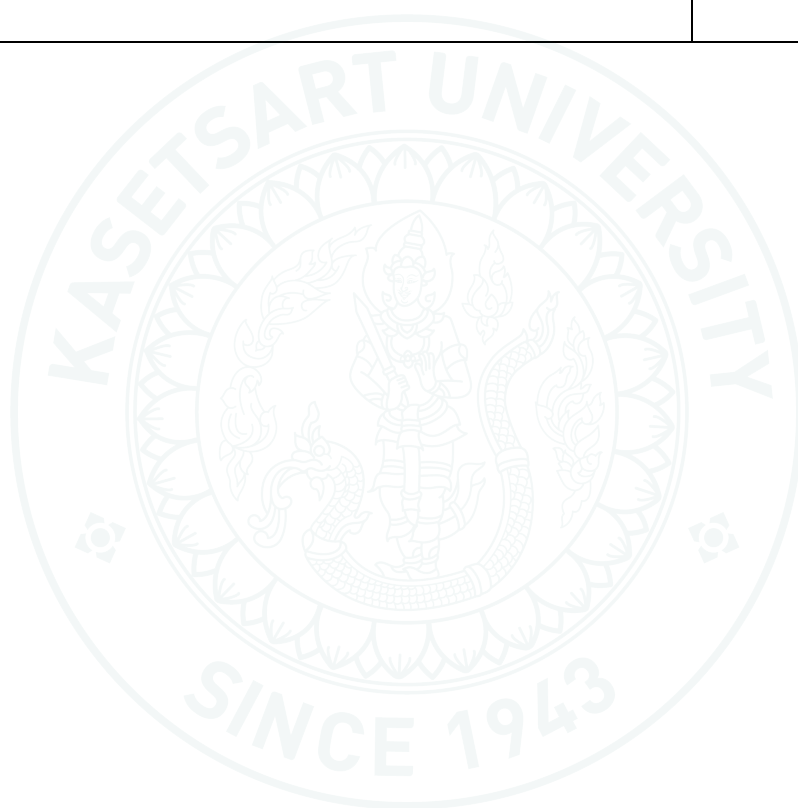
☒ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นายครรชิต จุดประสงค์ (รองศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2549

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Prachansuwan, A, W. Kriengsinyos., K. Judprasong., A. Kovitvadhi and P. Chundang. 2019. Effect of Different Pre-boiling Treatment on <i>in vitro</i> Protein and Amino acid Digestibility of Mung beans [<i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek]. Malaysian Journal of Nutrition . 25(3): 361-375. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.2 Sukontaprapun, B., S. Charoenkiatkul., P. Thiyajai., M. Sukprasansap., P. Saetang and K. Judprasong. 2019. Key Organic acids in Indigenous Plants in Thailand. American Journal of Plant Sciences . 10: 1855-1870. (Web of Science: Q1)	M	1.0
2.3 Tongchom, W., T. Pongcharoen., K. Judprasong., E. Udomkesmalee., W. Kriengsinyos and P. Winichagoon. 2020. Human Milk Intake of Thai Breastfed Infants During the First 6 Months using The Dose-to-mother Deuterium Dilution Method. Food and Nutrition Bulletin . 1-12. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.4 Thiyajai, P., S. Charoenkiatkul., K. Kulpradit., S. Swangpol., P. Sridonpai and K. Judprasong. 2020. Nutritional Composition of Indigenous Durian Varieties. Malaysian Journal of Nutrition . 26(1): 93-99. (SCOPUS: Q1)	M	1.0

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
2.5 Srichan, W., T. Pongcharoen., K. Judprasong., P. Winichagoon., S. Gowachirapant and W. Wimonpeerapattana. 2020. Association Between Adiposity Indicators and Cardiorespiratory Fitness among Rural Northeastern Thai Adolescents. Malaysian Journal of Nutrition . 26(1): 107-116. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		



แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☐ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☒ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวชนิดา ปิไชติการ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2528

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
1.1 ชนิดา ปิไชติการ. 2560. รูปแบบการบริการป้องกันควบคุมโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูงสำหรับสนับสนุนการดำเนินงาน NCD Clinic Plus. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, นนทบุรี. 203 หน้า	I	1.0
1.2 ชนิดา ปิไชติการ. 2562. การดูแลภาวะโภชนาการในโรคไตเรื้อรัง. ตำราโรคไตเรื้อรัง. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัท เท็กซ์ แอน เจอร์นัลพับลิเคชั่น จำกัด, กรุงเทพมหานคร. 1,228 หน้า	I	1.0
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ชนิดา ปิไชติการ. 2560. Case study: Cancer and chronic kidney disease. หน้า 307-311 ใน การประชุมวิชาการสมาคมกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ประจำปี 2560 เรื่อง "นักกำหนดอาหารในยุคไทยแลนด์ 4.0" ณ โรงแรมเดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร. 24-26 กุมภาพันธ์ 2560. 2.2 Weratean, K., C. Pachotikarn., A. Lumpaopong and S. Taechangam. 2017. The Effect of High Protein Low Phosphorus Snacks on Nutritional status among Thai Children and Adolescents with Continuous Ambulatory Peritoneal Dialysis. <i>Journal of Medical Association of Thailand</i> . 100(7):758-764 (TCI: กลุ่มที่ 1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☐ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☐ อาจารย์ผู้สอน

☒ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นายสิริชัย อติศักดิ์วัฒนา (ศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2549

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Suantawee. T., T. Thilavech, H. Cheng and S. Adisakwattana. 2020. Cyanidin Attenuates Methylglyoxal-induced Oxidative Stress and Apoptosis in Ins-1 Pancreatic β -cell by Increasing Glyoxalase-1 Activity. Nutrients . 12(5): 1319. (Scopus: Q1)	M	1.0
2.2 Anuyahong. T., C. Chusak and S. Adisakwattana. 2020. Postprandial Effect of Yogurt Enriched with Anthocyanins from Riceberry Rice on Glycemic Response and Antioxidant Capacity in Healthy Adults. Nutrients . 12(10). (Scopus: Q1)	M	1.0
2.3 Chamnansilpa. N, P. Aksornchu, S. Adisakwattana, T. Thilavech, K. Makynen, W. Dahlan and S. Ngamukote. 2020. Anthocyanin-rich Fraction from Thai Berries Interferes with The Key Steps of Lipid Digestion and Cholesterol Absorption. Heliyon . 6(11): e05408. (Scopus: Q1)	M	1.0
2.4 Suklaew. P., C. Chusak and S. Adisakwattana. 2020. Physicochemical and Functional Characteristics of RD43 Rice Flour and Its Food Application. Foods . 9(12): 1912. (Scopus: Q2)	M	1.0

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
2.5 Aksornchu. P., N. Chamnansilpa, S. Adisakwattana, T. Thilavech, C. Choosak, M. Marnpae, K. Makynen, W. Dahlan and S. Ngamukote. 2021. Inhibitory Effect of Antidesma Bunius Fruit Extract on Carbohydrate Digestive Enzymes Activity and Protein Glycation In Vitro. <i>Antioxidants</i> . 10: 32. (Scopus: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

ภาคผนวก



วิชานวัตกรรมอาหารเพื่อโภชนาการ (01006654)
(Food Innovations for nutrition)

เค้าโครงรายวิชา (Couse Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. การเปลี่ยนแปลงและแนวโน้มเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต	3
2. นวัตกรรมอาหารและโภชนาการยุคดิจิทัล	3
3. นวัตกรรมการปรับปรุงพันธุ์เพื่ออาหารและโภชนาการ	3
4. นวัตกรรมเทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหารเพื่อโภชนาการ	6
5. นวัตกรรมเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3
6. นวัตกรรมเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	3
7. นวัตกรรมสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อโภชนาการ	3
8. นวัตกรรมอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม	3
9. นวัตกรรมทางอาหารจากงานวิจัยในหลอดทดลองและสัตว์ทดลอง	3
10. นวัตกรรมทางอาหารจากงานวิจัยโภชนาคลินิก	3
11. นวัตกรรมปัญญาประดิษฐ์ในอาหาร	3
12. นวัตกรรมอาหารและโภชนาการกับอนุสิทธิบัตร และสิทธิบัตร	3
13. ความปลอดภัยของอาหารและนวัตกรรม	3
14. กรณีศึกษา	3
รวม	<u>45</u>

เทคนิคพิเศษสำหรับการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ (01006651)
(Special Techniques in Food and Nutrition Research)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. หลักการ เทคนิค และการวิจัยด้วยการเพาะเลี้ยงเซลล์ - ชนิดของเซลล์มนุษย์ที่ใช้ในการวิจัย - การเลือกใช้ชนิดของเซลล์ - การเพาะเลี้ยงเซลล์เพื่อวิจัยทางด้านฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ ด้านการอักเสบ ด้านมะเร็ง ด้านเบาหวาน และระบบภูมิคุ้มกัน - การเพาะเลี้ยงเซลล์เพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ - การเพาะเลี้ยงเซลล์ลำไส้เล็ก ลักษณะจำเพาะของเซลล์ เพื่องานวิจัยทางการประเมินการนำสารอาหารไปใช้	8
2. เทคนิคการเลียนแบบการย่อยและการดูดซึมในหลอดทดลองและในเซลล์ลำไส้เล็ก	4
3. หลักการ เทคนิค การใช้สัตว์ทดลองเพื่องานวิจัย - การเลือกใช้สัตว์ทดลอง - การคำนวณกลุ่มตัวอย่าง และการทำ Preliminary study - ความต้องการสารอาหารและน้ำ, การเตรียมอาหารสัตว์สำหรับการทดลอง - การควบคุมสภาวะแวดล้อม การชั่งน้ำหนักสัตว์ และการชั่งน้ำหนักอาหาร - การศึกษาพฤติกรรมผิดปกติของสัตว์ทดลอง และการสิ้นสุดการทดลอง - การเก็บเลือดและอวัยวะ การวิเคราะห์ตัวชี้วัดทางชีวเคมี พยาธิวิทยาในสัตว์ทดลอง - โมเดลการใช้สัตว์ทดลองเพื่อการศึกษาเกี่ยวกับโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ภาวะออกซิเดทีฟสเตรสการอักเสบ การทดสอบทางพิษวิทยา	10
4. จริยธรรมการวิจัยในสัตว์ทดลอง และขั้นตอนการขอการรับรองจริยธรรมในสัตว์ทดลอง	2
5. การวิจัยในมนุษย์เพื่องานวิจัยทางอาหารและโภชนาการ - วัตถุประสงค์ และแบบแผนการวิจัย - จำนวนกลุ่มตัวอย่าง และการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง - เครื่องมือที่ใช้ และความเหมาะสมในการวิจัย - การเก็บเลือด สารคัดหลั่ง ปัสสาวะ หรืออุจจาระ เพื่อวิเคราะห์ตัวชี้วัดทางชีวเคมี - การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล - จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ และขั้นตอนการขอรับรองการวิจัยในมนุษย์	6
รวม	<u>30</u>

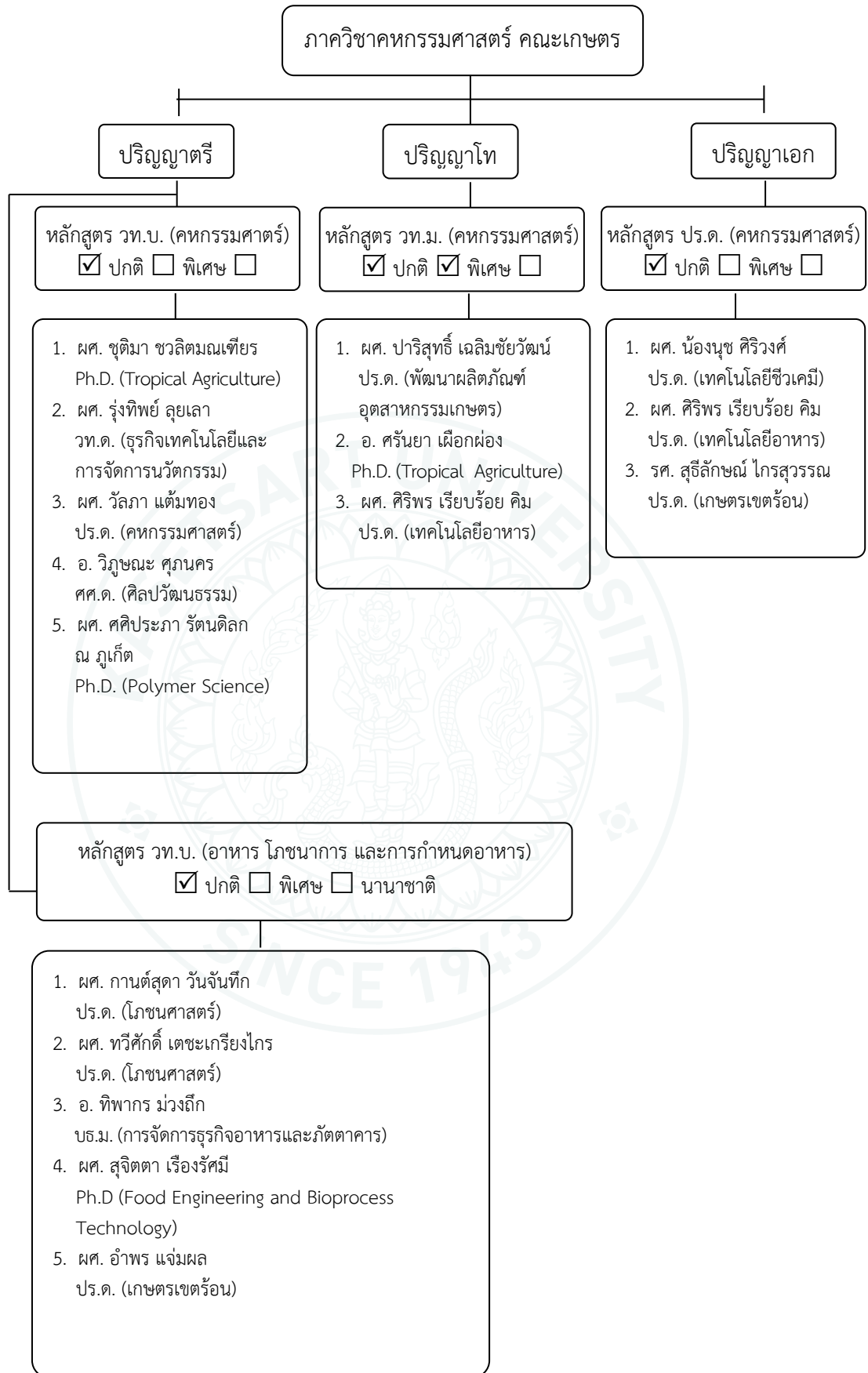
	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. ฝึกปฏิบัติการเพาะเลี้ยงเซลล์	12
- ฝึกปฏิบัติการเพาะเลี้ยงเซลล์ลำไส้	
- ฝึกปฏิบัติการเพาะเลี้ยงเซลล์ตับ	
- ฝึกปฏิบัติการเพาะเลี้ยงเซลล์เม็ดเลือดขาว	
2. ฝึกปฏิบัติการเลียนแบบการย่อย	12
- การจำลองการย่อยในปาก	
- การจำลองการย่อยในกระเพาะอาหาร	
- การจำลองการย่อยในลำไส้เล็ก	
3. ฝึกปฏิบัติการทดลองในเซลล์เพื่อศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ การอักเสบ	6
- การฝึกทดลองฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในเซลล์	
- การฝึกทดลองฤทธิ์ต้านการอักเสบในเซลล์	
4. ฝึกปฏิบัติการเลี้ยงสัตว์ทดลองเบื้องต้น	6
- การฝึกการจับและการดูแลสัตว์ทดลองเบื้องต้น	
- การฝึกการให้อาหารสัตว์ทดลอง	
5. ฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการ การขอรับรองจริยธรรมการวิจัยเพื่อการวิจัยในสัตว์ทดลอง	3
6. ฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการ การขอรับรองจริยธรรมการวิจัยเพื่อการวิจัยในมนุษย์	3
7. ฝึกปฏิบัติการนำเสนองานวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการที่ใช้เทคนิคการเพาะเลี้ยงเซลล์การใช้สัตว์ทดลอง หรือการวิจัยในมนุษย์	3
รวม	<u>45</u>

จีโนมิกส์ทางอาหารและโภชนาการ (01006653)
Genomics in Food and Nutrition

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

		จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1	บทนำ ความหมาย ความสำคัญของจีโนมิกส์ทางอาหารและโภชนาการ	3
2	ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการส่วนบุคคลและจีโนมิกส์	3
3	การกำหนดลักษณะเฉพาะพฤติกรรมกรรมการบริโภคด้วยสารพันธุกรรม	3
4	ความหลากหลายของสารพันธุกรรมต่อการตอบสนองสารอาหารที่ได้รับ	3
5	การประยุกต์ใช้จีโนมิกส์และชีวสารสนเทศสำหรับการศึกษาอาหารฟังก์ชัน	3
6	ตัวบ่งชี้ทางชีวภาพ (Biomarker) สำหรับนิวตริจีโนมิกส์	3
7	การใช้เทคโนโลยีโอมิกส์ในงานวิจัยด้านอาหารฟังก์ชัน	3
8	จีโนมิกส์สำหรับอาหารควบคุมน้ำหนัก	3
9	การใช้จีโนมิกส์สำหรับการจำแนกอาหารด้านการอักเสบ	6
10	การประยุกต์ใช้นิวตริจีโนมิกส์สำหรับสุขภาพของระบบทางเดินอาหาร	6
11	การใช้จีโนมิกส์สำหรับสารอาหารและอาหารฟังก์ชัน: กรณีศึกษา	3
12	งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับจีโนมิกส์ทางอาหารและโภชนาการ	6
	รวม	<u>45</u>

แผนภูมิอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ระดับภาควิชา)



**แบบฟอร์มการจัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcome :PLO)และ
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี (YLO)**

ชื่อหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

1. การพัฒนาการเรียนรู้แต่ละด้าน (ตามเล่ม มคอ.2)

1. คุณธรรมจริยธรรม	1.1	มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติปฏิบัติ โดยใช้หลักการ เหตุผล และค่านิยมอันดีงาม
	1.2	มีความสามารถใช้ดุลยพินิจ และจัดการปัญหาที่ซับซ้อน ความขัดแย้ง และข้อบกพร่องทางจรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น
2. ความรู้	2.1	มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้และลึกซึ้งในหลักการ ทฤษฎี และเทคนิคการวิจัยที่เป็นแก่นในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
	2.2	สามารถพัฒนานวัตกรรมและสร้างองค์ความรู้ใหม่ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
3. ทักษะทางปัญญา	3.1	สามารถคิดวิเคราะห์ประเด็นปัญหาอย่างสร้างสรรค์
	3.2	สามารถสังเคราะห์ และบูรณาการองค์ความรู้ทั้งภายในและภายนอกสาขาวิชา เพื่อออกแบบและทำโครงการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	4.1	ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
	4.2	มีภาวะผู้นำ มีความสามารถสูงในการแสดงความคิดเห็นทางวิชาการและวิชาชีพ
	4.3	มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองและองค์กรอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมิน การวางแผน และปรับปรุง
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี	5.1	สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติมาใช้แก้ไขปัญหาอย่างเจาะลึกในสาขาวิชา
	5.2	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
	5.3	การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ผ่านสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการและวิชาชีพ หรือการประชุม สัมมนาทางวิชาการในระดับชาติหรือนานาชาติ

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร PLO (Program Learning Outcome)

PLO	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี		
	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3
มีความสามารถในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล บูรณาการ เพื่อพัฒนา งานวิจัยที่มีผลกระทบต่อ เศรษฐกิจ สังคม และ สิ่งแวดล้อม			✓	✓			✓			✓		
มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ งานวิจัยเชิงลึกด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อ แก้ปัญหาและพัฒนา เศรษฐกิจ สังคม และ สิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนด้วย คุณธรรมและจรรยาบรรณ วิชาชีพ	✓	✓						✓	✓		✓	
สามารถสร้างองค์ความรู้หรือนวัตกรรมด้านอาหาร โภชนาการ สิ่งทอ และ เครื่องนุ่งห่ม					✓	✓					✓	✓

3. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี

แบบ 1.1 และแบบ 2.1

ปีที่	รายละเอียด
1	สืบค้นข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยเพื่อให้เกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง วิเคราะห์ประเด็นปัญหาเพื่อสร้างโจทย์วิจัยได้
2	วางแผนการทดลอง ดำเนินการทดลองตามหลักจรรยาบรรณของนักวิจัย นำหลักการทางสถิติมาวิเคราะห์ผลการทดลอง
3	ประมวลความรู้ สังเคราะห์ข้อมูลเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรม นำเสนอและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการในระดับชาติและนานาชาติ

แบบ 1.2 และแบบ 2.2

ปีที่	รายละเอียด
1	มีความรู้ ความสามารถ และความพร้อมด้านการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
2	สืบค้นข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยเพื่อให้เกิดความเข้าใจและสามารถ วิเคราะห์ประเด็นปัญหาเพื่อสร้างโจทย์วิจัยได้
3	พัฒนาโครงการวิทยานิพนธ์ วางแผนการทดลอง และดำเนินการทดลองตามหลัก จรรยาบรรณของนักวิจัย
4	นำหลักการทางสถิติมาวิเคราะห์ผลการทดลอง ประมวลความรู้ สังเคราะห์ข้อมูลเพื่อ สร้างองค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรม
5	นำเสนอและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

รายงานวิจัยสถาบัน / มคอ.7

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรใหม่ที่ได้เปิดสอนระดับปริญญาเอกด้านคหกรรมศาสตร์แห่งแรกและแห่งเดียวในประเทศไทยในขณะนั้น โดยเริ่มเปิดสอนตั้งแต่ภาคปลาย ปีการศึกษา 2559 ซึ่งรุ่นแรกมีนิสิตมาสมัครเรียนเพียง 1 คน จากนั้นมาในปีการศึกษา 2560 จึงได้มีนิสิตมาสมัครเรียนในหลักสูตรจำนวนมากขึ้น ปัจจุบันในปีการศึกษา 2563 มีนิสิตรวม 10 คน และในปีการศึกษา 2562 นิสิตรุ่นแรกได้จบการศึกษา ดังนั้นในการปรับปรุงหลักสูตรจึงได้นำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณภาพระดับอุดมศึกษา (มคอ.7) ตั้งแต่ปีการศึกษา 2559-2562 สถานการณ์การพัฒนาทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม และตลาดแรงงานมาเป็นแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรฉบับปรับปรุง พ.ศ.2564 ซึ่งผลการประเมินคุณภาพการศึกษากายในตั้งแต่ปีการศึกษา 2559-2562 ของหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พอสรุปได้ดังนี้

1. ผลการประเมินความพึงพอใจของนิสิตที่มีต่อรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรตั้งแต่ภาคปลาย ปีการศึกษา 2559 ถึง ปีการศึกษา 2563 จำนวน 6 รายวิชา จากจำนวนรายวิชาของหลักสูตรทั้งหมด 7 รายวิชา (ไม่นับรวมวิชาปัญหาพิเศษ สัมมนา และวิทยานิพนธ์) พบว่า ทุกรายวิชาได้รับความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คือ วิชา 01006643 สิ่งทอพื้นเมืองอาเซียน (ค่าเฉลี่ย 5.00) วิชา 01006642 นวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (ค่าเฉลี่ย 5.00) วิชา 01006651 เทคนิคพิเศษสำหรับการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ (ค่าเฉลี่ย 5.00) วิชา 01006691 ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ (ค่าเฉลี่ย 4.90) วิชา 01006652 ประเด็นปัจจุบันทางอาหารและโภชนาการ (ค่าเฉลี่ย 4.88) และ วิชา 01006641 เส้นใยเทคโนโลยีขั้นสูง (ค่าเฉลี่ย 4.35) ตามลำดับ

2. ผลการประเมินความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวม (บัณฑิตใหม่จำนวน 1 คน สำเร็จการศึกษาปีการศึกษา 2562) มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 5.00)

3. ผลการทวนสอบรายวิชา นิสิตให้ความคิดเห็นว่ารายวิชาของหลักสูตรฯ สามารถตอบสนองต่อผู้เรียนและเพิ่มคุณวุฒิในวิชาชีพได้ โดยเฉพาะรายวิชาที่จะเน้นการสร้างนวัตกรรมงานวิจัย เพื่อการสร้างบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์สู่สายวิชาการและวิจัย พัฒนาสร้างนวัตกรรมงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณค่าสามารถต่อยอดในเชิงเศรษฐกิจได้ เช่น วิชา นวัตกรรมและเทคโนโลยีสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ที่มีความทันสมัยและเปิดโลกทัศน์ด้านการเรียนรู้ ทำให้เข้าใจบริบทเรื่องของนวัตกรรมเพิ่มขึ้น และมองหาแนวทางการสร้างนวัตกรรมด้านสิ่งทอได้ชัดเจนขึ้น

4. ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พบว่า เป็นหลักสูตรระดับปริญญาเอกด้านคหกรรมศาสตร์แห่งแรกและแห่งเดียวในประเทศไทย โดยมีคณาจารย์ที่มีความเข้มแข็งทางวิชาการและงานวิจัย คณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในให้ข้อเสนอแนะว่าหลักสูตรฯ ควรมีการประชาสัมพันธ์เชิงรุก หรือเปิดการเรียนการสอนเป็นโครงการพิเศษ เพื่อเพิ่มจำนวนผู้เรียนให้ได้ตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 และเพิ่มโอกาสทางการศึกษาให้มากยิ่งขึ้น และหลักสูตรควรมีการบูรณาการงานบริการวิชาการและวิชาชีพ ด้านอาหารและ โภชนาการและด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

จากผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรฯ จึงได้นำข้อเสนอแนะจากนิสิตที่กำลังศึกษาและคณะกรรมการตรวจประเมินภายในในระดับหลักสูตร มาพิจารณาร่วมกันและได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร ดังนี้

1. เปิดรายวิชาที่เน้นการสร้างนวัตกรรม เพื่อพัฒนางานวิจัยไปสู่นวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณค่าสามารถต่อยอดในเชิงเศรษฐกิจได้ ได้แก่ รายวิชานวัตกรรมอาหารเพื่อโภชนาการ ซึ่งจะเน้นนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต

2. เนื่องจากภาควิชาคหกรรมศาสตร์มีหลักสูตรทางด้านคหกรรมศาสตร์ตั้งแต่ระดับปริญญาตรี โทและเอก ซึ่งทำให้มีนิสิตซึ่งมีศักยภาพในการศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษาได้ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรฯ จึงได้เล็งเห็นการเพิ่มโอกาสทางการศึกษาให้มากยิ่งขึ้นและการสร้างบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์สู่สายวิชาการและการวิจัยได้เพิ่มจำนวนมากขึ้น โดยเพิ่มแผนการเรียนจากเดิมคือแผนการเรียนแบบ 1.1 และ 2.1 อีก 2 แผน คือ แผนการเรียนแบบ 1.2 และ 2.2

